

## Швейцарскому шоколаду «Тоблерон» исполнилось 100 лет | Le Toblerone fête ses 100 ans !

Auteur: Людмила Клот, [Женева](#) , 17.12.2008.



Треугольные символы Швейцарии: Маттерхорн (© Keystone)

Горный профиль, танцовщицы варьете или знак тайного общества - что скрывается в форме знаменитого шоколадного треугольника?

|  
D'ou vient la forme du toblerone, fameux chocolat suisse ? de l'image du Cervin ou de plus lointaines ressemblances ?

Le Toblerone fête ses 100 ans !

В этом году знаменитой швейцарской марке шоколада «Тоблерон» исполняется 100 лет. Всю осень кондитеры праздновали. Например, для участия в празднике шоколада в Берне была изготовлена самая большая в мире плитка «Тоблерона» традиционной треугольной зубчатой формы весом 100 кг. Она могла бы претендовать на занесение в "Книгу рекордов Гиннеса", но авторы не подавали заявку: "Для нас гораздо важнее доставить радость любителям и ценителям нашего шоколада", - скромно заметили они.

Зато швейцарцы установили другой мировой рекорд: четыре выходных 100 тысяч жителей Женевы, Базеля, Берна и Цюриха склеивали пустые коробочки, чтобы сконструировать из них башню. Самыми проворными оказались бернцы, их башня

достигла 5-метровой высоты в рекордные сроки. А мэр города Александр Чеппет сравнил изобретение сладкого треугольника с открытием теории относительности Альберта Эйнштейна!

Всего более 500 тысяч человек приняло участие в праздничных торжествах, проходивших во всех крупных городах страны. Также марка выпустила книгу, посвященную столетнему юбилею.

История изобретателя шоколада Теодора Тоблера рассказывается на сайте Suisseworld. В 1899 году кондитер Жан Тоблер из Берна вместе с сыном Теодором основал шоколадную фабрику. Теодор и его двоюродный брат, Эмиль Бауманн, придумали в 1908 году знаменитый "Тоблерон" (Toblerone) - шоколад треугольной формы с медово-ореховым вкусом. Вскоре он запатентовал рецепт и название шоколада. "Тоблерон" происходит от сочетания фамилии Тоблер и итальянского слова "torrone", в переводе означающего медово-миндальную нугу.

Версий по поводу треугольной формы шоколада целых три. Первая - швейцарского кондитера вдохновил пик Маттерхорн. Согласно второй, идею Тоблеру подали танцовщицы парижского кабаре "Фоли Бержер" (Folies Bergères), выстраивающиеся в конце представления в пирамиду. Внук его, Андреас Тоблер, поделился семейной легендой, которая гласит: в 1906 году дедушка-Тоблер ходил на спектакль кабаре, где пирамида танцовщиц в бежевых костюмах с красной велюровой отделкой так потрясла его воображение, что вдохновила на создание формы и цвета знаменитого шоколада. Что ж, у каждого свое видение сладкой жизни.

Третья версия гласит: Тоблер выбрал пирамиду как символ... масонства. Орден, действительно, играет значительную роль в экономическом и политическом развитии страны, так что все возможно. В любом случае, на вкусе шоколада это философская подоплека никак не сказывается.

В 2009 году любителей шоколадных треугольников ожидает сюрприз: он заключается в добавлении в батончики специального ингредиента, который сделает их хрустящими.

Юбилейная экспозиция «Тоблерона», начавшаяся 15 ноября в Маттерхорне, продолжится до 4 января.

[Швейцария](#)  
[маттерхорн](#)

---

**Source URL:**

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarskomu-shokoladu-tobleron-is-polnilos-100-let>