



Dossier de presse

2017



SOMMAIRE

- 1 L'édito de Jean-Pierre Geneslay, Directeur Général de Villars
- 3 Les Chocolats Villars
- 5 Les dates clefs
- 7 Le savoir-faire de la chocolaterie
- 9 L'identité suisse
- 11 Les collections et les produits
- 13 Les innovations majeures en 2017
- 17 La carte d'identité
- 19 7 raisons de choisir Villars





EDITO

Villars est une entreprise centenaire fortement attachée à sa ville, à son canton, à son pays, et qui se positionne comme le défenseur inconditionnel de la haute qualité chocolatière et du savoir-faire traditionnel.

« Nous préservons ce que la nature nous offre d'unique. En tant qu'acteur responsable tant au sein de notre environnement et notre territoire, qu'à l'égard de nos collaborateurs, clients et partenaires, nos convictions sont fortes. »

Villars est une entreprise engagée qui, au Pays du Chocolat au Lait, n'hésite pas à ouvrir le champ des possibles.

« Le lait a un goût, né de son terroir. Le chocolat se doit de le restituer. »

Notre défi est de faire rayonner cette pureté et cette expertise en Suisse et dans le monde entier, pour valoriser l'Excellence Suisse du Chocolat au Lait Suisse.

« Les 150 collaborateurs de Villars œuvrent chaque jour pour honorer cet engagement, et restituer cette qualité. »

Jean-Pierre Geneslay
Directeur Général de Villars



Villars Maître Chocolatier
l'excellence suisse
depuis **1901**

LES CHOCOLATS VILLARS

Imagés par un entrepreneur visionnaire, les Chocolats Villars sont fabriqués depuis 1901 dans la plus pure tradition suisse. Wilhelm Kaiser choisit d'installer sa chocolaterie au cœur du canton de Fribourg à proximité des Alpes suisses, réputées pour leur excellent lait.

Issue d'un savoir-faire chocolatier traditionnel, la fabrication est maîtrisée depuis la torréfaction des fèves réalisée sur place à la chocolaterie, jusqu'au chocolat.

Pour valoriser cette expertise et ces beaux ingrédients, Villars ne cesse d'innover sur les variétés, la palette de goûts et les formats.

Villars revendique son identité suisse au travers de ses 350 recettes de chocolat qui rayonnent dans plus de 60 pays pour le plaisir des « Amoureux du Chocolat ».

Les Chocolats Villars, Pur Chocolat Suisse.





Création de la
Vache Villars en **1928**

LES DATES CLEFS

1901 : Création de la Chocolaterie Villars en Suisse

1904 : Villars devient le fournisseur exclusif de cours royales européennes avec un chocolat de haute qualité

1928 : Création de la Vache Villars, symbole du bon lait suisse

1935 : Invention de la 1^{re} tablette de chocolat à la liqueur de Kirsh, *Les Larmes de Kirsh*

1969 : Diversification avec la reprise de *La Tête au Choco* des chocolats Perrier

2001 : Valorisation d'un savoir-faire traditionnel et d'une recette ancestrale, *Le Chocolat au lait à l'ancienne*

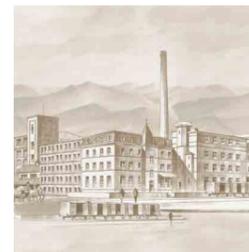
2007 : Fabrication artisanale de bonbons de chocolat frais à la crème de la Gruyère en vente exclusive à la boutique de la chocolaterie, à Fribourg

2009 : Lancement de la 1^{re} tablette au chocolat à la Stévia

2013 : Installation sur un site moderne et investissement dans un process performant à Fribourg

2015 : Déclinaison d'une palette de goûts autour du lait suisse illustrant l'expertise et la vision de la marque Villars, *La gamme des tablettes « Purs »* : Blanc, Blond, Lait, Fusion lait & noir, . . .

2017 : Lancement de 2 gammes symbolisant toute l'expertise de la Suisse et incarnant parfaitement la stratégie de Villars : *Les Laites Suisses* et *Les Pures Liqueurs Suisses*



LE SAVOIR-FAIRE DE LA CHOCOLATERIE

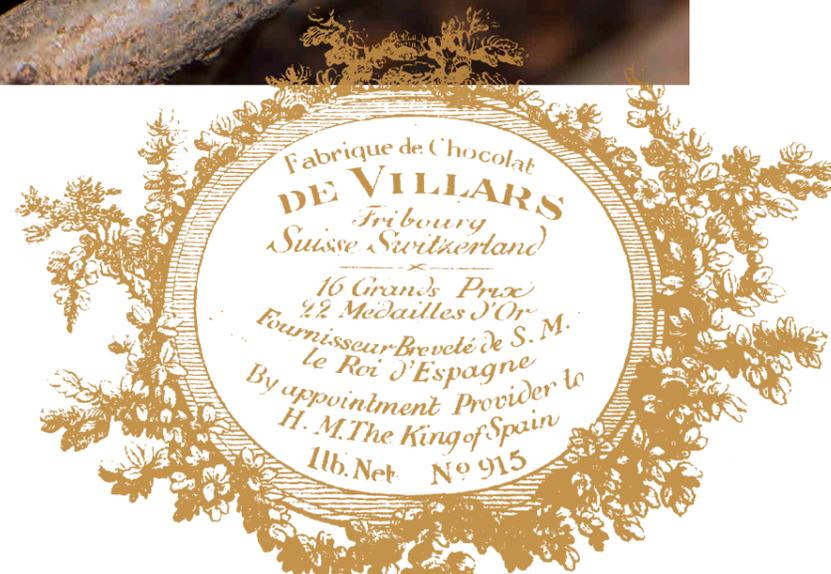
Villars est Maître Chocolatier suisse depuis 1901.

La fabrication des Chocolats Villars est un processus unique et respectueux. Dès l'origine les Chocolats Villars étaient servis dans les cours royales européennes et reconnus comme des Chocolats de Haute Qualité.

Villars maîtrise le processus de fabrication de la fève de cacao jusqu'à la tablette de chocolat. Il garantit un chocolat d'excellence à tous les gourmets du monde entier, grâce à l'engagement de tous les collaborateurs au quotidien. Villars est l'une des rares chocolateries suisses à torréfier ses fèves de cacao sur place et lot par lot, pour préserver leurs saveurs d'origine.

Son savoir-faire artisanal perpétué depuis 1901 est respectueux des matières premières rigoureusement sélectionnées. Le lait, 100 % suisse, provient exclusivement des pâturages des Alpes suisses, réputées pour leur qualité, pureté et générosité. Ce très haut niveau d'exigence est attesté par différentes certifications que Villars peut revendiquer : FSSC 22000, Halal, Casher, . . .

Cette fabuleuse combinaison du savoir-faire laitier et du savoir-faire chocolatier apporte à Villars sa singularité si convoitée : une parfaite association pour la meilleure note aromatique.





Elevages **traditionnels**
et **bien-être** des animaux

L'IDENTITÉ SUISSE

Influencée par son terroir et inspirée par les valeurs suisses, Villars est fortement attachée à son environnement et à son territoire.

Avec une sélection très rigoureuse des matières premières, en privilégiant les producteurs locaux, Villars choisit du lait 100% suisse dans la fabrication de son chocolat au lait réputé pour sa pureté et sa générosité. Considérée comme le pays du chocolat au lait, la Suisse est un pays de montagnes. La production laitière est une tradition séculaire et les valeurs fondamentales à caractère rural sont aujourd'hui bien ancrées. L'alimentation des vaches est de qualité, les élevages sont traditionnels et le bien-être des animaux est une préoccupation importante, au-delà de la législation, qui est une des plus strictes au monde.

Le lait suisse est d'une qualité incomparable et Villars sait parfaitement mettre en valeur toute sa richesse et ses saveurs.

Villars est fière de promouvoir les valeurs de la Suisse, de défendre un savoir-faire traditionnel, local et de le faire rayonner au-delà des frontières.

Reconnu comme un des rares spécialistes du chocolat au lait suisse, Villars porte hautement la « croix suisse » et revendique la dénomination Suisse cautionnée par la nouvelle législation Swissness.



LES COLLECTIONS ET LES PRODUITS

Depuis plus de 115 ans, Villars ne cesse de créer pour valoriser l'expertise, le savoir-faire traditionnel et sublimer les meilleurs ingrédients rigoureusement sélectionnés. Villars est reconnu pour sa force d'innovation depuis l'invention de la première tablette à la liqueur en 1935, le lancement de la première tablette à la stevia en 2009, et jusqu'aux innovations de 2017 :

- la première gamme de chocolats aux laits des terroirs suisses;
- la première gamme de chocolats suisses associés aux meilleures liqueurs suisses;
- la tablette de chocolat au lait à la stevia, à teneur réduite en lactose;
- les fameuses recettes lait-noisettes et noir-amandes, dans un format gourmand inédit de tablette 300g.

Son savoir-faire se décline sous différentes recettes et dans tous les formats : tablettes et bonbons de chocolat. De la variation du chocolat autour du lait à la typicité du lait des Terroirs suisses, l'expérience est unique et savoureuse.



Tous les produits emblématiques et les nouveautés sont à découvrir sur

<http://shop.chocolat-villars.com>



Un voyage
au cœur des Alpes suisses



LES INNOVATIONS MAJEURES EN 2017

LES LAITS SUISSES

Voyage au cœur des Alpes suisses pour partager toute l'émotion de la Suisse

Pour rendre hommage à la Suisse et à la réputation de son lait et après 2 années de recherche, Villars lance une nouvelle gamme de 3 Tablettes de chocolat au lait où les Terroirs des Alpes suisses sont à l'honneur.

Chaque terroir sa typicité : typé et frais pour le lait de Lucerne, lacté et fondant pour le lait de Berne, crémeux et caramélisé pour le lait de Fribourg. Chaque terroir a sa propre identité et sa propre recette.

Des partenariats avec des laiteries de chaque canton ont été engagés, afin de sélectionner et tracer le lait, puis organiser les collectes pour retrouver toute la typicité des notes aromatiques de chaque lait dans le chocolat.

Pour habiller ces jolies tablettes sur fond de pâturages et de montée à l'alpage, la « poya » revisitée, qui orne les écuries de peintures naïves, est de rigueur sur le produit.

Enfin, un clin d'œil aux différentes races de vaches, symbole de chaque terroir, est illustré sur chaque emballage.

Une nouvelle gamme de 3 tablettes de chocolat au goût de laits différents pour une expérience gustative unique, alliant modernité et culture suisse.

A découvrir dès maintenant en magasin !





L'excellence du **chocolat**
et le meilleur
des **spiritueux suisses**

LES PURES LIQUEURS SUISES

L'excellence du Chocolat Villars se marie avec le meilleur des spiritueux suisses

Villars s'est donné comme ambition de valoriser la qualité suisse, de s'intégrer au mieux au tissu économique local, et de contribuer à la sauvegarde des savoir-faire traditionnels.

Quand Villars et Distisuisse se rencontrent, c'est pour promouvoir la qualité suisse et créer ensemble un assortiment mariant judicieusement les meilleurs spiritueux suisses à l'excellence du Chocolat Villars.

On découvre le mariage harmonieux des notes caramélisées et biscuitées du blond et de la saveur fruitée de la poire Williams ou l'association équilibrée du caractère lacté du chocolat au lait avec la saveur franche et fruitée du Kirsch.

6 liqueurs soigneusement choisies pour leur parfait accord aromatique avec les 6 chocolats de la gamme « Pur ». Blanc & Absinthe de la distillerie Christophe Racine, Blond & Poire Williams de la distillerie Hümbel, Lait & Kirsch de la distillerie Wirz, Fusion & Whisky de la distillerie Zürcher, Noir 64% & Framboise de la distillerie Studer et pour finir Noir 72% & Gin de la distillerie Z'Graggen.

A offrir ou à s'offrir !



LA CARTE D'IDENTITÉ

- Villars est une entreprise fribourgeoise, créée par Wilhelm Kaiser, installée dans le canton de Fribourg depuis 1901.
- Le nom Villars désigne la commune qui l'a vue naître.
- L'entreprise est dirigée par Jean-Pierre Geneslay et appartient au groupe familial Savencia.



🏠 LES CHIFFRES

- 150 collaborateurs engagés
- Plus de 115 ans d'expérience et de tradition
- 60 pays
- 350 variétés de chocolats

👥 LES CLIENTS

- Villars est référencée auprès des clients majeurs de la grande distribution.
- En Suisse : Manor, Coop, Globus, leshop.ch, ...
- En France : Carrefour, Leclerc, Intermarché, Auchan, Casino, ...
- Et à l'international : dans la plupart des pays d'Europe, en Amérique du Nord et du Sud, en Afrique, et une présence de plus en plus forte en Asie.

🏷️ LES CERTIFICATIONS

- FSSC 22000, certification qualité et sécurité alimentaire depuis 2010 et ISO 22000 depuis 2007
- Halal, certification depuis 2015
- Casher, certification depuis 2005
- Villars s'inscrit dans la nouvelle loi Swissness du 1^{er} janvier 2017



📍 LES COORDONNÉES

Chocolaterie et siège social

Route de la Fonderie 18
CH-1701 Fribourg - Suisse
T +41 26 426 65 00

Boutique

Route de la Fonderie 2
CH-1701 Fribourg - Suisse
T +41 26 426 65 49

🖥️ e-shop <http://shop.chocolat-villars.com>

🌐 Website <http://www.villars.com/ch/>

📘 Facebook [chocolatvillars](https://www.facebook.com/chocolatvillars)





7 RAISONS DE CHOISIR VILLARS

- 1** *Découvrir la qualité exceptionnelle du Pur Chocolat au Lait suisse*
- 2** *Croquer un morceau de la Suisse et plonger dans la naturalité Suisse*
- 3** *Partager 115 ans d'histoire de l'entreprise et d'innovation de la marque*
- 4** *Comprendre les typicités des Terroirs des Alpes Suisses*
- 5** *Sublimer la tradition laitière et le savoir-faire chocolatier suisse*
- 6** *Défendre l'emblème et les valeurs de la Suisse*
- 7** *Préserver l'activité locale, la tradition rurale et le paysage suisse*





Villars Maître Chocolatier S.A.

Route de la Fonderie 18

P.O. Box 1568 - CH-1701 Fribourg / Suisse

T +41 26 426 65 00 / F +41 26 426 65 56

info@villars.com / www.villars.com

Contact presse

Claire Ménéré

media@villars.com

T +41 26 426 65 42 / M +41 79 960 50 30

Avril 2017

