



## EN PRENDRE PLEIN LES YEUX... **CHEZ CAMILLE BLOCH**

**QUI?** Il y a tout juste un an, l'entreprise familiale Camille Bloch, qui produit notamment les célèbres Torino et Ragusa, ouvre Chez Camille Bloch pour convier les fans de la marque à une expérience améliorée.

**QUOI DE NEUF?** En marge du site de production, on trouve désormais un parcours interactif de 90 minutes sur l'histoire de la marque et du chocolat, un atelier pour fabriquer soi-même son choc, un bistrot avec des créations gourmandes autour des spécialités du chocolatier et une boutique. Une mise en scène de la marque qui n'est pas sans rappeler la Maison Cailler, à Broc (FR).

**OÙ?** Chez Camille Bloch, à Courtelary, (JU). Ouvert du mardi au dimanche. [chezcamillebloch.swiss](http://chezcamillebloch.swiss)



## RÉVEILLER LA TRADITION CHEZ **MICHELI**

**QUI?** C'est en 1964 que la chocolaterie Micheli ouvre ses portes dans un lieu autrefois consacré au tabac. Elle devient rapidement une institution où l'on vient boire son chocolat chaud en famille et déguster de délicieux chocolats, dont de nombreux noirs, dans un cadre de bonbonnière vintage.

**QUOI DE NEUF?** Racheté par le jeune entrepreneur genevois Pierre Rielle, le lieu, modernisé, vient tout juste d'être inauguré. Un cadre plus contemporain, un atelier vitré où l'on peut contempler le travail des artisans... la chocolaterie propose également des pâtisseries, dont une sublime forêt noire maison.

**OÙ?** Chocolaterie Micheli, rue Micheli-du-Crest 1 à Genève. [micheli.boutique](http://micheli.boutique)



## VIVRE UN VOYAGE SENSORIEL AU BAR À CHOCOLATS **FAVARGER**

**QUI?** La maison Favarger, installée à Genève depuis 1826, puis à Versoix depuis 1918, a rouvert sa boutique du prestigieux quai des Bergues en septembre. Elle propose désormais un bar à chocolats. Cette fameuse manufacture est l'une des seules en Suisse à assurer la production de la fève de cacao au bonbon de chocolat.

**QUOI DE NEUF?** Ce bar à chocolats est conçu comme un lieu convivial où l'on prend le temps de la découverte. Assis, on part pour un voyage sensoriel à travers 8 thèmes (proposant chacun 6 chocolats) à la rencontre de nouvelles recettes à base d'ingrédients 100% naturels, du généreux Cœur Tendre à l'intrigant Plaisir Exotique.

**OÙ?** Bar à chocolats, boutique Favarger, 19 quai des Bergues à Genève. [favarger.com](http://favarger.com)



## MISER SUR LE BIO AVEC **MICKAËL RANDIN**

**QUI?** Mickaël Randin a 34 ans. Depuis 2009, celui qui fut chef pâtissier y travaille en solo et produit du chocolat labellisé Bio Bourgeon.

**QUOI DE NEUF?** C'est à la naissance de son garçon, en 2015, que l'artisan a décidé de passer au bio, pour être aussi exigeant sur la qualité des produits destinés à son fils que de ceux proposés à ses clients. Depuis quelques mois, il travaille également les laits végétaux et propose donc des chocolats exempts de substances animales.

**OÙ?** MR Chocolats est installé à Moncherand, dans le Jura Vaudois. Points de vente de ses produits, marchés et foires sur lesquels il est régulièrement présent sur [biobourgeon.mrchocolat.swiss](http://biobourgeon.mrchocolat.swiss)