

## Sortie en Gruyère

(1<sup>er</sup> juin 2014)

La journée s'annonce chaude. Nous sommes une quarantaine et trois petits enfants à nous installer dans le car en direction de Broc (Fr), village natal de notre présidente Françoise et de Jean-Pierre.

La visite se fera l'après-midi au lieu du matin. C'est pour cela que nous décidons de faire notre promenade de Broc à Morlon. Le chemin est bucolique et romantique. Nous marchons à travers champs, le long du lac de la Gruyère, dans un paysage fleuri. La petite montée au « Gruyérien » nous fait apprécier le repas. Le dessert classique - fraises, meringue et double crème - était délicieux. Merci Françoise !

Après le déjeuner, le car nous amène à la fabrique Cailler. Les illustrations, les vieilles photos, les enseignes de fer blanc et les emballages de toutes sortes évoquent l'histoire de la chocolaterie Cailler depuis 1819 à nos jours.

François-Louis Cailler est l'un des pionniers du chocolat suisse. Il crée des machines et automatise la fabrication du chocolat. Sa fabrique devient la chocolaterie la plus moderne de Suisse. En 1899, son petit-fils Alexandre-Louis ouvre la nouvelle fabrique à Broc. Il va modifier la fabrication en utilisant du lait à la place du chocolat en poudre et de l'eau. En 1911, la société s'appelle « Peter, Cailler, Kohler, chocolats Suisses S.A. ». En 1929, Nestlé rachète la compagnie et fonde « NPCK ». En 1923, le populaire « Frigor », un chocolat fourré, est inventé.

En deux groupes, nous découvrons, grâce à un parcours audiovisuel, interactif et guidé, les secrets de la fabrication du chocolat. La visite nous initie au thème de la douceur. Nous remontons le cours du temps jusqu'aux Incas, découvreurs de la fève de cacao. Celle-ci est fermentée, torréfiée, broyée jusqu'à former une pâte de cacao liquide dont on extrait le beurre de cacao. Le chocolat est constitué du mélange, dans des proportions variables, de pâte de cacao, de beurre de cacao et de sucre. Des effluves de chocolat nous accompagnent. Dans les salles d'exposition, nous suivons le chocolat dans son parcours jusqu'en Suisse de manière sensuelle et captivante. Ce n'est pas seulement passionnant, cela suscite l'envie de chocolat. Passage obligé devant les sacs de fèves de cacao (que nous pouvons palper à pleines mains et humer) et d'autres ingrédients qui composent le chocolat. Nous apprenons que le lait est livré par 56 agriculteurs de la région. Sur la ligne de production de 26 m de long, séparée des visiteurs curieux par des parois de verre, un collaborateur Cailler produit des mini-branches. Certaines finissent dans une coupe à la fin de la chaîne, dans laquelle nous pouvons piocher et grignoter. Avant la sortie, il est possible de déguster les produits de la gamme Cailler que nous allons acheter dans la boutique adjacente.

A la fin du parcours, le ventre plein, nous allons à Gruyères profiter des derniers rayons de soleil. C'est fatigués, heureux, le cœur rempli de bons souvenirs que nous rentrons à la maison en écoutant les explications intéressantes de Jean-Pierre sur l'histoire de Fribourg. Merci à Françoise, aux organisateurs et aux participants. Ce fut une très belle journée !

*Marie-Christiane Haudenschild*