



Des marmites de toutes les tailles sont préparées dans la boulangerie régionale d'Écublens (VD).



Ah! la belle Escalade

Cette année, 73 200 marmites en chocolat ont été produites pour la clientèle de Migros Genève.

L'assortiment proposé dans les magasins est composé de quinze marmites différentes dont une édition limitée chocolat noir-orange. Alexandre Panes, responsable de production Fresh Food & Beverage à Écublens, décrit leur fabrication.

Alain Kramer, comment sont réalisées les marmites de l'Escalade?

Nous les produisons dans la boulangerie régionale d'Écublens (VD) depuis 2002. De juin à octobre, chaque pièce d'une marmite est moulée en chocolat puis stockée en attendant son montage. En septembre, nous démarrons le montage qui dure plus d'un mois. C'est le travail d'une équipe qui, poste par poste, monte et confectionne chaque marmite manuellement. Un contrôle visuel de qualité est ensuite effectué avant la mise en emballage.

Que préférez-vous dans la confection de ces marmites?

Le savoir-faire manuel et la transmission des connaissances à chaque nouveau collaborateur. L'accompagnement du personnel temporaire est aussi essentiel pour la bonne réalisation du produit.

Justement, combien de personnes travaillent à la réalisation de ces marmites?

Vingt-six collaborateurs œuvrent chaque année à leur confection: un chef de groupe, six pâtissiers professionnels, deux emballeuses professionnelles, un mouleur pâtissier professionnel et quinze collaborateurs non professionnels. Une sacrée équipe, mais qui est indispensable pour réaliser ces plus de 73 000 pièces!

Combien d'heures de travail sont nécessaires pour toutes les produire?

Pour la première partie dédiée au moulage, il faut compter environ 1280 heures puis, pour le montage qui débute en septembre, je dirais qu'il faut environ 3400 heures.

Quelle quantité de chocolat est utilisée?

Pour confectionner annuellement toutes ces marmites, nous utilisons plus de 16 000 kg de chocolat de qualité provenant de Chocolat Frey. Du chocolat blanc, du chocolat au lait et du chocolat noir. Avec une quantité bien supérieure de chocolat au lait, presque 12 000 kg, et environ 600 kg de chocolat blanc.



Cadeaux à gagner

Découvrez les codes cachés dans les rayons!

Pour participer au calendrier de l'avent des commerçants genevois, scannez deux codes QR cachés dans deux magasins différents du canton, dont ceux de Migros, dans la même journée. Attention, chaque code ne peut être utilisé qu'une seule fois par jour. Pour commencer à jouer, il vous suffit de flasher le code QR de l'affiche. Les lots sont révélés au fur et à mesure sur le site de Genève Avenue et sur le compte Instagram @geneveavenue.

Plus d'informations sur: geneveavenue.ch.