

# Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1891-03.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'œuvres 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](mailto:utilisation.commerciale@bnf.fr).

## MALTERIE ET BRASSERIE DE LA LYS A ARMENTIÈRES



VOULEZ-VOUS, très cher et très aimable directeur, permettre, pour une fois, à un simple touriste d'usurper, dans votre journal, la place d'un de vos rédacteurs ?

Le fait ne serait guère exposé, vous le savez parfaitement bien, à se reproduire, et ce n'est pas un simple fantaisiste comme moi qui pourrait ambitionner une place de rédacteur dans une publication aussi grave que la vôtre; mais je viens aujourd'hui, par hasard, d'obéir à une fantaisie qui m'a fait recueillir des renseignements appartenant visiblement à votre domaine, et c'est pour quoi je me permets, pour une fois, de les communiquer à vous et à vos lecteurs.

Je suis (vous le savez depuis longtemps) un adorateur de bières, et vous m'avez plus d'une fois accusé d'être, pour ces raisons, un appréciateur d'une étrange sincérité.

Or, en arrivant à Lille, et après être descendu à l'hôtel de Normandie, dans le voisinage de la gare, j'ai successivement dégusté des bières brunes et des bières blondes d'une extrême limpidité, et, vous le dirai-je modestement? après de nombreuses et de très sérieuses comparaisons entre ces deux types, il m'est encore, en ce moment, impossible de me prononcer en faveur de l'une ou de l'autre, tant l'une et l'autre me semblent réaliser la perfection.

Il paraît que l'on ne peut pas, sans conséquence, être l'ami et l'un des camarades d'un directeur de journal industriel. Après avoir très souvent constaté l'excellence des bières que l'on me servait dans cet hôtel, au prix minime de 10 centimes le bock, il m'est venu la curiosité de connaître le nom de la brasserie qui les produit, et, ayant appris que cet établissement se trouve à Armentières, c'est-à-dire à une faible distance de Lille, j'ai résolu, comme l'aurait fait un de vos rédacteurs ambulants, d'aller étudier sur la place la fabrication de ces excellentes bières.

Vous ne vous attendez pas, sans doute, à une étude approfondie; mais je dois vous dire cependant que, très aimablement accueilli par M. Maurice Cardon, j'ai suivi avec un vif intérêt tous les détails de la fabrication.

M. Cardon, que je viens de nommer, n'est devenu brasseur que depuis l'année dernière. Il avait, en 1885, installé à Armentières une malterie où il produisait et produit encore, dans de vastes germoirs, avec des orges exclusivement empruntées aux meilleurs pays de production, des malts d'excellente qualité.

Cette qualité fut si rapidement appréciée que le jury du concours tenu à Lille, l'année même de la fondation de cette malterie, accorda un premier prix à ses produits.

En très peu de temps, ces excellents malts obtinrent un très grand succès, non pas seulement dans les brasseries du nord de la France, mais dans celles de la Belgique.

L'année dernière, M. Cardon, frappé des services très remarquables que ses produits rendaient dans ces établissements, de la qualité des bières qu'ils servaient à fabriquer, eut l'idée d'aborder lui-même l'utilisation d'une partie de ses malts, en annexant à son importante malterie la brasserie non moins importante qu'il vient de nous faire visiter.

Il s'est donné, pour suffire aux exigences de la direction de sa double industrie, un associé, M. G. Droulers, et leur active collaboration a réalisé d'une façon presque instantanée l'installation d'un puissant outillage donnant les excellents résultats que nous admirions, il ya quelques jours, à l'hôtel de Normandie.

MM. Cardon et Droulers, après avoir étudié en-

semble cette importante question, se sont arrêtés, pour la production de leurs bières, au principe exclusif de la fermentation haute, et la raison que nous en a donné M. Cardon (raison, du reste, que nous avons présumée d'avance), c'est que ce procédé a l'avantage de fournir des boissons d'une digestion plus facile, plus rapide et plus complète, ce qui la fait recommander d'une façon expresse par les hygiénistes.

Quant aux détails de sa fabrication, on nous dispensera sans doute de les aborder pour cette fois, mais on nous permettra cependant de signaler les avantages de cette disposition en demicascade des appareils de fermentation, disposition qui a pour résultat de soustraire autant que possible le moût au contact de l'air, et, par conséquent, de mettre les bières à l'abri des fermentations accessoires, en même temps que le déplacement automatique des liquides assure une sérieuse économie de main-d'œuvre.

Signalons aussi l'emploi simultané des réfrigérants et d'une puissante glacière pourvue d'une énorme quantité de glace, de façon à réaliser une basse température très régulière, qui permet, en pleines chaleurs de l'été, de poursuivre utilement et dans d'excellentes conditions la production de la bière.

N'oublions pas non plus les exquis précautions de propreté que l'on prend dans toutes les



VUE DE LA BRASSERIE DE LA LYS  
Appartenant à MM. M. CARDON et G. DROULERS

parties de l'usine, et pour faire apprécier les résultats de toutes ces précautions, constatons ce fait à peu près unique: pas une seule des maisons bourgeoises, pas un seul des cafés des villes de Lille, d'Armentières, de Roubaix, de Tourcoing, d'Asq, etc., etc., où MM. Cardon et Droulers ont une nombreuse clientèle, ne leur a encore retourné l'un des tonneaux de bière que cette maison leur avait fournis; aucun ne s'est jamais servi, pour formuler une réclamation, du téléphone que ces messieurs ont installé dans leurs bureaux, pour faciliter leurs rapports avec cette clientèle.

G.

## LES VINS FINS DE CHAMPAGNE Marque Fisse, Thirion et Cie

Fondée en 1821  
REIMS



L faudrait écrire des volumes pour pouvoir célébrer dignement les brillantes qualités du vin de Champagne. On ne se doute généralement pas, dans la masse du public, qu'elles dépendent presque autant du degré de perfection des procédés employés pour les préparer que de la valeur intrinsèque des crus d'où les vins sont tirés.

On doit d'abord procéder avec un grand soin à

l'élimination des mauvaises grappes et au pressurage. On suit alors avec attention le travail qui s'opère dans les fûts, le collage et les diverses opérations qui aboutissent à la mise en bouteilles. Après ce travail, les bouteilles sont couchées sur le flanc, et l'on attend que le vin ait formé son dépôt. Puis, quand le moment opportun est venu, un an au plus tôt après la prise de mousse, on place les bouteilles, dans une position inclinée, sur des tables appelées pupitres, et pendant plusieurs semaines des ouvriers spéciaux leur impriment chaque jour, à la main, de légères secousses destinées à faire descendre le dépôt sur le bouchon. Un ouvrier habile peut remuer jusqu'à trente mille bouteilles pendant une journée.

Lorsque tout le dépôt adhère au bouchon, l'on procède à la délicate opération du dégorgement. Puis vient le dosage, et ensuite on procède au bouchage et au ficelage.

Nous verrons plus loin qu'une maison rémoise a modifié et perfectionné ces dernières opérations.

Le vin est plus ou moins sec suivant la nature et la quantité de la liqueur qu'on y introduit au moment de l'opération du dégorgement. Pour lui donner cette qualité spéciale, on se règle en général sur les goûts prédominants des habitants des contrées auxquelles on le destine.

Les vins mousseux de Champagne doivent leur immense réputation à plusieurs causes, notamment à la qualité supérieure des crus d'où ils proviennent, tous situés dans les environs de Reims et parmi lesquels nous citerons Ay, Sillery, Verzenay, Bouzy, Cramant, Rilly-la-Montagne, etc., puis à la perfection des procédés employés pour les travailler.

Les bonnes maisons champenoises ne reculent devant aucun sacrifice pour se procurer des vins provenant des vignobles les plus renommés; elles se font un point d'honneur de ne livrer à la consommation que des vins d'une qualité exquisite. Afin de pouvoir fournir constamment des produits égaux, elles font d'immenses provisions de vins récoltés pendant les bonnes années, etc.

Une des plus anciennes marques de la Champagne, une des plus estimées aussi, est la marque Fisse, Thirion et Cie, dont MM. Eug. Petit et A. Bécret se sont rendus acquéreurs au mois de juin 1890. Elle date de 1821, mais à cette époque son nom était Fisse, Fraiquin et Cie. Elle a appartenu en dernier lieu à M. Delescluze. A la mort de M. Thirion, la vente de cet établissement était de trois cent mille bouteilles. Pendant un moment, cette vieille et honorable marque avait vu son succès se ralentir; mais actuellement elle est dans une véritable période de renaissance, et, sous l'énergique et habile direction des nouveaux chefs de la maison, elle semble appelée au plus bel avenir. Leur féconde initiative a déjà donné les plus heureux résultats, faciles à constater.

La marque Fisse, Thirion et Cie, comprend les marques suivantes, que nous citons par ordre de qualités, en commençant par les meilleures, naturellement:

*Cachet d'Or;*  
*Carte Blanche;*  
*Carte Noire;*  
*Sillery supérieur.*

De plus, MM. Eug. Petit et A. Bécret possèdent et exploitent les marques suivantes, aussi fort estimées;

*Sport's Champagne;*

*Georges de Ligny* (spécialement destinée aux Sociétés de tir; — l'étiquette porte une cible et deux carabines croisées).

*Allegro Champagne* (destinée aux Casinos et aux cercles d'officiers).

Nous pouvons parler en pleine connaissance de cause de ces différentes marques, car nous les avons dégustées. Nous devons reconnaître en toute impartialité qu'elles ne le cèdent en rien à celles des maisons les plus renommées.

MM. Eug. Petit et A. Bécret (qui sont proprié-