



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™



CHOCOLAT
TOUTFRUIT
WHOLEFRUIT
CHOCOLATE

TEL QUE LA NATURE L'A IMAGINÉ

CRÉÉ PAR LA NATURE, RÉVÉLÉ PAR LES CHEFS

***Cacao Barry révolutionne le monde des artisans
avec le chocolat TOUTFRUIT***

Un chocolat de couverture unique, fabriqué à partir de 100% du fruit de cacao.

- Le chocolat ToutFruit est fait à partir de 100% du fruit de cacao, sans ajout de sucre, de lécithine ou de vanille.
- Un goût acidulé et fruité, incomparable, le chocolat ToutFruit révèle la fraîcheur naturelle du fruit de cacao.
- Le chocolat ToutFruit répond aux besoins des artisans et des chefs, soucieux de satisfaire leurs clients. Ces derniers sont à la recherche de produits à la fois bons pour leur santé, qui valorisent le fruit de cacao dans son intégralité tout en améliorant la qualité de vie des agriculteurs et en étant à 100% d'origine durable.
- Né de l'implication de plusieurs chefs venus du monde entier dans un processus de co-création unique, le chocolat ToutFruit est une révolution dans le monde du chocolat.

Il a fallu se questionner et changer de point de vue sur des siècles de fabrication du chocolat pour se rendre compte que 100% de ce qu'il y a dans le fruit de cacao est tout ce qu'il faut pour faire un bon chocolat. Souvent les concepts les plus simples sont les plus puissants, mais ils sont aussi les plus difficiles à réaliser ! Annoncé pour la première fois en septembre 2019, il a fallu près de 2 ans aux équipes d'experts de Cacao Barry pour concrétiser ce concept, afin de répondre aux attentes des chefs recherchant à la fois des produits de gourmandise saine et un goût exceptionnel, sans compromis. Inspiré par les chefs et artisans du monde entier, ce travail a été renforcé par les échanges essentiels reçus d'un groupe international de plus de 30 grands chefs qui ont rejoint ce voyage créatif sans précédent.

Nous sommes fiers de présenter le chocolat TOUTFRUIT dans sa première expression fruitée et acidulée : **EVOCAO**, créé pour et par les chefs.

ToutFruit chocolat est une innovation majeure dans le monde du chocolat qui répond parfaitement aux tendances et aspirations actuelles du : « bon pour moi et pour la planète ».

Le chocolat tel que la nature l'a imaginé

Bien plus qu'une innovation, TOUTFRUIT est une révolution.

Sa création est issue d'une longue réflexion des équipes Cacao Barry et des meilleurs chefs au monde sur la manière de repenser le chocolat dans son intégralité et considérer le cacao comme ce qu'il est à l'origine : un fruit !

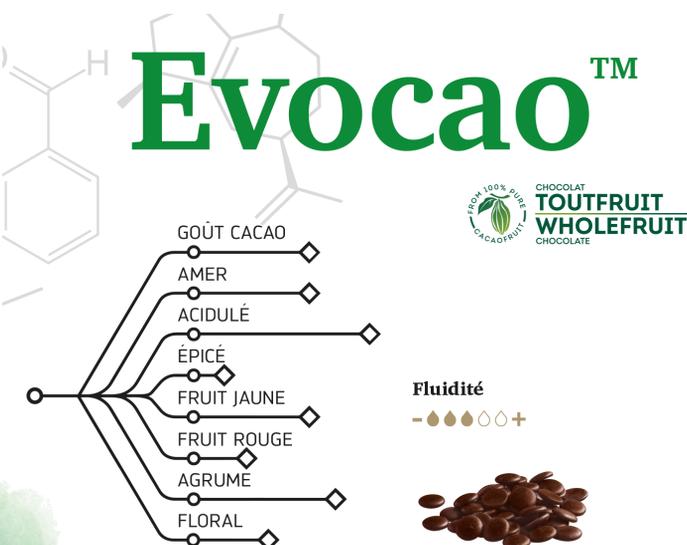
Le chocolat TOUTFRUIT Evocao™ est simplement l'expression pure du chocolat tel que la nature l'a imaginé, sublimé par les chefs.

Pour le **Chef Ramon Morató, Directeur Créatif de Cacao Barry**, le chocolat TOUTFRUIT est bien plus qu'un chocolat, c'est un mouvement. *"Les valeurs associées à ce chocolat sont une manière d'appréhender la vie à travers le développement durable, la réduction des déchets, le upcycling et une alimentation plus saine pour mieux prendre soin de notre planète. Lors du processus de création de différentes recettes, nous avons intégré ces valeurs, qui faisaient déjà partie de notre façon de voir le métier, mais que nous voulions rendre beaucoup plus visibles afin de mettre encore plus en évidence nos engagements pour ce que nous pensons être l'avenir... Et ce n'est que le début. »*

Le nouveau type de chocolat TOUTFRUIT est le tout premier chocolat de couverture Cacao Barry, issu à 100% de l'agriculture durable et réalisé à partir de la totalité du fruit de cacao. Rien d'autre n'y est ajouté : pas de sucres raffinés, pas de lécithine, pas de vanille. Cette identité unique lui confère une palette aromatique sans pareil qui ouvre de nouvelles possibilités et un monde de saveurs à explorer. **Evocao™** est la première expression du chocolat TOUTFRUIT, et d'autres chocolats suivront en 2022.

Un chocolat au profil aromatique unique au monde

Son acidité naturelle et ses notes fruitées, rappelant les fruits exotiques, en font un chocolat puissant et sans comparaison avec ce qui est aujourd'hui disponible sur le marché. Pour la première fois un chocolat révèle en profondeur toutes les saveurs et la fraîcheur naturelle du fruit de cacao.



Evocao™

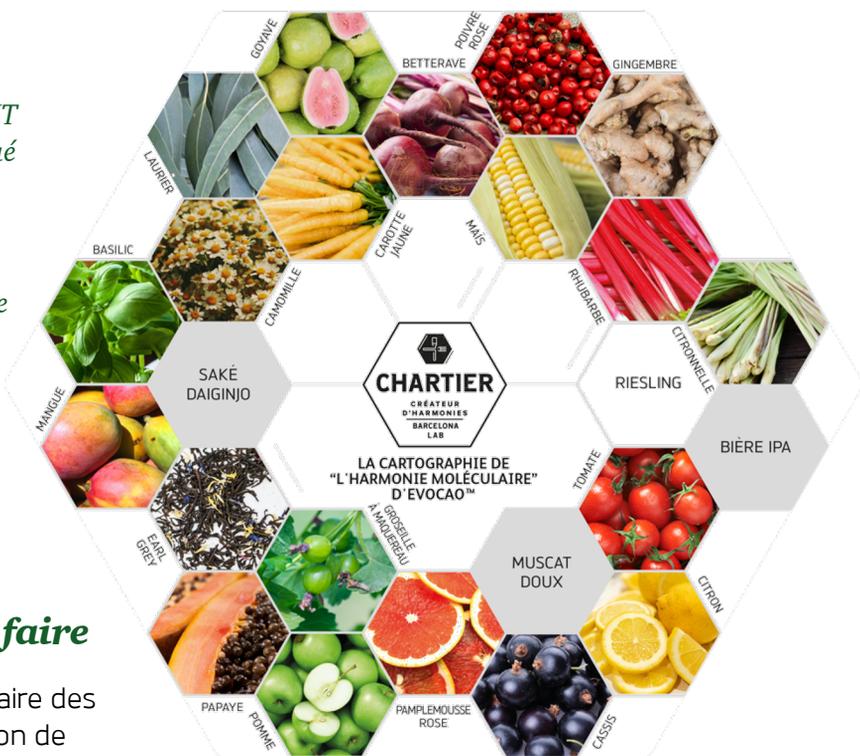
100% 100% PURE CACAOFRUIT CHOCOLAT TOUTFRUIT WHOLEFRUIT CHOCOLATE

GOÛT CACAO
AMER
ACIDULÉ
ÉPICÉ
FRUIT JAUNE
FRUIT ROUGE
AGRUME
FLORAL

Fluidité
- ● ● ● ● ● +



Selon François Chartier, Créateur d'harmonies, expert numéro 1 en saveurs d'après Ferran Adrià, *“TOUTFRUIT Evocao™ est un grand chocolat marqué par un profil aromatique de la pulpe au fruité exotique du fruit de cacao, ainsi que par une acidité naturelle et saisissante qui donne le ton à l'attaque en bouche. Du grand art, qui renouvelle le genre, et qui apporte de nouvelles possibilités harmoniques en matière de créativité aromatique en cuisine et à table.”*



Prendre le temps de bien faire

Cette révolution est née du savoir-faire des équipes Cacao Barry et de l'implication de plus de 30 chefs venus du monde entier (voir liste en fin de communiqué).

Un voyage créatif passionnant qui a conduit Cacao Barry à développer le chocolat TOUFRUIT et sa toute première expression, EVOCAO™ un chocolat à la fois acidulé et fruité.

Ce chocolat a été pensé pour les chefs, afin qu'il réponde parfaitement à leurs attentes et exigences que ce soit en termes de valeurs et de goût, toujours dans le respect de ce que le fruit de cacao a de meilleur à offrir. Il offre aux chefs et aux artisans un terrain d'expression créatif et gustatif comme ils n'en n'ont jamais eu.

Qu'est-ce qu'Evocao™ évoque aux chefs ?

“Goûter EVOCAO™ c'est comme sentir et goûter le fruit frais de cacao en provenance directe de l'arbre d'une plantation”.

FRANK HAASNOOT, Ambassadeur Cacao Barry Pays-Bas. World Chocolate Master 2015. Consultant International et formateur en pâtisserie - Pays-Bas

“EVOCAO™ évoque la fraîcheur et la nature. En une seule bouchée je peux ressentir les saveurs du fruit entier. L'amertume du chocolat, combinée aux notes acidulées de la pulpe de cacao, sont incroyablement bien équilibrés et sont plaisantes au palais. La longueur en bouche est formidable.”

RENATA ARASSIRO, Cheffe Chocolatière et propriétaire de Renata Arassiro Chocolates - Brésil.

“EVOCAO™ est le chocolat le plus différent que j'ai pu tester. Ma première émotion a été la surprise.”

MARKUS BOHR, Ambassadeur Cacao Barry UK. Chef Pâtissier Exécutif chez Harrods - Royaume Uni



Un chocolat responsable différent

Avec cette innovation, Cacao Barry révolutionne son approche du chocolat et propose une expérience globale autour du fruit de cacao qui est valorisé au maximum.

Pendant des siècles, le fruit de cacao, un des fruits les plus cultivés au monde, a été récolté principalement pour ses fèves destinées à la fabrication du chocolat, laissant ainsi 70% du reste du fruit inutilisé. Aujourd'hui, Cacao Barry collabore avec Cabosse Naturals qui surcycle la délicieuse pulpe et l'écorce, et propose toute une gamme d'ingrédients à base de 100% de fruits du cacao.

Pour le chocolat TOUTFRUIT de Cacao Barry, Cabosse Naturals collabore étroitement avec les communautés de planteurs locales qui font partie du programme de durabilité Cocoa Horizons en Équateur. Ils s'approvisionnent en fruits de la plus haute qualité et offrent à 450 planteurs une meilleure qualité de vie. L'entreprise et les planteurs travaillent ensemble pour limiter le temps, à 5 heures maximum, entre la récolte des fruits de cacao frais et leur transformation en de délicieux ingrédients. C'est essentiel pour préserver le goût fruité frais de haute qualité et les nutriments des fruits que l'on retrouve dans le chocolat ToutFruit.

"Avec le chocolat Toutfruit Evocao™, Cacao Barry concrétise le désir commun des planteurs, des chefs et des consommateurs de valoriser la nature pour offrir une l'ultime expérience gustative saine." Dries Roekaerts, Barry Callebaut V.P. Global Gourmet.

Avec la création du chocolat TOUTFRUIT, Cacao Barry et Cabosse Naturals réduisent les pertes provenant du fruit de cacao en surcyclant l'excès de jus de pulpe.

Cacao Barry Evocao™ est le premier chocolat à adopter le label Upcycled Certified, qui sera mis en place cette année aux États-Unis par l'organisation Upcycled Food. Ce label aidera les consommateurs à faire des choix conscients en accord avec leurs valeurs et aura un impact positif sur l'environnement.

Où se le procurer ?

Le chocolat TOUTFRUIT Evocao™ est disponible dès maintenant en quantité limitée en France, au Royaume-Uni, en Italie, au Canada, aux États-Unis, au Brésil et au Japon pour les artisans professionnels. À partir de décembre 2021, sa distribution sera progressivement élargie à de nombreux autres pays (ces informations seront mises à jour sur le site de Cacao Barry). La production est pour le moment encore limitée, mais les consommateurs pourront d'ores et déjà le déguster auprès de certains artisans dont les adresses sont indiquées sur le site [Passansmonchocolat.com](https://www.passansmonchocolat.com).

D'après Andrea Doucet Donida, Leader mondial de Cacao Barry *" Nous sommes très fiers d'offrir aux professionnels du secteur de la gastronomie cette nouvelle vision du chocolat qui répond aux besoins actuels d'ingrédients sains pour soi et pour la planète. C'est d'autant plus positif que ce type de chocolat novateur apporte un nouvel horizon gustatif, une carte des saveurs inédite et stimulante à explorer pour les chefs, et pour leurs clients, la possibilité de se faire plaisir de manière saine et durable "*.

Bien plus qu'un chocolat, TOUTFRUIT Evocao™ offre une exceptionnelle expérience fruitée et acidulée, comme nul autre. C'est un nouveau regard sur le chocolat qui respecte à la fois ceux qui sont impliqués dans sa création et le fruit-même dans son intégralité.





EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

TOUTFRUIT, la révolution du chocolat est en marche : Le chocolat tel que la nature l'a imaginé, sublimé par les chefs.

Liste des chefs impliqués dans la co-crédation de ToutFruit :

Andrey Dubovik | Arnaud Larher | Aurelien Trottier | Benoît Castel | Chris Ford | Christophe Morel | Davide Comaschi | Diego Lozano | Ej Lee | Emmanuel Ryon | Fabrizio Galla | Francisco Migoya | Frank Haasnoot | Hironobu Tsujiguchi | Jean-Charles Rochoux | Jeffrey Cagnes | Juan Contreras | Ken Thomas | Kirsten Tibballs | Laurent Duchêne | Lauren V. Haas | Lori Sauer | Marike Van Beurden | Markus Bohr | Martin Diez | Melissa Coppel | Naomi Mizuno | Philippe Bertrand | Ramon Morató | Ramon Perez | Renata Arassiro | Ronya Belova | Susumu Koyama

Pour déguster des créations à base du nouveau chocolat ToutFruit, rendez-vous très prochainement dans les établissements suivants :

- Comptoir du Cacao
- Une Glace à Paris, Emmanuel Ryon, Meilleur Ouvrier de France, Paris 4 et 18
- Benoît Castel, Paris 11 et 20
- Chocolaterie Hautot, Rouen (76)
- Établissements SBM Monaco (Société des Bains de Mer), Chef Ken Thomas, Monaco
- Jean-Charles Rochoux, Paris 6

À propos de Cacao-Barry®

Explorateurs de l'excellence de la saveur du cacao et défenseurs de sa diversité depuis 1842, nous partageons avec les planteurs et les chefs toute l'expérience du fruit de cacao, de la nature à l'assiette.

Favorisé par les chefs créatifs de plus de 90 pays, Cacao Barry, forte de son héritage de la pâtisserie française, propose une grande variété de chocolats aux saveurs fines dont les fruits et les fèves de cacao sont soigneusement sélectionnés dans des plantations exceptionnelles d'Amérique Latine, d'Afrique et d'Asie.

Le soutien pour le développement de communautés dynamiques de chefs est au cœur des efforts de Cacao Barry pour inspirer les chefs à travers son influent réseau d'ambassadeurs et les 26 centres de la Chocolate Academy dans le monde. Cacao Barry s'engage pour un avenir responsable et durable, avec l'objectif de proposer des chocolats 100% durables d'ici 2025. Elle a déjà atteint l'objectif d'avoir 100% de fèves provenant de sources durables en 2020.

Grâce à son engagement Thriving Nature, Cacao Barry vise à assurer une croissance durable du secteur du chocolat à travers un mouvement qui inclut les planteurs, la société civile, l'industrie, les gouvernements et les amateurs de chocolat soutenant le programme Cocoa Horizon.

Cacao Barry encourage tous les chefs créatifs, les experts et la nouvelle génération, à s'engager pleinement, à concrétiser leur vision : **à exprimer leur vraie nature.**

Contact médias Agence 14 Septembre

Alexandra Grange
alexandrangrange@14septembre.com
06 03 94 62 47

Mathilde Tabone
mathildetabone@14septembre.com
07 72 77 40 20



www.cacao-barry.com