

Auer Chocolatier SA

Un régal de fantaisie



Larry et Philippe Auer.

A la chocolaterie Auer, dans les Rues-Basses genevoises, les becs à douceurs sont largement comblés. A tel point que pendant les Fêtes, ils n'hésitent pas à faire la queue devant l'échoppe pour se procurer ces délicatesses qui se présentent comme de petits bijoux: plus de cinquante sortes de chocolats aussi différentes et délicieuses les unes que les autres. Représentant la sixième génération de confiseurs chocolatiers, Larry Auer travaille désormais au côté de son père, Philippe. Perpétuant le savoir-faire familial, ils se portent garants d'une qualité artisanale irréprochable.

Dans l'échoppe de la rue de Rive, les chocolats haut de gamme sont disposés avec soin, formant de jolis tableaux: truffes au chocolat noir, au lait, au kirsch, pralinés nougatinés, à la pistache ou aux amandes, macarons au chocolat, amandes princesses, pavés glacés de Genève...de quoi avoir l'eau à la bouche. Parmi les nouveautés: des pralinés au caramel et beurre salé, au spéculoos ou à la croustine. Chez Auer, pas question de proposer uniquement des chocolats carrés, pratiques à disposer dans des boîtes, mais n'offrant que peu d'originalité. Philippe Auer commente: «Nos chocolats se distinguent par leur grande variété de forme - carrée, rectangulaire, ronde, ovale, triangulaire -, de couleur et de décoration, au point qu'aucun d'entre eux n'est tout à fait identique au suivant». Pour parvenir à ce résultat, un savoir-faire en termes de fabrication artisanale est nécessaire, tout comme un personnel de vente bien formé. Le magasin compte de nombreux habitués: la plupart sont des Genevois, pour qui offrir une boîte de chocolats Auer est une tradition incontournable.

Des méthodes de travail ancestrales couplées à des produits nobles

Auer Chocolatier SA est l'une des seules devantures des Rues-Basses restée inchangée au fil des ans et toujours en mains familiales. Fruit d'une lignée active dans la confiserie depuis 1820, la chocolaterie de la rue de Rive a été créée en 1939 par Henri Auer, alors que Genève ne comptait que deux ou trois échoppes de ce genre. Le succès ne se fit pas attendre. «On ne trouvait à l'époque que du chocolat en plaque à l'exception des 'bouchées', ces chocolats rectangulaires de cinq centimètres, explique Philippe Auer. Mon grand-père lança alors les bonbons-chocolats, de petites pièces qui pèsent une dizaine de grammes et sont mis en boîte». Lorsque Claude Auer prend la relève, il déménage le laboratoire aux Acacias, dans le but d'optimiser les processus de fabrication. En 1964, il a l'idée de créer les fameuses «amandes princesses», nom qu'il donne à ces petites amandes caramélisées et enrobées de chocolat auxquelles aucun habitant de Genève ne saurait résister. L'enseigne Auer, tout comme le savoir-faire, ont ainsi été transmis de père en fils. Depuis peu, Larry, diplômé de Ecole Hôtelière de Genève, a rejoint les rangs, apportant un vent de fraîcheur à l'entreprise. Si les outils se sont modernisés, les techniques restent à l'ancienne. Par exemple, les chocolats triangulaires sont coupés à l'aide d'une règle



La vitrine Auer aux couleurs de Pâques.

en bois et les truffes fabriquées de manière artisanale, c'est-à-dire à la main. Ces dernières sont formées avec une poche à dresser avant d'être roulées manuellement, puis placées sur un tamis pour être refroidies; enfin, elles sont enrobées dans un chocolat liquide. Ce procédé - qui donne toute la volupté désirée au produit - est ailleurs trop souvent remplacé par des coques préfabriquées.

Les chocolats Auer peuvent être commandés en ligne. Ces gourmandises de fabrication genevoise voyagent partout dans le monde: les Américains en sont particulièrement friands! ■

CARLA ANGYAL



4, rue de Rive, 1204 Genève

Tél : +41(0) 22 311 42 86 - Mail: contact@chocolat-auer.ch

Ouvert: le lundi de 10h à 18h45 - Du mardi au vendredi, de 9h à 18h45

Le samedi de 9h à 17h30

Commande en ligne: www.chocolat-auer.ch/shop