



Communiqué de presse du 28 mars 2008

Nouvelle ligne «Ragusa NOIR»

Ragusa fait partie des 20 marques les plus fortes de Suisse. C'est avec un nouveau produit que cette icône du chocolat suisse va poursuivre son développement. Dès l'automne 2008, l'entreprise familiale Chocolats Camille Bloch amènera une nouvelle innovation sur le marché «Ragusa NOIR». Le «Ragusa NOIR» s'adressera spécialement aux amateurs préférant un chocolat avec une note cacaotée soutenue. Actuellement, l'innovation Ragusa est présentée aux partenaires commerciaux en Suisse et à l'étranger.

La fabrique de chocolat Camille Bloch est l'une des dernières maisons familiales suisses dans la branche. L'histoire (du chocolat) a débuté en 1929, lorsque Camille Bloch fondait l'entreprise.

Au fil des années, Chocolats Camille Bloch est devenu - avec ses spécialités et ses marques leaders telles que Ragusa, Torino, tablette au kirsch et Mousse - une référence du chocolat suisse.

La naissance d'une marque incontournable

Pendant la deuxième Guerre mondiale le cacao est rare. Camille Bloch déjoue la pénurie de cette matière première par une idée créative : ajouter un intérieur praliné noisette au chocolat. Il crée ainsi le produit à succès Ragusa, dont la recette originale est restée inchangée à ce jour. Camille Bloch introduit avec Ragusa la première barre chocolatée en Suisse.

Son fils, Rolf Bloch, entre dans l'entreprise il y a plus de 50 ans. Il continuera de développer le Ragusa. Son nouveau produit : Ragusa Jubilé, une tablette de chocolat, lancée en 1979 est aujourd'hui encore dans l'assortiment.

Ragusa avec une note plus cacaotée

La troisième génération - avec Daniel et Stéphane Bloch - a repris les destinées de l'entreprise familiale en 2005. Les deux frères introduisent maintenant une troisième variante de la marque Ragusa, mondialement connue, le «Ragusa NOIR». Le «noir» contient 20 pourcent plus de fèves de cacao que le Ragusa classique.

Camille Bloch est resté fidèle à l'idée Ragusa : un mariage unique et onctueux entre le cacao, le praliné noisette et les noisettes entières.



Communiqué de presse du 28 mars 2008

«Ragusa NOIR» plaira spécialement aux amateurs de chocolat qui préfèrent une note cacaotée plus soutenue. Cette nouveauté conviendra ainsi parfaitement pour terminer un excellent repas et sera aussi à savourer entre deux.

«Ragusa NOIR» sera disponible dès l'automne 2008 en Suisse et dans de nombreux marchés étrangers. Trois formats sont prévus : 5x25 grammes, 100 grammes et 400 grammes Cadeau (16x25 grammes).

Chocolats Camille Bloch présente «Ragusa NOIR» en ce moment aux partenaires commerciaux et à la distribution.

Equilibre entre tradition et innovation

Daniel Bloch, Directeur général, évoque trois facteurs de succès pour l'évolution réjouissante de l'entreprise Chocolats Camille Bloch depuis sa création il y a plus de 75 ans : l'indépendance de l'entreprise, un style de conduite motivant et un bon équilibre entre tradition et innovation. En tant qu'«ambassadeur du chocolat, nous prenons soin de l'existant et travaillons simultanément à des visions pour l'avenir».

En 2007, Chocolats Camille Bloch SA génère avec 180 collaborateurs-trices un chiffre d'affaires de CHF 55 millions. Ragusa représente quelques 1'100 tonnes des 3'550 tonnes des ventes annuelles. 30 pourcent de la production est exportée. A côté de la Suisse, les marchés principaux sont l'Allemagne, la France, l'Italie, le Danemark et les USA. Chaque jour plus de 15 tonnes de chocolat suisse de qualité quittent la production à Courtelary dans le Jura bernois.

Camille Bloch – Mon Chocolat Suisse

Contact médias

Sandra Biedermann-Bigai
Relations médias Chocolats Camille Bloch SA
Grand-Rue 21, CH-2608 Courtelary
T +41 (0)32 945 12 14
sbiedermann@cbsa.ch
www.camillebloch.ch



Communiqué de presse du 28 mars 2008



Camille Bloch :Ragusa NOIR - 100 grammes
Photo : Chocolats Camille Bloch SA