

Zeitschrift: Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero
Herausgeber: Organización de los Suizos en el extranjero
Band: 42 (2015)
Heft: 3

Artikel: Camille Bloch invierte para una cuarta generación de chocolateros
Autor: Herzog, Stéphane
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-908199>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Camille Bloch invierte para una cuarta generación de chocolateros

Establecida en el pequeño valle de Saint-Imier desde 1935, la fábrica que produce los Ragusa quiere duplicar su capacidad de producción. La familia Bloch invierte mucho dinero para expandirse.

STÉPHANE HERZOG

Camille Bloch invertirá 30 millones de francos en sus infraestructuras de Courtelary. “Los últimos grandes trabajos se remontan a los años 60. Invertimos para el futuro”, resume Jean Kernen, director de operaciones. Un tercio de las inversiones se consagrará a la producción. El resto servirá sobre todo para crear un centro de acogida para los amantes del chocolate. Este espacio, que se inaugurará en 2017, restituirá las etapas de su fabricación. Las instalaciones de Camille Bloch, que actualmente sólo pueden visitarse por la mañana y durante la semana, esperan atraer hasta 100.000 personas al año (frente a las 8.000 visitas actuales, más 30.000 entradas a sus almacenes).

La empresa quiere –pero sin fijarse una fecha– doblar sus capacidades de producción, que corresponde a una fabricación anual de 8 toneladas de chocolate relleno. Las líneas de desarrollo consistirán en fabricar productos apoyándose en los productos estrella de la marca, indica la Dirección. Camille Bloch se prepara para aumentar sus exportaciones, principalmente a Europa y Escandinavia. ¿Y a Asia? “De mo-

mento, China, por ejemplo, no está en el programa. La cultura del chocolate no está bien establecida en ese país y nosotros seguimos siendo una fábrica de especialidades, no de productos de masa”, explica Regula Gerber, la portavoz.

El crecimiento de esta empresa familiar ha sido continuo a lo largo de los últimos diez años, recuerda Jean Kernen. Entre 2003 y 2014 duplicó su cuota de mercado en Suiza, hoy en día establecida en el 5,1%. El producto estrella, Ragusa, ha seguido la misma marcha ascendente, y actualmente se producen 1.900 toneladas anuales, de una producción total de 3.700 toneladas. Camille Bloch ha introducido el chocolate en el mercado suizo con todas sus fuerzas, ganándose a Migros en 2013. Ahora, además de su distribuidor histórico, Coop, el monstruo naranja se ha incorporado a la red. La empresa, que en 2014 generó un volumen de negocios de 63 millones de francos, prevé una cifra estable en 2015, gracias a la fortaleza de la moneda nacional.

Esta fábrica de chocolate ha desarrollado creaciones ampliando en torno a sus productos estrella. Se ha elaborado un Ragusa de chocolate ne-



Daniel Bloch, el nieto del fundador de la empresa Camille Bloch, dirige actualmente la empresa

gro a partir del Ragusa clásico, pero asimismo se fabrica con caramelo para los jóvenes. Se produce en los formatos de 25 y 11 gramos, y la pieza patrón pesa 50 gramos. La marca también ha creado mousses de chocolate y es asimismo conocida por sus pralinés rellenos de kirsch, coñac y otros licores, y un total de 70 especialidades, algunas de ellas estacionales, incluido un chocolate kosher para la Pascua judía.

¿Cómo conquistar a las nuevas generaciones? Camille Bloch ha contratado a un *Community Manager* que gestiona la presencia de sus productos en las redes sociales, principalmente en Instagram y Twitter. Pero, dentro de Suiza, la marca ha tocado techo. “Prácticamente hemos completado nuestra distribución, así que sólo podemos crecer innovando y lanzando nuevos productos”, indica Regula Gerber. Este fabricante evoluciona además en un país donde el consumo de chocolate descendió por primera vez en 2014 desde hacía mucho tiempo, pasando a situarse ligeramente por debajo de los 12 kg por persona. Este descenso se explica principalmente por una disminución del turismo el año pasado, opina

El modelo del nuevo edificio planificado en Courtelary



la Dirección. Además, el cupo de consumo de chocolates extranjeros va en aumento, señala Regula Gerber.

A sus 51 años, Daniel Bloch, el nieto del creador de Camille Bloch, es quien dirige la empresa y el Consejo de Administración, del que también es miembro su hermano Stéphane. Una cuarta generación presente podrá retomar los pedidos. ¿Sigue siendo el mejor lugar para la sede de la sociedad Camille Bloch el municipio de Courtelary, en el pequeño valle de Saint-Imier? Jean Kern no lo duda un instante. "Aquí disponemos de suficientes metros cuadrados para ampliar, pero asimismo de condiciones generales aceptables y niveles salariales menos elevados que en Ginebra o en Zúrich. Y por último, Bienne está a un tiro de piedra de la fábrica", resume Jean Kern. Evolucionar siguiendo fieles a sí mismos, ésta es la filosofía de Ragusa. Y como dice el Director, Daniel Bloch, "este chocolate es un poco como un viejo amigo, uno no quiere que cambie demasiado".

De Dubrovnik a Courtelary

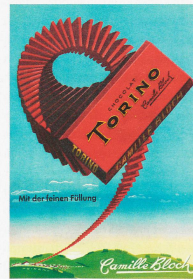
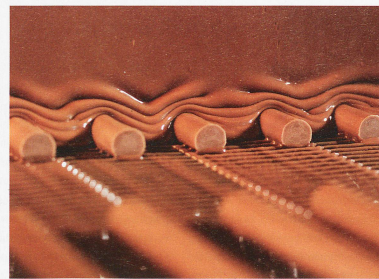
Como es tan frecuente en Suiza, la de Camille Bloch es una historia europea. Los Bloch son de origen francés. Llegaron a Suiza hacia 1850 y se establecieron en Berna, donde los judíos podían afincarse, cuenta el periodista Michel Bührer en una obra publicada con ocasión de los 75 años de la marca. Camille nace (con nacionalidad francesa) en 1891 y comienza su vida profesional con un aprendizaje en la fábrica de chocolates Tobler, en Berna. Este hombre, que adquirió la nacionalidad suiza e hizo su servicio militar en Suiza, funda su empresa en 1929 y traslada su fábrica a Courtelary en 1934, a las naves de una antigua papelería.

La Segunda Guerra Mundial se cruza de alguna manera en la fabri-

cación de los productos de Camille. Durante el conflicto, el acceso al cacao está restringido para los industriales. Las compras de los clientes están racionadas y se necesitan cupones de racionamiento de alimentos. El director de la sociedad bernesa decide primero poner avellanas (no sujetas al bloque) en sus chocolates, lo que permite fabricar un producto con menos granos de cacao. Además, opta por rellenar su producto con praliné de avellanas, lo que constituye una innovación y precisa mejoras técnicas (para cortar las masas blandas y duras a la vez sin deformarlas). Finalmente, crea barras de 50 gramos, cuando los cupones de racionamiento permiten comprar 100 gramos de confitería y 100 gramos de chocolate. Ragusa pertenece a las dos categorías.

Ya sólo falta encontrar un nombre. La solución es europea, porque Ragusa es el antiguo nombre de la ciudad croata de Dubrovnik, que visitó Camille. Después llega Torino, en 1948, para nombrar el relleno con almendras.

De origen judío, la familia Bloch asume responsabilidades en la historia de Suiza. Nathan, el abuelo de Camille, fue, al parecer, uno de los primeros dirigentes de la comunidad israelita de Berna. Rolf, el padre de los actuales directivos de la sociedad, asumió la presidencia del comité del Fondo de Solidaridad destinado a las víctimas del Holocausto, creado a raíz del asunto de los fondos abandonados. En plena contienda, hubo gente que preguntó al Dr. Bloch si era bueno para los negocios que figurara su apellido sobre los chocolates. También se le propuso vender su empresa... a buen precio. Hoy, los Ragusa se venden en unos treinta países y forman parte, por así decirlo, del patrimonio suizo.



Lo importante es la mezcla de avellanas turcas con granos de cacao de Ghana

La creación de los chocolates Camille Bloch, en Courtelary, Jura bernés, comienza en un modesto almacén de pequeño tamaño. El núcleo del producto se encuentra en sacos una vez y media más altos que el almacén, rellenos de una tonelada de granos de cacao que suele llegar del centro de Ghana a través del puerto de Amsterdam. Junto a estos "big bags" dominan paletas enteras de avellanas turcas, una mercancía frágil, dado que los avellanos en flor de Trabzon sufrieron una helada en la primavera de 2014, lo que duplicará los precios de la cosecha de este año. Un poco más lejos, cartones de almendras importadas de California se apilan unos sobre otros. Estas son las materias primas de Camille Bloch, que instaló su maquinaria en el pequeño valle de Saint-Imier hace ahora 86 años.

Panorama Suizo / Junio de 2015 / Nº 3

En la primera nave de producción, máquinas con nombres alemanes, algunas de ellas antiguas pero todavía rutilantes, trabajan incesantemente. Aquí es donde se hace el molido y el tueste de los granos, de las avellanas y de las almendras. Todo el conjunto desprende olores dulces y a tostado. La mirada se pierde a través de grandes ventanas que dan a pastizales. Los campos se extienden hasta el margen del bosque, al borde del pequeño valle de Saint-Imier, y la sensación de aislamiento es real, aunque sólo estamos a 20 minutos en tren de Bienne.

A continuación, las materias primas de los Ragusa y los Torino discurren por tubos en dirección al edificio central de la fábrica. Allí se elimina la humedad del cacao, que cae como nieve al suelo en grandes pilas calentadoras, donde se transforma en pasta.

Panorama Suizo / Junio de 2015 / Nº 3 / Fotos: ZVG

Tras pasar por las "cocinas", un piso más arriba, la masa vuelve a salir con manteca de cacao y leche en polvo incorporadas. Grandes mezcladores – las llamadas conchas – mezclan esta pasta para transformarla en pralinés con almendras o avellanas. "Los chocolates rellenos son nuestra especialidad", resume Regula Gerber, la portavoz.

Del calor al frío

En este piso reina un calor tropical y el ruido cubre las voces. A lo largo de la cadena de las marcas Torino, ejércitos de "salchichas" de chocolate relleno de almendras y avellanas avanzan en rangos de 20 líneas de anchura. Al pasar por las bobinas de chocolate, el fondo de los pralinés se tapiza de

chocolate, antes de ser totalmente recubierto. Después, la cadena pasa al trabajo en frío para solidificar las unidades antes de que los operarios las corten y las pongan en cajas. Con sus cucuruchos de papel en la cabeza, los operarios, técnicos especializados en productos de alimentación, mecánicos, electricistas y ayudantes, conforman un grupo de un centenar de personas que trabajan para fabricar y mantener la maquinaria de la familia Bloch. En el futuro, la mecanización disminuirá la necesidad de personas dedicadas a efectuar gestos repetitivos, precisa la dirección. El trabajo cambiará para consistir en operaciones más complejas. Y es que aunque se trate de chocolate, Camille Bloch es al fin y al cabo una fábrica.

STEPHANE HERZOG ES REDACTOR DE "PANORAMA SUIZO"