

Date: 18.12.2014

hotelleriesuisse  
3001 Bern  
031/ 370 42 16  
www.htr.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse spécialisée  
Tirage: 10'330  
Parution: 48x/année

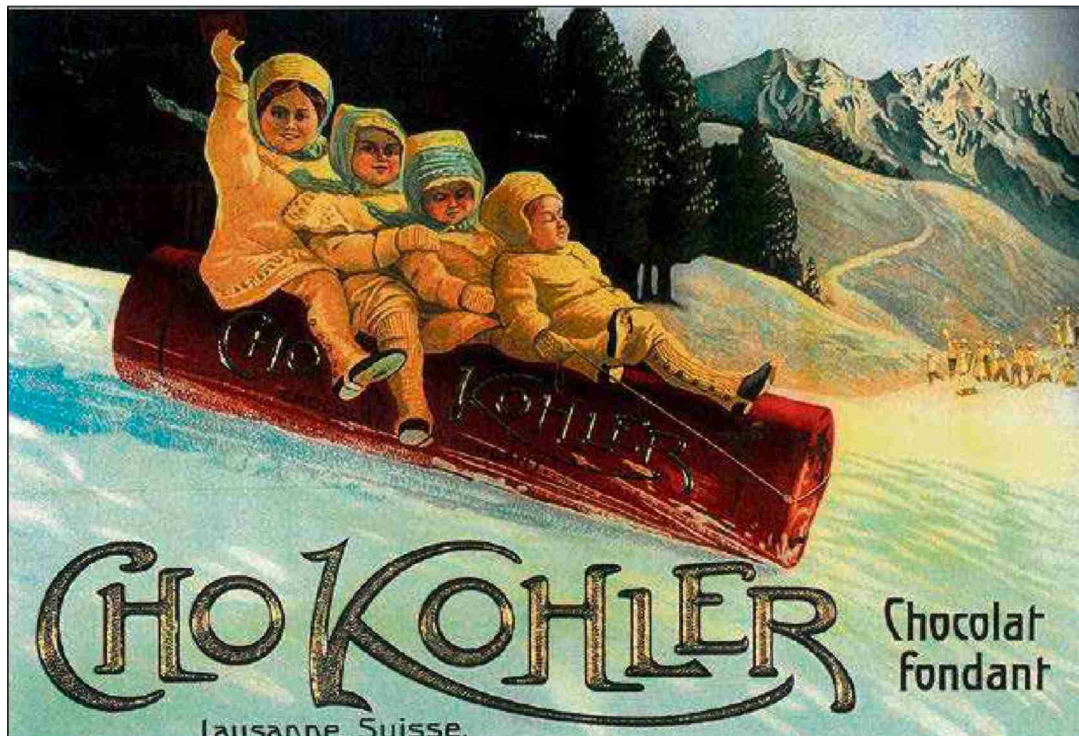


N° de thème: 844.003  
N° d'abonnement: 844003  
Page: 8  
Surface: 43'486 mm<sup>2</sup>

# Un tremplin en chocolat

En cette période de fêtes, la consommation de chocolat bat son plein. Le spécialiste de l'histoire du chocolat Alain J. Bougard s'est penché sur les origines de ce succès helvétique.

AETITIA BONGARD



Les enfants supportent le marketing des fabricants, ici une réclame datant d'environ 1900.

hotellerieuisse  
 3001 Bern  
 031/ 370 42 16  
 www.htr.ch

 Genre de média: Médias imprimés  
 Type de média: Presse spécialisée  
 Tirage: 10'330  
 Parution: 48x/année

 N° de thème: 844.003  
 N° d'abonnement: 844003  
 Page: 8  
 Surface: 43'486 mm²

### Alain Bougard, d'où vient le côté festif associé au chocolat?

Depuis sa découverte, le cacao a été considéré comme un ingrédient noble. A l'origine, on le râpait et le consommait avec des épices sous forme de boisson chaude. Les peuples amérindiens la considéraient comme la boisson des dieux. Dans l'Europe des Lumières puis du Romantisme, elle est réservée à l'élite, synonyme de luxe et de plaisir. Le chocolat est surtout reconnu pour ses propriétés thérapeutiques. Jusqu'au début du 19e siècle, le cacao est d'ailleurs vendu chez les apothicaires.

### Les Suisses consommeraient 12 kilos de chocolat par an. En a-t-il toujours été ainsi?

Jusqu'à l'invention du chocolat au lait en 1875, la Suisse n'est pas un marché. Si partout ailleurs en Europe, on consomme du chocolat, ce n'est pas le cas en Suisse. Pour des raisons religieuses principalement: les cantons protestants bannissent le luxe et le plaisir, au profit du commerce. Le cacao venu de Gênes, Venise, Livourne, transite par Genève et Vevey, deux places commerciales importantes situées sur les axes nord-sud, est-ouest. Sa valeur est avant tout marchande.

### Quand les Suisses goûtent-ils enfin au plaisir du chocolat?

Les premiers consommateurs de chocolat en Suisse sont en fait les touristes anglais, suite aux guerres napoléoniennes. Le cacao entre dans les mœurs

anglaises, on consomme la

### «Les touristes anglais, friands de boisson au chocolat, répandent une mode en Suisse.»

**Alain J. Bougard**

Spécialiste de l'histoire du chocolat

boisson dans les salons, comme le thé. Les Anglais venus à la conquête des Alpes, répandent une mode en Suisse, se permettent d'aller à l'encontre de l'ordonnance de l'époque. La consommation se démocratisera plus tard, grâce au chocolat au lait. Il incarne un aliment sain destiné en priorité aux femmes et aux enfants, d'ailleurs largement thématiques en termes de marketing.

### A quand remonte la première fabrique de chocolat en Suisse?

Après quelques tentatives italiennes à Berne en 1750, c'est en 1767 à Vevey que remonte la première fabrique de chocolat en Suisse romande. La ville portuaire profite de l'essor de l'industrie du textile, de l'horlogerie, de la production de fromage et du contact avec le commerce extérieur. En 1806, on y recense sept chocolatiers, encore de petites entreprises. Dès 1820, Cailler et Suchard imaginent des moulins mécaniques pour malaxer le cacao. Le processus s'accélère.

### La France et l'Italie ont formé des artisans chocolatiers bien avant la Suisse. Pourtant, cette dernière parvient à s'imposer sur le marché. Pourquoi?

La Suisse s'illustre dans le

dernier quart du 19e siècle, avec l'invention de Daniel Peter: la rencontre entre le lait et le chocolat place la Suisse au cœur de la production. Le chocolat, consommé désormais sous forme de tablette, devient une denrée extraordinaire pour le monde entier. En 1911, âge d'or de la production, on compte 23 fabriques de chocolat en Suisse et 5500 employés.

### Cette découverte ouvre la voie à la renommée du chocolat suisse...

La formule de Peter inspire d'autres fabricants qui améliorent à leur tour leurs recettes et innoveront. Ces pionniers s'illustrent chacun à leur façon: Suchard pour sa fibre commerciale, il participe par exemple à l'Exposition universelle de Paris de 1867. Lindt pour la technique, il est à l'origine de la couverture et du chocolat fondant. Pendant la Seconde guerre, le Ragusa de Camille Bloch naît d'une contrainte: les noisettes comblent le manque de chocolat.

### Comment le chocolat suisse s'impose-t-il à l'étranger?

La Suisse a toujours exporté son chocolat. En 1901, plus de quatre tonnes quittent le pays. Mais c'est surtout suite à la Seconde Guerre mondiale, que la Suisse se démarque dans ce domaine: elle fournit une Europe exsangue.

Alain J. Bougard, spécialiste de l'histoire du chocolat et conférencier, est l'auteur de: «**CH comme chocolat**», éd. Slatkine, Genève. [www.hotellerieuisse.ch/librairie](http://www.hotellerieuisse.ch/librairie)

«**Lettres de chocolat**», édité à compte d'auteur. On peut se le procurer en contactant: [alain@desaval.com](mailto:alain@desaval.com)