


SKULPTUR-SCHOKOLADENFABRIK

Kaysersberg Vignoble



 [03 89 47 10 17](tel:0389471017)

@ Kontakt

 www.lechambard.fr <https://www.facebook.com/hotel...>

2 Rue du Tir
68240 Kaysersberg Vignoble

+ Beschreibung

In der charmanten Rue du Tir empfängt Sie diese Chocolaterie, der neue Ort für Leckereien im Chambard. Das Geschäft mit dem Namen "Skulptur" entstand aus einer Diskussion zwischen Olivier Nasti und seinem Chefkonditor Jordan Gasco. Es ist wie ein Kuriositätenatelier gestaltet und bietet dem anspruchsvollen Gaumen die Möglichkeit, köstliche hausgemachte Kreationen zu entdecken.

In diesem neuen, der Schokolade gewidmeten Labor in Kaysersberg setzen der elsässische Chefkoch und Jordan Gasco, der von einem Meister-Chocolatier Meilleur Ouvrier de France ausgebildet wurde, die Werte von Le Chambard um: der Natur zuhören und ihrem Rhythmus folgen mit Sortimenten, die sich je nach Jahreszeit verändern, und kurzlebigen Kreationen, die überraschen.

Kulinarische Freuden und leckere Emotionen begleiten die Entdeckung der verschiedenen Produktreihen der Chambard-Schokoladenfabrik: "Tablette" (reine Schokolade, Schokolade mit Intarsien oder Gourmand), "Dragée" (mit karamellisierten Mandeln, Trauben mit Gewürztraminer oder Berawecka), "Bonbon Ganache und Praliné" (je nach Jahreszeit mit Tannenholz geräuchert oder mit Honig aus den hauseigenen Bienenstöcken), "Fruchtpaste", "Brotaufstrich" und andere "Derivate" (Spritzgebäck, Mendiants oder Orangetten...).

Als unumgängliches Augenzwinkern auf das handwerkliche Können dieses Hauses im Elsass enthüllt "Skulptur" 6 Versionen eines "Gourmand-Gugelhupfs" und zwei Signaturschokoladen "Manala" (wie der traditionelle Mann der Region), Süßigkeiten, bei denen Vanille-Marshmallows mit Karamell oder Haselnuss-Gianduja kombiniert werden.

Horaire(s) d'ouverture

Période du 17/01/2026 au 24/12/2026
Lundi de 09:00 à 18:00
Jeudi de 09:00 à 18:00
Vendredi de 09:00 à 18:00
Samedi de 09:00 à 18:00
Dimanche de 09:00 à 18:00

+ Preise