



Communiqué de presse

Quand le chocolat au lait rencontre les classiques gourmands – les nouvelles tablettes de chocolat «Éditions» de Cailler

Broc, le 24 février 2015 – Cette année, Cailler associe les gourmandises suisses traditionnelles à douze nouvelles tablettes de chocolat. Dans le premier quatuor de l'«Édition I», qui est en vente dès maintenant, les anneaux de Willisau, les biscuits militaires, les bricelets et les bâtonnets aux noisettes se marient au délicieux chocolat au lait de Cailler. Les deux autres «Éditions» suivront en été et en automne. L'instigateur de ces nouvelles tablettes est le personnage fictif et connaisseur de chocolat Ruedi. Avec son chien Laica, il sillonne les routes de Suisse à la recherche de nouveaux ingrédients pour ses créations en chocolat. Pour découvrir où Ruedi se trouve actuellement, il suffit de jouer au jeu disponible sur le site Internet www.ou-est-ruedi.ch.

La première création de Ruedi allie les célèbres anneaux suisses de Willisau, qui fêtent leur 165^e anniversaire cette année, au chocolat au lait Cailler fondant. En 1850, Heinrich Maurer sortait de son four à bois de la rue principale de Willisau les premiers anneaux de Willisau, percés en leur centre comme il se doit. Du même geste, il donnait à la petite ville son symbole culinaire. Les anneaux de Willisau comptent aujourd'hui parmi les gourmandises suisses les plus connues; ils ne sont fabriqués qu'à Willisau. La nouvelle tablette de chocolat Cailler réunit donc la tradition culinaire de Broc, dans le canton de Fribourg, et de la petite ville située près de Lucerne. «Avec les nouvelles Éditions de Cailler, nous allions des traditions culinaires suisses qui se complètent à merveille pour donner quelque chose de tout nouveau», se réjouit André Hefti, responsable marketing chez Cailler.

Biscuit militaire, bricelets et bâtonnets aux noisettes en robe de chocolat

Dans l'«Édition I», trois autres prestigieuses gourmandises suisses sont enrobées de délicieux chocolat au lait Cailler fondant. Le biscuit militaire, un sablé créé pour les troupes suisses, ravit les papilles des agents de l'armée et des enfants de toute la Suisse depuis 1959. Le bricelet est un biscuit fragile et croustillant, comme le résume l'expression vaudoise «friable comme du bricelet». Les bricelets sont une variété de gaufre, cuite entre deux plaques de fer, et jusque tard au XX^e siècle, au feu de bois. Combiné au chocolat de Broc, le bâtonnet aux noisettes tant apprécié de tous connaît lui aussi une renaissance. L'«Édition I» est en vente dès maintenant dans le commerce de détail suisse.

L'histoire dans un jeu de silhouettes

L'histoire de Ruedi commence déjà sur l'emballage des nouvelles tablettes de chocolat. En posant côte à côte les quatre membres du quadrige en chocolat de l'«Édition I», on découvre comment les tablettes s'assemblent en un grand jeu de

Pour toute demande d'information, veuillez contacter:

Nestlé Suisse S.A. | Cassandra Buri | 021 924 51 57 | presse@ch.nestle.com





silhouettes. Deux autres «Éditions» avec chacune quatre nouvelles créations seront mises sur le marché en été et en automne. Elles seront axées sur le thème de la kermesse et sur les créations gustatives automnales.

Où est Ruedi?

Sur le site Internet www.ou-est-ruedi.ch, le but du jeu est de trouver Ruedi grâce à différents indices. Ce dernier sillonne les routes dans un jeu de silhouettes traditionnel de l'Etat de Fribourg, dans lequel des régions de la Suisse sont représentées. Ceux qui trouvent Ruedi participent à différents tirages au sort. Le premier prix est un week-end pour deux personnes à l'hôtel Cailler quatre étoiles à Charmey (FR).

L'Édition I de Cailler en un coup d'œil

En vente dès maintenant dans toutes les filiales Coop de Suisse ainsi que dans tous les magasins Nestlé, dans la boutique en ligne Nestlé et à la Maison Cailler.

Cailler Édition, anneaux de Willisau, 100g

Cailler Édition, biscuit militaire, 100g

Cailler Édition, bricelets, 100g

Cailler Édition, bâtonnets aux noisettes, 100g

Vous trouverez d'autres informations sur Internet: www.cailler.ch

Photos: <http://www.cailler.data24.ch/pindownload/login.do?pin=YW95R0LMKIU4>

A propos de Cailler

François-Louis Cailler se lance dans la vente de chocolat en 1819 l'une des plus anciennes marques de chocolat en Suisse à ce jour était née. En 1875, son gendre Daniel Peter invente le chocolat au lait. En 1929, PCK (Peter/Cailler/Kohler) fusionne avec NESTLÉ. La Maison Cailler, située à Broc-Gruyère, raconte de manière détaillée l'histoire riche en traditions de cette marque de chocolat appréciée de tous.

Depuis l'été 2013, l'ensemble des fèves de cacao utilisées par Cailler sont issues du Nestlé Cocoa Plan et le chocolat est certifié UTZ. De surcroît, le lait provient depuis toujours des vaches de la région, qui paissent dans un rayon de 30 kilomètres autour de Broc.

Pour toute demande d'information, veuillez contacter:

Nestlé Suisse S.A. | Cassandra Buri | 021 924 51 57 | presse@ch.nestle.com

