



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition since 1836

*Communiqué de presse  
Zurich, Juin 2021*

## #MOUSSEAUCHOCOLATCHALLENGE PRÉSENTÉ PAR SPRÜNGLI ET LE GUIDE MICHELIN

En collaboration avec Le Guide Michelin, l'Haut Chocolatier Sprüngli lance un défi à ses jeunes talents et les encourage. Depuis 1836, la Confiserie Sprüngli transmet ses connaissances et son savoir-faire artisanal traditionnel de génération en génération, remplissant ainsi sa mission d'entreprise formatrice de talents. Avec le «Mousse au Chocolat Challenge», publié sur Instagram pendant deux semaines à partir du 23 juin, Andreas Caminada, lauréat du 2020 Michelin Switzerland Mentor Chef Award, encourage et met au défi trois apprenties Sprüngli de réinventer ce grand classique des desserts. À la fin du défi, les gourmets pourront découvrir la recette gagnante sélectionnée par le célèbre chef Andreas Caminada.



En tant que pionnier du chocolat Grand Cru en Suisse, l'entreprise familiale Sprüngli transmet son savoir-faire artisanal et sa tradition chocolatière depuis plus de 180 ans. Le «mentorat» est une priorité absolue chez Sprüngli afin d'encourager et de former les jeunes talents. «Nous estimons que travailler avec de jeunes talents créatifs est une tâche enrichissante, stimulante et motivante. C'est pourquoi il nous tient à cœur d'offrir à nos apprentis un programme de formation varié et de grande qualité», souligne Tomas Prenosil, PDG de la Confiserie Sprüngli.

C'est dans cet esprit que l'Haut Chocolatier Sprüngli récompense des modèles exceptionnels qui, par leur engagement, encouragent les générations suivantes et inspirent un savoir-faire culinaire hors pair. Partageant les mêmes valeurs que Le Guide Michelin, Sprüngli a décerné le 2020 Michelin Switzerland Mentor Chef Award à Andreas Caminada pour récompenser son engagement exceptionnel dans la formation et l'encouragement de jeunes talents. Pour aller encore plus loin, une nouvelle idée commune est née: le «Mousse au Chocolat Challenge».

*Sprüngli*



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition since 1836

### Le challenge et ses participants

Tous les apprentis spécialisés en confiserie-chocolaterie qui sont en 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> année d'apprentissage chez Sprüngli ont pu présenter leur candidature en vue de participer au «Mousse au Chocolat Challenge». Trois futures chocolatières ont été sélectionnées comme finalistes et ont eu le privilège de relever le défi proposé par le célèbre chef Andreas Caminada, propriétaire de plusieurs restaurants récompensés dans l'édition 2021 du Guide Michelin Suisse.



Ce défi consistait en une réinterprétation créative du grand classique des desserts qu'est la mousse au chocolat. Pour leur recette, les finalistes devaient sélectionner l'une des cinq tablettes de chocolat exclusif Sprüngli Grand Cru et la sublimer par des ingrédients judicieux.

Pour découvrir des aperçus passionnants, des vidéos de recettes, des portraits et de plus amples informations sur le mentorat, suivez le défi sur Instagram [@confiseriespruengli](https://www.instagram.com/confiseriespruengli).

#Sprüngli #ConfiserieSprüngli #MousseAuChocolatChallenge #HauteChocolaterie

*Sprüngli*



**CONFISERIE SPRÜNGLI**

Tradition since 1836

### **La variété d'arômes unique des chocolats Grand Cru issus des meilleures régions du monde**

Pour leur recette, les finalistes peuvent choisir parmi les chocolats Grand Cru issus des meilleures régions du monde, récemment lancés par Sprüngli. Les cinq tablettes de chocolat d'origine unique, fabriquées à partir des meilleures fèves de cacao en provenance de différentes régions, vous surprendront par la variété unique de leurs saveurs.



De gauche à droite:

- Chocolat Grand Cru Maracaibo 65%
- Chocolat Grand Cru Suhum 60%
- Chocolat Grand Cru Beni 75%
- Chocolat Grand Cru Baracoa 70%
- Chocolat Grand Cru Selva Zoque 80%

En tant que pionnier du chocolat Grand Cru en Suisse, Sprüngli a toujours cherché à satisfaire les plus hautes exigences. C'est pourquoi l'Haut Chocolatier vise une qualité incomparable, obtenue grâce aux meilleures variétés de cacao, provenant des endroits les plus préservés, et récoltées avec soin par de petits agriculteurs. Les saveurs des chocolats Grand Cru sont caractérisées par leur région de culture, le traitement méticuleux des fèves de cacao et la transformation délicate à laquelle nous nous consacrons avec passion et expertise. C'est pourquoi chaque chocolat Grand Cru offre des saveurs uniques et individuelles ainsi qu'un plaisir gustatif durable.

#### **À propos du chocolat Sprüngli**

En tant que pionnier des chocolats Grand Cru en Suisse, Sprüngli se met en quête des fèves de cacao les plus nobles issues des meilleures régions du monde. Avec ses partenaires sélectionnés avec soin, Sprüngli veille sur place à utiliser les ressources naturelles de manière raisonnable, à traiter la nature avec respect, à fournir des conditions de travail équitables et à rémunérer correctement les producteurs de cacao. Les fèves utilisées viennent de cacaoyers situés dans des régions très prisées du Venezuela, d'Équateur, de Bolivie, de Cuba et de Madagascar. Les fruits sont délicatement récoltés à la main et à parfaite maturité par les petits producteurs, puis transformés avec soin. Le tri sélectif original des fèves de cacao raffinées, combiné au goût intense des bouquets aromatiques, fait du chocolat Grand Cru Sprüngli un délice rare – un plaisir pur et authentique de la plus grande qualité.

#### **À propos de l'entreprise familiale suisse**

L'entreprise familiale suisse riche d'une longue tradition est dirigée en sixième génération par Milan et Tomas Prenosil. Les produits, qui sont fabriqués à Dietikon dans la pure tradition artisanale, sont vendus dans 24 boutiques en Suisse. Elles sont situées à Zurich et dans ses environs, à Baden (à partir d'octobre 2020), Bâle, Berne, Saint-Gall, Winterthour, Zoug et Genève. Au total, cinq établissements de restauration, du café-bar au légendaire restaurant de la Paradeplatz, complètent l'offre. En dehors de la Suisse, la Confiserie Sprüngli est représentée au «Dubai Mall» à Dubai et, depuis 2018, par une Boutique&Café exclusive à Abu Dhabi.

*Pour plus d'informations:*

Confiserie Sprüngli AG  
PR & Communications  
Frau Bianca Sameli  
T +41 44 224 47 33  
media@spruengli.ch  
www.spruengli.ch