

Женевским шоколатье не хватает изобретательности? | Les chocolatiers genevois manquent de créativité?

Автор: Лейла Бабаева, [Женева](#) , 13.10.2016.



Выглядит прекрасно, но многим покупателям все время хочется попробовать чего-то нового (philippe-pascoet.ch)

По мнению специалистов, женевские кондитеры «почивают на лаврах»: не стремятся регулярно обновлять ассортимент или «освежать» интерьер, поскольку недостатка в клиентах и так не испытывают. В то же время, многие владельцы кондитерских беспокоятся за будущее и не представляют, кому передадут свое дело.

|
Des spécialistes déplorent le manque d'innovation chez les chocolatiers genevois. Les

propriétaires des confiseries ne tâchent pas d'élargir l'assortiment ou rafraîchir l'intérieur, car les clients viennent de toute façon. D'autre part, certains maîtres ne savent pas qui pourrait reprendre leur commerce.

Les chocolatiers genevois manquent de créativité?

Президент Клуба любителей шоколада Джудит Аэнгги в интервью газете Tribune de Genève подчеркнула контраст между Женевой и Парижем. В то время как мастера шоколадного дела во французской столице проявляют недюжинную энергию, привлекают покупателей за счет агрессивного маркетинга, в городе Кальвина – «штиль», хотя многие шоколатье талантливы и имеют прекрасное оборудование. Говоря о динамичности, специалист отметила, что во многих городах США и Англии есть интересные «шоколадные туры», но в Женеве владельцы кондитерских очень пассивны.

Застой или гармоничное равновесие?

Совладелец магазина на улице Vermont Жоэль Меригонд подчеркнул, что «Если бы шоколатье пришлось бороться за клиентов, то они бы боролись, но, раз клиенты все равно приходят, то зачем тратить силы на затейливое украшение витрины? В Женеве долго не было шоколадных конкурсов, так как не всем нравится соперничество».

Филипп Паскоэ, владелец одноименной «шоколадницы» в Каруже, считает, что «Швейцария долго пользовалась славой страны молочного шоколада. Я стал одним из первых делать черный шоколад. Меня принимали за сумасшедшего, когда я начал предлагать шоколад с малиной, но потом другие тоже стали это делать. Сейчас среди представителей нашей профессии есть динамичные и творческие люди, но есть и такие, которые не придумывают ничего нового, поскольку их дела и так идут хорошо».

Глава «шоколадницы» La Bonbonnière Паскаль Маргера признал, что ему следовало бы освежить свой магазин, однако он не спешит принимать решение, так как клиенты привыкли к нынешнему оформлению, которое «отражает нашу самобытность». Скромное очарование непритязательных женевских клиентов...

«Надежной смены молодежной нет...»

Владелец магазина Chocolaterie Micheli Дидье Пончони озабочен другой проблемой: он не знает, кому мог бы передать свое дело, поскольку желающих выбрать профессию кондитера-шоколатье не так много.

«Мы бы охотно приняли молодых людей, желающих пройти обучение, но никто не обращается к нам с такой просьбой», - отметил владелец сети магазинов Роже Рор. По его мнению, среди юношей и девушек популярно университетское образование, поэтому у них нет желания идти в «подмастерья».

Со своей стороны, президент Объединения женевских булочников и кондитеров Эрик Эмери добавил, что «новое поколение не хочет заниматься предпринимательством, и молодежь нелегко увлечь...» Джудит Аэнгги считает, что отсутствие мотивации можно объяснить также жестким графиком работы шоколатье и необходимостью чем-то жертвовать ради успеха.

К тому же, в Швейцарии нет учебных заведений, предлагающих специализированные программы для будущих профессионалов-шоколятье, и желающие стать повелителями сладостей должны осваивать тонкости «шоколадного дизайна» в кондитерских.

Стоит заметить, что ученики все же есть, хотя и не у всех. В магазин Жоэля Меригонд за три года обратились 56 человек, желающих стать мастерами шоколадного дела. Сегодня Жоэль больше обеспокоен конкуренцией со стороны крупных производителей шоколада, которая угрожает существованию частных бутиков (в продукции которых, заметим, до сих пор не используется пальмовое масло). Эксперт добавил, что женевским шоколятье нужно не бояться проводить дни открытых дверей, дегустации, экскурсии в производственные помещения. «Речь идет о профессии, которой учишься, обмениваясь опытом с коллегами. Необходимо двигаться, быть более открытым для новых идей».

Поводы для оптимизма

Со своей стороны, шоколятье Филипп Ауэр смотрит в будущее без страха, отмечая, что «свойственная французам склонность к соперничеству нам совсем не свойственна». По мнению специалиста, это скорее плюс для женевцев. «Магазину Ауэр не нужно кричать о своем прекрасном шоколаде». Признав необходимость проявлять фантазию, специалист добавил, что, начиная продавать новинку, приходится пожертвовать одним из «старых» видов конфет, что огорчает некоторых клиентов.

Интересно сочетает традиции и желание экспериментировать шоколятье магазина Berger в Пленпале Мирьями Симула, которая практиковалась в Париже и Брюсселе. «Вкус – прежде всего, но внешнее оформление также очень важно. Я крайне требовательна и редко бываю удовлетворена тем, что делаю».

Мирьями – родом из Страны тысячи озер. Наверное, именно финские корни повлияли на ее отношение к южному лакомству. В отличие от многих женевских шоколятье, которые недвусмысленно подчеркивают свой талант, Мирьями отметила, что смотрит на вещи «не так, как те, кто родился в стране шоколада. Мне было двадцать лет, когда я попробовала эклеры. Наверное, я более открыта, к тому же много путешествовала. Я стараюсь соблюдать традиции, но люблю и перемены, поэтому не смогла бы предлагать клиентам одно и то же двадцать лет подряд!»

[шоколад](#)

[швейцарские кондитеры](#)

[Женева](#)

Статьи по теме

[Новая «битва» лучших шоколятье состоится в конце октября](#)

[«Шоколадная карта» Швейцарии](#)

[Больше шоколада: производят, едят и продают швейцарцы](#)

[Лучшие кондитеры Европы вновь соберутся в Женеве](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/zhenevskim-shokolade-ne-hvataet-izobretatelnosti>