



The World's Favourite
Belgian Chocolates

Guylian et l'Exposition Universelle de Shanghai 2010

Notre histoire



L'histoire de la chocolaterie Guylian commence en 1960 avec le mariage de Guy Foubert et Liliane; union qui donnera le nom à la société 'Guylian', créé par la combinaison de leurs deux prénoms. A cette époque, Guy et Liliane Foubert possèdent une petite unité de production à domicile, où ils créent des truffes et des pralines qu'ils vendent sur les marchés locaux et à la côte belge.

Né en 1938, fils d'un boulanger de Sint-Niklaas, Guy Foubert développe ses talents à l'Ecole de Confiserie et de Pâtisserie d'Anvers et se fait rapidement remarquer pour la recette de son célèbre praliné.

Naissance du Fruit de Mer en chocolat

Encouragé par le succès commercial de ses premiers chocolats et décidé à développer son activité, Guy Foubert décide de créer une recette entièrement nouvelle. C'est ainsi que naissent les premiers Fruits de Mer en chocolat, qui jouiront bientôt d'une renommée mondiale.



Guylian dans le monde entier

Rapidement, Guy Foubert parvient à produire ses fameux Fruits de Mer en grande quantité sans en modifier la recette originale. En 1998 Guylian reçoit le Prix belge de l'Export pour récompenser le succès international de ses chocolats confectionnés en Belgique. Depuis, la société est fière d'être considérée comme l'Ambassadrice des chocolats belges.



La Mission de Guylian

La mission de Guylian est de créer une des principales marques de chocolat internationales grâce à une association unique de créativité, de qualité et de prix qui garantiront la croissance, la sécurité et le profit pour nos consommateurs, nos employés, nos actionnaires et nos partenaires commerciaux.

Les produits Guylian

Guylian présente des créations en chocolat belge pour chaque jour et chaque occasion. A côté des Fruits de Mer Originaux au Praliné, la gamme de coffrets Guylian inclut également des truffes, des pralines et de nombreux assortiments mixtes. Tous les produits sont confectionnés avec le plus fin des chocolats belges et garantissent un goût unique.

Guylian Fruits de Mer Originaux au Praliné

La sélection Guylian propose 11 formes différentes, parmi lesquelles le célèbre hippocampe, l'icône de la marque. Les coquillages, soigneusement sculptés, sont un mélange de délicieux chocolat belge noir, blanc et au lait. Ils sont tous différents : aucun d'eux n'a le même aspect marbré qu'un autre. Ils ont en commun d'être confectionnés avec les fèves de cacao les plus fines d'Afrique occidentale et fourrés avec le délicieux praliné aux noisettes grillées, fabriqué selon la recette originale et artisanale du père fondateur de la société. Chaque Fruit de Mer est marqué du « G » de Guylian, garantie d'authenticité et de qualité.

La Trufflina – un assortiment de truffes belges

La Trufflina est un irrésistible assortiment de truffes onctueuses au fin chocolat au lait enrobées d'un fourreau croquant et délicatement saupoudrées de copeaux de chocolat au lait, noir ou blanc. Une sensation de chocolat inégalée.

Opus – 8 Chefs-d'œuvre en chocolat

L'assortiment Opus de Guylian est une sélection de huit chefs-d'œuvre inspirés d'opéras célèbres et confectionnés avec le plus fin des chocolats belges. Chaque chocolat est unique mais tous partagent un point commun: un goût extraordinaire.

Assortiments Belgian Classics – des boîtes cadeau de luxe

Les élégantes boîtes Guylian s'ouvrent sur un assortiment des chocolats Guylian les plus prisés: Fruits de mer Originaux au Praliné, Opus Pralines belges et La Trufflina, truffes belges onctueuses. Il n'y a pas de façon plus douce pour surprendre la famille et les amis.

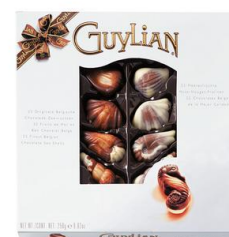


Guylian's Temptations

Guylian's Temptations est la nouvelle création de la marque en 2010. Guylian's Temptations sont des pralines mariant les excellents chocolats belges et le goût unique de Guylian connu dans le monde entier. Les chocolats sont moulés dans la forme déposée de l'hippocampe Guylian. Guylian's Temptations sont élaborés dans les trois saveurs les plus appréciées de la gamme de chocolats, faites « maison » par les maîtres Chocolatiers Guylian : l'Original Praliné, le Praliné Noir et la Truffe au Lait. Laissez vous séduire par les Guylian's Temptations!

Guylian dans le monde entier

Guylian exporte vers plus de 100 pays à travers le monde ; sur les marchés de l'Union Européenne, d'Asie, d'Océanie et d'Amérique. Des forces de ventes sont présentes au Royaume-Uni, aux Etats-Unis, en France, en Allemagne, en Autriche, en Espagne, au Portugal et en Asie. Guylian vient d'ouvrir un bureau de ventes à Shanghai et a recruté un responsable marketing et vente pour anticiper la forte croissance dans cette région. Les produits Guylian son vendus en grandes surfaces (hyper et supermarchés, grands magasins), en magasins spécialisés, en boutiques hors taxes et de vente aux voyageurs.



Guylian et leur participation à l'Exposition Universelle de Shanghai 2010

« Notre participation à l'Exposition Universelle de Shanghai en 2010 est une opportunité unique pour convaincre la population chinoise de nos délicieuses spécialités belges en chocolat. La Chine et d'autres pays asiatiques sont des marchés à forte croissance. L'Exposition Universelle représente une impulsion pour le développement d'activités d'exportation futures vers cette zone prometteuse. Guylian fera découvrir et déguster aux visiteurs ses créations en chocolat de qualité supérieure. La coopération avec les 3 autres marques de chocolat belge créera une synergie convaincante ! Les visiteurs de l'Exposition Universelle seront éblouis par des démonstrations talentueuses de Chocolatiers belges, des présentations uniques ainsi que des emballages luxueux. » commente Mieke Callebaut, Directrice Marketing et Vente chez Guylian.

POUR PLUS D'INFORMATION, CONTACTEZ

Mieke Callebaut – Directrice Marketing & Vente pour l'Europe
Chocolaterie Guylian NV - Europark Oost 1 - 9100 Sint-Niklaas - Belgique
Tel: +32 3 760 97 00 - E-mail: mieke.callebaut@guylian.be