

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**, gültig während 72 Stunden
- ✓ Eine Entdeckungstour zu den Highlights von Lausanne
- ✓ **10% Rabatt** in jedem Geschäft auf ausgewählte Artikel

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



LAUSANNE
CAPITALE OLYMPIQUE



www.lausanne-tourisme.ch

THE **LAUSANNER**



@thelausanner #thelausanner #mylausanne

www.thelausanner.ch

DIE CHOCOLATIERS

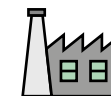
- 1 BLONDEL**
Rue de Bourg 5 – blondel.ch
- 2 CONFISERIE BOILLAT**
Rue Enning 4 – confiserieboillat.ch
- 3 DURIG CHOCOLATIER**
Rue Mercerie 3 und Avenue d'Ouchy 15 – durig.ch
- 4 FAVARGER**
Rue des Terreaux 2 – favarger.com/de
- 5 JACOT HAUTE CHOCOLATERIE**
Rue Centrale 6 – jacotchocolaterie.ch/de
- 6 CHOCOLATIER JORGE CARDOSO**
Rue Pichard II – jorge-cardoso.com
- 7 L'ESPACE CHOCOLAT**
Avenue Frédéric-César-de-la-Harpe 27
espace-chocolat.ch
- 8 LA CHOCOLATIÈRE**
Escaliers du Marché I und in der Bahnhofshalle
lachocolatiere.ch
- 9 MAISON BUET**
Rue Grand-St-Jean 6 – maisonbuet.ch
- 10 MANUEL**
Rue de Bourg 28 – manuel.swiss
- 11 NOZ CHOCOLATIER**
Rue Marterey II – 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 QAIS D'OUCHY**
Genfersee, Belle-Époque-Schiffe, Pärke
- H DAS OLYMPISCHE MUSEUM**
Quais d'Ouchy I



WUSSTEN 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.

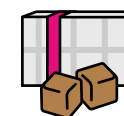


Mit **11,3 kg pro Kopf** hat die Schweiz den grössten Schokoladenkonsum der Welt.



Das Carac – ein leckeres Schokoladen-törtchen – gehört zu den legendären Pâtisserie-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 Truffes, die gleich hinter dem Laden von einem kleinen Team in Handarbeit hergestellt werden.

2 CONFISERIE BOILLAT

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

3 DURIG CHOCOLATIER

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

4 FAVARGER

Bei Favarger teilen alle die Leidenschaft unserer Familie für Schokolade. Uns eint das Bestreben, die beste Schokolade der Welt herzustellen. «Fait maison» (hausgemacht) ist unser Versprechen für höchste Sorgfalt und Qualität.

5 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.

6 CHOCOLATIER JORGE CARDOSO

In seinem Geschäft in der Nähe des Flon-Viertels bietet der Chocolatier und zweifache Weltmeister seine verschiedenen künstlerischen Kreationen an, die je nach Jahreszeit variieren: Trüffeltrilogie, ein vielfältiges Sortiment an Pralinés und Tafeln aus Edelkakao. Alle Schokoladen werden handwerklich hergestellt.

7 L'ESPACE CHOCOLAT

Schokoladentafeln aus Edelkakao 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 Kakaobohnensplittern) 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, Pâtisserie- 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 Pâtisserie-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.