**Zeitschrift:** Suisse magazine = Swiss magazine
**Herausgeber:** Suisse magazine
**Band:** - (2013)
**Heft:** 283-284

**Artikel:** Sourires et chocolat : visite de la fabrique de chocolat Villars
**Autor:** Goumaz, Michel
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-849357

**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:** 09.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

GASTRONOMIE

# Sourires et chocolat

## Visite de la fabrique de chocolat Villars

par Michel Goumaz

Michel Goumaz

Le chocolat, anti-stress et anti-anxiété reconnu, engendre chez ceux qui le croquent avec délectation bonne humeur et sourires d'autant plus quand il est créé et élaboré par le maître chocolatier Villars.

La fabrique de chocolat fut fondée en 1901 par Wilhelm Kaiser. Elle prit le nom de « Villars » en 1904 et fut choisie par plusieurs cours royales. En 1930, les premières « vaches Villars » apparurent dans différentes régions de Suisse, se voulant symboles de qualité et du bon lait suisse.

L'auteur de ces lignes, à l'âge où il commençait à lire, fut particulièrement impressionné par cette vache en bois. Aurait-t-elle survécu malgré les années se demandait-il tout récemment ? C'est donc avec une joie toute particulière qu'il fut possible d'en photographier une authentique (parmi les six qui ont survécu au temps et aux modes) à l'orée d'une forêt fribourgeoise. Il est évident que, la curiosité attisée, il voulut en savoir plus.

Et c'est ainsi que pour *Suisse Magazine*, il est allé interviewer Alexandre Sacerdoti, le directeur général de cette fabrique à grandeur humaine située en ville de Fribourg. Totalement passionné par le chocolat et le développement harmonieux de l'entreprise, il nous a fait l'honneur de nous emmener personnellement la visiter

### La fabrication du chocolat

Équipé de pied en cape de vêtements protecteurs, *Suisse Magazine* a pénétré au cœur des mystères du chocolat.

Première mais essentielle découverte, l'arrivée des fèves de cacao dans de grands sacs de jute. Le cacaoyer pousse entre les 20e parallèles. Il produit deux récoltes par an. La cabosse, fruit de forme ovoïde de 20 à 30 cm de longueur, contient entre 30 et 40 fèves fraîches. On choisit alors les meilleures qualités qui seront mises à fermenter dans des caisses en bois pendant deux semaines et ensuite séchées. Des partenaires particulièrement compétents contrôlent avec rigueur la production de la plantation. Arrivées à Fribourg, les fèves sont contrôlées, stockées, nettoyées, subtilement torréfiées selon les origines du cacao, pour faire ressortir les arômes du chocolat par différents procédés : nettoyage, pétrissage, conchage, tempérage, moulage.

Le conchage, un procédé d'affinage du chocolat par brassage à une température de 80 degrés Celsius, permet d'homogénéiser le produit et d'y incorporer le beurre de cacao additionnel, ainsi que le sucre et éventuellement de la poudre de lait. Selon les recettes des maîtres chocolatiers, de véritables artistes créateurs, y sont ajoutés noisettes, amandes, liqueurs, épices, fruits confits pour en faire une douceur unique.

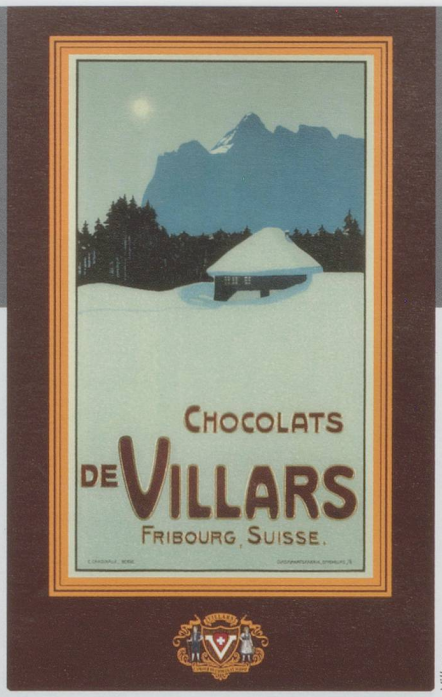
Souvent, on ne sait pas que pour faire du chocolat au lait, il faut tout d'abord transformer le lait en poudre. Pour les chocolats Villars, ce lait est élaboré par la société Crémo, située tout à côté, exclusivement avec le lait crémeux des vaches fribourgeoises. Le sucre, pur suisse quant à lui, provient d'Aarberg. Pour arriver à un résultat parfait, certains procédés artisanaux sont toujours employés malgré des machines très sophistiquées.

Visite instructive, passionnante, gustative où nous avons appris tant de choses sur le chocolat qui, tel un bon vin auquel on ne peut rester insensible, est un produit issu de la nature, que l'homme n'a pas créé mais qu'il a su exploiter.

Nous n'avons pas pu nous empêcher de poser la question à la mode : où est l'huile de palme ? La réponse que nous espérions est tombée, carrée : il n'y en pas et le seul corps gras des chocolats Villars est le beurre de cacao. Il n'y a qu'à retourner chaque emballage pour en connaître la composition exacte.

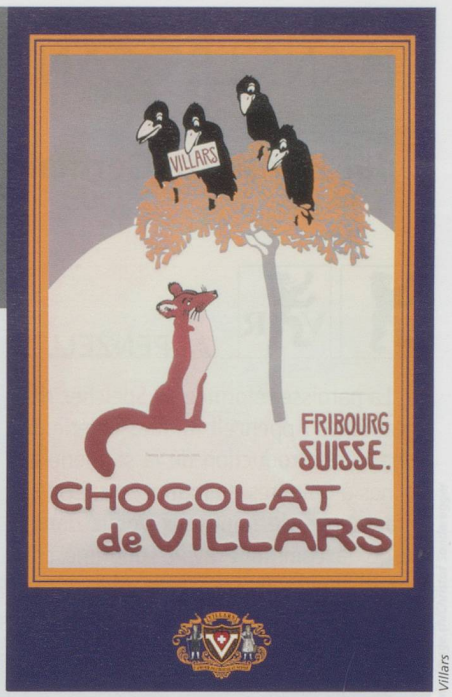
### Le chocolat suisse

Bien que les Suisses ne soient pas et de loin les précurseurs de la fabrication du chocolat, ce n'est sans doute pas sans raison que l'on appelle la Suisse le pays du chocolat. En effet, selon certaines statistiques, on en



Villars

Villars



Villars

consomme 11,9 kg, alors que les Français se contentent de 6,4 kg, souvent très noir. Et pourtant c'est grâce à Anne d'Autriche, épouse de Louis XIII que le cacao fit son entrée en France en 1615 et David Chaillou devint ainsi le premier chocolatier de France en 1659.

En 1875, après l'invention du lait en poudre par Henri Nestlé, Daniel Peter, son associé, créa les premières tablettes de chocolat au lait.

Il faut citer les marques le plus connues : Nestlé, Peter, Cailler Kohler, Lindt & Sprüngli, Tobler, Suchard et Milka. Frey, un produit 100 % Migros, est le plus grand producteur de chocolat uniquement fabriqué en Suisse et célèbrera cette année son 125e anniversaire.

Mais revenons chez Villars pour écouter une fois encore Alexandre Sacerdoti qui, conscient que tous les chocolats suisses sont excellents, estime que le vrai succès de la réussite, que ce soit dans une entreprise ou chez un artisan, consiste à cultiver la différence et l'innovation et non pas la lutte des prix. Il faut donc fabriquer des produits nouveaux dont l'amateur aura irrésistiblement envie et qu'il ne trouvera pas ailleurs.

## Villars : Un brin d'histoire

La fabrique Villars est créée en 1901. En 1935, sont inventées les « larmes de kirsch ». L'entreprise rachète en 1969 les chocolats Perrier, les producteurs des fameuses Têtes au Choco, un produit phare qui fait la joie des enfants petits et grands. Jusqu'à la loi fédérale contre le racisme de 1992, ce produit avait un nom plus coloré. Pour compléter son offre, Villars crée en 2001 le « petit Perrier » qui a obtenu le 1er prix des « Swiss Marketing Trophy ». En 1995, l'entreprise est rachetée par le groupe français Bongrain qui va lui donner de nouvelles impulsions tout en garantissant l'exclusivité de la fabrication en Suisse, ce qui n'est le cas, sauf erreur ou omission, que pour les chocolats Frey.

## La valse des nouveautés

Depuis 2003, c'est la valse des nouveautés : chocolat au lait à la liqueur d'edelweiss, mariage de deux mythes helvétiques : l'excellent chocolat au lait de la Gruyère et l'immortelle des neiges, la si magique et si rare edelweiss ou encore celui aux larmes d'absinthe (à savourer avec modération), de damassine, de coing, d'abricotine, et beaucoup d'autres encore. Le chocolat, noir ou au lait, aux pépites de café, tel un grand cru, a un goût subtil long en bouche et on rêve des bonbons à la crème de gruyère, à déguster sans délai.

Villars a pensé à ceux qui n'ont pas droit au sucre en créant, le premier, un chocolat sans sucre, noir à 70 % de cacao, à l'extrait de stévia, récompensé lors du « Stevia Tasteful 2012 Awards ».

Si le contenu est primordial, le contenant joue un rôle important en attirant le regard et en évoquant parfois d'heureux souvenirs. C'est ainsi que depuis 2004, Villars a lancé les boîtes « Collector ». Celle de 2013 s'inspire d'une authentique affiche du siècle dernier intitulée *Le Chalamala*, œuvre de Joseph Reichlen (1846-1913), dont l'original est conservé au Musée gruérien à Bulle.

Italien par son père, français par sa mère, devenu 100 % « Dzodzet » c'est ainsi que se surnomment les Fribourgeois, Alexandre Sacerdoti, dynamique, croyant en ce qu'il entreprend, créatif, a su conserver l'essence même de l'entreprise en allant piocher des idées dans des archives parfois difficiles à retrouver.

Conscient qu'il est possible de réussir de grandes choses lorsque les gens sont heureux et bien dans leur peau, il connaît le prénom de ses 140 collaborateurs à qui il va dire bonjour tous les matins. C'est ainsi que lors de notre visite, nous fûmes, plus encore que par la magie du chocolat, impressionnés par 140 sourires lors de notre passage dans les différents ateliers.

Et parce qu'ils vont si bien ensemble, notre conclusion sera sourires et chocolat.

Pour en savoir davantage et découvrir toutes les spécialités, il faut visiter le site Internet : www.chocolat-villars.com.

Et pour tous ceux qui habitent en France, les chocolats Villars sont en vente dans plusieurs supermarchés. ■