

# 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**, valable 72 heures
- ✓ Une découverte des incontournables de Lausanne
- ✓ **10% de rabais** dans chaque boutique, sur une sélection d'articles

**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)



**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 CONFISERIE BOILLAT**  
Rue Enning 4 – [confiserieboillat.ch](http://confiserieboillat.ch)
- 3 DURIG CHOCOLATIER**  
Rue Mercerie 3 et Avenue d'Ouchy 15 – [durig.ch](http://durig.ch)
- 4 FAVARGER**  
Rue des Terreaux 2 – [favarger.com](http://favarger.com)
- 5 JACOT HAUTE CHOCOLATERIE**  
Rue Centrale 6 – [jacotchocolaterie.ch](http://jacotchocolaterie.ch)
- 6 JORGE CARDOSO CHOCOLATIER**  
Rue Pichard II – [jorge-cardoso.com](http://jorge-cardoso.com)
- 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 – [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



-  Les chocolatiers
-  Les incontournables à proximité
-  Métros m1 & m2

## 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

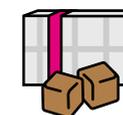


La Suisse est la plus grande consommatrice de chocolat au monde avec **11.3 kg par habitant**



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 **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.

## 3 **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.

## 4 **FAVARGER**

Pour Favarger, tout le monde fait partie de notre famille passionnée de chocolat. Nous sommes unis par notre volonté de créer le meilleur chocolat du monde. Fait maison, c'est notre promesse d'un soin et d'une qualité irréprochables.

## 5 **JACOT HAUTE CHOCOLATERIE**

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

## 6 **JORGE CARDOSO CHOCOLATIER**

Dans sa boutique, située à proximité du Quartier du Flon, l'artiste chocolatier, double champion du monde, vous propose diverses créations artistiques selon les saisons comme: la trilogie de truffes, un riche assortiment de pralinés et de tablettes Grands Crus. Tous les chocolats sont fabriqués artisanalement.

## 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.