



HAL
open science

Les chocolats Casino, le goût de la modernité? Analyse des fonds d'archives de la chocolaterie de Pont-de-l'Âne de Casino, un exemple d'archives du goût

Aurélie Brayet

► To cite this version:

Aurélie Brayet. Les chocolats Casino, le goût de la modernité? Analyse des fonds d'archives de la chocolaterie de Pont-de-l'Âne de Casino, un exemple d'archives du goût. Casino: Fabriquer pour vendre, Dec 2019, Saint-Etienne, France. hal-02893932v2

HAL Id: hal-02893932

<https://hal.science/hal-02893932v2>

Submitted on 2 Jan 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Aurélie Brayet

Les chocolats Casino, le goût de la modernité ?

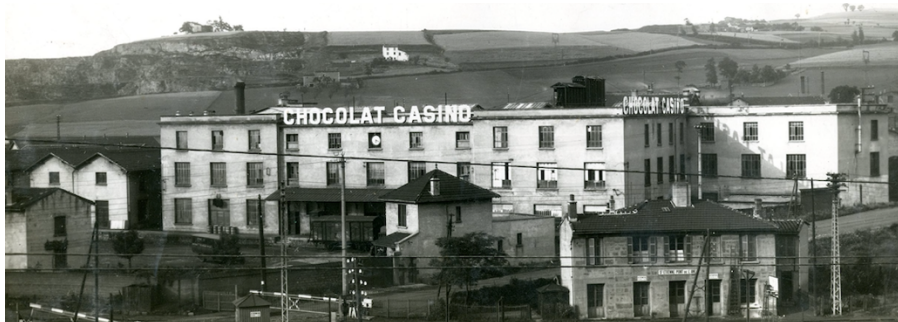
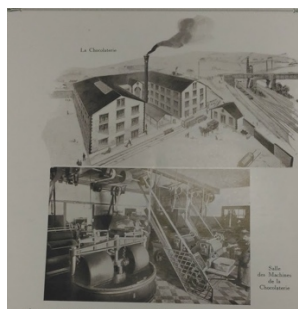
Analyse des fonds d'archives de la chocolaterie de Pont-de-l'Âne de Casino, un exemple d'archives du goût

Le groupe Casino a développé dès son origine une stratégie commerciale originale fondée sur un réseau de succursales dynamiques mais aussi des produits phares fabriqués par l'entreprise. Afin de s'assurer la maîtrise de l'ensemble de la chaîne de production, Casino installe à Saint-Étienne et dans le sud de la France ses propres usines.

Les marchandises produites directement par Casino sont celles qui ont une importance stratégique. Le vin est un produit d'appel qui compte parmi les plus vendus, tout comme le chocolat. La production en direct de ces produits permet à Casino de proposer les meilleurs prix aux consommateurs et d'en maîtriser la qualité. Le chocolat fait partie de ces produits qui font la fierté du groupe.

Dès 1905, Casino fonde sa propre fabrique de chocolat rue Verpilleux, bientôt remplacée par une usine plus moderne à Pont-de-l'Âne. Ainsi peut-on lire dans un livret de présentation de l'entreprise Casino de 1914 :

« La Société fabrique elle-même ses chocolats et cacaos. Son usine dite Chocolaterie de Bérard, est installée rue Verpilleux, 3, dans le quartier de Bérard ; elle est devenue insuffisante et sera prochainement transférée à Pont-de-l'Âne. Les marques les plus répandues sont : le chocolat de Bérard-prime, le chocolat du Casino, le chocolat granulé de Bérard, le chocolat solubilisé du Casino, le cacao solubilisé de Bérard, etc.¹ »



Chocolateries Casino : à gauche, la chocolaterie de la rue Verpilleux ; à droite, la chocolaterie Pont-de-l'Âne (Fonds Casino, AMSE)

Cette production de chocolat s'intègre dans un terrain local fortement incitatif. Saint-Étienne a une longue tradition de chocolaterie. La plus ancienne chocolaterie connue est la

¹AMSE 102S 424 : Livret de 1914 Guichard Perrachon & Cie, Société des Magasins du Casino et Établissements Économiques d'Alimentation de Saint-Étienne, p.16.

Maison Escoffier (d'abord installée à La Fouillouse), 1770². Le XIX^e siècle voit le nombre de chocolateries augmenter à Saint-Étienne avec notamment Jean-Louis Pupier en 1860, Eugène Weiss en 1882³, Barbier en 1887. Entre 1880 et 1970 Saint-Étienne a compté jusqu'à soixante-dix chocolateries⁴. 26 sont recensées pour l'année 1914 et une douzaine pour l'année 1927. En 1927, la production quotidienne varie entre 35 000 et 40 000 kilos et représente 10% de la production nationale⁵. La ville est alors un des principaux centres industriels de la France⁶.

Différents arguments expliquent l'essor de la chocolaterie à Saint-Étienne :

- La présence d'une main d'œuvre féminine ouvrière duale à la fois stable et bien formée mais également ajustable et disponible⁷ pour travailler de manière pérenne ou occasionnelle (fêtes de Noël et de Pâques) dans les usines de chocolaterie ;
- Les réussites industrielles stéphanoises notamment dans la métallurgie et la ferronnerie en font une capitale de la torréfaction tant pour le cacao que pour le café ;
- Un terrain favorable à l'innovation technique et à l'implémentation de nouvelles machines ;
- La facilité de l'accès à la matière première : à partir de 1852 le cacao est transporté par voie de chemin de fer entre Marseille et Saint-Étienne⁸.
- L'implantation en 1895 à Saint-Étienne d'un entrepôt réel des douanes, qui est étendu en 1899 au transit du cacao⁹, se révèle être un atout important. Les chocolatiers disposent ainsi de facilités logistiques avec ce nouvel espace de stockage. L'intérêt est également économique car il permet de diminuer les frais de douanes et facilite les relations avec les pays producteurs.
- Un marché local pour le chocolat fortement développé : aux XIX^e et XX^e siècles, on reconnaît au chocolat des vertus thérapeutiques et il est recommandé pour les travailleurs de force, notamment aux mineurs. À cette clientèle populaire s'ajoute un autre type de commerce : le cadeau d'affaire. Les rubaniers par exemple offraient traditionnellement des chocolats à leurs clients.

Dès lors, un certain nombre de questions apparaît : quelle est la place de Casino dans la production locale ? Comment l'entreprise Casino s'inspire-t-elle de ses prédécesseurs et concurrents ? Comment ces entreprises travaillent-elles ensemble ou en opposition ? Comment

²Gérard-Michel Thermeau, « Famille, pouvoir, passions. Les trois Escoffier » in *Saint-Etienne, Histoire et mémoire. Bulletin du Vieux Saint-Etienne*, n°217, 2005, 63 p., p.6-7.

³Marie Dubosc, *Eugène Weiss - Le chocolat depuis 1882*, éd. du Miroir, 2002, 171p.

⁴Joëlle Concordel-Sauvade, « Un savoir-faire Saint-Étienne, parfum chocolat », in : J. Bayon (dir.), *Sous le regard de l'homme de bronze*, Saint-Étienne, PUSE, 2000, p. 13-14 et 41-55.

⁵Collectif, « La chocolaterie à Saint-Étienne » in *L'illustration économique et financière, numéro spécial sur la Loire le Forez le Roannais*, n°6, supplément du 8 octobre 1927, p. 182-184.

⁶Marie-Odile Portafaix, *L'or brun au pays du diamant noir. Weiss et le chocolat à Saint-Étienne*, mémoire de maîtrise d'Histoire, Université Jean Monnet, Saint-Étienne, 2002.

⁷Michelle ZANCARINI-FOURNEL, « La famille Casino – Saint-Étienne, 1920-1960 » in Yves LEQUIN, Sylvie VANDECASTEELE (sous la direction de), *L'usine et le bureau. Itinéraires sociaux et professionnels dans l'entreprise XIX^e et XX^e siècles*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon, 1990, p. 57-74. Et Mathilde DUBESSET et Michelle ZANCARINI-FOURNEL, *Parcours de femmes. Réalités et représentations, Saint-Étienne, 1880-1950*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon, 1993, p. 202-244.

⁸ On entend souvent dire que le cacao était acheminé dès la fin du XVIII^e siècle par la Loire entre Nantes et Roanne puis le canal du Forez jusqu'à Saint-Étienne. Certains auteurs évoquent même le retour des « rambertes » chargées de cacao. Cette affirmation est fautive : les rambertes étaient construites pour naviguer uniquement jusqu'à Paris et être ensuite démontées pour être vendues en bois de chauffage. Par ailleurs, la remontée de la Loire était très difficile et si des fèves de cacao ont été transportées par le fleuve et les canaux en direction de Saint-Etienne, il ne s'agissait que de très faibles quantités.

⁹Archives départementales de la Loire, 8M47 Entrepôt réel des douanes de Saint-Étienne 1865-1937.

le contexte local influence la production ? Quel type de production de chocolat par Casino ? Comment l'entreprise Casino communique-t-elle sur le chocolat ? Quel est le discours de l'entreprise et sur l'entreprise à travers ce produit phare ?

Les archives du groupe Casino nous offrent des sources d'une grande variété pour cerner toutes les étapes de la vie du chocolat depuis la fabrication jusqu'à la vente en passant par la stratégie publicitaire et la production industrielle. En nous appuyant sur cette riche documentation, nous proposerons tout d'abord une lecture typologique donc de ce qui constitue un exemple d'archives du goût. L'analyse de ces archives nous permettant ainsi de détailler la stratégie productive et commerciale du chocolat Casino.

1- Le chocolat Casino : un exemple d'archives du goût

Si la production chocolatière est un secteur industriel répandu sur le territoire stéphanois aux XIX^e et XX^e siècles, les archives témoignant de cette activité sont rares.

Les Archives départementales de la Loire permettent de cerner l'évolution du nombre de chocolatiers (fabricants et commerçants) à travers les annuaires commerciaux¹⁰ (cités avec leurs adresses) et les fiches et registres du tribunal de commerce de Saint-Étienne. On retrouve également dans les séries M et W, les réglementations de la fabrication et de la vente de chocolats. L'installation d'usines et leurs extensions, les cessations d'activités, les dossiers pour des faits de guerre, les dossiers de dommages de guerre et quelques données relatives au mutualisme sont consultables dans la série. Ce sont généralement des documents d'après 1950. À cela s'ajoutent parfois des lettres à entête, des factures et documentations publicitaires réparties dans des fonds privés de la série J¹¹. Il n'y a pas de fonds dédiés à une entreprise chocolatière.

Certains chocolatiers disposent d'archives comme Weiss dont la documentation conservée depuis 1882 permet de retracer l'histoire. Marie-Odile Portafaix a réalisé un mémoire de maîtrise d'histoire en 2002 à partir des fonds privés Weiss¹². L'entreprise Coulois conserve également des archives et une mémoire familiale de l'histoire chocolatière stéphanoise. Néanmoins avec trois familles de propriétaires depuis 1820, une partie des archives n'est plus disponible.

Par ailleurs des fonds iconographiques comme des cartes postales et des photographies d'usine sont consultables aux Archives municipales de Saint-Étienne.

Les fonds sur la chocolaterie et le chocolat Casino sont donc essentiels pour l'étude de ce pan de l'histoire stéphanoise. L'importance du produit « chocolat » pour Casino est lisible

¹⁰Archives départementales de la Loire : PER 458, Annuaire administratif, commercial, industriel, statistique du département de la Loire et indicateur de Saint-Etienne ; PER 463, Annuaire du département de la Loire et de la Haute-Loire (1933).

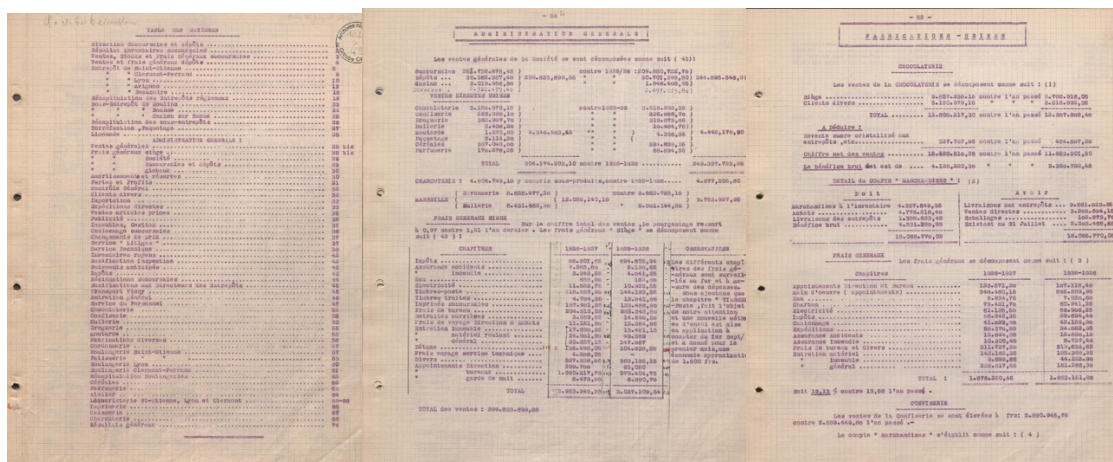
¹¹Archives départementales de la Loire notamment les fonds 1J1612, comprenant de la documentation (cartes postales, menus...) sur la chocolaterie Pupier pendant et après la Première guerre mondiale ; 1 J 956, documents relatifs à la chocolaterie Granetias-Escoffier de la Fouillouse (étiquettes, moules, emballages...); 1 J 1158, prospectus « Les chocolats WEISS vous portent bonheur » [s.d.]; 45J61, fonds Thomas Hutter, facture de chocolaterie (1873-1878) ; 57J20, fonds Georges Bidault, documents sur la confiscation de biens des Chocolats Pupier

¹²Marie-Odile Portafaix, *Op. cit.* Ce travail réalisé dans le cadre d'un stage au sein de l'entreprise avait pour objectif de réaliser une première recherche dans les fonds disponibles afin de fournir les données indispensables à l'écriture de l'ouvrage commandé par Weiss à Marie Dubosc.

dans la constitution d'un **dossier thématique « chocolat » (102S 424)** rassemblant des coupures de circulaires, de journaux internes, d'extraits de procès-verbaux courant de 1935 à 1957.

On trouve également une grande variété de documents nous apportant des informations complémentaires. La consultation des Procès-verbaux des réunions plénières, les circulaires aux gérants et les albums photographiques présentant les photographies de la chocolaterie sont aussi très riches d'enseignements. Les collections d'étiquettes et d'emballages permettent de compléter notre regard sur la vie de ce produit. Attardons-nous sur l'analyse de ces fonds et les perspectives ouvertes aux chercheurs.

102S_49-125 : Rapports généraux 1926-1971

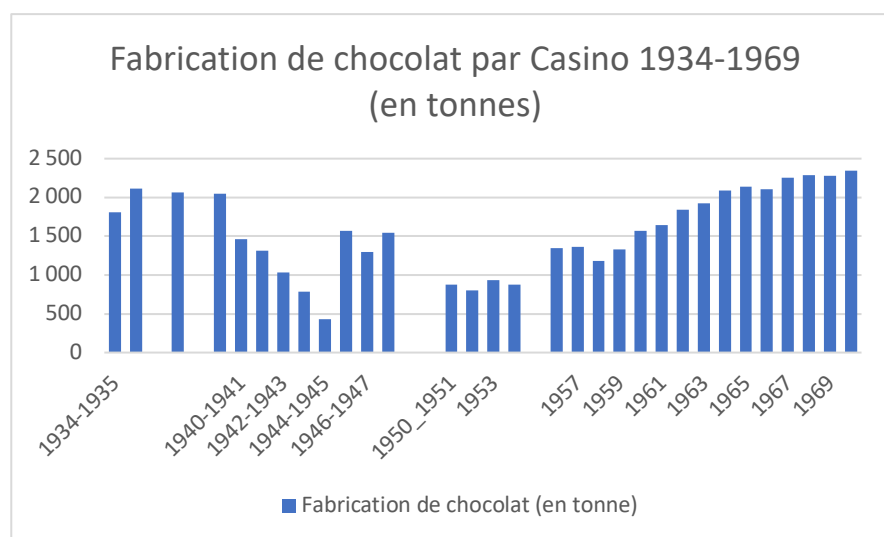
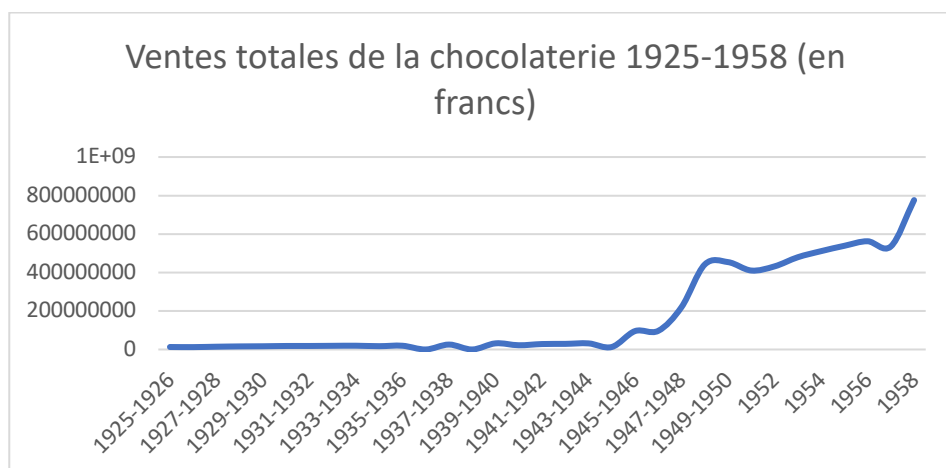


Extraits des rapports généraux, année 1926, 102S_49 (Fonds Casino, AMSE)

Ils permettent de cerner les ventes et la production de chocolat mais rarement la provenance. En 1952, une note indique par exemple la provenance : « *Nous avons pu acheter aussi :15 tonnes de Trinité, 20 tonnes de Nouvelles-Hébrides, 10 tonnes d'Arriba (sic) (cacao Équateur)* »¹³. Néanmoins ces données ne sont pas présentes de manière continue et il s'avère impossible de suivre, à travers ces archives, l'évolution de l'origine des fournisseurs en fèves de cacao.

Les données ne sont pas toujours traitées de la même manière et parfois les méthodes pour obtenir des éléments statistiques diffèrent. Il est ainsi difficile de suivre sur quatre-vingts ans les chiffres sur la production. De grandes tendances et des données clés peuvent néanmoins être extraites des rapports. Ainsi, les ventes de chocolats représentent 5,14% des ventes totales en 1925 et 7,2% des exportations en 1948. En 1953, Casino fabrique 2,1% du chocolat produit en France.

¹³ Archives municipales de Saint-Étienne, Fonds Casino, 102S_75.



Les études en laboratoire sont comptabilisées dans les rapports généraux. Parfois on peut trouver un petit compte rendu sur une analyse effectuée. Pour le chocolat, peu de détails sur le type d'analyse sont précisés. Voici les données par exemple pour les années 1930, 1931, 1932 :

- En 1930, 1759 analyses, 9 demandées par la chocolaterie, 2 sur du chocolat, et notamment nous pouvons lire : « *On a mis au point le contrôle du broyage du chocolat par microphotographie en lumière normale et en lumière polarisée* »¹⁴.
- En 1931, 2400 examens, 6 à la demande de la chocolaterie, 1 sur du chocolat. Il est noté : « *Examen des produits concurrents et des produits avec réclamation* »¹⁵.
- En 1932, 3116 analyses, 59 demandées par la chocolaterie et 9 sur du chocolat, notamment « *Études sur la durée de conservation / pour les contremarques* »¹⁶.

Pour cerner davantage les objectifs et les méthodes scientifiques développées par le laboratoire d'analyse, un film de 1984, réalisé par Ito Josué, conservé à la Cinémathèque de la Ville de Saint-Étienne, se révèle indispensable. Une immersion de quelques minutes au sein du laboratoire d'analyse de Pont-de-l'Âne présente le type d'analyse conduit pour le chocolat décrit ainsi :

¹⁴Archives municipales de Saint-Étienne, Fonds Casino, 102S_53, 1930.

¹⁵Archives municipales de Saint-Étienne, Fonds Casino, 102S_54, 1931.

¹⁶Archives municipales de Saint-Étienne, Fonds Casino, 102S_55, 1932.

« Recherche sur la granulométrie du sucre, détermination du taux d'humidité du chocolat, recherche et calcul de la viscosité du chocolat sur mini-ordinateur avec résultats immédiats, détermination de la matière grasse dans un réacteur, niveau de concassage de la fève de cas »¹⁷.

On trouve enfin dans ces rapports des données sur le personnel de la chocolaterie¹⁸. Malgré le chapitre « usine » dans les rapports généraux, on ne trouve pas d'information sur l'achat des machines, les travaux de modernisation, l'entretien, la gestion des déchets.

102S 1806-1838 : Albums photographiques 1914-1983 :

L'entreprise a systématiquement conservé les photographies réalisées lors des campagnes photographiques pour les illustrations des revues internes (circulaires aux gérants, *Entre nous* et *Casino Magazine*). Ces photographies ont été rassemblées dans des albums photographiques. Ces 33 albums couvrent la période 1931 à 1983 et sont d'une grande richesse. On y retrouve des photos de la chocolaterie, des machines, des visites officielles mais aussi des visites par les employés et les scolaires.



Extraits de l'Album photographique de l'année 1932 présentant la chocolaterie (Fonds Casino, AMSE)

102S 1160-1209 : Circulaires aux gérants de succursales 1902-1989 & 102S_1772-1778 *Casino Magazine*, 1925-1944 :

Les circulaires permettent de cerner les instructions précises sur le travail à effectuer par les gérants et donc la manière de vendre. Les visites de la chocolaterie, les nouveautés en termes de *process* et de produits, les évolutions de la législation sont présentées. Cela permet de suivre la chronologie des types de chocolats vendus, de cerner les arguments de ventes et ainsi l'évolution de la place du chocolat dans la société.

¹⁷ *La chocolaterie du groupe Casino*, 1984, 29', Ito Josué (Studio 36), RT2701, Cinémathèque de la Ville de Saint-Étienne.

¹⁸ Les données sur les personnels ont notamment permis une étude très détaillée de Michelle Zancarini-Fournel : « La Famille Casino 1920-1960 », in Yves Lequin et Sylvie Vandecasteele (dir.), *L'usine et le bureau. Itinéraires sociaux et professionnels dans l'entreprise, XIX^e et XX^e siècles*, Lyon, PUL, p. 57-76.



Extraits de la revue interne *Entre nous*. À gauche, « *Le chocolat, l'un des articles vedettes du Casino* », 20 mars 1964 (102S_1184), à droite, « *L'usine de Pont-de-l'Âne* », 17 juin 1960 (102S_1180)

On trouve également dans les archives du Fonds Casino de **nombreux témoignages de la stratégie de vente** avec : les albums d'images à coller Casino et les vignettes (102 S 1329-1545, 102 S 2610) des affiches publicitaires (102 S 1767), les buvards publicitaires (102 S 2603, 102 S 2614), les concours (102 S 1604), les emballages et pochettes (102 S 2148, 102 S 2599, 102 S 2599).



À gauche, emballage « *Chocolat Bérard* » et « *Chocolat de ménage* », 1961 ; à droite un Album chocolat Casino « *Voyage autour du monde* » (Fonds Casino, AMSE)

Enfin, quatre films sont conservés à la Cinémathèque de la ville de Saint-Étienne. Une publicité en trois volets pour les cafés et chocolats Casino (RT9311), un film de formation « pâtisserie-desserts » (RT9498) à l'usage des employés des cafétérias Casino, 1990, 21 minutes, Studio Bouquet et deux films présentant la fabrication au sein de la chocolaterie :

- RT566, Les Établissements Casino, La France économique, 1925, 8 minutes, Max Dianville ;
- RT2701, La Chocolaterie du groupe Casino, 1984, 29 minutes, Ito Josué (Studio 36).

Ces documents confrontés les uns aux autres et intégrés dans une réflexion plus globale sur l'histoire de la fabrication du chocolat à Saint-Étienne permettent de mettre à jour une stratégie d'entreprise qu'illustrent très bien les deux films documentaires réalisés en 1925 et 1985.

2- De l'usine à la tablette, une histoire de la modernité

L'objectif principal pour l'entreprise Casino apparaît dans les archives : convaincre de manger du chocolat Casino pour vendre plus. Cela passe tout d'abord par la nécessité de persuader de l'importance du chocolat dans l'alimentation. Aussi trouve-t-on dans les documents d'archives de nombreux éléments mettant en avant le chocolat comme un produit de qualité utile pour la santé. BD, articles et études cherchent à mettre en avant les valeurs nutritives de ce produit. En 1952, on peut lire dans *Entre Nous* :

« Ainsi comme l'a récemment écrit le professeur Charles Richet de la faculté de Médecine de Paris, membre de l'Académie de Médecine, "Le chocolat est l'aliment type des sportifs et des travailleurs", c'est aussi l'aliment idéal des enfants. (...) Vous pouvez, sans arrière-pensée, conseiller les chocolats Casino à votre clientèle.¹⁹ »

Ou encore les propos du docteur Gineste, de la Faculté de Rennes :

« À cette haute valeur énergétique, le chocolat ajoute la qualité rare d'être un aliment complet puisqu'il contient : 65% d'amidon et de sucres, 6% de matières acides, 22 % de matières grasses ainsi qu'une quantité appréciable de sels minéraux, de vitamines et d'un tonique particulièrement actif du cœur et des reins appelés : la théobromine.²⁰ »

Ce produit est indispensable à une bonne alimentation et l'entreprise Casino en veut pour preuve la comparaison entre les enfants Suisses et Français²¹... les premiers sont plus forts et consomment plus de chocolats. CQFD.

¹⁹*Idem*, 21 mars 1952, n°376.

²⁰2 mai 1952 circulaire N°382.

²¹Circulaire N°502, 2 juillet 1954



« Le chocolat, un aliment de qualité », *Entre Nous*, n°502, 2 juillet 1954 (Fonds Casino, AMSE)

La stratégie commerciale développée pour vendre le chocolat utilisera une large gamme de techniques de vente : opération de fidélisation avec des cadeaux et des albums d'images, des concours, des dégustations, des visites de l'usine, des publicités télévisuelles etc.



Deux exemples de stratégie de vente du chocolat par Casino : à gauche, la publicité télévisuelle (*Entre nous*, n°518, 15 mars 1973) ; à droite, la visite d'usine (*Entre nous*, n°517, 8 octobre 1954), (Fonds Casino, AMSE).

Une autre lecture met en avant au-delà de la stratégie de diffusion, l'importance de l'appareil productif pour Casino. La chocolaterie de Pont-de l'Âne fait la fierté de l'entreprise. Elle est systématiquement mise en avant dans les publications internes. Présentée comme une

usine ultra-moderne voire comme la « chocolaterie la plus moderne d'Europe », cette usine participe d'un récit pour l'entreprise : Casino innove et sa chocolaterie en est le témoin. Néanmoins il n'y a plus d'évolution technique majeure dans la fabrication du chocolat au XX^e siècle²², aussi c'est donc moins les méthodes de fabrication qui évoluent que les procédés techniques, l'appareillage et la répartition des tâches au sein de l'usine. Casino insiste donc sur ces éléments²³.

Le chocolat produit par Casino est présenté comme excellent essentiellement en raison de son mode de production dit innovant. Aussi peut-on lire dans *Entre Nous* en 1955 :

« *La qualité impeccable de nos chocolats est due au choix et à la qualité des cacaos qui les composent et à une fabrication soignée assurée par un des systèmes industriels les plus modernes d'Europe*²⁴ ».

Pour conclure nous souhaitons attirer ici l'attention sur l'importance de ce fonds pour la connaissance de l'industrie chocolatière stéphanoise. Il témoigne tout à la fois d'un secteur d'activité important pour la ville, d'une stratégie industrielle mais aussi d'une évolution de la culture alimentaire.

Une approche comparative de la production, des stratégies industrielles et commerciales est en cours à travers l'étude des brevets d'invention (machines utilisées) et de prises de contact avec d'autres archives du monde chocolater français et suisse. Un travail d'analyse des données statistiques sur le personnel de la chocolaterie est également en cours : il permettra de documenter la vie de la chocolaterie de Pont-de-l'Âne. Il est aussi nécessaire de compléter ce corpus et de le confronter aux témoignages oraux des acteurs de la production et des consommateurs.

On ne peut, en effet, pas cerner l'importance et l'impact d'un produit sur la société sans écouter les usagers/consommateurs. Un premier échantillonnage d'entretiens réalisés récemment met en avant une mémoire gustative et olfactive du chocolat Casino faisant de ce produit totem pour l'entreprise, un patrimoine local.

BIBLIOGRAPHIE :

CHOCOSUISSE, *Chocologie : l'industrie suisse du chocolat au passé et au présent*, Berne, Chocosuisse, 2001.

CONCORDEL-SAUVADE Joëlle, « Un savoir-faire Saint-Étienne, parfum chocolat », in : J. Bayon (dir.), *Sous le regard de l'homme de bronze*, Saint-Étienne, PUSE, 2000, p. 13-14 et 41-55.

DUBOSC Marie, *Eugène Weiss - Le chocolat depuis 1882*, Clermont-Ferrand, Éditions du Miroir, 2002, 171p.

²²Voir CHOCOSUISSE, 2001, *Chocologie : l'industrie suisse du chocolat au passé et au présent*. Berne, Chocosuisse.

²³Une histoire de la chocolaterie Casino sera bientôt publiée par l'auteure de cet article. L'analyse de l'évolution de l'appareil productif et l'imaginaire qu'il suscite sont au centre de cette étude.

²⁴AMSE 102S 424 : *Entre nous*, circulaire aux gérants, vendredi 21 janvier 1955, première page avec photo sur le chocolat : « Une fabrication impeccable et toujours en progrès concourt à faire de nos chocolats les meilleurs ».

DUBESSET Mathilde et ZANCARINI-FOURNEL Michelle, *Parcours de femmes. Réalités et représentations, Saint-Étienne, 1880-1950*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon, 1993, 270 p.

HUGUENIN Régis, « La photographie industrielle entre image documentaire et image publicitaire », *Conserveries mémorielles* [Online], #6 | 2009, Online since 26 December 2009. URL : <http://journals.openedition.org/cm/340>

JORDAN Samuel, *Chocolats Villars SA (1901-1954) : le parcours d'une entreprise atypique*. Fribourg, Université de Fribourg, 2001.

LEQUIN Yves, VANDECASTEELE Sylvie (sous la direction), *L'usine et le bureau. Itinéraires sociaux et professionnels dans l'entreprise XIX^e et XX^e siècles*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon, 1990, 193 p.

NUSSBAUM Claire-Aline, TISSOT Laurent, *Suchard. Entreprise familiale de chocolat 1826-1938. Naissance d'une multinationale suisse*, Neuchâtel, Alphil, 2006

PORTAFAIX Marie-Odile, *L'or brun au pays du diamant noir. Weiss et le chocolat à Saint-Étienne, mémoire de maitrise d'Histoire*, Université Jean Monnet, Saint-Étienne, 2002.

SCHMID Olivier, « Une fabrique modèle. Paternalisme et attitudes ouvrières dans une entreprise neuchâteloise de chocolats : Suchard (1870-1930) », *Cahiers d'histoire du mouvement ouvrier*, 1999, 15 : 51-69.

TISSOT Laurent, « Suchard: a Swiss Chocolate Brand somewhere in between Traditional and Modern Culture », in L. Segreto (dir.), *European Business and brand building*, P.I.E-Peter Lang S.A., 2012.