



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Icône helvétique, Cailler célèbre 200 ans d'excellence chocolatière

Vevey, le 14 décembre 2018 – **Cailler, la plus ancienne marque de chocolat de Suisse encore en activité, célèbre ses 200 ans en 2019 ! Deux siècles de savoir-faire chocolatier qui lui permettent de figurer au patrimoine helvétique de la gourmandise. En effet, ses recettes telles que *Fémina*, *Frigor* ou la fameuse *Branche Cailler* évoquent autant de souvenirs d'écoliers que de moments de plaisir. Créée en 1819 par François-Louis Cailler, la marque allie tradition et excellence en proposant un produit authentique, engagé pour la qualité et la durabilité : « Ce jubilé démontre à quel point Cailler a su tisser des liens étroits avec les consommateurs. Cette place dans le cœur des Suisses est inestimable », commente Muriel Lienau, CEO de Nestlé Suisse.**



« 200 ans de plaisirs partagés », telle est la devise choisie par Cailler pour les célébrations de son grand jubilé. Cet anniversaire est avant tout une occasion de remercier celles et ceux qui font et aiment Cailler, parfois depuis des générations, et qui œuvrent avec passion pour créer une tradition du chocolat inégalée. La Maison Cailler à Broc sera au cœur de ces festivités qui sauront ravir les amoureux de la marque avec une nouvelle gamme de produits et des activités spéciales qui marqueront l'année du bicentenaire.

Lait de la Gruyère, cacao certifié UTZ

Cailler est fermement enraciné à Broc, au cœur de la Gruyère. « Nous sommes fiers de maîtriser toutes les étapes de fabrication, du cacao au produit fini. Nous assurons par exemple la torréfaction des fèves mais aussi des noisettes ou des amandes dans notre chocolaterie de Broc », précise Olivier Quillet, responsable de l'unité Chocolat de Nestlé. Le lait est exclusivement fourni par 47 agriculteurs certifiés IP-Suisse dont les exploitations sont installées dans un rayon de 30 km autour de la chocolaterie. Quant au cacao, il est issu de plantations certifiées UTZ et acheté via le *Nestlé Cocoa Plan* qui vise à améliorer le niveau de vie des cultivateurs et de leur communauté. Par ailleurs, Cailler a totalement renoncé à l'huile de palme depuis 2013.

La Maison Cailler

Au même titre que Cailler figure parmi les noms qui ont établi la réputation du chocolat helvétique, la marque a une nouvelle fois su se démarquer en inaugurant en 2010 la Maison Cailler à Broc. Aujourd'hui, elle figure parmi les destinations les plus prisées en Suisse. « Nous accueillons quelque 400'000 visiteurs chaque année. Mais le succès de la Maison, c'est aussi un écrin unique, la Gruyère, qui réunit tous les ingrédients de l'authenticité suisse : le chocolat, le fromage, les Alpes, les vaches, un château », commente Fleur Helmig, Directrice de la Maison Cailler.





200 ans d'histoire



1819 : un acte notarié et une liste de prix de la *Maison François-Louis Cailler* établissent la fondation de la plus ancienne marque alimentaire et chocolatière encore existante en Suisse. Si Cailler n'est alors pas la seule chocolaterie de Vevey – la bourgade des rives du Léman est un centre de production important –, elle participera à établir l'excellence du chocolat suisse.



Louise-Albertine, une femme forte aux côtés de Cailler

F.-L. Cailler décide rapidement de louer des locaux plus vastes et de s'équiper de machines mues par la force hydraulique pour fabriquer du chocolat à plus grande échelle. Une ambition qui n'ira pas de soi : en 1826, la société est en faillite et c'est la femme de François-Louis, Louise-Albertine, qui dirigera l'affaire jusqu'à ce que son mari soit autorisé à en reprendre les rênes. Il s'étend et achète plusieurs fabriques dans la région. Son épouse restera constamment à ses côtés et c'est elle qui assurera l'avenir de l'entreprise avec ses fils Auguste et Alexandre au décès de son mari en 1852.

Cailler et Peter : initiateurs de l'excellence du chocolat suisse

1867 : Daniel Peter, fils de boucher, entre en scène. Marié à la fille de F.-L. Cailler, il décide de produire du chocolat, toujours à Vevey, sous le nom de Peter-Cailler. En 1875, il met au point et lance cette grande nouveauté qu'est le chocolat au lait. Pour sa commercialisation, Peter exploite habilement l'image de carte postale d'une Suisse de prairies, de montagnes et de vaches laitières à laquelle les touristes réservent un excellent accueil. En ce temps-là, le chocolat est davantage considéré comme un fortifiant qu'une gourmandise.



De son côté, Cailler continue à prospérer. L'entreprise produit les premiers pralinés puis, en 1898, Alexandre-Louis Cailler, petit-fils du fondateur, installe une nouvelle fabrique à Broc – là où Cailler assure aujourd'hui encore une production « de la fève au chocolat ». Au tournant du siècle, Cailler et Peter-Cailler comptent parmi les entreprises qui contribuent à la réputation mondiale du chocolat suisse.

Coopérations et fusions

En 1904, Peter et *Chocolat Kohler Lausanne* s'associent pour fonder la *Société Générale Suisse de Chocolats Peter et Kohler réunis* ; Kohler apporte en guise de dot la recette de la *Branche*. L'année suivante, la société est chargée de produire du chocolat au lait pour le compte de Nestlé qui, en contrepartie, commercialise les marques de Peter et Kohler au sein de son réseau de distribution international.





Entre-temps, Cailler élargit sa gamme avec les pralinés extra-fins *Fémina*, dont le mélange spécial est vendu en boîte-cadeau avant la Première Guerre mondiale déjà. L'industrie suisse du chocolat est en pleine croissance : en 1911, *Peter et Kohler* fusionne avec Cailler pour créer l'entreprise *Peter, Cailler, Kohler Chocolats Suisses*. L'objectif est de faire connaître au monde entier le chocolat suisse de qualité, dont la réputation repose sur l'invention du chocolat au lait et du chocolat fondant.

Un nouveau procédé de fabrication à base de lait condensé

A cette époque, Alexandre-Louis Cailler met au point un nouveau procédé de fabrication du chocolat au lait en utilisant du lait condensé sous une forme plus liquide. Aujourd'hui, Cailler est le seul en Suisse à employer cette recette, qui confère au chocolat un goût intense et lacté ainsi qu'une texture crémeuse et fondante. Les années qui suivent la fin de la Première Guerre mondiale voient le lancement de plusieurs marques comme *Frigor*. En 1929, *Peter, Cailler, Kohler* fusionnent avec Nestlé. D'autres innovations suivent, comme celle des bulles d'air pour le chocolat en tablettes connu depuis sous le nom de *Rayon*.



La Maison Cailler : un parcours visiteur autour du chocolat unique en Suisse



En 2010 est inaugurée la *Maison Cailler – La Chocolaterie Suisse* : un parcours qui permet de percer les secrets entourant l'origine et la fabrication du chocolat en faisant appel à tous les sens. A l'Atelier du Chocolat, petits et grands créent des œuvres d'art avec les chocolatiers Cailler. Aujourd'hui, la Maison Cailler attire les foules : avec quelque 400'000 entrées par an, c'est l'attraction touristique la plus importante de Suisse romande.

Les amateurs de chocolat ont désormais aussi de quoi se régaler en dehors de Broc : le premier pop-up store Cailler a ouvert ses portes à Vevey en 2018.

Cailler et Chaplin – un lien de proximité

Depuis l'été 2018, Cailler gère une boutique au *Chaplin's World by Grévin*, le musée dédié à la vie et à l'œuvre de Charlie Chaplin à Corsier-sur-Vevey. Installée dans le magnifique Manoir de Ban, l'ancienne demeure de l'artiste, elle propose aux visiteurs du monde entier une sélection des meilleurs chocolats Cailler. Charlot orne le design des spécialités *Fémina*, *Ambassador* et *Frigor* créées exclusivement pour le musée.



Images sous www.keystone-sda.ch et [Flickr.com/photos/nestleswitzerland/albums](https://www.flickr.com/photos/nestleswitzerland/albums)

Service de presse de Nestlé Suisse :

Nina Kruchten | Nestlé Suisse S.A. | case postale 352 | 1800 Vevey | 021 924 55 95 | presse@ch.nestle.com