

# Bitter Les Diablerets

## apéritif suisse romand depuis 1876

La fin du XIXe siècle en France, en Suisse, en Autriche comme en Allemagne est marquée par l'apparition et l'essor de nombreux amers ou bitters. En Suisse, plusieurs boissons vont ainsi être commercialisées, surtout d'origine étrangère, et rares sont celles de fabrication typiquement locale qui ont subsisté jusqu'à nos jours. Une des marques les plus célèbres de Suisse romande est certainement l'apéritif "Les Diablerets".

Inventé en 1876 par François Leyvraz, le bitter "Les Diablerets" est un apéritif à base d'une trentaine de plantes dont l'une des principales est la digestive gentiane. Produite par macération des plantes dans l'alcool, elle titrait au début 22°, niveau qui diminuera progressivement puisqu'elle titre actuellement 18°: il est vrai qu'autrefois l'on buvait bien plus "sec" qu'aujourd'hui. Pendant plus de 100 ans, jusqu'en 1976, la fabrication, la commercialisation et la promotion seront dans les mains de la famille Leyvraz et de leurs descendants installés à Aigle. La production annuelle du "Diablerets" s'est élevée dans les meilleures années à 160000 bouteilles.

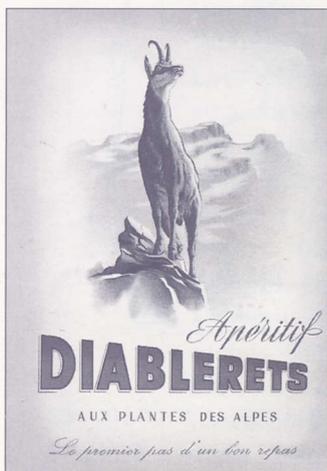
L'apéritif "Les Diablerets" fut primé à plusieurs reprises lors d'expositions nationales et internationales. Sa notoriété reposait alors, non seulement sur la qualité intrinsèque de la boisson mais aussi sur une publicité très créative. Le peintre Frédéric Rouge, installé à Ollon et ami personnel d'Henri Leyvraz mis son talent au service de la création, en 1893, de l'étiquette du produit ainsi que de nombreuses affiches avec le célèbre chamois devant le Massif des Diablerets ou avec le fameux diable rouge. Au fil des années, de nombreux slogans furent lancés pour promouvoir l'apéritif, slogans progressivement modifiés au fur et à mesure qu'évoluait la législation concernant la publicité des boissons alcoolisées : de boisson "saine et stomachique", on ne put ensuite mettre que "bienfaisante", puis "digestive", puis "apéritif généreux aux plantes des Alpes" pour

arriver à "bitter aux plantes naturelles des Alpes", seule formule présente actuellement sur l'étiquette.

L'ancien directeur de l'usine d'Aigle, Monsieur Gaston Desprez, est d'ailleurs intarissable sur l'histoire, la production et les autres mesures promotionnelles du "Diablerets":

verres en cristal à l'effigie du chamois, affichettes, cendriers, pochettes d'allumettes, carafes de cristal ou miroirs ronds destinés à récompenser les meilleurs clients ou les meilleures serveuses...

En 1976, la production et la distribution ont été reprises par une firme genevoise: Escher S.A., qui en a modifié légèrement la recette ainsi que l'étiquette et qui continue de promouvoir le produit de manière dynamique afin que la phrase chère au Général Guisan entrant au Café Central de Lausanne et



GASTON DESPREZ, ANCIEN DIRECTEUR DE L'USINE PENDANT 40 ANS

chère à de nombreux romands "Bonjour, un Diablerets comme d'habitude" continue à résonner joyeusement à nos oreilles.

Charles JOLLES

Escher S.A.  
Case Postale 144  
CH-1214 VERNIER-GENEVE

*déc. 1994*