



CHOCOLAT

Quand la gastronomie se mêle au tourisme



Résumé des 2 articles

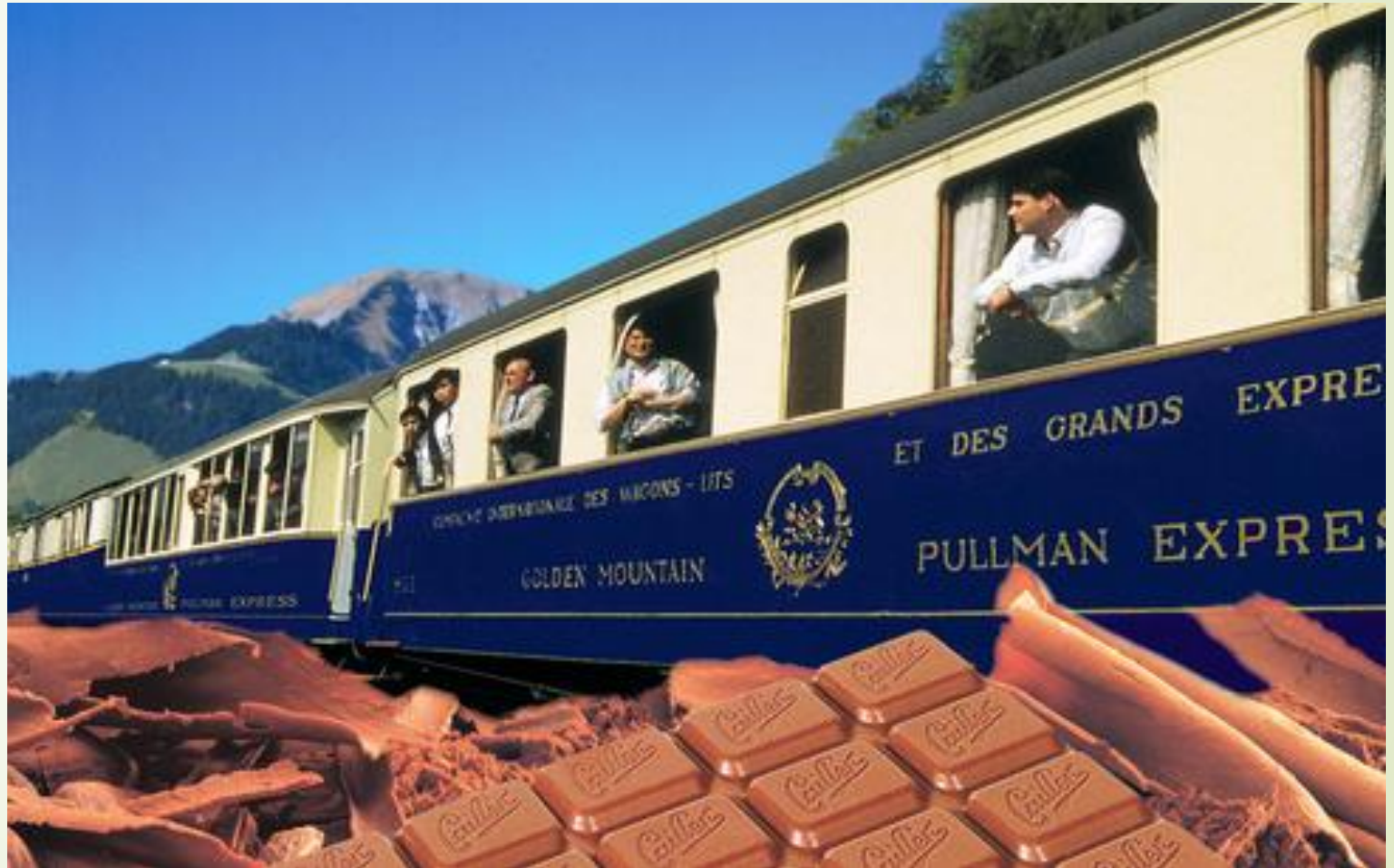
Trois villes suisses qui ont misé sur le chocolat

- ▶ Charmey et la région de la Gruyère
Nuitée à l'Hôtel Cailler, Bains de la Gruyères pour un massage au chocolat et visite de la Maison Cailler
- ▶ Lucerne
« Swiss Chocolate Adventure », activité basée sur les multimédias pour expliquer la chaîne de production du chocolat Lindt
- ▶ Serrières (Neuchâtel)
Route du chocolat, balade qui reprend toutes les étapes de la fabrication du chocolat Suchard + des ateliers « Choco-Emotions » pour fabriquer des pralinés

Itinéraires gourmands

- ▶ Promotion des produits typiquement suisse
- ▶ Fédérer les acteurs des deux domaines de la gastronomie et du transport
- ▶ Échelle locale
- ▶ Exemple: route de l'absinthe, route de l'Emmental, train fondue, train chocolat, ...

Gastronomie liée au transport



Train chocolat

- ▶ De Montreux en direction du Pays de Gruyère
- ▶ Voyage en 1ère classe dans les wagons de luxe
- ▶ Visite du village de Gruyères et de la fromagerie
- ▶ Visite de la maison Cailler et dégustation de chocolat



Vidéo Cailler



Cailler en chiffres

- 386'048 visiteurs en 2013 (augmentation de 6,4 %)
- 2012 production de 16 -18 mio. de kg
- 65 à 70 tonnes par jour
- Exportation 55 -60 %



Le chocolat en quelques chiffres

Chiffres-clés de l'industrie chocolatière suisse

Nombre d'entreprises:	18	Principaux marchés d'exportation: (part du chiffre d'affaires de l'exportation)	
Nombre d'employé(e)s:	4'412	Allemagne	24,7 %
- femmes	2'067	Royaume-Uni	12,8 %
- hommes	2'345	France	8,0 %
		Canada	6,3 %
Ventes en tonnes:	179'061	Importance des catégories de produits: (part du volume des ventes)	
- en Suisse	69'399	- tablettes	50,7 %
- à l'étranger	109'662	- confiseries au chocolat	20,1 %
		- produits semi-finis (y compris poudres)	18,4 %
Ventes en mio. de francs:	1'683	- petits moulages	6,2 %
- en Suisse	891	- autres (articles de fête, etc.)	4,6 %
- à l'étranger	792		

Chiffres 2013,
communiqué de presse,
Chocosuisse (fédération
des fabricants suisses de
chocolats)



Sources

Articles

- Levasseur, M. (2010). Tourisme gastronomique: la cuisine promotionnelle. Récupéré sur: <http://veilletourisme.ca/2010/05/31/tourisme-gastronomique-la-cuisine-promotionnelle/>
- D'Agostino, C. (2014). Prêts pour une chocothérapie? Récupéré sur: <http://www.bilan.ch/luxe-plus-de-redaction/week-end-hot-and-choc>
- Hoffstetter, M. (2013). Les juteux parcours gastronomiques de Suisse. Récupéré sur: <http://www.24heures.ch/economie/Les-juteux-parcours-gastronomiques-de-Suisse/story/27114056>

Powerpoint

- Goldenpass. Le train chocolat. Récupéré sur: <http://www.goldenpass.ch/CMS/default.asp?ID=4147>
- Chocosuisse. (2014). L'industrie chocolatière suisse en 2013. Récupéré sur: <http://chocosuisse.ch/chocosuisse/fr/home.html>
- La Gruyère. (2014). La recette Maison Cailler fait ses preuves. Récupéré sur: <http://www.lagruyere.ch/2014/01/la-recette-maison%E2%80%88cailler-fait-ses-preuves.html>
- Cailler. (2012). Petit panorama de la fabrique et des améliorations techniques majeures. Récupéré sur: http://www.cailler.ch/wp-content/uploads/2012/06/fabrique_fr.pdf