

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2011)
Heft: 261-262

Artikel: Le Triangle d'or du chocolat : plus de cent ans d'histoire pour le Toblerone
Autor: Auger, Denis
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-849450>

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: 24.01.2026

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

SAGA

Le Triangle d'or du chocolat

Plus de cent ans d'histoire pour le Toblerone

par Denis Auger

C'est le triangle suisse aussi connu que le Cervin. Pour beaucoup, il fait partie du patrimoine suisse au même titre que les montres et le fromage. Depuis plus de cent ans, le Toblerone a conquis les papilles des amoureux de chocolat de Suisse puis du monde entier. Comme pour les gaufrettes Kägi (voir *Suisse Magazine* n° 243/244), un confiseur est devenu un industriel qui exporte aux quatre coins de la planète. Une vraie réussite qui mérite d'être contée. Toblerone, c'est avant tout une histoire de famille. Tout commence en 1867, quand Jean Tobler (1830-1905) ouvre sa première confiserie dans le quartier Länggass à Berne. Tout naturellement, à ses 18 ans, son fils Theodor rejoint la confiserie paternelle. Très vite, le père et le fils souhaitent passer de l'artisanat à la fabrication de leur propre chocolat : ils fondent la chocolaterie Tobler en 1899. L'année suivante, Jean passe la main à son fils. Celui-ci, pacifiste et franc-maçon va développer de nouvelles méthodes de commercialisation et de marketing. L'entreprise se porte vers l'exportation, avec des études de marchés préalables et même une publicité adaptée à chaque pays visé ! Rien n'est laissé au hasard...

Une histoire de cuisine

Ce professionnalisme précurseur va être à l'origine de l'invention du Toblerone en 1908. Qui dit industrialisation et exportation dit concurrence. Soucieux de savoir ce que propose la concurrence, Theodor envoie son cousin et chef de la production de l'entreprise, Emil Baumann, en Alsace. Le voyage sera fructueux : Emil revient dans la cité bernoise avec du nougat de Montélimar, un mélange d'amandes et de miel, une spécialité culinaire dans laquelle les pâtisseries grisons sont passés maîtres (voir « la saga des pâtisseries grisons » dans *Suisse Magazine* n° 251/252). Theodor est immédiatement conquis et dès le soir du retour d'Emil, les deux hommes se retrouvent dans la cuisine de Theodor, cherchant à

créer une combinaison entre leur chocolat au lait et le nougat au miel et aux amandes. C'est ainsi que naît le « Toblerone » qui, contrairement à ce que beaucoup croient, n'est pas une association anglaise de Tobler et de « one », mais la combinaison de Tobler et du mot italien « torrone » qui signifie nougat. Le Toblerone est déposé comme marque l'année suivante et devient le premier chocolat au lait breveté contenant des amandes et du miel (la forme triangulaire sera quant à elle protégée en 1994). Tout a été savamment calculé : les triangles de chocolat sont agencés les uns



Theodor Tobler

derrière les autres pour faciliter leur séparation. L'étui en carton permet de remettre et conserver le chocolat entamé. Le Toblerone est tout simplement la première barre chocolatée de l'histoire !

Une forme bien mystérieuse

Une chose est d'inventer une spécialité culinaire, une autre est de lui donner une forme. Pourquoi donc ce triangle en dents de scie ? Les avis divergent sur la question et les descendants de Theodor ne peuvent qu'émettre des hypothèses. On a d'abord avancé l'idée du Cervin, mais celui-ci ne sera utilisé comme moyen publicitaire

qu'en 1925. On a aussi suggéré que le Toblerone avait été inspiré par la pyramide humaine formée par les danseuses des « Folies Bergères » portant des petites robes en rouge et crème. Peut-être est-ce tout simplement dû à l'appartenance de Theodor Tobler à la franc-maçonnerie, le triangle étant la forme de la flamme, symbole de la lumière de la connaissance et représentation du bien... Nous ne le saurons jamais, Theodor ayant emporté avec lui son secret dans la tombe en 1941. Avec la publicité et le développement incessant de nouvelles méthodes de



Le Cervin, bel atout pour la promotion

commercialisation et de marketing, l'entreprise, transformée en société anonyme « Chocolat Tobler » en 1912, connaît une véritable expansion. Bientôt, les deux tiers du chocolat sont exportés, Tobler rachète des succursales à l'intérieur et à l'extérieur du pays, emploie plus de 2 000 personnes au début des années 20. Généreuse avec ses actionnaires, la société l'est aussi pour ses employés, avec la création d'un fonds social. Malheureusement, la crise économique mondiale de 1929 entraîne une crise financière pour l'entreprise qui est reprise par les banques en 1931. C'est la fin de la présence de la famille Tobler dans l'entreprise qu'elle a créée.



La fabrique de chocolat Tobler à Berne

Un ours bien caché

Si des succursales ont été ouvertes à Bordeaux et Turin pendant les années 20, à la suite de la crise de 1929, la production est recentrée sur le marché suisse. Après la guerre, les affaires reprennent et de nouvelles succursales de production sont lancées à Stuttgart et à Bedford (Angleterre) puis dans les années 70 à Sao Paulo et Mexico. Jusqu'en 1985, la fabrication s'effectue ainsi dans 13 pays du monde... Il s'agissait surtout de contourner les barrières douanières. En 1947, le premier « duty free shop » est ouvert en Irlande. Il offre évidemment du Toblerone. Par la suite, la spécialité de Tobler deviendra un produit obligé dans n'importe quel magasin détaxé. Le Toblerone Or 400 g est même devenu le numéro un dans ces boutiques, puisqu'il représente 3 % de leurs ventes...

Rachetée par Suchard en 1970, l'entreprise devient la propriété du Germano-Suisse Kalus Jacobs en 1982, avant d'être cédée à Philip Morris et à sa branche alimentaire Kraft Foods. Celle-ci décide en 1991 que désormais toute la production du Toblerone sera centralisée dans la nouvelle usine de Berne-Brünnen qui a remplacé en 1985 l'usine des débuts. Le Toblerone est donc redevenu un produit entièrement « swiss-

made »... Enfin, pas tout à fait, puisque le cacao vient du Ghana, de Côte d'Ivoire et du Brésil, le miel du Mexique, les amandes de Californie. Mais le lait est bien suisse.

Quant à la gamme, elle s'étoffe au fil des années, même s'il a fallu attendre 1969 pour voir le lancement d'un nouveau produit : le chocolat noir mi-sucré est lancé dans un emballage vert puis noir, suivi quatre ans plus tard par le chocolat blanc. Dans les années 90, on assiste à d'autres sorties : les mini-Toblerone, très pratiques à emporter grâce à leur poids plume, le Toblerone fourré, puis les pralinés. Dans les années 2000, les amateurs de chocolat se voient proposer les éditions miniatures des trois Toblerones classiques et les dents Toblerone « One by One », soit le triangle individuel emballé. Dernière innovation en date, en 2007, avec la création du Toblerone Fruit & Nut : des raisins secs juteux sont ajoutés au Toblerone d'origine au nougat. L'emballage subit aussi des transformations : en 2000, le design actuel avec le Cervin est introduit. Avec un petit clin d'œil amusant... La marque a en effet tenu à rendre hommage à ses origines sur les emballages de son chocolat : caché dans la représentation du Cervin, se trouve le symbole de la ville de Berne, un ours fièrement dressé.

Si l'on veut une preuve du succès de la création de Theodor Tobler, il suffit de constater combien le mot est devenu un mot commun. C'est ainsi qu'on parle de « Toblerone » pour désigner les défenses antichar construites en Suisse dans les années 30 qui en ont adopté la forme. On peut en admirer quelques exemplaires en empruntant le sentier des Toblerones sur une quinzaine de kilomètres. Elles, elles n'ont pas fondu... On parle aussi de « tortues tobleronnes » pour désigner les tortues atteintes d'une grave maladie de la carapace nommée « dystrophie hypertrophique ». L'histoire ne dit pas si ces malheureuses tortues ont dégusté les fameux petits triangles... ■

Quelques chiffres

7 milliards : c'est le nombre de triangles produits en 2007

96 : le pourcentage de la production exportée

120 : le nombre de pays où est vendu le Toblerone. Les textes sur les emballages sont traduits en 38 langues différentes

7 kilos : c'est le poids du Toblerone Jumbo, le plus gros modèle jamais confectionné. Il figure en 1982 dans le Livre Guinness des records