

«Шоколадная карта» Швейцарии | Carte du chocolat en Suisse

Автор: Лейла Бабаева, , 26.01.2015.



Такое зрелище открывается входящим в заведение La Cerise sur le Gâteau (cerisesurlegateau.ch)

В нашей статье предлагаем читателям несколько адресов в разных кантонах страны, где мастера шоколадного искусства всегда готовы порадовать посетителей чем-то новеньким.

| Dans cet article nous vous proposons quelques adresses dans divers cantons du pays où les chocolatiers sont toujours prêt à réjouir les clients avec leurs nouveautés originales.

Carte du chocolat en Suisse

Производство шоколадных угощений является той сферой, в которой многие с восторгом приветствуют творческий подход и проявление художественного вкуса.

Немало людей с удовольствием поедают шоколадных зайцев, шоколадные домики, кораблики и многое другое, что появляется на свет по воле фантазии «шоколадников». По этой причине производство уникальных фигурок не угасает и открывает перед «сладкими» дизайнерами большие перспективы.

О шоколадном магазине **Jubin**, расположенном в коммуне Курвэвр (кантон Юра) говорят во всей округе. Фирма имеет три кондитерских магазина (кроме Курфэвр, купить лакомства можно в близлежащих городах Делемон и Басскур), в которые многие покупатели приезжают издалека за шоколадными трюфелями со сливовой настойкой и другими сладостями. Выбор богат: мусс с лесными ягодами, мусс с тремя видами шоколада, шарлотка с клубникой и зеленым лимоном, пирожные с малиной... При желании можно заказать угощение на дом, причем не только пирожные и конфеты, но и несладкие лакомства: пироги с ветчиной и луком, со свиной, говядиной и фисташками, с лососем, салями и тунцом и т.д.

Все началось с булочной, которую семья нынешних владельцев купила у прежней хозяйки в Курфэвре в октябре 1962 года. Сегодня профессию пекаря-кондитера осваивает уже третье поколение владельцев, которые сильно расширили предприятие, и в их магазине в Курфэвре есть даже своя лаборатория кондитерско-шоколадного искусства.

А вот магазин сладостей **La Cerise sur le Gâteau** (буквально с французского: «вишенка на пирожном», в переносном смысле: «что-то хорошенькое на закуску») в коммуне Пре-вер-Нореа, по адресу Route de Fribourg 12 (кантон Фрибург), открылся только два года назад. Впрочем, за столь короткий срок на его сайте уже накопилась масса восторженных отзывов. Некоторые до того вычурны, что мы решили привести их здесь: «Совершенно невероятно... Я бы прошел на коленях сто километров, чтобы еще раз попробовать карак» (*Карак – швейцарский шоколадный десерт - НГ*). – «Ваша тарталетка с клубникой... У меня до сих пор текут слюнки!» – «Они делают лучшие рождественские полена в мире! А раньше я и видеть полена не мог...» – «Это – самое вкусное и сладкое пирожное... Было только что...»

Эти отзывы адресованы в первую очередь кондитеру Жоэлю Сати, который открыл «La Cerise sur le Gâteau» вместе с единомышленницей Кристиной Ибарра, отвечающей за административную часть предприятия. Прежде чем стать начать свое дело, коллеги прошли интересный профессиональный и жизненный путь. Жоэль учился в известных швейцарских кондитерских: «Zurcher» в Монтре, «Poyet» в Веве и «Guignard» в Орб (кантон Вале), Кристина тем временем набиралась опыта в сфере управления персоналом в разных компаниях. В 2007 году друзья решили попробовать что-то новое и два года проработали по профессии в одном из отелей сети Relais & Château на острове Сен-Бартелеми, расположенном в Карибском море. Вернувшись в Швейцарию, они через три года открыли «вишневую шоколадницу», которую теперь все посетившие ее рекомендуют друзьям.

В Веттингене (кантон Аргау) **Фабиан Риманн** творит чудеса в кондитерской, расположенной на Landstrasse 122. Журнал Bilan называет его представителем всего новаторского, что может предложить современное шоколадное искусство в Швейцарии. Чтобы иметь лучшие какао-бобы, Фабиан даже держит плантацию на острове Тринидад. Среди наград, которые он завоевал благодаря своему мастерству, можно назвать первое место на Европейском конкурсе пекарей в Люксембурге в 2006 году и звание мирового чемпиона на состязаниях шеф-поваров в Чикаго в 2007-м. О своем занятии Фабиан говорит: «Это – отдельный мир, сложный, темпераментный и

деликатный одновременно. Страсть, фантазия и любовь в сочетании с лучшими ингредиентами творят изысканные лакомства. Мне еще предстоит обнаружить границы этой вселенной». Айва с пряностями, мирабелью и водкой, «фруктовые палочки» с цукатами из кожуры апельсина, лимона и имбирем, драже и конфеты с нежной карамелью – это тот случай, когда описание не даст почти ничего, а дегустация – даст все!

Магазин **Max Chocolatier** существует в Люцерне (по адресу Schweizerhofquai 28) с 2009 года, в каждом сезоне здесь предлагают частично обновленный набор сладостей. За кондитерской закрепилась слава одной из лучших и оригинальных в стране. Заведение старается создавать такие изделия, благодаря которым любой человек по-новому откроет для себя шоколад. Здесь гордятся тем, что знают фермеров, выращивающих какао-бобы и регулярно посещают их хозяйства, что платят за бобы слегка завышенную цену, чтобы наверняка получить шоколад безупречного качества.

В своих сладостях кондитеры используют, среди прочего, такие ингредиенты, как сметана из молока альпийских коров, луговые цветы, зеленый чай, ром.

Если вы решите прокатиться по Фирвальдштетскому озеру, то можете заказать дегустацию шоколада от Max Chocolatier на корабле. Также там будут присутствовать эксперты из магазина, которые расскажут, как делают шоколад в Швейцарии. Мастера-шоколадники выезжают и для организации дегустаций по стране, а в магазине вам предложат на выбор интересные упаковки, если вы покупаете сладости для подарка, вплоть до размещения на коробке той картинки, которую вы предоставите сами.

Кроме шоколада, предприятие готовит кексы, пироги, мороженое. На сайте Max Chocolatier отмечается, что в семье Кениг, основавшей «шоколадницу», дедушка пек по воскресеньям кекс Nonno's Gugelhöpfli по старому семейному рецепту. Часто еще до подачи на стол часть кекса таинственным образом исчезала, а внуки потом клялись, что это угощение надо есть горячим. Сегодня кекс доступен в трех вариантах... но здесь снова слова бессильны, так как искусно приготовленные сладости подобны симфонии – как ее расскажешь?

В городке Мелиде (кантон Лугано) по адресу Via alla Bolla 4 находится шоколадница **Tiziano**, которая дарит радость своим клиентам с 1994 года. [Паоло Бассо](#), признанный лучшим сомелье мира в 2013 году, признался, что поездка в Японию в 2013-м запомнилась ему, кроме прочего, еще и шоколадом от Tiziano, который он взял с собой. Известность заведения завоевало своими легкими сладкими блюдами и черным 68-процентным шоколадом «темная гармония».

В Женеве на улице Henry-Dunant 16 любители сладкого найдут магазин **Christophe Berger**. Для настоящих ценителей заведение не станет открытием, но для тех, кто еще не был в обустроенном здесь чайном салоне и не прочь попробовать различные лакомства, поход не станет бесполезной тратой времени. Шоколадные диковинки готовят четыре мастера, к которым чувствуешь настоящее уважение, однажды отведав их шедевры.

И, наконец, по адресу Via Maistra 195 в Понтрезине (кантон Граубюнден) уже сто тридцать пять лет существует кондитерская **Gianotti**, которая, однако, ввела шоколадные изыски в свой ассортимент лишь несколько лет назад, открыв для этого

специальный магазинчик. Произведения искусства всегда обладают индивидуальностью, не похожи друг на друга. Наверное, именно поэтому в Швейцарии и существует столько «шоколадных» заведений, и по этой же причине ценители стремятся посетить как можно большее их количество, чтобы оценить результат стараний местных мастеров...

[швейцарский шоколад](#)

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Шоколадные маршруты Швейцарии: Шарме, Люцерн, Невшатель](#)

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

[Массаж шоколадом](#)

Source URL: [*http://www.nashagazeta.ch/news/gurm/18883*](http://www.nashagazeta.ch/news/gurm/18883)