



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La Maison Cailler se renouvelle pour les 200 ans de Cailler

Vevey, le 18 mars 2019 – Avec près de 400'000 entrées, la Maison Cailler continue à attirer les foules, notamment de nombreux touristes étrangers. À l'occasion des 200 ans de la marque Cailler, le musée propose différentes nouveautés. Des chocolatiers Cailler coulent désormais leurs créations sous les yeux des visiteurs. Quant à l'exposition sur l'évolution de la fabrication du chocolat jusqu'à nos jours, elle compte de nouveaux objets ayant contribué à faire de Cailler une icône suisse. On y retrouve, entre autres, une ancienne machine à torréfier le cacao et une conche encore fonctionnelle ainsi que des modèles uniques d'anciens emballages. Finalement, grâce à un nouveau système de billetterie en ligne il est désormais possible de planifier son heure de visite à l'avance.

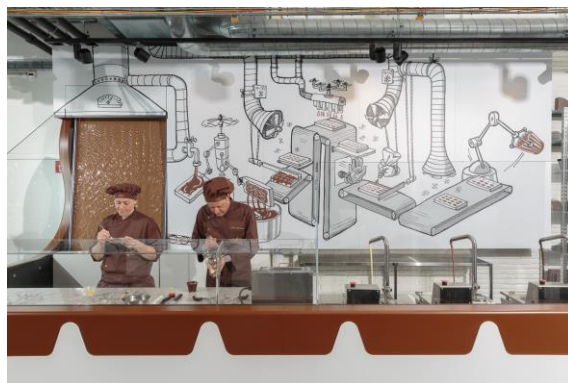
Avec près de 400'000 entrées en 2018, la Maison Cailler s'est imposée une fois de plus comme l'une des attractions touristiques les plus courues de Suisse. La chocolaterie jouit notamment d'une grande popularité auprès des touristes étrangers qui représentent pas moins de 60 % des visiteurs. De plus, elle fait désormais partie du cercle très restreint des musées suisses dotés du label de qualité de niveau III du tourisme suisse. Label récemment obtenu grâce à la mise en place d'un système complet de gestion de la qualité à tous les niveaux. La Maison Cailler est l'un des trois seuls musées en Suisse à bénéficier d'un tel label.

Observer les chocolatiers à l'œuvre

La Maison Cailler investit dans l'avenir et entame l'année du jubilé de sa marque avec de nouvelles attractions : après deux ans de planification et de rénovation, le musée se présente sous un jour nouveau depuis le 1^{er} mars. L'odeur envoûtante de chocolat, quant à elle, continue à accueillir les visiteurs à leur arrivée à la chocolaterie.

Détails des nouvelles attractions :

- Les visiteurs peuvent désormais admirer les chocolatiers à l'œuvre dans le nouveau showroom situé en face de la ligne de production des minibranches Cailler. Ils font la démonstration de la fabrication artisanale du chocolat tout en expliquant en détail la technologie du moulage et le processus industriel de fabrication. D'anciens moules sont aussi exposés.



- L'exposition, qui parcourt l'histoire du chocolat, compte de nouvelles pièces dont une machine à torréfier le cacao du début du XX^e siècle et une conche de la seconde moitié du XX^e siècle. Cette



dernière brasse aujourd'hui encore du chocolat pour le plus grand plaisir des visiteurs. Une nouvelle vitrine présente des moules traditionnels. Ces outils et ces machines d'autrefois permettent aux visiteurs de découvrir l'évolution de la production de chocolat depuis 200 ans.

- Les amateurs de design industriel pourront s'immerger dans l'histoire des emballages Cailler grâce à des pièces uniques nouvellement découvertes. Tout un mur de l'exposition leur est consacré, retraçant leur évolution de 1819 à nos jours.
- Dans la salle de dégustation, un cœur géant en chocolat intitulé « Pour l'amour du chocolat » attend les visiteurs. Créée par le sculpteur et artiste chocolatier Gerhard Petzl à l'occasion du 200^e anniversaire de Cailler, cette sculpture impressionnante a nécessité près de 200 kg de chocolat. Giclé, déposé goutte à goutte, découpé, modelé, moulé – tous ces procédés utilisés pour la créer sont une belle démonstration de la multiplicité des possibilités de transformation permises par les propriétés uniques du chocolat. Le cœur, qui symbolise l'amour du chocolat, accueille en son centre le bâtiment historique de la fabrique Cailler, dont la beauté intemporelle est appréciée depuis des générations. Sa porte, entrouverte en signe de bienvenue, encourage les visiteurs à venir découvrir l'univers passionnant du chocolat.
- La boutique s'est elle aussi refait une beauté. Un nouvel espace « Pick & Mix » plonge les visiteurs dans une forêt enchantée de cacaoyers où ils sont invités à combiner leurs napolitains Cailler préférés dans l'emballage de leur choix. Ils peuvent aussi immortaliser leur visite grâce à la cabine photo nouvellement installée.



La Maison Cailler innove aussi en ce qui concerne l'accueil des visiteurs : un nouveau système de billetterie en ligne permet de réserver ses billets et de sélectionner son heure de visite à l'avance. Alors qu'aux heures de forte affluence, il fallait parfois attendre de longues minutes avant de pouvoir entrer, la visite de la chocolaterie peut maintenant être aisément coordonnée avec d'autres excursions dans la région, comme la visite de la fromagerie de démonstration ou du château de Gruyère.

Toutes ces nouvelles attractions et l'amélioration du système de réservation se traduisent par une légère augmentation du prix d'entrée : les adultes paient désormais leur billet CHF 15.-, les étudiants et les seniors CHF 12.- ; les enfants jusqu'à 16 ans entrent gratuitement. Les groupes et les écoles bénéficient de tarifs spéciaux.



Journée portes ouvertes le 24 mars prochain

Le dimanche 24 mars 2019, la Maison Cailler présentera gratuitement ses nouvelles attractions. Ce jour-là, l'atelier du chocolat sera lui aussi exceptionnellement ouvert au public : petits et grands pourront fabriquer leurs propres sucettes en chocolat à l'aide des chocolatiers Cailler avant de les déguster sur place ou de les emporter avec eux. A la boutique, il y aura un stand de dégustation de la nouvelle gamme de chocolat Cailler Dark & Milk dans toutes ses intensités.

Informations supplémentaires : Cailler.ch et GerhardPetzl.com

Images : www.keystone-sda.ch et Flickr.com

Relations médias de Nestlé Suisse :

Nina Kruchten | Nestlé Suisse S.A. | case postale 352 | 1800 Vevey | 021 924 59 50 | presse@ch.nestle.com