



Callebaut® ouvre une Chocolate Academy™ à Anvers, au musée Chocolate Nation

Le nouveau site d'Anvers marque l'ouverture de la 23^e Chocolate Academy au monde

- **La Chocolate Academy™ d'Anvers est la 3^e académie du Benelux, après celles de Wieze et Zundert, et la 23^e dans le monde.**
- **L'offre record de formations dans les 3 académies du Benelux contribuera à qualifier davantage de chocolatiers.**
- **Installée dans les locaux de Chocolate Nation, la Chocolate Academy™ d'Anvers permet aux professionnels et, pour la première fois, aux amateurs de perfectionner leur maîtrise du chocolat.**

Anvers, le 29 août 2019 – Callebaut® produit du chocolat belge depuis plus de 100 ans et partage son savoir-faire avec les chefs professionnels au sein de ses Chocolate Academies™. Compte tenu du vif succès que connaît le chocolat belge, la demande de formations professionnelles augmente sans cesse. Grâce à l'ouverture de la Chocolate Academy™ à Anvers, dans les bâtiments de Chocolate Nation, les amateurs peuvent, eux aussi, perfectionner leurs compétences, aux côtés de chefs professionnels.

Intérêt croissant pour les formations au chocolat

La Belgique compte aujourd'hui 540 chocolatiers, soit 10 % de plus qu'il y a cinq à dix ans¹. Ils n'ont jamais été aussi nombreux et la demande de formations à l'art chocolatier n'a jamais été aussi forte. L'an dernier, plus de 2 750 personnes ont visité les Benelux Academies™ de Wieze (Belgique) et Zundert (Pays-Bas). Ce succès s'exporte aussi à l'échelle internationale. La Chocolate Academy™ accueille ainsi 46 000 participants aux quatre coins du monde, ce qui représente une augmentation de 21 % par rapport à l'année précédente. Au cours de la prochaine année de formation, qui commencera en septembre, les trois Benelux Chocolate Academies™ proposeront une gamme record de plus de 50 formations dans différents domaines. Elles seront données par les chefs de l'académie, mais aussi par 16 chefs (inter)nationaux de renommée mondiale dans leur domaine d'expertise.

La Chocolate Academy™ d'Anvers

Callebaut produit du chocolat belge depuis 1911, soit plus d'un siècle. Les recettes et le procédé de fabrication unique, de la fève au produit fini, sont transmis de génération en génération. Afin de partager sa maîtrise du chocolat, Barry Callebaut a fondé la première Chocolate Academy™ à Wieze, il y a plus de 30 ans. Les meilleurs chocolatiers, pâtisseries, boulangers et chefs horeca s'y forment depuis des années. Pour renforcer les autres centres de formation du Benelux de Wieze et Zundert (Pays-Bas), Barry Callebaut a ouvert une autre

¹ Chiffres du SPF Économie et pour le code NACE 10.820



Chocolate Academy™ à Anvers, au cœur du plus grand musée du chocolat belge au monde, Chocolate Nation. L'essor de la demande de formations au chocolat explique aussi qu'il est de plus en plus important pour les chocolatiers de se démarquer. L'innovation et les nouvelles techniques sont essentielles pour y parvenir. Nos trois Chocolate Academies™ du Benelux mettent à la disposition des clients et des élèves six chefs chargés de les conseiller et de les inspirer.

En exclusivité : des formations professionnelles réservées aux amateurs

Dans les locaux du nouveau site d'Anvers, les chefs enseigneront également aux amateurs de chocolat comment professionnaliser leurs créations. Les participants suivront une formation professionnelle durant laquelle ils perceront tous les secrets des techniques de base et autres techniques pointues du traitement du chocolat. De quoi transformer ces passionnés en chocolatiers de haut vol. Les sites de Wieze et Zundert restent réservés aux professionnels.

Citation

Kristof Bastiaens, Sales Manager Gourmet Benelux : « Callebaut est depuis toujours le fournisseur de référence des chefs et chocolatiers dont les incroyables créations, réalisées à partir du meilleur chocolat belge, font le bonheur des consommateurs en Belgique et à l'étranger. Chocolate Nation fait, par ailleurs, la part belle aux artisans chocolatiers belges et partage l'expertise du procédé grâce auquel des fèves deviennent du chocolat. Quel meilleur endroit pour apprendre le métier que dans une Chocolate Academy en Belgique ? »

À propos de Callebaut® (www.callebaut.com) :

Depuis plus de 100 ans, Callebaut® produit du chocolat au cœur de la Belgique et reste encore l'un des rares chocolatiers à sélectionner, torréfier et mouliner lui-même les fèves de cacao avant de les transformer avec sa recette secrète en une masse de cacao exclusive – l'ingrédient le plus important pour les couvertures de chocolat. Callebaut® a été fondé en 1850 en Belgique tout d'abord comme une brasserie familiale. Le petit-fils Octaaf Callebaut produit ses premières barres de chocolat en 1911 et commence la production de chocolat de couverture pour les chocolatiers belges peu de temps après. Callebaut® exporte ses Finest Belgian Chocolates, dès 1950. L'entreprise fait partie du groupe Barry Callebaut, le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure.

Suivez Callebaut :

[Facebook](#)

[Instagram](#)

À propos du groupe Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com) :

Avec un chiffre d'affaires annuel d'environ 6,9 milliards CHF (6,0 milliards EUR/7,1 milliards USD) pour l'exercice 2017/18, le groupe Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, est le leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure – de l'achat et de la



transformation des fèves de cacao à la production du chocolat le plus fin, qui comprend les fourrages, les décorations et les pâtes à glacer en chocolat. Le Groupe exploite quelque 60 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de plus de 11 500 collaborateurs. Le groupe Barry Callebaut répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire, des fabricants industriels aux artisans et utilisateurs professionnels de chocolat, tels que les chocolatiers, les confiseurs, les pâtisseries, les hôteliers, les restaurateurs ou les traiteurs. Les deux marques mondiales satisfaisant aux besoins spécifiques de ces clients Gourmet sont Callebaut® et Cacao Barry®. Le groupe Barry Callebaut s'engage à faire du chocolat durable la norme d'ici 2025 afin d'assurer l'approvisionnement futur en cacao et d'améliorer les conditions de vie des cultivateurs. Il soutient la Fondation Cocoa Horizons dans son objectif de façonner un futur du cacao et du chocolat ancré dans la durabilité.

Suivez le groupe Barry Callebaut :

[Twitter](#)

[LinkedIn](#)

[YouTube](#)

[Flickr](#)

À propos de Chocolate Nation (www.chocolatenation.be)

Chocolate Nation, le plus grand musée du chocolat belge au monde, est un lieu riche en expériences sensorielles et récits des marques de chocolat et des chocolatiers. Traditions liées au chocolat, histoire, produits et innovations... Ce musée axé sur l'expérience vous réserve bien des surprises.

14 salles thématiques emmèneront les visiteurs dans une balade de 60 à 90 minutes à travers notre chocolat. Le voyage commence dans les plantations de cacao à l'Équateur et suit le trajet de la fève de cacao jusqu'au plus grand port de stockage de cacao au monde, à Anvers. Une fantastique machine géante explique le processus de fabrication du chocolat belge et la création de son goût incomparablement velouté. Les visiteurs découvriront tout au long de leur voyage ce qui fait la réputation mondiale du chocolat belge et auront le loisir de le goûter.

Chocolate Nation est ouvert tous les jours de 10 h 30 à 21 h (la dernière visite commence à 19 h 30). Le musée se situe juste en face de la gare d'Anvers-Central.

Contact

Pour les médias :

Kevin Scheers

Kscheers@webershandwick.com

Contact

Pour les médias :

Julie Wymeersch

Jwymeersch@webershandwick.com