

Communiqué de presse

Coopération stratégique entre Favarger et Maestrani à partir de 2022

Deux entreprises suisses traditionnelles et innovantes s'unissent pour renforcer le marché national du chocolat

Versoix/ Flawil, 07.01.2022 - Le chocolatier genevois Favarger et le fabricant de chocolat de Suisse orientale Maestrani unissent leurs forces afin de promouvoir ensemble la culture du chocolat suisse. L'entreprise Favarger poursuivra la fabrication de ses pralinés frais à Versoix (Genève), tandis que Maestrani, spécialisé dans le domaine de la fabrication automatisée, produira sur son site de Flawil (St-Gall) les produits genevois des marques Avelines by Favarger, selon la recette originale. Ce partenariat stratégique entre les deux entreprises familiales renforce sensiblement la culture du chocolat suisse.

Les deux entreprises suisses indépendantes partagent la même passion et la tradition pour le chocolat, appartenant aux plus anciens fabricants de chocolats indépendants en Suisse encore en activité : la maison Favarger depuis 1826 et l'entreprise Maestrani depuis 1852. Au cours des derniers mois, les deux familles d'entrepreneurs ont eu des échanges réguliers, pour créer aujourd'hui une collaboration inédite, dans le but de renforcer leur positionnement sur les marchés régionaux.

Une coopération stratégique pour une performance plus efficace sur le marché

Depuis janvier 2022, les deux fabricants de chocolat indépendants Favarger et Maestrani collaborent conjointement et s'engagent en faveur du marché national. Cette alliance repose sur des réflexions stratégiques et s'inscrit dans le renforcement de la culture chocolatière suisse. L'organisation de cette collaboration prévoit que Favarger se concentre sur la fabrication de ses produits artisanaux sur son site de Versoix, à l'instar de ses pralinés frais, de ses Nougelines ou d'autres spécialités propres à l'entreprise. Outre la distribution dans les magasins de la société genevoise, ces produits sont également commercialisés dans différents commerces partenaires tel que le shop-in-shop à Migros Balaxert.

Les produits Avelines ainsi que les tablettes Héritage et Touristique seront donc désormais fabriqués à Flawil par le chocolatier Maestrani. Basée sur des ingrédients de haute qualité et

100% naturels, la recette originale de la marque Avelines, qui célèbre cette année ces 100 ans d'existence, restera inchangée. De plus, sur le site de production de l'entreprise saint-galloise, le processus de fabrication des produits Avelines sera identique à celui de Favarger : le même type de machines que celles utilisées par Favarger à Versoix servira à la production des chocolats Avelines.

Exploiter les forces complémentaires dans le respect des traditions

L'optimisation des processus de fabrication pourrait entraîner la suppression d'une dizaine de postes de travail. Un plan social est toutefois prévu pour les collaborateurs concernés. Les deux entreprises sortiront renforcées de cette coopération stratégique - d'importantes synergies pourront en effet voir le jour et permettront une orientation ciblée vers différentes activités stratégiques. Par ailleurs, une nouvelle société appelée *Avelines Chocolats SA* verra le jour. Avec cette nouvelle structure, l'entreprise Maestrani sera également active à Versoix sur le plan opérationnel, afin d'assurer une présence locale et une proximité avec les consommateurs. Le renforcement des deux entreprises traditionnelles et l'engagement en faveur du marché suisse sont au cœur de la collaboration partenariale entre Favarger et Maestrani.

Christoph Birchler, CEO de Maestrani Chocolats Suisses SA, déclare à ce sujet : *"Avec la reprise des produits de la marque Avelines ainsi qu'une base en Suisse romande, une période passionnante s'ouvre pour Maestrani. La nouvelle jonction créée entre le lac Léman et le lac de Constance symbolise l'engagement des deux entreprises familiales envers la tradition chocolatière suisse"*.

"Favarger est et restera une entreprise traditionnelle avec une philosophie simple : un vrai chocolat, fabriqué par des personnes engagées, avec du lait suisse ainsi que les meilleurs ingrédients que le monde peut offrir. Nous sommes convaincus que cette coopération avec Maestrani et le renforcement de notre orientation vers la fabrication de chocolats frais et artisanaux renforceront notre position à long terme" ajoute Adrian Cachinero Vasiljevic, CEO de Chocolats & Cacaos Favarger SA.

Vous trouverez [ici](#) des illustrations relatives à ce communiqué (avec mention du Copyright ©)

Au sujet de Maestrani

Depuis 170 ans, Maestrani Chocolats Suisses SA met en œuvre le savoir-faire de ses chocolatiers et sa passion pour les recettes inégalables afin d'offrir aux consommateurs des moments de plaisir exquis. L'entreprise suisse traditionnelle a donné naissance à quelques produits cultes - elle convainc aujourd'hui encore par son esprit d'innovation. Sur son centre de production de Flawil, en Suisse orientale, l'entreprise crée des spécialités de chocolat des fameuses marques Minor et Munz, ainsi que des produits pour des entreprises partenaires.

Pionnier dans le domaine de la durabilité, Maestrani a été le premier fabricant de chocolat à utiliser exclusivement du cacao certifié produisant le premier chocolat bio au monde en 1987. La transparence est également vécue dans les yeux du consommateur : l'univers de découverte "Chocolarium" à Flawil enthousiasme les visiteurs de Suisse et de l'étranger. Ce centre offre un regard ouvert sur le cœur de la production et est devenu un élément incontournable des prestataires touristiques de la région.

Fondée en 1852 par Ludovico Aquilino Maestrani à Lucerne, l'entreprise a transféré son siège à Saint-Gall en 1859. Depuis 1923, l'entreprise appartient à deux familles qui perpétuent aujourd'hui encore les valeurs de la société : la passion pour le chocolat, l'esprit de pionnier et l'exigence de qualité des fondateurs. En tant que rare fabricant de chocolat indépendant en Suisse, Maestrani partage son enthousiasme pour la culture du chocolat suisse en cultivant et en développant aussi bien des classiques que des produits innovants et tendance, en Suisse comme à l'étranger.

www.maestrani.ch

Au sujet de Favarger

Installée à Genève depuis 1826, Favarger est le plus ancien fabricant de chocolat indépendant de Suisse. Sa philosophie depuis près de 200 ans est simple et efficace : des personnes passionnées fabriquant du chocolat authentique. Les produits de Favarger sont conçus à la main à partir de produits frais et des meilleurs ingrédients au monde : cacao d'origine éthique, lait suisse pur et ingrédients exclusivement naturels - le tout sans huile de palme, ni lécithine de soja ou OGM. Les bonbons de chocolat frais comprennent des Nougelines aux noisettes ou des pavés de Genève au chocolat noir, ainsi qu'une série de friandises allant des amandes Marcona enrobées aux grains de café torréfiés au chocolat. De 1826 à aujourd'hui, chaque pièce contient un grand savoir-faire associé à un nouvel imaginaire. Favarger incarne l'appréciation des saveurs traditionnelles et le courage de tenter de nouveaux produits. Les consommateurs de longue date redécouvrent la marque en goûtant une saveur innovante qui combine la familiarité crémeuse du chocolat suisse avec de nouvelles expériences gustatives. Les Nougelines, une spécialité de Favarger, datent de 1932. Une pâte pralinée crémeuse enrobée de nougatine croquante et recouverte d'une délicate couche de chocolat au lait a donné naissance à un classique bien connu. www.favarger.com

Au sujet des Avelines

Créées en 1922, les Avelines sont rapidement devenues un symbole de Favarger. La pâte de cacao fabriquée sur place, le lait frais suisse, les noisettes, les amandes et la vanille de Madagascar alliés au savoir-faire donnent naissance à l'emblématique Avelines !

Pour de plus amples informations, prière de contacter :

Maxime Constantin & Ursula Krebs

Service de presse Maestrani Chocolats Suisses SA / Chocolats & Cacaos Favarger SA

c/o Gretz Communications AG, Zähringerstrasse 16, 3012 Bern

Telefon +41 31 300 30 70

info@gretzcom.ch

Adrian Cachinero Vasiljevic, CEO Chocolats & Cacaos Favarger SA

adrian.cachinero@favarger.com

Christoph Birchler, CEO Maestrani Chocolats Suisses SA

christoph.birchler@maestrani.ch