

CHOCOLATIER

*Duc d'O*®

FINEST BELGIAN QUALITY

**Les chocolats à la liqueur Duc d'O reçoivent  
le label unique de 3 étoiles du Superior Taste Award**



L'International Taste & Quality Institute ([www.iTQi.com](http://www.iTQi.com)) vient de décerner aux chocolats à la liqueur Duc d'O la plus haute distinction de 3 étoiles du Superior Taste Award (Award du Goût Supérieur).

L'iTQi est le plus grand organisme indépendant rassemblant Chefs et Sommeliers, dans le but de tester, de récompenser et de promouvoir les produits alimentaires et les boissons de goût supérieur. Le jury de l'iTQi est composé de 120 Chefs et Sommeliers de renom, issus de 12 des institutions culinaires européennes les plus prestigieuses telles que l'Académie Culinaire de France, l'Academy of Culinary Arts (R-U), Euro-Toques, les Meesterkoks van België / Maîtres Cuisiniers de Belgique, les Jeunes Restaurateurs d'Europe, les Maîtres

Cuisiniers de France et le Verband der Köche Deutschlands. Les produits sont soumis à une évaluation à l'aveugle de leurs qualités, en mettant tout particulièrement l'accent sur l'intensité des plaisirs gustatifs. Les critères organoleptiques sont cotés (première impression, apparence, arôme, texture, parfum et rétro-olfaction) et commentés par chaque juge.

Le Superior Taste Award récompense des produits qui ont atteint, voire surpassé, les attentes du jury en termes de qualité du goût, gagnant ainsi le respect de l'industrie alimentaire.

Pendant les trois prochaines années, la chocolaterie Duc d'O sera autorisée à apposer le label de qualité iTQi sur ses emballages, affirmant ainsi sans détour à ses partenaires et consommateurs qu'il s'agit là d'un « produit exceptionnel ».

Christian DEBAUW, Managing Partner d'iTQi, commente l'award de Duc d'O :



« Nos sincères félicitations à Duc d'O pour cet exploit remarquable. Cette société et son équipe peuvent être fiers de commercialiser des produits tant appréciés pour leur goût supérieur. »



Gijsbrecht Ostyn, Brand Manager de Duc d'O, nous explique : « Nous avons toujours su que nos chocolats à la liqueur figuraient parmi les meilleurs du marché. Mais que ces 'ambassadeurs du goût' parviennent à la même conclusion signifie beaucoup pour nous. Nos chocolats marient à la perfection l'art traditionnel requis pour produire ces pralines uniques, et le goût exquis qui doit convaincre les consommateurs exigeants d'aujourd'hui. Ce prestigieux Superior Taste Award prouve que notre stratégie est la bonne, à savoir utiliser exclusivement

des ingrédients naturels de haute qualité et des liqueurs de renommée mondiale. Cette récompense renforcera incontestablement la crédibilité de notre marque dans les rayons pour un produit qui a vu ses ventes augmenter sans discontinuer ces dix dernières années. »

Les traditionnels chocolats à la liqueur de Duc d'O sont disponibles dans une grande variété d'emballages. Des boîtes en bois classiques aux cartons et ballotins plus contemporains, de 125g à 1kg.

Ils ont cependant en commun d'utiliser cinq différentes liqueurs de qualité dans leur production :

- Rémy Martin Fine Champagne Cognac
- Cointreau
- The Famous Grouse Whisky
- Mandarine Napoléon
- Grand Marnier

Ces pralines artisanales sont conçues dans le respect d'une vieille technique d'enrobage de sucre qui a fait ses preuves. Après avoir porté à ébullition un mélange de liqueur et de sucre, la substance est versée dans des caisses en bois, remplies de farine. Un long processus de cristallisation forme alors une fine couche de sucre autour des spiritueux. Une fois cette couche suffisamment durcie pour protéger la précieuse liqueur contenue à l'intérieur, Duc d'O enrobe les pralines de chocolat noir belge de qualité supérieure et enveloppe chaque produit individuel dans une feuille d'aluminium. En plus des somptueuses couleurs de ces feuilles, une étiquette correspondante indique aux consommateurs le type de liqueur contenu dans le chocolat.



## ***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<sup>e</sup> 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 et minipralines de Duc d'O. Mais n'oublions pas non plus les chocolats à la liqueur, les fruits de mer, les cœurs, les œufs de Pâques, les 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 80 pays, la Belgique demeurant néanmoins le marché le plus stratégique.

Dès les premiers jours de la création de l'entreprise, la famille Verhelst s'est fixée des critères de très grande qualité. Quand il s'agit de rechercher les bonnes fèves de cacao, de sélectionner les meilleurs lots de noisettes et d'amandes ou de définir le chocolat de couverture commandé, le 'maître-chocolatier' Guido Vandepierre fait honneur à sa réputation, à son savoir et à son inspiration sans égal.

Figurant parmi les derniers grands producteurs de chocolat d'appartenance familiale, la Chocolaterie Duc d'O met un point d'honneur à réaliser toutes ses garnitures en interne. Crème de truffe, praliné, caramel, pistache, massepain, moka et autres s'inspirent tous de recettes au succès jamais démenti à travers les années. Naturellement, les chocolats Duc d'O sont 100% beurre de cacao, 100% naturels, 100% authentiques et donc 100% belges.

---

***Plus d'informations et d'images haute résolution :***

### **Duc d'O Chocolaterie**

M. Gijsbrecht OSTYN – Brand Manager  
Bazelstraat 250

9150 Kruibeke – Belgique  
Tél. +32 3 774 51 91  
Fax: +32 3 774 40 56  
[ostyn.g@ducdo.com](mailto:ostyn.g@ducdo.com)