



Créer. Partager. Progresser.™

Cacao Barry – Présentation de marque

1. Histoire
2. Vidéo de marque
3. Manifesto
4. Valeurs et missions
5. Identité visuelle
6. Les Gammes de chocolat et produits phares
7. Développement durable
8. Site historique en France
9. Chocolate Academy France
10. Club Ambassadeurs





Cacao Barry Histoire

Une histoire empreinte d'héritage et marquée d'innovations

1842

Naissance
de Cacao
Barry®



1932

Premiers chocolats
de couverture

1973

Naissance
des Chocolate
Academy™

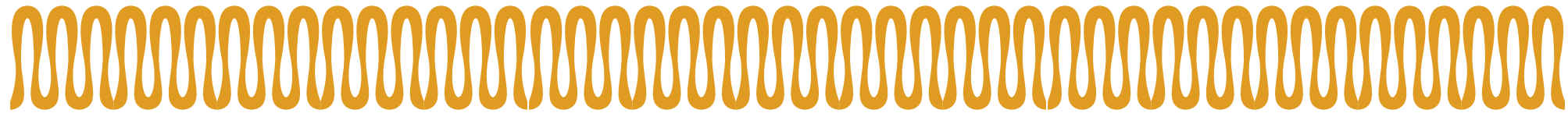


1976

Première marque à
introduire des moules
pour les artisans

1989

Création du
Pailleté
Feuilletine™



>>

1923

Acquisition par la
famille Lacarré. Extension
à l'Amérique latine.



1963

Création des
bâtons boulanger

1974

Création d'une
collection co-brandée
avec Lenôtre



1988

Invention des Pistoles™

Une histoire empreinte d'héritage et marquée d'innovations

1994

Lancement
de la gamme
Origines



2021

Chocolat ToutFruit
Evocao™



2023

Lancement
de la collection
de Poudres de
Cacao

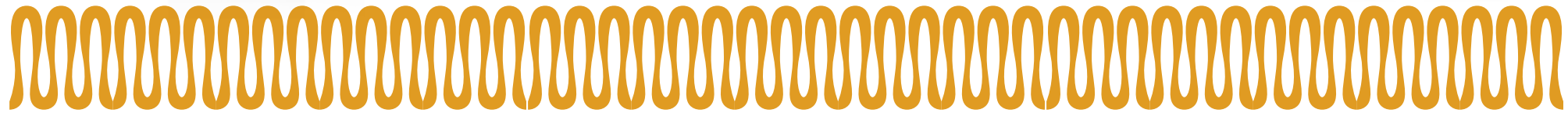


2025

Création de
Matsiro 70%



>>



2006

Lancement
de la gamme
Plantation



2022

Première sélection mondiale
des meilleures pâtisseries,
en partenariat
avec La Liste



2024

Rénovation du
siège historique

2026

Nouvelle identité
de marque





Vidéo de marque



MORE VIDEOS



Cacao Barry

Manifesto



Manifesto

Derrière chaque pâtisserie, il y a un voyage. Derrière de nombreuses icônes, les racines de l'héritage français.

Derrière chaque geste, une histoire d'essais et de précision. Des premiers pas à l'école à la sérénité de l'expérience, nous savons que le chemin est exigeant et que chaque jour est unique.

Ce voyage, nous le partageons avec vous. Non pour vous l'imposer, mais pour avancer à vos côtés.

Non pour figer la tradition, mais pour vous aider à façonner la vôtre. Non seulement là où vous êtes, mais aussi là où vous allez.

**Nous sommes le partenaire engagé
des Chefs qui font avancer la tradition.**

Des artisans qui ne se laissent pas dicter les tendances, mais qui font vivre l'héritage en le réinventant jour après jour, geste après geste.

Pour eux, l'excellence n'est jamais figée. Elle se cultive, se remet en question, se partage. Cacao Barry est là pour les équiper, les inspirer et les accompagner à chaque étape de leur carrière, avec des produits fiables d'une qualité exceptionnelle, alliant modernité et esprit ludique.

Créer. Partager. Progresser.





Valeurs & missions

10

Valeurs et missions

Cacao Barry® a pour mission d'accompagner les artisans - chefs pâtissiers, boulangers, confiseurs et glaciers - pour faire évoluer la tradition, avec exigence et modernité.

Elle les accompagne et s'engage auprès d'eux depuis près de 200 ans dans leur quête d'excellence, en valorisant la culture gastronomique en valorisant la culture gastronomique, en s'appuyant sur l'élégance, la technique et l'héritage français, tout en respectant la nature.



CRÉER

Cacao Barry crée des produits de haute qualité, fiables, avec un héritage fort, dont les chefs ont besoin pour exceller.



PARTAGER

Chaque jour, la marque partage le savoir-faire français, les techniques et les gestes, non pas pour définir une vision unique, mais pour aider les chefs à façonner la leur.

PROGRESSER

Cacao Barry® soutient et inspire les chefs à chaque étape de leur parcours – pour grandir, évoluer et faire avancer la tradition.





Identité visuelle



Logo

Logo principal

Avec notre nouveau positionnement, notre logo évolue également. L'ancien logo, aux formes plus abstraites et massives, laisse place à une élégance plus moderne et lisible, qui reflète notre rôle futur. Un logo dans lequel notre ADN et nos racines trouvent aussi toute leur place.

La Cabosse est au coeur de notre logo, dans une forme stylisée et reconnaissable – reflet du raffinement qui caractérise le travail des chefs, ainsi que de l'ouverture de la marque à accueillir chaque Chef.

Les accolades autour du fruit symbolisent notre quête commune d'excellence. La mention traduite "fondée en 1842" met en valeur la fierté de nos racines et de notre héritage français.



Avant



Nouveau

Logo principal

Utilisez notre logo principal dans chaque prise de parole : en couverture, en quatrième de couverture, dans les publicités, etc.



Logo simplifié

Notre logo simplifié est conçu pour les pages intérieures des brochures, des livres de recettes... Il ne peut être utilisé que si le logo principal a déjà été employé pour établir l'identité de la marque.



Couleurs

Nos couleurs principales

Nos couleurs principales sont le noir et le blanc.
Ce sont les couleurs que nous utilisons
le plus fréquemment dans nos supports, pour les
arrière-plans, les bordures et les textes courants.

Le Noir

R34 G34 B34
C0 M0 Y0 K100
#222222

Le Blanc

R255 G255 B255
C0 M0 Y0 K0
#ffffff

Nos couleurs complémentaires

Notre palette de couleurs s'inspire des grands classiques de la pâtisserie française – un univers de vivacité, de fraîcheur et d'exploration. Veuillez noter qu'il est obligatoire de n'**utiliser qu'une seule couleur de soutien par mise en page**.

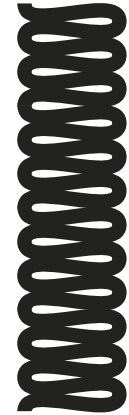
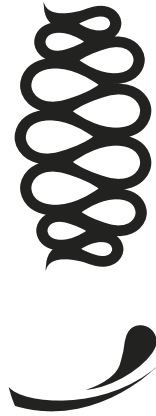
Le Framboisier	Le Paris-Brest	La Tarte Citron	Le Macaron Pistache	Le Royal	La Tarte aux Myrtilles
					
R193 G50 B86 C4 M92 Y50 KO PMS 7635 C #c13256	R224 G155 B34 C0 M45 Y97 KO PMS 7563 C #e09b22	R249 G222 B81 C0 M10 Y80 KO PMS 101 C #f9de51	R216 G211 B106 C20 M8 Y72 KO PMS 585 C #d8d36a	R121 G82 B74 C33 M64 Y58 K36 PMS 7616 C #79524a	R56 G33 B50 C65 M87 Y45 K65 PMS 7449 C #382132

Graphismes

Les gestes du pâtissier

Nous enrichissons notre univers avec ces dessins, inspirés des gestes des chefs pâtissiers.

Ces graphismes sont la représentation raffinée de la célèbre technique de pochage, symbole d'élégance et de créativité dans la pâtisserie française.



Exemples de visuels



19





Les gammes de produits



Les gammes de chocolat et produits phares

Toutes les gammes offrent leurs propres avantages, comme des saveurs distinctes ou une fluidité optimisée. Cacao Barry® se réinvente encore et encore, pour toujours offrir de nouvelles perspectives de création.





GAMME RARE

La gamme Rare met en valeur des chocolats d'exception issus de **zones géographiques soigneusement sélectionnées**. Récoltées exclusivement pendant la récolte principale, les fèves subissent un processus de fermentation unique, maîtrisé avec expertise au sein de la coopérative. Cette approche préserve la richesse naturelle du cacao et confère à ces chocolats **des arômes raffinés, distinctifs et complexes**.



GAMME ORIGINE

Elle comprend des chocolats élaborés à partir de fèves de cacao **provenant d'un seul pays**, offrant des produits d'exception dotés **d'une forte personnalité et de caractéristiques distinctement uniques**.



GAMME PURETÉ

La gamme Pureté respecte et valorise le fruit de cacao en révélant ses saveurs les plus pures et les plus intenses. Elle est élaborée **grâce au procédé exclusif Q-Fermentation™**, qui consiste à ajouter des nutriments au mucilage entourant les fèves afin d'obtenir une **fermentation homogène, maîtrisée et optimale**.



GAMME HÉRITAGE

Il s'agit de la gamme historique comprenant le premier chocolat de couverture Cacao Barry®. Elle est spécialement conçue pour la création de pâtisseries françaises emblématiques. Fabriquée à partir de fèves sélectionnées avec soin en Afrique occidentale, la gamme Héritage **offre une régularité et une maniabilité optimales**. La gamme inclut également des chocolats co-crésés avec Lenôtre, fruits d'une collaboration de plus de 40 ans au service des chefs les plus exigeants.





LES PRODUITS 100% CACAO

Cacao Barry® a sélectionné les meilleures fèves de cacao pour proposer des masses de cacao, grués de cacao, beurres de cacao de haute qualité. Idéal pour personnaliser l'intensité des recettes et réajuster la teneur en matières grasses.



PRALINÉ

Sélectionnés avec soin, nos fruits secs sont torréfiés et transformés en Pralinés, Pure Pâtes pour apporter de la texture et du goût aux créations des chefs.



PRODUITS DE SERVICE

Elle regroupe des produits prêts à l'emploi gourmands pour apporter de la saveur et de la texture aux créations, comme le croustillant des pailletés feuilletine ou encore des pâtes à glacer ne nécessitant pas de tempérage.



LES MOULES

Pour donner libre cours à la créativité, Cacao Barry® propose une collection de moules à bonbons, œufs, tablettes, barres à grignoter, figures creuses... pour créer la surprise auprès des clients.

PRODUITS RÉSISTANTS À LA CUISSON



Pépites de chocolat, bâtons boulangers, fourrages... la gamme de produits résistants à la cuisson est idéale pour la réalisation de viennoiseries ou encore de cookies parfaits.



Développement durable

24

ENGAGEMENT ÉCO-RESPONSABLE

En collaboration avec les chefs et les planteurs, Cacao Barry® est au cœur de la lutte pour assurer une culture durable du cacao et des fruits secs qui respecte à la fois l'environnement et les individus grâce à un programme percutant. Elle est notamment partenaire de Cocoa Horizons, un programme à impact qui se concentre sur la prospérité des cultivateurs de cacao et sur l'autonomisation des communautés agricoles, pour protéger et promouvoir la nature, les enfants et les droits de l'homme.

Dans ce souci de traçabilité et de durabilité, Cacao Barry® renforce son engagement et son soutien envers les planteurs. Cette relation de confiance permet à l'entreprise de partager avec les artisans des saveurs uniques et sur mesure provenant d'endroits remarquables.



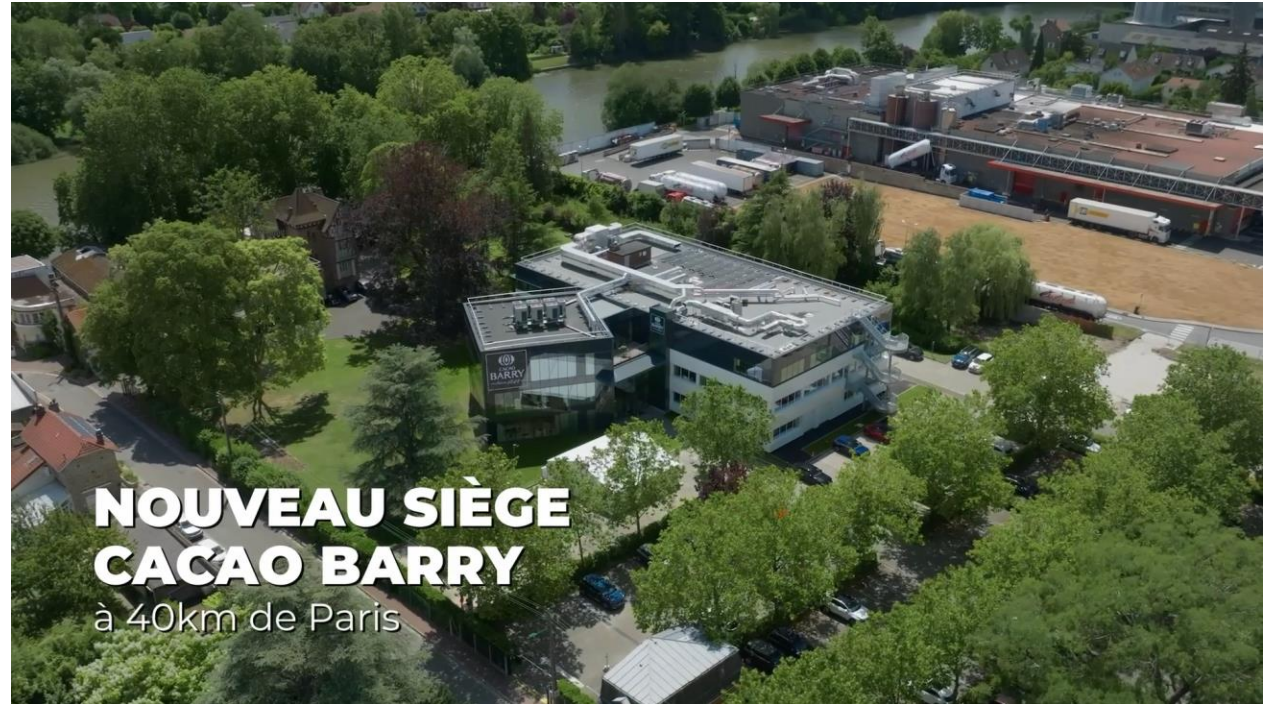


Site historique

26

Situé sur la rive droite de la Seine à 40 kilomètres de Paris, le siège reflète l'engagement continu de Cacao Barry® envers l'innovation, l'excellence des saveurs, la durabilité et le soutien des chefs.

Le siège social a été pensé durablement : une gestion économe en énergie, des matériaux respectueux de l'environnement et des pratiques de construction écologiques, ces locaux reflètent la vision de Cacao Barry pour un avenir durable.





EXPÉRIENCE CACAO BARRY

L'espace de 200m2 illustre le savoir-faire et la riche histoire de Cacao Barry depuis sa fondation en 1842 : frise chronologique, mise en avant des produits et des créations à travers le temps.



CHOCOLAT GOURMAND

Equipé de machines Barista professionnelles, cet endroit est parfaitement adapté pour les sessions de démonstrations et co-crédation avec nos experts, combinant les deux univers complémentaires du café et du chocolat dans les applications boissons.

ESPACE CRÉATIF

L'espace créatif s'inspire du fruit de cacao et offre un environnement visuel et sensoriel propice à la créativité. Un véritable incubateur d'idées où passé et présent se rencontrent pour façonner l'avenir du chocolat !



La Chocolate Academy™

SALLE DE DEMONSTRATION

Au sein de La Chocolate Academy, une salle de démonstration de 50 places, équipée d'écrans et système vidéo.



LABORATOIRE DE FORMATION

Laboratoire de formation de 170m² pour accueillir formation, journées inspiration, masterclass...





**Alexis Sanson,
Directeur de la
Callebaut Chocolate
Academy™ France.**

**Un parcours riche et engagé au service
de la chocolaterie artisanale**

Il est Chef Chocolatier-Formateur reconnu, passionné par la transmission. Il a forgé son expérience dans des maisons prestigieuses et des centres de formation renommés. Après avoir débuté chez Yver Chocolatier, il devient Responsable Chocolatier chez Christophe Roussel, puis Formateur Chocolatier à l'INBP de Rouen, avant de rejoindre l'Académie des Experts Délice et Création. Il y anime des masterclass pour artisans et des formations à l'international. Son parcours est jalonné de concours et de distinctions : finaliste MOF Chocolatier-Confiseur en 2022, expert adjoint aux Worldskills France (2019-2023), 2 prix au Mondial des Arts Sucrés (2017), 2 prix et prix spécial Présentoir au Trophée Pascal Caffet (2013-2014), et participant à la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers-Confiseurs (2011).



Le Club Ambassadeurs

Le Club Ambassadeurs Cacao Barry est une **communauté d'excellence** réunissant une quinzaine de **chef(fe)s passionné(e)s** pour **co-créer, échanger entre pairs, explorer les tendances, valoriser le savoir-faire gustatif & la technique autour du chocolat et parler avec fierté des produits de la marque.**

Il offre à ses membres une **visibilité renforcée**, des **opportunités exclusives** et un **accès privilégié à l'univers de la marque.**



AMBASSADEURS



Emmanuel Ryon

MOF Glacier,
Champion du
Monde de
Pâtisserie, membre
Relais Desserts



Thierry Bamas

MOF Pâtissier,
Champion du Monde
des Desserts Glacés



Aurélien Trottier

Chef Pâtissier,
membre Relais
Desserts



Thierry Lalet

Chef Chocolatier,
Président de la
Fédération des
Chocolatiers et
Confiseurs



Morgane Raimbaud

Double Championne
de France de Desserts



Loïc Beziat

Champion du
Monde des Arts
Sucrés, membre
Relais Desserts



Xavier Berger

MOF Chocolatier
Confiseur, membre
Relais Desserts



Yoann Laval

Chef Pâtissier-
Chocolatier,
Gagnant des World
Chocolate Masters
France



Ken Thomas

Chef exécutif Société
des Bains de Mer



Sébastien Lesage

Chef Pâtissier,
membre Tradition
Gourmande



Pierre Mirgalet

MOF Chocolatier
Confiseur



Muriel Aublet-Cuvelier

Cheffe Pâtissière



Alexis Beaufiles

Champion du
Monde des Arts
Sucrés





Merci.



Créer. Partager. Progresser.™