

LAUSANNE

Supplément du magazine Lausanne Image • Hiver/Winter 2016/2017

FOCUS

Les spécialités
lausannoises

Lausanne specialties

Les événements
cacaotés

Chocolaty events

Excursions «choco»
à savourer en famille

*Chocolaty excursions
to be savoured with
the family*

A Lausanne,
tous fondus
de chocolat

*In Lausanne, all are
nuts for chocolate*

Blondel. Passionnel



DATTNEE.CH

Blondel
Chocolatier depuis 1850

Rue de Bourg 5 - 1003 Lausanne
Tél. 021 323 44 74



Commandez vos chocolats sur
www.chocolatsblondel.ch



Lausanne au goût chocolaté

Chocolaty flavoured Lausanne

Vous tenez entre les mains le premier numéro de Lausanne Focus. Ce cahier de format pratique a été conçu pour vous faire découvrir Lausanne sous un angle inédit. Tel Willy Wonka dans Charlie et la Chocolaterie, je vous guiderai, pour cette première édition, dans un univers diablement gourmand: vous y découvrirez le lien particulier de notre ville avec la fève de cacao, les spécialités des confiseurs lausannois, les événements cacaotés et les excursions gourmandes qui enchanteront vos enfants. Sans oublier quelques pépites historiques, techniques et cinématographiques. De quoi régaler vos papilles!

Aurélie Moeri

You are holding the first issue of Lausanne Focus. This handily formatted supplement has been designed to take you on a discovery of Lausanne from a new perspective. Like Willy Wonka in Charlie and the Chocolate Factory, I will guide you, for this first edition, in a wickedly indulgent world: you will discover our town's special bond with the cocoa bean, Lausanne confectioners' specialties, chocolaty events and scrumptious excursions that will enchant your children. Not to mention a few historical, technical and cinema nuggets. Pure delight for your taste buds!

Aurélie Moeri

Sommaire *Contents*

Les Lausannois et le chocolat 4

Lausanne citizens and chocolate

Le Meilleur Chocolat de Lausanne 7

The Best Chocolate in Lausanne

Les spécialités lausannoises 8

Lausanne specialties



Les événements cacaotés 10

Chocolaty events



Olivier Fuchs

Excursions «choco» à savourer en famille 13

Chocolaty excursions to be savoured with the family





Confiserie Tony

Les Lausannois et le chocolat

Les Suisses fondus de chocolat

Après avoir appris l'art des chocolatiers italiens, François-Louis Cailler ramène ce produit en Suisse et ouvre en 1819 la première fabrique de chocolat à 20 km de Lausanne (Corsier-sur-Vevey). Cailler crée ainsi la marque de chocolat la plus ancienne parmi celles qui ont subsisté. Cette friandise va remporter tous les suffrages, faisant des Suisses les premiers consommateurs de chocolat au monde jusqu'à aujourd'hui.

Lausanne, terre d'innovations

En 1832, le canton de Vaud compte 27 entreprises chocolatières pour moins de 200'000 habitants. A Lausanne, 15 confiseurs offrent à leurs clients des chocolats diversement parfumés: rose, orange, menthe, réglisse, cannelle, vanille, citron... Parmi eux Charles-Amédée Kohler (1830), Manuel père (1845) Adrien Blondel (1850) et Les Delisle (1870).

Les Kohler, venus de Suisse alémanique, ajoutent le chocolat à leur commerce de denrées coloniales et



Maison Cailler

inventent dans la foulée le chocolat aux noisettes. Ils sont à l'origine de la première marque lausannoise de chocolat.

En 1875, Daniel Peter, originaire de Moudon au nord de Lausanne et marié à une fille Cailler, crée le chocolat devenu typiquement suisse: le chocolat au lait. D'abord sous forme de boisson, cette invention devient solide et prend la forme de la première plaque de chocolat au lait Gala Peter. Le succès est phénoménal en Suisse comme à l'étranger. De nos jours encore, Cailler reste le seul chocolatier en Suisse à utiliser du lait concentré, et non du lait en poudre, dans la fabrication de son chocolat.



Groupes mondiaux et artisans se côtoient

En 1904, Daniel Peter rachète l'entreprise Kohler, puis collabore avec Nestlé (inventeur d'une farine lactée) à Vevey et fusionne avec la maison Cailler de Broc. Cette alliance donne naissance en 1911 au groupe Peter, Cailler, Kohler Chocolats suisses SA, plus gros producteur au monde de chocolat. Celui-ci est intégré à Nestlé en 1929.

A l'heure actuelle, on compte une quarantaine d'artisans-chocolatiers dans l'agglomération lausannoise. Hormis les friandises classiques et les spécialités (voir pp. 8-9), certains proposent également des glaces et sorbets chocolatés, ainsi que le chocolat sous forme de boisson chaude ou froide. N'hésitez pas à leur demander leurs spécialités!

Lausanne citizens and chocolate

The Swiss, nuts for chocolate

After learning the art from Italian chocolate makers, François-Louis Cailler brought the product back to Switzerland and opened in 1819 the first chocolate factory 20 kilometres away from Lausanne (Corsier-sur-Vevey). Cailler thus created the oldest brand of chocolate amongst those still in existence today. The delicacy was acclaimed by all, making the Swiss the leading consumers of chocolate in the world to this day.

Lausanne, land of innovations

In 1832, the Canton of Vaud had 27 chocolate companies for fewer than 200,000 inhabitants. In Lausanne, 15 confectioners offered their clients exotically flavoured chocolate: rose, orange, mint, liquorice, cinnamon, vanilla, lemon... Amongst them, Charles-Amédée Kohler (1830), Manuel father (1845), Adrien Blondel (1850) and the Delisles (1870).

The Kohlers, originating from German-speaking Switzerland, added chocolate to their colonial goods trade and later invented hazelnut chocolate. They established the first Lausanne brand of chocolate. In 1875, Daniel Peter, who came from Moudon (north of Lausanne) and married a daughter of the Cailler family, created the chocolate that became so typically Swiss: milk chocolate. First made as a drink, this invention became solid and took the form of the first

milk chocolate bar Gala Peter. The success in Switzerland and abroad was sensational. Even today, Cailler remains the only chocolatier to use condensed - and not powdered - milk to produce its chocolate.

Global groups and craftsmen side by side

In 1904, Daniel Peter acquired the Kohler firm, then collaborated with Nestlé (inventor of a milk food) in Vevey and merged with the Cailler company in Broc. This alliance gave birth in 1911 to the Peter, Cailler, Kohler Chocolats suisses SA group, the largest chocolate producer in the world. It was integrated into Nestlé in 1929.

Today, there are about forty small specialist chocolate makers in Lausanne and its surrounding area. As well as the traditional delicacies and specialties (see p. 8-9), some also offer chocolate-flavoured ice creams and sorbets, in addition to chocolate as hot or cold drinks. Do ask for their specialties!



LA CHOCOLATIERE 
 DEPUIS 1970 SUISSE
www.lachocolatiere.ch

Meilleur Chocolatier de la Ville de Lausanne

10% de réduction sur votre achat de chocolats sur présentation de ce bon

FABRICATION 100% ARTISANALE

noz
 CHOCOLATIER

Votre chocolatier à Lausanne
 Large choix de chocolats grandes origines
 Spécialités Prunoz et Cigarinoz, Truffe Maracaïbo, Orangette et Feuilles de Chêne

Accès facile : entre station M2 Ours et Bessières
 Ouvert du lundi au vendredi : 6h30-19h
 Samedi : 7h-17h30

Noz Chocolatier, 11 rue Marterey, 1005 Lausanne
 Tél : 021 323 39 76
www.noz-chocolatier.ch

*L'espace
 Chocolat*
 LA MANUFACTURE

Lausanne · Av. de la Harpe 27
www.espace-chocolat.ch

Manuel
 depuis 1845

**CHOCOLATERIE
 PÂTISSERIE
 RESTAURATION
 SERVICE TRAITEUR**

Confiserie Tony
 Rue de Bourg 39
 1003 Lausanne
 Tél. 021 312 09 95

Le Meilleur Chocolat de Lausanne

The Best Chocolate in Lausanne

S'il y a bien un rôle agréable à tenir, c'est celui de jury pour désigner le Meilleur Chocolat de Lausanne. Plusieurs passionnés et professionnels de la gastronomie ont eu ce privilège lorsqu'a été organisé ce concours pour la première fois en 2012 dans le cadre de Lausanne Ville de Goût.

If there is a role that is enjoyable, it is that of jury to nominate Lausanne's Best Chocolate ("Meilleur chocolat"). Several gastronomy enthusiasts and professionals had such a privilege when the contest was first organised in 2012 under the banner of Lausanne Ville de Goût (Town of Taste).



Chocolats Manuel



Confiserie Nessi



La Chocolatière

Le gagnant du concours devient alors le fournisseur, durant deux ans, de la Ville de Lausanne qui l'utilise pour ses réceptions officielles ou comme cadeau aux délégations étrangères.

L'idée est que chaque participant, exclusivement lausannois, élabore une spécialité pour l'occasion. Le premier lauréat a été **la confiserie Manuel avec un assortiment de truffes de trois sortes**.

En 2014, cette compétition a été reprise par la manifestation «Lausanne à Table». **La confiserie Nessi a remporté les suffrages avec son étui en forme de rame du métro m2 contenant 4 chocolats différents**.

Enfin, en 2016, c'est lors de la première édition du Rallye du Chocolat qu'a été élu le Meilleur Chocolat de Lausanne par un millier de participants ainsi qu'un jury d'experts. Le titre est revenu à **La Chocolatière et sa création «Rêve de cacao»**.

The contest winner then becomes for two years the Town of Lausanne's supplier for official receptions and gifts for foreign delegations.

The idea is that each participant, exclusively from Lausanne, creates a specialty for the occasion. The first winner was **the Manuel confectionery with an assortment of three kinds of truffles**.

In 2014, the organisation of the contest was taken over by the event "Lausanne à Table". **The Nessi confectionery won the most votes with its packaging in the shape of an m2 metro carriage containing four different chocolates**.

In 2016, it was during the first edition of the "Rallye du Chocolat" that the Best Chocolate of Lausanne was chosen by a thousand participants as well as a jury of experts. The title was awarded to **La Chocolatière for its creation "Rêve de cacao" ("Cocoa Dream")**.

Chocolats Manuel, en vente à la Confiserie Tony, rue de Bourg 39
Confiserie Nessi, avenue du Temple 65
La Chocolatière, avenue de Mon-Repos 14

Chocolats Manuel, for sale at the Confiserie Tony, rue de Bourg 39
Confiserie Nessi, avenue du Temple 65
La Chocolatière, avenue de Mon-Repos 14

Les spécialités lausannoises

Lausanne specialties

Parmi plus de 40 confiseurs-chocolatiers de l'agglomération lausannoise, nous vous proposons une petite sélection de spécialités uniques à déguster sur place ou à rapporter chez vous. C'est aussi l'occasion de faire un cadeau original à vos amis gourmands!

Amongst the more than 40 chocolate confectioners of the Lausanne area, we suggest a small assortment of unique specialties to be tasted on the premises or at home. It's also the opportunity to choose an original gift for your sweet-toothed friends!



Equitable, bio et bon Fair trade, organic and delicious

L'Ultra-noir est un praliné à la ganache du Pérou en forme de cabosse. Cette spécialité est bio-équitable comme le reste de l'assortiment de ce chocolatier.

The Ultra-noir (Extra Dark) is a praline with ganache from Peru in the shape of a cocoa pod. This speciality is organic and fair trade, as is the full range of this chocolatier.

Durig Chocolatier

(avenue d'Ouchy 15 et rue de la Mercerie 3)



Le pavé ultra léger The ultra-light cobblestone

Le Pavé Tony est une génoise imbibée de kirsch, enrobée de gianduja aux noisettes et trempée dans du chocolat noir. Ce sont les pavés de la rue de Bourg qui leur ont donné leur nom.

The Pavé Tony (Tony Cobblestone) is a Genoese sponge soaked in kirsch, coated in hazelnut gianduja and dipped in dark chocolate. The cobblestones of the Rue du Bourg gave their name to this speciality.

Confiserie Tony (rue de Bourg 39)



Version miniature Miniature version

Les Cloches de la Cathédrale de Lausanne sont de délicieux petits pralinés en forme de cloche au chocolat au lait ou noir, fourrés de crème pralinée et de noisettes effilées.

The Lausanne Cloches de la Cathédrale (Cathedral Bells) are delicious small pralines in the shape of a milk or dark chocolate bell, filled with praline cream and hazelnut slivers.

Confiserie Laurent Buet

(rue Grand-St-Jean 6 et rue Haldimand 11)



Histoire d'Oz Story of Oz

Les Prunoz sont de tendres pruneaux séchés et fourrés d'une ganache à l'eau-de-vie de pruneaux vaudois. Ils sont ensuite roulés à la main dans du chocolat puis du sucre glace.

The Prunoz are tender dried prunes that are filled with ganache flavoured with local prune spirits. They are then hand-rolled in chocolate and icing sugar.

Noz Chocolatier, 25 ans en 2017

25th anniversary in 2017 (rue Marterrey 11)



Bouchée princière Princely Bites

Revêtue d'un manteau noir ou au lait, la Princesse possède un cœur en caramel fondant et repose sur une base de nougatine croquante.

Cloaked in a dark or milk coat, the Princess possesses a heart of creamy caramel and lies on a base of crunchy nougatine.

La Chocolatière, 45 ans en 2017

45th anniversary in 2017

(avenue de Mon-Repos 14)



Douce explosion Gentle explosion

Qui ne se souvient pas des bonbons de son enfance qui pétillaient dans la bouche? Les Pétards à dents sont des éclats de chocolat qui pétaradent sitôt sous le palais.

Who doesn't remember the childhood sweets that fizzed in the mouth? The "Pétards à dents" (Teeth Firecrackers) are chocolate chips that crackle as soon as they hit your palate.

Olivier Fuchs (chemin de la Grangette 31)



La Présidentielle The Presidential

Le Giscard, appelé originellement Rigoletto, a été renommé ainsi en souvenir de l'ancien président français qui en raffolait. Cette coque en chocolat est fourrée d'un caramel liquide puis d'une ganache chocolat et recouverte d'une tuile aux amandes.

The Giscard, originally called Rigoletto, was thus renamed in memory of the former French President who loved it. This chocolate shell is filled with liquid caramel, then chocolate ganache and covered with an almond tuile.

Chocolaterie Wuthrich
(avenue Juste-Olivier 11)



Voyage en Amazonie A trip to the Amazon

A base de crème et de chocolat pure origine Bolivie, la Truffe Bolivia, finement enrobée de chocolat et roulée dans de la poudre de cacao, exalte des notes fruitées et une légère acidité qui se prolonge longtemps après la dégustation.

Made from cream and single-origin chocolate from Bolivia, the "Truffe Bolivia", finely coated in chocolate and rolled in cocoa powder, yields fruity notes and a slight acidity that lingers in the mouth for a long time after the tasting.

L'Espace Chocolat (avenue de la Harpe 27)



Le choc qui rend marteau Hammered chocolate

Depuis 1850, ce chocolatier propose du chocolat au marteau, soit de grosses tablettes que l'on casse selon la quantité désirée. Aux piments, aux pistaches, au thé vert, à la menthe, au basilic, au caramel brûlé... Faites votre choix parmi les 48 variétés!

Since 1850, this chocolate maker offers "chocolat au marteau", that is large chocolate bars broken with a hammer to the desired quantity. Flavoured with chilli, pistachios, green tea, mint, basil, burnt caramel... There are 48 sorts to choose from!

Chocolats Blondel (rue de Bourg 5)



Les événements cacaotés

Les Ateliers du chocolat

Vous aimez manger du chocolat, certes. Mais savez-vous comment le fabriquer? Dans le cadre de la manifestation Lausanne à Table, plusieurs ateliers sont organisés par la Confiserie Nessi entre avril et octobre, dont certains sont réservés aux enfants.

D'autres artisans-chocolatiers proposent des ateliers et des cours durant toute l'année. C'est le cas de:

- Chocolaterie Durig: visites (français et anglais / japonais, russe ou chinois contre supplément) et deux ateliers différents, groupes de 10 à 20/25 personnes. Visites individuelles sur demande.
www.durig.ch
- Christian Boillat: trois ateliers à choix, dès 7 ans, de 10 à 20 personnes.
www.confiserieboillat.ch
- Olivier Fuchs: atelier de chocolaterie, groupe de maximum 5 personnes, à dates fixes.
www.olivierfuchs.ch
- L'Espace Chocolat: deux cours à choix, 4 à 6 personnes, à dates fixes. Cours privés et ateliers en groupe sur demande.
www.espace-chocolat.ch
- La Chocolatière: ateliers pour adultes et enfants sur demande.
www.lachocolatiere.ch



Chocolaty events

Chocolate workshops

Of course, you love to eat chocolate. But do you know how to make it? During the "Lausanne à Table" event, the Confiserie Nessi organises several workshops between April and October, some of which are for children only.

Other chocolate craftsmen offer workshops and classes during the whole year, such as:

- Chocolaterie Durig: visits (French and English / Japanese, Russian or Chinese at extra charge) and two different workshops, groups from 10 to 20/25 people. Individual tours on request.
www.durig.ch
- Christian Boillat: choice of three workshops, from age 7, for 10 to 20 people.
www.confiserieboillat.ch
- Olivier Fuchs: chocolate-making workshop, group of maximum 5 people, at set dates.
www.olivierfuchs.ch
- L'Espace Chocolat: choice of two classes, 4 to 6 people, at set dates. Private classes and group workshops on request.
www.espace-chocolat.ch
- La Chocolatière: workshops for adults and children on request.
www.lachocolatiere.ch

La Semaine du chocolat

Cette fête du chocolat (octobre-novembre), entièrement gratuite, est l'occasion de déguster, de visiter des laboratoires, d'assister à des démonstrations et de bénéficier d'offres promotionnelles. Programme complet sur

www.leschocolatiersromands.ch

Le Rallye du Chocolat

Amateurs de chocolat petits et grands, prenez part à cette balade gourmande et ludique avec votre Passeport de choc en poche, à la rencontre de plusieurs artisans-chocolatiers lausannois. Le prochain rendez-vous est fixé au 22 avril 2017!

www.salondeschocolatiers.com

Plus grand festival de chocolat en Suisse

Il se déroule à Versoix, dans le canton de Genève, les samedi 1^{er} et dimanche 2 avril 2017. Une occasion unique de montrer à ses enfants les divers métiers autour du chocolat.

www.festichoc.ch



La Semaine du Chocolat (Chocolate Week)

This chocolate fest (October-November), entirely free, is the opportunity to taste, visit labs, watch demonstrations and benefit from promotional offers. Full programme on

www.leschocolatiersromands.ch

Le Rallye du Chocolat (Chocolate Rally)

Chocolate lovers, young and old, take part in this gourmet and fun walk with your Chocolate Passport in hand, to discover several Lausanne chocolate craftsmen. The next one is on April 22nd 2017!

www.salondeschocolatiers.com

The largest chocolate festival in Switzerland

It takes place in Versoix, in the canton of Geneva, on Saturday 1st and Sunday 2nd April 2017. A unique opportunity to show your children the various professions around chocolate.

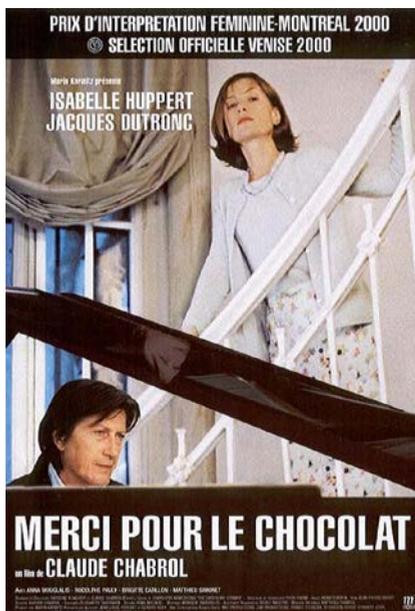
www.festichoc.ch

Ça tourne à Lausanne!

Il y a deux raisons principales de voir ou revoir «Merci pour le chocolat» (2000) de Claude Chabrol. D'abord, son 48^e film est l'un des plus aboutis en termes d'analyse de la nature humaine, notamment avec Isabelle Huppert en patronne d'une fabrique de chocolat. Ensuite, on y retrouve des paysages de Lausanne et alentours. L'action principale se déroule dans les hauts de la ville, dans une maison de maître ayant appartenu à David Bowie.

Lights, camera, action in Lausanne!

There are two main reasons to watch, or perhaps watch again, "Merci pour le chocolat" (2000) by Claude Chabrol. Firstly, because his 48th film is one of the most accomplished in terms of human nature analysis, particularly with Isabelle Huppert's part as manager of a chocolate factory. Next, because you will recognise the landscapes of Lausanne and its surroundings. The main action takes place above the town, in a mansion that used to belong to David Bowie.



13e

FESTICHOC®

FESTIVAL DU CHOCOLAT
1-2 AVRIL 2017
VERSOIX, GENÈVE
FESTICHOC.CH




NESSI
Boulangier-Pâtissier-Chocolatier

• LAURÉAT DU CONCOURS CHOCOLATIER 2014 •
PLACE DE LA SALLAZ • 1012 LAUSANNE
TÉL. +41 21 652 0991 • SORTIE M2 SALLAZ



LAUSANNE À TABLE -

ON SE RÉJOUIT DE VOUS Y VOIR !

MARS-
OCTOBRE
2017



Un GRAND
Week-end
à LAUSANNE


Un GRAND
Week-end
à LAUSANNE





Excursions «choco» à savourer en famille

Chocolaty excursions to be savoured with the family

Vous souhaitez visiter les alentours de Lausanne en famille? Proposez à vos enfants des excursions gourmandes et vous n'aurez aucune peine à les convaincre de vous accompagner. Voici un choix non exhaustif pour vous mettre en appétit.

Maison Cailler, premier site touristique de Suisse romande

Vous pouvez suivre le circuit interactif pour percer tous les secrets entourant l'origine et la fabrication du chocolat, avec dégustation en fin de parcours... ou en fabriquer vous-même à l'Atelier du Chocolat. Vos enfants vont adorer l'expérience et pourront emporter leur création.

www.cailler.ch/fr/maison-cailler

Journée mémorable au pays du chocolat

C'est l'été et ce voyage dans un train Belle Epoque ou à bord d'une voiture panoramique s'annonce inoubliable. Après la traversée de somptueux paysages, le premier arrêt permet de visiter la Maison du Gruyère, puis le village et le château de Gruyères dans le canton de Fribourg. Après le salé, place au sucré avec une visite de la Maison Cailler et la dégustation de chocolats toujours très appréciée des petits et grands.

www.goldenpass.ch

Would you like to visit Lausanne's surroundings with your family? Suggest to your children mouth-watering excursions and you'll find it easy to persuade them to come along. Here is a non-exhaustive list to whet your appetite.

Maison Cailler, main tourist attraction in Western Switzerland

You can follow the interactive tour to uncover all the secrets surrounding the origin and making of chocolate, with tasting at the end... or make some yourself at the Atelier du Chocolat. Your children will love the experience and can take their own creation home. www.cailler.ch/en/maison-cailler

An unforgettable day in the land of chocolate

It's summer and this trip in a Belle Epoque train or a panoramic carriage promises to be memorable. After travelling through magnificent landscapes, the first stop allows you to visit the Maison du Gruyère, then the Gruyères village and castle in the canton of Fribourg. After the savoury, time for the sweet with a visit of the Maison Cailler and the chocolate tasting that is so enjoyed by children and adults alike.

www.goldenpass.ch



L'histoire d'un pionnier

Nest, l'espace de découvertes de Nestlé à Vevey, vous raconte de manière ludique et inédite les 150 ans d'histoire de la marque. Vous y apercevrez notamment le livre de recettes de Daniel Peter qui contient son invention du chocolat au lait. A compléter avec l'Alimentarium où sont régulièrement organisés des ateliers culinaires dédiés au chocolat.

www.le-nest.ch
www.alimentarium.org

Votre peau aussi douce que du chocolat

A 6 km de la Maison Cailler, aux Bains de la Gruyère à Charmey, vous avez la possibilité de faire envelopper votre corps de chocolat pour un soin revitalisant et adoucissant ou d'opter pour un gommage au chocolat.

www.bainsdelagruyere.ch

The story of a pioneer

Nest, Nestlé's discovery centre in Vevey, tells you in an entertaining and novel way the brand's 150-year history. In particular, you will be able to view Daniel Peter's recipe book that contains his invention of milk chocolate. To be completed with a visit to the Alimentarium, where culinary workshops dedicated to chocolate are regularly organised.

www.le-nest.ch
www.alimentarium.org

Your skin as smooth as chocolate

Six kilometres from the Maison Cailler, at the Bains de la Gruyère spa in Charmey, you can have your body wrapped in chocolate for a revitalising and softening treatment or choose a chocolate exfoliation.

www.bainsdelagruyere.ch

IMPRESSUM / Focus • Hiver/Winter 2016/2017

Editeur/Publisher: Lausanne Tourisme - av. de Rhodanie 2 - case postale 975 - CH-1001 Lausanne - ☎ +41 21 613 73 73 - fax +41 21 616 86 47 - www.lausanne-tourisme.ch - **E-mail:** editions@lausanne-tourisme.ch • **Suivi de production/Assistant Editors:** Nicole Seira, Nathalie Roux • **Publicité/** **Publicity:** Delphine Foiret, Inédit ☎ +41 21 695 95 87 **Rédacteur en chef et journaliste/Editor-in-chief and journalist:** Aurélie Moeri • **Conception/Design:** Newcom Partners, Lausanne • **Traduction anglaise/English translation:** Valérie Hill, Green Minded • **Impression/Print:** PCL Presses Centrales SA, Renens • **Crédits photographiques/Photographic credits:** **Couverture/Cover:** iStockphoto • **Pages intérieures/Inside pages:** Laurent Kaczor, Goldenpass, Maison Cailler, Laurent Rysler, VDL/mano; LT/ Nicole Seira; Merci pour le chocolat; Festichoc/julierheme.com; iStockphoto; Anoush Abrar. **Imprimé en Suisse/Printed in Switzerland.**

LA FLÛTE ENCHANTÉE

Chorégraphie de Maurice Béjart

Musique de Wolfgang Amadeus Mozart

BÉJART
BALLET
LAUSANNE

GIL ROMAN
DIRECTION ARTISTIQUE

Du 14 au 18 et
du 20 au 21 juin 2017

Théâtre de Beaulieu — Lausanne

Ouverture de la billetterie
le vendredi 16 décembre 2016

ticketcorner.ch

points de vente CFF,

Coop City,

La Poste et Manor

bejart.ch

MOB

COMPAGNIE DU CHEMIN DE FER
MONTREUX OBERLAND BERNOIS

Le Train du Chocolat

MONTREUX – GRUYÈRES – BROC



IDÉAL POUR
UNE SORTIE
EN FAMILLE !



UNE DOUCE TENTATION

Embarquez pour un voyage riche en saveurs et découvertes, de Montreux au pays de Gruyère.

Après la visite de sa fromagerie modèle, profitez d'une balade au cœur du village pittoresque de Gruyères.

La célèbre chocolaterie Cailler vous ouvrira ensuite ses portes pour une savoureuse découverte de ses douces spécialités.

PÉRIODE DE CIRCULATION 2017

Mai – juin
du lundi au jeudi

Juillet – août
tous les jours

Septembre – octobre
les lundis, mercredis, jeudis

Tel. +41 (0)21 989 81 90 — www.mob.ch

goldenpass+ 