{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. 1884-08-10.

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**.

III
LES BIÈRES FRANÇAISES

—

XERTIGNY (VOSGES)

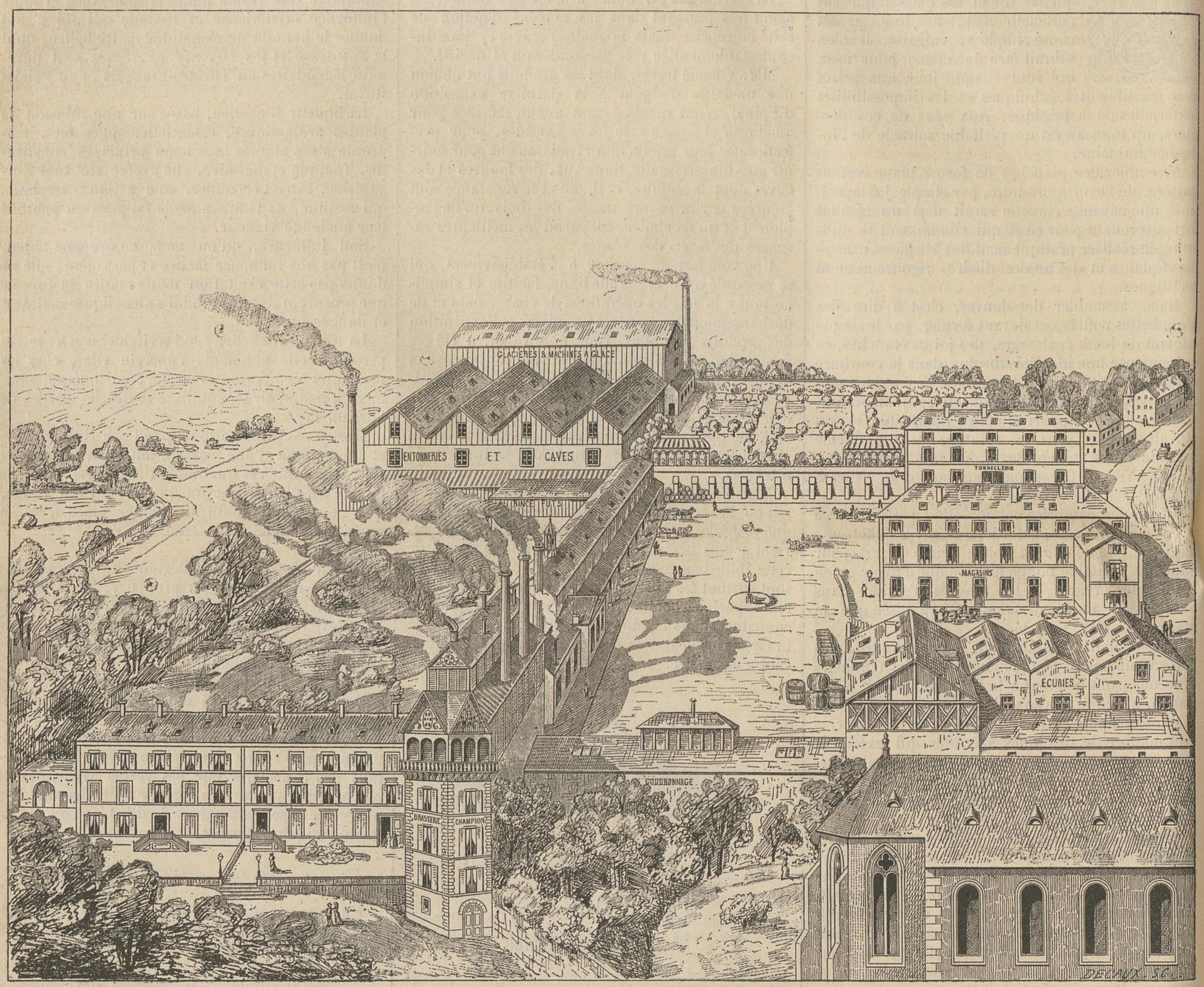
—

Venu dans les Vosges en touriste, dans ce pays charmant où la variété des sites et la végétation luxuriante font marcher le voyageur de surprise en surprise, nous avons été entraîné, par notre passion bien naturelle pour tout ce qui touche aux choses de l'industrie, à reprendre malgré nous notre plume de chroniqueur en parcourant un certain nombre d'établissements très remarquables de cette contrée privilégiée.

C'est ainsi qu'ayant été amené à visiter la brasserie Champion, à Xertigny, nous nous proposons de voir également quelques autres établissements similaires, afin de pouvoir tirer, de cette série d'études, des conclusions conformes à la conviction qui pénètre chaque jour davantage dans notre esprit et qui nous permet d'affirmer, *à priori*, les progrès immenses de la brasserie française.

C'est là, en effet, une question essentiellement sujette à controverse et la discussion n'est malheureusement pas close entre les partisans, quelque peu entêtés, des bières d'outre-Rhin, et ceux qui, comme nous, sont convaincus que les bières françaises (nous ne parlons que des bières de bonne qualité, bien entendu) n'ont plus rien à envier aujourd'hui aux bières allemandes.

Sans tenir compte de l'opinion préconçue de ces étranges patriotes qui n'apprécient que les bières étrangères, comme si rien de bon ne pouvait se faire dans notre pays, nous dirons bien franchement — notre impartialité nous en fait un devoir — que si les bières anglaises, bavaroises ou viennoises nous paraissaient véritablement meilleures que celles que l'on fabrique aujourd'hui dans certains de nos grands établissements français, eh bien! quoi qu'il en coûte à notre amour-propre national, nous serions des premiers à le reconnaître et à stimuler nos compatriotes pour les exciter à



Vue de la BRASSERIE CHAMPION, à Xertigny (Vosges.)

faire mieux. Car nous ne sommes pas de ceux qui acceptent aveuglément ces déclarations empiriques, faites avec l'outrecuidance tudesque, et qui ne tendraient rien moins qu'à nous présenter la bière allemande comme une bière, unique au monde, dont les qualités seraient dues à un secret impénétrable de fabrication.

Nous laisserons à d'autres la dose de confiance naïve qu'on est obligé de posséder pour accueillir les yeux fermés, sans examen, des affirmations de cette nature.

Nous ne sommes pas de ceux que les prospectus allemands puissent influencer, alors même qu'un Liébig en personne viendrait nous y vanter la supériorité des bières bavaroises, comme devant être attribuée au prétendu secret dont nous parlions plus haut.

On a souvent médit des prétentions de nos savants français; mais ici, plus que jamais, nous avons le droit de dire au savant tudesque qu'il commet une impardonnable bévue et que ce n'est point avec des secrets, non plus qu'avec des mystères, qu'on explique des phénomènes scientiques. La science, que nous sachions, n'est pas le monopole d'un peuple; elle est du domaine de l'humanité, elle est de toutes les patries.

Certes, nous ne nions pas que certaines négligences, certains retards dus à la routine même de la consommation, n'aient entravé, chez nous, pendant quelque temps, le développement de la brasserie française; mais nous nous hâtons d'ajouter à cette réserve, et nous pouvons l'affirmer hautement aujourd'hui, que nos brasseurs français ont fait, depuis un certain nombre d'années surtout, d'immenses progrès.

Nous n'en voulons d'autre preuve que l'incroyable augmentation de la consommation des bières françaises, augmentation qui s'accuse tous les jours dans des proportions considérables et qui finira par exclure de notre marché français tous les produits similaires étrangers, dès que le public aura compris que ces derniers ne peuvent s'y maintenir qu'en vertu d'un reste de préjugé destiné à tomber comme tant d'autres.

Quantité de petites brasseries qui fonctionnaient depuis longtemps dans les Vosges ont disparu peu à peu pour faire place à de grandes usines qui sont à même, aujourd'hui, de produire d'excellentes bières en état de lutter avantageusement avec celles qui nous arrivent d'Allemagne. La grande supériorité de ces bières résulte des qualités mêmes qu'elles empruntent au procédé de fabrication par la fermentation à basse température. Elles sont plus finies, plus moelleuses, plus pétillantes.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

GRAND VASE ANCIEN en émail cloisonné de la Chine
(Gravure extraite de *l'Art Ornemental*).

Les conditions de froid nécessaires à ce genre de fabrication ne peuvent se rencontrer naturellement dans les Vosges. Au prix d'énormes sacrifices, c'est en vain qu'on y construit dans la montagne des caves profondes où l'on ne peut maintenir en permanence une température assez basse pour répondre aux exigences de la fermentation spéciale nécessaire. La glace elle-même, en certaines années, ne s'obtient que difficilement, en quantités infimes et insuffisantes, revenant toujours, d'ailleurs, à un prix très élevé.

Il aurait pu, dès lors, paraître impossible de fabriquer dans les Vosges, à Xertigny, par exemple, une bière irréprochable comme celle que nous avons dégustée dans la grande brasserie de M. V. Champion.

Mais, comme nous l'avons dit, la science a ses lois immuables et fécondes et ce n'est jamais en vain qu'on fait appel à ses inépuisables ressources. Le froid étant indispensable aux conditions d'une bonne fabrication, il importait avant tout de se le procurer à tout prix, à moins de renoncer en partie à la lutte contre l'envahissement des bières allemandes.

C'est ce qu'a entrepris avec autant de succès que de hardiesse la grande brasserie dont M. Champion est le propriétaire à Xertigny. Sans parler des vastes étangs créés au voisinage immédiat de l'usine pour la récolte de la glace, la maison dispose actuellement de deux puissantes machines spécialement installées pour la production du froid artificiel.

En outre, les immenses et superbes caves, qui toutes ont été construites dans la montagne, sont entourées d'une véritable ceinture de glace dont l'action y maintient une température constante et régulière de 3°, et permet de fabriquer annuellement et sans interruption une quantité de 40,000 hectolitres de bière.

On sait qu'il existe, dans l'art de fabriquer la bière, deux modes de fermentation essentiellement distincts : la fermentation haute et la fermentation basse.

La fermentation haute se produit à une température relativement élevée qui varie de 15° à 25° centigrades; elle donne des bières vineuses, peu riches en acide carbonique et qui ne plaisent plus aux consommateurs.

La fermentation basse, celle que la brasserie Champion a adoptée depuis plus de douze ans, (c'est, d'ailleurs, la première application qui en ait été faite dans les Vosges), donne des résultats tout différents. Obtenue par ce procédé, la bière est à la fois légère, digestive, rafraîchissante et essentiellement hygiénique sous tous les rapports.

C'est au moyen du froid, produit par des appareils spéciaux, que la grande brasserie de Xertigny peut appliquer utilement, en été, à sa fabrication les procédés de la fermentation basse et obtenir des bières que les Allemands eux-mêmes ne peuvent généralement fabriquer qu'en hiver.

Après avoir rendu un juste hommage au mérite consciencieux du propriétaire de cette belle entreprise, il nous reste à remercier M. Vœgelé, le directeur de la fabrication, qui a bien voulu nous servir de guide dans l'excursion que nous avons faite à travers les services de ce vaste établissement et dans les nombreuses galeries dont se composent les caves et les labyrinthes qui y donnent accès.

M. Champion a rencontré, dans la personne de M. Vœgelé, un précieux collaborateur dont l'activité, le zèle, le dévouement, l'esprit d'ordre et les connaissances acquises ont été et resteront, pour l'établissement, les meilleurs garants de la prospérité et des succès qu'il doit à son excellente direction.

C'est, en effet, avec une intelligence merveilleuse de tous les besoins de la fabrication que M. Vœgelé s'acquitte de la tâche importante qui lui incombe dans la direction de cet établissement ; c'est d'ailleurs chez lui une véritable passion que nous pourrions appeler un mal de famille, — s'il était permis de donner un tel nom à des qualités d'initiative et d'ardeur que nous avons déjà rencontrées dans la personne de M. Vœgelé, directeur de la brasserie de Vittel, et que nous retrouvons avec une égale intensité chez M. Vœgelé, frère du précédent, et directeur des travaux de la brasserie Champion, à Xertigny.

C'est donc avec un intérêt d'autant plus grand que nous avons parcouru, avec un tel guide, tous les bâtiments, cours, sous-sols et caves de cette brasserie modèle, où nous avons pu constater l'ordre, la régularité et l'harmonie qui règnent dans tous les services.

Un dallage général en asphalte permet d'opérer facilement et fréquemment, dans toutes les parties de l'établissement, des lavages à grandes eaux.

Nous regrettons, vu la place déjà prise par cette notice, encore trop courte à notre gré, de ne pouvoir faire passer sous les yeux de nos lecteurs, dans tous ses détails, cette belle et puissante organisation dont nous avons pu étudier tous les rouages. Car nous aurions encore à parler de l'installation admirable des ateliers spéciaux de charronnage, de maréchalerie, de ferblanterie, etc., etc., qui occupent un nombreux personnel dans de vastes locaux ; nous aurions à signaler l'établissement, dans la maison même, d'un corps spécial de sapeurs-pompiers, avec uniforme et organisation militaire, toujours prêt, à la moindre alerte, à parer à toute éventualité de sinistre à l'intérieur ou au dehors des bâtiments. Nous devrions mentionner aussi le régime bienfaisant sous lequel M. Champion a placé tout son personnel, en assurant, à ses frais, contre les accidents, les nombreux travailleurs qu'il occupe, et en leur attribuant, à eux et à leurs familles, les secours médicaux et pharmaceutiques gratuits, en cas de maladie.

Nous devrions citer enfin l'usine à gaz spécialement installée dans la maison pour pourvoir à tous les besoins de l'éclairage, le réseau téléphonique qui relie aux bureaux non-seulement tous les services de l'usine, mais les caves elles-mêmes dans toutes leurs galeries.

Ces différents points, signalés à la hâte et sommairement, ne donneront, sans doute, à nos lecteurs qu'une idée lointaine de l'organisation morale et matérielle de cette importante usine ; mais ils sauront du moins comprendre les immenses sacrifices que ne cesse de s'imposer son propriétaire et directeur, M. Champion, pour maintenir à son entreprise la haute situation que lui assignent ses nombreux travaux et son initiative féconde, en assurant sa prépondérance par le triomphe définitif des bières françaises sur notre marché national.

A. Fröemer.

EXPOSITION DE ROUEN

LIV

LA CHAPELLERIE SAINSAULIEU

On peut dire que la coiffure joue, dans le costume, un rôle de plus en plus important. En général, on reconnaît la distinction de la mise au chapeau, surtout depuis que les formes en sont variées à l'infini et que la mode, de jour en jour plus capricieuse et plus changeante, donne naissance aux fantaisies les plus diverses et les plus élégantes.

La chapellerie a donc pris en France des développements très considérables ; on a modifié et amélioré les procédés de fabrication, l'outillage lui-même s'est transformé et perfectionné ; on fait aujourd'hui beaucoup mieux et beaucoup plus vite ; et à mesure que les formes se multiplient, les moyens d'action deviennent plus puissants et plus économiques.

Nous avons pu nous en convaincre en étudiant, à l'Exposition de Rouen, les modèles nombreux très remarquables de la chapellerie Sainsaulieu, située, 16, rue Rollon, dans le quartier le plus animé et le plus commerçant de cette ville.

Très renommée pour la bonne qualité des matières premières qu'elle emploie, soies, feutres, lièges, cuirs, coiffes, etc., etc., cette maison s'est attachée en même temps à donner aux formes de ses chapeaux le cachet tout spécial qui caractérise le genre nouveauté essentiellement parisien.

Constamment au courant de toutes les exigences de la dernière mode, M. Sainsaulieu, à côté des formes classiques qu'il tient toujours à la disposition du public, ne néglige rien pour s'assurer un choix considérable de tous les modèles de chapeaux en vogue.

Il se procure, à cet effet, tous les appareils et tous les matériaux nécessaires à l'exécution des formes les plus nouvelles, les plus originales, les plus fantaisistes. Pas une innovation ne lui est étrangère, et nous avons pu retrouver dans sa vitrine de l'Exposition, groupe 13, n° 384, tout ce qui se fait, en ce moment à Paris, de plus confortable et de plus élégant, en chapeaux de soie, de feutre, en chapeaux mécaniques de soirée, etc., etc., et tout ce que nous pouvons voir actuellement exposé dans nos premières chapelleries parisiennes.

Les chapeaux de feutre et soie de M. Sainsaulieu ont également ceci de particulier que leur bonne qualité, le fini et le soin de leur fabrication, l'élégance de la forme n'en excluent nullement le bon marché. Par la grande quantité de son débit, due à la confiance légitime qu'il a conquise, M. Sainsaulieu est arrivé, en effet, à pouvoir livrer à des prix d'une modération exceptionnelle, et à qualité égale, des chapeaux qui coûtent presque le double dans les grands magasins de Paris.

Il nous paraît inutile d'insister sur des résultats économiques dont l'éloquence n'a pas besoin d'être soulignée. Nous nous bornons simplement à constater qu'à tous égards, et par son organisation, et par ses moyens d'action, et par ses procédés perfectionnés, et par la qualité et le bon marché exceptionnel de tous ses articles, la maison Sainsaulieu ne peut redouter aucune rivalité sérieuse dans son industrie.

M. Sainsaulieu qui obtenait, déjà en 1857, une mention honorable ne peut manquer de recevoir aujourd'hui une nouvelle distinction en récompense des services rendus par son établissement et des progrès réalisés par sa fabrication à tous les points de vue.

Le jury de l'Exposition de Rouen ne s'est pas encore prononcé sur les mérites que nous venons d'exposer et que le public a déjà ratifiés par la faveur marquée qu'il accorde à toutes les productions de cet établissement.

M. Sainsaulieu ayant dû récuser, fort légitimement, certains jurés qu'il pouvait considérer comme des concurrents et qui, selon lui, ne pouvaient être, à la fois, juges et parties, la commission d'examen a fait droit à cette juste réclamation en demandant au jury de vouloir bien procéder, dans de nouvelles conditions, à l'examen des produits du groupe dont fait partie la maison dont nous parlons.

Nous ne doutons pas que justice pleine et entière ne soit définitivement rendue, avec toute l'impartialité qui convient à un jury inaccessible aux considérations de rivalités commerciales, et nous enregistrerons avec satisfaction la nouvelle consécration réservée, sans nul doute, à l'excellente réputation acquise par la grande chapellerie de la rue Rollon.

Ach. Gl.

Plusieurs journaux ont annoncé que la veuve de Pierre Larousse venait de fonder à Dugny un collège de jeunes filles, dont les portes s'ouvriront dès la prochaine rentrée des classes, et qui pourra recevoir 500 élèves. Nous ne croyons rien exagérer, en affirmant que cette nouvelle a été accueillie avec une vive sympathie par la presse tout entière, qui compte un nombre incalculable de collaborateurs au *Grand Dictionnaire*.

Nous déclarons, quant à nous, que la généreuse initiative de Madame Larousse nous a profondément ému, car nous n'imaginons pas de façon plus noble de s'associer à la grande œuvre d'éducation nationale à laquelle notre cher et regretté directeur avait consacré sa vie toute entière.

P.