Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2009)
Heft: 243-244

Artikel: Kaegi, ou comment le biscuit suisse s'exporte dans le monde entier
Autor: Auger, Denis
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-849552

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

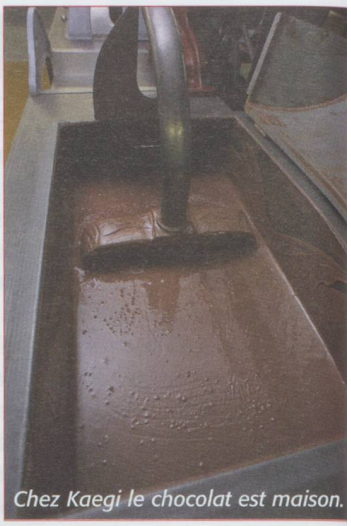
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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