



VAN LEER LANCE UNE NOUVELLE GAMME DE CHOCOLATS PRODUITS LOCALEMENT, DÉSORMAIS OFFERTE EN FORMATS ACCESSIBLES

Montréal, Québec, 13 mai 2026 – Van Leer, une marque du groupe Barry Callebaut, annonce le lancement au Canada d'une nouvelle gamme de chocolats désormais offerte en format de 2,5 kg.

Pensée pour répondre aux besoins des artisans et des professionnels de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie, cette initiative marque une étape clé pour la marque, qui rend pour la première fois ses chocolats produits localement accessibles en plus petit format, tout en s'appuyant exclusivement sur des ingrédients issus de sources durables.

Jusqu'à maintenant, ces recettes étaient principalement offertes en grands formats industriels. Avec cette nouvelle gamme, Van Leer élargit l'accès à ses produits en proposant un conditionnement mieux adapté aux réalités du terrain, tout en maintenant un équilibre entre qualité, accessibilité et performance.

Une gamme pensée pour les artisans d'ici

La gamme comprend quatre références : le chocolat mi-sucré Tulsa, le chocolat au lait Kenosha, le chocolat blanc IvoraMD et des brisures de chocolat mi-sucré. Les chocolats Tulsa, Kenosha et les brisures sont produits au Canada, tandis que le chocolat blanc IvoraMD est emballé au Canada, une distinction clairement indiquée afin de refléter l'origine de chaque produit.

Conçus pour être fondus et travaillés directement dans les recettes, les chocolats Tulsa, Kenosha et IvoraMD conviennent à une grande variété d'applications, de la pâtisserie à la crème glacée. Les brisures, quant à elles, sont particulièrement adaptées à la cuisson et aux inclusions dans les classiques de la boulangerie. Offerts en caisses de 8 sacs de 2,5 kg, ces formats s'ajoutent aux formats traditionnels de 13 à 22 kg.

Développé à partir des besoins exprimés par les artisans, le format 2,5 kg facilite la manipulation, optimise l'entreposage et contribue à une meilleure préservation du chocolat, tout en réduisant le phénomène de blanchiment. Il s'adapte également aux nouveaux modes d'approvisionnement, notamment le commerce électronique et les circuits de distribution alternatifs.

Une approche locale, durable et accessible

Cette nouvelle gamme s'inscrit dans la volonté de Van Leer de soutenir l'économie locale et de répondre à la demande croissante pour des produits faits au Canada, tout en demeurant accessibles. Tous les chocolats sont fabriqués à partir d'ingrédients issus de sources durables et portent la certification casher laitier, offrant aux artisans un produit fiable, polyvalent et responsable.





Encore peu connue au Canada, Van Leer souhaite ainsi renforcer sa présence auprès des professionnels de l'industrie. « *La nouvelle gamme Van Leer en format accessible reflète notre engagement à soutenir les artisans et les chefs pâtisseries d'ici en leur offrant des chocolats de grande qualité, dans un format adapté à leurs besoins. En rendant nos chocolats produits localement plus accessibles et abordables, nous contribuons à soutenir les entreprises locales partout au Canada* », souligne Chadwick Larsen, vice-président et directeur général, Canada.

« *Les formats de 2,5 kg éliminent les contraintes liées à la manipulation de volumes plus importants et rendent la production quotidienne plus fluide. Ils offrent également une plus grande liberté pour expérimenter, préserver la fraîcheur et peaufiner les recettes* », ajoute Russ Thayer, chef à l'Académie du Chocolat™ Callebaut.

Les nouveaux chocolats Van Leer en format de 2,5 kg sont désormais disponibles au Canada, notamment via les réseaux de distribution, les entrepôts de gros en libre-service et les plateformes de vente en ligne.

À propos de Van Leer

Marque nord-américaine haut de gamme, Van Leer se consacre à soutenir l'inspiration au quotidien grâce à sa gamme de chocolats, couvertures, composés chocolatés et inclusions. À travers ses produits, la marque vise à offrir à ses clients des solutions durables, responsables et faciles à utiliser. Cet ensemble de produits à base de chocolat et de cacao fait de Van Leer un partenaire fiable, qui accompagne les professionnels dans la croissance de leurs activités, jour après jour.

Ressources médias

Les médias peuvent accéder à une sélection d'images, de vidéos et de ressources complémentaires sur la marque Van Leer via la Press Landing page : <https://www.barry-callebaut.com/fr-CA/van-leer/press-hub>

Personne-ressource

Pour toute demande d'information ou d'entrevue concernant le lancement de la nouvelle gamme Van Leer :

Kim Beauregard

Responsable marketing

Barry Callebaut Canada

Académie du Chocolat™ de Montréal

4850, rue Molson, Montréal (Québec H1Y 3J8)

Tél. direct : 579 225-6243

Cell. : 514 889-7179

Courriel : kim_beauregard@barry-callebaut.com