

Адрес статьи: [proalps.ru/2012/02/mothers-kids-alps-montebianco-tometta-lathuile/](http://proalps.ru/2012/02/mothers-kids-alps-montebianco-tometta-lathuile/)

Маленькую шоколадную фабрику с одноименным названием Chocolat (Fraz. Entreves, 2 - Ла Туиль) легко найти без навигатора - сладкий аромат ощущаешь еще на подъездах в деревушку Ла Туиль, задолго до того, как в поле зрения появляется зеленая винтажная вывеска. Сладкую жизнь члены семьи Колломб, основатели мастерской, ведут уже тридцать лет. Шоколадную историю начал отец, а затем продолжил его сын, улыбчивый Стефано, больше похожий на героя "Трех мушкетеров", чем на кондитера. Папа, к слову, в свои 73 года продолжает трудиться на производстве и уходить на пенсию не собирается. "Кто же по своей воле бросит заниматься искусством?", - страстно говорит он. И тут уж нам нечего возразить, особенно итальянцу, в вопросах искусства куда более сведущему.

Стефано показывает нам небольшой зал кафе с пятью столиками, окруженными старыми фотографиями и многочисленными дипломами шоколатье, а потом приглашает на экскурсию в "лабораторию", куда наверняка мечтает попасть любой ребенок. Еще бы, в окружении блестящих алюминиевых поверхностей здесь льются шоколадные фонтаны - кажется, семейство Колломб раскопало драгоценные природные скважины и "черное золото" льется прямо из водопровода. Запах стоит совершенно сумасшедший - сюда нужно приводить сидящих на диетах. Вроде ни грамма шоколада не съел, а ощущение, что уже пропитался им на год вперед.



Фабрика Chocolat



Стефано Колломб



### Дегустация шоколада

В трех жбанах постоянно мешается, блестит и переливается горький, молочный и белый шоколад. Стефано сыплет цифрами и фактами из шоколадной истории. Так, например, оказывается, впервые шоколад начали делать в 16 веке в Испании, а уж потом, через 50 лет, первые шоколаты появились и в Италии. В те времена испанские короли, прознав про полезные свойства горячего шоколада, знание засекретили и объявили шоколад государственной тайной, за нарушение которой были казнены десятки человек. Ингредиенты были очень дорогими, поэтому шоколад почти 400 лет считался пищей королей. К счастью, в начале XX века какао и сахар резко подешевели, так что шоколад стал доступным всем. Сеньоры Колломбы до сих пор делают шоколад по старинному рецепту, смешивая какао-пасту с коричневым сахаром в соотношении один к одному.

Дальше началась дегустация - и тут уж мы не могли остановиться, пока не перепробовали все меню. Вкусы быстро смешались, однако послевкусие долго держалось от самых необычных конфет - с кайенским перцем, с лавандовым маслом и с можжевельником. Много внимания Колломбы, как истинные итальянцы, уделяют не только содержанию, но и форме. Начинки конфет эффектно запрятаны под женскими портретами из белого шоколада, внутри открыток с горными видами и "под крышками" отлитых из шоколада кофеварок-гейзеров.

Главный специалитет фабрики - торт Tometta, повторяющий форму местного сыра. Оригинальный рецепт сладкого лакомства с начинкой из молочного шоколада и лесных орехов запатентован и отмечен высшей наградой итальянской шоколадной ассоциации, которая в честь этого даже наградила деревушку Ла Туиль статусом шоколадной столицы 2009 года. Кроме того, в Chocolat гордятся своим горячим шоколадом и шоколадным фондю с сезонными фруктами. Попробовать эти десерты сюда заезжал сам Римский Папа, у которого на въезде в долину расположена летняя резиденция. Папа с чашкой шоколада задокументирован на фотографии в газете, висящей на самом видном месте кафе.



Изготовление фигурок



Шоколад на вынос

