

---

## Le Café.

**Numéro d'inventaire :** 1979.01788.15

**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.

**Inscriptions :**

- nom d'illustrateur inscrit : Anonyme
- numéro : Groupe II - Feuille n°15

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

**Mesures :** hauteur : 390 mm ; largeur : 292 mm

**Notes :** Groupe II - Feuille n°15. Médaille d'Or : Marseille 1883. Vulgarisation de la Science et de l'Industrie par l'Image populaire. Thème : Le cycle de la fabrication du café avec, pour support, les "Café des Gourmets" de la Maison Trébucien. 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 III. — FEUILLE N° 15.

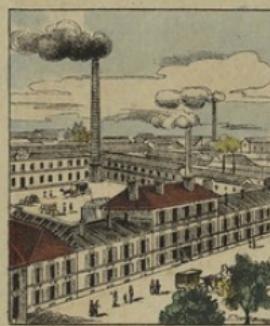
MÉDAILLE D'OR: MARSEILLE 1883



Le Cafier est un bel arbre sauvage toujours vert. Ses feuilles ressemblent à celles du laurier. Il produit des fruits ronds semblables à des cerises, et contenant deux noyaux qui sont les grains de Café. Ses fleurs ressemblent à celles du jasmin blanc et ont une odeur délicieuse.



Le Cafier pousse à Java, aux Indes, au Brésil, aux Antilles, etc. Le même arbre porte à la fois fruits et fleurs. Il récolte ses fruits pour faire dire de manière continue, mais surtout en mai. Des nattes sont étendues sous les arbres qu'on secoue pour faire tomber les fruits mûrs.



Le Café arrive alors chez les marchands en gros; une quantité considérable des Cafés des meilleures plantations est expédiée directement à l'usine Trébucien, 25 avenue de Vincennes, à Paris, dans laquelle on prépare le célèbre Café des Gourmets que le monde entier connaît.



La, dans d'immenses magasins où les Cafés sont entreposés, on procède au mélange des différentes sortes pour unir la force des uns au goût délicat des autres. Ce mélange fait dans des proportions longtemps étudiées permet d'utiliser les qualités spéciales des Cafés de chaque provenance.



Le Café moulu arrive immédiatement aux ouvriers qui le pèsent exactement et en remplissent des boîtes de fer-blanc contenant 250 et 500 grammes. Dans ces boîtes hermétiques, le Café conserve indéfiniment son arôme. Puis, d'autres ouvrières collent les étiquettes sur les boîtes et les portent au Magasin.



On emballera alors le Café des Gourmets dans des caisses destinées à tous les pays du Monde, même aux pays qui l'ont produit : car le Café des Gourmets est tel comme produit; la fabrication totale du Café est la propriété de la Maison Trébucien est une industrie absolument française dont l'équivalent n'existe nulle part.



Le public doit enfin apprendre ce que certains fabricants, peu scrupuleux lui vendent comme du Café. Ces personnes achètent du café bon marché une bonne fois que l'on sait quelle drogue abominable certaines concurrences osent vendre via-à-vis du Café des Gourmets qui, lui, appelle l'examen de tous.



Aussi boit-on trop souvent, hélas ! à la place de Cafés des délectations atrocies qui n'en contiennent pas une goutte. Ces personnes qui se vantent de posséder de ces drogues maléfiques pourraient être évitée par les consommateurs, si, au lieu d'acheter leur Café au hasard, ils prenaient consciemment et uniquement du Café des Gourmets.

## LE CAFÉ.

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



Les fruits sont portés sous des meules qui écrasent la pulpe dont les noyaux ou grains de Café sont isolés. Les grains sont alors mis dans des sacs et chargés sur des navires à destination d'Europe. Le Café compose ainsi le chargement d'une quantité de navires du plus fort tonnage.



Le Café est débarqué dans les ports de mer, dont voici les cinq plus grands marques: La Haye, Rotterdam, Amsterdam, Anvers et Hambourg. De là, le chemin de fer répand le précieux denrée sur le continent dans toutes les directions.



Le Café mélangé est versé dans des trémies d'où il tombe dans les appareils à torréfaction par des conduites en tôle qui mesurent mécaniquement la quantité nécessaire pour chaque brûloir mis à la vapeur et tournant régulièrement dans de grands fourneaux où les grains de Café sont uniformément torréfiés.



Pour éviter l'évaporation de leur arôme, les grains de Café sont enveloppés d'une couche mince mais continue de sucre caramélisé par la vapeur, puis refroidis brusquement sur de longues tables rotatives. Cet enrobage et ce rafraîchissement empêchent toute évaporation. Le Café passe alors aux moulins qui le réduisent en poudre.



Chez tous les épiciers, les acheteurs qui en ont une fois goûté, ne veulent plus que du Café des Gourmets, alors depuis 25 ans, le café de la France. Ils ont bien raison, car il est vrai que c'est du véritable Café des Gourmets qui en leur donne, car les contrefaiseurs sont nombreux, et quoique toujours condamnés, ils ne se découragent pas.

Dès camions portent enfin le Café des Gourmets à toutes les gares pendant que des voitures plus légères portent chaque jour aux Épiceries de Paris et des environs les quantités dont il a besoin. Chaque jour, plus de 4000 kil. de Café des Gourmets se répandent ainsi dans toute la France.



Afin que le public soit bien et sûrement édifié, voici la boîte à Café des Gourmets telle que la fabrique l'a créée. L'étiquette est scellée au nom de la maison Trébucien ne contenant que des Cafés de choix torréfiés dans les meilleures conditions, avec l'enrobage préservatif et conservateur de l'arôme indiqué sur les étiquettes.



Aussi les consommateurs du Café des Gourmets sont-ils de plus en plus nombreux et ils l'apprécient de plus en plus. C'est une habitude agréable qui ont fait sa réputation. La production de l'usine Trébucien augmente sans cesse, et elle représente déjà à elle seule plus de la 50% partie de la consommation totale du Café en France.

Dépôt exclusif chez M. A. GAPENDU,  
1, Place de l'Hôtel-de-Ville, Paris.

Autre-Éditeur de la série encyclopédique  
des Leçons de Choses Illustrées.