



COMMUNIQUE DE PRESSE

À partir du 5 novembre



prend la parole



Quel chocolat voulons-nous?!

Mon jardin chocolaté fait son show !

Eh oui, surprise, nous avons fait une campagne « publicitaire ». Forcément, pas comme les autres ;)

Rendez-vous sur nos réseaux sociaux à partir de mardi 5 novembre et les 5 mardis suivants. On compte sur vous pour participer au débat !

Capsules vidéo :

1. L'huile de palme n'a pas bon goût <https://youtu.be/rftCYu8TRk4>
2. Les merveilleux effets du chocolat Gingembre citronné <https://youtu.be/SY7dWb3TeX8>
3. On se connaît ? <https://youtu.be/fGyyqh42KvI>
4. Méditation chocolatée https://youtu.be/AQatrEZ0_oM
5. Le crépitement de la graine de courge <https://youtu.be/iO7pXOUtLVE>
6. Chocolat d'art moderne <https://youtu.be/alivXq0-z2M>

Carine, pourquoi as-tu voulu faire une campagne publicitaire ?!?!

Cela fait 4 ans que j'ai lancé ma chocolaterie. Pas à pas, j'ai d'abord mis au point mes recettes, ma façon de produire, obtenu ma certification bio, construit une marque et des emballages qui me correspondent, une belle équipe ... Je me sens maintenant prête à sortir du bois ! Casser la baraque pour faire connaître plus largement notre travail qui réinvente une chocolaterie plus saine, plus bio, plus transparente, plus solidaire.

Pourquoi avoir fait appel à Jean-Michel Hua pour réaliser cette campagne ?

J'aime bien travailler avec des profils différents, avec des personnes qui sont riches de plusieurs vies professionnelles. Je fais un chocolat pas comme les autres, j'ai donc choisi un réalisateur pas comme les autres. Par ailleurs j'adore l'humour très second degré et terriblement bien vu de la série culte créée par Jean-Michel : Brother & Brother que je vous recommande de découvrir ou re-découvrir !



Jean-Michel, qu'est-ce qui t'a intéressé dans la réalisation de cette campagne ?

L'imaginaire m'a beaucoup plu, car c'est une approche renouvelée du chocolat. Il y a toute une philosophie moderne dans cette approche, bien au-delà de la simple gourmandise. On pense au bien-être, au bienfait ressenti par le corps. C'est une approche presque spirituelle, proche de celle du vin, où la matière est sublimée par l'idée et les valeurs que l'homme ou la femme qui le fabrique a essayé de faire passer.

Deuxième élément qui m'a parlé : la trajectoire de Carine, la fondatrice, ancienne ingénieure informatique qui a choisi de faire ce qu'elle a vraiment envie de faire. Forcément, cela se retrouve dans le niveau de qualité et d'exigence du produit.

Enfin, ce type de mission correspond à ce que je souhaite faire avec notre agence 181 degrés : travailler avec des entreprises en fort développement auxquelles je propose, comme pour les grandes entreprises, une approche de planning stratégique qui permet d'élever radicalement le niveau de la communication. L'agilité de ces sociétés me permettant en retour d'avoir un impact sur l'ensemble du story telling ce qui est toujours satisfaisant pour l'amateur de cohérence que je suis.

Agence 181 fondée par Jean-Michel Hua

Ancien élève de l'Ecole Normale Supérieure (Philosophie), diplômé de Sciences-Po (ECOFI), Jean-Michel a travaillé 15 ans en tant que planner stratégique (Publicis, BETC EURO RSCG, ELEPHANT at Work). En 2004, il crée la première web série à être adaptée à la télévision : Brother & Brother, visionnée dans une trentaine de pays, et achetée par Canal+. Il réalise d'autres fictions pour Canal+. En 2008 il fonde son agence pour créer et réaliser d'autres séries de fictions courtes pour Canal+ et décline son expertise en fiction au service de l'entreprise.



La chocolaterie qui fait du bien



1^{ère} chocolaterie artisanale bio de Paris, des chocolats frais, sans conservateur.

Carine est devenue chocolatière pour inventer une façon très personnelle de travailler un chocolat certifié bio, artisanal et de qualité dans lequel elle infuse et sème des plantes et des graines au gré de ses inspirations : anis, graines de courge, pétales de roses ...

Elle fait la part belle aux saveurs des ingrédients pour une dégustation pleinement satisfaisante ... sans avoir besoin de finir la boîte ;)

Fabrication artisanale (et sans conservateurs) dans son atelier au cœur du campus entrepreneurial et associatif des Grands Voisins, Paris 14^{ème}, avec l'aide de personnel en insertion professionnelle.



Contactez Daniela au 07 71 27 01 16 / daniela@monjardinchocolate.com

monjardinchocolate.com