

Горький. Сладкий. Настоящий | Amer. Doux. Véritable

Auteur: Татьяна Гирко, [Женева](#) , 07.09.2015.



© NashaGazeta.ch

140 лет назад в самом сердце Женевы открылась кондитерская, весть о которой со временем разнеслась далеко за пределы города и страны. Сегодня пожелания самых требовательных клиентов способны удовлетворить более полусотни видов пралине, пирожных, мармелада и, конечно, превосходного швейцарского шоколада ручной работы.

La chocolaterie dont la réputation au fil du temps s'est répandue au-delà des frontières de la ville et du pays a ouvert ses portes il y a 140 ans au cœur de Genève. Aujourd'hui, plus de cinquantaine variétés différentes de praliné, de macarons, de pâtes de fruits et, bien

sûr, de meilleurs chocolats réalisés à la main sont capables de satisfaire la demande des connaisseurs les plus exigeants.

Amer. Doux. Véritable

Ни звездам кино, ни политическим деятелям (как и журналистам) не чуждо ничто человеческое: в числе посетителей кафе Du Rhône, наравне с обычными сладкоежками и ценителями настоящего шоколада, в разное время были замечены Шарль де Голль, Грейс Келли, Уинстон Черчилль, Джон Кеннеди и многие другие известные личности. Мы, конечно, тоже не могли отказать себе в удовольствии, получив приглашение генерального директора небольшого семейного предприятия Du Rhône Chocolatier Федерико Марангони. Тем более что визит «за кулисы» пока доступен не всем желающим. Надеемся, что этот рассказ позволит нашим читателям мысленно прогуляться по шоколадному царству, наполненному непередаваемыми ароматами.

Одна из старейших кондитерских-шоколадниц Женевы переехала в небольшое помещение в начале rue de la Confédération в 1976 году. Сегодня Du Rhône занимает три этажа в самом начале главной торговой артерии города, недалеко от площади Bel-Air: на первом располагается уютное кафе, стены которого владельцы недавно решили оформить в том же стиле, что и коробки шоколада. На втором уровне – офисное помещение и, наконец, на третьем – зал, где смешивают ингредиенты и создают шедевры, отмеченные в кулинарных гидах GaultMillau и California's Goldbook и на международных конкурсах. Здесь в течение уже почти 18 лет творит команда мэтра Жана-Паскаля Серина, изобретательность которого не знает границ, а изделия, доставляющие глазу не меньшее удовольствие, чем языку, уникальны. Самые строгие его судьи – жена и дочь Колин, в честь которой он назвал одно из своих произведений.

Весь коллектив Du Rhône (включая работников кафе) состоит из 8 человек, при этом в небольшом помещении для хранения готовой продукции практически пусто. Объясняется это просто: в шоколад ручной работы не добавляют консерванты, а значит, заготавливать его впрок не имеет смысла. Все, что производится на третьем этаже, тут же отправляется вниз, в кафе, или в Лондон, а то и дальше – в Тайбэй (Тайвань) и Эр-Рияд (Саудовская Аравия), где в начале этого года открылись такие же кондитерские.

В планах владельцев Du Rhône – покорение Китая, где к концу года откроются бутики в Шанхае и Пекине, и США, где швейцарский шоколад будет представлен в некоторых магазинах Нью-Йорка, Бостона и других городов. Еще одно направление, к которому проявляют интерес женеvцы – Индия. Однако на этот рынок, откуда пришлось уйти даже такому гиганту, как Lindt, очень трудно попасть, ввиду серьезных таможенных, санитарных и других ограничений. А что же страны постсоветского пространства?

«Мы обсуждали такую возможность с российскими партнерами, интерес к сотрудничеству проявили две торговые сети. Но сейчас сложилась сложная экономическая ситуация, в том числе из-за проблем с курсом валют. Теперь нашим потенциальным контрагентам сложнее закупать у нас продукцию. Так что наши

отношения пока находятся в режиме stand-by из-за кризиса, экономической и политической ситуации. При том, что мы были готовы работать в ноль, только чтобы покрыть наши расходы и иметь возможность выйти на рынок», – сказал Федерико Марангони, добавив, что, на его взгляд, постсоветский рынок не самый простой для начала работы.

Впрочем, и в других уголках планеты «своего» клиента женевским шоколатье приходится, в некотором смысле, воспитывать самостоятельно. О том, чтобы коренным образом изменить фирменную рецептуру и адаптировать продукцию к местным вкусам, и речи быть не может. Единственная уступка Du Rhône тайваньским партнерам (производителю виски) заключается в создании шоколада с добавлением их продукции.

Интересная деталь: женевскую марку не оценили по достоинству и жители Цюриха, где владельцы открыли магазин пару лет назад. Выдержать конкуренцию с Sprüngli и другими производителями элитного шоколада не удалось. «Барьер рештиграбен на самом деле существует, хотя я, родившийся во Фрибурге [двухязычный кантон на стыке немецкой и Романдской Швейцарии], всегда считал, что это миф», – рассказал о своем первом неудачном опыте Федерико Марангони. Поэтому после Цюриха было принято решение обратить свой взгляд за границу, где в нише элитного шоколада, как оказалось, лидируют французы, занимающие около 90% рынка, и бельгийцы, на которых приходится оставшиеся 10%.

При этом швейцарский шоколад ручной работы – не дешевое удовольствие, что также нужно учитывать, выходя на тот или иной рынок. Еще один фактор – уровень потребления: если швейцарец съедает около 12 кг шоколада в год, то в Китае этот показатель в 4-5 раз меньше. Выходить на принципиально новый уровень и расширять производство, чтобы соперничать с бельгийской маркой Godiva, женевские шоколатье пока не планируют. По оценкам Федерико Марангони, к концу года их объем должен достичь 12-13 тонн, и это с учетом зарубежных поставок, которые, правда, стартовали в «низкий сезон» – в самый разгар лета. Горячее время для шоколатье впереди: на рождественские праздники приходится 35% выручки.

«Наше кафе в Женеве стало местом встреч определенного круга знатоков. Если вы постоянно приходите сюда, то уже дней через десять вы начнете замечать знакомые лица среди посетителей», – отмечает Федерико Марангони, добавляя, что помимо международной экспансии, в планы Du Rhône входит укрепление позиций – и, возможно, появление нового кафе – на женевском рынке. Хотелось бы только, чтобы атмосфера в нем оставалась такой же уютной, а мастера продолжали нас радовать новыми шоколадными шедеврами.

[лучший швейцарский шоколад](#)
[швейцарский шоколад ручной работы](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/node/20249>