

PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER



PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Agenda

Company Background

Distribution & offering

Perspectives & Challenges





PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Pierre Marcolini, « The Artist driving the story »

1987 / 94	FAUCHON / WITTAMER / DEBALLEUIL
1988	AWARD « NATIONAL ARTISTIC PROUD »
1991	AWARD « INTERNATIONAL MANDARINE NAPOLEON AWARD»
1991	AWARD « ICE CREAM & PASTRY NATIONAL AWARD »
1992	VICE WORLD CHAMPION / PASTRY / TOKYO
1993	VICE WORLD CHAMPION / PASTRY/ LYON
1995	WORLD CHAMPION / PASTRY/ LYON
2000	EUROPEAN CHAMPION / PASTRY/ ROME





Pierre Marcolini, Company Milestones

- 1994 Incorporation of « CHOCOLATS de L'IRIS »,
First Workshop (30M²) and 1st Boutique in Brussels
- 1995 New « Factory » (500M²)
- 1996 Second Boutique in Brussels
- 1997 Boutique in the Historical Center of Brussels « SABLON »
- 1998 New Factory in Haren, North of Brussels (1500M²)
- 1999 3 new Boutiques / Brussels & Antwerpen
- 2001 Distribution Partnerships: Belgium (Liege, Namur), Uk & Japan
- 2003 Expansion in Tokyo (SECOND BOUTIQUE)
Opening in Paris, Rue de Seine, Rive Gauche
- 2004 Third POS in Tokyo, Flagship store in Brussels SABLON
- 2005 POS in New York
- 2006 Production of own Chocolate (Couverture) & POS in Kuwaiit
- 2007 Partnersip with NESTLE and NESPRESSO
New POS in Japan
- 2009 Paris rue de Scribe POS, EUROSTAR and New Antwerpen
- 2010 E-Boutique, Woluwe (Pop up).
- 2011 Pop-up Parly II and Louise, Taiwan openning
In-Sourcing of Co-Packing





PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Pierre Marcolini, from bean to bar





PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

The cocoa bean farms, our partners



Mexico, Finca de la Joya

Cuba, Baracoa



Madagascar, Domaine Ambanja



Ecuador, Hacienda Puerto Romero

Java, Kendem Lembu



Peru, Plantacion Las Pampas

Brazil, Fazenda Sao Pedro



Venezuela, Hacienda Chuao



PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Pierre Marcolini, Innovation and Creation

Size of Praline

Flower base tastes

Pulp fruit base taste

Bitter chocolate, Origin "cru" of chocolate

Packaging, reinventing the "ballotin"

Tablet, palets fins..

Serigraphy

Pastry many, many new creations

Jams (20% sugar),

Collections and season

From Beans to finish product

...

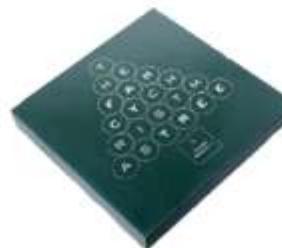
And Much More to Come





PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Collections – Christmas 2011





PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Collections - Valentine's Day 2012



Le cœur framboise en boîte ronde



La boîte de 25 coeurs



Macarons de St Valentin



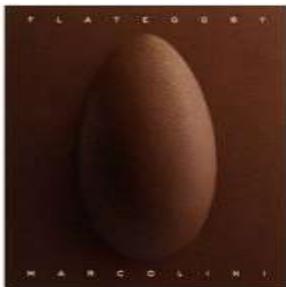
Cache - coeurs





PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Collections – Easter 2012



Flat egg



Panier de Pâques



Les œufs et les oreilles



Les cloches de Pâques



Gâteau de Pâques



Plumier 10 petits œufs



*Grande boîte ronde
41 œufs*



PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Collections – Summer 2012



Rainbow Drops



Cubes de Fruit



Les Caramels de Pierrot



Ice Dream

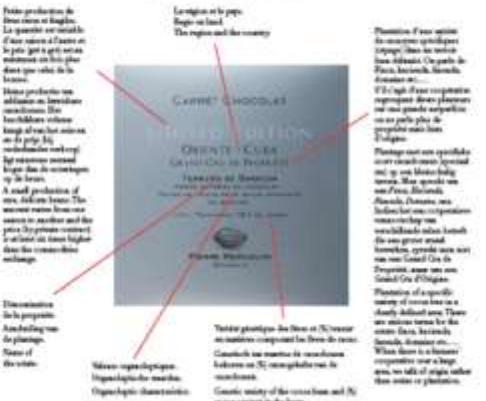


PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Products – Bean to Bar approach



COMMENT LIRE NOTRE ÉTUI ? - HOE U ONS GEVAL LEZEN? HOW TO READ OUR CASE?



BAHIA BRÉSIL - BAHIA BRAZIL - BAHIA BRAZIL

GRAND CRU DE PROPRIÉTÉ DE LA FAZENDA SÃO PEDRO

Caractéristiques: Le planation "Fazenda São Pedro" située dans la région de Bahia, sur la côte atlantique du Brésil. La propriété est tenue par Mr Jésus Tavares, un très spécialiste de la production (ensemencement et récolte). Il cultive avec passion pour une sélection et culture d'avant-garde une technique génétique qui lui permettent d'améliorer sa production.

Type de fève de cacao: Beaumanoir.

Élevage: 100% naturel.

Flavor: Légèrement sucré, un peu de fruité et quelques notes de fruits jaunes (banane et ananas).

Un véritable grand plaisir qui convient au caractère sucré des grands crus de prestige."

GRAND CRU DE PROPRIÉTÉ VAN DE FAZENDA SÃO PEDRO

Caractéristiques: Fazenda São Pedro a planation sur la Bahia région sur les falaises côte du Brésil. La ferme est

gérée par Mr Jésus Tavares, un spécialiste en fermant

et séchage des fèves sous l'ombre. Il cultive ses

fermes avec passion pour une sélection et

cultivation d'avant-garde une technique génétique qui lui

permettent d'améliorer sa production.

Type de fève de cacao: Beaumanoir.

Élevage: 100% naturel.

Flavor: Légèrement sucré, un peu de fruité et quelques notes de fruits jaunes (banane et ananas).

Un véritable grand plaisir qui convient au caractère

sucré des grands crus de prestige."

GRAND CRU DE PROPRIÉTÉ VAN DE FAZENDA SÃO PEDRO

Caractéristiques: Fazenda São Pedro a planation sur la

Bahia région sur les falaises côte du Brésil. La ferme est

gérée par Mr Jésus Tavares, un spécialiste en fermant

et séchage des fèves sous l'ombre. Il cultive ses

fermes avec passion pour une sélection et

cultivation d'avant-garde une technique génétique qui lui

permettent d'améliorer sa production.

Type de fève de cacao: Beaumanoir.

Élevage: 100% naturel.

Flavor: A slight fruity flavor, with a floral side and a few yellow fruit tones (banana and pineapple).

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter.

Téléphone: +33 1 45 85 40 00

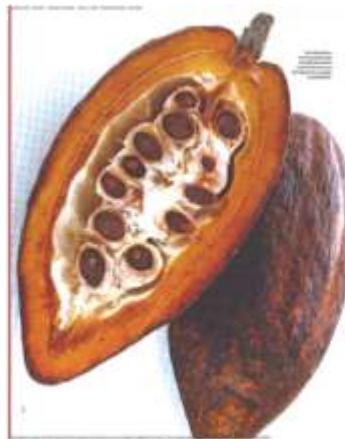
E-mail: contact@marcolini.com





PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

PR & Communication



POUR L'AMOUR DU CHOCOLAT

Il existe de nombreux moyens d'aimer le chocolat. À l'amour des saveurs et des goûts, nous ajoutons l'art. C'est ce que nous avons fait avec cette collection de cinq articles sur Pierre Marcolini qui démontre comment il aime le chocolat. Il aime les couleurs, les textures, les saveurs, mais aussi la manière dont il peut exprimer son amour pour le chocolat à travers ses créations.

Le premier article, intitulé "Pour l'amour du chocolat", nous présente Pierre Marcolini dans son atelier de fabrication de chocolat. Il nous montre comment il travaille avec les ingrédients pour créer des saveurs uniques et délicieuses. Il nous parle également de son amour pour le chocolat et de sa passion pour la qualité.

Le deuxième article, intitulé "Le monde du chocolat", nous emmène dans le monde du chocolat. Il nous parle des différentes sortes de chocolat, des méthodes de fabrication et des ingrédients utilisés. Il nous montre également comment le chocolat est utilisé dans diverses applications, telle que la pâtisserie et la confection.





PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

PR & Communication

Gentleman

GINJAC Le rognon Hennessy

MARCOLINI Tarte Tatin au foie gras

DÉLICES PIERRE MARCOLINI CONSPIRATION À QUATRE MAINS

CONSPIRATION DE CHOCOLATIER

Délices Marcolini plongent en coûteau de révolte. Pierre Marcolini est un orfèvre de la culture, un pionnier du goût concrète, mais aussi un créateur impénétrable. Il démonte et réinvente les codes du plaisir pur. Comme lorsque, avec une énergie à faire trembler les murs, il démonte l'assemblage d'un dessert classique. Un décret royal. D'après lui, le dessert Pierre Marcolini devrait être comme la nature : à l'abri de l'apparence et de la couleur.

CONSPIRATION DE CHOCOLATIER

C'est à l'origine de l'art de la pâtisserie que Pierre Marcolini a commencé à développer son art. Il a étudié la pâtisserie à l'école de gastronomie de Lyon, puis a travaillé dans les plus grands restaurants de France et d'Europe. Il a également travaillé pour des marques prestigieuses telles que Dior, Chanel et Hermès. Ses créations sont toujours inspirées par la tradition française et la qualité des ingrédients utilisés.

CONSPIRATION DE CHOCOLATIER

Il existe de nombreux types de chocolat, mais le meilleur est celui qui est fait à la main et qui a été torréfié à feu vif. C'est ce que Pierre Marcolini fait dans sa boutique à Paris. Il utilise des ingrédients de qualité supérieure et des techniques traditionnelles pour créer des desserts qui sont à la fois savoureux et élégants.

STELLETO

PARIS SPIRIT

LE CHERCHEUR D'OR

Malgré l'opposition de certains amis, Pierre Marcolini a décidé de suivre son rêve de devenir chef pâtissier. Il a commencé à travailler dans une pâtisserie familiale à Paris, où il a appris les bases de la pâtisserie. Il a ensuite travaillé dans plusieurs restaurants et pâtisseries à Paris, avant de créer sa propre entreprise de pâtisserie. Il a également travaillé pour des marques prestigieuses telles que Dior, Chanel et Hermès. Ses créations sont toujours inspirées par la tradition française et la qualité des ingrédients utilisés.

ARTISTE

Après des années de travail acharné, Pierre Marcolini a finalement atteint son rêve de devenir chef pâtissier. Il a créé une entreprise de pâtisserie qui offre des desserts uniques et créatifs. Il a également écrit plusieurs livres sur la pâtisserie et la cuisine française. Ses créations sont toujours inspirées par la tradition française et la qualité des ingrédients utilisés.

ARTISTE

Après des années de travail acharné, Pierre Marcolini a finalement atteint son rêve de devenir chef pâtissier. Il a créé une entreprise de pâtisserie qui offre des desserts uniques et créatifs. Il a également écrit plusieurs livres sur la pâtisserie et la cuisine française. Ses créations sont toujours inspirées par la tradition française et la qualité des ingrédients utilisés.

BEST-SELLERS

SPÉCIAL	SEUL	BAKED
PÊCHE MUSSETTE	POISSON	BAKED
POISSON	PÊCHE MUSSETTE	BAKED
BAKED	POISSON	PÊCHE MUSSETTE
PÊCHE MUSSETTE	BAKED	POISSON
POISSON	PÊCHE MUSSETTE	BAKED
BAKED	POISSON	PÊCHE MUSSETTE

PIÈCE DE RÉSISTANCE

Il existe de nombreux types de chocolat, mais le meilleur est celui qui est fait à la main et qui a été torréfié à feu vif. C'est ce que Pierre Marcolini fait dans sa boutique à Paris. Il utilise des ingrédients de qualité supérieure et des techniques traditionnelles pour créer des desserts qui sont à la fois savoureux et élégants.



PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

PR & Communication

The cover features a smiling man with his hands behind his head. Headlines include "Les meilleurs chocolatiers" and "Gastronomie". A large image of a chocolate Christmas tree is at the bottom.

Top left: "Le ticket chic" section with various gift ideas like a teddy bear and a kit. Top right: "La bûche de Noël" section with images of different types of bûches. Bottom: A large image of a red chocolate Christmas tree decorated with chocolates.

A collage of various chocolate products including a reindeer-shaped chocolate, a car-shaped chocolate, and several boxes of chocolates. Below is a section titled "SHOPPING" with sub-sections like "Plante de Noël", "Ours en pâtes", and "Mon bûche au spéculoos".

Agenda

Company Background

Distribution & offering

Perspectives & Challenges





Pierre Marcolini – Products Offering

Products lines			Buying Type
Pralines	Prepack	34 tastes +	Gift
	« sur mesure » / bespoke	Same, various sizes...	For-me
Gourmandises	Prepack	10 sorts	For-me
Tablets	Packs	About 20 sorts, LE	Both
Saveurs du Monde & Palets fins	Prepack	10 M	Both
Pastry	LM and some shops	12+ different sorts	Both
Biscuits	Cakes, macarons...		Both
Miscellaneous	Jam, caramels...		Both
Seasonal & Collections		4 to 6 collections/year	Both



Pierre Marcolini, Distribution Network

COUNTRY	# of POS
BELGIUM	9 + X
FRANCE	2 + X
JAPAN	7+ X
TAIWAN	1
UK	1
KUWAIT	1
E-Boutique	NA
TOTAL	23+



PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Pierre Marcolini Boutiques – Belgium, Sablon (Brussels)



Chocolate Flagship Store



PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Pierre Marcolini Boutiques – Belgium, Antwerp



Pastry & Chocolate Boutique



PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Pierre Marcolini Boutiques – Belgium, Temporary Boutique



*Chocolate
Boutique*



PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Pierre Marcolini Boutiques – France, Paris (6^{ème}, 9^{ème})



Chocolate Boutiques



PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Pierre Marcolini Boutiques – Japan

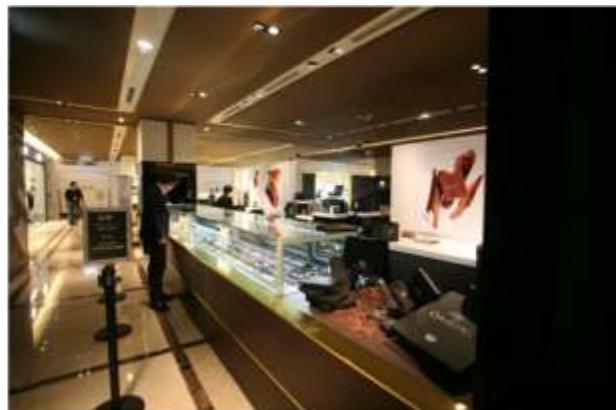


Chocolate, Pastry and Ice Cream Boutiques



PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Pierre Marcolini Boutiques – Taïwan, Taipei Xinji



Chocolate Boutique & Salon de Thé



PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Pierre Marcolini Boutiques – Coming Soon





PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Pierre Marcolini Boutiques – Coming Soon





PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Pierre Marcolini Boutiques – Coming Soon





Agenda

Company Background

Distribution & offering

Perspectives & Challenges





Premium Chocolate in a Growing Market

The Premium chocolate market becomes competitive, nevertheless Pierre Marcolini has a unique brand mix and a product offering that will allow him to position the brand everywhere ahead/above most competitors

- VISIONARY CREATOR
(art director: Pierre Marcolini)
- IDENTIFYING TASTE
(own chocolate production line, creation)
- EXCLUSIVE CHARACTER & GLOBAL UNIVERSE OF LUXURY





A project in line with New Market Aspirations

- Healthy Food, Lower Sugar level and better fat contents
 - Premium & Gourmet Products
 - New & Innovative Flavours & Perfumes
 - Seasonal & Limited Edition Products
 - Everyday sharing products
 - Experience and Discovery Consumption
 - Snacking, Tasting, Eating on the go
 - Ethical Products
 - Matching Taste & Emotion
- ... And so much in preparation





PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

Wrap Up & Conclusions

