
Communiqué de presse

Lancement de la nouvelle marque MAISON CAILLER et ses pralinés « sur mesure »

Broc, le 24 janvier 2012 – **Dès aujourd’hui, les consommateurs suisses et du Lichtenstein pourront commander, via Internet, des chocolats de luxe sous la griffe MAISON CAILLER. C’est au cours d’une présentation à la presse que Laurent Freixe, Directeur général de Nestlé S.A. a inauguré officiellement mardi, au Centre d’excellence du chocolat à Broc, la mise en ligne du nouveau site internet www.MaisonCailler.com. Désormais chacun peut commander son coffret d’initiation afin de préciser son profil gustatif et recevoir ensuite un assortiment de pralinés répondant à sa personnalité chocolat. « De quoi tendre vers un idéal : l’harmonie entre le chocolat et la personne qui le déguste. Une manière d’offrir le cadeau parfait aux êtres chers » s’est plu à souligner Cédric Lacroix, directeur de MAISON CAILLER.**

Confectionnés par nos Maîtres chocolatiers à Broc, les chocolats, tous de même forme et de même taille, sont soit combinés en cinq assortiments différents, soit proposés en coffret de chocolats de la même variété. Présentés dans des boîtes de un à cinq étages, les chocolats MAISON CAILLER sont assortis d’un guide expliquant les caractéristiques d’une « personnalité chocolat » donnée et les facettes de son caractère. Le destinataire peut partager cette personnalité en ligne sur son profil personnel Facebook ainsi que sur la page Facebook de la MAISON CAILLER.

Sous 48 heures après la commande, ou à une date choisie par le client, un service de suivi haut de gamme va ainsi sélectionner une boîte de chocolats frais en fonction des préférences personnelles du destinataire. La boîte est ensuite envoyée dans un emballage conçu pour protéger au mieux tout en préservant la fraîcheur des chocolats. La fraîcheur est en effet essentielle pour éviter que les goûts et les arômes ne s’éventent. Tous les efforts sont donc mis sur la confection de façon artisanale des chocolats à la demande ainsi qu’à leur livraison rapide.

Par l’intermédiaire de son site, MAISON CAILLER offre aussi tout une palette de prestations répondant aux habitudes désormais entrées dans les mœurs : un fil Twitter pour annoncer les nouvelles recettes, une équipe pour répondre aux questions des consommateurs et la possibilité de s’immiscer via les webcams dans les cuisines des maîtres chocolatiers, revoir le Moléson ou observer les vaches qui paissent alentour et produisent le lait pour la chocolaterie.

Images et vidéos: Nestlé’s photostream www.flickr.com/photos/28056346@N06/ et Nestlé’s videostream www.youtube.com/user/NestleCorporate




Contact Nestlé Suisse : Philippe Oertlé | Nestlé Suisse S.A. | 021 924 51 24 | presse@ch.nestle.com

Pour tout complément d’information : www.nestle.com | www.nestle.ch | www.MaisonCailler.com

Faits et chiffres

En 1897, Alexandre-Louis Cailler, petit-fils du fondateur de la marque François-Louis Cailler, recherchait un site pour installer sa nouvelle fabrique, lorsqu'il découvre Broc, une région posée aux pieds des Alpes et célèbre pour sa production de lait. Rapidement, Broc est devenu le site parfait pour le *chocolatier*: cet endroit lui offrait suffisamment de lait d'excellente qualité, des cascades assez puissantes pour produire l'électricité nécessaire et une main d'œuvre abondante. La combinaison de ces trois éléments a été décisive dans le choix de Broc comme site pour la nouvelle fabrique qui ouvre ses portes en 1898.

Aujourd'hui, le site Nestlé de Broc regroupe les quatre unités suivantes:

	<p>Maison Cailler (2012)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La nouvelle marque de chocolat de luxe de Nestlé, propose des chocolats de qualité personnalisés en ligne • 10 collaborateurs • 3 années de recherche et de développement du CCE • Une nouvelle unité business de Nestlé
	<p>The Chocolate Centre of Excellence/ CCE (2009)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le CCE comme Centre d'Excellence permet de repositionner Nestlé à la pointe de la maîtrise du chocolat, en dirigeant une nouvelle approche de l'innovation • 30 collaborateurs (équipe internationale d'experts multidisciplinaires) • Création d'expériences uniques dans l'univers du chocolat, approche holistique de l'innovation avec le consommateur au centre. Travaille à travers toutes les marques dans le monde entier • Le CCE est une unité du réseau global du chocolat et R&D de Nestlé
	<p>La fabrique de chocolat de Nestlé (1898)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plus de 114 années d'expérience dans la fabrication de chocolat suisse • 350 collaborateurs • Création de grands classiques du chocolat, tel que Ambassador, Femina, Frigor, Branche, Rayon, Chokito • Une production annuelle de 16 à 18 millions de kg Moyenne par jour ouvré: 65 à 70 tonnes • 600 produits finis • Exportation: 55 à 60% de la production totale • La fabrique est une unité de Nestlé Suisse
	<p>L'attraction touristique de Cailler: La Maison Cailler - Chocolaterie suisse (2010)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le centre de visiteurs plonge tous les sens dans le monde merveilleux du chocolat Cailler. Les visiteurs découvrent l'histoire du chocolat et la marque Cailler, puis la fabrication du chocolat • 35 collaborateurs • Nationalités: autour de 60% Suisse, 40% de tous les pays du monde • L'attraction touristique est une unité de Cailler, une marque de Nestlé Suisse

Description du concept

MAISON CAILLER – une nouvelle expérience de chocolat

« A chacun sa personnalité chocolat »

MAISON CAILLER, une des plus anciennes marques de chocolat Suisse en activité, a inventé le ChocoTasteur®, un système d'analyse que les consommateurs utilisent pour découvrir leur « personnalité chocolat » ou celle d'une personne chère.

Basé sur la science sensorielle, le ChocoTasteur® enrichit la connaissance intime de soi et/ou de l'autre. Il permet à MAISON CAILLER de sélectionner des chocolats confectionnés à la carte, en harmonie absolue avec le goût de chacun pour un cadeau parfait faisant inmanquablement plaisir.

Notre nouveau business model « en ligne » répond aux attentes les plus exigeantes avec par exemple un service de conciergerie haut de gamme, la livraison de chocolats frais sous 48h, les direct-live dans les lieux les plus secrets de MAISON CAILLER.

Cette initiative unique poursuit ainsi près d'un siècle d'histoire riche d'innovations et de savoir-faire dans la chocolaterie où fut inventé le chocolat au lait.

Goût et saveurs, des préférences à la personnalité

Aussi surprenant que cela puisse paraître, les facteurs pour juger les goûts sont autant biologiques que psychologiques, culturels et sociaux. Simplement parce que chaque sensation n'a de sens que filtrée par votre cerveau, ce dernier s'étant développé avec votre goût inné, celui avec lequel vous êtes né, doublé de votre goût acquis au cours de votre existence. La reconnaissance des goûts est en effet biologique, un héritage que l'on pourrait considérer comme patrimoine gustatif. En revanche la reconnaissance des odeurs et arômes s'acquière par l'expérience de vie.

Nombre d'études de spécialistes ont ainsi vu le jour afin de définir le processus et les conditions qui mènent de simples sensations à devenir ce si mystérieux plaisir. MAISON CAILLER est allé plus loin en développant une méthode exclusive afin d'établir votre profil en fonction de vos goûts, ce que nous avons nommé votre « personnalité chocolat ».

Le rêve ne serait-il pas d'atteindre une parfaite adéquation entre ce que l'on espère du chocolat, et ce qu'il va procurer effectivement ? Notre expertise nous a permis de déterminer plusieurs personnalités chocolat aux critères bien distincts. Elles sont définies selon vos réponses à notre ChocoTasteur®. Découvrir votre personnalité chocolat permet de mieux vous connaître et à MAISON CAILLER de vous dédier une boîte de chocolat « idéale » selon vos préférences conscientes et inconscientes.

Notre coffret ChocoTasteur® a ainsi été développé par nos experts chocotechnologues et sensoriels afin d'atteindre cet idéal tant espéré : l'harmonie absolue entre le chocolat et la personne qui le déguste.

Le CHOCOTASTEUR®, connaissance intime

Nous avons inventé le ChocoTasteur® afin de répondre aux attentes des consommateurs de chocolat haut de gamme. Pour déterminer la « personnalité chocolat » de quelqu'un, les internautes doivent d'abord commander une boîte de cinq chocolats de dégustation, qui est expédiée à un(e) ami(e), un proche, ou eux-mêmes.

« Le chocolat présente certaines qualités que les personnes caractérisent de manières différentes. Comme pour la dégustation de vin », explique Cédric Lacroix. Les cinq premiers chocolats arrivent avec des indications conçues pour aider chacun à découvrir le plaisir de l'expérience gustative.

Le destinataire goûte les chocolats de dégustation, qui contiennent un soupçon de lait, de caramel, de noix, de fruits, de fleurs, de vanille ou de cacao. Ensuite, il les évalue en ligne à l'aide d'un simple questionnaire. Grâce à cela, MAISON CAILLER peut utiliser sa méthode d'analyse scientifique unique et définir la personnalité chocolat de son interlocuteur. Elle sélectionne ensuite minutieusement l'assortiment parfait selon les goûts de cette personne.

La sélection se fait parmi douze différentes recettes de chocolats, nouvellement conçues pour répondre aux désirs les plus exigeants des amateurs du luxe chocolatier. Elle incarne ainsi le cadeau parfait.

Le luxe du chocolat personnalisé

Les chocolats MAISON CAILLER, tous de même forme et de même taille, sont soit combinés dans cinq assortiments différents, soit proposés en coffret de chocolats de la même variété. Ils sont confectionnés, emballés et expédiés directement aux consommateurs depuis la fabrique historique de MAISON CAILLER à Broc, qui y produit des chocolats fins depuis 1898.

Présentés dans des boîtes de un à cinq étages, les chocolats MAISON CAILLER sont assortis d'un guide expliquant les caractéristiques d'une « personnalité chocolat » donnée et les facettes de son caractère. Le destinataire peut partager cette personnalité en ligne sur son profil personnel Facebook ainsi que sur la page Facebook de la MAISON CAILLER, membre à part entière d'une communauté d'amateurs passionnés. Il peut également conserver les coordonnées et personnalités chocolat de ses proches dans son compte sur le site MAISON CAILLER.

Sous 48 heures après la commande, ou à une date choisie par le client, un service de suivi haut de gamme créé par MAISON CAILLER permet de soigneusement sélectionner une boîte de chocolats frais en fonction des préférences personnelles du client. La boîte est envoyée dans un emballage éco-conçu dont les matériaux, volume et poids ont été réfléchis pour un impact minimum sur l'environnement lors du transport comme de son cycle de vie. Elle protège au mieux nos précieux chocolats tout en préservant la fraîcheur.

MAISON CAILLER et ses chocolats « haute couture » incarnent le luxe, selon les critères exigés par notre entreprise, reprenant les valeurs d'excellence dans la région de Gruyère et confirmée par la qualité des ingrédients qui s'y trouvent.

Notre gamme haute couture de chocolat frais

Toujours aussi vivace, le savoir-faire traditionnel de nos maîtres chocolatiers poursuit l'excellence développée là où fut inventé le chocolat au lait en 1875.

Pour un très bon chocolat, trois critères entrent en ligne de compte : la qualité des ingrédients, le savoir-faire et la créativité des recettes. Complétant ces exigences, l'éthique se traduit pour MAISON CAILLER en participant par son activité à un monde meilleur. Ainsi par exemple le Cacao Plan, un programme visant à une production responsable du cacao, ou à notre filière du lait, qui ne fait intervenir que les producteurs de notre région en Suisse.

Nous proposons cinq assortiments de quatre chocolats différents, et cinq plateaux en monovariété de nos chocolats iconiques. Nous y avons ajouté trois tablettes au design étonnant, pur et attirant, qui explorent chacune trois différents chocolats de grande qualité. Nos créations, produites exclusivement à Broc, dans le berceau historique de notre chocolaterie, sont confectionnées à la demande seulement.

L'image de MAISON CAILLER rayonne

Le plaisir des consommateurs de MAISON CAILLER se doit d'être prolongé dans l'intégralité de l'expérience proposée. La cohérence de notre univers se décline de notre logo à nos boîtes, en passant par le design de nos chocolats jusqu'à l'esthétique du site internet, considérée comme notre boutique exclusive.

En introduction à notre univers se trouve une lettre écrite à la main par Alexandre Cailler, le fondateur de notre chocolaterie. Il est temps ensuite de ressentir le monde qui nous caractérise. Trois couleurs incarnent MAISON CAILLER : le blanc de la façade historique de notre chocolaterie, le beige des murs et le brun-gris du bois des demeures traditionnelles de la région, et le vert tendre de nos prairies. On les retrouve sur chacune des boîtes de chocolat qui sortent de Broc, et dans le graphisme de nos pages web.

Les formes de nos chocolats sont directement inspirées du Moléson, le mont emblématique dominant la vallée de Broc. Leurs douces courbes sont entourées d'un ruban, symbole du cadeau tout autant que celui des tiges de paille tressée traditionnelle dans notre culture. L'art du papier découpé se déploie tout au long de nos écrits, rappel du délicat talent des artisans de la vallée de Gruyère au fil des siècles. On le retrouve également dans notre boutique phare ouverte à Broc fin février 2012. Son architecture élégante et innovante sublime les valeurs que nous souhaitons défendre : savoir-faire, invention, histoire authentique et modernité.

Deux stations mobiles de luxe au design surprenant viendront à la rencontre des amateurs. L'artiste photographe Yann Toma immortalisera la rencontre, en toute intimité, des visiteurs avec nos chocolats. Le premier événement à nous accueillir sera le Mercedes-CSI de Zürich du 27 au 29 janvier 2012.



Good Food, Good Life



Du passé au futur

MAISON CAILLER innove tout en préservant ce qui en fait une marque historique de luxe authentique.

« MAISON CAILLER s'adapte à notre époque en pleine mutation », explique Cédric Lacroix, directeur du Centre d'excellence du chocolat à Broc. « Nous utilisons les dernières technologies pour parfaire et enrichir nos relations avec nos clients. Ainsi, la vente exclusive de nos créations sur Internet via notre web-shop raccourcit au maximum le temps entre leur fabrication et leur livraison finale. Nos chocolats frais et sur-mesure sont pour l'instant disponibles en Suisse et au Liechtenstein selon ce nouveau modèle de commerce.

De même, les webcams et vidéos appuient notre volonté de transparence. Notre entreprise ouvre ses portes avec des séquences filmées en direct des cuisines avec nos maîtres chocolatiers, et des caméras « live » dirigées vers le Moléson qui nous fait face, ou encore parmi les vaches qui paissent alentour et produisent le lait pour la chocolaterie. Nous montrons aux consommateurs qu'il s'agit d'une entreprise avec des personnes qui œuvrent jour après jour à confectionner les meilleurs des chocolats à déguster ».

Biographie

Cédric Lacroix

Head of CCE and MAISON CAILLER

Né en: 1970
Nationalité(s): française et suisse
Langues: français, anglais, allemand
Autre: marié, 3 enfants



Carrière

- 2010** Head of Chocolate Centre of Excellence (CCE) and MAISON CAILLER
- 2005** Business Executive Manager Chocolate & Confectionery Nestlé France et Board member of the National Chocolate Association
- 2003** Head of Marketing and Customer & Channel Sales Development for Grocery Nestlé Roumanie (boissons, chocolats & sucreries, culinaire, alimentation du nourisson)
- 2002** Category Manager Chocolate & Confectionery Nestlé France
- 1999** Marketing Manager Chocolate & Confectionery Nestlé République tchèque et Slovaquie
- 1998** Marketing Specialist Nestlé Zone Europe

Formation

Program for Executive Development - PED

IMD – Lausanne

Master Management international

Ecole des Hautes Etudes Commerciales (HEC) - Lausanne

Biographie

Laurent Freixe

Directeur général, Nestlé S.A., Responsable de la Zone Europe

Date de naissance: 1962

Nationalité: française

Langues: français, anglais, espagnol, allemand

Autre: marié, 2 enfants



Carrière

2008 Nommé Directeur général, Nestlé S.A., responsable de la Zone Europe

2007 Nommé Chef de marché de la Région ibérique, responsable pour l'Espagne et le Portugal

2003 Devient Chef de marché, Nestlé Hongrie

1999 Nommé Chef de la Division Nutrition, Nestlé France

1986 Entre chez Nestlé France, occupe des postes à responsabilité croissante dans le domaine des ventes et du marketing

Formation

Programme for Executive Development, IMD, Suisse

Ecole de Hautes Etudes Commerciales du Nord (EDHEC), Lille/France, spécialisation en marketing

Conseil d'administration

Président du Conseil d'administration de Nestlé Entreprises SAS (FR)

Président du Conseil d'administration de Nestlé Suisse S.A. (CH)

Président du Conseil d'administration de la Société des Produits Nestlé S.A. (CH)

Membre du Conseil de surveillance de Cereal Partners Worldwide (CH)

Membre du Conseil d'administration de Lactalis Nestlé Produits Frais SAS (FR)

Membre du Foreign Investment Advisory Council of Russia

Membre du Conseil d'administration de l'Association des Industries de Marque (AIM) (BE)

Membre du Comité de Liaison avec le CIAA (BE)

Membre de la Direction générale de ECR Europe (BE)