

## L'Histoire du chocolat.

**Numéro d'inventaire :** 1979.01788.7

**Type de document :** image imprimée

**Éditeur :** Glucq/Pellerin (Glucq : 115, Boulevard Sébastopol, Paris Pellerin : Epinal Paris/Epinal)

**Imprimeur :** Glucq/Pellerin

**Période de création :** 4e quart 19e siècle

**Date de création :** 1890 (vers)

**Collection :** Série encyclopédique GLUCQ des Leçons de Choses Illustrées. ; Groupe II -

Feuille

**Inscriptions :**

- nom d'illustrateur inscrit : Anonyme
- numéro : Groupe I. Feuille n°7

**Description :** Planche de 16 images couleurs (70x60) avec légendes.

**Mesures :** hauteur : 395 mm ; largeur : 295 mm

**Notes :** Médaille d'Or : Marseille 1883. Ouvrage adopté par la Ville de Paris comme Récompenses dans ses Ecoles. Glucq : éditeur, ayant diffusé à Paris, fin 19e siècle, l'imagerie d'Epinal. Dépôt exclusif chez M.A Capendu, 1, Place de l'Hôtel-de-Ville, Paris.

**Mots-clés :** Images d'Epinal

Leçons de choses et de sciences (élémentaire)

**Filière :** aucune

**Niveau :** aucun

**Autres descriptions :** Langue : Français

Nombre de pages : 1

ill. en coul.

Groupe II. — FEUILLE N° 7.  
MÉDAILLE D'OR: MARSEILLE 1883

## L'HISTOIRE DU CHOCOLAT

SÉRIE ENCYCLOPÉDIQUE GLUCO  
des Leçons de Choses Illustrées  
Vulgarisation de la Science et de l'Industrie  
par l'Image populaire.



En l'an 1520, les Espagnols conquerants du Mexique apportèrent le premier en Europe l'usage du Chocolat emprunté depuis un usage immémorial par les Mexicains qui l'appelaient « Breuvage des Dieux » à cause de son goût délicieux et de ses excellentes propriétés nutritives.



Un des premiers fabricants de chocolat en France fut le nommé Meunier. Voici, d'après une gravure du temps, en 1760, la vue de son magasin fort modeste dans cette ville située au n° 5 de la Rue des Vieilles-Étuves-Saint-Honoré, près la Croix du Trahoir, aujourd'hui Fontaine de l'Artre-See.



La fabrication du chocolat à cette époque était bien primitive : on décortiquait le cacao à la main, on le pilait dans un mortier de fonte : puis, on était la pâte sur une table de pierre et on la mélangeait en la broyant sous un rouleau de fer. Le chocolat était alors un vrai produit de luxe.



En 1780, la Maison Meunier avait déjà pris une telle importance que le roi Louis XVI, sur la demande de Madame Victoire de France, conférait au célèbre chocolatier le titre de fournisseur privilégié de la cour, honneur fort envie à cette époque.



En 1814, Madame Royale devenue Duchesse d'Angoulême, se rappelaient sans doute un nom souvent prononcé par les enfants dans l'accordéon de nouveau au Chocolatier Meunier le titre de fournisseur exclusif de sa maison, ce qui constitua pour le célèbre fabricant un véritable brevet de noblesse commerciale.



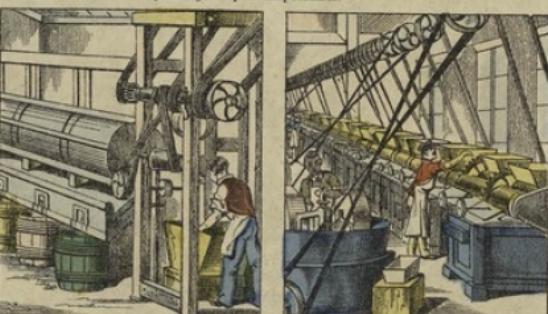
Quelques années plus tard, M. LOMBART devenait le successeur de la Maison MEUNIER et la bravura industrielle de la rue des Tuilleries ne tarda pas à être trop étroite. Une première grande usine fut bâtie par M. LOMBART, rue Kellermann, se déplaçant à son tour trop restreinte pour répondre aux besoins de la fabrication. C'est alors que fut établie l'immense fabrique, véritable modèle de genre, que l'on admire aux n°s 75, 77 et 79 de l'avenue de Choisy. Jusqu'à ce jour, le style aristocratique : M. LOMBART voulut qu'il devint populaire. A cet effet, il crée la première tablette d'un Sou en chocolat sain et hygiénique ce qui fut une bonne action et qui vous permet, mes enfants, d'avoir aujourd'hui un excellent et agréable goûter pour Cinq Centimes.



En 1852, une commission de médecins appela à étudier les qualités nutritives du Chocolat prenait hautement le type le CHOCOLAT MEUNIER de M. LOMBART, et le nom de Meunier, et voilà ce que disait la Gazette des Hôpitaux : « Nous ne jugeons de la valeur du Chocolat de la Maison MEUNIER que par les résultats que nous en avons obtenus, et nous n'en conseillons pas d'autres, etc.... »



Le cacao classé par grossesurs et débarassé tout mécaniquement que par un triage manuel du sucre, ses impuretés (ceux à l'usine Lombart toutes graines avariées est rejeté immédiatement) est mis sur un feu doux dans des rotuleuses sphériques qui donnent le meilleur résultat. Lorsque son grillage est arrivé au point voulu pour en développer tout son arôme, on l'en retire pour le soumettre au coasseur.



Torréfié, le cacao est transporté dans des machines à rotuleuses, qui le conduisent dans un cylindre divisé où il se trouve avec une huile de graisse et son volume en 6 grosses rotations, puis il est soumis à une ventilation qui chasse les coquilles par derrière et laisse tomber l'amande en avant en éliminant les germes qui ne sont pas employés dans l'usine LOMBART. Le résultat de ces opérations est merveilleux.



Le Cacao est alors pesé avec même quantité de sucre et versé dans un instrument composé d'une cavette en grès et de 3 roues en bois de pierre qui l'assaisson, les écrasent et en font un mélange uniforme. De là, on les porte dans les laminaires à 3 cylindres en granit tournés au diamant, qui en font une pâte fine et homogène.



Le Chocolat, moulé à l'état pâteux et chaud à becquet, pour se démolir, d'être solidifié par un refroidissement dans un arrosoir, dont les toiles fines se mouvent dans des conduites renfermées d'air froid et de l'invention brevetée de MM. LOMBART et BILLAUDOT, sont chargées de moulés remplis de chocolat, et le refroidissement s'y opère avec une rapidité extrême.



Le Chocolat, une fois prêt, est recouvert d'une feuille d'étain, puis d'une enveloppe de papier, ce qui nécessite le travail de nombreuses ouvrières. Ce travail est fait dans des ateliers et expédié chaque jour de l'usine à toutes les gares de Paris, pour se répandre, de là, dans le monde entier où on trouve partout le CHOCOLAT LOMBART.



MEUNIER et LOMBART ! deux noms glorieusement accouplés : La passé et le présent, véritable noblesse industrielle. Telle est la marque délicate de cette vieille et excellente Maison, marquée que l'on retrouve partout, à la devanture du magasin somptueux, au plein cœur de Paris, 11, Boulevard des Italiens, aussi bien que derrière la modestie vitre du petit marchand de village.



**Export articles**  
PDF sub-titles

---