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

L'HISTOIRE DU CHOCOLAT

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

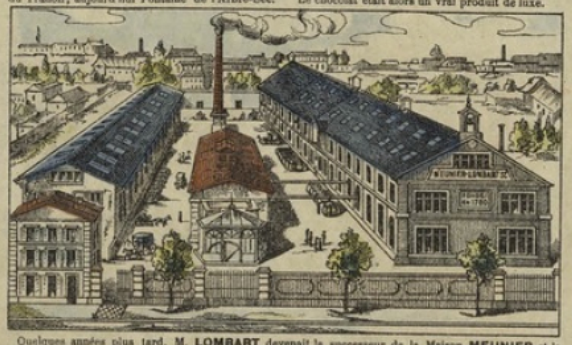
En l'an 1520, les Espagnols conquérants du Mexique, importèrent les premiers en Europe l'usage du Chocolat employé depuis un temps immémorial par les Mexicains qui l'appelaient : « *Breuvage des Dieux* » à cause de son goût délicieux et de ses excellentes propriétés nutritives.

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 en vogue à cette époque, situé au n° 3 de la Rue des Vieilles-Etuves Saint-Honoré, près la Croix du Trahoir, aujourd'hui Fontaine de l'Arbre-Sec.

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 étalait 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 1789, 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 envié à cette époque.

En 1814, Madame Royale devenue Duchesse d'Angoulême, se rappelant sans doute un nom souvent prononcé par elle dans son enfance, accordait de nouveau au Chocolatier Meunier le titre de fournisseur exclusif de sa maison, ce qui constituait 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 boutique historique de la rue des Etuves ne tarda pas à être trop étroite. Une première grande usine bâtie par M. **LOMBART**, rue Keller, se trouva bientôt à son tour trop restreinte pour répondre aux besoins de la fabrication. C'est alors que fut élevée l'immense fabrique, véritable modèle du genre, que l'on admire aux n°s 75, 77 et 79 de l'avenue de Choisy. Jusque là, le chocolat avait été aristocrate : M. **LOMBART** voulut qu'il devînt populaire. A cet effet, il créa 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.

En 1852, une commission de médecins appelée à étudier les qualités nutritives du Chocolat prenait hautement pour type le **CHOCOLAT MEUNIER** dont **LOMBART** est le successeur, et voici ce que disait la *Gazette des Hôpitaux* à ce sujet : « 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 grosseurs et débarrassé tant mécaniquement que par un triage manuel de toutes ses impuretés (car à l'usine Lombart toute graine avariée est rejetée impitoyablement) est mis sur un feu doux dans des torréfacteurs 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 concasseur.

Torréfié, le cacao est transporté dans des machines à décortiquer qui le conduisent dans un cylindre diviseur où il se sépare par sa seule densité et son volume en 6 grosseurs différentes ; puis il est soumis à une ventilation qui chasse les coques 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 cuvette en granit et de 3 rouleaux de même pierre qui les battent, les écrasent et en font un mélange intime. De là, on les porte dans les laminoirs à 3 cylindres en granit tournés au diamant, qui en font une pâte fine et homogène.

Le Chocolat, à l'état de pâte molle, est versé dans une trémie superposée à une vis d'Archimède destinée à en 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 trépidation appelées *claquettes*, dont les ressauts étendent la pâte également.

Le Chocolat moulé à l'état pâteux et chaud a besoin, pour se démouler, d'être solidifié par un refroidissement énergique et rapide. Des toiles sans fin se mouvant dans des conduites remplies d'air froid et de l'invention brevetée de MM. **LOMBART** et **BILLAUDOT**, sont chargées de moules 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. Puis, il est mis en caisse, 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**.

L'usine **LOMBART** fabrique elle-même toute cette délicate bonbonnerie au chocolat dont Messieurs nos Enfants sont si friands, les fondants, les croquettes, les pralinés, les crèmes, etc... Sans oublier les cigares et les cigarettes d'un tabac tout particulier que les parents les plus soucieux de la santé de leurs enfants permettent volontiers aux garçons et même aux petites filles.

MEUNIER et **LOMBART** ! deux noms glorieusement accouplés : Le passé et le présent, véritable noblesse industrielle. Telle est la marque célèbre de cette vieille et excellente Maison, marque 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 modeste vitre du petit marchand de village.

Imagerie d'Epinal. — Pellerin, imp.-édit.

GLUCQ, 60, Rue de Rennes, anc^nt Boul^d Sébastopol, Paris, — Auteur-Éditeur de la série encyclopédique des Leçons de Choses Illustrées.