

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 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 Cafetier 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 Cafetier 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 Havre, 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, 35 avenue de Vincennes, à Paris, laquelle on prépare le célèbre Café des Gourmets que le monde entier connaît.



LA, 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 trémiss 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 métalliques : Cet enrobage et ce brusque refroidissement empêchent toute évaporation. Le Café passe alors aux moulins où 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 Épiceries 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 épiceries, les acheteurs qui 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 contrefaçons sont nombreuses, et quoique toujours condamnées, ils ne se découragent pas.



Le public doit enfin apprendre ce que certains fabricants peu scrupuleux lui vendent comme du Café : le café public n'est intéressant, et il faut une bonne fois que l'on sache que les drogues abominables certaines concurrentes osent vendre vis-à-vis du Café des Gourmets qui, lui, a l'appât l'examen de tous.



Aussi hâtons-nous trop souvent, hélas ! à la place de Café des déceptions atroces qui s'en contiennent guère ! Le goût détestable et les propriétés malfaisantes de ces drogues malpropres pourraient être évitées 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 50^e partie de la consommation totale du Café en France.

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

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

GLUCQ. — 115, Boulevard Sébastopol, Paris.

Typ. Loh. de Ch. PELLELIN à Epinal (Vosges)