






Bernachon

Chocolaterie - Pâtisserie

Rendez-nous visite

Atelier, Visite Guidées,
Formation, Groupes,
Individuels

Nos horaires d'ouverture

Lu		
Ma		
Me		
Je		
Ve		
Sa		
Di		

42 cours Franklin Roosevelt

69006 Lyon

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Tel : +33 (0)4 78 24 37 98

E-mail : chocolat@bernachon.com

<http://bernachon.com>

L'entreprise Bernachon a été créée en 1953 par Maurice Bernachon. Les actuels dirigeants sont aussi les petits-enfants de Paul Bocuse. Elle détient un savoir-faire d'excellence en chocolaterie. Elle est l'une des rares à fabriquer sa pâte de chocolat, à partir de fèves crues : tri manuel, torréfaction, mélange (grué, sucre, vanille, beurre de cacao), conchage (pendant 40h). Le chocolat est ensuite moulé en tablette de 4 kg environ.

Les tablettes de format traditionnel sont fondues dans des moules métalliques anciens. L'enrobage des bonbons de chocolat est manuel.

Le laboratoire assure la fabrication de tous les intérieurs : pralinés, giandujas (praliné uniquement à la noisette), nougatines, pâtes d'amandes ; il assure le confisage de ses oranges, met en pots les fruits frais pour ses tartes, prépare ses crèmes pâtisseries, ses quenelles, pâtés en croûte... Il fabrique toutes ses pâtes, viennoiseries, génoises, massepain. Les glaces sont aussi faites maison.

L'entreprise est connue notamment pour son gâteau « Le président », créé en 1975 pour la remise de la légion d'honneur

à Paul Bocuse par Valéry Giscard d'Estaing.