

# Pâques

## LE CHOCOLAT EST ROI, VIVE LE CHOCOLAT !

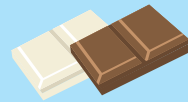
### LES FÊTES DE PÂQUES

sont l'occasion de se retrouver en famille et chaque année, c'est le même rituel, on s'offre du chocolat et les enfants partent à la chasse aux œufs ! Les français sont attachés au chocolat car il est le symbole du plaisir que l'on offre et que l'on est content de recevoir.

Fort de ce constat, les professionnels chocolatiers se surpassent en créativité pour satisfaire cette gourmandise pascale qui représente le deuxième temps fort de production après Noël.

### VENTES EN 2015

Malgré la crise, les ventes restent globalement stables



**396 500**  
TONNES (-2,1% vs 2014)

Pâques  
2015

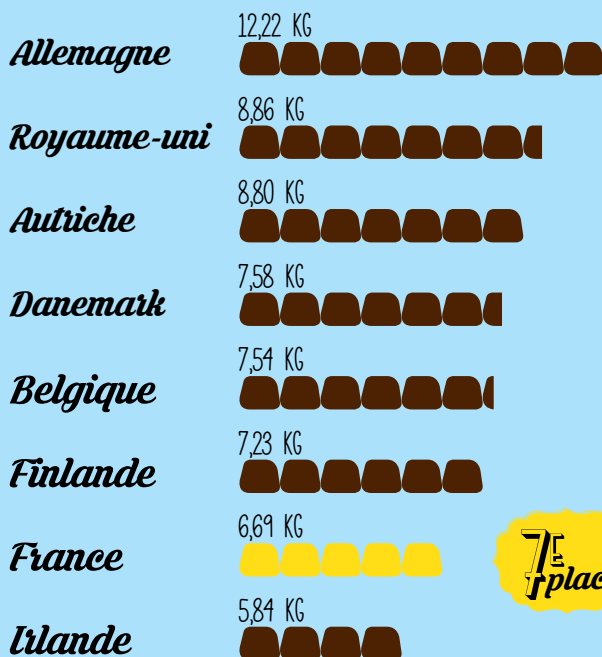


(1) Total des ventes en France des entreprises du secteur - exportations + importations validées au 30/09 de chaque année. Source Syndicat du Chocolat d'après enquête auprès des adhérents et non adhérents)

(2) panier Nielsen

### CONSOMMATION DE NOS VOISINS EUROPÉENS

(en kilos par habitant)



Avec 6,69 Kilos par an et par habitant, les français se situent à la 7<sup>e</sup> place des consommateurs européens et consomment près de deux fois moins de chocolat que nos voisins allemands.

Source : Caobisco (édition janvier 2015)

### LES FRANÇAIS AMATEURS DE CHOCOLATS NOIRS

France



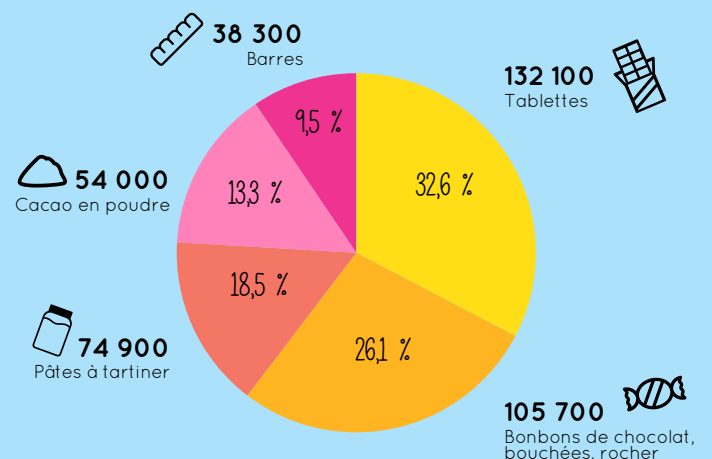
Europe



Source : Traitement CREDOC - Enquête CCAF 2013

### LE MARCHÉ SE COMPOSE DE

(en tonnes en 2014)



Source : Syndicat du chocolat

## L'ŒUF L'ICÔNE POP

En chocolat, en sucre, peints ou encore cuits : l'œuf est le symbole des fêtes de Pâques. Chez les Égyptiens, les Perses et les Romains notamment, l'œuf est un symbole de vie, que l'on s'offrait au printemps.

C'est au 19<sup>ème</sup> siècle, grâce aux progrès réalisés dans l'affinage de la pâte de chocolat et la mise au point des premiers moules, que l'œuf en chocolat devient une STAR incontournable des fêtes de Pâques. Abordable pour toutes les bourses, il se métamorphose à l'infini pour tous les goûts.

## À CHACUN SON BIENFAITEUR...

En France, en Belgique ou en Italie, ce sont les cloches qui viennent carillonner et qui déposent au passage dans les jardins les fameux œufs en chocolat tant attendus par les enfants.

Le lapin vient lui d'une tradition païenne germanique : il était l'emblème de la déesse Ost Ara, symbole de fertilité et du printemps. On retrouve aussi un lièvre aux États-Unis et en Alsace et enfin un coucou en Suisse.



## NOIR, AU LAIT, BLANC, UNE PALETTE DE COULEURS SAVOUREUSES.

Leurs nuances se jouent au moment de les préparer. Tout est question d'ingrédients et d'habileté pour atteindre un aspect et un goût bien précis.

**Le chocolat noir est principalement fabriqué à partir de poudre de cacao, de beurre de cacao et de sucre.**

**Le chocolat au lait est fait à partir de lait en poudre qui est incorporé en plus des trois autres éléments.**

**La recette du chocolat blanc est réalisée à partir de beurre de cacao, de sucre et de lait en poudre.**



## UN SAVOIR-FAIRE TOUT EN FINESSE ET PRÉCISION

**Durant les fêtes de Pâques, les chocolatiers rivalisent de créativité dans les formes grâce à des techniques héritées du passé qui, perfectionnées et innovées au cours des siècles, demandent toujours autant de maîtrise et d'expertise pour offrir au final un bijou d'émotion et de gourmandise.**

### Le moulage

Les chocolatiers utilisent les moules pour donner libre cours à leur imagination et pour nous offrir des formes toujours plus originales et spectaculaires qui appellent à la dégustation. Les premiers moules étaient réalisés en fer étamé et argenté qui pouvait supporter jusqu'à 160 °C de chaleur.

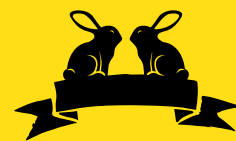
Comme un véritable orfèvre, le chocolatier crée son moule en ne négligeant aucun détail, car c'est grâce à sa qualité et à sa technicité qu'il pourra révéler un chocolat qui, au-delà du goût, marquera l'esprit par son aspect visuel et par la passion avec laquelle il a été réalisé.

Syndicat  
du  
Chocolat

**SYNDICAT  
DU CHOCOLAT**

Le secteur du chocolat en France compte 81 entreprises et plus de 30 000 emplois dont 15 400 emplois en production.

Le Syndicat du Chocolat représente 85% du secteur et regroupe 57 entreprises présentes sur l'ensemble de la filière : première, deuxième et troisième transformation ainsi que les chaînes ayant plus de 10 magasins.



### CONTACTS PRESSE

VFC Relations Publics  
14, rue Carnot  
92300 Levallois Perret  
Tél. : 01 47 57 85 62  
Sophie Ionascu  
sionascu@vfcrcp.fr  
Jessica Novelli  
jnovelli@vfcrcp.fr