

CHOCOLATIER

Duc d'O

- OF BELGIUM -

**La Chocolaterie Duc d'O présente une grande nouveauté
dans le segment de la truffe**

Dans un pays où la bonne chère est d'une importance majeure, le chocolat est inévitablement devenu l'un des produits qui la représentent le mieux. Rien de bien étonnant donc à ce que le chocolat belge ait conquis le monde, et ait pu séduire autant d'amateurs ! Au cours de la dernière décennie, la Chocolaterie Duc d'O s'est distinguée comme l'un des premiers producteurs et exportateurs de Belgique.

À l'occasion de cette nouvelle édition du salon ISM de Cologne, la Chocolaterie Duc d'O présente une fois de plus toute une série de nouveautés remarquables. Outre deux grandes innovations, l'entreprise s'est attachée à améliorer encore un certain nombre de ses produits les mieux vendus.

NOUVEAU !

**« Intense Collection » – Truffe de chocolat au lait au biscuit
croustillant et truffe au chocolat blanc à la fraise**



La Chocolaterie Duc d'O dévoile à l'ISM 2011 une gamme de truffes renouvelée de fond en comble. Afin de mieux communiquer son positionnement aux clients et aux consommateurs, une ligne distincte leur est proposée sous l'appellation « Intense Collection ». Cette sous-marque inclura toutes les variétés de truffes les plus exclusives apportant un « plus » au niveau gustatif ou des ingrédients.

Ainsi, et afin de renforcer encore cette décision stratégique, la marque de qualité supérieure belge en profite pour lancer deux nouvelles variétés de truffes : une truffe en chocolat au lait au biscuit croquant et une truffe de chocolat blanc à la mousse de fraise.

La première marie de façon exquise la fameuse truffe paillette et l'un des biscuits les plus célèbres de France : la crêpe dentelle, aussi appelée feuilletine. Ces biscuits fins et légers confèrent une touche croustillante supplémentaire à la truffe, ce qui en fait un chocolat particulièrement raffiné.

La deuxième innovation combine la douceur du chocolat blanc à la saveur fruitée de petits morceaux de fraises. On sait depuis longtemps que le chocolat et la fraise se marient à merveille, mais la légèreté du fourrage à la truffe de Duc d'O et la saveur des fraises utilisées pour ces produits donnent une dimension supplémentaire à ce grand classique.

D'ailleurs, et selon une enquête menée auprès des consommateurs, la fraise est l'une des saveurs les plus appréciées dans le chocolat. Une garantie supplémentaire que cette truffe sera plébiscitée par les amateurs de chocolat !



Gijsbrecht OSTYN, Chef de marque chez Duc d'O, explique : « *En qualité de leader du marché sur le segment de la truffe belge, nous nous devons d'être les premiers à présenter des idées innovantes à nos clients afin de renouveler en permanence cette catégorie. La division de la gamme en « Original Collection » et « Intense Collection » est importante pour nos projets d'avenir pour nos familles de truffes. L'assortiment « Intense Collection » incorporera dès 2011 des truffes dites de choix, mais permettra aussi en interne à nos chocolatiers de tester de nouvelles idées innovantes sur le marché, et ce, à une échelle relativement limitée.*

Je suis persuadé que ces deux nouvelles variétés de truffes continueront à renforcer notre présence dans les rayons et qu'elles fidéliseront encore davantage le consommateur auprès de la marque Duc d'O. Par ailleurs, les détaillants et les consommateurs peuvent s'attendre à de nombreuses nouveautés Duc d'O encore plus délicieuses dans les années à venir... »

Les deux sortes de produits sont lancées dans un emballage de 100 g avec un design original et un support visuel de bon ton assuré par un photographe réputé en la matière : Stéphane Verhey. L'annonce « *Intense Collection* » figure au premier plan. Par ailleurs, Duc d'O indique pour la première fois sur ses emballages que toutes les truffes sont 100 % naturelles. Elles ne comportent donc aucun colorant, conservateur ou aromatisant !

Pour conclure, le consommateur ne pourra ignorer que Duc d'O est un produit 100 % belge. Ceci apparaît en effet clairement sur la partie supérieure comme inférieure de l'emballage. En particulier pour le réseau d'exportation étendu de Duc d'O – l'entreprise distribue ses produits dans plus de 75 pays dans le monde –, l'origine belge de ce produit est synonyme de qualité et de goût.

Les deux produits seront disponibles dans un emballage prêt à vendre par 8 unités.

« Wintertales Limited Edition » – emballages festifs exclusifs de fin d'année en carton et boîte métallique pour Truffes, Pralines Pâtisseries et Minipralines



La Chocolaterie Duc d'O lancera pour la fin de l'année 2011 cinq références d'éditions limitées sur le marché. À la demande du consommateur, les emballages de truffes, pralines et minipralines ont été entièrement remis à neuf par Brandimage, l'agence de design internationalement renommée.

De belles photographies, des flocons de neige stylisés et des encres métalliques brillantes contribuent à leur conférer un air festif.

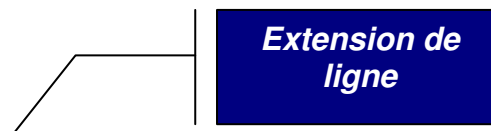
La sensation chaleureuse du chocolat est d'autant plus attirante pendant ces jours les plus sombres de l'année !

« Ces emballages contiennent trois des produits les plus populaires de notre gamme. Nous donnons ainsi l'occasion à nos clients de choisir entre nos célèbres références de chocolat blanc Duc d'O et un emballage adapté à la période de vente. Les enquêtes ont en effet montré que nos produits sont souvent offerts en cadeau aux amis ou à la famille. Je suis donc persuadé que ces « Contes d'hiver » se retrouveront sur de nombreuses tables de fête ou sous le sapin. Par la suite également – grâce à l'atmosphère hivernale –, ces produits se vendront encore parfaitement bien », assure Gijbrecht Ostin, Chef de marque chez Duc d'O.

Ces références ne seront disponibles que d'octobre à février. Elles disparaissent ensuite des rayons et sont remplacées par les conditionnements standard de Duc d'O.

Ces trois boîtes peuvent être obtenues sous forme d'emballage prêt à la vente par unités de 8.

Les deux boîtes métalliques sont commercialisées par 4 entourées d'un carton.



La Boule 180 g – nouvelle référence



Le segment des cadeaux est depuis quelques années déjà l'un de ceux qui présentent les meilleures prestations dans le domaine du chocolat. Duc d'O y est représenté de longue date avec sa gamme réputée de produits La Boule. Il s'agit de délicieuses boules de chocolats blanc et au lait fourrées au café, à la pistache ou au praliné.

« En 2011, Duc d'O lance une référence de cadeaux entièrement nouvelle pour sa gamme de produits La Boule. Elle se distingue avant tout par son conditionnement moderne pourvu d'une fenêtre, son poids adapté, ses nouvelles feuilles et son prix très attrayant. Autant d'éléments qui devraient permettre de stimuler un produit qui a plus que mérité sa place dans cette gamme depuis des années ! Un produit idéal à partager entre amis et en famille pour savourer pleinement un chocolat belge de qualité », explique Gijsbrecht OSTYN, Chef de marque chez Duc d'O.



Mini Pralines 200 g – Emballage cadeau et nouveau design



Il y a dix ans, la Chocolaterie Duc d'O fut la première dans le monde à lancer un assortiment de véritables minipralines. Les minipralines, qui ne dépassent pas 5,5 g chacune, répondirent parfaitement à la demande de l'époque de produits de type *bouchée*. Le succès que connaît cette gamme de produits depuis lors démontre clairement que cette innovation est très appréciée du consommateur.

Cette année, ces mini-douceurs font peau neuve. Elles s'intègrent à merveille dans les autres références de la gamme. Leurs lignes pleines de fantaisies sont d'ailleurs soulignées par la quantité de pralines dans la boîte (36 unités !). Une attention particulière a également été accordée à l'intérieur du rabat de façon à susciter encore davantage l'intérêt du consommateur dans l'histoire de Duc d'O comme chocolatier belge de standing.



« Outre le nouveau design de l'emballage, Duc d'O propose une version cadeau des Minipralines 200 g sur le marché. La demande croissante sur le marché de plus de facilité d'utilisation nous a conduits à embellir cette référence avec un emballage couleur aubergine et un ruban rose pâle. Une combinaison de couleurs toute en douceur qui conquerra le cœur de plus d'un amateur ! Le logo Duc d'O en vernis sélectif et le livret d'information sont évidemment de la partie », explique Gijsbrecht OSTYN, Chef de marque chez Duc d'O.

Les deux références seront disponibles dans un emballage prêt à vendre, par 8 unités.

**Emballage
remis au goût
du jour**

Pâtes de Fruits – nouvel emballage



Un nouveau conditionnement des Pâtes de Fruits Duc d'O sera présenté à l'ISM 2011. Le ballotin classique est remplacé par une boîte moderne à couvercle inférieur et au design entièrement rafraîchi.

Ces adaptations le rendent plus visible en rayon et permettent de mieux communiquer sur le dessus de l'emballage.

Gijsbrecht OSTYN, Chef de marque chez Duc d'O, déclare : « Les Pâtes de Fruits sont un grand classique dans notre assortiment, et d'une certaine façon, un produit unique. Il s'agit en effet de la seule référence Duc d'O dont les ingrédients ne contiennent pas de chocolat. Nous tenons malgré tout à souligner avec ce nouvel emballage que nous prévoyons toujours un bel avenir pour ce délicieux produit de qualité. En rénovant et rafraîchissant ainsi la présentation de nos Pâtes de Fruits, cet emballage continuera indiscutablement à avoir du succès en rayon dans les années à venir ! »

Les Pâtes de Fruits 250 g sont disponibles sous forme d'emballage prêt à vendre par 8 unités.

À propos de la Chocolaterie Duc d'O



En 1983, l'amoureux de chocolat qu'est M. Hendrik Verhelst réalise son rêve en créant sa propre entreprise de production de chocolat, la Chocolaterie Duc d'O. D'emblée, sa mission est d'offrir au consommateur des produits de qualité supérieure à un prix abordable. Une stratégie simple et limpide qui porte ses fruits avec une croissance à deux chiffres d'année en année. Actuellement, c'est son fils, M. Paul-Henri Verhelst, qui a repris les rênes de l'entreprise pour asseoir fermement la Chocolaterie Duc d'O dans le 21^e siècle.

Dans l'usine belge de Kruibeke (en région anversoise), une équipe de 120 employés se consacre à la production de 30 tonnes de produits chocolatiers par jour. En vedette, les célèbres truffes, pralines, manons et pralines à la liqueur de Duc d'O. Mais n'oublions pas non plus les minipralines, fruits de mer, cœurs, œufs de Pâques, barres et tablettes très appréciés par les consommateurs.

Au cours des dix dernières années, un vaste réseau d'exportation a été mis en place. Il couvre aujourd'hui toute la surface du globe, puisque 80 % de la production Duc d'O s'exporte dans plus de 75 pays dans le monde entier.

Depuis la création de l'entreprise, la famille Verhelst s'est toujours fixé des objectifs élevés de qualité. Qu'il s'agisse de l'achat des meilleures fèves de cacao ou de la sélection des meilleures noisettes et amandes, ou encore de la définition exacte du chocolat de couverture produit sur mesure, le Maître Chocolatier Guido Vandeperre a une réputation inégalée et des connaissances et une inspiration inépuisables.

Faisant partie des derniers grands chocolatiers familiaux, la Chocolaterie Duc d'O tient à préparer elle-même tous ses fourrages maison. Crème de truffes, praliné, caramel, pistache, pâte d'amandes, moka : tous ces fourrages sont fabriqués à partir de recettes dont le succès ne s'est pas démenti au fil des années. Les pralines Duc d'O sont évidemment confectionnées avec 100 % de beurre de cacao et sont donc 100 % naturelles, 100 % authentiques et 100 % belges.

Pour plus d'informations et des photos en haute résolution :

Chocolaterie Duc d'O

M. Gijbrecht OSTYN – Chef de marque

Bazelstraat 250

9150 Kruibeke – Belgique

Tél. +32 3 774 51 91

Fax : +32 3 774 40 56

Ostyn.g@ducdo.com