



À PROPOS DE LA CONFISERIE SPRÜNGLI

Depuis 1836, la Confiserie Sprüngli est synonyme de perfection artisanale, de qualité supérieure et d'une culture gourmande vivante, marquée par la passion et le souci du détail. Pionnière de la Haute Chocolaterie comptant parmi les confiseries les plus renommées d'Europe, cette entreprise zurichoise riche en traditions allie l'art magistral de la confiserie à une créativité contemporaine et un sens aigu de l'innovation. Fondée à Zurich, la Confiserie Sprüngli est restée, depuis six générations, une entreprise familiale, dirigée aujourd'hui par Milan Prenosil et Tomas Prenosil. Pendant près de deux siècles, l'entreprise s'est développée, portée par la passion et un sens de l'originalité, pour s'imposer comme une adresse appréciée dans le monde entier pour ses spécialités de chocolaterie et de confiserie des plus raffinées.

Classiques iconiques et innovations originales – la diversité des produits Sprüngli

La Confiserie Sprüngli propose une variété exceptionnelle de délices artisanaux. Outre les pralinés fondants, les célèbres Truffes du Jour et les chocolats Grand Cru raffinés, l'assortiment comprend également des gâteaux originaux, des salades et des sandwichs fraîchement préparés, des spécialités saisonnières et d'élégantes idées cadeaux. Chaque produit est le fruit d'un travail artisanal minutieux réalisé dans notre manufacture de Dietikon et est confectionné chaque jour à partir d'ingrédients de grande qualité soigneusement sélectionnés.

Les légendaires Luxemburgerli comptent parmi les spécialités les plus connues de la maison. Ces petits macarons, d'une légèreté aérienne et renfermant un fourrage raffiné et subtil, sont rapidement devenus l'emblème de la Confiserie Sprüngli. Leur succès remonte aux années 1950 et se poursuit grâce à un soin minutieux et à une passion pour le détail: des générations de confiseurs ont peaufiné la recette, marquant ainsi son profil incomparable. Préparés fraîchement chaque jour avec le plus grand soin à partir d'ingrédients naturels, les Luxemburgerli séduisent par leur grande variété d'arômes, dont notamment vanille Bourbon classique, chocolat ou framboise, champagne, citron et bien d'autres créations. L'assortiment s'enrichit régulièrement de nouvelles créations mensuelles, qui réservent à chaque fois des expériences gourmandes surprenantes.



Les spécialités de la Confiserie Sprüngli sont aujourd'hui disponibles dans 30 boutiques réparties dans toute la Suisse, notamment à Zurich, Baden, Aarau, Bâle, Berne, Saint-Gall, Winterthour, Lucerne, Zoug et Genève. Pour couronner le tout, une boutique en ligne permet à la clientèle en Suisse et à l'étranger de commander les créations de la maison. En outre, quatre établissements de restauration, dont le Café & Restaurant traditionnel de la Paradeplatz à Zurich, vous invitent à découvrir l'univers de Sprüngli avec tous vos sens.

Tradition et innovation – l'ADN de la Confiserie Sprüngli

Depuis sa création, la Confiserie Sprüngli mise sur l'alliance de la tradition et de l'innovation. L'esprit pionnier de la famille fondatrice perdure encore aujourd'hui: ce savoir-faire éprouvé est perpétué avec un grand soin, une véritable passion et un sens aigu du détail, tandis que de nouvelles idées sont développées avec un esprit d'ouverture tourné vers l'avenir. Cette philosophie se reflète aussi bien dans les produits que dans la culture d'entreprise.



Chez Sprüngli, l'art de la confiserie artisanale occupe une place centrale. Une équipe expérimentée de spécialistes conserve les recettes traditionnelles, les peaufine en permanence et les revisite avec créativité. Sprüngli utilise exclusivement des matières premières d'exception et accorde la plus grande importance à la qualité, à la fraîcheur et au naturel – de l'origine des ingrédients à la présentation des produits en passant par une transformation soignée.



Outre la qualité de ses produits, l'entreprise se caractérise également par une culture du service particulièrement développée. Dans les boutiques comme dans les établissements de restauration, des conseils personnalisés, un cadre raffiné et un grand souci du détail garantissent une expérience gustative unique.

L'âme de l'entreprise réside depuis toujours dans l'engagement de son personnel. Avec ses connaissances, sa passion et son travail quotidien, il contribue à préserver la tradition de la maison tout en la réinterprétant sans cesse. Ainsi, fidèle à elle-même, la Confiserie Sprüngli reste, 190 ans après sa création, un lieu unique, où l'artisanat, le plaisir de l'innovation et la culture gourmande suisse se côtoient.

La success story depuis 1836

Il y a plus de 190 ans, David Sprüngli et son fils Rudolf posèrent la première pierre de l'entreprise, en acquérant, en 1836, la petite confiserie Vogel de la Marktgasse à Zurich. La production de chocolat débuta dès 1845 sous le nom de David Sprüngli & Fils, ce qui fut alors un véritable travail de pionniers en Suisse.

Forte d'une vision entrepreneuriale, l'activité prit rapidement son essor. En 1859, la Confiserie déménagea sur l'ancien Neumarkt – aujourd'hui la Paradeplatz – qui devint, au cours des décennies suivantes, une place importante pour le trafic et le commerce. Avec la construction de la Bahnhofstrasse, l'une des rues commerçantes les plus renommées d'Europe vit le jour autour de la Paradeplatz.





L'esprit pionnier a également marqué l'entreprise avec les générations suivantes. En 1961, la production est transférée à Dietikon afin de répondre à une demande croissante et de bénéficier d'une meilleure infrastructure. Aujourd'hui encore, les spécialités qui font la renommée de la Confiserie Sprüngli sont fabriquées à la main. Parallèlement, le réseau de vente n'a cessé de croître: aujourd'hui, les spécialités de la maison sont disponibles dans une trentaine de magasins dans toute la Suisse ainsi que dans plusieurs établissements de restauration.

Sous la direction de Richard Sprüngli, l'entreprise a connu une forte expansion. Ce dernier, de la cinquième génération, a dirigé la Confiserie de 1956 à 1994, et fut le président du conseil d'administration jusqu'en 2003. Son époque a été marquée par d'importants jalons tels que le lancement, à la fin des années 1950, des Luxemburgerli, jouissant aujourd'hui d'une renommée mondiale, la construction et l'agrandissement du site de production de Dietikon, ainsi que l'expansion avec de nouvelles boutiques dans les centres commerciaux et les es gares. La vente par correspondance à l'international s'est également développée pendant cette période pour devenir un élément important de l'entreprise.

Aujourd'hui, l'entreprise familiale riche d'une longue tradition est dirigée par Milan et Tomas Prenosil, les neveux de Richard Sprüngli, avec le même engagement et le même amour pour l'entreprise, les produits et le personnel. Sous leur direction, la Confiserie Sprüngli s'est établie dans toute la Suisse et a une fois de plus démontré sa capacité d'innovation. Avec le Grand Cru Absolu 2020, Sprüngli avait présenté une nouveauté mondiale: un chocolat composé à 100% du fruit du cacaoyer et ne contenant que deux ingrédients: des fèves de cacao raffinées de Bolivie et le jus naturel du fruit du cacaoyer. En 2024, le célèbre Café & Restaurant Sprüngli de la Paradeplatz a été entièrement rénové et modernisé – une nouvelle étape dans l'histoire mouvementée de la maison Sprüngli.

L'année 2026 marque également une étape cruciale pour la Confiserie Sprüngli, car l'entreprise fête ses 190 ans d'existence – avec des collaborations spéciales, des produits anniversaire en édition limitée, une sélection d'événements et une présentation de l'histoire riche en traditions de la maison. Pendant six générations et près de deux siècles, la Confiserie Sprüngli n'a cessé de se développer, sans oublier ses racines.

