{BnF Gallica

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

BnF Gallica

. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1889.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :
- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».
- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.
- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter **utilisation.commerciale@bnf.fr**.

EXPOSITION UNIVERSELLE

LA BRASSERIE A LILLE

Jamais la bière n'a joui d'autant de vogue dans le public français que depuis quelques années, et, si l'on veut y réfléchir un peu, on comprendra fort aisément les causes de cette vogue. En effet, le vin, qu'on pouvait considérer jusqu'ici comme la boisson nationale dans la plus grande partie de la France, est devenu rare et d'un prix très élevé par suite des ravages exercés par le phylloxera et par les autres maladies de la vigne; et l'on a songé alors, tout naturellement, à une boisson saine, fortifiante, agréable, à la bière, dont le prix est infiniment moins élevé.

La bière a donc pris une très grande importance dans la consommation, et même il est des personnes qui regrettent cette importance toujours croissante, la considérant comme fâcheuse au point de vue patriotique, parce que l'on consomme en France une grande quantité de bières allemandes. Il est bien évident que cet impôt payé à l'industrie tudesque est affligeant pour des Français. Il a même de fâcheuses conséquences hygiéniques, car il est démontré que les brasseurs allemands, pour permettre aux bières qu'ils nous envoient de supporter le voyage, y ajoutent de l'acide salicylique, substance nuisible et même toxique.

Mais il y a un moyen bien simple de se soustraire à ces inconvénients : ce moyen, qui est d'accord en même temps avec le patriotisme et avec l'intérêt des consommateurs, c'est de ne s'adresser qu'aux brasseurs français.

Nous savons bien que beaucoup de gens persistent à s'imaginer que les bières allemandes sont supérieures aux autres. C'est là un préjugé stupide, qui d'ailleurs se dissipe de plus en plus. Nous avons en France, dans le Nord, des pays où l'on n'a jamais bu beaucoup de vin, même dans le temps où la vigne française produisait abondamment, et où la bière est depuis très longtemps la boisson généralement adoptée. Il y a là des brasseurs émérites qui ont pu jadis être inférieurs aux brasseurs allemands, mais qui ont perfectionné leurs procédés et leur outillage et qui maintenant ne craignent aucune comparaison. L'Exposition universelle de 1889 a démontré d'une manière péremptoire les beaux résultats obtenus par la brasserie française, qui a obtenu le Grand Prix, et le jury a reconnu officiellement « les progrès remarquables et incontestés réalisés depuis l'Exposition de 1878 ».

Parmi les exposants français qui ont participé brillamment à ce beau succès, il n'est que juste de citer M. Corman-Vandame, de Lille (35 et 37, rue d'Arras), qui a obtenu une médaille d'argent et dont nous venons de visiter avec un vif intérêt le bel établissement.

Cette brasserie est fort ancienne et a environ un siècle d'existence. Il y a neuf ans que M. Corman-Vandame en est devenu le propriétaire, et sous cette nouvelle direction elle n'a pas tardé à prendre un très grand développement.

Mais c'est surtout depuis deux ans à peu près que cette brasserie (connue sous le nom de *Brasserie des Moulins*) a pris une extension qui en a fait une des plus importantes de la région. A cette époque, M. Corman-Vandame s'adjoignit comme directeur M. Charles Buns, qui, par sa grande compétence et ses soins attentifs, contribua puissamment à donner une grande extension à l'établissement. Naguère, la production de cette brasserie ne dépassait pas de beaucoup 8,000 hectolitres par année; aujourd'hui, elle est arrivée à un chiffre supérieur à 20,000 hectolitres.

Ce résultat si remarquable est dû précisément à cette amélioration dans l'outillage et dans les procédés de fabrication à laquelle nous faisions allusion tout à l'heure. L'outillage de cette brasserie est actuellement beaucoup plus puissant et conforme à tous les perfectionnements réalisés dans ces derniers temps.

Nous avons examiné avec attention le matériel considérable dont dispose M. Corman-Vandame. Il est actionné par deux machines à vapeur et un générateur à deux bouilleurs et se compose de nettoyeurs, de moulins à concasser, de laveurs mécaniques pour le nettoyage des tonneaux, d'un injecteur à vapeur à eau chaude et à eau froide, pour rincer les fûts, d'une bâche à eau chaude et à eau froide. Dans les appareils destinés à la fabrication proprement dite, nous remarquons deux chaudières d'une contenance totale de 122 hectolitres, une cuve-matière d'une contenance de 118 hectolitres, trois cuves-guilloires d'une contenance totale de 140 hectolitres, deux bacs refroidissoirs contenant ensemble 150 hectolitres, six caves de fermentation d'une superficie totale de 500 mètres carrés, deux germoirs de 360 mètres carrés, deux tourailles pour les malts. On voit, par l'énumération des principaux éléments de ce puissant outillage, qu'il s'agit d'un établissement d'une grande importance. Cette importance paraît encore plus évidente quand on a vu l'étendue des locaux et la vaste superficie recouverte par la brasserie.

Mais ce n'est pas seulement à sa fabrication perfectionnée que M. Corman-Vandame doit sa grande réputation et la faveur du public : c'est aussi aux soins méticuleux qu'il apporte à cette fabrication et au choix de matières premières toujours irréprochables. La haute distinction que lui a conférée le jury de l'Exposition universelle est donc méritée à tous les points de vue.

Le système de fabrication employé dans cette brasserie est la fermentation haute en tonneaux, qui donne une bière naturelle, hygiénique et se digérant facilement.

Outre les bières qu'elle livre au commerce, la maison a deux spécialités : les bières bourgeoises, très appréciées d'une nombreuse clientèle, et les bières pour cafés, qui ont toute la faveur des consommateurs. Sa marque de fabrique (trois moulins) est maintenant universellement connue, et, pour finir par un renseignement topique, nous dirons qu'il nous revient que cette seule maison paie chaque année, tant à l'Etat qu'à la Ville, 100,000 francs de droits. Un tel établissement est de ceux qui font honneur à la brasserie française. G.

EXPOSITION UNIVERSELLE

LA TABLETTERIE D'ÉCAILLE

Il y a longtemps que l'écaille est considérée comme une matière de luxe, et actuellement elle s'emploie, malgré son prix, à une fabrication considérable de peignes, de lorgnons, de manches d'ustensiles divers, d'éventails, de bonbonnières, de tabatières, etc., etc.; on en fait aussi de beaux revêtements de meubles.

A l'époque de la Renaissance, on employait déjà beaucoup l'écaille. Quelques beaux cabinets florentins que l'on conserve dans les collections ont des vantaux en écaille. L'écaille figure également dans les beaux meubles de l'époque de Louis XIII et dans la marqueterie du célèbre Boule. On cite quelques riches objets décoratifs de la même époque, des crucifix entre autres, où elle est heureusement alliée à l'ébène et à l'argent. Un grand nombre de boîtes et de tabatières en écaille ont été ornées sous Louis XIV et depuis d'émaux du fameux Petitot, et atteignent aujourd'hui dans les ventes des prix très élevés.

Mais, il faut bien le reconnaître, pendant bien longtemps et même jusqu'à nos jours, on n'a pas su travailler l'écaille avec une véritable perfection, et si l'on compare les objets d'écaille fabriqués jadis à certains de ceux qu'on exécute actuellement, on trouve ces objets anciens relativement grossiers et sans véritable élégance.

C'est qu'on manquait de l'outillage nécessaire pour travailler cette matière si délicate. Or, c'est un industriel parisien, Cléray, aujourd'hui décédé, qui a transformé cette fabrication en transformant son outillage, et qui a fait des objets en écaille de vrais objets d'art, des articles de Paris d'un goût et d'une élégance irréprochables.

Si Cléray (qui fut, comme on sait, conseiller municipal de Paris) est mort aujourd'hui, sa maison existe toujours au numéro 191 de la rue du Temple, et il avait trouvé dans la personne de sa veuve une collaboratrice qui fut sa digne continuatrice. Nous n'avons pas besoin d'insister sur la perfection donnée à cette industrie par M. Cléray et sa veuve. Qui ne connaît tous ces chefs-d'œuvre de tabletterie qui sont aujourd'hui si fort à la mode ? On est arrivé dans cet établissement à donner à l'écaille un aspect véritablement merveilleux, à la travailler, à la sculpter, à la ciseler comme on ne l'avait jamais fait. Avec l'écaille blonde, notamment, on exécute des objets d'une beauté et d'une richesse incomparables.

Cette maison présente aujourd'hui un double sujet d'intérêt : d'abord la haute récompense, la médaille d'or que le jury vient de décerner à Mme veuve Cléray, dont la vitrine est si remarquée à l'Exposition universelle; ensuite le changement qui se produit dans cet établissement si connu.

En effet, cet établissement sans rival en son genre passe aux mains de M. Huchez, le successeur de Mme veuve Cléray. M. Huchez est lui-même une personnalité dans cette intéressante industrie.

Il dirige au numéro 16 de la rue Montgolfier une fabrique de peignes et d'épingles en écaille,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France