

Genfersee Region

Die Genfersee Region umfasst die Kantone Genf, Waadt und Wallis. Sie hat weit mehr zu bieten als mediterranes Klima, endlose Rebhänge, Saucisson und Raclette. Denn Schokoladen-Aficionados wissen längst, wo sie traditionelle Truffes au Champagne, hochwertige Schokolade, kunstvolle Pâtisserie oder kreative Pralinés geniessen können.

Text: Katja Bopp | Fotos: zVg.

Konzept: Katja Bopp | Fotografie: Adrian Ehrbar

Produkte: MR Chocolat, Montcherand und Jacot Chocolatier, Noiraigue



Eau de vie

Das Lebenswasser « Eau de vie » ist die französische Bezeichnung für Spirituosen, welche aus Früchten wie Äpfel, Kirschen Pflaumen oder auch aus Kräutern hergestellt werden. Die Mariage mit Schokolade ist vielfältig: Pavés Absinthe, Praliné Eau de vie de framboise oder Bâtons de Kirsch.



Wallis



**David L'Instant chocolat,
Crans Montana**

L'Instant chocolat (1)

David Pasquiat ist so etwas wie der Rockstar unter den Chocolatiers. Mit den «Choconougats» geniessen Sie mit weisser, dunkler und Milkschokolade das perfekte Pairing. Seine «Chocolate Bars» gibt es in 19 verschiedenen Geschmacksrichtungen und seine farbigen «Ganaches» überzeugen mit überraschenden Texturen sowie fruchtigen und herben Geschmacksrichtungen.
instant-chocolat.ch

Fuchs (2)

Das «Matterhörnli» gibt es klassisch mit Maracaibo Schokolade oder mit Nougat. Die unverwechselbare, handgemachte Hausspezialität mit schneeweissen Gipfeln gibt es als kleine Pralinen oder grossen Schoggigenuss - leider nicht in Originalgrösse. Zu den weiteren Spezialitäten gehören die Whymperli oder das Bergführerbrot.
fuchs-zermatt.ch



Fuchs, Zermatt

Jeremy Ramsauer, Sierre



La Chocolaterie

Jeremy Ramsauer (3)

Die «Tablettes Grand Cru» kommen aus Trinidad, Peru oder Madagaskar, die «Feuilles au chocolat» sind mit getrockneten Rosenblätter, Blue Mountain Kaffee oder Tasmanischen Pfeffer aromatisiert und Spezialitäten wie «Crème caramel au beurre salé» oder «Liqueur au chocolat» sind einfach délicieux.
chocolaterie-suisse.com

Lausanne

L'espace chocolat, Lausanne



Romain C., Lausanne

Waadt

Jacot et Isabel, Lonay



*MR Chocolat,
Montcherand*

L'espace chocolat (4)

Reinen Schokoladengenuss in vielfältiger Form verspricht die Chocolat-Manufaktur in Lausanne. Sei es als Tafel «Carré Suisse», als «Pavés de la Cité» oder als auserlesene Pralinés in einer hübschen «Boite». espace-chocolat.ch

Romain C. (5)

Die weltbeste Maracaibo Schokolade gehört zu seinen Favoriten. Seine verspielte und kunstvolle Pâtisserie wird mit saisonalen Früchten arrondiert. Und bei hochwertigen Zutaten braucht es auch weniger Zucker, davon ist Romain C. überzeugt. romain-c.ch

Jacot et Isabel (6)

Im ihrem Labor entstehen aus hochwertigen Zutaten ausgefallene Schokoladenprodukte: «Mousse mangue-passion», «Tarte citron meringuée», «Dragées au Chocolat» oder eine köstliche Auswahl an Pralinés. jacot-isabel.ch

MR Chocolat (7)

Chocolatier Michaël Randin ist von Bio Suisse zertifiziert, dem strengsten Bio-Label der Schweiz. Das hält ihn nicht davon ab, experimentierfreudig zu sein. Seine Pralinés hat er mit Bier, Merlot, Chasselas, Sauvignon gris, Koriander, Ingwer oder Thymian abgeschmeckt. Amusez-vous! biobourgeon.mrchocolat.swiss

Genf

8



Chocolat Rohr, Carouge

Chocolat Rohr (8)
Innovative Chocolat-Träume entstehen bei Chocolat Rohr in Genf. Die legendäre Schwarzwäldertorte oder Klassiker wie die «Genevan Bins», «Pavés glacés», «Amandes Choc» oder «Poubelles genevoises» sind immer ein Versuch wert.
rohr.ch

Berger (9)
Kunstwerke aus Pâtisserie, erlesene Tafelschokoladen unterschiedlichster Herkunft, feinste Pralinés, fruchtige Sorbets und köstliche Glacés – im haus-eigenen Tea Room können Sie diese sogleich geniessen.
berger-defaletans.ch



Berger, Genf

Le Duo Créatif (10)
Aussergewöhnliche und auf internationaler Erfahrung basierende Dessert- und Schokoladekreationen entstehen beim Duo Créatif. Auch bekannte Klassiker wie Bruchschokoladen oder Truffes werden mit saisonalen Zutaten von Hand gemacht.
leduocreatif.ch

*Le Duo Créatif,
La tour de Peilz*

10

