



À propos de la Confiserie Sprüngli

Cela fait plus de 185 ans que la Confiserie Sprüngli fait partie du cercle exclusif des chocolatiers suisses et qu'elle contribue considérablement à la réputation mondiale du chocolat suisse avec ses chocolats, pralinés et truffes fraîches.

Pionnier de la transformation des [chocolats Grand Cru](#) en Suisse, Sprüngli a depuis toujours les critères d'excellence les plus élevés et mise sur une qualité incomparable en utilisant les variétés de cacao les plus nobles issues des meilleures plantations du monde, récoltées délicatement à la main puis transformées avec soin. La Confiserie Sprüngli est un Haut chocolatier qui donne pleinement vie à sa vision raffinée du chocolat sous la forme d'un véritable artisanat et de recettes maison au secret bien gardé.



Les célèbres [Luxemburgerli](#) sont, eux aussi, depuis longtemps un emblème de la Confiserie Sprüngli. La success-story de cette confiserie désormais connue dans le monde entier a commencé dans les années 50. Dès lors, les confiseurs de la maison Sprüngli n'ont eu de cesse de décliner la recette. Les macarons d'une légèreté aérienne au fourrage exquis sont préparés tous les jours à la main avec le plus grand soin à partir d'ingrédients naturels – la promesse d'une expérience gustative absolument unique. Les Luxemburgerli se déclinent dans une vaste palette de saveurs, telles que Vanille Bourbon, Chocolat, Champagne ou encore Framboise et Citron. Tous les mois, de nouvelles créations irrésistibles viennent s'ajouter à notre assortiment.

Outre les chocolats Grand Cru raffinés et les Luxemburgerli, l'assortiment de la Confiserie Sprüngli comprend des truffes et pralinés irrésistibles, des gâteaux uniques, des salades et des sandwiches frais, ainsi que des spécialités saisonnières et des idées cadeaux. Tous les produits sont fabriqués quotidiennement depuis plus de 185 ans à partir des meilleurs ingrédients, à la main, avec amour et enthousiasme. Des matières premières à la transformation en passant par l'emballage ainsi que la présentation et les conseils en boutique, la recette de Sprüngli est synonyme d'excellence.

Sprüngli



La success-story: tradition et innovation depuis 1836

Il y a plus de 185 ans, David Sprüngli créait la Confiserie Sprüngli avec son fils Rudolf. La petite confiserie du centre historique de Zurich est désormais une entreprise nationale, présente partout sur le territoire, qui rayonne à l'international. La Confiserie Sprüngli figure aujourd'hui parmi les Hauts Chocolatiers les plus réputés d'Europe et les entreprises familiales les plus florissantes de Suisse.

Si le succès de la Confiserie Sprüngli perdure depuis plus de six générations et bientôt deux siècles, c'est aussi parce que l'entreprise évolue en permanence. En 1836, David Sprüngli rachète la confiserie Vogel, située sur la Zürcher Marktgasse pour 24 000 florins, une entreprise très risquée. Il devine toutefois son potentiel qui se révèle lorsque celui-ci développe son activité dans la ville. Son fils Rudolf Sprüngli a lui aussi l'esprit novateur. Il lance la production de chocolat en 1845 et installe la confiserie sur le Neumarkt encore peu connu (aujourd'hui la Paradeplatz) en 1859, où un nouveau centre de commerce et de passage se développe grâce à l'hôtel réputé de Baur en ville et au centre de diligences du centre postal du canton de Zurich. Une place qui gagne en importance en 1864 grâce au comblement de la douve de Fröschengraben et à la construction de la Bahnhofstrasse permettant une connexion directe avec la gare. Les bases d'une future rue commerçante prestigieuse sont posées. La Confiserie Sprüngli y joue un rôle important dès le départ.



Dans un passé plus récent, la Confiserie Sprüngli se montre encore une fois innovante. Issu de la cinquième génération de chocolatiers, Richard Sprüngli dirige l'entreprise de 1956 à 1994, puis siège au conseil d'administration en tant que président jusqu'en 2003. Lui aussi développe la confiserie grâce à ses idées novatrices et ses principes clairs. À son époque a lieu le lancement des Luxemburgerli (fin des années 1950) qui sont aujourd'hui connus dans le monde entier, mais aussi la construction et l'agrandissement du site de production à Dietikon (années 1960), le début de l'expansion des ventes avec les boutiques dans les nouveaux centres commerciaux et passages commerçants dans les gares (années 1970) ainsi que le développement de la vente par correspondance à l'international. Ces mesures constituent, aujourd'hui encore, un élément fondamental de ce succès. Ces dernières années, l'entreprise oriente son assortiment vers les nouvelles habitudes de consommation, modernise son image et développe son réseau de vente, mais elle décline

Sprüngli



également ses recettes dans de nouvelles variantes et met l'accent sur l'assurance qualité ainsi que le développement durable. Par ailleurs, l'entreprise fait de nouveau preuve d'innovation. Pionnière en matière de chocolat Grand Cru, la maison Haut chocolatier Sprüngli présente une nouveauté mondiale en 2020: le [Grand Cru Absolu](#) est une création Sprüngli composée à 100% du fruit du cacaoyer. Pour le fabriquer, seuls deux ingrédients sont transformés: des fèves de cacao noble provenant de Bolivie ainsi que le doux jus issu de la pulpe du fruit. En 2022, Sprüngli lance les pralinés véganes [Grand Cru Bâtons](#) également élaborés à partir du jus naturellement doux du fruit du cacaoyer et de trois variétés de cacao noble Grand Cru. Sprüngli reste ainsi un pionnier en matière de chocolat et montre avec brio comment il est possible de conjuguer tradition et innovation.

Aujourd'hui, l'entreprise familiale riche d'une longue tradition est dirigée en sixième génération par Milan et Tomas Prenosil. Confectionnés à Dietikon dans la pure tradition artisanale, les produits sont vendus dans 28 boutiques en Suisse. Elles sont situées à Zurich et dans ses environs, à Baden, Bâle, Berne, Lucerne, Saint-Gall, Winterthour, Zoug et Genève. Au total, quatre établissements de restauration, du petit café-bar au légendaire restaurant de la Paradeplatz, complètent l'offre. En dehors de la Suisse, la Confiserie Sprüngli est présente à travers ses boutiques dans les aéroports de Munich et de Vienne depuis 2022. Enfin, une [boutique en ligne](#) est à la disposition de la clientèle suisse et étrangère.

Sprüngli