

# La touche personnelle

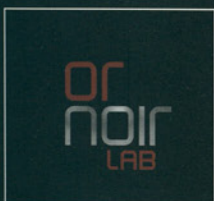
*Le but, c'est 100% de goût. Je pense que le goût est maintenant plus important que la présentation, » déclare Emmanuel Ryon, chef du Café Pouchkine de Moscou, et Meilleur Ouvrier de France 2000 qui s'est rendu au Laboratoire OR NOIR™ de Paris afin de mettre au point une couverture de chocolat inédite.*

## Curriculum Vitae

- 1973 – Né à Bourg-en-Bresse
- 1990 – Travaille avec Gabriel Paillason (Meilleur Ouvrier de France) à la Pâtisserie Palet d'or, à Lyon, en France, où il est chargé de la production
- 1992 – Travaille avec Paul Wittamer (Relais Dessert) à la Pâtisserie Wittamer, à Bruxelles, en Belgique
- 1993 – Travaille avec Jean-Paul Savioz (Champion du monde de Pâtisserie) à Aix-les-Bains, en France, où il est chargé de la production
- 1995 – Diplôme technique de pâtisserie
- 1996 – Travaille avec Philippe Segond (Meilleur Ouvrier de France) à la Pâtisserie Riederer, Aix-en-Provence, France, où il est chargé des desserts et des glaces  
Champion de France de Sculpture sur Glace
- 1999 – Champion du Monde de Pâtisserie
- 2000 – Meilleur Ouvrier de France Glacier
- 2005 – Inaugure le Café Pouchkine, à Moscou en Russie



*« Créer un  
chocolat est  
un vrai moment  
de plaisir,  
un moment  
extraordinaire »*



**O**R NOIR™ est le service exclusif de Cacao Barry qui vous propose toute une variété des meilleurs chocolats et masses de cacao issus du monde entier afin de créer votre propre chocolat

portant votre griffe. Votre chocolat sera non seulement personnalisé selon la formule exacte que vous recherchez, mais l'équipe OR NOIR™ vous aidera aussi en vous proposant différentes formes (pistolets, blocs, napolitains, mini-tablettes).

Emmanuel Ryon a commencé à travailler en choisissant différents chocolats et masses de cacao, grâce à un programme informatique spécifiquement mis au point par l'équipe de Recherche et Développement Cacao Barry. Cela lui a tout d'abord permis d'avoir une idée du profil des saveurs correspondant à son chocolat. Emmanuel a ensuite produit et goûté son chocolat sur place, en ajoutant un certain nombre de parfums, sous les directives et les conseils des experts du laboratoire.

*« Créer un chocolat est un vrai moment de plaisir, un moment extraordinaire »*

Ce processus vous permet d'allier vos goûts personnels aux tendances de plus en plus recherchées par les clients. Il y a aussi l'élément de communication : Cacao Barry vous accompagne tout au long de ce processus, de la création de votre recette, aux outils d'information auprès de vos clients. Il vous propose aussi des outils de marketing prêt à l'emploi que vous pouvez personnaliser avec votre logo et votre texte.

*« C'est une chance de faire d'un rêve une réalité »*

**Pourquoi avez-vous créé ce chocolat aussi extraordinaires à l'OR NOIR™ Lab ?**

J'ai choisi ce chocolat particulier parce que je voulais qu'il ait une longueur en bouche tout en apportant de la douceur sans acidité. En somme, un chocolat délicieux et puissant. C'est ce que nos clients recherchent en Russie. Par ailleurs, un chocolat qui est trop puissant, n'est pas forcément au goût de tout le monde.

Je voulais créer ce chocolat à l'OR NOIR™ Lab parce que, depuis pas mal de temps déjà, nous avons cherché un chocolat qui ressemble au Café Pouchkine, et qui puisse représenter notre griffe. L'idée est de n'utiliser qu'un seul chocolat pour toutes nos applications, que ce soit pour la confiserie ou pour confectionner des pâtisseries. Nous voulions créer l'identité du Café Pouchkine en un seul chocolat. Et aussi, son lancement aura lieu en septembre, et nos clients sont extrêmement impatients de le goûter !

**L'équipe Cacao Barry vous a-t-elle aidé ?**

Mon arrivée à l'OR NOIR™ Lab a été un moment très agréable. L'environnement est très accueillant, et l'équipe se compose de personnes qualifiées dans leur domaine. J'ai été guidé, suivi et bien conseillé par l'équipe OR NOIR™, et j'y ai trouvé de l'aide et des conseils précieux.

**Si vous deviez revenir à l'OR NOIR™ Lab, que feriez-vous différemment ?**

Si je revenais, je créerais un chocolat au lait cette fois, pour le Café Pouchkine. Je voulais tout d'abord créer un chocolat noir de luxe ce que j'ai maintenant réussi, et la prochaine fois, je voudrais créer un chocolat au lait.

**Pour voir le clip vidéo de la visite d'Emmanuel Ryon à l'OR NOIR™ Lab et obtenir d'autres informations, visitez [www.cacaobarry.com](http://www.cacaobarry.com).**