



Sprüngli

LA CONFISERIE SPRÜNGLI FÊTE SES 190 ANS

L'ANNÉE ANNIVERSAIRE EST CÉLÉBRÉE AVEC DES LANCEMENTS DE PRODUITS ET DES COOPÉRATIONS SPÉCIALES – LE COUP D'ENVOI EST DONNÉ PAR LE PARTENARIAT AVEC LA MANUFACTURE GHANÉENNE MIDUNU

Zurich, le 3 février 2026 – Sous la devise «Le plaisir qui nous rassemble – depuis 190 ans», la Confiserie Sprüngli fête cette année 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. Le coup d'envoi est donné par une collaboration particulière avec la chocolaterie ghanéenne Midunu: une édition limitée de quatre pralinés Grand Cru exclusifs, alliant les saveurs de l'Afrique à la tradition de la confiserie zurichoise.



En cette année anniversaire, la Confiserie Sprüngli surprend avec des offres et des partenariats exceptionnels.

Des collaborations surprenantes et des créations anniversaire inédites

La Confiserie Sprüngli souhaite célébrer cette année anniversaire aux côtés de sa clientèle en lui proposant des temps forts particuliers. Pour ce faire, l'entreprise traditionnelle collabore pour la première fois avec des proches de la marque triés sur le volet, parmi lesquels des cheffes et chefs de renommée nationale et internationale, ainsi que des institutions artisanales suisses – tous unis par leur quête d'excellence, leur savoir-faire et leur amour du produit. Ces partenariats sont complétés par des créations anniversaire, invitant à redécouvrir l'histoire de Sprüngli, son savoir-faire et sa force d'innovation grâce à des moments de plaisir surprenants.

«Les 190 ans de Sprüngli sont le fruit d'un engagement intergénérationnel, d'un esprit entrepreneurial audacieux et d'un artisanat d'excellence – toujours au service de l'exceptionnel. En tant qu'entreprise familiale, nous célébrons cet anniversaire avec joie, fierté et passion afin de faire vivre notre héritage dans l'avenir», déclare Tomas Prenosil, CEO de la Confiserie Sprüngli.



Sprüngli

Sprüngli x Midunu – Les saveurs de l'Afrique à la rencontre de l'art de la confiserie zurichoise

Pour bien commencer cette année anniversaire, Sprüngli lance une édition limitée de pralinés inspirés des saveurs de l'Afrique, en collaboration avec la chocolaterie ghanéenne Midunu. Il s'agit de la première collaboration de ce type qui reflète la force d'innovation et la créativité du Haut Chocolatier suisse.

Midunu a été fondée par la chocolatière Selassie Atadika. Connue dans le monde entier comme pionnière de la nouvelle cuisine africaine, elle réinterprète la gastronomie de son continent d'origine avec créativité. La manufacture est située à proximité de la région de Suhum, au Ghana, d'où proviennent également les fèves de cacao biologiques utilisées pour le chocolat Grand Cru Suhum de Sprüngli (65% de cacao). Confectionnés à la main dans la manufacture Sprüngli de Dietikon, ces pralinés raffinés allient l'art suprême de la confiserie aux saveurs africaines.



La collaboration est caractérisée par des valeurs communes: une profonde reconnaissance de la provenance, de l'artisanat et de la qualité, ainsi que l'amour du détail et la quête constante de l'excellence. Chacune des quatre créations raconte sa propre histoire et, dans un subtil équilibre, associe des ingrédients et des épices typiques d'Afrique à du chocolat Sprüngli raffiné.



Basilic d'Afrique de l'Ouest

Avec ses notes fraîches, la variante ouest-africaine du basilic parfume un caramel crémeux et soyeux au chocolat blanc. Le praliné est enrobé de chocolat Grand Cru Suhum qui apporte une touche d'amertume et de délicats arômes de malt.



Gingembre-citronnelle

Un praliné raffiné mêlant citronnelle et gingembre qui apporte une fraîcheur vivifiante à une ganache soyeuse au chocolat blanc. L'enrobage délicat de chocolat Grand Cru Suhum crée un équilibre harmonieux grâce à ses notes apaisantes.



Sprüngli



Fruit de la passion-poivre

Un mélange de poivre Aschanti et de grains de paradis qui sublime la ganache onctueuse au Grand Cru Suhum avec des arômes puissants et chaleureux, du fruit de la passion et des éclats de fèves de cacao. L'enrobage raffiné de chocolat Grand Cru Suhum apporte une touche d'amertume et de délicats arômes de malt.



Hibiscus

Des pétales d'hibiscus du Nigeria subliment une ganache crémeuse au chocolat blanc en lui conférant un arôme floral et rafraîchissant. L'enrobage délicat de chocolat Grand Cru Suhum apporte un équilibre entre notes vivifiantes et apaisantes.

Temps fort culinaire au Café & Restaurant Sprüngli

Pour marquer cette coopération, Selassie Atadika proposera un menu exclusif en trois temps le 26 février 2026 au célèbre Café & Restaurant Sprüngli, sur la Paradeplatz de Zurich. Inspirée par la richesse des arômes de l'Afrique, elle invite le patrimoine culinaire de son continent à Zurich et transforme également les festivités d'anniversaire en une expérience gastronomique.

Les créations «Sprüngli x Midunu» seront disponibles à partir du 17 février dans toutes les boutiques Sprüngli et en ligne au prix de CHF 39.90.

Pour obtenir plus d'informations et des photos des produits:

Confiserie Sprüngli AG

RP & Communication

Tirza Ledermann

media@spruengli.ch

Bahnhofstrasse 21

8001 Zurich

044 224 47 33

www.spruengli.ch

À propos de l'entreprise familiale suisse

Figurant parmi les pionniers suisses de la Haute Chocolaterie, la Confiserie Sprüngli est l'une des plus réputées d'Europe. Fondée en 1836, l'entreprise familiale suisse riche d'une longue tradition est dirigée par la sixième génération, incarnée par Milan et Tomas Prenosil. Cette année, la Confiserie Sprüngli fête ses 190 ans d'existence. Au programme, des collaborations exceptionnelles, des produits anniversaire en édition limitée, des événements spéciaux et un aperçu de l'histoire riche en traditions de la marque.

À l'instar de ses pralinés et de ses truffes fondantes, les légendaires Luxemburgerli jouissent également d'une forte popularité. En tant que pionnier des chocolats Grand Cru en Suisse, Sprüngli se met en quête des fèves de cacao les plus nobles issues des meilleures régions du monde. Confectionnés dans la manufacture de Dietikon dans la pure tradition artisanale, les produits sont vendus dans 30 boutiques en Suisse. Elles sont situées à Zurich et dans ses environs, à Baden, Aarau, Bâle, Berne, Saint-Gall, Winterthour, Lucerne, Zoug et Genève. Au total, quatre établissements de restauration, du Café-Bar au légendaire Café & Restaurant sur la Paradeplatz, complètent l'offre.



Springli

À propos de Midunu et Selassie Atadika

Selassie Atadika est une cheffe primée par le TIME Earth Award, actrice du changement au sein des systèmes alimentaires et fondatrice de Midunu, une entreprise culinaire et chocolatière basée au Ghana, caractérisée par son savoir-faire, son excellence et son profond respect de l'origine. Son travail se distingue par un souci absolu du détail: elle accorde en effet une importance primordiale à la technique, à l'intégrité des ingrédients et au respect des processus, tout en sublimant les traditions culinaires africaines par sa précision et sa minutie.

À la croisée de la discipline culinaire et du vécu, l'approche de Selassie Atadika appréhende la nourriture comme un art, un support de mémoire et une forme de culture matérielle. À travers des chocolats confectionnés avec soin et des expériences culinaires immersives, elle met en avant une expression raffinée de ce qu'elle appelle la «nouvelle cuisine africaine», qui privilégie l'intention à l'excès, et la maîtrise au spectaculaire. Son travail reflète la conviction que l'excellence n'est pas une performance, mais se pratique, se construit doucement, délibérément et avec un but précis.