

Dossier de presse



Depuis trois générations la famille Cluizel est animée par l'amour du chocolat. De père en fils et en fille on perpétue la tradition, on transmet un savoir-faire ancestral, on innove avec le seul dessein : faire partager cette passion au travers de produits d'exception au goût Cluizel inimitable.

Contact Presse

PAIN VIN & COMPANY

Youlia Baptiste

tél. 01 55 35 03 85 - ybaptiste@painvincompany.com

UNE MAISON FAMILIALE, VÉRITABLE SUCCES STORY FRANÇAISE

À l'origine

Ancrée en Normandie, à Damville dans l'Eure, la Manufacture Cluizel est **l'unique entreprise de chocolat au monde 100 % familiale à produire du chocolat haut de gamme assurant toute la maîtrise de processus du chocolat** des plantations de cacao au palais en passant par la transformation des fèves de cacao et en confectionnant les chocolats sans aucun arôme.

La belle aventure de la famille Cluizel commence en 1947 lorsque Marc et Marcelle Cluizel, anciens pâtisseries, décident de fabriquer artisanalement des chocolats dans leur cuisine familiale. L'année d'après, leur fils, Michel seulement âgé de 15 ans se prend également de passion pour cette matière noble. La buanderie familiale se transforme alors en véritable atelier.

L'acquisition en 1971 de 1800 m² dédiés à la production de chocolat marque le début d'une success story de la famille. En 60 ans la Chocolaterie de Damville est devenue « Grande

Manufacture ». De la cuisine familiale elle s'est transformée en 18000 m² d'ateliers où œuvrent 250 salariés et produit 1 400 tonnes de chocolat par an.

Historiquement spécialisée dans la fourniture de produits aux professionnels, en France et dans le monde entier, **la marque Cluizel sort de l'anonymat en 1984 auprès du grand public** en créant une ligne de tablette griffée au nom de Michel Cluizel. En 1987 cette volonté se reflète avec l'ouverture d'un magasin vitrine, rue Saint Honoré à Paris.

L'Entreprise se développe également à l'export, aujourd'hui elle réalise plus de 20 % de son chiffre d'affaires à l'étranger avec une priorité accordée au marché américain. Une Grande Manufacture, comparable à celle de Damville, a été implantée à côté de Philadelphie et une « Petite Manufacture » de la V^e Avenue s'est ouverte en 2009 à New York près du Rockefeller Center et de Times Square.

La relève assurée

A son tour Michel Cluizel transmet sa passion à ses enfants, qui prennent le relai depuis 2005. **Marc Cluizel**, fils de Michel Cluizel et actuel directeur général défend plus que jamais le même credo de la qualité, les spécificités du savoir-

faire et du goût Cluizel. **Catherine Cluizel** est responsable de la communication grand public, et du magasin parisien « Petite Manufacture Cluizel » et **Sylvie Desseroir-Cluizel** est en charge de la comptabilité et des finances.



Un nouveau concept pour mieux exprimer ses valeurs

La Manufacture Cluizel est devenue un acteur incontournable du chocolat haut de gamme sur la scène internationale, tout en ayant su conserver ses valeurs humaines, familiale, fidèle à son enracinement à Damville et assurant 100 % de ses fabrications.

En décembre 2012, la Chocolaterie Michel Cluizel devient « La Manufacture Cluizel » ; la famille Cluizel a souhaité avec cette nouvelle identité exprimer au mieux **ses valeurs** : **maîtrise, inventivité, générosité, sincérité.**

Elle traduit ainsi sa conviction qu'un bon produit résulte de belles matières premières magnifiées par la main de l'artisan. Car la Manufacture c'est avant tout la maîtrise de l'humain sur la machine, c'est ici que l'on trouve l'équilibre subtil entre savoir-faire humain et technologie.

Véritable créateur de tendances dans l'univers du chocolat, la Maison Cluizel a placé la qualité et l'innovation au Cœur de sa philosophie d'entreprise.

LA CLÉ DU SUCCÈS, UNE MAÎTRISE COMPLÈTE DE 3 MÉTIERS

Artisans et artistes à la fois, les professionnels passionnés de la Manufacture Cluizel excellent dans les 3 domaines :



Cacaofévrier

La Manufacture Cluizel est l'un des rares cacaofévriers au monde à maîtriser la transformation de la fève en pâte de cacao puis en chocolat d'exception. Comme ce métier n'existait nulle part ailleurs en France, elle lui a donné le nom de « **cacaofévrier** ».

Depuis 1997, elle s'est lancée dans la démarche spécifique de développement des relations directes avec des planteurs de renom, dans un esprit de commerce équitable et durable. Cette **relation privilégiée avec les 5 planteurs** (Mexique, Saint-Domingue, Papouasie - Nouvelle - Guinée, São-Tomé, Madagascar) consiste à bannir tout intermédiaire-négociant en définissant un cahier des charges précis dans la sélection rigoureuse des fèves, et à assurer une traçabilité « cacao-optimu ». Cluizel s'est engagé à garantir un prix d'achat constant et des conditions de travail respectueuses des personnes, sans oublier leur mise en valeur dans toute la communication de l'entreprise. Elle encourage ses planteurs à travailler en Bio.

Cette approche qualitative et exclusive du cacao est similaire à celle des Grands et Premiers crus de Bordeaux ou de Bourgogne.



Confiseur

Le chocolatier normand élabore également lui-même toutes ses recettes de fourrages : praliné, pâte d'amande, caramel, nougat, nougatine, liqueurs, gianduja.

En parallèle des fèves de cacao, la Manufacture Cluizel sélectionne avec soin les matières premières indispensables à la réalisation de ses créations et de ses intérieurs. Entières et calibrées, les noisettes et amandes sont grillées à l'ancienne dans des chaudrons en cuivre pour mettre à l'honneur toute la saveur de ces fruits secs. Connaissez-vous un autre chocolatier qui achète ses propres cerises et les marine de 18 mois à 2 ans dans de vieux fûts en chêne à whisky remplis de kirsch pur pour créer leurs propres cerises à l'eau-de-vie ?

Le produit phare de la Manufacture Cluizel

Le Praliné à l'ancienne au goût inimitable est fabriqué à partir d'amandes et de noisettes entières, cuites à l'ancienne dans des chaudrons en cuivre avec du sucre caramélisé ; puis broyées selon la tradition, lentement sur des meules en granit pour atteindre une osmose parfaite entre les parfums de fruits secs et le sucre au caramel. Toutes ces recettes sont élaborées avec un minimum de sucre pour un maximum de parfum.



Chocolatier

Enfin, tels les orfèvres, les artisans de Cluizel maîtrisent l'assemblage de ces précieux composants, ils les enveloppent minutieusement d'une fine couche de chocolat et les parent de décors souvent manuels pour le plaisir des yeux. Il faut jusqu'à 10 opérations dans différents ateliers pour réaliser un seul chocolat et chaque assemblage offre l'équilibre d'un goût subtil. La Manufacture Cluizel élabore bien évidemment, à partir de ses chocolats les recettes des différentes ganaches. Ici on ne néglige rien, la qualité du chocolat d'enrobage est aussi importante que l'élaboration des intérieurs, car selon Marc Cluizel, c'est par elle que commence la dégustation...

Dans la famille Cluizel, le grand-père, le père et le fils sont « des hommes de la technique », ainsi la plupart des machines ont été conçues par la famille, doublées et réparées en interne. C'est aussi une diplômée des Beaux-Arts qui sculpte et dessine les produits signés Michel Cluizel, une autre personne qui fabrique les moules.

Ici, c'est 60 ans de « sur-mesure ».

LA QUALITÉ AU SERVICE DU GOÛT

Certification « Ingrédients Nobles »

En affirmant ses valeurs et sa différence, la Manufacture Cluizel insiste sur l'importance du choix de belles matières premières, bien travaillées par la main de l'homme : ici on ne triche pas, il y a une recherche du goût, du vrai. Aujourd'hui et depuis 1999, il est toujours **le seul chocolatier au monde** à avoir souscrit à l'engagement qualité « **Ingrédients Nobles** » sur 100 % de ses produits certifiant la sélection des matières premières rigoureusement sélectionnées :

- 100 % de beurre de cacao (la matière grasse la plus noble qui ne rancit pas et ne fait pas grossir)
- des gousses entières de vanille bourbon à la place des ersatz du marché

Tous les produits de la Manufacture Cluizel sont :

- sans une goutte d'arôme (ni artificiel, ni naturel) si prompt à compenser des pauvretés aromatiques des autres ingrédients...
- sans soja, qui est un allergène majeur
- sans matière grasse végétale
- sans OGM, grâce à la maîtrise totale de sa chaîne d'approvisionnements et de fabrication

La Manufacture Cluizel choisit les meilleurs produits chez les meilleurs producteurs, quitte à les payer trois fois le prix du marché toujours au service du goût.

Les saveurs exceptionnelles des chocolats Cluizel sont obtenues grâce à la recherche de la perfection des arômes composants le cacao :

- des **arômes de constitution**, liés au terroir des fèves et les « cépages »
- des **arômes de la fermentation**, déclenchée dans les plantations dès la cueillette des cabosses
- puis des **arômes de la torréfaction**, réalisée à la chocolaterie. La Manufacture Cluizel a mis en place un système de torréfaction unique : lente et à basse température, comme les cuissons que les plus grands chefs pratiquent de leur côté dans leurs cuisines. En effet, la haute température 'brûle' des arômes quand la basse température les développe.



Rapport Qualité / Prix inégalé

Acteur incontournable dans l'univers du chocolat haut de gamme, la Manufacture Cluizel se distingue également par un rapport

qualité/prix exceptionnel à Paris avec, en moyenne 98.00 € le Kg

LA MANUFACTURE DU GOÛT

POUR LE PLAISIR ET LE PARTAGE

Dégustation

Comme les grands vins, les chocolats de la Manufacture Cluizel étonnent par leurs notes d'attaque, surprennent par leur richesse aromatique et poursuivent la conquête du palais par des notes longues et intenses. À la dégustation, on retrouve une palette de goûts

issus de terroirs remarquables, magnifiés par des recettes traditionnelles ou innovantes, on peut découvrir des accents de terres volcaniques, des nuances d'abricot, de noisette et de pain d'épices et cela sans arômes ajoutés. Chaque chocolat Michel Cluizel a une histoire à raconter !

Pédagogie du goût

La Manufacture Cluizel aime transmettre son amour et sa connaissance des goûts d'exception. Elle propose à ses clients une véritable découverte de la typicité des Premiers Crus de Plantation à travers le monde grâce aux coffrets pédagogiques qui permettent de déguster les chocolats tout en devenant connaisseur en cacao. Dans le même esprit, le Chocolatrium (musée du chocolat) à Damville

propose un parcours de découverte pour les enfants et gourmets.

Dans l'atelier de formation professionnelle Cluizel, le grand public, encadré par des experts, réalise des recettes dans une ambiance conviviale, il découvre des astuces et des nouvelles techniques, sans oublier les séances d'initiation à la dégustation.

Trois familles de produits sont élaborées dans les ateliers Cluizel :

La Collection de chocolats anonymes, riche de plus de 500 références.

Les produits de laboratoire destinés aux professionnels des métiers de bouche (chocolatiers, pâtisseries, boulangers, traiteurs...), une large gamme de chocolats de couverture « 1^{er} Crus de Plantation » et « Grandes Teneurs » et les Intérieurs (tel que le fameux praliné). Les Façonnables, grande innovation de la Manufacture Cluizel, ont été créées pour des desserts et des buffets nouveaux. Une large collection annuelle et saisonnière de décors, entièrement réalisés dans ses ateliers et avec le même chocolat que les tablettes, est imaginée chaque année pour parer les desserts.

La collection griffée Michel Cluizel, très appréciée du grand public : tablettes gourmandes, dragéifiés ou mendiants. La toute nouvelle gamme « Secrets de Pros » qui met à la disposition du grand public un ensemble de produits de chocolat professionnels, de coupelles

en chocolat et de fiches techniques pour réaliser facilement à la maison des desserts d'exception.

Cette recherche de l'excellence a été récompensée à plusieurs reprises :

- 1^{er} Prix international chocolat au lait - International Chocolate Awards 2012
- 1^{er} Prix européen chocolat noir - European Chocolate Awards 2012
- 1^{er} Prix de la meilleure tablette au chocolat fourrée - discerné par Academy of Chocolate 2013
- 2^e prix de la meilleure tablette au chocolat noir - discerné par Academy of Chocolate 2013
- La Manufacture Cluizel a été primée (spécial Awards) médaille d'or grâce à sa Tablette 'Los Anconès Bio' dans les 3 catégories suivantes :
 - Chocolate Maker/Chocolatier
 - Directly traded cacao/Relations directe avec les planteurs
 - Organic/Bio
- La famille Cluizel a reçu le 1^{er} prix de l'entreprise familiale (Trophée des Chênes en or).



LA MANUFACTURE DU GOÛT

CLUIZEL FAITS ET CHIFFRES

25 M € de Chiffre d'Affaires

23 % à l'exportation sur 40 Pays

4 500 Clients et Revendeurs

250 Salariés

18 000 m² de surface de production à Damville

et **1 500** m² à West Berlin (à côté de Philadelphie) USA

1 500 références de chocolats

1 400 tonnes de chocolat par an

ADRESSES DES POINTS DE VENTE

MANUFACTURE CLUIZEL:
MUSÉE 'Chocolatrium' & MAGASIN
France
Route de Conches • 27240 Damville

USA
575 route 73N • Building D • West Berlin NJ 08091

PETITE MANUFACTURE CLUIZEL
Paris
201, rue Saint-Honoré • 75001 Paris • France

New-York
584, 5^e Avenue • États-Unis

Liste des revendeurs Michel Cluizel sur simple demande au 02 32 35 20 75
ou sur www.cluizel.com

LA MANUFACTURE DU GOÛT