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
Mention d'illustration
ill. en coul.

Groupe II. — FEUILLE N° 15.
MÉDAILLE D'OR: MARSEILLE 1883

LE CAFÉ.

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

Le Caféier est un bel arbrisseau toujours vert. Ses feuilles ressemblent à celles du laurier : il produit des fruits rouges semblables à des cerises, et contenant deux noyaux qui sont les grains de Café. Ses fleurs ressemblent à celle du jasmin blanc et ont une odeur délicieuse.

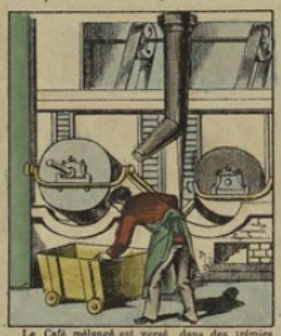
Le Caféier pousse à Java, aux Indes, au Brésil, aux Antilles, etc. Le même arbre portant à la fois fleurs et fruits, la récolte se fait pour ainsi dire de manière continue, mais surtout en mai. Des nattes sont étendues sous les arbres qu'on secoue pour faire tomber les fruits mûrs.

Les fruits sont portés sous des meules qui écrasent la pulpe dont les noyaux ou grains de Café sont entourés. 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 d'Europe, dont voici les cinq plus grands marchés: Le Hâvre, Londres, Amsterdam, Anvers et Hambourg. De là, les chemins de fer répandent la précieuse denrée sur le continent dans toutes les directions.

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.

Là, dans d'immenses magasins où les Cafés sont entassés, on procède au mélange des différentes sortes pour unir la force des unes 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 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 mû 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 *enrobés* d'une couche mince mais continue de sucre caramélisé par la vapeur, puis refroidis brusquement sur de longues tables métalliques : Cet *enrobage* et ce brusque refroidissement empêchent toute évaporation. Le Café passe alors aux moulins qui le réduisent en poudre.

Le Café moulu arrive immédiatement aux ouvrières qui le pèsent exactement et en remplissent des boîtes de fer blanc contenant 250 ou 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 emballe 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 connu partout; la torréfaction spéciale du Café par les procédés de la Maison **Trébucien** est une industrie absolument française dont l'équivalent n'existe nulle part.

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

Chez tous les épiciers, les acheteurs qui en ont une fois goûté, ne veulent plus que du **Café des Gourmets** dont, depuis 25 ans, la qualité reste invariable. Ils ont bien soin de s'assurer que c'est du véritable **Café des Gourmets** qu'on leur donne, car les contrefacteurs sont nombreux, et quoique toujours condamnés, ils ne se découragent pas.

Le public doit enfin apprendre ce que certains fabricants peu scrupuleux lui vendent comme du Café : la santé publique y est intéressée, et il faut une bonne fois que l'on sache quelles drogues abominables certaines concurrences osent vendre vis-à-vis du **Café des Gourmets** qui, lui, appelle l'examen de tous.

Aussi boit-on trop souvent, hélas ! à la place de Café des décoctions atroces qui n'en contiennent guère ! Le goût détestable et les propriétés malfaisantes de ces drogues malpropres pourraient être évités par les consommateurs, si, au lieu d'acheter leur Café au hasard, ils prenaient constamment et uniquement du **Café des Gourmets.**

Afin que le public soit bien et dûment édifié, voici la boîte du **Café des Gourmets** telle que le public doit l'acheter et l'exiger. Ces boîtes ainsi scellées au nom de la maison **Trébucien** ne contiennent 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 lui trouvent toujours le goût exquis et le parfum 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 50e partie de la consommation totale du Café en France.

Typ.-Lith. de Ch. PELLERIN à Epinal. (Déposé)

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

GLUCQ. — 115, Boulevard Sébastopol, Paris. — Auteur-Éditeur de la série encyclopédique des Leçons de Choses Illustrées.