



Distribution d'Aujourd'hui

01.12.2014  
Page: 20

Circulation: 9200

91d5c1  
473

## Actualité Anniversaire

### 125 bougies pour Vanparys



Le succès de l'entreprise belge Vanparys, c'est avant tout un savoir-faire unique et une vraie tradition familiale qui s'est transmise de génération en génération, jusqu'à aujourd'hui. C'est au cœur de Bruxelles, près du Sablon, que le confiseur et chocolatier Félix Vanparys a débuté ses activités en 1889 avec la production de dragées. C'est lui qui a développé la recette et la méthode de fabrication, qui sont d'ailleurs toujours celles d'aujourd'hui; c'est lui également qui a été le premier chocolatier-confiseur à imaginer une dragée en chocolat, à savoir une dragée dans laquelle l'amande a été remplacée par du chocolat. Après la seconde guerre mondiale, l'entreprise s'installe à Evere, où elle se trouve toujours actuellement, sur 7.500m<sup>2</sup>. En 1998, le confiseur belge et entrepreneur André De Greef et ses deux fils reprennent l'entreprise et modernisent l'usine, permettant à Vanparys de renforcer son positionnement tout en élargissant ses débouchés commerciaux. Enfin, depuis 2012, c'est l'entrepreneur

Thibaut van Hövell qui est devenu le nouveau propriétaire et PDG de Vanparys et souhaite ouvrir l'entreprise à de nouveaux marchés tout en veillant à maintenant la haute qualité de la production, à la base du succès et de la réputation de Vanparys. Il a notamment lancé la nouvelle gamme de produits enduits de chocolat et celle de produits pour la décoration de gâteau. L'assortiment actuel comprend des gourmandises enrobées de chocolat, noix, noisettes, fruits et grains de café, mais aussi des confiseries saisonnières, parfaites pour célébrer les fêtes. Ajoutons que la marque est leader en Belgique et se classe au sein du Top 5 au niveau européen. Quelques chiffres: CA 2013 de 5 millions €, 140 millions de dragées annuellement produites pour un volume entre 500 et 600 tonnes, 200 sortes de produits différents et plus de 50 couleurs différentes; Vanparys exporte dans 20 pays et a remporté en 2014, quatre «iTQi Superior Taste Award».

### Kinder Surprise a 40 ans

La recette originale du Nutella a été développée par Pietro Ferrero, maître-pâtissier à Alba, il y a cinquante ans. Depuis, cette pâte à tartiner a su séduire et s'imposer mondialement. Chez nous, elle est présente dans 1,7 million de ménages et constitue une des marques préférées des consommateurs. Nutella est présente dans 160 pays de par le monde et 750 millions de pots sont annuellement vendus. Nutella est signée Ferrero, le groupe italien qui se positionne en tant que quatrième groupe mondial en confiserie et chocolaterie. Ferrero Belgique, une de ses filiales, se classe seconde entreprise de confiserie en Belgique, et est présente sur cinq marchés principaux (pâte à tartiner, goûters secs, tablettes de chocolat, confiserie de poche et confiserie de chocolat), avec des produits uniques et de renommée internationale comme Nutella. La marque Kinder a d'ailleurs elle aussi été à l'honneur car Kinder Surprise fête ses 40 ans cette année: le célèbre œuf a effectivement été



### Nutella... 50!



inventé par Michele Ferrero en 1974. Il s'agit d'un œuf en chocolat, composé d'une couche de lait et d'une couche de chocolat blanc, le tout enveloppant une surprise pour les enfants (au total, 7.000 surprises ont déjà été créées). En 2013, 1,5 milliard d'œufs ont été produits dans le monde, pour un chiffre d'affaire en hausse de +9%. Quant à l'usine belge, elle produit 350 millions d'œufs chaque année, 96% de cette production partant à l'export vers 15 pays européens. Kinder Surprise est leader de son marché avec 89% de PDM: 67.000 œufs Kinder Surprise sont quotidiennement consommés chez nous, ce qui représente un volume de 24,5 millions d'œufs en un an! A l'occasion de cet anniversaire, Ferrero lance un concours exclusif en Belgique: le visage des gagnants sera modélisé puis imprimé en 3D sur une figurine unique au monde.

Distribution d'Aujourd'hui - Octobre - Novembre - Décembre 2014



### Didden: 1925-2015: 90 ans de savoir-faire

C'est également au cœur de Bruxelles que se situe cette entreprise familiale belge, liée jadis au petit commerce de détail, mais qui est aujourd'hui présente dans tous les canaux de distribution avec ses sauces et condiments de qualité dont, notamment, les confits qui conviennent tout particulièrement pour les fêtes de fin d'année. Le respect de la tradition et celui des recettes originelles ont

forgé le succès de cette entreprise familiale qui en est actuellement à la quatrième génération. Didden a su au fil du temps se renouveler et innover (doypacks, squeeze bottles) tout en partant à la conquête de nouveaux marchés, notamment à l'étranger, signant un succès sans faille qui lui permet aujourd'hui de dignement fêter ses 90 ans.

I. W.



OCTOBRE-NOVEMBRE-DECEMBRE 2014

# Distribution d'aujourd'hui

La revue de référence des producteurs et des distributeurs

**Actualité**  
**Congrès**  
**Urbanicom**

P8

**Distribution**  
**Sécurité**

P25

**Magasin**  
**Nouveau**  
**concept Cru**

P32

**Dossier**  
**Jeux**  
**et Jouets**

P35

## SUSHI DAILY



Sushi frais, préparés  
quotidiennement

Plus de 40 recettes  
de sushi...

Conçus par des  
chefs sushi expérimentés

Grands plateaux  
d'assortiments sur demande

Sushi fabriqué à base  
de légumes et de poisson