

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



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



En 1814, Madame Royale devenue Duchesse d'Angoulême, se rappelant 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.



Le cacao classé par grossesurs et débarassé tout mécaniquement que par un triage manuel du sucre et des impuretés (car à l'usine Lombart toute graine avariée est rejetée impitoyablement) 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.



Le Chocolat moulé à l'état pâteux et chaud a besoin, pour se débouler, d'être solidifié par un refroidissement rapide dans des toilettes dans lesquelles se mouvent dans des conduites roulantes froides et d'invention brevetées de MM. LOMBART et BILLAUDOT, sont chargées de moulés remplis de chocolat, et le refroidissement s'y opère avec une rapidité extrême.



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, cette fois cité au n° 5 de la Rue des Vieilles-Etuves-Saint-Honoré, près la Croix du Trahoir, aujourd'hui Fontaine de l'Artre-See.



Quelques années plus tard, M. LOMBART devenait le successeur de la Maison MEUNIER et la brûlerie historique de la rue des Tuilleries ne tarda pas à être trop étroite. Une première grande usine fut édifiée par M. LOMBART, rue Kellermann, se débrouilla à son tour trop restreinte pour répondre aux besoins de la fabrication. C'est alors que fut édifiée l'immense fabrique véritable modèle de genre, que l'on admire aux n° 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 le premier la fameuse 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.



Torréfié, le cacao est transporté dans des machines à mortieriques, qui le conduisent dans un cylindre divisé où il se trouve avec une huile de graisse et son volume en 6 grosses cuvettes différentes, puis il est soumis à une ventilation qui chasse les cotons 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 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 papier est ensuite mis en boîte 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.



La fabrication de chocolat à cette époque était bien primitive : on décortiquait le cacao à la main, on le pilait dans un mortier de fonte : puis, on étais la pâte sur une table de pierre et on la malangeait 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.

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



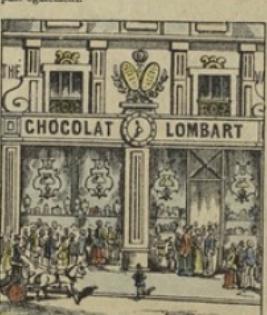
En 1780, la Maison Meunier avait déjà pris une telle importance que le roi Louis XVI, sur la demande de Madame Victoire de France, conférait au célèbre chocolatier le titre de fournisseur privilégié de la cour, honneur fort envie à cette époque.



En 1802, 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 voici 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 Chocolat, à l'état de pâte molle, est versé dans une trémie superposée à une vis d'Archimède destinée à l'extraire l'air. Puis il est pesé et mis dans des moules qui lui donnent sa dernière forme. Ces moules sont placés sur des tables à trépied appelées « claquettes », dont les ressorts tiennent la pâte également.



MEUNIER et LOMBART ! deux noms glorieusement accompagnés : 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 Sébastopol, aussi bien que derrière la massive vitre du petit marchand de village.

