

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2012)**

Heft 38

PDF erstellt am: **27.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>



Un chocolatier dans une vallée d'horloger

L'histoire de Camille Bloch débute en 1929, année de la fondation de l'entreprise à Berne. Six ans plus tard, Chocolats Camille Bloch SA connaît une expansion rapide et s'installe à Courtelary dans une ancienne usine de pâte à papier.

Pendant la Seconde Guerre mondiale, le cacao et le sucre sont rationnés. Cette pénurie de matières premières est à l'origine d'une idée géniale de Camille Bloch : mélanger au chocolat une pâte de praliné à base de noisettes et des noisettes entières. Le fameux Ragusa est né et continue d'être fabriqué selon la recette originale.

Le destin de l'entreprise repose aujourd'hui entre les mains de Daniel Bloch, représentant de la troisième génération. Chaque jour, plus de 15 tonnes de chocolat suisse quittent l'usine de Courtelary. Site exclusif de production. Camille Bloch innove – Ragusa NOIR, Mousse – dans le respect des traditions et d'une qualité sans compromis.

Les spécialités de Camille Bloch sont exportées dans le monde entier. De manière plus ciblée dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie, Scandinavie, Canada et USA.



Chocolats Camille Bloch SA est une maison familiale, indépendante et suisse. Elle emploie 180 collaborateurs. Ses produits principaux sont Ragusa, Torino, Mousse et les chocolats fourrés à la liqueur. Les chocolats de Camille Bloch peuvent être personnalisés pour des entreprises, organisations, associations, etc. pour des occasions particulières. Pour plus d'informations : www.camillebloch.ch