



21èmes Rencontres du Club Entreprises des Énergies de la Victoire

50 ans de la Chocolaterie de Puyricard

Mardi 10 octobre de 11h00 à 14h00

La Chocolaterie nous ouvre ses portes à l'occasion de son anniversaire. Au programme : visites des ateliers et (re)découverte de cet acteur majeur et incontesté de la chocolaterie artisanale depuis trois générations.

A la découverte du « Vrai chocolat »

Depuis 1967, l'organisation et la créativité artistique de la famille Roelandts ont contribué au vif succès de leurs chocolats et gourmandises d'inspiration provençale.

Frais, sans conservateur, ni congélation, de tradition française, avec des matières premières sélectionnées et fabriqué à la main, c'est ce mode de fabrication qui signe le « vrai chocolat ». Une authenticité et une qualité qui ont permis à la Chocolaterie d'atteindre l'excellence et d'obtenir le label «Entreprise du Patrimoine Vivant - EPV».



Pensé pour favoriser une production et une hygiène optimale, l'atelier de fabrication de la Chocolaterie de Puyricard se compose de 10 pôles de fabrication offrant chacun leurs spécificités et leurs rôles précis.

Par exemple, le laboratoire, espace dédié à l'élaboration des recettes, représente la salle de jeu des maîtres chocolatiers qui expérimentent de nouvelles saveurs, de nouvelles origines et perfectionnent les recettes qui ont fait le succès de la chocolaterie.

50 ans : année du renouvellement

Pour ses 50 ans la marque entend se renouveler, tout en continuant à perpétuer la tradition. Objectif ? Faire profiter un public plus large et plus jeune de la haute qualité de ses produits.

L'ouverture d'une nouvelle boutique s'inscrit dans cette stratégie. Dédiée à la découverte du chocolat, elle comprend un espace de vente, un laboratoire ouvert, un espace atelier et un salon de thé.



Elle offrira à tous les gourmands un haut lieu de la Chocolaterie, au sein duquel ils pourront partager un moment convivial avec des passionnés et découvrir toute la richesse du chocolat.

La Chocolaterie de Puyricard propose également aux entreprises un large choix de produits personnalisables, comme des coffrets à leurs couleurs ou des chocolats logotés. Mais aussi l'organisation de journées incentive, de séminaires, de visite de l'atelier, de dégustation...

A travers cette dynamique de renouveau, les clients actuels et futurs seront amenés à découvrir des éditions limitées, des opérations particulières, des collaborations et bien d'autres surprises, comme la sortie par la chocolaterie de son livre "Le Vrai Chocolat", écrit par Katherine Khodorowsky.

Contact presse :

Tatiana Bouzet - Chargée de communication
Pays d'Aix Développement
tatiana@provence-pad.com / 06 38 04 50 13

Laurène Roussel - Chargée de communication
Chocolaterie de Puyricard
communication@puyricard.fr / 04 42 28 18 11