

## Ouverture d'un magasin RÉAUTÉ CHOCOLAT à Amiens

RÉAUTÉ CHOCOLAT ouvrira les portes de son nouveau magasin à Amiens, le jeudi 16 novembre. Implanté au cœur de la zone d'activité commerciale de la Vallée des Vignes, en face de Décathlon, ce point de vente de 252 m<sup>2</sup> emploiera deux personnes. L'équipe sera renforcée par deux personnes en contrat d'intérim durant les fêtes de fin d'année. Cet établissement est la seconde franchise RÉAUTÉ CHOCOLAT ouverte par le franchisé Olivier Landais.

Avec ce nouveau point de vente, RÉAUTÉ CHOCOLAT continue le déploiement national de son concept de « grands magasins de chocolat en libre-service ». L'enseigne compte déjà 4 magasins en région Hauts-de-France (Hénin-Beaumont (62), Seclin (59), Louvroil (59) et Hazebrouck (59)).

### Une confiance renouvelée

« J'ai eu l'opportunité d'implanter un second magasin à Amiens et de démarrer une nouvelle aventure auprès de RÉAUTÉ CHOCOLAT. » explique Olivier Landais. « Il y a un réel accompagnement des franchisés. C'est une marque dynamique qui partage un véritable savoir-faire. » Grâce à son 1<sup>er</sup> magasin situé à Montévrain (77) ouvert en 2013, le propriétaire connaît parfaitement les gammes de produits et les attentes des clients : « Ce que j'apprécie particulièrement c'est la qualité des produits. Il y a un large choix qui correspond à toutes les envies et à tous les budgets ! RÉAUTÉ CHOCOLAT défend selon moi le meilleur positionnement " rapport qualité/quantité/prix " et je suis fier de pouvoir proposer cela à mes clients. »

### RÉAUTÉ CHOCOLAT : un savoir-faire français

Les 175 000 habitants d'Amiens et de son agglomération découvriront l'offre riche et variée de RÉAUTÉ CHOCOLAT forte de plus de 600 références à l'année comprenant : des bonbons de chocolats, dont les emblématiques Mayottes (croustillant praliné amandes et noisettes), Carats (croustillant crème de caramel) et les fondants Caramels au Beurre Salé, des créations originales et collections éphémères exclusives (Pâques, Noël, Saint-Valentin, Fête des mères), des montages et moulages en chocolat, des tablettes, biscuits, macarons, dragées, confiseries et des centaines d'idées cadeaux pour se faire plaisir ou faire plaisir.

Fabricant chocolatier Français depuis 1954, RÉAUTÉ CHOCOLAT fabrique 60 millions de chocolats par an sur ses deux sites de fabrication à Château-Gontier et Azé (53). Les chocolats sont issus d'une sélection de matières premières de 1<sup>er</sup> choix et sont garantis « couverture 100% pur beurre de cacao ».



### Un Noël alsacien traditionnel et chaleureux

RÉAUTÉ CHOCOLAT vous invite à plonger dans l'univers festif du marché de Noël alsacien, fait de parfums de pain d'épices, d'illuminations et de chants de Noël. Ce voyage est une invitation à flâner dans les allées bordées de chalets de bois, un verre de chocolat chaud à la main, jusqu'au pied du Grand Sapin de Noël!

La collection Noël 2017 de RÉAUTÉ CHOCOLAT est disponible en magasins depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2017.

### Magasin RÉAUTÉ CHOCOLAT de Amiens (80)

- Superficie : 252 m<sup>2</sup>
- Date d'ouverture : jeudi 16 novembre 2017
- Adresse 12 avenue de Grèce - Vallée des Vignes - 80 000 Amiens
- E-mail : [amiens@reaute-chocolat.fr](mailto:amiens@reaute-chocolat.fr) / Téléphone : 09 63 59 73 34
- Horaire : du lundi au samedi de 9h30 à 19h



*L'entreprise française RÉAUTÉ CHOCOLAT partage depuis 1954 sa passion du chocolat par la création, la fabrication et la distribution de chocolats au meilleur rapport qualité, quantité, prix (à partir de 32.€00 le kilo). RÉAUTÉ CHOCOLAT comble les goûts de tous les gourmands par son choix de chocolats, tablettes, moulages et montages en chocolat, biscuits, macarons, dragées, confiseries, cadeaux, collections éphémères et des nouveautés toute l'année. RÉAUTÉ CHOCOLAT est présent en zones commerciales dans des grands magasins où les clients se laissent guider par leur gourmandise. 300 personnes contribuent chaque jour au succès de la marque RÉAUTÉ CHOCOLAT qui compte aujourd'hui 59 magasins à travers la France.*

**Service de presse : neostory**

11 rue des Petites Écuries - 75010 Paris

**Contacts :**

Suké Churlaud : 01 56 35 38 78 - [suke.churlaud@neostory.fr](mailto:suke.churlaud@neostory.fr)

Léa Cauchi : 01 56 35 38 68 - [lea.cauchi@neostory.fr](mailto:lea.cauchi@neostory.fr)