

# LAUSANNE CHOCO TOUR



Choisissez 5 chocolatiers parmi 11 artisans lausannois et repartez avec un assortiment de leurs meilleures créations tout en parcourant la ville.

## LE LAUSANNE CHOCO TOUR, C'EST:

- ✓ Un parcours chocolaté chez 5 artisans
- ✓ Une découverte des incontournables de Lausanne
- ✓ Une activité gourmande pour tous

**CHF 29.- PAR ADULTE**  
CHF 16.- PAR ENFANT

**CHOCOLAT  
SUISSE**

ACHETER EN LIGNE OU AU BUREAU  
D'INFORMATION DE LAUSANNE TOURISME  
PROCHE DE LA GARE

[www.lausanne-tourisme.ch/fr/offre/lausanne-choco-tour](http://www.lausanne-tourisme.ch/fr/offre/lausanne-choco-tour)



Profitez de **10% de rabais** sur une sélection de chocolats  
lors de votre visite chez les 5 chocolatiers de votre choix



**LAUSANNE**  
CAPITALE OLYMPIQUE



[www.lausanne-tourisme.ch](http://www.lausanne-tourisme.ch)

THE **LAUSANNER**



@thelausanner #thelausanner #mylausanne

[www.thelausanner.ch](http://www.thelausanner.ch)

## LES CHOCOLATIERS

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

## LES INCONTOURNABLES À PROXIMITÉ

- A CATHÉDRALE DE LAUSANNE**  
Place de la Cathédrale
- B PALAIS DE RUMINE**  
Musée cantonal des sciences naturelles,  
Musée cantonal d'archéologie et d'histoire
- C ESCALIERS DU MARCHÉ**
- D PLACE DE LA PALUD**  
Fontaine, horloge, Hôtel de Ville
- E PARC DE MON-REPOS**  
Volières, tour, grottes
- F PLATEFORME IO**  
Musée cantonal des Beaux-Arts, mudac, Photo Elysée
- G QUAIS D'OUCHY**  
Lac Léman, bateaux Belle-Epoque, parcs
- H LE MUSÉE OLYMPIQUE**  
Quais d'Ouchy I



## LE SAVIEZ-VOUS ?



**1830**, première fabrique de chocolat lausannoise créée par **les frères Kohler**

Les célèbres **Rodolphe Lindt** et **Robert Frey** ont été apprentis à la fabrique Kohler à Lausanne

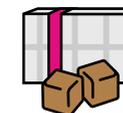


La Suisse est la plus grande consommatrice de chocolat au monde avec **11.3 kg par habitant**



Emblématique pâtisserie locale, **le carac** est une délicieuse tartelette au chocolat. Sa caractéristique? Son glaçage vert vif que vous ne trouverez nulle part ailleurs

La Ville de Lausanne désigne tous les 3 ans une spécialité confectionnée par un chocolatier local afin de **promouvoir le savoir-faire artisanal**



Les chocolats «**Pavés Tony**» ont été créés en clin d'œil aux pavés lausannois et plus particulièrement à ceux de la rue de Bourg

# SPÉCIALITÉS DES 11 CHOCOLATIERS

## 1 BLONDEL

Installé depuis 1850, le chocolatier propose des créations emblématiques comme ses 45 sortes de plaques de chocolats et des truffes à l'ancienne qui sont confectionnées de manière artisanale par une petite équipe derrière la boutique.

## 2 CHOCOLATERIE DU BUGNON

L'originalité et l'authenticité sont à la base des créations artisanales de la chocolaterie qui propose des spécialités comme des pavés fondants, chocolats Grands Crus, glaces et sorbets, des pastilles pétillantes, ou encore des confiseries.

## 3 CONFISERIE BOILLAT

Vainqueur du «Chocolat officiel de la Ville de Lausanne 2023-25», la confiserie est connue pour ses pâtisseries, confiseries, truffes et pralinés ou encore son riche assortiment de chocolat en plaques et en vrac. Tous les chocolats sont fabriqués artisanalement depuis 25 ans.

## 4 CONFISERIE NESSI

Située au nord de Lausanne, la confiserie propose une belle sélection de créations gourmandes dont les Bêtises du Patron ou le fameux m2 rempli de chocolat, en référence au métro lausannois, ainsi que des produits de boulangerie, pâtisserie ou des glaces.

## 5 DURIG CHOCOLATIER

Le chocolatier propose dans ses deux boutiques lausannoises une riche sélection de plaques de chocolats d'origines rares, de pralinés, de truffes ainsi que des spécialités. Tous les chocolats sont bio et faits à la main par des passionnés.

## 6 JACOT HAUTE CHOCOLATERIE

Grands Crus, cacaos rares, essences locales, toute la gamme est sans huile de palme et les produits sont confectionnés, personnalisés et emballés à la main.

## 7 L'ESPACE CHOCOLAT

Des Grands Crus aux tablettes classiques, en passant par d'autres gourmandises, l'artisan propose un assortiment varié de créations conçues au gré des saisons et produites, à la vue du client, depuis son atelier de fabrication.

## 8 LA CHOCOLATIÈRE

Depuis 1970, La Chocolatière fabrique ses créations chocolatées et autres gourmandises artisanalement. Les pavés glacés, le Rêve de cacao ou alors L'adorable clémentine font partie des incontournables proposés.

## 9 MAISON BUET

Dans ses deux boutiques au cœur de Lausanne, l'artisan-chocolatier propose une grande variété de réalisations faites maison en boulangerie, pâtisserie et chocolaterie comme Les cloches de la Cathédrale ou Les Hérissons de Sauvabelin.

## 10 MANUEL

Présent depuis 1845 au centre-ville, la sixième génération de chocolatiers perpétue la tradition en proposant un riche assortiment de chocolats et pâtisseries fines ainsi que des produits de boulangerie, une sandwicherie et des salades de saison.

## 11 NOZ CHOCOLATIER

Depuis plus de 30 ans, le chocolatier propose des gourmandises chocolatées dont les fameux Prunoz et caracs (produits phares de la maison), des tourtes, des gâteaux et des mignardises sucrées et salées qui varient au fil des saisons.