

Швейцарцы на Парижском салоне шоколада | Les Suisses au Salon du chocolat de Paris

Author: Лейла Бабаева, [Париж-Женева-Куртелари](#) , 26.10.2018.



Парижский шоколадный пир (Flickr)

Программа шоколадного праздника включает 500 участников из 60 стран. Приедут во французскую столицу и швейцарцы – их ароматные сладкие изделия можно будет сравнить с огромным количеством других... если, конечно, хватит сил.

Le programme de la fête consacrée au chocolat inclut 500 participants de 60 pays. Des Suisses viendront aussi, apportant ses chefs-d'œuvre aux goûts et arômes exquis.
Les Suisses au Salon du chocolat de Paris

В этом году Парижский салон шоколада под девизом «Все вкусы – в природе!» пройдет с 31 октября по 4 ноября. Сотни участников и искусных кондитеров, 20 000 квадратных метров выставочного пространства, бесконечные сюрпризы для больших и маленьких. С первого салона, прошедшего в 1995 году, в его рамках были организованы 224 мероприятия, здесь побывали 27 000 участников и 10,5 миллиона посетителей.

В программе праздника вкуса: дефиле в шоколадных платьях, конкурс по приготовлению десертов, концерты, финал международного конкурса World Chocolate Masters, который проводится с 2005 года по инициативе трех лидирующих брендов: Callebaut, Cacao Barry и Carma, входящих сегодня в состав швейцарской компании Barry Callebaut, крупнейшего в мире производителя шоколада. Также в рамках салона будут представлены книги и фильмы о шоколаде, японские кондитеры продемонстрируют свое искусство, эксперты прочтут лекции о различных свойствах шоколада, особенностях его производства и трудностях выращивания какао-бобов.

Из Швейцарии приедут четыре участника: женевские производители сладких шедевров Au Palais des Gourmets и Canonica, компания Camille Bloch из Куртелари (кантон Берн), которая выпускает шоколадные плитки, конфеты и другие лакомства с 1929 года, и женевская компания Chocolaterie Stettler, основанная в 1947 году.

Среди шедевров, созданных в Chocolaterie Stettler, будут представлены известные многим «Булыжники Женевы», (франц.: Pavés de Genève). Не бойтесь: речь идет всего лишь о кубиках шоколада в какао-пудре. В 1954 году фирма получила за свои кондитерские изделия награду на выставке кулинарного искусства в Берне. На своем сайте компания объясняет свой успех неизменным качеством своей продукции, обширными знаниями в сфере кулинарного искусства и стремлением к совершенству.

«Для нас удовольствие – это не просто вопрос вкуса. Это ощущение общего благосостояния», - подчеркивает на своем сайте фирма Camille Bloch, которой управляет уже третье поколение семьи Блох.

В компании работают 180 сотрудников, производя около 3700 тонн сладостей в год, четверть этого объема экспортируется в другие страны. Также компания приглашает всех желающих посетить свой [музей шоколада](#), взять уроки у мастеров и попробовать вкусные шедевры.

Фирма Canonica существует уже 65 лет. В 2011 году она открыла свою лабораторию для создания шоколадных изделий и исследований в этой области. Главный шоколатье предприятия Самюэль Романье получил первый приз на Международном салоне шоколатье в Женеве в 2013 году. От одних названий придуманных им сладостей текут слюнки: малина-кунжут, миндаль-принцесса, клубника-базилик, страстная карамель, молочный трюфель и т.д.

В свою очередь, кондитерская Au Palais des Gourmets указала на своей странице в Facebook, что для любителей сладкого в ее «арсенале» – экстранные нуга с 15 ароматами, пряники «по-старинному», мармелад и... впрочем, зачем мучить читателей перечислением? Лучше все увидеть – и попробовать – на месте!

Больше информации о салоне можно найти на его [сайте](#).

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[В Цюрихе в третий раз проходит Салон Шоколада](#)

[Чудеса в музее шоколада Camille Bloch](#)

[Международный шоколадный турнир](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarcy-na-parizhskom-salone-shokolada>