

SCHOKO- TOUR LAUSANNE



Entdecken Sie fünf von elf möglichen Chocolatiers Ihrer Wahl auf einer Tour zu den Highlights der Stadt und nehmen Sie am Schluss ihre besten Kreationen mit nach Hause.

DIE SCHOKO-TOUR LAUSANNE BIETET:

- ✓ Eine Degustation bei 5 Chocolatiers
- ✓ Eine Entdeckungstour zu den Highlights von Lausanne
- ✓ Eine kulinarische Aktivität für alle

CHF 29.- FÜR ERWACHSENE
CHF 16.- FÜR KINDER

SCHWEIZER
SCHOKOLADE

RESERVATION ONLINE ODER IM
INFORMATIONSBÜRO VON LAUSANNE
TOURISME IN DER NÄHE DES BAHNHOFES

www.lausanne-tourisme.ch/de/angebot/schoko-tour-lausanne



Profitieren Sie beim Besuch der 5 Chocolatiers Ihrer Wahl von **10% Rabatt** auf einer Auswahl an Schokolade.



LAUSANNE
CAPITALE OLYMPIQUE



www.lausanne-tourisme.ch

THE **LAUSANNER**



@thelausanner #thelausanner #mylausanne

www.thelausanner.ch

DIE CHOCOLATIERS

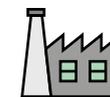
- 1 BLONDEL**
Rue de Bourg 5 – blondel.ch
- 2 CHOCOLATERIE DU BUGNON**
Rue du Bugnon 10 – chocolateriedubugnon.ch
- 3 CONFISERIE BOILLAT**
Rue Enning 4 – confiserieboillat.ch
- 4 CONFISERIE NESSI**
Avenue du Temple 65 – confiserie-nessi.ch
- 5 DURIG CHOCOLATIER**
Rue Mercerie 3 und Avenue d'Ouchy 15 – durig.ch
- 6 JACOT HAUTE CHOCOLATERIE**
Rue Centrale 6 – jacotchocolaterie.ch/de
- 7 L'ESPACE CHOCOLAT**
Avenue Frédéric-César-de-la-Harpe 27
espace-chocolat.ch
- 8 LA CHOCOLATIÈRE**
Escaliers du Marché I und Avenue Mon-Repos 14
[lachocolatiere.chW](http://lachocolatiere.ch/W)
- 9 MAISON BUET**
Rue Grand-St-Jean 6 und Rue Haldimand 11
maisonbuet.ch
- 10 MANUEL**
Rue de Bourg 28
manuel.swiss
- 11 NOZ CHOCOLATIER**
Rue Marterey 11 – noz-chocolatier.ch

DIE HIGHLIGHTS IN DER NÄHE

- A KATHEDRALE VON LAUSANNE**
Pl. de la Cathédrale
- B PALAIS DE RUMINE**
Kantonales Museum für Naturwissenschaften,
Kantonales Museum für Archäologie und Geschichte
- C ESCALIERS DU MARCHÉ**
- D PLACE DE LA PALUD**
Brunnen, Uhr, Rathaus
- E MON-REPOS PARK**
Volieren, Turm, Grotte
- F PLATEFORME IO**
Kantonales Kunstmuseum, mudac, Photo Ellysée
- G QUAIS D'OUCHY**
Genfersee, Belle-Époque-Schiffe, Pärke
- H DAS OLYMPISCHES MUSEUM**
Quais d'Ouchy I



WUSTEN SIE DAS?



1830 gründeten **die Brüder Kohler** die erste Schokoladenfabrik in Lausanne.

Die bekannten Persönlichkeiten **Rodolphe Lindt** und **Robert Frey** absolvierten ihre Lehre in der Fabrik Kohler in Lausanne.

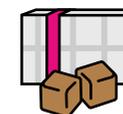


Mit **11,3 kg pro Kopf** hat die Schweiz den grössten Schokoladenkonsum der Welt.



Das Carac – ein leckeres Schokoladentörtchen – gehört zu den legendären Patisserie-Gebäcken der Region. Sein Markenzeichen? Die leuchtend grüne Glasur, die Sie sonst nirgendwo finden.

Zur Förderung des handwerklichen **Know-hows** krönt Lausanne alle drei Jahre eine lokal hergestellte Spezialität zur offiziellen Schokolade der Stadt.



Der Schokoladenwürfel „**Pavés**“ der **Confiserie Tony** erinnert an die vielen Pflastersteine in Lausanne, insbesondere jene an der Rue de Bourg.

SPEZIALITÄTEN DER 11 MAÎTRES CHOCOLATIERS

1 BLONDEL

Die seit 1850 in Lausanne ansässige Chocolaterie Blondel besticht durch legendäre Köstlichkeiten wie 45 verschiedene Sorten Schokoladentafeln und traditionelle Truffles, die gleich hinter dem Laden von einem kleinen Team in Handarbeit hergestellt werden.

2 CHOCOLATERIE DU BUGNON

Die Chocolaterie du Bugnon zeichnet sich durch Originalität und Authentizität aus und bietet verschiedene handwerklich gefertigte Spezialitäten an wie zart schmelzende Würfel, Schokolade aus Edelkacao, Rahmgelacés und Sorbets, „prickelnde“ Pastillen sowie Confiserie-Kreationen.

3 CONFISERIE BOILLAT

Die im Rahmen des Wettbewerbs „Offizielle Schokolade der Stadt Lausanne 2023–2025“ als Siegerin gekrönte Confiserie Boillat ist bekannt für ihre Patisserie- und Confiserie-Kreationen, Truffles und Pralinés sowie ihr vielfältiges Angebot an Tafel- und Bruchschokolade. Alle Schokoladen werden seit 25 Jahren handwerklich hergestellt.

4 CONFISERIE NESSI

Die im Norden von Lausanne gelegene Confiserie Nessi besticht durch eine schöne Auswahl an Schokoladen-Leckereien wie den „Bêtises du Patron“ und den Caramelchips sowie andere Köstlichkeiten wie Backwaren, Patisserie- und Glace-Kreationen.

5 DURIG CHOCOLATIER

In seinen beiden Lausanner Geschäften bietet Durig Chocolatier eine grosse Auswahl an Schokoladentafeln aus exquisitem Kakao, Pralinés, Truffles und Spezialitäten an. Alle Schokoladen sind biologisch und werden von leidenschaftlichen Chocolatiers von Hand hergestellt.

6 JACOT HAUTE CHOCOLATERIE

Besonders edle und seltene Kakaosorten, lokale Zutaten: Das Sortiment der Jacot Haute Chocolaterie ist palmölfrei und die Produkte werden von Hand angefertigt, personalisiert und verpackt.

7 L'ESPACE CHOCOLAT

Schokoladentafeln aus Edelkacao und traditionelle Tafeln, aber auch viele andere Köstlichkeiten: L'Espace Chocolat zeichnet sich durch vielfältige und saisonale Kreationen aus, deren Produktion sich durch das Fenster der Manufaktur beobachten lässt.

8 LA CHOCOLATIÈRE

Seit 1970 pflegt La Chocolatière eine handwerkliche Herstellung ihrer Schokoladen-Kreationen und anderen Köstlichkeiten. Die „Pavés Glacés“, „Rêve de cacao“ (feine Tafel dunkler Schokolade mit Kakaobohnensplintern) und „L'adorable clémentine“ gehören zu den beliebtesten Produkten dieses Geschäfts.

9 MAISON BUET

In seinen zwei im Herzen von Lausanne gelegenen Geschäften präsentiert Maison Buet eine grosse Auswahl an hausgemachten Backwaren, Patisserie- und Chocolaterie-Köstlichkeiten wie „Les Cloches de la Cathédrale“ oder „Les Hérissons de Sauvabelin“.

10 MANUEL

Das seit 1845 im Herzen von Lausanne gelegene Geschäft setzt die Tradition in der sechsten Generation fort und bietet ein grosses Sortiment an Schokoladen und feinen Patisserie-Köstlichkeiten sowie Backwaren, Sandwiches und Saisonsalate an.

11 NOZ CHOCOLATIER

Seit über 30 Jahren besticht Noz Chocolatier mit Schokoladen-Köstlichkeiten wie den unwiderstehlichen Versuchungen Prunoz und Carac (die bekanntesten Produkte des Hauses) sowie mit Torten, Kuchen und saisonal variierendem süssem und salzigem Feingebäck.