

PRODUITS RÉGIONAUX, COURTELARY

CHRISTOPHE CHOCOLATIER

Depuis la mi-mai 2018, les amateurs de chocolat trouvent leur bonheur, et donc leur bonne humeur, grâce à Christophe Bourquin, un enfant du Vallon de Saint-Imier, qui a installé sa chocolaterie artisanale dans une ancienne ferme de Courtelary. Après une formation de pâtissier-confiseur puis un virage à 360° dans sa carrière professionnelle lorsqu'il a travaillé pour les douanes à Bâle, Christophe est revenu à ses amours en ouvrant une chocolaterie dans son Vallon d'origine.

Aux « traditions » chocolatières, truffes et autres pralinés d'une finesse rare, Christophe ajoute les spécialités de saison. Ainsi a-t-il revisité les « Trois frères », une tradition ancestrale de praliné suisse. Chez lui, les frères se présentent en réalité avec leur petite soeur, et les noisettes délicieusement caramélisées remportent tous les suffrages. Autre spécialité qui tape dans le mille, la pâte à tartiner, déclinée en six versions, Pure noisettes, Claire, Cacao, Noir intense, 62 (sans lactose et vegan) et la petite dernière à la pistache. Toutes sont exemptes d'huile de palme ou autre agent conservateur. Des produits addictifs, incontestablement, mais qui présentent tous l'énorme avantage d'ajouter, au plaisir du palais, un bon coup de soleil sur le moral ! Aux produits chocolatés, l'artisan du chef-lieu ajoute des biscuits fins maison et d'autres surprises délicates. Et que dire des caramels beurre salé-fleur de sel, si ce n'est qu'ils font immédiatement oublier la chute du thermomètre et le raccourcissement des jours...

C'est une certitude, la Chocolaterie Christophe n'a pas fini de surprendre et de régaler les gourmands de la région et de bien plus loin !

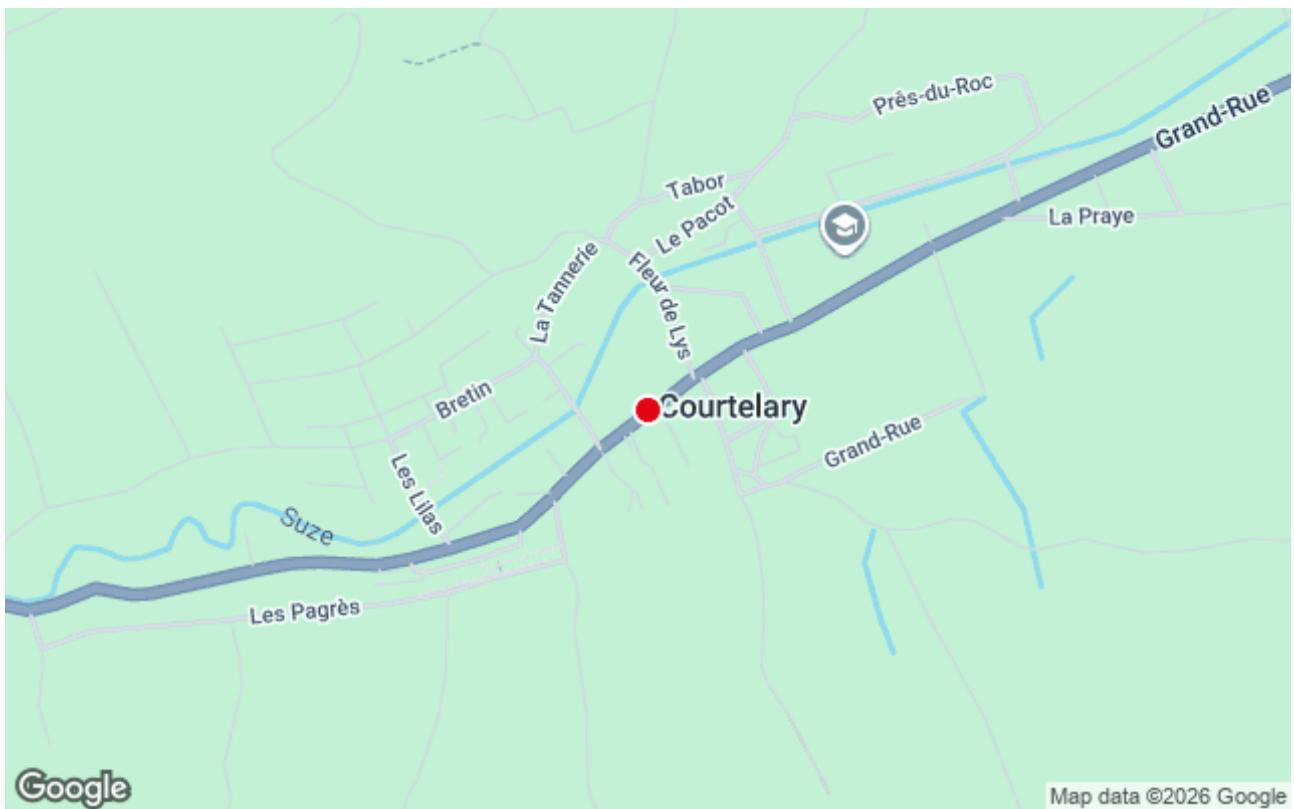
BON À SAVOIR

- Boutique en ligne
- Cadeaux personnalisés



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