

**Zeitschrift:** Annales fribourgeoises  
**Band:** 75 (2013)

**Artikel:** Et Fribourg découvrit le chocolat  
**Autor:** Jordan, Samuel  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-825710>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 06.10.2024

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

# ET FRIBOURG DÉCOUVRE LE CHOCOLAT

Les prémisses de l'industrie chocolatière du canton remontent à la fin de l'Ancien Régime, et se situent au croisement de l'histoire du commerce, du goût, des migrations et du libertinage.

PAR SAMUEL JORDAN

L'auteur, actif dans le journalisme et dans l'humanitaire, a conclu ses études d'histoire en 2001 avec un mémoire de licence sur «Chocolats Villars SA (1901-1954): le parcours d'une entreprise atypique».



Le nom de Paul Ciani n'évoque plus rien aujourd'hui. Et pourtant, cet homme au patronyme chantant fut le premier à fabriquer du chocolat sur les bords de la Sarine. C'était en 1777, soit plus d'un siècle avant la création des deux chocolateries qui ont marqué l'histoire économique locale: les fabriques Cailler à Broc (1899) et Villars à Fribourg (1901). Les fondateurs de ces deux sociétés étaient vaudois (Alexandre-Louis Cailler) et bernois (Wilhelm Kaiser). Rien d'étonnant, car la plupart des innovations économiques qui ont jalonné l'histoire industrielle fribourgeoise ont été le fruit d'hommes venus d'ailleurs, et c'est toujours le cas actuellement. Une étude de la Haute école de Gestion de Fribourg<sup>1</sup> montre que les migrants sont proportionnellement davantage «entrepreneurs» que leurs hôtes fribourgeois. Paul Ciani non plus n'était pas du cru.

Il débarque à Fribourg vers 1760. Il est originaire de Leontica dans le val Blenio au Tessin, précise feu l'archiviste cantonale Jeanne Niquille dans un article paru en 1955.<sup>2</sup> Comme nombre de compatriotes, il exerce le métier de vendeur ambulancier. Dans un premier temps, Paul Ciani s'essaye au négoce de la châtaigne sous les Arcades, près de la place du Tilleul, où le banneret du quartier du Bourg lui assigne une modeste place. Il s'attire d'emblée l'ire des indigènes. En 1762, des «revendeuses» demandent aux autorités de la ville de «défendre au nommé Ciani de vendre des châtaignes grillées au préjudice de leur propre trafic».<sup>3</sup>

Si ses débuts professionnels ne sont pas aisés, Paul Ciani a davantage de succès sur le plan privé et son charme latin ne tarde pas à opérer. En dépit d'un statut précaire de travailleur saisonnier, il séduit une jeune femme, Marianne Antonen. Cette dernière ne fait pas dans le marron, mais dans la pédagogie. Elle donne des leçons privées de lecture, d'écriture et de travaux à l'aiguille aux jeunes filles de la bonne société de la capitale. Comme Ciani, elle est dépendante des saisons. Elle se plaint que pendant l'été, quand «les demoiselles sont dans leurs campagnes, elle ne gagne absolument rien».

## ADIEU LES MARRONS, MERCI POUR LE CHOCOLAT

Ce couple atypique formé d'un grilleur de châtaignes tessinois et d'une enseignante intérimaire aux origines incertaines peine à joindre les deux bouts. En 1765, sans le sou, Marianne doit se résoudre à implorer le secours du gouvernement qui lui offre une aide d'urgence à la Grenette consistant en un sac de blé. On perd ensuite la trace du ménage Ciani.

Cet article développe un thème esquissé par l'auteur dans sa communication à la matinée scientifique «Chocolat, paysage et identité (suisse)» organisé par la SHCF le 22 septembre 2012 (lire en page 179).

<sup>1</sup> *La Liberté* du 24 mai 2013.

<sup>2</sup> *La Liberté* des 6-7 août 1955.

<sup>3</sup> Archives du canton de Fribourg (AEF), Manual n° 312, p. 473. Pièce du riche dossier réuni par Jeanne Niquille à laquelle nous profitons ici de rendre hommage.

Est-il allé chercher meilleure fortune sous des cieux plus cléments? En 1777, le Tessinois réapparaît à Fribourg. Finis les marrons. Il s'installe au Bourg, loue un atelier au chevalier de Diesbach et devient le premier chocolatier de la place.

Pour rappel, l'aventure européenne du chocolat a commencé en 1585. Cette année-là, des marchands ibères apportèrent sur le Vieux-Continent les premières cargaisons importantes de fèves de cacao du Mexique. Se rendant compte du potentiel de cette jeune matière première coloniale, la couronne espagnole en contrôlait jalousement l'importation, et prenait soin d'en garder secret le procédé de fabrication. Elle y parvint jusqu'en 1606, date à laquelle un Florentin du nom de Carlotti détourna cette affaire lucrative dans la Péninsule, où commencèrent à fleurir les ateliers de chocolatiers. Au XVII<sup>e</sup> siècle, les maîtres-artisans de Venise, Pérouse, Florence et Turin allaient exporter leur art en France (le mot chocolat fait son entrée dans le dictionnaire français de Richelet en 1680), en Angleterre, en Hollande, en Allemagne, et tous ces pays se lancèrent à leur tour dans cette industrie. Une passion européenne était née.

Mais la Suisse – aujourd'hui considérée comme la nation du chocolat – a raté le premier train. Contrairement à ses voisines, elle ne découvre ce produit qu'à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, par petites touches. En 1697, le maire de Zurich le goûte à Bruxelles et le ramène à la maison. Le chocolat y est consommé lors des fêtes de corporations jusqu'à ce que le Conseil de ville l'interdise en 1722, jugeant sa consommation dangereuse à cause de ses effets aphrodisiaques. Selon René Frei, l'Helvétie ne fait sérieusement connaissance avec le chocolat qu'au début du XVIII<sup>e</sup> siècle.<sup>4</sup> Le chocolat pénètre le territoire national grâce aux *Ciocolatieri*, des marchands lombards et des Tessinois ou Grisons formés en Italie. Ces colporteurs le proposent sur les foires et marchés sous forme de boudin à couper. A Fribourg, ce produit haut de gamme trouve son public dans les couches aisées. Jeanne Niquille rapporte que le 4 septembre 1725, les magistrats de Fribourg reçoivent ceux de Berne en les régaland de café, de chocolat et de vin de Bourgogne achetés chez le marchand Frémiot. En 1748, la Chambre économique propose d'ailleurs un impôt sur les denrées de luxe, dont le chocolat, pour financer la construction de la route de Châtel-St-Denis.<sup>5</sup> Selon le législateur, c'est une juste manière de taxer ceux qui en ont les moyens sans pénaliser le petit peuple.

Les *Ciocolatieri* se sédentarisent dans les terres confédérées pour produire leur chocolat à proximité de la clientèle. René Frei évoque une première

---

<sup>4</sup> FREI 1951, p. 14.

<sup>5</sup> AEF. Livre auxiliaire n° 17, p. 210.



tentative bernoise. En 1750 deux Lombards installent une petite fabrique de chocolat près de la cité de l'Aar. L'affaire qu'ils développent dans une ancienne papeterie munie d'un moulin à eau pour broyer les fèves de cacao fait long feu. Les Transalpins doivent renoncer, car leur production ne provoque pas l'enthousiasme espéré au sein de la très conservatrice société bernoise d'alors.

C'est dans ce contexte que l'on retrouve Ciani en 1777, installé à Fribourg comme premier artisan chocolatier. Où a-t-il appris son nouveau métier? On peut envisager trois hypothèses. Soit il connaissait déjà l'art du chocolat à son arrivé à Fribourg en 1760, mais il avait jugé que les temps n'étaient pas encore mûrs. Soit il l'a découvert lors de son retour au val Blenio, sa patrie, en 1765; cette région étant alors, avec les Grisons, le centre névralgique de l'industrie chocolatière suisse naissante. Il se pourrait enfin, comme le suppose Jeanne Niquille, que Paul Ciani soit parti entre 1765 et 1777 apprendre le métier chez ses deux frères aînés, Antoine et Jacques, qui l'exerçaient en France, à Marseille.

## LES DÉBUTS CONTRASTÉS DE PAUL CIANI...

Quoi qu'il en soit, Ciani est en avance sur son temps. Le *Dictionnaire historique de la Suisse* ne mentionne qu'une chocolaterie précédant la sienne: un atelier créé en 1767 à Vevey; suivront un atelier en 1788 à Morges et deux en 1792 à Lausanne.<sup>6</sup> Quant à la première boutique à chocolat, elle aurait été ouverte à Berne en 1792, cent ans après que fut apparue à Londres la mode des *Chocolate House*, les plus célèbres, le *White's* et le *Cocoa Tree*, étant fondées en 1693. L'historiographie situe quarante ans plus tard l'événement fondateur de l'industrie chocolatière suisse, la création en 1825 de la chocolaterie Cailler à Corsier. François-Louis Cailler rachète une chocolaterie, le moulin Chenaux-Ziegler; il y ouvre une épicerie dans laquelle il produit, en recourant à des procédés industriels, un chocolat de qualité et plus accessible.

Le chocolat élaboré par Ciani n'avait pas grand-chose à voir avec celui qui est proposé de nos jours. Aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, il était principalement consommé en boisson. Voici comment on le préparait: on torréfiait les fèves de cacao après les avoir épluchées et triées. On les concassait avec un pilon dans un mortier chauffé. La pâte de cacao obtenue était mélangée avec du sucre et des épices que l'on achevait de broyer à l'aide d'un rouleau sur une table de pierre chaude. Cette masse était pressée sous

<sup>6</sup> DHS, vol. 3, p. 269.

forme de plaque dans des moules en bois, en étain ou en fer blanc, ou roulée en forme de boudin. On râpait le boudin et on laissait fondre les copeaux dans de l'eau ou du lait chauds, puis on faisait mousser le liquide avec un fouet.

Avant d'être source de plaisir et aliment, le chocolat, dit «de santé», était surtout vendu comme médicament et fortifiant. Médecins et pharmaciens prêtaient au chocolat moult propriétés: il facilitait la digestion, luttait contre le rhume, l'hypocondrie, la phtisie, la mauvaise haleine, etc. Mais aussi, il calmait les colères et dissipait la mauvaise humeur. En 1684, un étudiant en médecine rédige la première thèse sur le chocolat. La naissance du chocolat solide fit passer peu à peu ce produit du statut de potion médicale à celui de gourmandise. Le premier chocolat à croquer en tablettes apparut à Londres en 1674, fruit de l'imagination de la maison *At the Coffee Mill and Tobacco Roll*. Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, le chocolat à manger «sec» se déclinait en dragées et en pastilles appelées aussi «Diablotins».

Revenons à notre pionnier Paul Ciani. Que dire de son installation au Bourg? Si ce n'est qu'elle est très primitive. Selon un document mis au jour par Jeanne Niquille, l'artisan possède deux tamis, un grand pilon, une conche (de l'espagnol *concha*, coquille: récipient dans lequel le mélange est brassé jusqu'à devenir une pâte homogène), une table de pierre pour rouler la pâte et 71 moules de fer blanc. Pour lancer son affaire, Ciani emprunte 192 écus. Les débuts sont riantes. En 1778, il possède assez d'argent pour en prêter à un maréchal-ferrant: ce Victor François Pierre Féguise reconnaîtra devoir à Ciani 7 écus et 14 baches. Pourtant, le succès ne dure pas. Quatre ans plus tard, le confiseur n'arrive plus à satisfaire ses créanciers et connaît la faillite. Les créanciers sont de Fribourg, mais aussi de Berne, Genève et de Bourgogne. Le Petit Conseil contacte le gouvernement uranais<sup>7</sup> (dont dépend alors Blenio) pour savoir si le «chocolatier de profession» possède des biens fonciers susceptibles d'éponger la dette. Ce n'est pas le cas et les créanciers restent... chocolat. Les bailleurs de fonds étaient-ils devenus accrocs à la truffe? Toujours est-il qu'ils permettent au Tessinois de conserver son matériel et de poursuivre dans sa voie. En 1782, Ciani annonce dans la *Feuille hebdomadaire des avis*, sorte d'ancêtre de notre Feuille officielle, qu'il a créé une nouvelle chocolaterie à la rue de Morat «à côté de la maison de Mr [Castella] de Berlens»<sup>8</sup>: «Le sieur Ciani ayant été par une suite de malheurs forcé de quitter la fabrication et le commerce du chocolat pour son propre

---

<sup>7</sup> AEF, Missival n° 66, p. 158.

<sup>8</sup> FHA, 7 août 1782.



compte, mais des hommes aussi honnêtes que bienfaisants lui ayant fourni de quoi subvenir à ses besoins en lui procurant un travail assidu et en le chargeant du détail des marchandises travaillées pour leur compte, il a l'honneur d'aviser le public qu'il continuera à être fourni de tout ce qui a rapport audit commerce de chocolat pour le débit duquel il se recommande à la bienveillance des amateurs.»<sup>9</sup>

Paul Ciani n'est plus indépendant, il travaille désormais pour d'autres. Qu'à cela ne tienne. Un an plus tard il annonce qu'il est à nouveau pleinement en mesure de «fournir du chocolat à la vanille, du chocolat dit de santé et autre pour les rhumes et les maux d'estomac, outre diverses autres qualités, dont il fait de très justes prix».<sup>10</sup> Il fait également savoir, signe que les affaires reprennent, qu'il cherche un jeune homme «un peu robuste» disposé à apprendre le métier. Il promet de le «mettre à même en assez peu de temps de travailler de son talent à des conditions fort honnêtes».<sup>11</sup>

L'embellie est brève et la situation redevient tendue pour Ciani qui doit faire face à une rude concurrence. Moults commerçants et vendeurs ambulants s'engouffrent dans le créneau en offrant des chocolats étrangers. Chez les épiciers Petronini et Guidi près de l'église de Saint-Nicolas, on propose «différents chocolats d'Italie».<sup>12</sup> Joseph Duc, négociant à la rue de Lausanne, «vis-à-vis de la petite fontaine», vend «du chocolat de la Haye à double ou simple vanille, dit de santé».<sup>13</sup> Les colporteurs May et Martin de Locarno font savoir qu'ils seront «en foire sous les arcades assortis en chocolats de Hollande et d'Italie».<sup>14</sup> Un certain Blanchard vante son «bel assortiment de véritable chocolat de Turin et dans sa boutique en haut de la Grand Rue».<sup>15</sup> Chez Barthélemy Malan, sous les Arcades, on peut se délecter de «véritables chocolats fins et autres compotes de Chambéry».<sup>16</sup> François Rigall de Neuchâtel indique qu'il «se trouvera en foire dans sa boutique ordinaire sous les arcades avec un assortiment de chocolat de Turin et de la Haye».<sup>17</sup> Quant aux frères Ducret, ils se plaignent «du douanier Râmi qui leur a confisqué un ballot contenant de la draperie et du chocolat, parce que la lettre de voiture ne déclarait que de la draperie».<sup>18</sup>

### ... ET LA FIN DU GALANT CHOCOLATIER

Au milieu de 1783, la situation est si critique pour les Ciani que Marianne doit renouer avec son ancien métier: «Mme de Ciani, ayant autrefois

<sup>9</sup> FHA, 29 mars 1782.

<sup>10</sup> FHA, 21 mars 1783.

<sup>11</sup> FHA, 19 septembre 1783.

<sup>12</sup> FHA, 25 janvier 1782.

<sup>13</sup> FHA, 18 décembre 1782.

<sup>14</sup> FHA, 25 avril 1783.

<sup>15</sup> FHA, 2 mai 1783.

<sup>16</sup> FHA, 3 mai 1782.

<sup>17</sup> FHA, 14 septembre 1783.

<sup>18</sup> FHA, 14 mai 1777.



donné ses soins à l'instruction de jeunes personnes du sexe dans la lecture, écriture ainsi que dans toutes sortes d'ouvrages relatifs à leur sexe et à leur âge, se trouve dans le cas de pouvoir à nouveau se vouer à cet objet pour lequel elle offre ses services», lit-on dans la FHA du 27 juin 1783.

L'or brun ne porte décidément pas chance au couple. Marianne meurt autour de 1785 et les difficultés financières rattrapent Paul. En 1789, comme pour conjurer le mauvais sort, le Tessinois relance les dés. Il se remarie avec Marie-Hélène Mettraux d'Echallens, et déménage dans la foulée à la rue de Lausanne où il vend divers chocolats, dont de «fins caraques» qu'il marque de ses initiales P.C. pour les distinguer de la concurrence. En 1794, il met du beurre (de cacao) dans ses épinards en héritant de son frère Jacques, décédé à Marseille.

En 1796, Paul Ciani, plus tout jeune – selon nos estimations, il devait être âgé d'une soixantaine d'années – est accusé d'être le père de deux petites filles nées hors-mariage d'amours défendues avec Marie-Catherine Daguët, et illico baptisées Anne et Anne-Marie. L'amante est qualifiée de stupide par l'adjutant de ville Gobet qui l'interroge sur cette affaire.<sup>19</sup> Le géniteur masqué apprend qu'à Fribourg on ne badine pas avec la morale. Courant août 1796, le banneret de Raemy le condamne à l'exil. Après avoir été brièvement embastillé, Paul Ciani tente de gagner du temps. Début septembre, il supplie le notable de lui donner une seconde chance. Il promet de «mener une vie et conduite qui ne donneront plus jamais aucun sujet de plaintes». Magnanime, le banneret lui donne un délai d'un mois pour liquider ses affaires avant d'aller ailleurs broyer du noir, à défaut de fèves.

Mais, on l'aura saisi, Ciani n'est pas homme à se laisser abattre. En octobre 1796, il trouve un appui inespéré chez Etienne Gendre. Celui-ci, né à Belfaux et bourgeois de Fribourg, prie le banneret de l'autoriser «à prendre avec lui le dénommé Ciani jusqu'à ce qu'il ait appris de lui la connaissance complète de fabriquer du chocolat pour pouvoir plus facilement gagner sa vie». Le Conseil de Fribourg accepte la surprenante requête, mais ne donne que trois mois au Belfagien pour tenter d'arracher à Paul Ciani le maximum de connaissances chocolatières. Selon Jeanne Niquille, le Tessinois se trouve encore à Fribourg le 25 février 1797. On n'entend ensuite plus parler du picaresque personnage.

Ciani mis hors jeu, la flamme naissante du chocolat fribourgeois ne s'éteint pas. Au contraire, elle allume d'autres foyers. On peut lire dans une annonce de 1801: «On désire acheter une pierre à broyer le chocolat

---

<sup>19</sup> AEF. Manual n° 347, p. 510.

ainsi que tous les ustensiles qui en dépendent».<sup>20</sup> Le métier s'apprend; en novembre 1788 déjà, un dénommé Antoine Wicht rejoint Paris pour apprendre l'art du chocolat, et les laboratoires se multiplient en ville de Fribourg. Les sœurs Muller, confiseuses au 21 rue de Lausanne – selon toute vraisemblance, les premières chocolatières fribourgeoises – vendent «du bon chocolat, ainsi que des diabolins de leur fabrique à très juste prix».<sup>21</sup> Un certain C. J. Bersier offre «des chocolats de sa propre fabrique sous les arcades de Fribourg».<sup>22</sup> Michel Moosbrugger annonce qu'il vient de s'établir comme fabricant de chocolat à la rue de Lausanne et qu'il a tout un assortiment de chocolat pour la Saint-Nicolas. «Il s'efforcera de mériter la confiance du public.»<sup>23</sup> Célestine Grivaz crée une fabrique de chocolat «façon Turin» au 184 de la rue de Morat. «Tout chocolat qui sortira de sa fabrique sera pur et naturel sans mélange de farine, ni d'autres substances qui n'y sont pas indispensables, mais il sera fait dans de justes proportions et avec la plus stricte propreté. Il sera joint à chaque livre de chocolat fin un imprimé indiquant la manière de le préparer pour qu'il ait toute la qualité qu'il doit avoir<sup>24</sup>», jure-t-elle. La fraude alimentaire, comme la navrante pratique qui consiste aujourd'hui à remplacer le beurre de cacao par de l'huile de palme, est en effet chose ancienne. Dès le début du chocolat, les fabricants ont ajouté des substances moins coûteuses que la fève de cacao pour augmenter leur profit. Célestine Grivaz vend en outre du chocolat en tablettes ou en bâton «façon Bayonne» qu'il faut «commander un ou deux jours à l'avance».<sup>25</sup>

## UN REVENANT À LA TÉLÉVISION?

Le marché se resserre d'un cran. Car à côté des nouveaux fabricants, toujours davantage de commerçants (on en recense une bonne vingtaine au début du XIX<sup>e</sup> siècle à Fribourg) vendent du chocolat non indigène, à l'instar des libraires qui ajoutent cette douceur terrestre à leurs rayonnages célestes. Joseph Schmid à la Grand-Rue annonce qu'il vient de recevoir les articles suivants: «Chefs d'œuvre oratoires, choix de sermons et chocolat sucré.»<sup>26</sup> De son côté, son collègue Labastrou fait savoir: «Je viens de recevoir de Paris les belles éditions stéréotypes de Bossuet exécutées par Didot et un dépôt d'excellents chocolats de Hollande.»<sup>27</sup>

Au final, qu'est devenu Paul Ciani? A-t-il réussi à se perdre dans les entrailles de la cité des Zaehringen? S'est-il réfugié dans un autre canton? Les annuaires téléphoniques indiquent en 2013 l'existence d'une

<sup>20</sup> FHA, 7 août 1801.

<sup>21</sup> FHA, 16 avril 1802.

<sup>22</sup> FHA, 1<sup>er</sup> mai 1810.

<sup>23</sup> FHA, 27 novembre 1817.

<sup>24</sup> FHA, 2 mai 1817.

<sup>25</sup> Sous l'impulsion de juifs espagnols, Bayonne a été un avant-poste du chocolat français.

<sup>26</sup> FHA, 2 septembre 1803.

<sup>27</sup> FHA, 22 janvier 1819.



douzaine de Ciani en Suisse, dont la plupart résident au Tessin, mais aucun à Fribourg. L'aventurier a-t-il cherché plus douce fortune dans un pays moins à cheval sur la morale? Nos recherches nous ont mis sur la route d'un possible descendant britannique portant mêmes nom et prénom: le cinéaste et producteur Paul Ciani, sujet de Sa Majesté, qui fut le premier à adapter à la télévision<sup>28</sup> le célèbre roman de Roald Dahl *Charlie et la Chocolaterie*. Etrange coïncidence, ébauche de vérité? Avec Paul Ciani, tout paraît possible...

Quoi qu'il en soit, et malgré ses hauts et ses bas, on ne pourra enlever à cet homme persévérant un immense mérite: celui d'avoir ouvert à Fribourg une royale voie... chocolactée.

S. J.

### **Bibliographie**

CAMPORESI Pietro, *Le goût du chocolat*, Paris 1992

FREI René, «*Über die Schokolade im Allgemeinen und die Entwicklung der Bernischen Schokoladeindustrie*», thèse, Berne 1951

HARWICH Nikita, *Histoire du chocolat*, Paris 2008

MORKOVSKA Marysia, *Schweizer Schokolade*, Lenzbourg 2009

ROSSFELD Roman, *Schweizer Schokolade. Industrielle Produktion und kulturelle Konstruktion eines nationalen Symbols 1860–1920*, Baden 2007

<sup>28</sup> La série de cinq épisodes a été diffusée en 1968 par la BBC. Son concepteur est décédé en 1991.