

Zeitschrift: Pionniers suisses de l'économie et de la technique
Herausgeber: Société d'études en matière d'histoire économique
Band: 3 (1957)

Artikel: Daniel Peter (1836-1919)
Autor: Mestral, Aymon de
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1091184>

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: 18.01.2026

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

DANIEL PETER

1836—1919

Par un singulier paradoxe, les pionniers de notre essor économique, qui incarnaient de leur temps le goût du risque, la passion de la recherche et l'élan créateur de la Suisse moderne sont entrés dans l'histoire sous les traits de vieillards à la barbe fleurie, mûrs pour les honneurs des conseils d'administration. En réalité, c'est par leur dynamisme, par l'intensité de leur effort que ces hommes encore jeunes, opiniâtres et inventifs sont parvenus à s'imposer. S'ils ont remporté des succès, parfois même des victoires étonnantes, ils ont aussi connu de terribles déboires, des échecs, des déceptions cuisantes. Ils ont lutté, ils ont souffert, mais ils ont tenu bon et fait œuvre durable.

Parmi eux, la figure attachante et poignante de Daniel Peter, l'inventeur du chocolat au lait, occupe une place à part. Que sait-on de lui? Les notices biographiques consacrées à sa mémoire contiennent une série de dates, de noms et de faits, dont la connaissance est indispensable. Mais l'homme, quel était-il, que pensait-il en son for intérieur? Dans ce domaine, il existe, à côté des descendants et alliés du défunt que nous avons eu le privilège de consulter, deux sources d'information, jusqu'ici inédites: les lettres adressées à son fils unique François, entre 1884 et 1889, et son copie-lettres, dont les feuillets transparents s'échelonnent entre 1890 et 1898, ainsi qu'une série d'actes et de documents obligamment mis à notre disposition par la maison Nestlé à Vevey.

*

C'est dans la «Bonne Ville» de Moudon que le futur inventeur est né, le 9 mars 1836, au sein d'une famille de petits commerçants. Ces Peter, dont les ancêtres avaient quitté Colmar et l'Alsace après la révocation de l'Edit de Nantes, se sont établis au Pays de Vaud vers la fin du XVII^e siècle.

Ils y ont fondé deux branches. Celle de Lavey-Morcles, à laquelle le nouveau venu appartenait, et celle d'Aubonne. Pendant ses années d'école, Daniel Peter se distingue par sa précocité intellectuelle, sa droiture de caractère également. Ce garçon à l'esprit ouvert et bien doué paraissait prédestiné à faire des études. Sa mère rêvait déjà de voir son fils devenir Ministre du St. Evangile, lorsque le père de famille intervint avec l'autorité d'un maître-boucher: « Non, mon ami. Nos moyens ne nous permettent pas de te payer des études. Tu feras du commerce! » L'arrêt était sans réplique.

Après avoir remplacé quelque temps un maître de latin au Collège de Moudon, Daniel, alors âgé de 16 ans, entre en apprentissage chez la Veuve Clément, qui menait de front un commerce d'épicerie et de tabac, ainsi qu'une petite fabrique de chandelles à Vevey. C'était là une chance pour le jeune homme. Située au cœur d'un paysage d'une beauté et d'un charme incomparables, Vevey, ville accueillante, nonchalante et cultivée, fière de son ancienne Abbaye des Vignerons, abritait également des foyers de recherche scientifique et d'activité économique dirigés par des hommes d'avenir, tels que F.-L. Cailler, Louis Ormond et Henri Nestlé.

Depuis qu'il avait été engagé comme employé, Peter aspirait à devenir son propre maître. Le 15 octobre 1856 — il avait alors 20 ans — il fonde avec son frère Julien une société destinée à continuer le commerce et l'industrie de la Veuve et commanditaire Clément, sous la raison sociale « Frères Peter ». — Nos commerçants en herbe étaient loin de se douter que, trois ans plus tard, le fameux « colonel » américain Drake effectuerait son premier forage de puits en Pennsylvanie, d'où jaillirait un flot de pétrole boueux et que cette nouvelle source de lumière ferait pâlir un jour l'éclat vacillant des bougies veveysannes.

En attendant, les affaires marchaient bien. Bientôt trop à l'étroit dans leur premier établissement, les frères Peter transfèrent en 1862 leur activité à la rue des Bosquets, où ils établissent des relations de bon voisinage avec Henri Nestlé, qui était en train de mettre au point la formule de sa fameuse farine lactée, tout en dirigeant son exploitation d'eaux minérales et de limonades gazeuses. L'année suivante, Daniel Peter épouse Fanny Cailler, la fille aînée du plus ancien chocolatier suisse, François-Louis Cailler. Ce mariage, célébré le 1^{er} octobre 1863 à l'Hôtel du Cygne à Vevey, préludait au rapprochement, encore lointain, entre les entreprises

Peter et Cailler. L'avenir paraissait sourire au jeune ménage, d'autant plus qu'Anne-Marie Louise dite Héloïse Clément, née Moreillon, se retire, le 1^{er} août 1866, de la société en commandite des « Frères Peter », laissant ainsi le champ libre aux deux associés.

*

C'est alors que Julien et Daniel Peter fondent, le *12 janvier 1867*, une nouvelle société en vue de continuer l'exploitation de la fabrique de chandelles qu'ils possédaient déjà et d'exploiter une *fabrique de chocolat*, sous la raison sociale « Peter-Cailler et Cie ».

En passant de la fabrication des chandelles à celle du chocolat, Daniel Peter, alors âgé de 31 ans, prouvait qu'il avait, selon le mot de Talleyrand, « de l'avenir dans l'esprit ». Quelles pouvaient bien être les raisons de ce changement d'orientation ? Indépendamment des progrès rapides du pétrole comme source d'éclairage, Peter avait sous les yeux l'essor de la fabrique de chocolat de son beau-père. Mais ce sont avant tout certains aspects économiques de l'industrie du chocolat qui paraissent avoir attiré l'attention et entraîné la décision de Daniel Peter. Il s'en est expliqué, 30 ans plus tard, à l'occasion des tractations engagées avec un banquier veveysan, Monsieur Gabriel Montet, en vue de la vente de sa fabrique de chocolat au lait.

« Les produits industriels destinés à *l'alimentation* sont, sans contredit, dans le nombre de ceux dont la fabrication offre les perspectives les plus certaines. Ils se détruisent tous les jours et leur besoin se renouvelle continuellement, sans être soumis, comme beaucoup d'autres, aux fantaisies de la mode. On a vu, il est vrai, certaines spécialités alimentaires, jouir d'un grand succès pendant un laps de temps, puis être à tort ou à raison, supplantées par d'autres.

« Il n'en sera, je crois, pas ainsi pour le *chocolat*. Depuis que les Espagnols l'ont importé en Europe au commencement du XVII^e siècle, son usage s'est continuellement développé jusqu'à maintenant, où il est entré dans l'alimentation générale, aussi bien que le *café*, dont il dépasse la valeur nutritive.

« C'est sous ces impressions que j'ai fondé ma fabrique de chocolat. Mais il ne m'a pas fallu longtemps pour me convaincre que, si je voulais prendre rang à côté des fabriques déjà existantes, je devrais chercher à fabriquer une *spécialité*. Il me parut donc que, si je parvenais à *allier le lait au chocolat*, dans un état qui en assure la conservation et le transport facile,

je ferais œuvre utile pour beaucoup, tout en m'assurant la propriété d'une industrie qui serait difficilement exploitée par le premier venu et, par conséquent, à l'abri de la grande concurrence. »

C'était bien dit et bien pensé. Mais entre la conception et sa réalisation, il y avait encore un abîme. D'autres industriels entreprenants et expérimentés avaient déjà précédé Daniel Peter dans la fabrication du chocolat simple en Suisse: son beau-père tout d'abord, F.-L. Cailler en 1819 à Corsier sur Vevey, puis Philippe Suchard en 1826 à Serrières près Neuchâtel, Amédée Kohler en 1830 à Lausanne, David Sprüngli en 1845 à Zurich, Jacques Klaus au Locle en 1856. Il faudra près de 17 à 18 ans de labeur acharné, d'échecs et d'expériences jusqu'à ce que Peter mette définitivement au point la formule de la fabrication de son chocolat au lait. Que de difficultés matérielles et financières, cet inventeur sans fortune personnelle a dû vaincre pour en arriver-là! Bien d'autres, à sa place, auraient abandonné la partie ou désespéré.

Mais, comme Bernard Palissy, avec lequel un rapprochement s'impose, Daniel Peter a toujours été soutenu, dans les circonstances les plus difficiles, par sa foi religieuse; c'est à cette source-là qu'il a puisé la force d'âme et le courage qui animaient cet homme d'apparence plutôt frêle et modeste. Peter a raconté plus tard, sans la moindre fausse honte, devant le personnel de la fabrique de Vevey, à l'occasion de l'inauguration de la nouvelle usine d'Orbe, le 2 février 1901, les conditions primitives et pénibles dans lesquelles il avait travaillé et peiné pendant des années:

« Mes premiers essais n'ont pas donné le chocolat au lait tel que nous le fabriquons aujourd'hui. Que de tâtonnements, que de travail pour y arriver! Et puis les moyens de stérilisation n'étaient pas connus. Quelquefois, après avoir trouvé des procédés de mélange de cacao et de lait, mélange qu'on m'avait dit impossible, mes essais me paraissaient tout de même réussis. J'étais heureux. Lorsque quelques semaines plus tard, j'examinais à nouveau ces mêmes essais, une odeur de mauvais fromage ou de beurre rance me montait au nez. J'étais désespéré, mais que faire? S'y remettre et procéder autrement. Malgré tout, je n'ai pas perdu courage. Je continuais et travaillais autant que les circonstances me le permettaient. »

Pour Peter, la principale difficulté consistait à allier le lait au chocolat, car il existe entre ces deux produits une sorte d'incompatibilité d'humeur. Le cacao contient en effet beaucoup de matière grasse qui le rend impropre et réfractaire à l'introduction du lait. La solution consistait en réalité à

extraire d'abord le beurre du cacao, puis à le mélanger ensuite à la masse du lait et du cacao. Encore fallait-il s'en aviser et trouver les voies et moyens nécessaires pour appliquer cette méthode de fabrication.

La mort de son frère Julien laisse Daniel Peter seul à la tête de la petite usine de chocolat. Le 17 février 1869, il s'engage vis-à-vis des héritiers du défunt à reprendre l'actif et le passif des deux sociétés « Frères Peter » et « Peter-Cailler & Cie » et à continuer désormais, sous sa propre raison sociale, la fabrication et le commerce du chocolat à Vevey, tandis que sa belle-sœur exploite seule le commerce et la fabrication des chandelles à Vevey, sous le nom de « Veuve J. Peter ».

Entre-temps, il obtient certains encouragements, « qui comptent, dit-il, dans la vie d'un industriel ». Ainsi, pour ne parler que des *Expositions universelles*, un diplôme de mérite à Vienne en 1873, une médaille d'argent à Paris en 1878, une médaille de 1^{ère} classe en 1880 à Melbourne, une médaille d'or à Amsterdam en 1883, ainsi qu'un diplôme décerné par le jury de l'Exposition Nationale Suisse à Zurich « pour l'excellence du chocolat au lait fabriqué exclusivement par l'exposant », une médaille d'argent à Paris en 1889.

La réussite finale de Daniel Peter est d'autant plus remarquable que les conditions matérielles précaires de sa famille l'avaient empêché dans sa jeunesse de faire des études. Il ne pouvait évidemment connaître les procédés de laboratoire et de contrôle actuels, qui lui auraient singulièrement facilité sa tâche, et il manquait de l'équipement industriel nécessaire. Tout ce qui lui faisait défaut, il a donc dû l'acquérir et l'expérimenter par lui-même, avec des moyens de fortune. Après des journées de travail intellectuel et manuel souvent harassantes, il consacrait la plus grande partie de ses soirées, et souvent de ses nuits, à de nouvelles recherches, à des lectures aussi dans les domaines ardu de la mécanique rationnelle, de la physique expérimentale, de l'analyse chimique quantitative, des analyses microscopiques des denrées alimentaires, de la conservation et de l'altération de ces denrées et, bien entendu, de la fabrication du chocolat et de la biscuiterie, comme en témoignent les titres des livres qu'il consultait le plus souvent. Mais Daniel Peter possédait au plus haut point trois qualités maîtresses: l'intelligence, le courage et la ténacité.

*

Si l'ascension de Peter a été d'abord lente et difficile, il a eu la chance d'avoir dans la personne de *sa femme* une compagne active et courageuse. Même au milieu des pires épreuves, cette fille d'industriel n'a jamais douté de son mari, qu'elle a constamment soutenu et encouragé. Pour débuter, l'inventeur n'avait qu'un ouvrier et sa femme comme plieuse. Plus tard, les trois filles aînées des Peter ont travaillé à leur tour comme ouvrières dans l'entreprise paternelle, en attendant que leur frère François y entre comme voyageur. C'est dire que la communauté familiale n'était pas un vain mot. Chacun prenait part aux soucis et aux espoirs de la fabrication.

Une même passion rapprochait et animait tout ce petit monde: *la musique*. C'était la seule distraction que Daniel Peter se permit. Depuis sa tendre jeunesse, il jouait de la flûte qu'il aimait d'un amour nostalgique. Plus tard, il sera l'un des membres les plus fidèles de la «Société Chorale» de Vevey, dont il était un des fondateurs. Comment imaginer donc que la musique ait pu être une cause d'inquiétude pour Madame Peter? Dans son allocution prononcée à l'occasion des Noces d'Or de M. et M^{me} Daniel Peter-Cailler, le 1^{er} octobre 1913, l'un de leurs gendres, le professeur Besançon-Peter a raconté spirituellement: «La musique était la rivale qui, les jeudis soirs, retenait votre mari au Foyer du Théâtre, loin du foyer domestique, sous la baguette magique du maître Plumhof. Vous ne redoutiez pas cependant que cette passion mit en péril votre bonheur domestique. — Mais le quartier des Bosquets était bien retiré à cette époque, et l'électricité n'inondait pas encore de ses rayons les rues et les faubourgs de notre ville. — Un soir, vous rappelez-vous, entre 11 et 12 h., vous êtes allée bravement, en compagnie d'une voisine également éplorée, un falot en main, à la recherche de vos maris volages, et vous les avez trouvés qui discutaient avec des amis, sans plus songer à leur famille, sous un réverbère, vis-à-vis des Trois-Rois. Causait-on affaires, musique ou politique? Bref, ce soir-là, D. Peter avait oublié les bons principes qui jadis lui valaient les louanges de M^{me} Clément!»

Ce «saint du travail», tout pétri de vertus familiales, civiques, professionnelles, militaires mêmes et religieuses, trouvait moyen d'exercer à Vevey les fonctions de Municipal et de capitaine quartier-maître. Mais il paraît n'avoir jamais eu beaucoup de chance avec ses *voyageurs* ou *représentants*, comme Monsieur Séguin avec ses chèvres. On comprend donc que Daniel Peter ait caressé l'espoir *d'initier* son fils François aux mystères de la fabrication, ainsi qu'aux finesses du métier de voyageur de commerce.

Il commence par l'envoyer, à l'âge de 19 ans, chez des amis à *Paris*, pour qu'il puisse entrer comme volontaire dans la fabrique de chocolat Ménier. Le 15.2.1885, le père écrit à son fils: « Je crois que dans cette fabrique, tu pourras apprendre beaucoup de détails de fabrication; en tout cas, la pratique de fabriques bien organisées; surtout que le grilleur et le contre-maître sont Suisses. Ce sont les deux personnages importants, à mon avis, car le grillage est de la première importance... » — La mère de François ajoute en postscriptum cette remarque touchante et bien intentionnée: « As-tu pu aller quelques fois dans un temple protestant? Informe-toi dans quel temple prêche le célèbre pasteur Bersier. Et si cela t'est possible, vas l'entendre: cela te fera du bien, car au centre de ce catholicisme, tu dois éprouver un certain vide de notre culte. »

Alors qu'à Vevey les soucis s'accumulaient et que la gêne, presque la pauvreté, s'installait au logis de l'inventeur, ce dernier écrit à son fils: « L'arrangement avec mes créanciers est signé par tous, sauf par l'oncle Jules, qui fait des difficultés et ne veut y consentir, poussé probablement par Tante Rosine. » Cette lettre à François, du 28.6.1885, frappe par son caractère de clairvoyance et son accent de résignation douloureuse:

« Quant à ton retour, malgré tout le bonheur que nous aurons à te revoir, j'aurais désiré que tu puisses trouver une place plus lucrative, pour te gagner quelque chose, au moins jusqu'après l'hiver; mais puisque ce n'est pas possible, il est évident que tu ne peux rester plus longtemps ainsi à la charge de ces braves amis Christen, et il faudra songer à ton retour; dans ce cas, tu resteras à la maison jusqu'à ce que tu puisses *apprendre l'allemand* . . .

« Au reste, tu sais que notre position est très délicate en ce moment, que nous ne devons donner prise à aucun reproche et que notre devoir à tous est dans une conduite irréprochable, dans une stricte économie, dans une moralité à toute épreuve. Ce sera le seul moyen de nous relever, et je crois pouvoir compter que, avec l'expérience que tu as acquise, tu comprendras que tu peux nous aider beaucoup et que tu n'y manqueras pas. Et puis, avant de partir pour l'Allemagne, tu travailleras aussi à cette langue, que tu n'aimais pas beaucoup autrefois, mais qui te sera aussi nécessaire que le pain. Tu tâcheras de l'étudier autant que possible par toi-même . . . Maman te fait dire de t'acheter un habit d'Orléans, afin d'être plus au frais que dans tes autres habits. »

François rentre bientôt de Paris, découragé, désillusionné sur la vie et

sur lui-même. Le père se rend compte aussitôt de la situation et recourt aux grands moyens: jeter son fils à l'eau pour qu'il apprenne au plus tôt à nager, comme voyageur et représentant de la maison Peter. François se résigne; il prend la route, sans beaucoup d'entrain, ni de conviction. Son père le suit et le forme de loin, le «téléguide», avec un sens pédagogique et un don de seconde vue surprenant. Grâce à sa connaissance avertie des affaires et des hommes, il encourage, secoue et dirige tour à tour François au cours de ces tournées d'acquisition; pour la Suisse allemande en particulier, il multiplie les remarques psychologiques et les conseils pratiques, sans cacher à son fils ses propres difficultés, matérielles et autres.

En date du 8.10.1885, par exemple, Daniel Peter écrit à François: «Je regrette que, voyant M. Gétaz descendre à Martigny, tu n'aies pas pensé à faire, en remontant la vallée du Rhône, Saxon, Ardon ou Riddes, etc., où il aura eu le temps de faire ses affaires pendant que tu étais dans le Haut Valais; ton billet pour Brigue étant valable pour les autres trains de la journée, tu aurais pris le dernier pour aller coucher à Brigue et continué en descendant, suivant ce que tu aurais jugé convenable. Je pense que tu te trouves avec lui à Sion aujourd'hui, où tu ne feras probablement pas grand chose; mais espérons qu'à force de limer et de passer régulièrement chez les clients, nous parviendrons à faire aussi des affaires pour le printemps prochain, qui est l'époque la plus favorable dans cette contrée.»

Dans une lettre, il raconte à son fils l'explosion du thermomètre de la chaudière, dont les éclats auraient pu l'aveugler, s'il n'avait eu le dos tourné. Daniel Peter ne perd jamais le nord; il pense à tout. Le décès d'un pâtissier zurichois lui inspire les conseils suivants: «Je t'écris sans retard pour t'aviser que je viens de recevoir le faire-part de la mort de Monsieur H. Weber, confiseur à Zurich, décédé hier matin. L'ensevelissement aura lieu lundi après-midi, à trois heures. Tu feras bien d'y assister ou du moins d'aller poser ta carte; puis comme tu seras encore à Zurich le lendemain, ou peut-être mieux, en revenant de Winterthour, aller faire visite à la veuve. Je vais envoyer ma carte» (13.4.1889). Il paraît difficile de pousser plus loin le savoir-faire et le savoir-vivre, qui constituent, avec le savoir-dire, l'ABC du voyageur de commerce accompli, en y alliant une note de sollicitude et de tendresse paternelle.

S'il est désirable dans la vie courante de bien choisir ses parents et ses supérieurs — ce qui n'est pas toujours aisé — il est beaucoup plus important et plus difficile aussi de bien choisir ses partenaires en affaires. Sinon,

l'on s'expose aux pires désagréments. Daniel Peter devait l'apprendre à ses dépends.

Au printemps 1887, il était entré en relations avec un pharmacien de Genève, qui lui proposa de fabriquer du cacao lacté à la viande, en utilisant le chocolat au lait Peter. C'était le temps où chacun s'ingéniait à «chocolatiser» tous les produits imaginables du règne végétal et même animal. Peter accepte; il entreprend une série de recherches et de travaux concernant la stérilisation de la viande, ainsi que la fabrication et la conservation de la poudre de cacao lacté. Pendant 2 à 3 ans, il livre à ce pharmacien «des produits, dont les conditions de rendement se trouvaient très satisfaisantes». Mais les frais de réclame et de lancement de ce cacao lacté à la viande étaient élevés.

Daniel Peter commença à se rendre compte un peu tard que son partenaire, dont l'activité pratique et le mérite dans l'affaire étaient plutôt minces, excellait à tirer les marrons du feu. Il finit par réclamer la rupture du contrat d'association pour le 30 juin 1890 et soumit le cas, avec une demande d'indemnité à un arbitrage. L'affaire se termine en queue de poisson, laissant Peter gros Jean comme devant.

Sous des dehors humbles et doux, auréolés d'une bonté profonde, Daniel Peter possédait ou refoulait une âme étonnamment sensible. Il lui arrivait quelquefois de «monter comme une soupe au lait», quitte à se ressaisir et à reprendre le cours de ses propos mesurés. Il n'était guère expansif et parlait peu de lui-même et du passé. Avec sa passion du travail, son culte du devoir et de la probité, son austérité et sa sobriété, il incarnait un type d'homme qui a fait la force et l'honneur de notre pays au XIX^e siècle.

*

En bon industriel, Daniel Peter avait coutume de regarder toujours en avant et de chercher constamment de nouveaux débouchés. En juillet 1891, il engage, à frais communs, avec une maison de Vevey, un voyageur pour *l'Angleterre*, de Vevey également. L'expérience ne sera pas de très longue durée. Descendu au Swiss Hôtel, Old Compton Street, London W, ce représentant se plaint que «ses deux jambes ne suffisent pas». Peter lui renvoie la balle et répond avec bonne humeur: «Si vos deux jambes ne suffisent pas et qu'il en faille de supplémentaires, il me faudra aussi un matériel suffisant, en machines et en personnel, pour exécuter les ordres que toutes ces jambes réunies récolteront. C'est ainsi que tout se tient dans une affaire

et qu'une chose en amène une autre. Pour y faire face il faut en effet un capital suffisant. »

A la fin de cette lettre du 14.9.1891, Daniel Peter dévoile les éléments d'un projet qu'il commençait à caresser et ne réalisera que cinq ans plus tard: « Je vous autorise donc à chercher de la finance, qui ne manque pas en Angleterre. Pour cela vos démarches peuvent être faites dans différents sens: 1^o *Trouver un ou deux capitalistes comme commanditaires*. Je ne serais pas disposé pour ce mode, car il me laisserait toute la charge sur les épaules; car, pendant les premières années, il faudrait faire de gros sacrifices pour utiliser les capitaux engagés. Ceux-ci absorberaient les bénéfices et je me trouverais avoir travaillé pour un résultat financier immédiat à peu près nul. 2^o *Trouver des acheteurs* ou une société qui m'achèterait toute l'affaire moyennant un prix suffisant, sauf à s'assurer d'une manière ou d'une autre, la continuation de mon concours et celui de mon fils. Il va sans dire que dans les deux cas, nous vous assurerons aussi une place avantageuse dans l'affaire. »

Sans nous engager plus avant, faute de place, dans la suite de la correspondance parfois assez piquante entre Peter et son voyageur, ainsi que dans le détail des négociations amorcées par son représentant, nous nous en tiendrons ici au jugement porté par Peter dans la lettre adressée en 1895 à son ami Christen à Paris, en vue d'une expansion éventuelle du chocolat en *France*: « En Angleterre, j'ai commencé par envoyer mon voyageur, qui a visité les meilleures confiseries des grandes villes; il a fait 3 voyages, qui m'ont coûté cher, mais qui m'ont amené au bout de peu de temps des offres d'une maison de gros de Londres. Dès lors, j'ai discontinué mes voyages directs et laissé la vente à cette maison de gros; maintenant, j'en ai deux, qui voyagent dans toute l'Angleterre, pour la confiserie en gros. Ces deux maisons étant en concurrence se démènent comme des Anglais qu'ils sont et mes affaires dans ce pays augmentent. »

*

Avec les années, on perçoit chez Daniel Peter la présence de deux éléments nouveaux, qui alternent entre eux: la conscience de la valeur de ses inventions et produits, ainsi que le désir de vendre avantageusement sa fabrique et ses procédés à une société par actions, étrangère de préférence, dont il resterait le directeur, avec des capitaux suffisants à disposition. C'est



Daniel Peter



Son fils, François Peter

Contrat de Société.

Par acte passé devant le Notaire François Coigny à Vevey
le 11 Janvier courant:

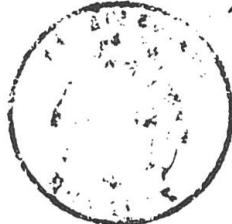
Julien Jean Georges et Georges Daniel ffin Jean Samuel Peter, de Lavey-Morcles, Négociants, domiciliés à Vevey, ont formé une Société en nom collectif, ayant pour but la continuation de l'exploitation de la fabrique de chandelles qu'ils ont déjà à la fondation & l'exploitation d'une fabrique de chocolat. Le siège de la Société est à Vevey.

Chacun des deux établissements a une raison de commerce particulière; celle de la fabrique de chandelles reste la même: "Frères Peter", celle de la fabrique de chocolat est: "Peter-Cailler & Cie".

Chacun des associés a les deux signatures sociales.

Le terme de la Société est fixé à cinq ans, à partir du 1^{er} Janvier 1867.

Vevey le 12 Janvier 1867.



François Coigny

Déposé au greffe du Tribunal, à Vevey, le 14 Janvier 1867.
S'atteste: François Coigny greffier

Le premier contrat de société passé entre les frères Julien Jean Georges et Georges Daniel Peter, désignés comme négociants, le 12 janvier 1867, devant le notaire François Coigny à Vevey pour continuer l'exploitation de leur fabrique de chandelles et exploiter la fabrique de chocolat «Peter-Cailler & Cie». (Daniel Peter avait épousé la fille de François-L. Cailler, le fondateur de la plus ancienne fabrique de chocolat en Suisse)

cinq ans, soit des le 1^{er} Juillet de cette année au 30th Juin 1867, aux conditions énoncées dans l'acte précédent.

Vevey le 22 Février 1862

Signatures des deux frères Peter sur la déclaration du 22 février 1862 relative au renouvellement du contrat de société. La Veuve Clément a contre-signé en qualité de commanditaire avec son conseiller juridique Louis Reybaz

NOTICE

SUR LA

SOCIÉTÉ DES CHOCOLATS AU LAIT PETER

M. D. PETER désirant donner une plus grande extension à la fabrique de chocolat qu'il a fondée il y a bien des années, afin de pouvoir faire face aux demandes du chocolat au lait, dont il est l'inventeur, il vient de se former pour la reprise de son industrie, une Société au capital de Fr. 450,000 — en 1800 actions de fr. 250 — au porteur.

Ces actions sont divisées en une première série de 900 actions, souscrites par un Consortium veveysan et une deuxième série de 900 actions, que M. Peter reçoit en paiement de partie du prix de vente.

Les actions de cette deuxième série ne participeront à un dividende pendant les six premières années, qu'après l'attribution aux actions de la première série, d'un dividende de 5%.

La fabrique de M. Peter, bien connue en Suisse et à l'étranger, doit surtout son renom, au chocolat au lait, qui est la spécialité de la maison et dont la vente s'est élevée en 1893 à 3815 kilos
 en 1894 à 5488 " "
 en 1895 à 9045 "
 et pendant les sept premiers mois de 1896 à 9640 "

Le principal but de la Société nouvelle sera de favoriser le développement de la fabrication de cet article, pour servir les commandes, qui arrivent toujours plus nombreuses.

La Société a acheté à M. Peter tous ses immeubles et les installations industrielles, elle entrera en jouissance le 1^{er} octobre 1896. — Le 1^{er} exercice, qui sera de quinze mois, prendra fin au 31 décembre 1897.

M. Peter continuera à diriger la fabrique, en qualité d'administrateur délégué, avec le concours de Monsieur son fils.

Prospectus annonçant la formation de la Société par actions (1896)

Le plus ancien emballage du chocolat au lait de Daniel Peter



"N.Y. Times
Oct 17, 1920



They said he was crazy— that no one could make a new kind of chocolate

THEY laughed at Daniel Peter 50 years ago. All of his neighbors in the little Swiss town of Vevey made jokes about him. "He's mad," they said, "on the subject of chocolate. He wants to make a new kind!"

But Peter scrimped and saved. His family went without many things they needed, so that he could buy the choicest samples of the full flavored, dark chocolates of Brazil, the light, crisp ones from the Indies, and the tangy ones from Granada.

He and his daughters mixed the different chocolates in their own kitchen, using more of this kind, with less of that, over and over again. They mixed creamy milk with the chocolate, a thing that no one had ever thought of doing.

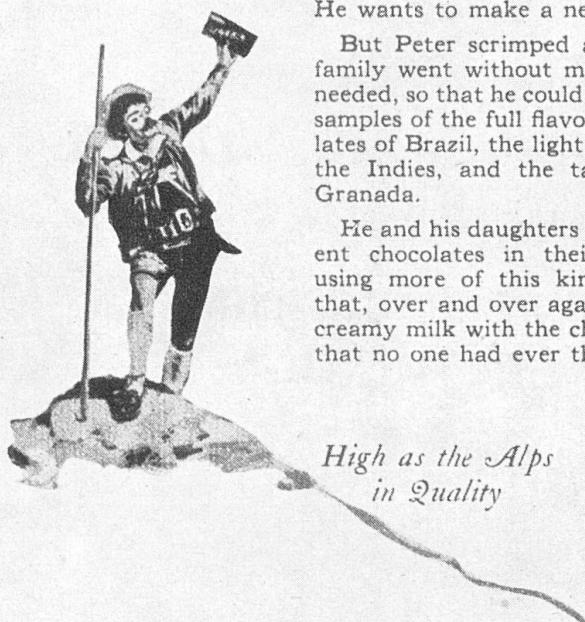
At last Peter had his recipe. He had in reality made two inventions—he had invented *milk chocolate* and he had given chocolate a flavor no one had ever tasted before.

Thus Daniel Peter had given to one of the foods of which the world is universally fond, a new and remarkably nutritious form.

In addition he had so combined different kinds of chocolate that he secured a flavor no one has ever been able to duplicate.

Today, in America, Peter's chocolate is made in exactly the way Daniel Peter did it—the same kind of chocolates—mixed with creamy milk by Daniel Peter's own recipe.

Get a cake of Peter's today. It comes both plain and in almond bars—you can get them both everywhere, at drug, grocery and cigar stores, at news-stands, and at candy shops.



High as the Alps
in Quality

Peter's
MILK CHOCOLATE
Plain and Almond Bars

Une réclame d'une page entière parue en 1920 dans le «New York Times». L'invention de Daniel Peter a remporté ses premiers grands succès aux États-Unis; l'histoire des débuts du chocolat au lait y a fait l'objet de toute une série d'annonces. L'inventeur est représenté ci-dessus en train d'effectuer ses mystérieux mélanges, sous les regards moqueurs de ses voisins. La légende rapporte: «Ils déclarent qu'il est fou, car personne ne pourrait inventer une nouvelle espèce de chocolat!»

le cas notamment dans la lettre précitée du 4.4.1895 adressée à son ami Christen, un chimiste français, qui travaillait pour la maison Henri Nestlé à Paris. En terminant, il l'interroge sur la possibilité de trouver une solution dans ce sens en *France* et ajoute: « Je vous demande en toute simplicité votre avis à ce sujet, pensant que vous voudrez bien me le faire connaître, et surtout que vous n'y verrez *aucune connexité avec les intérêts de Nestlé que je serais disposé à voir plutôt convergents que divergents.* » Cette intuition quasi prophétique devait se réaliser trente-quatre ans plus tard.

L'année 1896 marque un *tournant décisif* dans l'existence de Daniel Peter, comme dans l'évolution de son entreprise. Faute d'avoir pu obtenir en Angleterre ou en France le concours financier qu'il espérait, c'est en Suisse même que Peter va livrer sa grande partie diplomatique, en vue de vendre sa fabrique à des conditions avantageuses et conformes à ses intentions. Au printemps 1896, il est sollicité de trois côtés, en moins de deux mois et demi. Le 4 mars, Monsieur Gabriel Montet, un banquier privé à Vevey, l'aborde pour le compte de ses commettants; le 29 avril, Monsieur Muheim, directeur de la Société Laitière des Alpes bernoises à Berne, lui laisse entendre qu'il y aurait peut-être quelque chose à faire entre leurs deux maisons pour la vente des produits Peter; le 13 mai enfin, Monsieur Kayser, de Berne, se met à son tour sur les rangs. Il y aurait eu là de quoi troubler et flatter délicieusement l'amour-propre de Daniel Peter, mais il était cuirassé contre ce genre de sentiments. Seule l'offre Montet sera retenue, non sans que Peter ait prié MM. Muheim et Kayser de préciser leurs intentions au sujet de son entreprise.

En date du 7 mars, Daniel Peter remet à Monsieur Montet un *Mémoire* sur les origines et le développement de son industrie du chocolat au lait, avec un aperçu fort intéressant sur les perspectives d'avenir de ses différents produits dans les pays avec lesquels il travaillait. Le tout est accompagné de suggestions pratiques au sujet de nouveaux débouchés éventuels. Ci-après, nous donnons quelques passages caractéristiques de cet exposé, dont le ton est sobre et digne:

« Je crois savoir d'une manière à peu près certaine que presque tous les fabricants de chocolat de la Suisse, sinon tous, ont tenté de me copier; c'est une preuve de la valeur qu'ils attribuaient à ma création. — Tous, après des essais infructueux, ont dû renoncer. Je ne connais à l'heure actuelle aucune concurrence à mon produit, si ce n'est le chocolat au lait en pâte de l'Anglo Swiss Milk C° de Cham; mais cette espèce de confiture au cacao,

dont la conservation est limitée, ne répond absolument pas aux mêmes besoins. »

En sa qualité de capitaine quartier-maître de landsturm, Daniel Peter était bien placé pour rompre une lance en faveur de la fabrication de sa nouvelle poudre comprimée en rations pour les militaires. « J'ai fabriqué, écrit-il, pour le rassemblement de troupes de 1895 et fait l'essai pour un bataillon d'une quantité que j'ai pu livrer à un prix convenable. J'ai reçu de deux commandants des appréciations qui ont leur valeur et doivent encourager à exploiter ce nouveau filon. »

Après avoir achevé son tour d'horizon, Peter conclut en ces termes : « En résumé, le monde est grand et si nous ne tenons compte que des besoins possibles de l'Europe, nous avons un vaste champ pour écouler plusieurs milliers de kilos de mon chocolat au lait sous ses différentes formes, vu, en outre, la position privilégiée de la Suisse pour la production du lait. »

Les négociations, parfois interrompues de part et d'autre — car il ne faut surtout pas avoir l'air pressé, ni paraître tenir trop à ce que l'on désire obtenir — durent cinq mois et demi environ. Le 25 août 1896, Daniel Peter peut écrire enfin à M. Montet : « J'accepte les propositions que vous avez bien voulu me faire pour l'achat de ma fabrique, cela aux conditions énoncées dans vos estimées des 19 et 24 courant. Je me tiens à votre disposition pour la régularisation de cette affaire. Espérant que nous n'aurons les uns et les autres qu'à nous féliciter des résultats que l'avenir nous apportera, je vous présente . . . » Puis en P.S. « Une lettre reçue hier de Londres me confirme dans mes prévisions que l'augmentation de nos affaires sera d'autant plus rapide que nous pourrons exécuter plus promptement les ordres de nos commettants. »

Un mois plus tard, Daniel Peter pousse un soupir de soulagement, presque un cri de joie, dans sa lettre du 25 septembre adressée à son frère Jules, à Moudon : « Dans quelques jours, ma fabrique ne sera plus à moi que pour ma part d'actions ; mais *ce qui m'enchant*e, c'est que dans quelques jours, *je n'aurai plus de dettes*. Adieu à tous, nos plus affectueuses salutations. »

*

Voilà Daniel Peter directeur de la nouvelle « Société des Chocolats au Lait Peter », fondée le 1^{er} octobre 1896, avec un capital-actions de 450 000 francs. Il se sent heureux et soulagé, depuis qu'il a remboursé ses créan-

ciers hypothécaires, en mesure aussi de réaliser ses plans d'expansion; mais il ne change rien à son train de vie personnel et familial. Après avoir déjà transformé au début de l'année le bâtiment et les installations de la rue des Bosquets qu'il avait achetés en 1862 avec son frère Julien pour y aménager leur fabrique de chandelles, il envisage bientôt la construction d'un nouveau et grand bâtiment dans le jardin attenant à la vieille usine. Peter vient d'avoir 62 ans. Le nouvel édifice est terminé au printemps 1898. L'essor des affaires se poursuit à un rythme accéléré.

Hélas, il était écrit que pour Daniel Peter le bonheur serait toujours de courte durée. Au mois d'avril 1898 son fils François, alors âgé de 32 ans, est victime d'un accident du travail. L'ouvrier chargé d'extraire le beurre du cacao au moyen d'une presse à bras d'un type analogue à celui du pressoir des vigneron lui avait demandé de contrôler une défectuosité de fonctionnement. Tandis que François examinait la machine avec l'ouvrier, un cliquet de retenue se déplace. Le levier à bras se détend soudain par un mouvement de rotation sur son axe et projette violemment le malheureux contre le mur de l'atelier. François est relevé sans connaissance et ramené chez lui. Faute d'installations de radiographie, les médecins consultés n'arrivent pas à tomber d'accord sur le diagnostic. C'est plus tard seulement que l'on devait établir, à coup sûr, qu'il s'agissait d'un anévrisme de l'aorte, dont la rupture avait entraîné la mort par hémorragie.

Pour Daniel Peter, le coup était d'autant plus dur qu'il s'appuyait de plus en plus sur son fils, dans lequel il voyait déjà son successeur. Le défunt laissait une veuve et quatre enfants en bas âge, dont le petit Daniel, un futur ingénieur, qui devait diriger par la suite la fabrique de chocolat Nestlé de Broc en Gruyères, de 1936 à 1956. Après avoir assuré l'avenir matériel de la veuve et de sa petite famille, Peter fait graver sur la tombe de son fils cette parole de l'Evangile, qui reflète son attitude intérieure: « Que Ta volonté soit faite. »

La vie continue, le travail reprend avec une nouvelle intensité. Par suite du rapide accroissement du chiffre des ventes, en Angleterre tout d'abord, puis aux Etats-Unis, il fallait à tout prix agrandir et construire de nouveau. Mais la place faisait défaut à Vevey. Que faire? Chercher ailleurs. Daniel Peter propose alors à son Conseil d'installer une nouvelle fabrique au pied du Jura, dans une contrée où la production laitière aurait l'avantage de mieux répondre aux besoins futurs. Le choix se porte sur la commune d'*Orbe*. Les travaux commencent aussitôt et la nouvelle usine est inaugurée

le 2 février 1901, en présence du personnel de Vevey, près de 200 employés et ouvriers, qui entourent leur patron, avec un sentiment de fierté et de reconnaissance.

Peu après la fondation de cette nouvelle fabrique, Peter se lie d'amitié avec Jean-Jacques Kohler, le fils d'Amédée, le fondateur de la maison. L'estime réciproque qui unit ces deux pionniers du chocolat aboutit bientôt à une étroite collaboration. Aussi n'est-il pas étonnant que Daniel Peter et Jean-Jacques Kohler réunissent leurs fabriques en 1904. D'où la naissance de la «Société Générale Suisse de Chocolats» (Peter et Kohler réunis), sous la présidence de Daniel Peter.

La destinée de cet inventeur, ses longues années de recherches et de difficultés matérielles, puis la vogue et le succès grandissants de ses produits ont frappé l'imagination de ses contemporains. Aux Etats-Unis notamment, la publicité s'est emparée de ce personnage et le fait entrer dans l'histoire et l'imagerie populaire. A partir de 1904, la réclame le représente, sans qu'il y soit d'ailleurs pour rien, sous les traits d'un montagnard tyrolien brandissant au sommet des montagnes une plaque de chocolat «Gala Peter», sous la légende «High as the Alps in quality» (aussi haute que les Alpes par la qualité). Depuis 1920, le ton monte encore. De grandes revues illustrées, racontent avec des variantes attendrissantes l'histoire de ce Guillaume le Fou, qui brasse des mélanges de cacao dans la cuisine de son chalet alpestre. Les voisins et les passants se moquent de ce visionnaire, qui se ruine en voulant inventer une nouvelle espèce de cacao, le chocolat au lait. Mais il n'a cure de leurs railleries; il poursuit ses travaux et finit par triompher, comme le Bien sur le Mal.

Laissant le public américain à ses hyperboles et à ses superlatifs, nous pensons que l'hommage d'une infirmière appelée à soigner les blessés dans les lazarets de Mandchourie pendant la guerre russo-japonaise de 1904/5, aura touché bien davantage Daniel Peter et fait tressaillir son cœur d'ancien quartier-maître de landsturm.

Ainsi qu'il arrive parfois, Daniel Peter parvenu au faîte de sa carrière, règne, mais ne gouverne plus. En raison peut-être du dynamisme de son jeune associé Jean-Jacques Kohler, le septuagénaire porte peu à peu un moindre intérêt aux affaires qui avaient jusque-là rempli sa vie. Le mouvement de fusion et d'extension amorcé en 1904 se poursuit avec une force irrésistible. Le 1^{er} avril 1905, le capital de l'entreprise est porté à 3,5 millions de francs, par suite de l'apport d'une participation de 1 million ver-

sée par la S.A. Henri Nestlé, pour laquelle les Peter-Kohler fabriquent exclusivement le chocolat au lait «Nestlé». En 1911, la fabrique Cailler entre à son tour dans le consortium et l'on assiste à la naissance de la plus grande entreprise chocolatière suisse «Peter, Cailler, Kohler S.A.», qui fusionnera à son tour, en 1929, avec la Société Nestlé à Vevey.

Entre-temps, Daniel Peter avait quitté la scène de ce monde, le 4 novembre 1919, dans sa 84^e année, avec la discrétion et l'humilité qui caractérisaient cet homme de bien et ce grand créateur.

En présence des entreprises et du fleuve des produits qui ont porté et portent son nom jusqu'aux extrémités du monde, la personnalité morale de Daniel Peter s'éclaire et s'anime, car cet homme voyait grand. Aujourd'hui, comme au jour de ses noces d'or célébrées le 1^{er} octobre 1913 dans sa demeure de «La Tourelle», alors que ses usines étaient en plein essor, ce pionnier opiniâtre, inventif et courageux, nous parle avec l'accent de conviction et ce sens des nuances, qui lui étaient propres: «Ayez toujours et en toute occasion le souci de votre devoir. Cultivez toujours l'honnêteté, aimez votre prochain et, autant que possible, soyez en paix avec tout le monde. Alors Dieu vous bénira et vous serez forts. Si chacun en fait autant, le monde ira bien!» C'est là le testament spirituel de Daniel Peter, dont il s'est constamment inspiré et qui a donné à sa vie sa valeur humaine et son rayonnement.

Aymon de Mestral

