



DONNÉES CLÉS DE LA CONFISERIE SPRÜNGLI

1836 David Sprüngli acquiert la Confiserie Vogel, sise à la Marktgasse à Zurich, et jette ainsi les fondements de l'entreprise.

1845 À l'initiative de Rudolf Sprüngli-Amman, David Sprüngli&Fils lance la production de chocolat.

1859 La confiserie située à la Paradeplatz ouvre ses portes. Elle devient rapidement l'adresse de référence en matière de pâtisserie et de confiserie raffinée ainsi qu'un lieu de rendez-vous apprécié de la Bahnhofstrasse à Zurich.

1883 Dans le pavillon Sprüngli de l'Exposition nationale de Zurich, on sert du café pour la première fois dans l'histoire de l'entreprise.

1892 La Confiserie Sprüngli et Chocolat Sprüngli, qui deviendra plus tard Lindt&Sprüngli, prennent des chemins différents. Depuis lors, elles sont deux entreprises entièrement distinctes l'une de l'autre. David Sprüngli-Baud reprend la confiserie.

1909/10 La boutique de la Paradeplatz est transformée et aménagée en style Art nouveau.

1924 Avec Hermann Sprüngli, le flambeau est transmis à la quatrième génération.

1931 La transformation intégrale de la boutique de la Paradeplatz est prévue.

1956 Richard Sprüngli dirige la cinquième génération et préside aux destinées de l'entreprise.

1957 Lancement des Luxemburgerli légers et aériens.

1961 Pour des raisons d'accès et de place, l'entreprise transfère sa production à Dietikon.

1970 La boutique du centre commercial de Spreitenbach ouvre ses portes. Les années suivantes, Sprüngli inaugure d'autres boutiques très bien situées dans les régions de Winterthur, Bâle, Berne, Zoug et Genève.

1994 Milan et Tomas Prenosil, les neveux de Richard Sprüngli, reprennent les rênes de l'entreprise familiale.

1998 Dans sa branche, la Confiserie Sprüngli est l'une des premières à se présenter sur Internet.

2001 Les ateliers de production à Dietikon sont agrandis et modernisés.

2007 La boutique et ses dépendances, le service de conseil et le café-bar au rez-de-chaussée de la Paradeplatz sont transformés et modernisés.

2012 Le réseau de distribution est développé de manière ciblée, avec une boutique attrayante à l'aéroport de Genève et un nouveau Café & Lounge à l'aéroport de Zurich.



2015 Lancement de la gamme de produits exclusive «CUBA – auténtica colección».

2015 La Confiserie Sprüngli lance pour la première fois quatre chocolats en tablettes à base de pur lait de foïn.

2015 Le site Internet de la Confiserie Sprüngli change de formule.

2016 Inauguration d'un nouveau concept de boutique à la gare centrale de Zurich (ShopVille) – des délices sur le pouce. Suit une autre boutique Sprüngli sous forme de shop in shop dans la boutique Bongénie, à Genève.

2017 La première boutique de Suisse orientale ouvre en plein cœur de la vieille ville de Saint-Gall. Une nouvelle boutique se trouve à la gare de Zurich Oerlikon.

2020 Sprüngli lance la nouveauté mondiale Grand Cru Absolu – un plaisir gourmand intense qui valorise 100% du fruit du cacaoyer. Sont transformées des fèves de cacao noble provenant de Bolivie ainsi que le jus naturellement doux et frais extrait du fruit du cacaoyer.

2021 En sa qualité de pionnier des chocolats Grand Cru en Suisse, Sprüngli lance 18 nouvelles tablettes de chocolat. Parmi ces nouvelles variétés, on retrouvera les chocolats Grand Cru les plus nobles et des meilleures provenances, des chocolats au lait frais et aux fleurs des Alpes, ainsi que des variations raffinées des tablettes à la casse, avec des noix grillées et caramélisées, des copeaux de noix de coco ou encore des framboises fruitées.

2021 En tant que sponsor principal du projet pionnier «Salama Mateza», Sprüngli aide les cultivateurs de cacao et leurs familles à Madagascar à avoir accès à des soins médicaux de premier recours.

2021 En raison d'une forte demande de la clientèle, Sprüngli ouvre un outlet au sein de son atelier de Dietikon.

2022 Sprüngli ouvre une nouvelle boutique à l'aéroport de Munich, inaugurant ainsi sa présence en Allemagne.

2022 L'engagement social en faveur des cultivateurs de cacao auprès desquels Sprüngli achète ses fèves de cacao Grand Cru s'étend au Ghana avec le projet «Akwaaba». Sprüngli permet ainsi aux cultivateurs de cacao et à leurs familles de la commune d'Achiansah et d'autres communes de la région de Suhum d'avoir accès à une assurance maladie complète.

2023 Ouverture de la première boutique à Lucerne et à Aarau. Des pralinés et des truffes raffinés, des chocolats à la casse ainsi que les emblématiques Luxemburgerli sont désormais également disponibles au cœur de la Suisse centrale et dans le chef-lieu du canton d'Argovie.

2023 La Confiserie Sprüngli élargit son engagement en faveur des soins de santé pour les cultivateurs de cacao à l'Amérique du Sud. Après Madagascar et le Ghana, Sprüngli vient désormais également en aide à des familles cultivant du cacao en Équateur et au Venezuela, deux autres pays d'origine de ses chocolats Grand Cru.



2023 La boutique située dans le hall fraîchement rénové de la gare centrale de Zurich rouvre ses portes en grande pompe.

2024 Après huit mois de travaux, le légendaire Café & Restaurant flambant neuf situé dans le bâtiment Sprüngli de la Paradeplatz rouvre ses portes. Les visiteuses et visiteurs peuvent profiter d'une nouvelle offre culinaire surprenante et créative ainsi que de classiques de Sprüngli très appréciés.

2025 Avec l'ouverture d'une nouvelle boutique au cœur de Zermatt, Sprüngli inaugure également sa présence dans le canton du Valais.

2025 D'une légèreté aérienne, la famille Luxemburgerli s'agrandit: la Confiserie Sprüngli élargit sa gamme avec sa nouvelle Glace Luxemburgerli et ses palets Luxemburgerli croustillants et chocolatés.

2026 Sous la devise «Le plaisir qui nous rassemble – depuis 190 ans», la Confiserie Sprüngli fête ses 190 ans d'existence. L'entreprise familiale, dirigée par la sixième génération, rend hommage à son héritage unique et à sa force d'innovation à travers des collaborations exceptionnelles, des produits anniversaire en édition limitée, des événements spéciaux et un aperçu de son histoire riche en traditions.

État mars 2026

Sprüngli