

Aeschbach Chocolatier, Root

# Du chocolat pour le petit déjeuner

Dans son ChocoCafé, la maison Aeschbach Chocolatier à Root près de Lucerne propose un délicieux chocolat pour le petit déjeuner dans le cadre de son «chocobrunch».

L'établissement accueille ses clients pendant toute la journée et collabore étroitement avec le magasin de chocolat voisin.

Un étage plus haut, on plonge dans le monde du chocolat d'Aeschbach pour y jeter un œil sur la production de nombreuses spécialités – destinées à la restauration, à l'hôtellerie, au commerce spécialisé, à l'industrie et aux clients en gros. On y trouve par exemple plus d'une centaine de pralinés différents qui sont également servis avec le café, une combinaison forcément gagnante. Aucun problème pour Franke Coffee Systems: la nouvelle machine à café A800 placée derrière le comptoir très élégant produit non seulement un excellent café mais s'intègre aussi parfaitement à l'environnement optique des lieux.

Texte: Sabine Born | Photos: Rolf Neeser et m. à d.

Aeschbach Chocolatier transforme des masses de chocolat et peut ainsi réagir avec beaucoup de flexibilité pour réaliser les souhaits de sa clientèle.



**U**ne entreprise, une famille, une marque: la maison Aeschbach Chocolatier produit depuis plus de 50 ans des spécialités de chocolat et de confiserie pour la restauration, l'hôtellerie, le commerce spécialisé et les clients en gros – sur mesure et conformément aux souhaits particuliers des clients. En 1972, le fondateur de l'entreprise Charles Aeschbach, confiseur de formation et ancien conseiller spécialisé de Suchard, installe son propre local de production dans une grange. En 1978, il déménage à Cham-Zoug et ouvre dans la vieille ville de Zoug le premier ChocoLaden (choco-magasin). Deux autres points de vente viennent s'y ajouter à Steinhausen et à Root-Lucerne. C'est ici qu'a été construit en 2012 le siège social actuel de l'entreprise avec sa manufacture et plusieurs infrastructures pour manifestations, un café et le ChocoMonde (ChocoWelt). Le paquet global proposé par Aeschbach Chocolatier à son emplacement de Root s'appelle ChocoDromo – parfaitement situé au niveau de la circulation sur l'axe principal de Suisse Tourisme et, de ce

fait, parfaitement accessible également aux touristes. Le ChocoDromo compte chaque année 45 000 visiteurs dont 70 pour cent viennent de Suisse, parmi eux de nombreux récidivistes.

**Neutralité carbone grâce à une stratégie respectueuse des principes du développement durable**

«En réalisant notre nouvelle construction à Root-Lucerne, nous avons voué un très grande importance aux énergies renouvelables. Notre propre installation photovoltaïque produit de l'électricité et la nappe phréatique rafraîchit nos locaux et nos installations de production» nous explique Markus Aeschbach qui dirige l'entreprise familiale depuis 2003 en deuxième génération. Aujourd'hui, l'entreprise globale Aeschbach Chocolatier a atteint la neutralité carbone. Cet exploit qui sort de l'ordinaire répond également aux stratégies de développement durable de nombreux clients d'affaires de l'entreprise. Globalement, ce producteur de chocolat est largement diversifié et bénéficie toute l'année durant d'une très bonne utilisation de ses capacités

**Au ChocoDromo à Root-Lucerne, la maison Chocolatier Aeschbach permet de vivre le plaisir culinaire de très près tout en fournissant aux entreprises et au commerce spécialisé des créations individualisées au chocolat. Avec ses trois filiales et son shop en ligne, ce producteur de chocolat compte également de nombreux particuliers parmi sa clientèle.**

## GASTRONOMIE

Le ChocoCafé peut accueillir 80 personnes à l'intérieur et 80 personnes à l'extérieur. Un lieu magnifique pour déguster les spécialités de la maison, rendre plus supportable l'attente pour l'entrée au monde merveilleux du chocolat ou faire une petite pause-café après une excursion dans les environs.



Son cœur bat pour les spécialités à base de chocolat: Markus Aeschbach gère l'entreprise familiale depuis 20 ans en deuxième génération.



de production et d'une excellente capacité prévisionnelle, en particulier grâce à des coopérations de longue date. Ainsi, la maison Aeschbach Chocolatier est la seule entreprise à disposer de sa propre machine à battre la monnaie (à côté de la Banque Nationale Suisse). «En 1984, «Patrimoine Suisse» et «ProNatura» nous ont confié la production des fameux écus d'or qui sont vendus chaque année par environ 30 000 enfants. Globalement, nous fabriquons jusqu'à 300 000 écus d'or par année sur la base d'environ 7500 kilos de chocolat» explique Markus Aeschbach à Pot-au-Feu. Les recettes de la vente sont destinées chaque année à un nouveau projet qui est toujours lié à la protection du patrimoine ou de la nature. Les écus d'or sont un bon exemple de la manière de travailler de la maison Aeschbach Chocolatier. «Nous livrons à l'industrie des produits appelés

«Private Label» ou «White Label», produisons ce que nos clients désirent, ces derniers revendant ces produits sous leur propre nom. A cela viennent s'ajouter les napolitains et des «lunches» aux tailles et aux goûts divers et toujours personnalisés avec le logo des clients d'affaires qui les utilisent ensuite comme cadeaux lors d'expositions ou d'autres manifestations ou comme petit supplément lors du service d'une tasse de café» poursuit Markus Aeschbach en présentant cette autre partie de son assortiment de produits. Impressionnants également les pralinés et les truffes de la maison Aeschbach. Celle-ci en produit plus de 100 sortes différentes à Root. Dans ce cas, les destinataires des produits sont par exemple le commerce spécialisé ou la restauration et l'hôtellerie. «Why Nut?» se demande-t-on alors. Il s'agit là aussi d'une spécialité de la fabrique



45 000 visiteurs plongent chaque année dans le monde merveilleux du chocolat ChocoWelt à la recherche des secrets de la production de chocolat et peuvent jeter un œil sur la production qui comporte encore beaucoup de travail manuel très précis.



**«On peut préparer un exprès parfait tout en produisant de la mousse de lait et de l'eau chaude pour un thé. C'est important lorsque un important groupe de visiteurs submerge soudain le café.»**

Roger van de Giessen, responsable régional des ventes de Franke Coffee Systems.



Petit déjeuner Rontaler z'Morge ou ChocoBrunch: au ChocoCafé, pourquoi ne pas commencer sa journée avec de croustillants croissants, des œufs brouillés et du granola fait maison? Le tout toujours accompagné de délicieux pralinés et de nombreuses spécialités à base de café.

de chocolat Aeschbach, un petit cadeau de remerciement qui a du mordant : de croustillantes noisettes enrobées de délicieux chocolat au lait. De tels cadeaux sont toujours les bienvenus. Quant au grand shop en ligne, il permet également aux clients particuliers de trouver leur inspiration et de passer des commandes directes.

#### Vivre le chocolat

En ligne toutefois, le plaisir n'est finalement que restreint. On ne perçoit l'enthousiasme pour le petit côté sucré de la vie que montrent la famille Aeschbach et ses 130 collaborateurs ainsi que l'environnement très particulier de la manufacture que lorsque l'on se rend sur place. Par exemple au ChocoCafé avec sa terrasse-jardin qui offre la vue sur la campagne. Ici, on sert des sandwiches, des canapés, des quiches et des salades fraîches ainsi que de délicieuses tartes flambées à la crème et des pinsas. Tous les jours,



La maison Aeschbach Chocolatier apparaît rarement avec sa propre raison sociale – sauf dans ses trois magasins qui sont également des stations d'études de marché car il lui est possible d'y recueillir directement les opinions des consommateurs.



Du café sur simple pression d'une touche: exprès, latte macchiato, café au lait ou cappuccino. Le modèle A800 FoamMaster est un appareil professionnel polyvalent d'une capacité pouvant atteindre 250 tasses par jour qui fait largement ses preuves derrière le comptoir des plus élégants.

un pâtissier crée des tourtes, des desserts et des créations de glace de saison. Des dîners exclusifs sont servis en soirée pour des groupes à partir de dix personnes. Egalement très populaires: les petits déjeuners Rontaler z'Morge ou le ChocoBrunch dominical: un généreux buffet avec des spécialités de brunch de toute première fraîcheur, des fontaines de chocolat et un choix exclusif de délicieux pralinés.

Le ChocoCafé sert également de délicieux pralinés avec chaque tasse de café servie. Ici, la maison Aeschbach Chocolatier a misé depuis le

début sur le savoir-faire de Franke Coffee Systems. «Outre une qualité du café très élevée, il était important pour nous de privilégier un fabricant suisse.» La maison Franke ne s'approvisionne à l'étranger que pour certaines pièces composant ses machines à café et exécute l'ensemble du montage et du travail de recherche et de développement à Aarburg. Cela confère à l'entreprise une certaine indépendance qui devient de plus en plus importante.

### Des modèles puissants et diversifiés

La première acquisition de la maison Chocolatier Aeschbach il y a dix ans était un modèle Franke Spectra. Aujourd'hui, il s'agit d'un groupe double A800, une incroyable solution polyvalente conçue pour de très gros débits. Le système à trois chauffe-eaux permet de garantir une qualité, une diversité et une puissance sans compromis. «Cela signifie que l'on peut préparer un exprès parfait tout en produisant de la mousse de lait et un thé chaud. C'est par exemple très important lorsque nous accueillons un car et que le café va donc être rapidement submergé par un grand nombre de clients à la fois» dit Roger van de Giessen, responsable régional des ventes de



**Le choix de spécialités à base de café et de lait est immense et les appareils sont très faciles à manier, même pour du personnel temporaire.**

Franke Coffee Systems, pour expliquer une exigence posée à la nouvelle machine par la maison Aeschbach Chocolatier.

Même si l'entreprise de Root était parfaitement satisfaite du modèle précédent et du service technique assuré, elle a tout de même tenu à s'informer également auprès de la concurrence des appareils proposés. Cependant, la maison Franke Coffee Systems a une nouvelle fois convaincu, «tout simplement parce que le paquet global nous semble encore imbattable» précise Markus Aeschbach. Le maniement intuitif des appareils constitue l'un des éléments déterminants dans ce contexte. «C'est quelque chose de très important pour nous car nous employons de nombreux collaborateurs temporaires. Ces personnes doivent rapidement maîtriser le maniement et les processus de nettoyage, ce que les machines à café de Franke sont toujours en mesure de garantir, sans compromis aucun en matière de qualité du café» souligne Markus Aeschbach face à Pot-au-Feu.

Bien au contraire: les machines à café Franke exploitent toujours de manière optimale les grains de café, que ce soit pour la préparation d'un latte macchiato ou d'un expresso ou d'un cappuccino classiques. Le choix de spécialités de

**«Nous employons beaucoup de personnel temporaire. Ce dernier doit rapidement maîtriser le maniement et les processus de nettoyage, ce que garantissent justement les machines à café de Franke, sans compromis aucun en matière de qualité du café.»**

Markus Aeschbach, directeur de la maison Aeschbach Chocolatier.



Un modèle extrêmement fiable qui produit une excellente qualité tout en satisfaisant à une très forte demande en très peu de temps: l'A800 de Franke Coffee Systems – dont un groupe double est installé auprès de la maison Aeschbach Chocolatier.

## GASTRONOMIE

café et de boissons lactées est immense et sur simple pression d'une touche, le résultat dans la tasse est toujours optimal avec toujours, en surface, une petite mousse de qualité barista garantie par la technologie FoamMaster. Le plaisir de la dégustation de café est de tout premier plan car la technologie iQFlow permet également de produire davantage d'arômes pendant toute la durée d'extraction avec une pression constante. C'est ce que les experts en café et le centre de compétences en technologie de capteurs de la haute école zurichoise en sciences appliquées (Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften) (ZHAW) ont depuis longtemps prouvé scientifiquement.

### Beau et fonctionnel

«Nous étions l'un des premiers cafés à opter pour le service au comptoir, un concept qui a suscité beaucoup de scepticisme au début mais qui va aujourd'hui de soi et a fait ses preuves » précise également Markus Aeschbach. Cela signifie en revanche que le comptoir doit également être accueillant, s'intégrer à l'ambiance générale du lieu et avoir un certain style. Pour cela, chaque détail compte, en particulier l'aspect esthétique du modèle A800 qui devient un critère de plus en plus important, outre bien évidemment la fonctionnalité et la technique.

Si l'on comprend aisément que les valeurs internes sont importantes, il faut bien être con-

scient que l'extérieur joue également un rôle de plus en plus important. Il y a dix ans, le modèle Franke Spectra convainquait déjà par son design marquant qui parfois suscitait également des prises de position très déterminées. Aujourd'hui cependant, il n'a rien perdu de son attrait, par exemple auprès de la maison Aeschbach Chocolatier, où il permet de décharger le modèle A800 lors de manifestations telles que le ChocoBrunch dominical en libre-service.

La maison Franke aura été l'un des premiers producteurs à investir dans une interface utilisateurs de haut niveau. Ce qui faisait peut-être sourire à l'époque est devenu aujourd'hui un facteur décisif. Comme Franke était l'un des premiers producteurs à pousser la recherche et le développement dans ce domaine, son interface à base de menus est aujourd'hui imbattable. En effet, les activités de développement représentent toujours également un travail d'apprentissage par expérience. Un producteur de chocolat comme la maison Aeschbach Chocolatier le sait bien puisqu'elle fabrique des spécialités depuis plus de 50 ans – en partie avec un travail à la main et selon d'anciennes recettes maison.



**La maison Aeschbach Chocolatier produit du chocolat individualisé sur mesure – pour que tout fonctionne sans anicroches, jusqu'à 130 collaborateurs y travaillent quotidiennement. Ils méritent, eux aussi, une petite pause bienvenue avec un délicieux café.**



Un café qui ouvre ses portes 363 jours par année a besoin d'un partenaire solide en matière de débit de café: Roger van de Giessen (à g), responsable régional des ventes de Franke Coffee Systems, et Markus Aeschbach, directeur de la maison Aeschbach Chocolatier, travaillent très bien ensemble.



### Pour en savoir davantage

#### Aeschbach Chocolatier AG

ChocoDromo 1  
6037 Root-Lucerne  
Tél. 041 747 33 33  
verkauf@aeschbach-chocolatier.ch  
www.aeschbach-chocolatier.ch

#### Franke Coffee Systems

Franke Kaffeemaschinen AG  
Franke-Strasse 9  
4663 Aarburg  
Tél. 062 787 31 31  
cs-info.ch@franke.com  
coffee.franke.com



Pour en savoir davantage