Marques suisses: Wernli et Kambly : le roi et le prince

Autor(en): **Danesi, Marco**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Domaine public**

Band (Jahr): **42 (2005)**

Heft 1653

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-1013600

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Le roi et le prince

Les deux biscuitiers centenaires misent sur l'esprit de finesse et la tradition suisse pour faire face à la domination de Migros.

Kambly et Wernli enfournent bricelets et gaufrettes depuis le début du siècle. En 1905, Wernli occupe Trimbach, à deux pas de Olten, dans le canton de Soleure. Kambly investit Trubchachen, en pleine Emmental, non loin de Langnau, cinq ans plus tard. Aujourd'hui la troisième génération des Kambly, via Oscar III aux commandes depuis 1983, dirige toujours l'entreprise. En revanche, les Wernli ont passé la main à partir de 1987. Désormais, après quelques péripéties, c'est v. Nordeck International Holding SA à Wil qui contrôle la société. Un groupe polyvalent qui zigzague entre douceurs et immobilier.

Face à l'ennemi commun, Midor qui vend quatre boîtes de biscuits sur dix entre Alpes et Jura, les deux marques invoquent la qualité helvétique. Et feignent de s'ignorer; l'une et l'autre se proclament leaders sur le marché suisse des biscuits sans dire un mot du concurrent. Tradition et authenticité sont au menu de deux biscuitiers qui se partagent un quart du marché - alors que Coop revendique 11% et Hug 5%. Les deux logos étalent à loisir le rouge et le blanc où s'inscrivent les sceaux des deux familles. Le label suisse a toujours de l'avenir. Les racines avant tout. Sans oublier l'esprit d'entreprise légué par les ancêtres.

Une histoire d'amour

Oscar Kambly I déménage à Trubschachen en 1906 pour suivre une jeune femme. Une fois marié, il achète une boulangerie pour exercer son métier de pâtissier. Chaque jour, il confectionne les *Emmentaler bretzeli*, fidèle à la recette de sa grand-mère. La petite rondelle, unique en Suisse, ravit les amateurs. Oscar peut investir dans une usine avec vingt ouvriers à partir de 1910. Deux guerres mondiales plus tard et quelques périodes de pénurie, mais sans faire de concessions - quand le beurre manque, on éteint les fours plutôt qu'utiliser des graisses de remplacement - Kambly se mécanise aux ordres d'Oscar II, qui succède à son père en 1953. Voyageur infatigable, il part aux sources de la confiserie. Il visite Prague, Budapest, Vienne, la Mitteleuropa littéraire et gourmande. Ensuite, il importe d'Angleterre la technologie qui va transformer la manufacture en industrie. Le miracle quotidien du bretzel doit se reproduire à l'infini, sans crainte d'une erreur ou d'une défaillance. Depuis, on construit à Trubschchen des machines sur mesure. Une équipe de techniciens bichonne compresseurs et microchips pour mettre en boîte «les meilleurs biscuits du monde».

Oscar III, le dernier de la dynastie, vise les marchés étrangers (désormais 53% du chiffre d'affaires en se défendant de brader les prix pratiqués habituellement en Suisse), tout autant qu'une gestion loyale et transparente de la société. Le profit n'efface pas les valeurs et la responsabilité sociale. L'entreprise s'identifie avec le village. Une famille sur trois fournit un employé à l'usine (440 au total, avec des fluctuations saisonnières). Prince éclairé, Oscar III chérit les Florentins et les Chocolaits, aussi bien que les liens avec ses concitoyens et la vallée tout entière. En mécènes discrets, les Kambly organisent ainsi depuis quarante ans des expositions de beaux-arts enrôlant la commune et ses habitants. Jaloux de l'histoire d'amour consommée au bord de l'Emmen.

De père en fils vers le holding

La fortune de Wernli commence par une faillite. Le père fondateur, Fritz, doit fermer sa boulangerie deux ans après son ouverture. Les paysans boudent ses tourtes. C'est Fritz junior, épaulé par son frère Paul, qui revient à Trimbach en 1908. Il investit cent francs en farine, sucre, beurre et noix, et relance la boulangerie paternelle. Cette fois, ça marche. On bâtit alors la célèbre «Gelbe Haus» à la Baslerstrasse abritant fournil et magasin. Aujourd'hui, l'administration y a installé ses bureaux.

Au début des années trente, petits beurres, milanais et leckerli s'automatisent. Une machine anglosaxone clone par milliers les gaufrettes Jura, volées à une autre grand-maman. Les feuilles très minces au cacao empilées les unes sur les autres, frappées des armoiries de la ville de Olten - trois sapins - font un malheur. Mieux encore, elles résistent à la Deuxième Guerre mondiale et sauvent la marque de la disette.

Après la mort de Fritz Wernli junior, le solstice d'automne 1950, son fils, Fritz également, reprend les affaires. Il faut affronter la concurrence féroce de Oulevay - établi à Morges, dans le canton de Vaud - soutenue par l'Etat (qui subventionne le commerce familial du vin Rubatel), équipée d'installations d'avant-garde et armée de cookies pas chers. Au lieu de poursuivre une guerre épuisante, les deux CEO décident de rassembler leur force et de glaner un partenaire étranger. Oulevay déménage automates et ouvriers à Trimbach. Ensuite, on courtise les rois allemands des quatre heures, les Bahlsen de Hannover. Le trio célèbre le mariage en 1974. Le nouveau groupe s'engage dans l'import et export des deux côtés du Rihn. Après le départ du dernier Wernli de la famille, il finance la construction d'une usine «ultramoderne», avec robots et flux tendus. Pour simplifier administration et marketing, six ans plus tard, Oulevay s'efface au profit de Wernli. Une année encore et v. Nordeck International Holding SA, à Wil (St-Gall), rachète la marque. Peter Bigler, un ancien de Ricola, dirige maintenant l'entreprise tournée résolument vers l'étranger (deux tiers de la production, assurée par trois cents ouvriers, en bonne partie des femmes, peu qualifiées et temporaires), à l'ombre du Waffelburg, la résidence édifiée par le roi Wernli sur les hauteurs de Trimbach à l'apogée de sa puissance. *md*

Ce texte à été rédigé à partir d'entretiens avec Oscar KamblyIII, Peter Bigler, CEO de Wernli, et des documents et archives fournis par les deux sociétés.

Les biscuits en Suisse (2004)

Nombre d'entreprises: 21

Nombre de personnes employées: 2379
femmes 1230, hommes 1149

Ventes en tonnes: 46709
en Suisse 31087 (soit 6,3 kg par personne) exportations 15622

Ventes en millions de francs: 435,6
en Suisse 301,9
exportations 133,7

Principaux marchés d'exportation:
(part du chiffre d'affaires réalisé à l'étranger)
Allemagne 47,1 %, France 23,3 %,
Autriche 5,3 %, USA 5,8 %

Source: *Biscosuisse.ch*