



Communiqué de presse

Maison Cailler, la Chocolaterie Suisse, fête ses cinq ans

Broc, le 20 mars 2015 – La Maison Cailler à Broc a une double raison de fêter. Elle célèbre à la fois ses cinq ans d'existence et sa rénovation. En effet, dès samedi, la transformation et les nombreuses nouvelles animations rendront la visite de la Maison Cailler encore plus vivante et inoubliable. Pour que toutes et tous puissent la découvrir, la Maison Cailler invite toute la Suisse, le dimanche 29 mars 2015, à sa journée portes ouvertes.

Au cours des cinq dernières années, la Maison Cailler de Broc est devenue l'attraction touristique la plus populaire de Suisse romande et attire chaque année plus de visiteurs. Pour répondre à leur nombre croissant et offrir aux visiteurs d'ici et d'ailleurs une expérience encore plus unique, la chocolaterie suisse a décidé de profiter de cet anniversaire pour la rénover. «La Maison Cailler est un lieu de découvertes. Avec cette rénovation, la visite de la Maison Cailler est encore plus interactive et innovante», explique sa responsable Fleur Helmig. Le nouveau cinéma multimédia et la mystérieuse chasse au trésor en plein air sont les deux grandes nouveautés principales. «Nous nous réjouissons de fêter cet anniversaire et de rouvrir les portes. A cette occasion, le dimanche 29 mars 2015 sera journée portes ouvertes et l'accès à la maison sera gratuit pour tous», ajoute Fleur Helmig. La chocolaterie souhaite de cette manière remercier tous les visiteurs de leur fidélité. Dès demain, samedi 21 mars 2015, la Maison Cailler ouvrira à nouveau ses portes au public et garantira de nombreux moments inoubliables à Broc.

Interactif et innovant – le credo de la rénovation

Pour offrir aux visiteurs une entrée inoubliable dans la Maison Cailler et leur souhaiter la bienvenue, la zone d'entrée du musée et la boutique ont fait peau neuve. Suite à la rénovation, les nouveautés suivantes attendent les visiteurs:

- Le cinéma rénové offre aux visiteurs un spectacle multimédia à travers la tradition et innovation de la chocolaterie. Par ailleurs, les visiteurs peuvent plonger dans la longue tradition d'innovation de la marque et tester leurs connaissances au moyen d'un quiz interactif sur le chocolat.*
- Au cours d'une palpitante chasse au trésor autour de la Maison Cailler, les visiteurs rechercheront une recette originale de chocolat Cailler, perdue depuis 150 ans. Le parcours en plein air est garant de divertissement et de frissons pour toute la famille.
- Lors du parcours, les visiteurs pourront découvrir la création du chocolat au plus près et de manière interactive, de quoi mettre en éveil leurs cinq sens. Le visiteur suit le parcours de la fève de cacao jusqu'à la tablette de chocolat et peut même jeter un œil dans les coulisses du chocolat Cailler.*
- Comment devenir testeur de chocolat professionnel chez Cailler? C'est exactement ce que les visiteurs pourront découvrir lors de la nouvelle expérience de dégustation à la fin de la visite.*
- Enfin, les visiteurs pourront laisser une trace de leur passage dans le nouveau livre d'or numérique et faire une photo souvenir de leur visite dans l'appareil photomaton.
- La boutique propose désormais aux visiteurs une confiserie Cailler, dans laquelle ils pourront acheter leur chocolat préféré et des ingrédients tels que des fèves de cacao.

* Ces stations sont désormais également disponibles en arabe et en russe.

Pour toute demande d'information, veuillez contacter:

Nestlé Suisse S.A. | Philippe Oertli | +41 (0)21 924 51 24 | presse@ch.nestle.com





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

Vous trouverez des images sur la clé USB.

A propos de Cailler

François-Louis Cailler se lance dans la vente de chocolat en 1819 et réussit peu après, à l'aide de procédés industriels, à produire un chocolat de qualité supérieure abordable pour tous. La plus ancienne marque 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. | Philippe Oertlé | +41 (0)21 924 51 24 | presse@ch.nestle.com

