Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Шоколадные маршруты Швейцарии: Шарме, Люцерн, Невшатель | Parcours chocolatiers pour découvrir la Suisse

Auteur: Лейла Бабаева, Травита , 31.10.2014.

Шоколад своими руками (cailler.ch)

Если вы чувствуете упадок сил в эти осенние дни, то хорошей идеей может стать поездка по трем шоколадным маршрутам, которые откроют вам мир популярного лакомства и зарядят энергией благодаря горько-сладким испарениям какао.

|

En voilà trois parcours chocolatiers à suivre ces jours d’automne pour vous combler de plaisir et enivrer des effluves doux-amers du cacao.

Parcours chocolatiers pour découvrir la Suisse

Наш первый пункт назначения – коммуна Шарме (кантон Фрибург), уютно расположившаяся в предальпийской местности. Отель Cailler гостеприимно раскрывает двери перед любителями сладостей и не только: 23 ноября здесь пройдет день женской кулинарии «Signatures Féminines» (начало в 12.30), где три известных швейцарских шеф-повара (Врени Жижэ, Марилин Нозаик, Мари Робер) будут угощать посетителей блюдами собственного приготовления.

Отсюда недалеко до городка Брок, где расположилась одна из старейших швейцарских фабрик шоколада – Cailler. Тут же, на фабрике, находится мастерская шоколада, где посетители могут самостоятельно создать свой вкусный шедевр под руководством опытного сотрудника. Дополнительный эффект создадут загадочные термины из области шоколадного производства: темперирование, конширование, ганаш. После создания конфет или другого продукта, который подскажет вдохновение и ваш наставник, вы покинете фабрику с собственным творением в руках. Кроме того, мастерская ждет желающих каждую неделю, предлагая на выбор ряд уроков. Шоколадные зверушки, елочки, сердечки, новогоднее полено – все это можно научиться делать в городке Брок.

Фабрика Cailler открыта для посещения круглый год, кроме 25 декабря и 1 января. Цена билета для взрослых – 10 франков, для детей до 16 лет, пришедших с

Шоколадное швейцарское приключение (verkehrshaus.ch)

родителями, вход бесплатный. Экскурсия, которая длится около полутора часов, проводится на французском, немецком, английском, итальянском, испанском или китайском языках. Вам расскажут о мистических ритуалах ацтеков (которые, как и майя, веками смешивали молотые и обжаренные какао-бобы с водой и пили эту высокожирную смесь, предварительно добавив в нее горький перец; а первым европейцем, попробовавшим такой напиток, стал Христофор Колумб), потрогать обжаренные какао-бобы, вдохнуть аромат свежеприготовленного шоколада и многое другое.

Интересно, что первая шоколадная фабрика на старом континенте появилась в 1580 году в Испании, а в Швейцарию шоколад привезли только на исходе XVII столетия.

Невдалеке от отеля Cailler расположены термальные бани Грюйера, где среди многочисленных услуг по уходу за телом предлагается шоколадное средство, наносимое на кожу на целых пятьдесят минут. Нежная смягчающая субстанция восстанавливает и оживляет кожу, а стоит такое удовольствие 102 франка. Высокое содержание магния в какао-бобах вызывает быстрое расслабление мышц, а содержащийся в бобах витамин Е способствует увлажнению кожи.

Чтобы объединить описанное в одно гармоничное целое, отель Cailler разработал специальное предложение «Фантазия»: гостей поселят в номере с отделкой из дерева и камня, с большим джакузи, и предложат меню из пяти блюд. Предложение включает входной билет в термальные бани Грюйера и билет на фабрику Cailler в Брок. Цена за перечисленные удовольствия – 395 франков с человека.

Насладившись отдыхом в Шарме, можно переместиться в Люцерн, где Музей транспорта совместно с производителем знаменитого шоколада Lindt предлагает программу «Swiss Chocolate Adventure» (англ.: швейцарское шоколадное приключение). Посетив музей, вы увидите и услышите обо всех этапах производства

шоколада, а, главное, попробуете лакомство, путь к которому начинается с выращивания какао-бобов. Билет для взрослых стоит 15 франков, для детей до 16

Филипп Сушар, отец шоколада Milka (neuchateltourisme.ch)
лет – 9 франков.

Вернувшись из музея, можно расслабиться в спа-центре отеля Palace Luzern, где среди оздоровительных процедур предлагается сеанс Schoggi Dream. Что вас ожидает? Шоколадный массаж, во время которого сладкое средство втирается в кожу. Польза от этой процедуры будет многократно увеличена благодаря тому, что после нее вас завернут в кокон из золотой фольги. И, пока шоколад будет действовать, вы будете наслаждаться массажем головы. После этого с вас деликатно снимут сладкий покров при помощи кокосового масла, и предложат выпить горячего шоколада. Вся расслабляющая процедура занимает 120 минут и стоит 250 франков.

Отель Palace Luzern разработал «семейное» предложение, включающее вход в Музей транспорта и ночевку в одном из номеров по цене от 499 франков.

Следующим пунктом шоколадной одиссеи станет местечко Серриер (кантон Невшатель). Действующая в Невшателе кондитерская фабрика Woodey-Suchard основана Филиппом Сушаром в 1825 году и является старейшей в Швейцарии.

Экскурсия длиной в полтора часа откроет посетителям реку, которая с давних времен обеспечивает гидравлическую энергию для промышленной деятельности в долине Серриер, виадук с проходящей по нему железной дорогой, построенный в 1858 году, первые здания шоколадной фабрики и фонтан в мавританском стиле, сооруженный в эстетических целях по указанию Филиппа Сушара. Основанная Сушаром в XIX веке шоколадная фабрика преодолела непростые времена, в начале своей истории была даже на грани разорения, так как шоколад оставался дорогим удовольствием, и его могли позволить себе только аристократы. Успех производителю принес большой заказ от короля Пруссии Фридриха Вильгельма IV (которому в то время принадлежал кантон Невшатель), пожелавшего получить шоколад для королевского двора.

Чтобы еще больше поднять себе настроение после познавательной прогулки, можно заглянуть в шоколадные мастерские Choco-Emotions по адресу Tivoli 7, Невшатель, где вас научат готовить нежные пралине и другие сладости. «Шоколадные» туристы смогут воспользоваться предложением Evasion невшательского отеля Beau-Rivage, куда входит завтрак с местными деликатесами и ужин при свечах в ресторане Restaurant O'terroirs.

швейцарский шоколад
Ольга Перетятько
Штанс
Швейцария
Люцерн
Статьи по теме
Шоколадный швейцарский экспресс
Швейцарский Грюйер – сказка наяву
Массаж шоколадом

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shokoladnye-marshruty-shveycarii-sharme-lyucern-nevshatel