

**Zeitschrift:** Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger  
**Herausgeber:** Organisation des Suisses de l'étranger  
**Band:** 33 (2006)  
**Heft:** 6

**Artikel:** CH comme chocolat  
**Autor:** Wey, Alain  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-912412>

### **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:** 12.01.2026

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



## CH comme chocolat

La Suisse évoquée à l'étranger donne souvent l'eau à la bouche comme un chocolat fondant. Signe d'une tradition unique au monde, notre pays est systématiquement associé au chocolat.

Retour sur la formidable aventure des chocolatiers suisses.

Par Alain Wey.

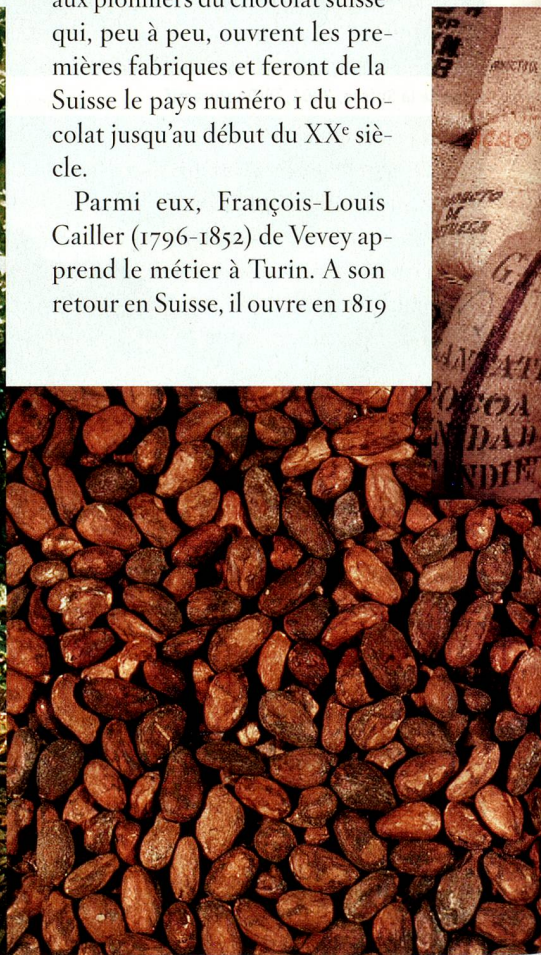
Une bouchée chocolatée. Un met des dieux qui trouva au bord des cours d'eau et des lacs helvétiques les conditions optimales à sa quintessence. S'il est un symbole auquel le monde entier associe la Suisse, c'est bien le chocolat. La providence se serait-elle penchée sur la Confédération helvétique pour que le sigle «CH» s'imbrique au mot CHocolat comme une évidence? Le mystère plane encore sur ces considérations étymologiques. Pourtant, rien ne préfigurait la formidable aventure des chocolatiers de notre pays. La qualité incomparable qu'ils développèrent, marquée à une ingénieuse curiosité et des in-

novations décisives, les propulsa vers l'excellence du chocolat. Aujourd'hui encore, le label «chocolat suisse» séduit les marchés extérieurs et l'on remarque même depuis 2003 une progression fulgurante des exportations. Coup de projecteur sur la mémorable histoire des chocolatiers suisses.

Entre l'introduction de la fève de cacao d'Amérique centrale en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle et la fabrication d'un chocolat solide croquant sous la dent, quelques siècles s'écoulent. Le chocolat conquiert d'abord les cours des monarchies européennes: on le consomme sous forme de

boisson agrémentée d'épices et de miel. Les confiseurs se l'approprièrent ensuite pour l'intégrer à leurs créations. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'art des confiseurs et des cioccolatieri attirent en Italie des artisans de toute l'Europe. Beaucoup de chocolatiers du Tessin (Val Blenio) et des Grisons, ayant appris le métier à Turin, Milan ou Venise, partent travailler dans toute l'Europe durant le XIX<sup>e</sup> siècle. Ils créent une myriade d'unités productives liées par un fort esprit de famille: on les retrouve à Amsterdam, Stockholm, Francfort, Hambourg, Strasbourg, Nice, Paris, Londres, Saint-Petersbourg, Copenhague, etc. Leur savoir-faire est transmis aux pionniers du chocolat suisse qui, peu à peu, ouvrent les premières fabriques et feront de la Suisse le pays numéro 1 du chocolat jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle.

Parmi eux, François-Louis Cailler (1796-1852) de Vevey apprend le métier à Turin. A son retour en Suisse, il ouvre en 1819



Le cacao à partir duquel est produit le chocolat suisse provient d'Amérique du Sud et d'Afrique.



une manufacture de chocolat mécanisée à Corsier-sur-Vevey. Si le succès commercial se laisse attendre, le jeune Cailler lance les bases d'une fabrication industrielle (broyeuse de fèves de cacao) et propose seize variétés de chocolat avec différents ajouts comme la cannelle et la vanille. A Genève, Jacques Foulquier (1799-1865) se lance en 1826 dans la fabrication manuelle de chocolat. Son gendre, Jean-Samuel Favarger, lui succède et donnera son nom à la marque connue aujourd'hui. Témoignage d'une demande croissante, on compte quelque 32 chocolateries artisanales dans le canton de Vaud en 1832. La navigation des premiers bateaux à vapeur amène son lot de nouveaux consommateurs. Le tourisme fleurit. Les tribulations des plumes anglaises de Lord Byron, du poète Shelley et de sa femme Mary («Frankenstein») autour du lac Léman en 1816 attirent les premiers touristes du pays de la reine Victoria.

Après un apprentissage de confiseur chez son frère à Berne, Philippe Suchard (1797-1884), natif de Boudry (NE), voyage aux Etats-Unis en 1824 où il rencontre de nombreux suisses émigrés. Lorsqu'il revient à Neuchâtel, il ouvre en 1826 une fabrique de chocolat dont la réputation traverse les frontières. L'esprit de progrès qui anime Philippe Suchard ne se borne pas seulement au chocolat, il procède au lancement de bateau à vapeur sur les lacs de Neuchâ-

tel et de Thoune, s'intéresse à la navigation rhénane, fait commerce de soie, macaroni et crée même une colonie d'exploitation de minerai de fer aux Etats-Unis. Selon les statistiques de 1883, la société Suchard est à l'origine de 50% de la production nationale de chocolat.

Grossiste de denrées coloniales (dont le cacao) à Lausanne, Charles-Amédée Kohler (1790-1874) décide de fonder en 1831 sa propre fabrique de chocolat plutôt que de continuer à livrer la matière première aux confiseurs. Comme Cailler et Suchard, il améliore constamment les variétés de chocolat. Son innovation la plus importante: le chocolat aux noisettes. L'entreprise familiale formera de célèbres apprentis, dont Rudolf Lindt de 1872 à 1875 et Robert Frey de 1880 à 1883.

A Vevey, Daniel Peter (1836-1919), marié à la fille de F.-L. Cailler et grand ami d'Henri Nestlé, fonde dès 1867 la société Peter-Cailler. Il affine avec succès la pâte de cacao avec du lait condensé, la fameuse farine lactée inventée par Nestlé et crée en 1875 le premier chocolat au lait au

monde, le Gala Peter. Le succès est tel que, dès 1880, toute la branche adopte le procédé. Daniel Peter contribue ainsi de façon décisive à la suprématie du chocolat suisse. Si Henri Nestlé (1814-1890), chimiste et pharmacien, ne fait pas dans le chocolat, sa société commercialisera le chocolat au lait de Peter dans le monde entier dès 1904.

L'année 1845 marque la fondation de la première fabrique de chocolat en Suisse alémanique. A Zurich, Rudolf Sprüngli-Ammann (1816-1897) élabore du chocolat inspiré des essais de Cailler et Suchard selon un procédé permettant d'affiner le produit. Autre grande figure du chocolat en Suisse orientale, Aquilino Maestrani (1814-1880) apprend, tout comme son père chocolatier à Lugano, le métier du chocolat en Lombardie (à Milan) puis à Nuremberg. Il ouvre une fabrique à Lucerne vers 1850 qu'il transférera ensuite à Saint-Gall à partir de 1859.

A Berne, Rudolf Lindt (1855-1909) ouvre une manufacture de chocolat en 1879. Bricoleur né, il améliore ses ma-



Bien qu'industrialisée, la fabrication actuelle respecte les méthodes artisanales traditionnelles.



laxeurs et ses broyeurs jusqu'à l'invention d'un procédé permettant d'obtenir un chocolat velouté, dit «surfin»: le premier chocolat fondant dans la bouche. Cette étape est considérée comme la véritable naissance du chocolat moderne. Toujours à Berne, Jean Tobler (1830-1905) tient une confiserie où il vend ses propres spécialités et le chocolat de producteurs comme Lindt. Il fonde la fabrique Tobler en 1899. C'est à son fils Theodor que l'on doit l'invention en 1908 du plus célèbre chocolat suisse, le Toblerone.

Les années 1890-1920 voient l'essor de l'industrie chocolatière suisse et sa reconnaissance bien au-delà de nos frontières. Le tourisme prend son envol. Les milliers de personnes de la haute société internationale, qui passent leurs vacances en Suisse, deviennent en quelque sorte les ambassadeurs du chocolat suisse à l'étranger. Rudolf Lindt avait, par exemple, ciblé sa prospection sur les pensionnats de jeunes filles de Suisse romande, qui accueillaient la jeunesse dorée du continent. La croissance durant cette période-clé est tout simplement fulgurante. De 1888 à 1910, le nombre de chocolateries passe de 13 à 23, celui des employés de 528 à 5547. Quant à la production, estimée à 13 tonnes en 1905, elle atteint 40000 tonnes en 1918, dont les trois quarts partent à l'exportation. La Suisse joue alors le rôle de puissance mondiale du chocolat. En 1912, sa part du marché mondial des exportations de chocolat atteint 55%!

Toutefois, la crise économique des années vingt et trente fait chuter les exportations. Il faudra attendre la fin de la guerre pour que l'industrie chocolatière suisse se relève et que la demande reparte

en flèche. Ainsi, depuis les années 50, les ventes sont passées de 26000 tonnes à plus de 160000 tonnes à l'heure actuelle. La concurrence mondiale a évidemment poussé l'industrie chocolatière suisse vers une rationalisation de sa production tout en conservant et améliorant les recettes qui donnèrent ses lettres de noblesse au chocolat suisse.

Au vu de la récente révolution chez Nestlé sur les emballages des produits Cailler et Frigor notamment, et la baisse des ventes qui en a découlé, la multinationale a dû se rendre à l'évidence: le consommateur de chocolat est conservateur. Nestlé a même annoncé récemment un retour à l'habillage traditionnel des chocolats Cailler dès janvier prochain. Même au XXI<sup>e</sup> siècle, la tradition reste un fond de commerce décisif. Les innovations et les nouvelles créations sont bien sûr de mise, mais avec modération, car comme le dit l'adage, on ne change pas une formule qui gagne.

Le chocolat suisse n'a pas encore fini sa formidable épopée. Gageons-le: si, un

#### ENCADRÉS STATISTIQUES:

- En 2005, le volume de ventes des 18 fabricants suisses de chocolat a progressé de 8.2% pour s'établir à 160 323 tonnes. Le chiffre d'affaires (1,466 milliard de francs) a connu une croissance de 7.5% par rapport à l'année précédente\*.
- Les ventes réalisées à l'étranger représentent 57% de la production globale en 2005\*.
- Les 18 entreprises de l'industrie chocolatière suisse emploient 4400 personnes\*.
- Seul 1% de la récolte mondiale de cacao aboutit en Suisse\*.
- En Suisse, on recense 333 confiseries/pâtisseries.

(Source: Union suisse des patrons pâtisseries-confiseries: \*ChocoSuisse, Union des fabricants suisses de chocolat)

jour, à des milliers d'années-lumière de la Terre, un explorateur de l'espace devait donner un chocolat à un extraterrestre, ne serait-il pas suisse?



Il en résulte un chocolat au fondant incomparable.