

Duc d'O

COMMUNIQUE DE PRESSE

*Chocolatier
Artisanal*

**La « Dégatesse Sauvage » de Belgique en avant-première à l'ISM :
Le chocolatier Duc d'O souligne l'essence même des truffes aux copeaux de
chocolat avec un positionnement et un emballage revisités.**

Kruike / Anvers, Belgique, le 21 janvier 2013 : Le chocolatier belge Duc d'O, le plus grand producteur de truffes aux copeaux de chocolat du monde, renouvelle sa marque en se basant sur une enquête approfondie menée auprès des consommateurs, avec pour résultat une présentation et une sensation nouvelles et saisissantes, ainsi qu'un positionnement clair qui ne peut qu'attirer l'attention dans les points de vente au détail.



Duc d'O est parti du caractère unique de chaque truffe et du contraste essentiel aux truffes aux copeaux de chocolat, qui se traduisent dans le positionnement de la « Dégatesse Sauvage » : à l'extérieur, les truffes sont dures et présentent un aspect informe faisant qu'il n'y ait pas deux truffes les mêmes, tandis qu'à l'intérieur se cache une garniture douce et délicate, que la recette unique de Duc d'O rend particulièrement légère. La « Dégatesse Sauvage » est également soulignée dans un emballage saisissant avec une touche de « fait main » rendant chaque paquet unique.

Le résultat est un changement surprenant mais bienvenu dans le secteur des dégatesse et des truffes au chocolat pour les petits plaisirs et les cadeaux. Duc d'O, dont les produits sont vendus dans plus de 70 pays du monde entier, présente son positionnement et sa gamme « Dégatesse Sauvage » aux détaillants en avant-première à l'ISM 2013, hall 10.2, stand E041-E049.

Les truffes au chocolat belge sont célèbres dans le monde entier, avec un potentiel de croissance sur les marchés émergents d'Asie et d'Europe de l'Est. Une enquête montre que dans le secteur du chocolat, les truffes ont leur propre signification très particulière auprès des consommateurs, à savoir un produit de luxe traditionnel et artisanal. Leur aspect informe est une caractéristique essentielle des truffes aux copeaux de chocolat, vu qu'il n'y en a pas deux les mêmes.

Le nouveau positionnement de la marque, baptisé « Dégatesse Sauvage », se base sur le contraste offert par une truffe : l'extérieur grossier combiné à un cœur délicieux et onctueux et la conscience qu'une truffe est une

Duc d'O

Chocolatier Artisanal

pièce unique et artisanale. Le nouveau logo et le nouvel emballage ont été alignés sur le positionnement et respirent aussi désormais le savoir-faire, avec un aspect sauvage certain à l'image des copeaux de chocolat, tout en restant sophistiqués.

Chaque boîte de truffes au chocolat Duc d'O présentant une touche de « fait main », il n'y a jamais deux emballages de truffes Duc d'O les mêmes : un peu de paille grossière et un cachet de cire pour fermer le paquet, avec une étiquette écrite à la main. Un autre aspect faisant des truffes au chocolat Duc d'O une pièce réellement unique est leur texture : Duc d'O utilise une recette spéciale et secrète pour rendre la garniture de chocolat crémeuse, tout en restant légère.

En cette année de son 30ème anniversaire, Duc d'O met le cap sur la croissance : les truffes aux copeaux de chocolat Duc d'O sont bien établies dans le secteur du chocolat dans plus de 70 pays. Le chocolatier belge vise maintenant à accroître sa présence dans les points de vente grâce à son nouveau visage. Les détaillants peuvent découvrir la « Dégustation Sauvage » de Belgique au salon ISM de Cologne, hall 10.2, stand E041-E049.

- Fin -

À propos de Duc d'O.

Duc d'O, société familiale fondée en 1983, a intégré en 2011 le groupe chocolatier belge Gudrun, qui emploie 254 personnes. Situé dans la région d'Anvers, en Belgique, le chocolatier belge Duc d'O est célèbre pour ses truffes aux copeaux de chocolat et ses pralines, qui sont vendues dans plus de 70 pays du monde entier, avec une forte présence en Asie (Russie, Corée, Hong Kong, Singapour) et en Europe (Belgique, Allemagne, Royaume-Uni, France, Scandinavie).

Contact

Pour toute question, ou si vous souhaitez rencontrer Duc d'O à l'ISM pour en découvrir plus sur leurs truffes au chocolat et leur positionnement, vous pouvez contacter :

Peculiar PR – Goedele Soetemans – 0032 494 16 53 78 – Goedele@peculiar.be

Pour télécharger des images en haute résolution : <http://peculiar.prezly.com>

Duc d'O à l'ISM : hall 10.2, stand E041-E049.