



Sommaire

- 1. Histoire de l'entreprise**
- 2. Logotype**
- 3. Couleurs et typographie**
- 4. Déclinaisons de nos produits**
- 5. Nos boutiques**
- 6. Contact presse**
- 7. Communiqué de presse**
- 8. Présentation du projet**
- 9. Objectifs**
- 10. Cibles**
- 11. Organisation**
- 12. Planning**
- 13. Moyens et budget**
- 14. Invitations**



Dossier

de presse



Histoire de l'entreprise

L'entreprise "Le Comptoir de Charlie" est une chocolaterie fondée en 1978 par Jocelyn Weber et Léna Sauvestre, deux passionnés de gourmandises. Charlie était leur grand-père qui leur avait avoué, à l'époque, avoir toujours voulu ouvrir sa propre chocolaterie.

Ils ont commencés avec un petite boutique et avec du travail, du temps et du bouche à oreille, d'autres boutiques ont vus le jour. Aujourd'hui, c'est près d'une trentaine de boutique dans toute la France dont deux à Paris.

Et bien que les chocolats ont été leur points de départ, "Le comptoir de Charlie" a intégré de nombreux nouveaux produits et accessoires, toujours dans l'univers de la gourmandise.

L'entreprise mise sur des valeurs familiales: la fidélité de ses clients mais aussi des salariées est la priorité. Pour cela, un club de fidélité à été créée pour récompensés les acheteurs loyaux, la relation client est poussée au maximum avec un accompagnement complet, du début du shopping jusqu'à votre prochain visite en magasin.



Logotype



**Chocolat au lait
(logo original)**



Chocolat blanc



Caramel



Chocolat noir

Couleurs représentant des taches de chocolat ou caramel mais aussi un caché pour signifier que notre chocolat, grâce à ses saveurs, nous fait voyager. Le “Charlie” au centre pour représenter une signature, comme la fin d’une lettre envoyer à l’autre bout du monde, ici encore pour communiquer sur le voyage gustatif de nos consommateurs.

Logo avec le nom de notre marque, originalement en marron clair (#964b00), existe aussi en variante de couleur avec du bleu (#5e979d) et du marron foncé (#602405).

Le comptoir de
Charlie

Le comptoir de
Charlie



Couleurs

Chocolat blanc



Caramel



#964b00

#fff5d8

#602405

#d86f1b

#5e979d

**Chocolat au lait
(logo original)**

Chocolat noir

**Bleu canard
(couleur
complémentaire)**

Représente le chocolat au lait, le chocolat blanc, le chocolat noir et le caramel. Ajout de la couleur bleu pour signifier la connaissance, la loyauté et le voyage.

Typographie

Dingos Stamp

Adlery Swash

Police utilisée pour le corps de texte ainsi que la première partie du logo avec le nom de la marque.

Police utilisée pour les titres, la deuxième partie du logo avec le nom de la marque ainsi que sur le logo original.



Déclinaisons de nos produits

Tout nos produits sont à découvrir sous forme de boîtes avec une saveurs uniques par unités de 10, 20 ou 40. Des assortiments sont également proposés, réalisés par nos soins ou pas vous mêmes en magasin. Des coffrets exclusifs sont disponibles selon les saisons.



Nos boutiques

Nos boutiques sont la représentation de l'univers de la marque. Elles sont faites pour mettre en avant nos produits, tout en faisant voyager nos clients (pas trop loin, pas de panique). Le but est de créer un espace comme une ancienne chocolaterie, comme si elles étaient à notre grand-père, tout en alliant la modernité actuelle pour offrir une expérience sensorielle complète. Tous nos produits sont exposés en boutiques (dans la limite des stocks disponibles) et des surprises et collaborations surprises et saisonnières sont à découvrir sur place. De plus, notre équipe est composée minutieusement pour vous accompagner pas à pas lors de votre shopping et vous proposer des dégustations.



📍 Nîmes



📍 Bordeaux



📍 Toulouse



📍 Lille



📍 Bordeaux



📍 Nîmes



Contacts presse

Pour toute question, commande pour un événement, personnalisation de produits, créations de coffrets spéciaux ou demande de collaboration, n'hésitez pas à vous adresser à nos attachés de presse.

Jocelyn Weber

jocelynweber@mail.com - 07 06 05 04 03

Léna Sauvestre

lenasauvestre@mail.com - 06 07 08 09 10



Communiqué de presse

Le comptoir de Charlie présente sa nouvelle gamme de produits en collaboration avec Theke, la fameuse marque de confiserie Suisse.

“Le comptoir de Charlie” est fière, après des mois de travail, de vous annoncer une nouvelle collection de produits en collaboration avec “Theke”, confiseur de renom en Suisse.

Cette collection allie la force de notre chocolat et la gourmandise des douceurs de “Theke” créant une gamme de chocolat rempli de caractère et d’expertise.

Notre nouvelle gamme sera disponible à partir de 20 € et sera éligible à la personnalisation.

Cette collaboration sera à retrouver (dans la limite des stocks disponibles) dans toute nos boutiques le 15 décembre 2025 et dans les boutique de “Theke” à partir du 17 décembre 2025. Vous pouvez également la retrouver sur nos sites internet ou chez certains revendeurs (voir la liste sur www.lecomptoirdecharlie.com).

Vous pourrez retrouver un éventail de 15 produits parmi plus de 50 compositions différentes.

A bientôt chez Charlie.

Chargés de relation presse

*Léna Sauvestre - 0632127654 - lena.sauvestre@email.com
Jacelyn Weber - 0770986534 - jacelyn.weber@email.com*



Hors Dossier de presse



Proposition de projet

L'équipe des relations presse et publiques ont le plaisir de vous faire par de notre projet de voyage de presse à Berne.

Nous organisons ce voyage de presse, en collaboration avec "Theke", des confiseurs réputés à Berne, dans le but de découvrir nos usines de production de chocolat à Berne, en Suisse, et de présenter notre nouvelle collaboration avec "Theke". Les invités et nos équipes résideront au château de Berne. Différentes activités en lien avec nos produits et le lieu seront proposées.

Ce voyage en collaboration avec "Theke" permet aux deux marques de réunir nos budget pour organiser un voyage de presse exceptionnel pour mettre en avant la collaboration et l'image des deux entreprises.

Chacune des entreprises pourra inviter 10 personnes en l'organisant comme elles le souhaitent: 5 personnalités ou journalistes avec leurs +1 ou seulement des personnalités/journalistes.



Objectifs

Les objectifs de ce voyage presse est simple, faire connaître notre nouvelle gamme de produits à des influences pour donner de la visibilité à nos nouveautés.

Ensuite, la visite des usines à pour but de faire découvrir une partie de l'entreprise plus professionnelle et technique. La rendre accessible permet de démontrer une transparence sur nos méthodes et savoir-faire et donc créer une proximité avec nos clients et nos potentiels clients grâce à cet événement.

Enfin, les activités proposées auront un lien direct avec nos produits pour, d'une part, les faire connaître mais aussi pour les montrer leur usage au quotidien.

Des influenceurs "cuisine" seront invités pour toucher leurs communautés. Celle-ci étant susceptible d'être intéressées par nos produits. Une présentation et explication de nos nouveautés paraîtra plus crédible et légitime venant de personnes reconnues dans le domaine culinaire des médias sociaux.



Cibles

& Influenceur(euse)s cuisine leur communauté en ligne



Cédric Grolet



**Chris Joyz
& Lili Anna**



Cookinut



Joanna



Toscane & Lucas



Organisation

Hébergement - Logements



Activités - événements



Planning du projet

Vendredi 5 décembre 2025

Rendez-vous à Paris-Gare-de-Lyon pour le départ en train à 7h30. Un wagon sera privatisé pour le voyage afin de garantir le confort des passager ainsi que la convivialité de l'évènement. (explications et distribution des programmes et activités).

Arrivée prévue à Berne à 12h.

1h pour que les invités se prépare et nous rejoigne pour le déjeuner au bistrot.

Après-midi libre avec accès au spa et piscines.

Diner libre

Samedi 6 décembre 2025

Petit déjeuner à 8h

Rendez-vous à 10h en la salle Baccus pour une Conférence + explications et planning du week-end + pause café.

Cocktail-déjeuner à partir de 13h.

à 15h, visite des usines, explications de la fabrication, dégustations.

1h pour que les invités se prépare et nous rejoigne pour le dîner à 20h au restaurant.

Dimanche 7 décembre 2025

Petit déjeuner entre 8h et 9h.

Cours de cuisine ou visite des caves à vins à 10h.

12h - déjeuner.

Temps libre jusqu'à 15h puis regroupement pour aller à la gare.

Départ de Berne à 16h - arrivée prévue pour 20h30.



Budget

- **Logement: Château de Berne - deux nuits - 15 chambres :**

10 000 €

- **Déplacement: en train - départ de Paris Gare de Lyon - arrivée à Berne:**

3 500 €

- **Accès aux spas + diner au choix:**

7 625 €

- **Activité privative visite des caves pour 10 personnes:**

900 €

- **Activité cuisine pour 10 personnes:**

1 700 €

- **Repas pour 25 personnes:**

- Déjeuner au bistrot vendredi
- Pause café samedi matin
- Cocktail déjeuner samedi
- Diner au restaurant samedi soir
- Déjeuner dimanche

33 125 €

Total : 57 000 €

(à diviser par deux avec Theke)

Total par l'entreprise : 28 500 €



Invitations

Devant

Le comptoir de
Charlie

Voyage de
presse

[nom de l'invité]

du 5 au 7 décembre 2025
au
Château de Berne



Invitations

Derrière

Le comptoir de *Charlie*

vous invite

Lors d'un voyage de presse à Berne, en Suisse, pour un week-end à la rencontre de nos producteurs et collaborateurs.

Au programme, atelier cuisine, visite des usines, conférence de presse et bien d'autres. Le tout dans le somptueux Château de Berne, qui met exceptionnellement à l'honneur notre nouvelle gamme, en avant-première.

Rendez-vous le vendredi 5 décembre 2025 à la Gare Paris Gare de Lyon pour un voyage en train avec votre +1.

Le retour est prévu le dimanche 7 décembre aux alentours de 20h.

