Kaegi, ou comment le biscuit suisse s'exporte dans le monde entier

Autor(en): **Auger, Denis**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): **- (2009)**

Heft 243-244

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-849552

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

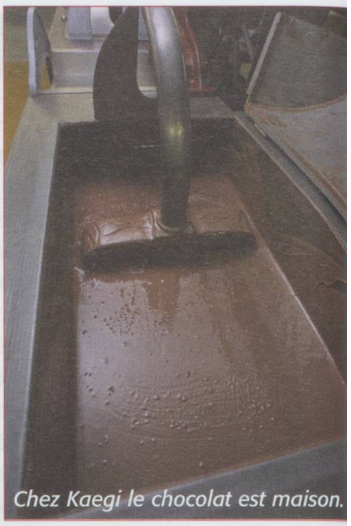
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

http://www.e-periodica.ch

Kaegi, ou comment le biscuit suisse s'exporte dans le monde entier

De la pâtisserie artisanale de Lichtensteig à la vente sur tous les continents, voici l'histoire attachante et familiale des biscuits Kaegi.



© Kägi Söhne AG

Chez Kaegi le chocolat est maison.

© Kägi Söhne AG

Deux des frères Kägi.

« *Einigkeit macht kleine Dinge gross, Uneinigkeit macht grosse Dinge klein* ». « L'union grandit les petites choses, la désunion rapetisse les grandes choses ». Cette devise des frères Kaegi résume toute l'histoire de cette entreprise familiale. Une entreprise qui marche fort : elle réalise aujourd'hui un chiffre d'affaires de 30 millions de francs dont environ 35 % à l'exportation. Les petites gaufrettes en chocolat ont déjà conquis les pays du Golfe et partiront bientôt à l'assaut des pays d'Asie et de l'Est. Tout cela part d'une petite localité du canton de Saint-Gall, Lichtensteig.

La belle histoire commence il y a 75 ans. Après la mort de sa femme, Otto Kaegi vend sa boulangerie pâtisserie de Bad Ragaz et vient s'installer à Lichtensteig en vélo, avec ses six enfants... Il y rachète le Gasthaus « Zum Hecht ». L'artisan Otto Kaegi fait merveille : après avoir cuit ses biscuits, il part sur son vélo les livrer un peu partout dans le Toggenburg et parfois même jusqu'à Zurich. Bien évidemment, ses trois fils Otto, Alfred et Eugen mettent la main à la pâte et aident souvent après l'école à emballer les biscuits, avant de pouvoir jouer avec leurs petits camarades. En grandissant, ils s'investiront de plus en plus dans la bonne marche de l'entreprise familiale avant de prendre la suite de leur père en 1951. L'année précédente un premier véhicule de livraison (suivi par beaucoup d'autres par la suite) remplace le vélo d'Otto père et une usine plus grande est construite. Bientôt, il va falloir livrer aussi à l'étranger. Le premier envoi à destination de Los Angeles est supervisé par les frères Kaegi en 1956. Et les gaufrettes du Toggenburg vont conquérir Hollywood. On raconte ainsi que l'actrice Marilyn Monroe en raffolait.

La gaufrette suisse à la conquête du monde

Aujourd'hui, l'entreprise Kaegi exporte un bonne part de sa production, essentiellement au Moyen-Orient et en Europe. Elle a su toujours adapter ses moyens de production, mais tout en restant fidèle à sa tradition. Un exemple ? Le biscuit Kaegi Fret. Créé en 1958, cette fine gaufrette enrobée de chocolat au lait est la production phare de l'entreprise qui emploie aujourd'hui 72 personnes. Sa recette restée secrète n'a pas changé en cinquante ans. Le chocolat au lait qui le recouvre est fabriqué maison et affiné durant 52 heures. Kaegi est le seul biscuitier au monde à produire lui-même son chocolat. Bien entendu, les biscuits Kaegi ne sont confectionnés qu'avec des produits de qualité, sans colorant ni conservateur.

© Kägi Söhne AG

Quant à l'entreprise, elle a su rester familiale et cultiver un bon esprit. Elle n'a connu qu'une grève dans toute son histoire, un arrêt de travail de 20 minutes d'ouvrières espagnoles qui entendaient protester contre l'attitude d'un contremaître. Les bons ouvriers étant difficiles à trouver, les frères Kaegi n'ont pas hésité à recruter à l'étranger, notamment en Italie, en proposant des salaires intéressants et de bonnes conditions de travail, un élément essentiel pour Otto, Alfred et Eugen qui créent même en 1961 une caisse de pension pour leurs employés. Parallèlement, ils s'équipent au fur et à mesure de machines les plus performantes, agrandissent leur locaux, augmentent leur flotte de livraison... Il est bien loin le temps ou Otto Père allait livrer ses pâtisseries avec son vélo...

Aujourd'hui, les frères Kaegi ont pris leur retraite. Ils ont vendu l'œuvre de toute une vie en 1996 à la société Valora Holding SA. La petite entreprise du Toggenburg est une nouvelle fois rachetée en 2008 par la société d'investissement Argos Soditic basée à Genève. Avec de grands espoirs de développement. Le petit biscuit du Toggenburg peut continuer à conquérir le monde...

Denis Auger