

Communiqué de presse

**Trois fleurons belges s'unissent le temps de Taste of Belgium
Collaborations innovantes entre JAVA, IJsboerke et Leonidas**

8 mars 2015 – Vendredi dernier, IJsboerke, JAVA et Leonidas ont organisé dans l'Atomium un concert unique de musique classique pour célébrer leurs collaborations. Au travers de Taste of Belgium, les trois marques souhaitent mettre à l'honneur la haute qualité, l'artisanat et l'authenticité de leurs produits belges. Une collaboration innovante ne peut pas se faire attendre davantage ! IJsboerke a transformé la célèbre praline Manon de Leonidas en une praline glacée et une glace sur bâton à vous faire fondre. Le délicieux café JAVA est servi dans le « Leonidas Chocolates Café » sur la Groenplaats d'Anvers et dans les boutiques « Belgian Moment » de IJsboerke. La glace vanille d'IJsboerke et l'espresso JAVA s'épousent dans un frappé exquis !

L'Atomium fut pour la première fois de son histoire le lieu d'un concert unique de musique classique. Pas moins de deux lauréats du Concours Reine Elisabeth - Liebrecht Vanbeckevoort au piano et Ning Kam au violon – ont réalisé vendredi dernier un concert commun et en primeur en l'honneur du Taste of Belgium.

« Ce n'est pas étonnant que nos marques s'unissent. Elles se rejoignent dans tous les petits et grands moments de la vie. Elles embellissent votre journée, apportent une atmosphère et de la convivialité que ce soit avec des pralines, du café ou de la glace authentiquement belges. C'est ce que nous voulons célébrer au travers de Taste of Belgium », explique Wim Claes, Directeur général de JAVA. Le café JAVA va dès à présent être servi dans le « Leonidas Chocolates Café » et dans les boutiques « Belgian Moment » de IJsboerke. De plus, un véritable JAVA-IJsboerke Frappé est proposé aux clients. Imaginez une délicieuse boule de glace vanille IJsboerke, surmontée d'un espresso JAVA !

IJsboerke, JAVA et Leonidas ne sont pas seulement des partenaires commerciaux, mais ils lancent également de nouveaux produits sur le marché, la version glacée de la légendaire « Manon ». La praline glacée, un mélange de chocolat blanc croquant, de crème au beurre café et de l'exquis praliné Leonidas, est disponible dans trois Kinepolis (Gand, Anvers et Bruxelles) et dans les magasins « Belgian Moment » de IJsboerke (au Wijnegem Shopping Center et sur la Groenplaats d'Anvers) et bien entendu dans un grand nombre de magasins Leonidas. Et pour ceux qui n'auraient pas assez avec la Manon glacée, Leonidas et IJsboerke ont conçu une glace Manon Signature.

Dirk Jacksens, CEO de Leonidas est fier du résultat : « *Avec la Manon Signature White, nous avons fait de notre praline iconique la Manon une glace sur bâton au chocolat blanc et à la glace moka. Le « L » à l'avant de la glace est réalisé en praliné. »*

« La collaboration entre IJsboerke et les autres fleurons tels que Leonidas et JAVA correspond à une stratégie marketing plus large. IJsboerke veut collaborer avec d'autres marques fortes qui portent la bannière de la qualité et de l'artisanat de chez nous. Tous nos partenaires veulent, tout comme IJsboerke, mettre des produits authentiques et honnêtement délicieux sur le marché », explique Peter Janssen, CEO d'IJsboerke. Le glacier collabore déjà avec Jules Destrooper, VRT et Studio 100. A côté du partenariat avec JAVA et Leonidas, IJsboerke propose sur le marché une glace vanille 1L au sirop de Liège, un co-branding avec la Siroperie Meurens. Ce produit sera disponible à partir du 15 mars 2015 dans un grand nombre de points de vente de la grande distribution.

« Une touche de nostalgie accompagne nos produits. Des générations entières ont grandi avec le camion IJsboerke dans la rue. Cette année nous existons depuis 80 ans et nous fêtons cela avec un assortiment de produits contenus dans une boîte édition limitée à garder », conclut Peter Janssen. Les boîtes en forme de camion IJsboerke seront disponibles dès la mi-mars dans les grandes surfaces. L'assortiment comprend les classiques IJsboerke tels que le Maxi Vanille, le Cornet d'Amour Brésilienne, Subimba Vanille, Bumba, ...

À propos de IJsboerke

IJsboerke existe depuis 80 ans ! Son histoire commence réellement en 1935... Staf Janssens, 14 ans, installe sur une brouette un tonneau de 6 litres de glace faite maison par ses parents. Il fait le tour des voisins à Tielen, avec succès ! Sa tournée glacée grandit de jour en jour. Tout le village raffole du IJsboerke. Là où Staf passe, c'est la fête. La brouette de Staf est alors rapidement remplacée par un tricycle avec un bac, le tricycle par une mobylette et la mobylette par une camionnette... IJsboerke est lancée ! La glace à la cuillère fait place à une crème glacée congelée pouvant être longuement conservée à domicile par les familles. Que cette glace soit aujourd'hui encore 100 % belge nous rend fiers. Dans un système économique où la majorité des grands acteurs choisissent une main-d'œuvre bon marché à l'étranger, nous conservons la production locale.

L'ensemble du Glacio Group a réalisé en 2014 une augmentation du chiffre d'affaires de plus de 10 % (de 70 MIO d'euros à 80 MIO d'euros). Fin 2014, les effectifs ont été portés à 450 employés.

IJsboerke est actuellement présente dans 98 % des supermarchés qui distribuent des marques et l'on peut trouver les produits IJsboerke dans près de 4.500 établissements horeca en Belgique. Par des innovations, des partenariats, du sponsoring et une présence sur les réseaux sociaux, IJsboerke reste proche du client, car IJsboerke est une marque belge fortement ancrée.

À propos de JAVA

La « STORY » commence en 1925 comme entreprise familiale sur la Aarschotsesteenweg dans le village de Wezemaal. La famille Wuyts commercialise alors sous son nom des « marchandises coloniales » telles que du sel et du poivre, de l'huile, des margarines, du hareng frais, etc. The JAVA Coffee Company propose des cafés d'origines différentes et de longues traditions, vertueux et sans compromis. C'est en 1935 que le premier torréfacteur de café a été fondé par Eduard Wuyts. Une dizaine d'années plus tard, les deux filles Wuyts épousent deux frères de la famille Claes qui fondent l'actuelle entreprise JAVA. Durant 4 générations, la famille Claes torréfie le meilleur café. Torréfier le café est un art qui commence avec de belles baies et se termine dans une petite tasse. Entre les deux, chaque étape est importante. Chez JAVA, nous cherchons la perfection à chaque étape. Et cela se goûte dans chacune des tasses. Tous les grains JAVA proviennent de plantations dans lesquelles nous avons 100 % confiance, de la récolte jusqu'à l'emballage et l'envoi.

Bien sûr, aujourd'hui tout est différent des premières torréfactions. La passion est encore plus grande qu'hier, les procédés de torréfaction plus précis et l'artisanat infiniment plus sophistiqué. Aujourd'hui, le torréfacteur JAVA peut se vanter de 80 années de connaissance, d'expérience et de passion.

À propos de Leonidas

LEONIDAS, le chocolatier belge le plus connu au monde, fondé en 1913 par Leonidas Kestekides, compte aujourd'hui plus de 1.300 points de vente répartis dans 40 pays et sur cinq continents. Dans les quatre coins du monde, 10.000 personnes garantissent chaque jour la fraîcheur et la qualité des produits LEONIDAS, qu'elles soient à Paris, Rome, Sydney, Tokyo ou New York.

Depuis les toutes premières créations, la recette du succès de Leonidas est basée sur une éthique de fraîcheur irréprochable. Aujourd'hui, Leonidas produit plus de 100 variétés de chocolats belges de la plus grande qualité et fraîcheur. Aucun produit congelé n'est travaillé, il s'agit exclusivement de chocolat 100 % pur beurre de cacao. Seulement quelques ingrédients de très haute qualité peuvent faire partie des pralines Leonidas : du vrai chocolat belge à la base, du beurre frais, de la crème fraîche et des noisettes de Turquie, des cerises Merolle du Périgord, des amandes d'Italie, des oranges de Valence, pour n'en citer que quelques-uns. Conformément aux différentes agences alimentaires d'Europe, Leonidas respecte depuis de nombreuses années les normes HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Cela équivaut à la garantie d'une nourriture de haute qualité, de la production à la distribution de toutes les pralines.

Pour plus d'informations, de matériel photo ou de demande d'interview, merci de prendre contact avec :

Wavemakers PR & Communications

Elke De Mayer

elke@wavemakers.eu

+32 (0)485 75 28 66