



## Communiqué de presse

### La nouvelle identité visuelle de la marque Cailler: aussi authentique que le chocolat Cailler

Broc, le 22 février 2016 – A Broc, au cœur des idylliques Préalpes fribourgeoises, la Maison Cailler fabrique du chocolat depuis 1898. Pour ce faire, elle utilise uniquement des ingrédients naturels et produits de manière durable ainsi que du lait frais des vaches de la région. La plus ancienne marque de chocolat de Suisse est synonyme de saveur authentique. Et c'est exactement ce qu'exprime la nouvelle identité visuelle de Cailler.

Sensualité, séduction et délicatesse: il est bien connu que les marques de chocolat aiment s'attribuer ces qualités. La nouvelle identité visuelle de Cailler prend le contrepoint de cette représentation classique et quelque peu stylisée. Cette nouvelle présentation de la plus ancienne marque de chocolat de Suisse est en effet aussi vraie et authentique que le chocolat Cailler en lui-même. «Notre positionnement est nouveau et courageux. Pour Cailler, marque suisse jouissant d'une longue tradition et d'un haut degré de crédibilité, il est néanmoins légitime et juste de miser sur l'attribut «vrai», explique André Hefti, responsable marketing Cailler.

#### Cailler – savourez le vrai

La nouvelle campagne lancée aujourd'hui se fait l'interprète du nouveau positionnement de Cailler. Le spot TV constituant le cœur de cette campagne porte l'art de la publicité caractéristique de Cailler à son apogée. Le tournage a eu lieu à Broc devant la véritable Maison Cailler. Un porte-parole se promène dans les prairies où paissent les vaches et parle en français – la langue locale – de Cailler. De véritables sous-titres en allemand s'impriment dans l'herbe. Puis le porte-parole rencontre un authentique producteur de lait et, un peu plus tard, un orchestre qui joue la bande sonore du spot publicitaire directement sur l'herbe, sur le lieu du tournage. La campagne se décline également via différents supports imprimés, des moyens publicitaires en ligne et un nouveau site Internet intégrant des vidéos à 360° de la Maison Cailler et de ses environs. [www.cailler.ch](http://www.cailler.ch)

Depuis 118 ans, la plus ancienne chocolaterie de Suisse fabrique son chocolat à la Maison Cailler, dans la pittoresque commune de Broc située dans le district de la Gruyère. Cette entreprise romande familiale est responsable de l'ensemble du processus de production, de la fève de cacao au chocolat soigneusement emballé. Seuls des ingrédients naturels de qualité entrent dans la fabrication du chocolat Cailler. Grâce à l'étroit partenariat de longue date qui lie Cailler à environ 50 agriculteurs des environs, le lait frais utilisé pour fabriquer le chocolat Cailler est fourni par plus de 1700 vaches paissant toutes dans un rayon de 30 kilomètres autour de Broc. En outre, l'ensemble des fèves de cacao utilisées par Cailler sont issues du Nestlé Cocoa Plan. Le chocolat Cailler est certifié UTZ et ne contient pas d'huile de palme.

**Vous trouverez les images en haute résolution sur:**

<http://www.cailler.data24.ch/pindownload/login.do?pin=9UZ22IH16LH7>

**Vous trouverez le spot TV ici:** <https://youtu.be/UmmWad2GfGw>

---

**Pour toute demande d'information, veuillez contacter:**

Nestlé Suisse S.A. | Philippe Oertli | +41 (0)21 924 51 24 | [presse@ch.nestle.com](mailto:presse@ch.nestle.com)





### A propos de Cailler

François-Louis Cailler se lance dans la vente de chocolat en 1819 et réussit peu après, à l'aide de procédés industriels, à produire un chocolat de qualité supérieure abordable pour tous. La plus ancienne marque de chocolat en Suisse à ce jour était née. En 1875, son gendre Daniel Peter invente le chocolat au lait. En 1929, PCK (Peter/Cailler/Kohler) fusionne avec NESTLÉ. La Maison Cailler, située à Broc-Gruyère, raconte de manière détaillée l'histoire riche en traditions de cette marque de chocolat appréciée de tous.

Depuis l'été 2013, l'ensemble des fèves de cacao utilisées par Cailler sont issues du Nestlé Cocoa Plan et le chocolat est certifié UTZ. De surcroît, le lait provient depuis toujours des vaches de la région, qui paissent dans un rayon de 30 kilomètres autour de Broc. [www.cailler.ch](http://www.cailler.ch)

---

**Pour toute demande d'information, veuillez contacter:**

Nestlé Suisse S.A. | Philippe Oertlé | +41 (0)21 924 51 24 | [presse@ch.nestle.com](mailto:presse@ch.nestle.com)

