Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 13 (1983)

Heft: 3

Rubrik: Des hommes des femmes de l'histoire : François-Louis Cailler

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

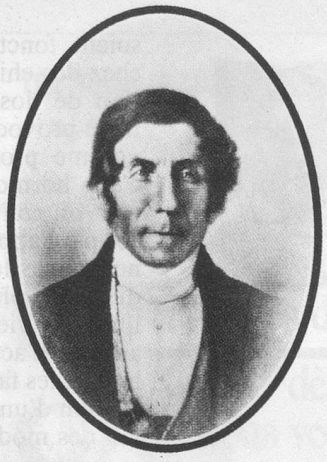
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Des hommes des femmes de l'histoire

Louis-Vincent Defferrard



François-Louis Cailler

Une idée rapportée d'Italie...

Fouillant dans les humbles trésors d'une malle j'ai retrouvé une boîte, vide, de bonbons Cailler. Un nom, «Les Lauriers»; une illustration, une femme en longue robe, assise dans un fauteuil de rotin, tend une friandise à deux jeunes garçons vêtus d'un costume de marin. De ces bonbons, j'en recevais un quand j'avais été très sage. Ce qui n'arrivait pas souvent.

Le goût m'en est revenu à la bouche avec le besoin de revivre un peu de ce temps révolu... d'où cet article.

Le chocolat suisse est le meilleur. Ce n'est pas être chauvin de l'affirmer puisque les étrangers le disent aussi.

Dix-huit entreprises chocolatières occupent aujourd'hui cinq mille personnes dans notre pays. Ce que l'on sait moins c'est l'histoire des origines et celle de ses grands pionniers: François-Louis Cailler, Amédée Kohler, Daniel Peter, etc.

François-Louis Cailler naquit à Vevey le 11 juin 1796. La Révolution française vivait ses derniers jours. Chez nous, les troubles s'aggravaient, divisant les populations et préparant ainsi l'intervention armée de Bonaparte qui estimait que la Suisse devait être occupée pour des raisons militaires, économiques et financières. Il n'était pas encore question du secret de nos banques mais déjà du trésor de Berne.

Comme on le voit, notre jeune Veveysan grandit au milieu des troubles et des tragédies qui, peut-être, contribuèrent à former son caractère. Toujours est-il que très tôt il montra un esprit curieux de voir et de savoir. Dispositions qui le menèrent en Italie du Nord. C'est là qu'il remarqua quelques ouvriers occupés à broyer manuellement des fèves de cacao tout en les mélangeant avec du sucre. «La manière, lui expliquèrent-ils, de faire du chocolat». On lui en coupe une rondelle. Eh oui! La pâte était roulée et devenait une sorte de boudin que les «pâtissiers» débitaient en tranches plus ou moins épaisses au gré de la clientèle.

Une idée germa. Pourquoi, lui, Cailler, ne fabriquerait-il pas du chocolat en perfectionnant la méthode?

Il demanda et obtint les renseignements indispensables: provenance de ces fèves de cacao, acheminement, prix, etc., après quoi il regagna Vevey où bientôt il réussit à monter une petite fabrique au bord de la Veveyse, au lieu dit «En Copet».

Stoppée par les guerres napoléoniennes, la révolution industrielle gagnait l'Europe. Le temps de la machine débutait. Pour sa part, Cailler conçut et réalisa une broyeuse formée de deux cylindres de granit tournant à la même vitesse. Rudimentaire encore elle était pourtant le prototype de celles, automatisées, que l'on peut voir aujourd'hui.

Le jeune industriel se trouva vite confronté à de graves problèmes. S'il était le premier, en Suisse, à produire du chocolat et n'avait donc pas encore de concurrents il n'en devait pas moins trouver le moyen de s'approvisionner régulièrement en fèves de cacao (importées d'Afrique) et en sucre, deux produits alors rares et donc coûteux. Les transports étaient incertains, la situation politique troublée venait tout compliquer. La production augmentait. Il fallut embaucher des ouvriers, les former, trouver de nouveaux clients n'hésitant pas pour cela à se lancer sur les sentiers des hautes vallées aussi bien que sur les chemins menant aux villes et aux gros bourgs. Cailler expliquait, faisait goûter, réussissait à convaincre. Il recalcula ses prix, lança des chocolats bon marché, le «Pur Caraque», par exemple.

Pour les personnes au goût très fin et à la bourse confortablement garnie, François-Louis Cailler créa des spécialités nouvelles aromatisées à la cannelle ou à la vanille. Leur réputation gagna Paris. Les gens les plus huppés de la haute société en devinrent friands. Cailler compta au nombre de ses clients le fameux prince de Talleyrand-Périgord, ancien évêque défroqué, ministre au temps de la Révolution, de l'Empire et de la Royauté restaurée. Très sensible aux charmes féminins on imagine aisément ce prince boiteux tendant à ses belles conquêtes la friandise rare qu'était un chocolat Cailler.

Jusqu'à sa mort, en 1852, François-Louis Cailler travailla avec acharnement à développer sa fabrique, à mettre au point de nouvelles machines, à étendre ses relations et l'importance des marchés.

En 1898, son petit-fils, Alexandre, transporta la fabrication à Broc et engagea cent vingt ouvriers et ouvrières. Pour la Gruyère une ère nouvelle commençait. Bientôt le lait de ses vaches blanches et noires allait devenir l'une des composantes du célèbre chocolat Cailler.

L.-V. D.