

REGIONALE PRODUKTE, COURTELARY

CHRISTOPHE CHOCOLATIER

Seit Mitte Mai 2018 finden Schokoladenliebhaber ihr Glück und damit ihre gute Laune dank Christophe Bourquin, einem Kind aus dem Vallon de Saint-Imier, der seine handwerkliche Schokoladenfabrik in einem alten Bauernhof in Courtelary eingerichtet hat. Nach einer Ausbildung zum Konditor und Confiseur und einer 360°-Drehung in seiner beruflichen Laufbahn, als er für den Zoll in Basel arbeitete, kehrte Christophe zu seiner Liebe zurück und eröffnete eine Chocolaterie in seinem ursprünglichen Vallon.

Zu den "Traditionen" der Schokoladenherstellung, Trüffeln und anderen Pralinen von seltener Feinheit, fügt Christophe saisonale Spezialitäten hinzu. So hat er beispielsweise die "Trois frères", eine uralte Schweizer Pralinentradition, neu aufgelegt. Bei ihm treten die Brüder in Wirklichkeit mit ihrer kleinen Schwester auf, und die köstlich karamellisierten Haselnüsse gewinnen alle Stimmen. Eine weitere Spezialität, die ins Schwarze trifft, ist der Brotaufstrich, den es in sechs Versionen gibt: Pure Haselnüsse, Claire, Kakao, Noir intense, 62 (laktosefrei und vegan) und die neueste Version mit Pistazie. Alle sind frei von Palmöl oder anderen Konservierungsstoffen. Diese Produkte machen zweifellos süchtig, haben aber alle den großen Vorteil, dass sie neben der Gaumenfreude auch einen Sonnenbrand für die Moral bedeuten! Zu den Schokoladenprodukten fügt der Handwerker aus dem Hauptort noch hausgemachte feine Kekse und andere delikate Überraschungen hinzu. Und was soll man zu den Karamellen mit gesalzener Butter und Fleur de Sel sagen, außer dass sie einen sofort vergessen lassen, dass das Thermometer fällt und die Tage kürzer werden?

Es steht fest: Die Chocolaterie Christophe überrascht und verwöhnt die Feinschmecker der Region und weit darüber hinaus immer wieder aufs Neue!

GUT ZU WISSEN

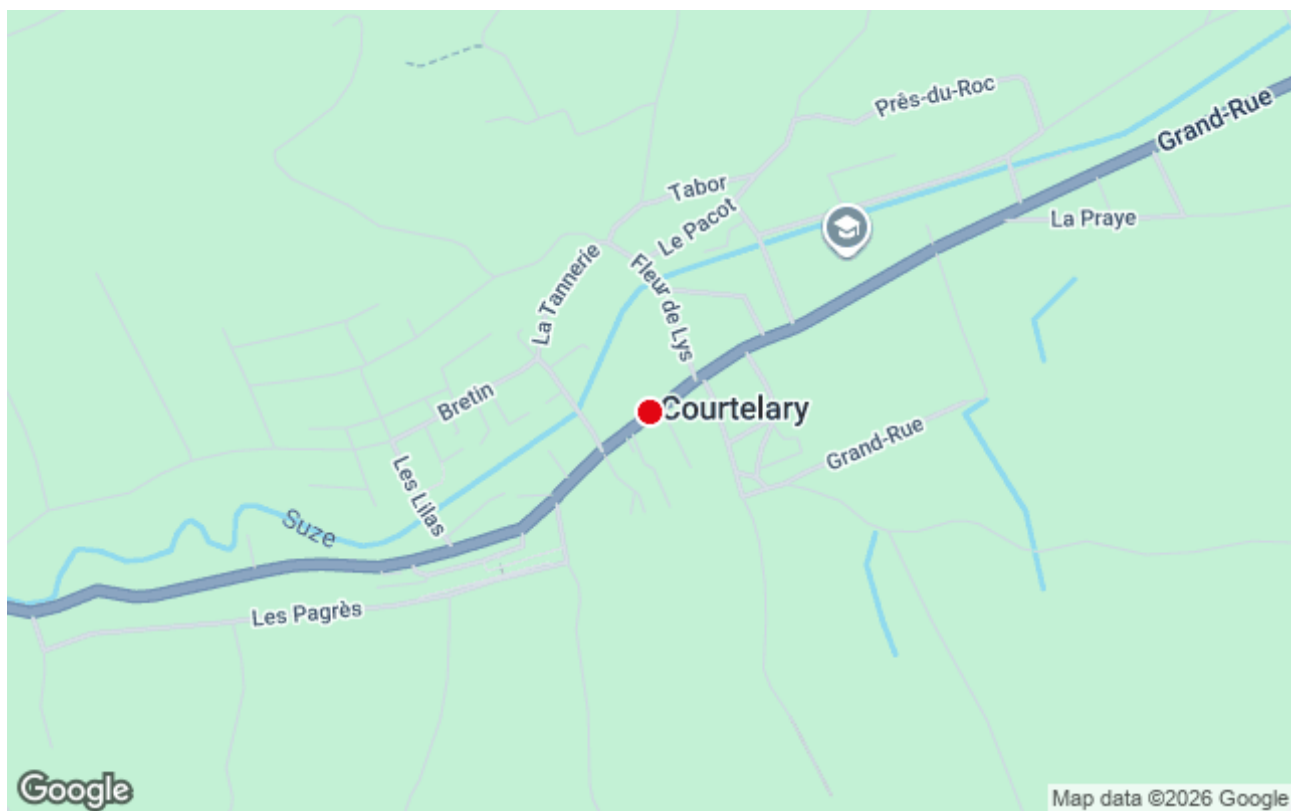
- Online-Shop
- Personalisierte Geschenke



CONTACT

Christophe Chocolatier
Grand-Rue 48
2608 Courtelary

+41 32 944 30 68
info@christophe-chocolatier.ch
christophe-chocolatier.ch



PDF généré le 19.02.2026