

Le magasin

En effet, la chocolaterie Wodey Suchard actuelle est toujours sur le même lieu que celle qu'ouvrit Philippe Suchard en 1925.

La vitrine expose les produits à vendre et surtout des découpes aux motifs symbolisant la marque.

L'emballage bien sûr incite le client à acheter le produit, et met en valeur ce dernier.

A l'intérieur du magasin

Les petites vitrines présentent des produits s'adressant à des publics spécifiques. Par exemple, l'emballage CFF attire le touriste et les enfants, l'emballage avec la rose va être offert par un homme à une femme, et l'emballage postal peut être directement envoyé au soldat à l'armée. A quels messages les enfants sont-ils sensibles? le produit est d'une belle couleur ; bon marché ; bon ; sain ; rigolo?... L'emballage est beau ; il contient un jeu, un découpage; la boîte se garde... ?

Les affiches

Les enfants retrouveront sur les affiches des personnages ou des thèmes clés: la fillette envoyant un baiser au spectateur (et mangeur de chocolat), des enfants gourmands, la vache (dans la vitrine, la vache Milka), le bon-homme Sugus, le Saint-Bernard qui incarne la fidélité et apporte le chocolat à son maître.

Vivre «Suchard», l'appartement

Chaque pièce de l'appartement contient des objets Suchard. Les objets sont parfois utiles, ou ludiques (chambre des enfants) mais c'est surtout une manière de rappeler à tous moments l'importance de Suchard (thème de la publicité).

Le monde selon Suchard Le guide des 6-8 ans

RÉPONSES ET COMMENTAIRES

*Ce document pour les parents ou enseignants correspond au **guide des 6- 8 ans**. Pour plus d'informations, et d'autres questions que vous pouvez adapter aux plus jeunes, référez-vous au guide 9-13 ans et à son commentaire.*

Les enfants savent-ils quel lien important unit Suchard à Neuchâtel? Philippe Suchard ouvre sa confiserie à la rue du Seyon en 1825 et installe sa fabrique de chocolat en 1826 à Serrières, où elle se développera et restera active pendant 170 ans!

Première salle

On pénètre dans les usines Suchard de Serrières telles qu'elles furent laissées à l'abandon, en 1990, lorsque toute la production est partie à Berne. Aujourd'hui, si le chocolat Suchard est toujours produit dans le monde entier, la marque n'appartient plus à une société suisse mais à une multinationale américaine: Kraft Foods

Derrière le bureau du directeur, on reconnaît les portraits peints de Philippe Suchard père, à gauche de l'écran, et à droite Philippe Suchard son fils. Sur le mur à gauche de l'entrée dans le bureau, une autre peinture montre Philippe Suchard travaillant dans la confiserie de son frère Frédéric, à Berne comme les ours l'indiquent.

La route du chocolat

Le «rideau» est fait de cabosses, le fruit du cacaoyer. Dans la maquette sous verre, on voit sur les cacaoyers miniatures que les cabosses fraîches sont oranges (parfois rouge ou jaunes) et qu'elles poussent directement sur le tronc ou les branches.

Les affiches insistent sur la «suissetude» du chocolat: le Cervin, les Alpes, les pâturages, le chalet, l'edelweiss, les habits folkloriques ... Mais on verra que même le lait n'est pas toujours suisse.

Profitez de la localisation du cacao sur la carte pour reconnaître les continents: le cacao vient essentiellement d'Afrique et d'Amérique du Sud. Les enfants seront étonnés de constater que le lait du chocolat n'est pas uniquement suisse ! (et c'est du lait en poudre que l'on utilise pour le chocolat au lait)

Les matières premières du chocolat: cacao, beurre de cacao, sucre

Le laboratoire

Les chercheurs testent le goût, la bonne texture et conservation du chocolat; ils expérimentent sans cesse de nouveaux mélanges, afin de nous proposer de nouvelles sortes de chocolat. Toutes les tablettes de chocolat montrent qu'on innove constamment. Le chocolat doit sans cesse évoluer, s'adapter aux goûts, aux modes, au monde qui change.

Le Sugus date de 1931. Plus loin dans la salle des affiches, les enfants retrouveront le bonhomme Sugus.

Santé et chocolat: déjà les peuples précolombiens connaissaient la fève de cacao dont ils tiraient une boisson sacrée, utilisée aussi comme médicament. Le mot chocolat vient de ces peuples (aztèque tchocolatl et maya xocoatl). Quand le chocolat arrive en Europe au 16e siècle, il est considéré comme un médicament, un fortifiant. Il a aussi des valeurs nutritives. Ce qui est sain dans le chocolat: c'est le chocolat! (et non pas le sucre qu'on ajoute ou les huiles végétales...)

La salle des machines

Le pilon à chocolat et le van pour le triage des fèves datent de 1826. A cette époque, Philippe Suchard utilise l'énergie hydraulique du cours d'eau (Serrière) pour faire tourner les machines grâce à des moulins. Les enfants vérifieront l'ordre des étapes de fabrication en observant les dessins exposés.

1. triage des fèves – 2. torréfaction (rôtissage pour développer l'arôme du chocolat) – 3. une fois les fèves broyées, pressées puis remélangées avec les ingrédients désirés, le tempérage fait passer le chocolat par diverses températures lui donnant la texture voulue pour être finalement moulé – 4. L'emballage.

Les moules: il y a environ 18 moules de lapins différents

Aujourd'hui, on veut produire vite, et beaucoup, on ne peut plus proposer 18 sortes de lapins en chocolat. Les moulages de Pâques et Noël restent cependant des produits que les confiseurs font à la main.

Le confiseur Jacot fabrique dans son atelier de Noiraigue 14 000 lapins et oeufs de Pâques chaque année!

La diffusion et l'exportation

Le chocolat Suchard a très vite connu une diffusion mondiale. Le bateau rappelle aux enfants que c'est grâce au développement des moyens de transport qu'on a pu diffuser des marchandises dans le monde.

Les écrans montrent un diaporama des premières charettes et voitures transportant le chocolat Suchard.

La gouache à droite en sortant illustre la gare de Serrières, construite en 1890. Pour acheminer la production, on avait installé un monte-charge partant des usines jusqu'à la gare.

Le clan Suchard

Philippe Suchard père est un touche-à-tout. Sous son buste figure une maquette de l'Industriel, premier bateau de transport à vapeur sur le lac, qu'il avait fait construire et dont il était le capitaine.

Sa hotte: 30 kilos de chocolat par jour (ce qui est déjà pas mal ! En comparaison, on produit à Serrières, en 1970, 1 tonne de Milka en 1 jour)