

UNE INDUSTRIE ALERTE LE CHOCOLAT SUCHARD

L'industrie exclut-elle la poésie ?

L'industrie du cacao et du chocolat — d'origine mexicaine — donna lieu à diverses études, monographies et biographies. Comme l'apparition du tabac, celle de cette fève ne manqua point de pittoresque en raison de l'engouement qu'elle provoqua.

Cette exploitation — *en pays neuchâtelois* — suscita en 1926 une étude de Francis Mauler. Une biographie de Carl Russ-Suchard — due à M. Willy Russ — parut la même année. Une étude de Pierre Grellet vit le jour en 1951. L'année suivante, l'entreprise confiait à Marcel North le soin d'une luxueuse monographie hors commerce.

Un voyage aux Etats-Unis d'Amérique en 1824, journal de Philippe Suchard, avait été édité déjà en allemand, cent ans avant, en 1827 à Aarau. Il fut publié en 1868, en français à Neuchâtel — puis réédité par la Baconnière à Boudry en 1947 ; c'est qu'il s'agissait des souvenirs d'un précurseur du *chocolat* dans notre région.

D'innombrables articles de journaux ont paru sur ce thème.

Malgré ces publications éparses, je note sur cette industrie et ses promoteurs chez nous, quelques observations particulières méritant mention dans ce recueil.

Qui donc écrivit : « Quand j'étais tout petit garçon, mes songes étaient peuplés de visions féériques. Parmi celles-ci, une effaçait toutes les autres. Je me représentais vagabondant — incorrigible gourmand — au milieu d'un village extraordinaire, un village où tout était en chocolat : les maisons, les monuments, et les pierres du chemin ! En chocolat le petit tramway, en chocolat l'église, en chocolat le maire et ses adjoints, en chocolat la compagnie des sapeurs-pompiers ! » — Où est-il ce village de chocolat ?

Sitôt dépassée l'ancienne limite aujourd'hui indistincte des maisons de Neuchâtel et de Serrières sur la grand'route bordée de vignes mangées par de nouvelles constructions au-dessus du lac opalin, la brise distille de chauds effluves de cacao. Serait-ce ce village de chocolat, une quasi-certitude de sa présence ? — Serrières ?

Le compositeur qui créa « The Chocolate Soldier » avait-il auparavant passé là ? Avait-il respiré l'arôme qui s'échappe de ce site, celui qui parfume avec ténacité les usines Suchard de Grande-Bretagne, de Paris, de Strasbourg, de Lœrrach, de Bludenz, de Saint-Sébastien, d'Italie, de Belgique, des Etats-Unis, d'Argentine, du Canada et de l'Afrique du Sud ?

Voulez-vous du chocolat ? — Partout, en voilà !

Ne croyez point que les lieux où surgissent rouages, cheminées géantes crachant leur fumée, ateliers modernes à fours électriques, excluent la poésie ! Emile Verhaeren n'a-t-il pas fait comprendre, à la génération précédente, quel charme savoureux respirent ces palpitants chantiers de l'énergie, ces forêts de pignons, ces ondulations de toits de tôle ou de verre qui — sous les rayons entrecroisés du soleil — propulsent désir de vivre, sens du devoir, union dans l'effort, satisfaction du labeur accompli, élégante et fleurie dispensation de l'aisance ?

Bien avant Verhaeren, Rouget de l'Isle n'a-t-il pas dédié à Saint-Simon son « Chant des Industriels » ?

D'où vient-on ? Où s'arrête-t-on ?

Comment un petit Suchard, malgré vents et marées, devient-il le grand Suchard ? Heureuse Révocation de l'Edit de Nantes envoyant à nos gens d'actifs lurons de France, riches d'avoir tout perdu, stimulés par la persécution, illuminés par nos jolis paysages se mirant dans le miroir d'yeux grands ouverts ! L'arrière-grand-père du petit Philippe Suchard — Louis Suchard — vient de Combovin. C'est un agreste village de la Drôme, sur la rivière Véoure qui reçoit la Cursaye et la Vollonge, dans une gorge des monts de Chaffal aux veines de marbre et d'albâtre. Il s'agit d'une localité perdue dans le canton de Chabeuil — arrondissement de Valence — mais connue pour ses fromages estimés et sa minoterie.

C'est de là qu'est venu — séduit par le coup d'œil plongeant sur les Gorges de l'Areuse, près des ruines du château de Rochefort — se fixer à Boudry l'ancêtre de la famille. Quant au père de Philippe — Guillaume Suchard — marchand drapier, il commence par subir de graves déconvenues. En 1794, l'incendie de son principal débouché — La Chaux-de-Fonds — l'oblige, à Boudry, à changer de métier. Qu'à cela ne tienne ! Faisons-nous tenancier de l'auberge communale. C'est sous le toit d'une maison devenue l'Hôtel de Ville du lieu qu'est élevé et que grandit le jeune Philippe. Une plaque, commémorative du 150^e anniversaire de sa naissance, sera posée là plus tard — le 9 octobre 1947, par la Société cantonale d'histoire, présidée par M. Maurice Jeanneret.

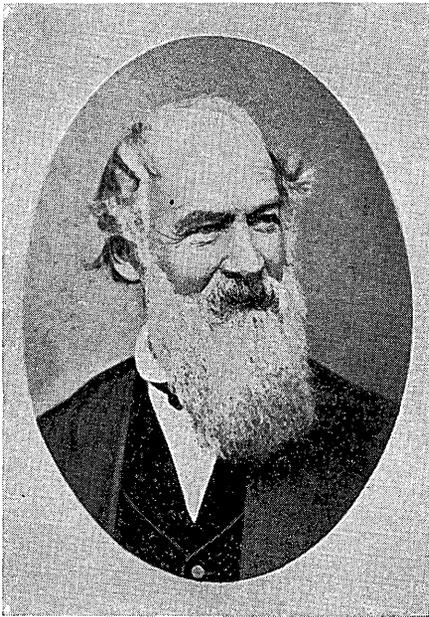
La vie sérieuse empoignait de bonne heure les hommes d'autrefois. Des

parents aimant peut-être beaucoup les dragées décident que Philippe — âgé de 14 ans, ayant appris l'allemand à Lenzbourg — deviendra confiseur ! Philippe gagne Berne où son frère fabrique déjà des douceurs. Plein d'entrain, ne s'est-il pas amusé déjà — avant de passer le pont de Thielle — à construire à Boudry, sur le ruisseau des Sagnes rejoignant l'Areuse, de minuscules roues motrices pour l'apprêt de ce produit exotique, le chocolat ?

Jusqu'alors, le chocolat n'était guère parvenu dans nos régions que par le truchement de marchands ambulants ou d'ouvriers s'improvisant chocolatiers et tentant de mettre sur pied de modestes entreprises. Ils

emportent avec eux outillage, pierre creuse, rouleau-broyeur. Ils imaginent machines primitives transformant fèves de cacao en pâte plus ou moins fine. En Lombardie, au Piémont, en France, surgissent déjà de petits malaxeurs dont le produit, tôt après, entre en compétition avec le produit suisse.

Après huit ans de travail au four, de fabrication de « biscômes », de leçons d'allemand, d'italien et d'anglais, après escapades dans l'Oberland et mise à l'abri, comme ouvrier, de dix mille francs d'économie — après lecture d'un livre de voyage, bien entendu ! — le jeune Philippe, type rare d'idéaliste au sens pratique, fait voile pour Baltimore en 1824. Il se détend, aère sa pensée longtemps coïncée dans le tournant de la boucle de l'Aar. L'année suivante, revenu au pays, il ouvre, à Neuchâtel, un magasin de *chocolats de sa fabrique* confection-



Philippe Suchard, père.

Fondateur en 1826 de la fabrique de Serrières.

nés avec cacaos caraques, surton et sucre raffiné. Attention ! Un certain Philippe-Louis, du nom de Cailler, a installé déjà une première fabrique suisse de chocolat à Corsier ! Attention ! Un certain Charles-Amédée, du nom de Kohler, va créer en 1831, une fabrique de chocolat à Lausanne, au Petit-Saint-Jean ! C'est en 1826 que Philippe Suchard monte, à Serrières, une roue motrice — sérieuse cette fois. Elle actionne un précurseur moulin à broyer. En ville, son petit commerce bat son plein. Avec l'appui d'Avignonnais, il installe simultanément, à Serrières, une magnanerie. Trois mille mûriers plantés ! De ses vers à soie, le jeune Suchard tire de magnifiques foulards ; il en envoie aux Quatre-Ministres qui pompeusement — par lettre — le remercient. Mais, épidémie de pébrine, ouragan, ruinent cette dernière entreprise.



La famille de Philippe Suchard, père.

Assis : M. et Mme Ph. Suchard. Debout : Rosalie, Louise, Philippe, Eugénie.

Marin d'eau douce.

Durable feu d'artifice que le cerveau de Philippe ! Sa pétulance n'a pas de frein. Les vers à soie ne veulent pas de moi ? Je fais construire un vapeur. Je m'en improvise capitaine. Émerveillement de la population. *L'Industriel*, au nom ronflant, pourfend, dès 1834, nos vagues en colère. Il transporte à tous vents « marmettes », veaux et légumes, et tient l'horaire¹. En se penchant sur la vie de Philippe Suchard, toujours debout à 4 h. 1/2 du matin, l'on acquiert la certitude que c'est dans son amour de la nature, dans la splendeur de nos paysages qu'il renouvelait son énergie, rafraîchissait son âme, multipliait ses élans. Notre lac — avec une sorte de consciente malignité — ne se fait-il pas souvent le plus magnifique aux heures où peu le contemplant ?

Activité débordante. Philippe lance — en 1835 — le bateau *Bellevue* sur le lac de Thoun ! Il frète sur le Rhin un vapeur Bâle-Rotterdam ! En 1843, il retourne admirer les chutes du Niagara qu'il a vues déjà en 1824. Revenant des États-Unis, il réalise un projet d'exploitation de minerai de fer dans les ex-terres américaines de Joseph Bonaparte. Cette entreprise ne dure pas. Indigeste — le fer !

Invinciblement, Philippe revient au chocolat qu'il étale sur ses murs

¹ On peut trouver d'autres détails sur Philippe Suchard, navigateur, dans *Histoire pittoresque de notre port et de la navigation*, « Patrie neuchâteloise », tome I, pages 215 à 230.

pour le refroidir. Bon gros chocolat de ménage, certes ! Mais aussi et soudain, pâtes d'Italie ou macaroni, fabriqués au kilomètre, sur la Serrière par la « Foule Wittnauer » qu'il a acquise. On coupe, en vitesse, les spaghetti de Philippe pour les mettre en cornets. Ohé, les ménagères ! Régalez vos maris, et que toute la principauté goûte mes macaroni !

Tandis que ni chocolats, ni macaronis, ne perdent leurs droits à une incontestable suprématie, voici que ce Philippe — qui donne le vertige — gère en 1845 la Société des mines d'asphalte du Val-de-Travers ! Entre temps — en 1828 déjà — il a épousé une femme charmante, Rosalie Jordan, séduisant rejeton du professeur Jordan, maître de classe de Frédéric Godet. De cette union naissent sept enfants, telles les sept perles d'une couronne.

Nouveau Philippe.

Quatre enfants survivront. Un fils, second Philippe — né par hasard à l'époque du lancement de *l'Industriel* — suit les traces de son père comme un limier celle du chevreuil. Trois filles, Louise, — une brune Rosalie, une blonde Eugénie — vont sourire à la vie, en mettant, c'est le cas de le dire, la main à la pâte ! Qu'on retrousses ses manches. Toi, tu emballes et colles les étiquettes. Eugénie, tu ficelles et noues les rubans.

Rosalie, tu tiens journal et grand livre. A Louise, les factures et la correspondance. Stupéfaction des clients. Fougueux, le patron égare un jour ses lunettes et son crayon dans un paquet ; un destinataire les retrouve à la livraison. Une hotte de noyer — relique conservée à Serrières — transporte en ville, avant qu'on ne se serve d'un char à bras, cacao et croquant chocolat.

Philippe Suchard, fils, qui a suivi un apprentissage commercial à Neuchâtel, à Ludwigsburg et Mannheim, organise, dès 1857, en Europe et jusqu'en Russie, une vaste campagne de publicité chocolatière. Exercice et discipline en font un lieutenant de carabiniers, un instructeur de cadets. Il épouse en 1861 sa cousine du Havre, Emma Langer. Vie trop courte que la sienne. Après quelques années de souffrance, une paralysie précoce le terrasse à 49 ans, en 1883.



*Philippe Suchard, fils,
lieutenant de Carabiniers.*

SUCHARD : UNE INDUSTRIE ALERTE

Il laisse une compagne et cinq filles. Son père lui survit ; il a 86 ans, et ne s'éteindra qu'une année plus tard.

Philippe Suchard, fils, a beaucoup œuvré en harmonie avec son père. C'est de leur activité en commun que date l'élan d'une entreprise projetant aujourd'hui ses antennes aux confins de la terre, comme vos dix doigts enveloppent une mappemonde. *Le Tour du Monde en grande vitesse* est un opuscule de la plume de ce jeune vieillard qui, en 1876 — en souvenir de ses pérégrinations en Algérie, en Orient, en Egypte, à Jaffa, à Jérusalem — construit à Serrières *Le Minaret*. Ce sera sa nouvelle résidence, blanche villa à coupoles d'or, à galerie ajourée, où sa grande barbe et sa silhouette feront songer au Prophète.



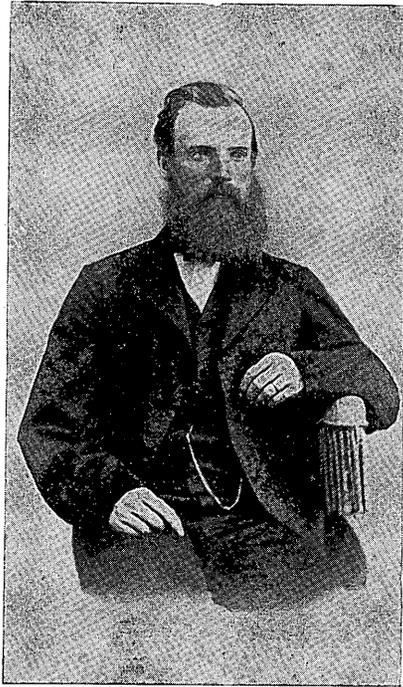
Ancienne fabrique à Serrières.

Carl Russ.

En 1860, au temps de la collaboration de Philippe Suchard, père et fils, est engagé un jeune homme, Carl Russ — fort intelligent — qui, dès le début, gagne la confiance de ses patrons au point de devenir en quelques années précieux conseiller. A l'esprit gaulois des Suchard, Carl Russ apporte un tempérament : prudence et méticuleuse ordonnance d'un Germain. Ces qualités conjuguées ne pouvaient avoir dans ce groupe de travailleurs achar-

nés qu'un profitable résultat. Huit ans plus tard, d'ailleurs, Carl Russ épouse Mlle Eugénie Suchard. En 1884 — à 44 ans — il est à la tête de la Société en commandite *Russ, Suchard et Cie* qui précédera la *Suchard S. A.* de 1905.

Sans arrêt, au cours des ans, à Serrières, l'on ne cesse d'appliquer les innovations techniques susceptibles d'augmenter qualité et rendement. On est à l'affût de tous les progrès. Des escouades d'ingénieurs se déplacent, scrutant au delà des frontières, tout perfectionnement d'usine. Ils croisent en route d'autres éléments, un bataillon de voyageurs qui, triés et dégourdis, soufflent vers une clientèle fidèle une poudre de cacao parfumé. La mitrailleuse eût-elle été inventée que l'on s'en fût servi pour bombarder l'univers de plaques et de fondants de chocolat succulent. Aucune balle perdue. Toutes finissent par fondre dans des milliers de bouches et d'estomacs moins grincheux et reconnaissants.



Carl Russ (1838-1925).

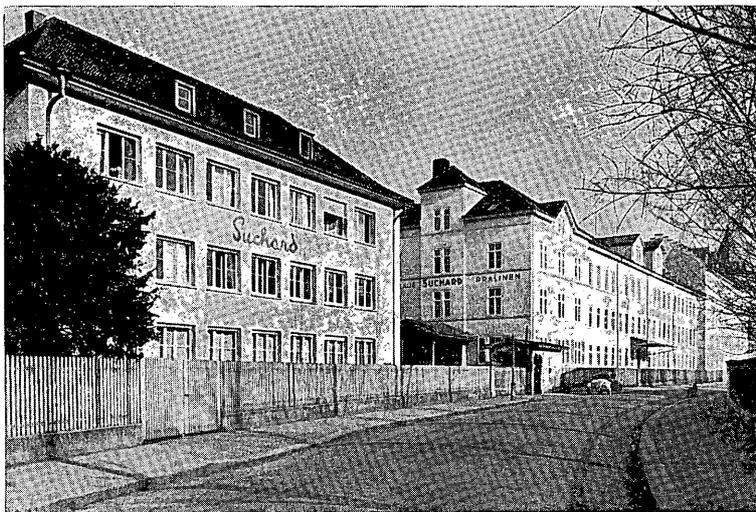
Adoucisseur des mœurs...

On en est à se demander pourquoi le chocolat — moelleux breuvage, friandise appréciée d'abord par les conquistadors espagnols — ayant passé les Pyrénées, ayant gagné la France, les Flandres, l'Italie, la Hollande, l'Angleterre, la Suisse, ne fut point utilisé pour adoucir l'humeur de célèbres fâcheux dont l'influence sur la *civilisation* fut précisément tout à fait *incivile*? Comme le chocolat, plutôt astringent, ne donna certes point, malgré son dire, la colique durant seize heures à la Marquise de Sévigné, comme au Musée de Dresde, l'aspect de ce breuvage — servi sur le plateau de la jolie *Chocolatière* du pastelliste Liotard — est invitant, comme à Paris déjà sous Louis XV cet aliment devint délectable friandise, on demeure pantois que les séides de Louis XVI n'aient point eu l'idée, à l'orée de la Révolution, de gaver de chocolat... Jacobins et grognons de la rue, les Danton, Robespierre, Marat et tutti quanti! Le chocolat, à discrétion, absorbé par mécontents et ventres creux, eut, mieux que des soupes populaires, sauvé une monarchie!? Il eut atténué l'éloquence tribunitienne, calmé bonnets-rouges et sans-culottes. Ayant manqué sa meilleure chance, il adoucit aujourd'hui, comme il peut, les humaines relations des ménages et des républiques...

SUCHARD : UNE INDUSTRIE ALERTE

Le chocolat est arme secrète. Chacun n'éprouve-t-il point du plaisir à la sortir à l'instant propice? Pacificatrice, elle pèse moins qu'une mitraille ou un browning. A la rigueur, elle prend place dans une poche de gilet et peut être utilisée par un citoyen de six mois. Pas nécessaire qu'il ait fait son école de recrues. On ne s'explique pas que dans les conférences internationales auxquelles prend part M. Molotov, on ne lui offre pas du Suchard!

Le chocolat de Serrières a conquis les marchés internationaux grâce, aussi, au dévouement — le plus obscur — d'équipes d'ouvriers exemplaires,



Usine installée à Lœrrach en 1882.

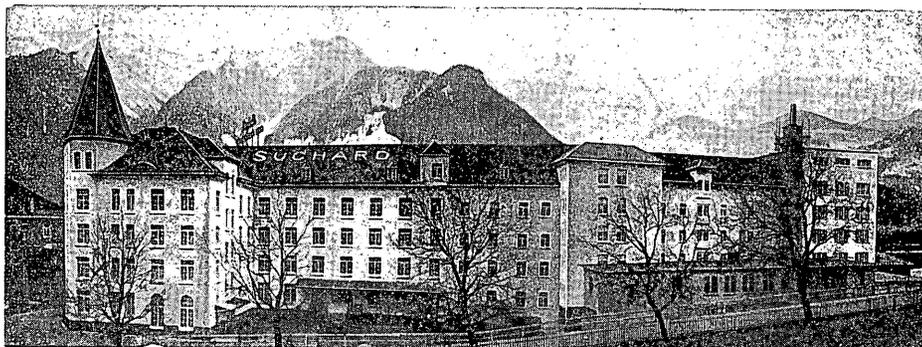
à celui d'employés, de contremaîtres, de fondés de pouvoir, tous gens d'expérience. Parmi ces derniers, citons MM. Robert Convert, Jean Ritter, Alfred Langer, Gæthe Sjøestedt, Henri Wittwer, Henri Simond Wodey. Sur ce tableau figurent d'autres personnages essentiels, les chefs de fabrication Henri et Louis Vioget, ainsi que Madame Marguerite Jacot, directrice des pliages.

Avant de nous approcher des modernes pionniers d'une entreprise neuchâtoise aujourd'hui gigantesque, jetons un regard forcément hâtif sur l'essor commercial, le développement en bâtiments et succursales, sorte de lent éclatement d'énergies magnifiques. Comment pouvait-on d'abord marquer le point au moment de la guerre franco-allemande?

Témoignage de 1871.

Mon grand-père, l'historien *Alphonse* Petitpierre, né à la cure de Serrières en 1812, filleul d'*Alphonse* de Sandoz-Rolin, du château de Beau-regard, et de sa femme Caroline de Chambrier — fils du pasteur de l'en-

S U C H A R D : U N E I N D U S T R I E A L E R T E



Usine fondée à Bludenz en 1888.

droit : le Doyen de la Vénérable-Classe Jacques-Fs. Petitpierre¹ — dans son ouvrage *Un demi-siècle de l'histoire économique de Neuchâtel*, paru en 1871, souvent consulté depuis, écrivait ce qui suit :

« A Serrières, la *Fabrique des chocolats Suchard* donne à ce village et au canton de Neuchâtel un renom industriel justement mérité. Les visiteurs de la dernière grande Exposition universelle de Paris ont vu ses excellents produits étalés sous les élégantes découpures du chalet suisse qui, dans le parc, attirait tous les regards. Ce premier dépôt, organisé dans la capitale de la France, a été dès lors rendu permanent, et la maison Suchard a organisé de semblables succursales pour la vente dans toutes les grandes villes de l'Europe. Sa marque de fabrique est l'une des plus répandues dans tous les pays du monde. La fabrication du chocolat en Suisse se trouve exceptionnellement bien placée, grâce aux nombreux cours d'eau qui procurent une force motrice infiniment meilleur marché que la vapeur, grâce aussi à l'absence des droits d'entrée sur les matières premières qu'elle emploie. Elle peut tirer, en outre, ses cacao et ses sucres de tous les ports de mer indistinctement, tandis que les autres fabricants dépendent de villes maritimes de leur pays. On récolta à la fin du siècle dernier 300,000 kilos de cacao dans les colonies françaises. Il en arrive aujourd'hui dans les ports français plus de six millions de kilogrammes. »

« Le problème que la fabrique Suchard a cherché à résoudre, et qu'elle réalise invariablement, est de livrer à la consommation un produit bon marché et d'une entière pureté, au moyen de cacao et de sucres de premier choix et sans aucun mélange. Elle s'est acquis ainsi la confiance de son immense clientèle. »

« De nombreuses récompenses lui ont été publiquement décernées :

Médaille d'argent : Besançon 1860.

Médaille unique : Exposition universelle, Londres 1862.

Médaille d'or : Académie nationale, Paris 1863.

Médaille d'argent : Exposition universelle, Paris 1867.

Médaille d'argent : Exposition maritime internationale, Havre 1868.

Diplôme d'honneur : Académie nationale, Paris 1868. »

¹ Son monument commémoratif se voit dans le mur extérieur sud du Temple de Serrières.

« Fondée en 1826 par la seule initiative de M. Philippe Suchard père, cet industriel, aussi intelligent que courageux et infatigable, n'a pas cessé dès lors de la diriger, de la perfectionner et de la faire connaître par des voyages nombreux et lointains. Elle s'est développée d'elle-même — sans l'appui de capitaux étrangers — par la volonté énergique de son fondateur, la bonté incontestable et la beauté charmante de ses produits. Elle emploie aujourd'hui trois roues hydrauliques d'une force totale de 60 chevaux, avec de nombreuses machines auxiliaires, qui économisent la main-d'œuvre pour une foule de travaux. Elle occupe, outre un personnel commercial considérable, 70 à 80 ouvriers et ouvrières. »

« Les visiteurs indigènes et étrangers qui parcourent les diverses parties de ce grand et remarquable établissement n'en sortent jamais sans un sentiment d'admiration pour des travaux si bien ordonnés, de reconnaissance pour un accueil gracieux, et sans faire des vœux pour sa prospérité croissante. »

Quelque 30 ans plus tard.

En 1905, à la fabrique, la force motrice est déjà de 1200 chevaux, fournie par 4 machines à vapeur, 4 turbines, 2 roues hydrauliques, 18 moteurs électriques ; on compte 400 ouvriers, 800 ouvrières. La production atteint 22 tonnes par jour. Sortent des moulins et chaudières : le fondant *Velma*, le chocolat au lait *Milka*.

L'ingénieur Henri Ladame a construit, en 1892, un plan incliné reliant l'entreprise à la gare du Jura-Simplon, dès lors gare des C.F.F. Des bâtiments ont surgi comme des champignons. On les numérote. Par ici, s'il vous plaît, les satellites du *Velma* et du *Milka* ; ce seront le *Bittra*, le *Velnut*, le *Nutvel*, le *Milkanut*, le *Suméla*, le *Magna* et le *Cafola*, car Voltaire — un gourmand — mélangeait déjà son café au chocolat ! Par là — en revanche — les fondants au kirsch, au malaga, aux fruits, à la noisette, à la noix, aux amandes, aux pistaches, à la crème, aux nougats, à la gelée, mélanges exquis auxquels s'ajoutent les pralinés et sucarda. Au vu de cette liste affriolante, l'on s'aperçoit que toutes les espèces sont accueillies avec joie. Il en faut pour ceux dont les dents croquent, et pour ceux dont les dents, non sans de compréhensibles regrets, ont pris congé pour toujours.

Dans son livre *Les grandes industries du monde*, Octave Beauchamp écrit : « La colonie industrielle, si pittoresquement établie dans la gorge de Serrières, a toujours été une grande famille unie et pleine d'activité dont le père Suchard — ainsi que l'appelaient ses ouvriers — fut toujours le chef plein de bonté, de prévoyance et de générosité. » Il n'y a rien là d'exagéré. Les anniversaires, cinquantenaires, ou inaugurations, groupent parfois tout le personnel en de sympathiques repas. De fortes primes sont allouées gracieusement au personnel après de longues années de service ; on lui fait visiter les succursales. Un fonds important fut constitué pour aider aux célibataires à se marier. Après un dispensaire, des caisses d'assu-

rances sociales privilégiées furent instaurées. Elles couvrent largement tous les risques.

En avant toujours ! Le mot *moins* est exclu du vocabulaire Suchard. Comme par hasard, on engage au contraire un employé prédestiné, d'un nom de bon augure, M. Jean *Plüss*. M. *Plüss* ne diminue rien. Il augmente au contraire, dans l'intérêt de la Maison et de façon fort distinguée, tout ce qu'il touche ; il se fait, lors de cérémonies internes, le porte-parole d'ouvriers et employés qu'il *additionne* ou *multiplie*, mais qui, toujours, se déclarent heureux et reconnaissants.

Dates marquantes.

L'histoire de cette entreprise exigerait un livre entier avec quelques centaines d'illustrations. Les publications mentionnées en tête de cette chronique, et qui peuvent être consultées, me dispensent ici d'être complet. Je veux néanmoins en guise d'abrégé, et en marge d'observations personnelles, indiquer quelques dates jalonnant un prodigieux essor, unique en pays neuchâtelois. Je me borne à une nomenclature quelque peu laconique concernant la maison mère, réservant un chapitre aux filiales :

— 1826, fondation de la Fabrique Ph. Suchard. — 1826 à 1855, Ph. Suchard est seul directeur ; magasin de vente à Neuchâtel. — 1855, Suchard s'adjoint son fils et l'annonce par circulaire ; pas de modification de raison sociale. — 1860, magasin de ville remis, indépendant, à M. Wodey, gendre de M. Suchard ; société en nom collectif : *Suchard père et fils* ; entrée de M. Carl Russ. — 1869, procuration à ce dernier. — 1876, cinquantenaire ; Ph. Suchard, père, assure à la « Winterthur » ses ouvriers contre les accidents, pour Fr. 180,000.—. — 1879, procuration à Robert Convert. — 1882, société en commandite ; sont indéfiniment responsables : Suchard fils et Carl Russ-Suchard ; commanditaire : Suchard père. Les immeubles restent hors société, propriété de MM. Suchard père et fils ; procuration générale à Alfred Langer, spéciale à Jean Ritter. — 1883 (26 mai), décès de Ph. Suchard fils. — 1884 (14 janvier), décès de Ph. Suchard père. La société en commandite est maintenue sous la raison sociale : *Russ-Suchard et Cie*. L'unique associé indéfiniment responsable est Carl Russ-Suchard, président du comité de direction. Les hoirs de Ph. Suchard, père et fils, constituent une société par action : la *Société auxiliaire de la Fabrique de chocolat Suchard*. Elle est commanditaire de la *Société Russ-Suchard et Cie*. Le conseil d'administration de ce groupement auxiliaire est composé de MM. Edouard Simond-Suchard, président, Fritz de Rutté, secrétaire, Goethe Sjøestedt-Suchard, assesseur, avec comme suppléantes Mme Louise-Rosalie Wodey-Suchard et Mme Veuve Emma Suchard-Langer. — 1886, procuration à G. Sjøestedt-Suchard. — 1887, les immeubles deviennent propriété d'une société anonyme. — 1890, inauguration de la gare de Serrières. — 1897 à 1899, procurations individuelles à MM. Fritz de Rutté, Henry Simond et Wittwer. — 1904, procuration conférée à M. Willy Russ.

— 1905, transformation en *Suchard S. A.* au capital de 9 millions (9000 actions de Fr. 1000.—). Elle comprend trois groupes, dont un en Allemagne et un en Angleterre. MM. Willy Russ et Samuel de Perrot-Suchard entrent au conseil.

— 1909, procuration collective à MM. de Perrot-Suchard, Adrien Simond, Léon Werenfels et Gottfried Anderegg. — 1910, procuration collective à Henri Holzach (directeur de Lœrrach). — 1918, modifications statutaires. La présidence du conseil d'administration est assumée par Eugène Bonhôte, avocat. — 1920, entrent au conseil d'administration : Edouard Petitpierre, Léon Petitpierre-Suchard, Emile Lambelet, avocat. Carl Russ est toujours président du comité de direction. — 1925 (12 février), décès de Carl Russ-Suchard.

— 1926 est l'année d'un glorieux centenaire. Edouard Petitpierre passe président du conseil d'administration auquel sont incorporés les Drs Ernest Martz et Max Staehlin, le colonel James de Reynier et M. Alfred Bétrix. M. Willy Russ est président du comité de direction. — 1909 à 1926, nouveaux fondés de pouvoir : MM. Albert Girardin, James de Rutté, Eric Sjøestedt, Jacques Hochuli, Henri Jacot, Guido Petitpierre et Philippe Sjøestedt. M. Guido Petitpierre est secrétaire-rédacteur du Conseil d'administration depuis 1925.

Nous verrons, à la fin de cet exposé, qui assure ensuite la haute main de cet organisme. Faisons d'abord — à vol d'oiseau — le tour des points d'appui lointains d'une véritable forteresse commerciale.

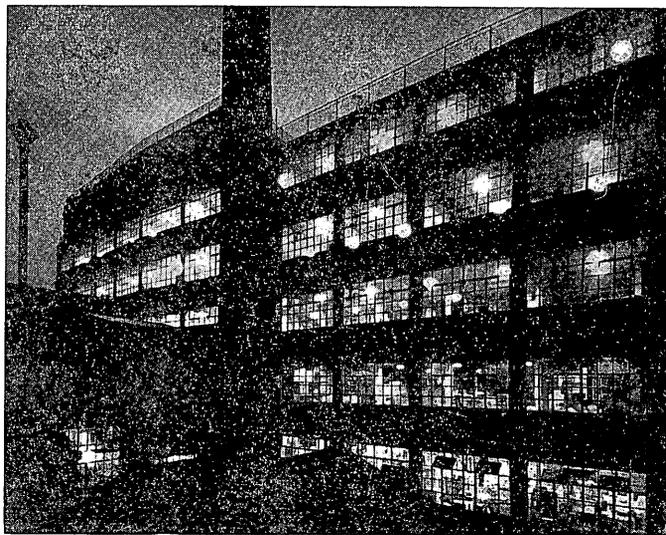
Etablissements battant pavillon Suchard à l'étranger.

Déjà en 1880, s'installait une fabrique Suchard à Rötteln, dans la vallée de la Wiese, à courte distance de Bâle, où Rodolphe de Hochberg, comte de Neuchâtel, marquis de Rothelin, possédait un château aux temps lointains des guerres de Bourgogne. Deux ans plus tard, elle est transférée à Lœrrach, au Grand-duché de Bade. En 1888, s'ouvre la succursale de Bludenz, dans le Vorarlberg. En 1903, apparaît la maison de Paris, rue Merceur. Puis surgit, en 1919, *Chocolat Suchard, de Rutté y Cia*, en Espagne, à San Sebastian.

Plus récemment, l'on pourvoira à l'installation d'une filiale et d'un centre d'importation à New-York, White street. — Puis, sont inaugurées les fabriques de Bucarest en 1922, de Varèse en Italie, de Zaventem en Belgique en 1923, de Cracovie en 1925.

La guerre de 1914 à 1918 est la cause de considérables perturbations. Il faut une multiplicité d'efforts, sans cesse rajeunis, pour permettre, en 1926, de célébrer un joyeux centenaire dans la prospérité retrouvée.

D'autres avanies s'annonçaient. On se souvient du krach de la bourse de New-York — de 1929 — auquel succédait un régime du contrôle des changes — facteur essentiel de la politique commerciale internationale basée sur le *dumping* — cause de chômage, de crise et de difficultés financières. La seconde guerre, l'embargo douanier, les restrictions économiques,



Fabrique Suchard installée à Paris en 1903.

l'autarchie, le rationnement, tendent un second filet de nouvelles et inextricables difficultés. Elles ne purent être surmontées que grâce à une décentralisation préventive sur le plan international. L'année 1951, marquant le 125^e anniversaire de l'entreprise, se trouve finalement caractérisée par de réjouissantes conjonctures.

Si notre chocolat se vend dans le monde entier, le pavillon Suchard flotte aujourd'hui sur trois continents. Il s'est vu hissé en outre avec enthousiasme en 1928 à Philadelphie, à Strasbourg, puis à Lititz en Pennsylvanie. En 1932, il claque dans la brise de Bedford, en Grande-Bretagne. Une fabrique s'ouvre à Buenos Aires en 1933. L'année suivante surgit celle de Suède. Et voici nos Neuchâtelois créant, en 1947, celle du Canada, à Toronto. Si le sort voulut que deux fabriques à l'étranger — celle de Bucarest et celle de Cracovie — soient perdues parce que *nationalisées*, en revanche, une fabrique s'implante, en 1948, aux antipodes — à Johannesburg — dans l'Union Sud-Africaine !

Consécration d'un « fédéralisme » commercial.

Cette affaire, de si considérable envergure, se vit — par les forces de l'évolution et grâce à l'esprit clairvoyant de ses dirigeants — concrétisée vers la fin de 1930. On la transforma en *Suchard Holding* avec siège à Liestal, puis à Lausanne. Une brillante réputation mondiale — toujours stable, jamais spéculative — n'est-elle pas garantie de premier ordre ? Les services économiques de Lausanne jouent leur rôle dans la politique générale du groupement. Elle est basée sur des conventions de licence reliant

l'ensemble. Ces conventions — assouplies au gré des exigences — ont trait aux études et attributions de marchés, à la qualité des produits, à la construction des fabriques, aux installations de machinerie, à la propriété industrielle, à une publicité intelligente, ainsi qu'aux emballages ayant toujours défié toute concurrence.

Les services économiques dominent les problèmes — sans cesse renouvelés et résolus — d'une politique conjuguée avec le dépôt de la marque dans une soixantaine de pays aux législations dissemblables ; ces services pourvoient à la lutte contre les imitateurs. La statistique joue dans ce réseau un rôle régulateur précieux.

Les services techniques de Serrières s'attachent — mission primordiale — à deux facteurs : fabrication et technique. Des laboratoires privés, de chimie et d'essais, procèdent aux examens micrométriques par échantillonnages. Ils contrôlent toute la production. Par le truchement d'ingénieurs, une liaison constante est maintenue avec les fabricants de machines, les foires internationales et les Expositions. Plus haut, ont été signalées les Expositions de 1860 à 1868 d'où Suchard rapporta de brillants trophées. La maison avait déjà pris part aux Expositions de Paris de 1855 et de Berne en 1857. Les glorieux prix se multiplièrent — depuis 1872 à Lyon — lors d'innombrables Expositions dans toutes les grandes capitales. La participation de Suchard, notamment à l'Exposition universelle de Paris, en 1889 (médaille d'or) — avec sa « maison d'ouvriers », modèle du genre pour l'époque — eut un retentissement considérable. On voit encore une ribambelle de ces maisons, au bord du lac, à Serrières.

Cette belle entreprise pourvoit aussi, d'elle-même, à la formation d'experts susceptibles d'occuper ses postes d'exploitation ou ses postes-clés.

Transformations du capital social.

Pour le lecteur sérieux et qui aime les chiffres, voici quelques données chronologiques ayant trait aux capitaux engagés. A la fin de 1930, la maison devient nouvelle société anonyme sous la raison sociale « Chocolat Suchard », au capital social de 4000 actions de fr. 500.—.

Le 27 décembre 1941, l'on assiste à une augmentation du capital-actions passant de 2 millions à 3 millions par l'émission de 2000 actions au porteur de fr. 500.— ; ces 2000 nouveaux titres sont souscrits par la Holding, comme suit : 200 actions représentent fr. 100,000.— en espèces ; 1800 actions, soit fr. 900,000.—, compensent une créance sur la société. Les statuts sont révisés. Le capital de 3 millions fait donc l'objet de 6000 actions de fr. 500.— entièrement libérées.

Le 24 août 1950, une Assemblée générale extraordinaire décide que le capital social de 3 millions sera dorénavant divisé en 60 actions au porteur, de fr. 50,000.— chacune.

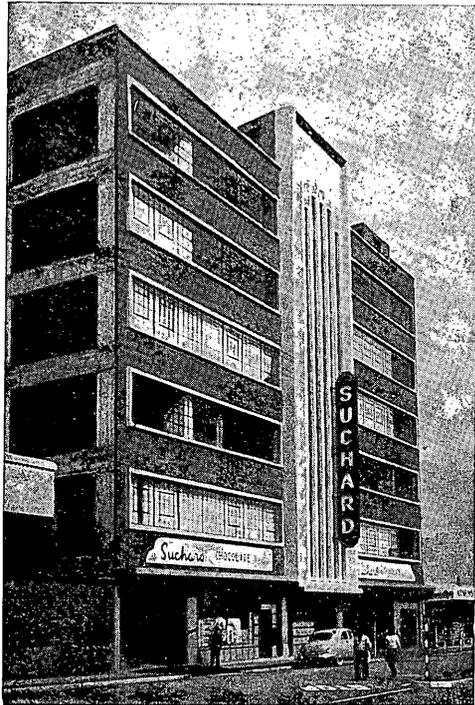
La société suisse Suchard S. A. avait vu son fonds social porté, par augmentations successives, à 15 millions divisés en 15,000 actions nominatives de fr. 1000.—. En 1924, le capital est ramené à 10 millions et demi

par réduction du nominal des actions de fr. 1000.—, à fr. 700.—.

En 1930, la société devient Holding industrielle pure. En 1937, chaque action nominative de fr. 700.— est échangée contre une action nouvelle de fr. 400.— nominal au porteur. Cette opération abaisse le capital social à 6 millions. Dix ans plus tard, en 1947, le capital est porté à 8 millions par l'émission de 2000 actions, série B, d'un nominal de fr. 1000.—, tandis que chaque ancien titre de fr. 400.— est échangé contre 2 actions nominatives, série A, de fr. 200.—.

A la suite de l'émission, en 1951, de 2000 actions « B » de fr. 1000.— nominal au porteur, le capital s'élève à 10 millions, puis en 1954, à 12 millions.

Ainsi qu'on le voit, l'on s'est adapté aux exigences du moment avec souplesse, en veillant scrupuleusement à sauvegarder tant les intérêts des actionnaires que ceux, collectifs et solidaires, d'une organisation mondiale, d'une prospérité sans cesse accrue.



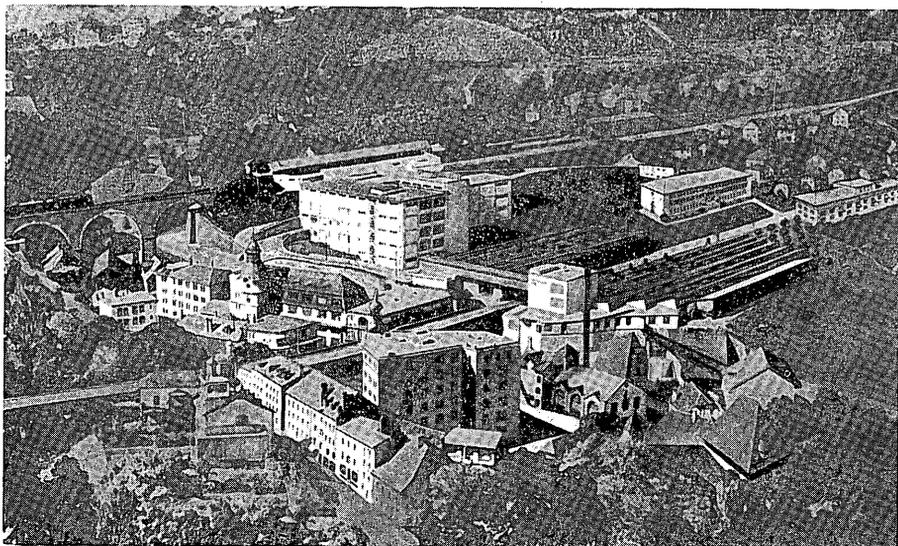
Fabrique Suchard à Johannesburg.

Fondée en 1948.

Magnifique construction moderne.

Un très vaste édifice ultra moderne vient d'être érigé entre la route cantonale et la gare, qui le soir, comme un haut phare, projette dans la nuit les lettres lumineuses de *Suchard* jusqu'au Salève ou vers les Alpes de la Suisse orientale. On ne peut imaginer installation plus rationnelle. A l'étage supérieur — le cinquième, aménagé au palier même d'une voie ferrée privée — des aspirateurs engloutissent les fèves de chocolat qui tombent automatiquement nettoyées dans 16 silos susceptibles de contenir 2 millions de kilos. Elles remontent dans un véritable cyclone pour un second nettoyage. Il arrive que l'on extraie des sacs, parvenus de Guyaquil, Puerto Cabello, Carapuno, Bahia, Accra, Lagos, des objets de bois, de métal ou de corne les plus hétéroclites : clés, bagues, bracelets nègres, cuillers, fourchettes rustiques, peignes, fers à cheval, monnaies et jusqu'à des chapelets perdus par planteurs et planteuses dans leur empressement mis au décortilage des cabosses, et au chargement. Les sucres sont pris et enlevés des wagons par une benne, en rangée de 20 sacs.

La fève est alors, à l'étage inférieur, rôtie, puis cassée. Elle repart — allégrement soufflée et tamisée — dans d'autres silos. Les pelures sont utilisées pour l'industrie pharmaceutique, par extraction de la théobromine qu'elles contiennent. Elles servent aussi à des combinaisons d'infusions et à des mélanges durcissant l'acier. Elles peuvent encore tenir lieu de fourrage et d'engrais.



Usine moderne à Serrières.

Inaugurée en 1953.

Au-dessous, le 3^e étage de ce bâtiment colossal — aux transports pneumatiques — est affecté à la composition des mélanges de fèves de cacao broyées par les cylindres. C'est la bifurcation de deux chemins, soit que l'on extraie le beurre de la pâte pour dégraisser celle-ci en vue de la fabrication du cacao, soit que l'on ajoute à la pâte du beurre de cacao — en grande partie importé — pour la fabrication du chocolat. Les liquéfactions sont automatiques.

Au milieu de bennes roulantes, de chariots, l'on parvient — par une passerelle couverte enjambant la rue — aux moulins à sucre, pour gagner une véritable armée de mélangeuses tournant jour et nuit. Au sud de la route, sous leurs toits en chevrons, elles mêlent pâtes, sucres, beurre, noisettes et lait. Quatre-vingt-dix heures de brassage pour le Milka !

Les pâtes passent ensuite au moulage et au refroidissement. Suivent les opérations de démoulage et de pliage, aux abords d'une confiserie artistique de grand luxe. C'est enfin l'emballage protecteur — parfois « Hermétique » comme votre montre étanche — mais toujours élégant et d'une immuable tradition suggestive. Il faut visiter les usines pour se rendre compte du processus de fabrication. Un phénomène saute aux yeux : l'homme — asservi jadis par la rivière, par un labeur au fond d'un ravin

— s'est aujourd'hui libéré de la Serrière par l'électricité et le modernisme en s'élevant joyeusement vers le ciel et la lumière !

Ce gigantesque édifice est le témoin du développement inexorable que subit l'entreprise. En se réfugiant sur le toit de ce belvédère où se disperse à tout vent l'arôme connu, il semble que l'on entende monter de partout la puissante marée d'un produit neuchâtelois devenu international.

Dernier coup d'œil.

Il est exclu d'inscrire dans cet aperçu, des chiffres très nombreux, si significatifs soient-ils. Les rapports annuels — publiés — de la *Suchard Holding*, contiennent tous d'intéressants commentaires accompagnant bilan, compte de pertes et profits et déclarations de vérificateurs confirmant les contrôles de comptabilité de la Société Anonyme Fiduciaire Suisse.

Remarquons cependant — pour donner une idée de l'importance d'un tel mouvement de valeurs — que l'actif au 31 mars 1954 présentait, comme poste dominant en *participations et avances aux sociétés filiales*, Fr. suisses : 22,396,438,51. Après un emprunt à 3 1/4 %, en 1953, la dette obligataire s'élève à Fr. 5,000,000.—. La provision pour fluctuations de valeur était à ce moment-là de Fr. 5,000,000.—. Le portefeuille-titres qui, vu sa composition, constitue — à l'égal des disponibilités en banque — une réserve de liquidité, se chiffrait par Fr. 1,302,283.—. La fortune de la fondation pour *Oeuvres sociales Suchard* était de Fr. 1,738,293,85. L'excédent d'actif s'établissait par 1 million 305,768 fr. 27. Toutes réserves prélevées, un dividende de 7 % était versé aux actionnaires.



M. Guido Petitpierre.
Président de la « Suchard Holding ».

Au Conseil d'administration, les président et vice-président, administrateurs-délégués sont MM. Guido Petitpierre, à Lausanne, et André Balleyguier, à Clarens. Les autres membres sont MM. Hans C. Lichti, à Auvornier, Tell Perrin, à La Chaux-de-Fonds, le Dr Wilhelm Meile, à Berne, M. Charles Schnyder de Wartensee, également à Berne, et M. Georges Bénard, à Blois. Depuis 1954, se sont joints à eux MM. Francis Gernigon, de Paris, et Plinio Bolla, de Morcote.

Dans le Conseil d'administration de la fabrique de Serrières figurent MM. Lichti, Petitpierre, Balleyguier, James de Rutté et Eric Sjøestedt.

Cet aperçu d'une entreprise du terroir, qui continue à faire honneur à notre région, ne paraît point superflu surtout si l'on considère qu'elle tire ses matières premières des quatre points cardinaux ! En effet, si le lait est



M. H.-C. Lichti.

Directeur général
de « Chocolat Suchard S.A. » à Serrières

dû à la production indigène, les cacao's Suchard proviennent du Nigéria, de la Côte de l'Or, du Brésil, de la Côte-d'Ivoire, des Antilles, du Venezuela, de l'Equateur, de l'Ouest-Indien-Britannique, de la Guinée espagnole, de l'Afrique portugaise. Les sucres utilisés sont ceux de Suisse, de Cuba, des Etats-Unis, de France, d'Angleterre, de Belgique, de Pologne, de Tchécoslovaquie et d'Australie. Les amandes et noisettes arrivent d'Italie, d'Espagne, de Turquie et de Californie.

Soyons fiers que nos ancêtres neuchâtelais aient intensifié toujours — amélioré sans cesse — la production du Chocolat Suchard.

Pris chaud ou froid, ce missionnaire réconfortant — répandu sur terre et sur mer par des contemporains fidèles aux traditions — ne fait-il pas figure de pacifique ambassadeur de l'agrément, de la douceur et du sourire ?