

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1879.

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.

LES BIÈRES FRANÇAISES



Si nous avons à faire l'histoire de la bière, nous hésiterions à faire remonter à Osiris l'invention de cette boisson.

Dans l'esprit de ceux qui ont inventé cette antique origine, il y avait très-probablement la préoccupation de donner un pendant à Bacchus, l'inventeur du vin, préoccupation qu'il nous est impossible de partager.

Mais, en dehors de toute intention mythologique, force nous est de reconnaître que les Egyptiens ont pratiqué, sinon inventé, la fabrication de la bière. Le témoignage d'Hérodote, qui parle expressément du *vin d'orge* des Egyptiens, est absolument décisif à cet égard, et nous ne comprenons guère qu'il ait pu être contesté.

Voilà donc un fait historique d'une certitude absolue.

On sait moins comment le secret de cette fabrication, connue des Egyptiens, a été découvert par les anciens peuples du Nord, ou par qui il y a pu leur être communiqué.

Nous pourrions, sans doute, nous livrer à des hypothèses plus ou moins hardies sur les arts intro-

duits jusque dans l'Europe septentrionale par les migrations aryennes, et faire venir de l'extrême Orient l'art de fabriquer la bière de Bavière, comme on en fait venir aujourd'hui toutes les langues occidentales.

Nous croyons plus prudent de couper court avec l'histoire hypothétique de cette boisson allemande, après avoir rappelé sommairement que sa fabrication, très-ancienne dans le nord de l'Europe, a été connue et affirmée des historiens latins dès les premiers contacts des Romains avec les peuples d'au delà du Rhin.

Pline, Théophraste, Tacite sont tout à fait explicites à cet égard, et la bière, qui était déjà de leur temps la boisson exclusive des Germains, n'a pas cessé depuis d'être fabriquée par eux.

Longtemps même on a pu adopter comme trait distinctif des races latines et des races saxonnes ce fait que celles-ci buvaient de la bière au lieu que celles-là ne connaissaient que le vin.

L'extension des relations aidant, grâce à la facilité croissante des communications, cette distinction n'a plus ce caractère absolu : les Allemands et les Anglo-Saxons se familiarisent de plus en plus avec le vin, et, d'autre part, la bière envahit de plus en plus le midi de l'Europe, sinon comme boisson de table, au moins comme boisson accessoire, comme boisson de café et de brasserie.

Toutefois, malgré l'extension croissante de la fabrication de la bière, les brasseurs allemands, et notamment les brasseurs bavarois et les brasseurs viennois, conservent leur réputation, et, à Paris même, où la consommation est actuellement énorme, les débitants ne manquent guère de se recommander au public en annonçant, sincèrement ou non, des bières de Vienne ou de Munich.

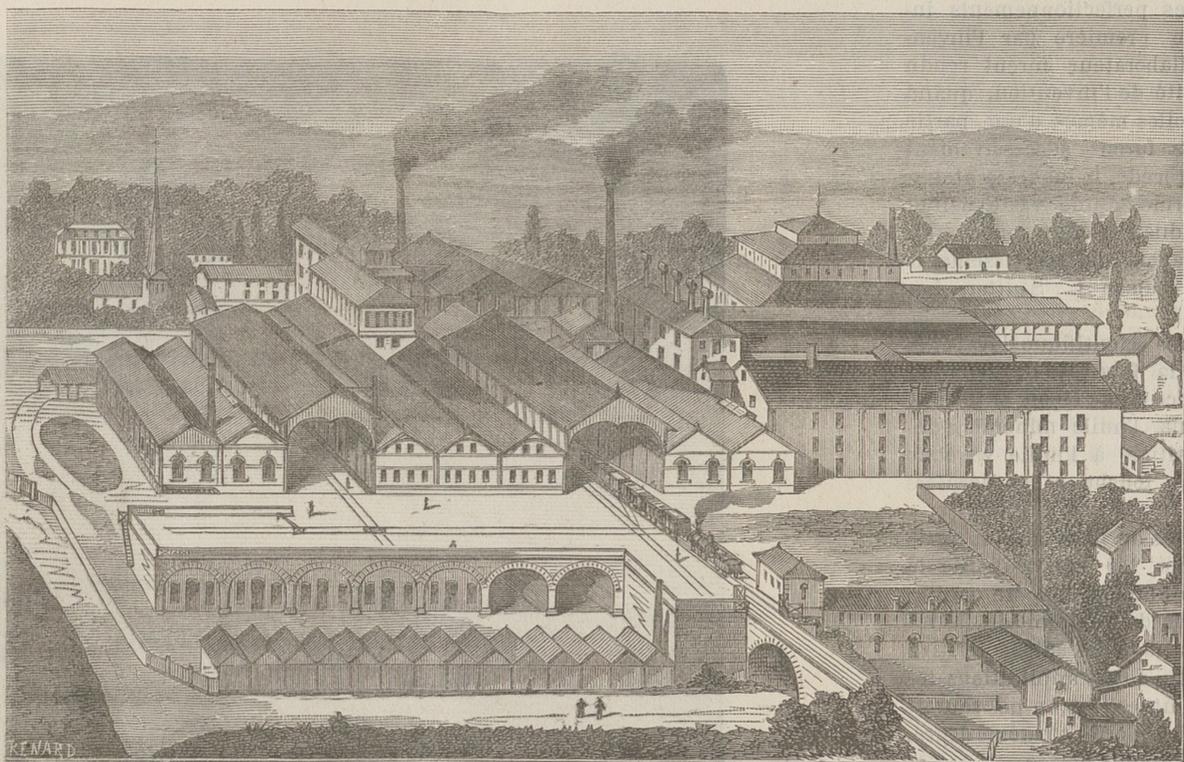
Pourtant, sans affirmer qu'il existe en France un grand nombre de brasseries en état de produire des bières comparables aux bières allemandes, nous croyons, disons mieux, nous savons à n'en pas douter qu'il en est au moins quelques-unes dont les produits n'ont absolument rien à envier aux produits d'outre-Rhin.

La fabrication des meilleures bières, quoi qu'en disent certains fabricants superstitieux ou malins, n'est plus, ne saurait plus être, après les progrès réalisés par la chimie et par l'industrie, un secret professionnel.

Quatre grandes conditions (tout le monde le sait) sont nécessaires, mais suffisantes pour produire de la bière parfaite :

Fabrication sur la plus vaste échelle possible.

L'expérience, vérifiant du reste la théorie, a démontré que les opérations de la brasserie n'ont tout leur effet que lorsqu'elles s'appliquent à de grandes



Brasserie de Tantonville (Meurthe-et-Moselle). — Société anonyme. Administrateurs : J. et P. TOURTEL frères.

masses de matières, en dehors même de la question économique qui est évidente.

La seconde condition est l'emploi des méthodes et de l'outillage perfectionnés, particulièrement des appareils mécaniques qui tendent à supprimer de plus en plus le travail à bras.

La troisième est le choix scrupuleux des matières et la surveillance exacte de toutes les opérations.

La quatrième est d'avoir des réserves de glace suffisantes pour maintenir les caves froides et rafraîchir les brassins.

Or, on se demande pourquoi ces conditions seraient plus difficiles à remplir en France qu'en Allemagne ou en Autriche.

Le public lui-même commence à revenir de ce préjugé depuis qu'une très-grande maison française a démontré pratiquement la possibilité de lutter sans désavantage avec les premiers brasseurs de Munich.

Sur cette simple indication, la plupart de nos lecteurs ont certainement nommé d'avance la brasserie de Tantonville (Meurthe-et-Moselle).

Nous ne ferons pas, après M. Pasteur, l'éloge de la bière de Tantonville, persuadé que les chopes consommées dans tous les cafés et brasseries de Paris et de toutes les villes de France en font un éloge bien plus éloquent.

Nous ne dirons pas les résultats bien connus obtenus par cette grande maison, mais nous dirons un

mot de son histoire et de son installation actuelle, pour mettre sur la voie des raisons qui expliquent et justifient ces résultats.

La brasserie de Tantonville a été fondée en 1839, dans des conditions assez modestes, par MM. Jules et Prosper Tourtel qui, associés plus tard à leurs fils, sont toujours restés à la tête de leur maison.

Leur fabrication qui, en 1840, ne s'élevait qu'à 1.500 hectolitres par an, dépasse maintenant 100.000.

Leur usine, en communication directe, par un embranchement de chemin de fer, avec le réseau de l'Est, est montée sur le plus grand pied imaginable.

5.800 mètres carrés de caves germoirs, 700 mètres carrés de plateaux de touraille, 4 chaudières contenant ensemble 323 hectolitres, 40 bacs rafraîchisseurs d'une capacité totale de 750 hectolitres, 230 cuves à fermentation pouvant contenir 8.000 hectolitres, des caves à bière renfermant 50.000 hectolitres de futaille, 24.210 mètres cubes de caves-glacières, 2 appareils Carré produisant 200 kilos de glace à l'heure, 5 hectares d'étangs sur lesquels on récolte également de la glace et reliés aux caves-glacières par une voie ferrée, 25 wagons-glacières et 42.000 fûts pour l'expédition, 11 générateurs développant une force de 320 chevaux, etc., etc., voilà une partie de ce que nous avons vu et admiré à Tantonville.

Mais ce n'est pas tout ce qui a arrêté nos regards dans cette intéressante commune dont l'établisse-

ment Tourtel a doublé la population et complètement transformé les mœurs et les habitudes.

Des écoles gratuites, des logements d'ouvriers vastes, sains et commodes, des secours et des remèdes gratuits aux malades et aux blessés, une vaste exploitation rurale modèle, des rues larges et propres, une population robuste, gaie, heureuse, voilà ce qui nous a profondément touché à Tantonville.

Que nos lecteurs ne se hâtent pas de croire que ces faits soient étrangers à notre sujet. Nous ignorons quelles sont, en Bavière, les relations des brasseurs et de leurs ouvriers; mais, en France, nous savons que tout industriel qui a résolu de soutenir avec l'étranger une concurrence efficace, qui veut fonder une industrie prospère, doit avant tout se proposer ce but : gagner le cœur de ses ouvriers pour s'assurer leur intelligente collaboration.

Le jury de l'Exposition universelle de 1878, en décernant à la brasserie Tourtel la médaille d'or, a voulu consacrer la réputation acquise à ses produits par l'exquise finesse de goût qui les distingue.

Nous savons qu'en dehors du grand entrepôt de Paris (rue des Vinaigriers, 40 bis), il en existe dans toutes les principales villes de France et en Algérie.

STEVENS.