



## Communiqué de Presse

### **Lenôtre et Cacao Barry renouvellent leur partenariat**

« Cacao Barry / Une Recette Lenôtre Professionnel »

*Hardricourt/France, le 23 Septembre 2009* – Depuis plus de 35 ans, la marque **Cacao Barry**, symbole de l'excellence et de l'innovation dans le monde du chocolat, et **Lenôtre**, signature de prestige de la gastronomie, unissent leurs talents pour créer une gamme de chocolats de très haute qualité.

Au service des chefs et artisans les plus exigeants, ce partenariat, sous la forme d'un accord de licence, vient d'être renouvelé pour une durée de trois ans, par **Philippe Janvier**, Vice Président Gourmet Europe de Barry Callebaut, et **Patrick Sciard**, Président du Directoire de Lenôtre.

Initiée avec **Gaston Lenôtre**, en 1974, cette collaboration permet de dynamiser la recherche et le développement de produits Premium. Depuis la matière première jusqu'aux recettes, les équipes Marketing et Recherche et Développement de Cacao Barry et Lenôtre travaillent ensemble à chacune des étapes de la fabrication des chocolats de couverture.

Parmi les 11 références qui composent la gamme, le nouveau chocolat de couverture **Passy™**, 70% de cacao, par exemple, est employé dans toute une série d'applications comme les bonbons au chocolat et les tablettes. Très parfumé, fruité et fort en cacao, il permet une utilisation en préparation froide dans les entremets, chaude notamment dans les moelleux au chocolat, ou dans les ganaches délicates pour les bonbons de chocolat, comme le souligne **Fabrice Prochasson**, Directeur des Licences chez Lenôtre.

**Lenôtre et Cacao Barry** partagent également les mêmes ambitions pour le développement de la gastronomie française et de la chocolaterie haut de gamme dans le monde. C'est pourquoi, les échanges entre l'**Ecole Lenôtre** et la **Chocolate Academy de Cacao Barry** vont être renforcés, permettant ainsi à tout professionnel de bénéficier de l'expérience des grands Chefs Lenôtre et Cacao Barry.

Un savoir-faire parfaitement illustré par **Guy Krenzer**, Chef Exécutif de Lenôtre, avec la nouvelle collection de chocolats de la célèbre maison, et sa révélation, le L7G, un joli cube « Lenôtre 7 Grammes » de pur plaisir.

\* \* \*

**Barry Callebaut ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)) :**

*Avec un chiffre d'affaires annuel de plus de CHF 4,8 milliards/ EUR 2.9 milliards pour l'exercice 2007/08, le Groupe Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, Suisse, est le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure – de la fève de cacao au produit fini sur les rayons des magasins.*

*Présent dans 26 pays, Barry Callebaut possède quelque 40 sites de production et occupe environ 7.000 personnes.*

*Le Groupe répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire, depuis les fabricants jusqu'aux utilisateurs professionnels de chocolat, tels que les chocolatiers, les pâtisseries et les boulangers, ainsi qu'à la grande distribution. Il fournit aussi une gamme complète de services dans les domaines du développement de produits, des processus de fabrication, de la formation et du marketing.*

\* \* \*

**Lenôtre ([www.lenotre.fr](http://www.lenotre.fr)) :**

*Avec un chiffre d'affaires de plus de 116 millions d'euros en 2008, signature de prestige du groupe Accor, Lenôtre, créée par Gaston Lenôtre en 1957, est l'ambassadeur de la gastronomie française dans le monde.*

*Ses 10 Meilleurs Ouvriers de France, et près de 500 chefs et artisans mettent toute leur expertise et leur talent dans la création et la mise au goût du jour du patrimoine culinaire exceptionnel dont ils sont les détenteurs, dans tous les métiers de la cuisine, de la pâtisserie ou de la confiserie-chocolaterie.*

*L'enseigne possède aujourd'hui 64 adresses de gastronomie de luxe dans 13 pays, dont 14 boutiques à Paris et 2 à Cannes et Nice. Partenaire des grands événements internationaux, traiteur de renom, membre du Comité Colbert, Lenôtre anime le Pré Catelan et le Pavillon Elysée Lenôtre à Paris, tandis que ses Ecoles de Cuisine et Pâtisserie accueillent les professionnels et un nombre croissant d'amateurs gastronomes.*

**Contacts pour les médias :**

**Barry Callebaut :** Julie CHERAR  
Public Relations & Communication Manager  
Gourmet Europe  
Tél : +33 671 544 675  
E-mail : [Julie\\_Cherar@barry-callebaut.com](mailto:Julie_Cherar@barry-callebaut.com)  
[media@barry-callebaut.com](mailto:media@barry-callebaut.com)

**Lenôtre :** Sandrine AMAR  
Service Communication  
Tél : 01 30 81 46 41  
E-mail : [amar\\_sandrine@lenotre.fr](mailto:amar_sandrine@lenotre.fr)  
[www.lenotre.fr](http://www.lenotre.fr)