

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 1500, 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 1700, la vue de son magasin fort en vogue à cette époque, situé au n° 3 de la Rue des Vieilles-Étuves Saint-Honoré, près la Croix du Trahoir, aujourd'hui Fontaine de l'Arbre-Sec.



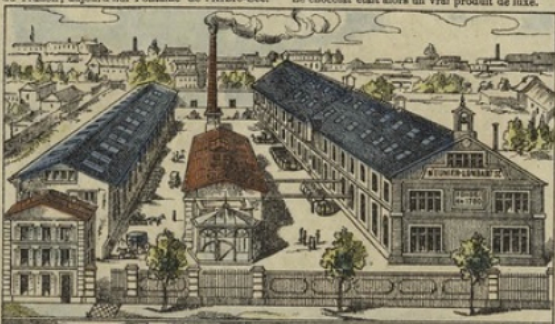
La fabrication de chocolat à cette époque était bien primitive : on décoquait le cacao à la main, on le pilait dans un mortier de fonte ; puis, on étalait la pâte sur une table de pierre et on la mélangeait en la broyant sous un rouleau de fer. Le chocolat était alors un vrai produit de luxe.



En 1769, la Maison Meunier avait déjà pris une telle importance que le roi Louis XVI, sur la demande de Madame Victoire de France, confiait 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 rappelle sans doute un nom souvent prononcé par elle dans son enfance, accordé 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.



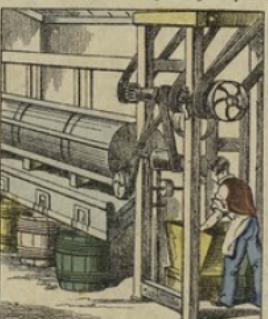
Quelques années plus tard, M. LOMBART devenait le successeur de la Maison MEUNIER et la boutique historique de la rue des Étuves ne tarda pas à être trop étroite. Une première grande usine bâtie par M. LOMBART, rue Keller, se trouva bientôt à son tour trop restreinte pour répondre aux besoins de la fabrication. C'est alors que fut élevée l'immense fabrique, véritable modèle du genre, que l'on admire aux nos 75, 77 et 79 de l'avenue de Choisy. Jusque là, le chocolat avait été aristocratique : M. LOMBART voulut qu'il devint populaire. A cet effet, il créa le premier la fameuse Tablette d'un Sou, un 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 1862, 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 le *Gazette des Hépistax* 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 tout 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 concassage.



Torréfié, le cacao est transporté dans des machines à décoquifier 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 carotte en granit et de 3 rouleaux de même pierre qui les battent, les écrasent et en font un mélange laitier. 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 clapnettes, dont les ressorts étendent la pâte également.



Le Chocolat moulu à l'état pâteux et chaud a besoin, pour se démailler, 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 Mesdemoiselles nos enfants sont si friandes, les fondants, les croquettes, les yaourts, les crêpes, 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 vitrine du petit marchand de village.

Imagerie d'Épinal. — PAILLEUX, imp.-édit.

Autour-Éditeur de la série encyclopédique
des Leçons de Choses Illustrées.
GLUCQ, 60, Rue de Rennes, anc. Boul. Sébastopol, Paris.

