

COTE

M A G A Z I N E

Exclusively

EXCELLENT CHOICE MR BOND - COFFEE TABLE BOOKS - VOUS N'Y ÉCHAPPerez PAS
ANDY WARHOL BY MONTBLANC - SMOKING FOREVER - TOP EXPOS ICI OU AILLEURS

« In the future
everybody will be world
famous for 15 minutes »

Andy Warhol



EXTREMELY ADDICTIVE

N° 76 - NOVEMBRE 2015 - CHF 8.50

GENÈVE - NYON - LAUSANNE - MONTREUX - VEVEY - NEUCHÂTEL - BÂLE - ANNECY - MEGÈVE

www.cote-magazine.ch

MERCI POUR LE CHOCOLAT

-/ Thanks for the chocolate

Dans le paysage suisse romand, il y a des adresses gourmandes cultes : bienvenue dans le monde des fans de chocolat. Ici, chacun a son endroit de prédilection, son assortiment favori, son praliné de choix. Parmi les incontournables, la chocolaterie Stettler a son fan club depuis plus de 60 ans. L'arrivée d'un nouveau chef pâtissier et de son acolyte chef chocolatier promet de ravir leurs papilles.

-/ In French Switzerland, there are cult gourmet addresses – welcome to the world of chocolate fans. Here, everyone has their own ultimate place, their favourite assortment, a praline they love most of all. Among the best, the Stettler chocolate factory has had its own fan club for over 60 years. They now have a real treat in store with the arrival of a new pastry chef and his assistant chocolate chef.

C'est en effet rien de moins que deux spécialistes des causes pâtissière et chocolatière que Stettler est allé chercher pour revoir son offre gourmande. Après s'être récemment allié à la pâtisserie confiserie Castrischer pour proposer des mets salés, l'enseigne genevoise pousse plus loin sa réflexion et est passée à la vitesse supérieure en ce qui concerne le coeur de son business. Ce sont Nicolas et Edouard, habitués des adresses les plus prestigieuses, qui vont s'atteler à cette lourde et goûteuse tâche. A eux deux, ils ont fréquenté les palaces les plus chics et les chefs les plus pointus : Ducasse et Michalak- l'un des dieux de la pâtisserie -, le Louis XV à Monaco, l'Eden Roc du Cap d'Antibes, la Réserve de Beaulieu...

Quand l'opportunité de collaborer avec Stettler se présente, Nicolas n'hésite pas et embarque logiquement son ami de toujours dans l'aventure. Car les deux compères ont soif de changement et de nouveaux défis. Et remanier l'offre pâtissière et chocolatière de Stettler est un vrai challenge dans une ville bien connue pour son conservatisme, surtout si l'on touche à des produits cultes comme le fameux pavé de Stettler. "Il n'en est pas question"! répondent en chœur Nicolas et Edouard. "Il y a des recettes inchangées depuis 1947, comme le pavé, que nous n'allons pas toucher. Il faut respecter la tradition; avoir transmis des recettes sur plusieurs générations est la preuve d'un vrai savoir-faire". Ils sont là en revanche pour faire souffler un vent de renouveau sur une gamme qui manque d'audace, de saveurs fortes, d'idées nouvelles. "Nous voulons faire des choses simples et pures, avec un design plus poussé, nous rapprocher le plus possible du produit et mettre en avant la qualité". Travailler sur les enrobages, la brillance, les associations de saveurs, les formes, le tout en utilisant des produits presque exclusivement suisses. Le chocolat bien sûr, mais aussi les fruits de saison, la crème, le lait... Le but : produire des chocolats et des pâtisseries plus raffinés et d'une plus grande qualité, le tout 100% fait maison. "Nous voulons redonner ses lettres de noblesse à la pâtisserie et à la chocolaterie version Stettler" expliquent ces deux jeunes passionnés. Au programme, des classiques re-vistés - la Forêt Noire, le mille-feuille ou encore la tarte citron meringuée -, deux collections annuelles de chocolats complétées par des éditions limitées en fonction des produits de saison, et des associations qui emballeront les coeurs suisses : au läckerli, à la crème de gruyère... Ce sont nos sens mis en éveil par cette interview qui auront le mot de la fin : on goûte des croissants au praliné ou fourrés à la crème d'amande, un Paris-Brest d'anthologie, et on pousse un Ooooooh d'admiration devant la prochaine création : une très design marmite de l'Escalade. On ne vous en dit pas plus, mais nous, on sait que c'est celle-là qu'on cassera.

-/ Stettler has in fact sought out none other than two specialists in pastry and chocolate making to revamp its irresistible range. After having recently gone into partnership with the pastry and confectionery brand Castrischer to offer savoury food, the Geneva store is thinking further ahead and has moved up a gear regarding its core business. Nicolas and Edouard, who know their way around the most exclusive addresses, are the ones who will be tackling this arduous and sumptuous task. Both of them have been to the choicest of palaces and kept company with the most sophisticated chefs, including Ducasse et Michalak – one of the gods of pastry-making -, the Louis XV in Monaco, the Eden Roc in Cap d'Antibes, and the Réserve de Beaulieu.

When the opportunity to work with Stettler presented itself, Nicolas did not think twice and obviously brought his long-time friend with him on the adventure. For the two companions are thirsty for change and new challenges. And reworking Stettler's pastries and chocolates is a genuine challenge in a city well known for its conservatism, especially if you try and change cult products like the famous Stettler slab cake. "That's an absolute no-no!" chorus Nicolas and Edouard. "There are some recipes which haven't been changed since 1947, like the slab cake, and we're not going anywhere near it. Tradition must be respected. Recipes which have been passed down through several generations are proof of true expertise." They are there, however, to provide some fresh impetus into a range which lacks edge, strong flavours and new ideas. "We want to make simple, pure items with a more sophisticated design, getting as close as possible to the product and highlighting the quality". Working on the coatings, the sheen, the combinations of flavours, the shapes, all using products which are almost exclusively from Switzerland. The chocolate of course, but also seasonal fruit, cream and milk. The goal is to produce chocolates and pastries which are more sophisticated and of a higher quality, and all made entirely in-house. "We want to give the Stettler pastries and chocolates back their mark of prestige," explain these two young fanatics. On the programme, revisited classics – Black Forest gâteau, mille-feuille and lemon and meringue tart -, two chocolate collections a year plus limited editions using seasonal produce, and combinations which the Swiss will adore with leckerli, Gruyère double cream and so on. Our senses are all a-tingle after this interview and will have the last word. We sample croissants with praline or filled with almond cream, a classic Paris-Brest, and sigh in admiration in front of the next creation, a very stylish 'marmite de l'Escalade' chocolate pot. We'll say no more, but we know that that's the one we'll be snapping.

Stettler Castrischer
Rue du Rhône 69, Genève
+41 22 735 57 63
Laboratoire
Avenue Blanc 49, Genève
+41 22 738 17 20 - www.chocolaterie-stettler.ch



Venez faire connaissance de cette nouvelle équipe lors du cocktail de présentation le 12 novembre à partir de 18h00 dans la boutique de la rue du Rhône.

-/ Come and meet this new team at a presentation cocktail reception on 12 November from 6 pm onwards at the Rue du Rhône store.