

Lindt loves Belgium

LINDT OUVRE SA DEUXIÈME BOUTIQUE AU CŒUR DU QUARTIER EUROPEEN

Et se prépare à briller pour les fêtes

Pour tous les Belges gourmands et friands du chocolat qui fond dans la bouche ! Lindt ouvre sa deuxième boutique en Belgique. Depuis quelques mois, le nouvel écrin chocolaté s'est installé rue du Luxembourg. Le chocolat LINDT existe depuis près de 175 ans, il fond toujours dans la bouche et n'a pas pris une ride ! Lindt est et reste le numéro 1 dans le domaine du chocolat premium dans le monde ! La période des fêtes arrive bientôt et les deux boutiques Lindt sont déjà prêtes pour Halloween, Saint-Nicolas et bien sûr Noël. Une féerie pour le plaisir des yeux mais surtout pour les plaisirs de bouche ...

Une deuxième boutique au cœur du quartier européen

Fort de sa première expérience au City2, Lindt est ravi de sa deuxième boutique. Les premiers mois sont très prometteurs. Depuis le mois de mai, **les chiffres d'affaires des deux boutiques sont déjà presque similaires.**

Sur 40 m² d'espace, les amateurs de chocolat peuvent déguster à la fois des classiques traditionnels de Lindt comme les Lindor, un large choix à la pièce ou au kilo. En plus des tablettes, au fil des saisons, Lindt propose des produits disponibles uniquement dans les boutiques Lindt. Autant de raison d'y passer !

La boutique est accessible en métro, en bus, en train et le parking n'est pas un problème. Le quartier européen et spécialement la rue du Luxembourg bouillonnent la semaine et le samedi laissent place aux shoppers et autres passants.

Une bonne nouvelle pour les actifs qui vivent la semaine dans le quartier et pour les habitants, mais aussi toutes les entreprises des environs sans oublier les touristes ainsi que les nombreux fonctionnaires en déplacement chaque semaine. La nouvelle boutique, sans aucun doute, **enrichit l'offre de shopping attractif de ce quartier.**

Le maître chocolatier chez LINDT : une légende vivante

Pour l'occasion, nous avons le grand honneur d'accueillir **un véritable Maître Chocolatier Lindt dans la nouvelle boutique**, un expert hautement qualifié, venu spécialement en Belgique pour nous transmettre son savoir-faire.

Urs Liechti exerce le beau métier de Maître Chocolatier depuis 19 ans chez Lindt. Il dirige actuellement l'équipe de développement de produits à Kilchberg, en Suisse.



Il est passionné par son travail et apprécie la créativité, liée au travail du chocolat de haute qualité. Urs a dirigé sa propre confiserie pendant 10 ans avant de venir chez Lindt et dit souvent qu'il vit son rêve. Voir les produits testés aller de son laboratoire aux ateliers de production et finalement sur les étagères des boutiques est absolument incroyable. Il recommande à tous ceux qui veulent entrer dans la profession d'avoir de bonnes idées et de faire preuve de créativité dans l'élaboration de recettes et de combinaisons de saveurs. Quant à Urs, il ne se lasse jamais du chocolat et il en mange même un morceau pendant ses jours de congé.

Le métier de Maître Chocolatier a de multiples facettes dont la créativité, la passion et la ténacité. Il élabore et crée les recettes qui nous régaleront. « *Très peu de chocolatiers fabriquent leur propre chocolat et cela fait toute la différence en matière de qualité du produit fini. D'autant plus que chez Lindt, nous avons un savoir-faire très ancien qui nous permet d'avoir tout le recul nécessaire* » explique-t-il.

Les fèves de Cacao : LA différence LINDT

Vous êtes-vous déjà demandé pourquoi certains chocolats avaient tout simplement meilleur goût? Le secret de Lindt est bien conservé mais si Lindt arrive à confectionner un chocolat si fin c'est en grande partie grâce aux choix des fèves de cacao.

Le goût unique du chocolat Lindt est le fruit de la démarche Lindt « de la fève à la tablette », qui est fondée sur une rigoureuse sélection de fèves de cacao de haute qualité provenant des régions les plus réputées du monde.

Cette démarche a permis à Lindt de bâtir sa propre chaîne d'approvisionnement durable en fèves de cacao, et de devenir l'un des rares chocolatiers à contrôler totalement chacune des étapes de production nécessaires à la confection d'un chocolat fin, de la sélection de la fève jusqu'au produit final.

Lindt a conçu un programme de développement durable avec l'objectif de mettre au point un système de traçabilité et de contrôle pour les fèves de cacao, tout en soutenant les cultivateurs locaux et leurs communautés, et en récoltant les fèves de cacao de manière responsable et durable.

Lors de la torréfaction, tout le talent des Maîtres Chocolatiers Lindt consiste à révéler les notes aromatiques de ces fèves, qui se différencient non seulement en fonction de leur variété mais aussi de leurs terroirs d'origine.



Les accords de saveurs avec le chocolat Lindt



Chocolat et vin, la fête des sens

Existe-t'il quelque chose de plus séduisant que le chocolat tendrement fondant ? ou quelque chose de plus sensuel qu'un bon vin ? Les deux univers gustatifs se révèlent quand on marie leurs arômes : on vous laisse juger ...

- **Le chocolat noir Lindt Excellence Piment rouge** (un bouquet sucré et épicé, composé de cacao grillé, de piment rouge et de beurre) & **le vin Pouilly Fumé Argile à Silex** du domaine Bouchié - Chatellier (Loire, France) : un Sauvignon 100%, vif et élégant avec des notes qui vont du végétal au minéral, en passant par le floral et le fruit, les vins issus de ce cépage présentent une extrême variété de nuances)
- **Le chocolat noir Lindt Excellence Orange Intense** (L'harmonie subtile d'un chocolat noir doux et fondant associée à l'intensité de tendres pépites à l'orange et à la légère sensation craquante des amandes effilées) & **le vin Uby N°4**, du domaine **UBY** (côte de Gascogne, Sud-Ouest France). La cuvée Gros et Petit-Manseng N°4 de la gamme Uby dispose d'une bouche veloutée et onctueuse sur des arômes de coing de fruits comme la mangue et l'ananas et les agrumes confits, véritable concentré de fruits exotiques.
- **Chocolat noir Excellence Caramel à la pointe de sel** (harmonie généreuse d'un voluptueux chocolat noir aux fins éclats de caramel savoureusement croquants, relevé d'une pointe de fleur de

sel parfaitement dosée). & le vin Côte du Rhône du domaine Roger Perrin (Grenache, Syrah et Cinsault), avec sa belle robe couleur cerise aux reflets noirs, ce vin propose un nez de fruits rouges légèrement épicé avec quelques nuances de caramel au lait.

Conseils de dégustation : préparez votre palais en buvant une petite gorgée de vin. Attendez quelques secondes, puis prenez une bouchée du chocolat suggéré. Laissez-le se réchauffer et fondre au contact de votre palais, afin de permettre aux saveurs d'interagir. Prenez une autre gorgée de vin et savourez.

Chocolat et thé, la pause gourmande

Savourez une réconfortante pause d'après-midi en accompagnant votre thé d'un chocolat Lindt. Pour mieux apprécier le mélange des saveurs, prenez une gorgée de thé, puis une petite bouchée de chocolat que vous laisserez fondre dans votre bouche avant de la croquer.



- **Lindt Excellence Citron**, un voluptueux chocolat noir Lindt Excellence allié à des éclats de vrai citron vert intense et acidulé, avec **un thé vert sencha du Japon**
- **Lindt Excellence Chili avec un thé chai**
- **Lindt chocolat au lait**, le fondant incomparable et la saveur inimitable du chocolat au lait Lindt, avec **un thé lacté**
- **Les boules Lindor lait**, une délicate coquille et un cœur fondant au lait, avec **un thé noir épicé**.

Les nouveautés en Belgique pour les fêtes de fin d'année

Calendrier de l'Avent Teddy Lindt dans un chalet (11,99€)

Pour faire patienter les petits gourmands à l'approche de Noël, retrouvez toute la tendresse de l'Ours Lindt dans un Calendrier de l'Avent ludique, avec chaque jour de nouvelles surprises chocolatées. Ce calendrier contient 24 chocolats. L'Ours Lindt, c'est toute la finesse et le savoir-faire des Maîtres Chocolatiers Lindt.



Figurine Lindt Teddy Lait 100g (3,99€)

Retrouvez toute la tendresse de l'Ours Lindt dans un moulage au chocolat au lait, idéal pour un cadeau qui ravira les petits et les grands gourmands ! L'Ours Lindt, c'est toute la finesse et le savoir-faire des Maîtres Chocolatiers Lindt au sein d'un délicieux moulage au chocolat au lait.

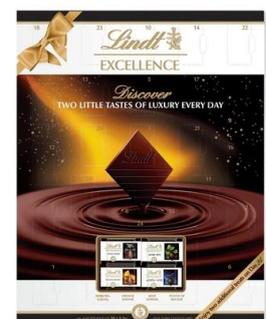


Calendrier de l'Avent Lindor (10,99€)

Pour les fêtes de Noël, retrouvez les meilleures recettes Lindor dans un nouveau calendrier de l'avent festif. Le calendrier contient 6 variétés différentes de Lindor. On ne résiste pas à croquer sa délicate coquille, et son cœur passionnément fondant qui nous emporte comme dans un rêve, pour un petit moment de bonheur rien qu'à nous.

Calendrier Excellence (18,99€)

Nouveauté cette année, un calendrier pour les amateurs de chocolat noir. Découvrez la finesse du chocolat Excellence, au travers de saveurs intenses, élégantes et racées, de textures subtiles et d'une exceptionnelle longueur en bouche. 24 carrés de chocolat Excellence : Orange Intense, 70% cacao, 85% cacao et Lait.



Sélection Noël 2019

- Figurine Père Noël 125g (3,99€) et 70g (2,99€)
- Figurine Renne 100g, (3,49€)
- Figurine Teddy 100G (3,99€)
- Mini Teddy, Père Noël, anges, bonhomme de neige 10g (5 pour 3,49€)
- Boule de Noël garnie de Lindor à accrocher au sapin, en métal or ou rouge (14,99€)
- Magnifique coffret-cadeau de Noël rempli de 60 boules Lindor (750 gr – 20 parfums (25,99€)
- Amande enrobée de chocolat (3,99€)
- Coffret Boules Lindor Champagne (14,99€)
- Le sapin garni de Lindor (4,99€-7,99€)
- Le coffret Etoile Or garni de Lindor, magnifique boîte rouge métallique, 350G (19,99€)
- Le coffret Sapin Rouge garni de Lindor, magnifique boîte or métallique, 350G (19,99€)
- La grande boule de Noël Lindor or 550g (16,99€)
- La boule de Noël en forme de Lindor rouge 250g (9,99€)



INFOS PRATIQUES

Deuxième boutique LINDT en Belgique
LINDT Quartier européen
 Rue du Luxembourg, 3
 1000 Bruxelles
 (Métro/bus Trône)

Première boutique LINDT en Belgique
CITY 2 (au rez-de-chaussée face à l'INNO)
 Rue Neuve 123
 1000 Bruxelles
 (Métro Rogier)

Plus d'informations sur le site www.chocolate.lindt.com

Ou sur la page Facebook de la nouvelle boutique : @Lindt Brussels

Ou sur la page Instagram : [@lindt_brussels](https://www.instagram.com/lindt_brussels)

Toutes les photos sont disponibles via la pressroom PREZLY : <https://lindtbelgium.prezly.com/>

Contact presse en Belgique

Nathalie Woitrin | PR Spécialiste | Tél : 0477 37 01 47 | Mail : nathalie@mycupoftea.be

