

Les produits suisses préférés des Français

Autor(en): **Czouz-Tornare, Alain-Jacques**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): - **(2013)**

Heft 283-284

PDF erstellt am: **25.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-849356>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

HISTOIRE

Les produits suisses préférés des Français

par Alain-Jacques Czouz-Tornare

De l'insecticide au mythique couteau suisse en passant par les bouillons en cubes, tout ce qui touche de près ou de loin à l'alimentation a intéressé les Suisses et suscité leur curiosité inventive pour, au final, contenter les palais les plus (ou moins) exigeants de l'Hexagone. Alimentaire mon cher Watson...

Nos compatriotes se sont particulièrement distingués dans le domaine alimentaire ou proche de l'agronomie. C'est ainsi que la poudre DDT est un pesticide lancé par Ciba (Bâle) en 1939. Puisque nous sommes dans les produits à haut risque, rappelons, dans un tout autre domaine, que le major Dubied, son fils et son gendre Henri-Louis Pernod, de Couvet, dans le Val de Travers y ouvrent en 1797 la première distillerie d'absinthe. Ces liqueurs, nées en Suisse au XVIII^e siècle, ont été introduites en France par Henri-Louis Pernod, distillateur à Pontarlier, au cœur du Jura, à la suite de bisbilles familiales, La distillerie de Pontarlier devient la célèbre maison Pernod-Ricard. L'absinthe inspire les artistes et les poètes comme Degas, Toulouse-Lautrec, Baudelaire, Verlaine ou encore Oscar Wilde. Ce dernier lui aurait donné son surnom de « fée verte ». Mais cette plante aromatique à la saveur amère possède une substance toxique, la thyone, qui attaque le système nerveux. Aussi devient-elle à la fin du XIX^e siècle synonyme de la dégradation de la condition ouvrière. Émile Zola la stigmatise dans son célèbre roman *L'Assommoir* (1877). Le 17 mars 1915, au début de la Première Guerre mondiale, le gouvernement français interdit les liqueurs anisées extraites de l'absinthe, ses effets s'avérant désastreux dans les tranchées. La Suisse l'avait interdite dès 1908 avant de la réhabiliter près d'un siècle plus tard en 2005, mais avec une teneur réduite en thyone.

La farine lactée est fabriquée dès 1867 à Vevey par Henri Nestlé. De son côté, Mau-



rice Guigoz crée en 1908 le lait en poudre, ce qui va changer la vie des nourrissons. Valaisan et horloger de formation, il meurt en 1919 à l'âge de 52 ans. Plus tard, son fils Maurice et son frère Louis qui n'a que 18 ans s'associent et fabriquent à Châtel-St-Denis du café en poudre. Trop petits en Veveyse, ils déménagent à Vuadens dans la verte Gruyère. Une histoire qui s'arrête en 1937 par le rachat de la marque par Oursina alors qu'en 1971 c'est Nestlé qui reprend le tout jusqu'en 1998.

C'est le médecin suisse Maximilian Bircher-Benner (1867-1939) qui met au point le plus célèbre et sans doute le premier muesli diététique, dont la recette a été scientifiquement élaborée. Bien avant l'instauration du *fast-food*, la première soupe déshydratée prête à l'emploi en sachet est inventée en 1886 par le Zurichois Julius Maggi (1846-1912) à l'instigation de la société suisse d'utilité publique qui voulait ainsi contribuer à améliorer l'alimentation



des classes populaires et combattre les prédispositions aux maladies. Il s'agit de l'occurrence d'une farine de légumineuses à additionner d'eau, un aliment bon marché et riche en protéines. Depuis, les produits Maggi se déclinent sous différentes formes : potages secs, arôme Maggi, le cube bouillon (Kub). Installé à Paris après l'Exposition universelle de 1900, Maggi ouvrit un magasin de distribution de lait frais (non coupé) à la population.

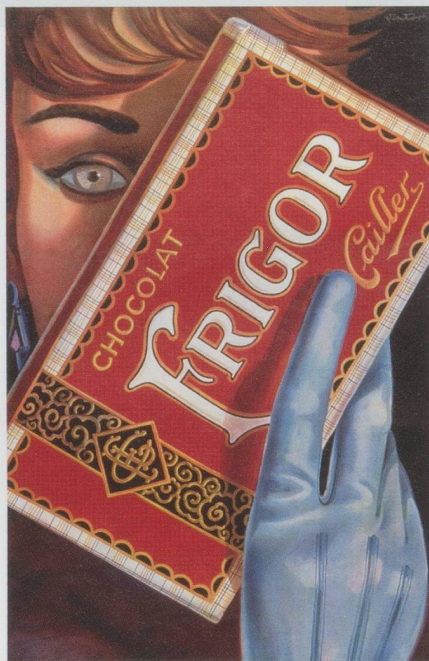
Les diabétiques de tous pays affectionnent la saccharine inventée en 1898 à Bâle. C'est que « les grandes inventions helvétiques du XX^e siècle sont surtout liées à l'industrie chimique et à ses départements de recherche et de développement, créés dans l'espoir de mettre au point de nouveaux procédés (synthèse de vitamines) et des nouveaux produits »¹.

En 1819, François-Louis Cailler (1796-1852) de Vevey met au point la « barre de chocolat » à 23 ans. Il fut l'initiateur

▷ de la présentation du chocolat sous forme de plaque. Le chocolat, longtemps chasse gardée des confiseurs et des pharmaciens, se démocratise en Suisse avec les chocolats Cailler, dont la marque naît à Corsier-sur-Vevey en 1819² et Suchard fondé à Serrières (NE) en 1826³, et tant d'autres fabriques de chocolat comme celles créées par Jean-Samuel Favarger (1832-1891) à Genève, par Charles-Amédée Kohler (1790-1874) en 1830 à Lausanne, par Rudolf Sprüngli (1847-1926) en 1845 à Zurich ou Jean Tobler en 1899 à Berne (voir « La saga de Toblerone » dans *Suisse Magazine* n° 261-262). En 1875, Daniel Peter (1836-1919) concocte à Vevey le premier chocolat au lait⁴, avant que la concurrence ne s'empare du procédé. Rodolphe Lindt (1855-1909) ouvre en 1879 une manufacture de chocolat à Berne où il met au point sous le nom de « conchage », un procédé par lequel il parvient à produire le premier chocolat fondant du monde. La pâte était longuement pétrie dans la conche et il eut l'idée d'y adjoindre du beurre de cacao. Il déposera le brevet l'année suivante⁵.

Le chocolatier genevois Favarger crée une filiale à Saint-Étienne en 1902. Parmi ses inventions la première tablette aux noisettes appelée Piémonta, du nom des noisettes utilisées pour sa fabrication, et le chocolat en poudre en sachet dose, produit trop tôt venu car il n'eut pas le succès escompté... qu'il aura 12 ans plus tard quand l'idée fut reprise par un concurrent inspiré !

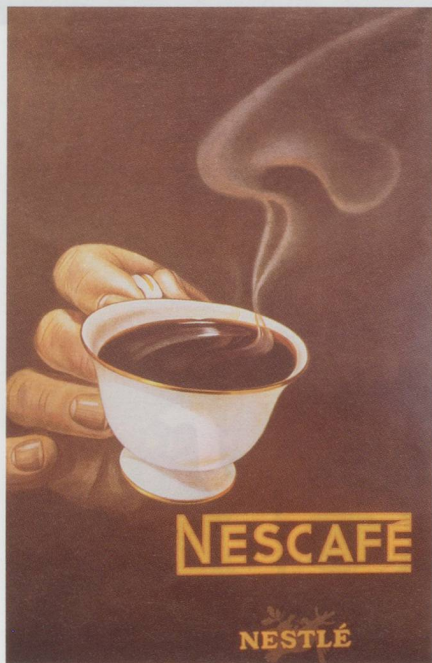
En 1901, le Neuchâtelois Philippe Suchard (1797-1884) lance un de ses produits-phares, la tablette de chocolat au lait Milka en attendant la mise sur le marché du bonbon Sugus. Fait peu connu, il fut aussi du côté français aide sanitaire volontaire à Solferino (1859) et à Strasbourg (1870). Jacques Klaus, né le 25 juillet 1825 à Robank dans le canton de Zurich, s'installe au Locle en 1856 en qualité de confiseur avant d'y établir sa fabrique en 1884. Il fut incontestablement le fondateur de la confiserie suisse au stade industriel. La qualité de ses produits exportés en France toute proche lui valut plusieurs distinctions aux expositions internationales de Besançon (1860) et Paris (1866) où lui fut attribuée



en 1878 la grande médaille de l'Académie nationale de France. Devenu chocolatier, il ouvre en 1896 une usine à Morteau en France puis, en 1907, la grande usine du Locle fermée en 1992. L'entreprise fut reprise en 1999 par Philippe Leroux. Klaus reste aujourd'hui en France le leader du marché des tablettes à la liqueur. En 2006, Chocolats Klaus a lancé un réseau de magasins d'usine et dispose à la fin 2008 de 15 points de vente de ce genre en France après avoir été en 2006, le premier industriel de l'alimentaire à s'imposer dans un complexe de magasins d'usine, Marque avenue, situé à Troyes.

Très populaire dans l'Hexagone et pas seulement en raison d'une célèbre publicité, l'Ovomaltine a été mise au point dans notre pays en 1904 par le Dr Albert Wander, inquiet de l'aspect chétif des enfants. Précieux appoint avant l'invention des additifs vitaminés, cette boisson « médicament » vendue d'abord en pharmacie contient des extraits de malt, cet orge germé réduit ensuite en poudre et mélangé à du bon lait suisse. Si une partie de la production se fait toujours à Neuenegg dans le canton de Berne, la marque est britannique depuis 2002. Quant au

café soluble Nescafé, inventé en 1938 par l'ingénieur Max Morgenthaler après 8 années de recherches, il était tellement apprécié des connaisseurs durant la Seconde Guerre mondiale que le plus grand plaisir que l'ambassadeur de Suisse en France Walter Stucki (1888-1963), pouvait faire à ses hôtes était d'oublier par inadvertance sur les tables, la petite boîte en fer ronde contenant le café soluble fabriqué dès 1943 au siège de Maggi à Kemptall. « C'est dans le barda des soldats américains que Nescafé trouve une seconde vie en débarquant en Europe, lors de la Libération (...) Cette révolution, pratique et moderne, trouve un écho favorable auprès des Français. "Moulin... cafetière... filtre... Non ! trop long ! trop compliqué... tout ce tralala ! Prenez simplement du Nescafé instantané ! " suggère la réclame. Le "café sans cafetière" réveille une France encore adepte du moulin à manivelle. Mais son léger goût sucré n'en fait pas un "vrai café". C'est dans sa nouvelle usine à Saint-Menet, dans la banlieue de Marseille que Nescafé invente une technologie de préconcentration de l'arôme du café qui donne une formule pure et sans sucre, sana additif, 100 % avec des grains de café torréfiés »⁶.



Quoi d'autre ? What else ?

Les designers lausannois des Ateliers du Nord, Antoine et Philippe Cahen ont créé à partir de 2001 les fameuses machines à café Nespresso qui fonctionnent toujours selon le même principe : une capsule de café scellée à travers laquelle l'eau passe, libérant l'expresso.

En 1930, l'Argovien Hans Thomi (1885-1976) réussit à conditionner la moutarde en tube et grâce à une campagne publicitaire sans précédent à l'époque, ce produit tout ce qu'il y a de plus suisse se retrouve rapidement sur les tables du monde entier⁷. Chacun connaît Ricola, ces bonbons aux herbes des montagnes suisses que l'on fabrique depuis 1930 à Laufon, dans l'actuel canton de Bâle-campagne. Si la fondue ou le cordon bleu passent pour des spécialités suisses et font partie des classiques de notre cuisine, il en va de même du beurre Café de Paris mis au point par le propriétaire du restaurant *Le Coq-d'Or* dans le quartier de Rive à Genève et qui accompagne l'entrecôte. Cette recette est associée depuis 1942 au restaurant *Café de Paris* qui existe aujourd'hui encore à Genève, au 26, rue du Mont-Blanc⁸.

Les Suisses se sont également montrés ingénieux dans tout ce qui permet d'élaborer de bons plats, comme l'a d'ailleurs rappelé il y a 5 ans un article de *Suisse Magazine*⁹. En 1947, Alfred Neweczerzal dépose une demande de brevet pour le Rex, son éplucheur économe désormais mondialement connu. En 2004, ce délicat déshabilleur de pommes de terre est même représenté sur un timbre de la série « design suisse ». En 1953, Karl « Charlie » Zysset, fondateur de l'entreprise Zyliss, invente un hachoir à oignons et à légumes révolutionnaire, basé sur un dispositif de lames montées sur ressort. En 2008, le siphon à crème Chantilly de Kisag toujours utilisé dans les restaurants a fêté son cinquantième anniversaire. Walter Kissling, fondateur de l'entreprise, a développé plusieurs autres accessoires de cuisine, tels que la machine à peler les pommes de terre et la marmite à vapeur en aluminium. La girole, appareil à racler la Tête de Moine, est inventée en 1982 par le Jurassien Nicolas Crevoisier. Et au Salon des goûts et terroirs de Bulle, j'ai pu acquiescer en 2011, une guillotine à saucisson conçue à Neuchâtel qui a ravi l'auteur de *La Révolution française pour les nuls*. Et pour couronner le tout, rappelons que c'est

un chimiste suisse établi en France, Jacques Edwin Brandenberger, qui invente, en 1908, la pellicule d'emballage connue sous le nom de cellophane, mot issu de la contraction de « cellulose » et « diaphane », littéralement « feuille » et « translucide », qui connaît immédiatement un énorme succès, notamment grâce à sa transparence et à son étanchéité.

Reste aux Français à découvrir le si helvétique Cénovis, produit à tartiner à base de levure de bière créé en 1931, sans doute inexportable ou le plus consensuel « Le Parfait » lancé en Suisse dès 1950 par l'entreprise fribourgeoise Dyna, racheté en 1971 par Nestlé qui en a transféré la production de Fribourg à Bâle fin 2007. Nombre d'amis français me demandent de leur rapporter à chacun de mes passages le condiment jaune Aromat qu'on peut mettre à toutes les sauces. Vendu dans sa boîte jaune-vert à capuchon rouge, il existe depuis 1952, année de son invention par Walter Obrist, cuisinier expérimentateur chez Knorr à Thayngen (SH). ■

Chronique « Ces Suisses qui ont créé la France » n° 44 - En partenariat avec les Archives de la Ville de Fribourg/CH et le Musée franco-suisse de Rueil-Malmaison

¹ Niklaus Stettler, article « Invention » dans le *DHS*, vol. 8, 2009, p. 842.

² Après un voyage en Italie où François-Louis Caillier (1786-1852) découvre le mélange de fèves de cacao broyées avec du sucre. Voir de Claire-Aline Nussbaum et Laurent Tissot (dir.), *Suchard, naissance d'une multinationale suisse (1826-1938)*, Editions Alphil. 2005.

³ Pionnier du marketing, Philippe Suchard (1797-1884) vient de Boudry dans le canton de Neuchâtel.

⁴ Voir à ce sujet l'article de Martine Cohen, « Histoire de chocolat » in *Le Messager suisse*, mars 2000, n° 129, p. 12-15.

⁵ Alain J. Bougard, *CH comme chocolat. L'incroyable destin des pionniers suisses du chocolat, 1819-1919*, Genève Slatkine, 2001.

⁶ Jean Watin-Augouard, « Nescafé. En deux coups de cuillère » in *Historia*, juin 2008, p. 84.

⁷ Voir « Made in Switzerland », *Migros Magazine* 48, 26 novembre 2007, p. 60-61.

⁸ Voir *Migros Magazine* 23, 6 juin 2006, p. 46.

⁹ « Made in Switzerland », *Suisse Magazine*, mai-juin 2008, n° 225-226, p. 13.