

# Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1887.

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.

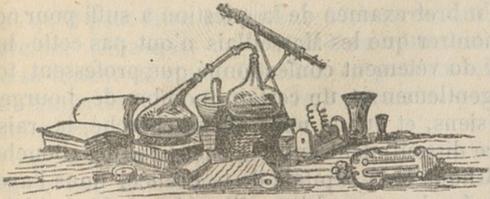
- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions 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).



## EXPOSITION DU HAVRE

## LE RHUM LUCIEN RAYMOND

**R**est un fait qui devient malheureusement de moins en moins contestable, et qu'il faut bien se résigner à avouer, quelque pénible que soit cet aveu : c'est que les cognacs et fines champagnes sont passés à l'état de mythe. Il est inutile d'énumérer ici les causes de la diminution progressive dans la production des eaux-de-vie de vin : ces causes ne sont que trop connues. Mais les effets en sont si désastreux au point de vue hygiénique qu'on ne saurait trop les signaler à l'attention du public, dont la santé est continuellement et gravement compromise par la consommation d'alcools absolument meurtriers.

Pour lutter contre cette invasion de liqueurs qui exercent une action si nuisible sur l'organisme, il était tout naturel d'en chercher une qui, tout en présentant les qualités des meilleurs cognacs, n'eût pas les propriétés délétères des alcools frelatés qui semblent avoir définitivement remplacé nos fines champagnes disparues.

Cette liqueur, tout le monde la nommera sans hésiter : c'est le rhum.

Si nous traitons aujourd'hui ce sujet qui intéresse si fort tout le monde sans exception (car il n'est peut-être pas une famille en France qui n'ait à se préoccuper de cette question), si nous sommes amené à parler de l'avantage que présente le bon rhum sur les alcools falsifiés qui actuellement sont seuls livrés à la consommation, c'est qu'en parcourant la belle Exposition du Havre notre attention a été attirée par un produit supérieur.

Nous voulons parler du rhum *Lucien Raymond*, pour lequel M. E. Duthil, du Havre, est seul importateur et concessionnaire.

Ce n'est pas une liqueur telle que celle-là qui peut être accusée d'être nuisible à la santé. Nous n'avons pas affaire ici à un produit semblable aux prétendues fines champagnes dont nous parlions tout à l'heure. Nous le répétons, il ne faut pas se laisser séduire par des noms pompeux : la fine-champagne véritable a disparu à peu près complètement. On ne peut plus s'en procurer qu'à des prix inabordables, et qui en font un objet de consommation qui n'est à la portée que des quelques privilégiés.

Le rhum *Lucien Raymond* est essentiellement naturel. Il ne faut pas croire, en effet, que tous les rhums livrés à la consommation sont sans aucun doute supérieurs aux eaux-de-vie. Il y a un rhum et rhum, comme il y a un fagot et fagot, et souvent on absorbe sous ce nom des liquides coupés, préparés, dénaturés, qui sont loin de présenter les qualités nécessaires.

Le rhum *Lucien Raymond* est le produit naturel de la distillation des mélasses de la canne à sucre : l'arôme délicat qu'il possède, il ne le doit à aucune addition étrangère. S'il est moelleux et gras, c'est qu'il a acquis ces qualités en vieillissant, et non par suite de préparations plus ou moins étranges.

En effet, quand il arrive *directement* de la Martinique, où il a été choisi avec le plus grand soin, on le fait reposer, on le laisse vieillir avant de le mettre en vente. En un mot, il n'est livré à la consommation que lorsqu'il possède toutes les qualités dont les meilleurs rhums sont susceptibles.

Ces qualités, tout le monde les connaît, sinon par expérience, au moins de réputation. Nous pouvons, quant à nous, parler sagement de celle des rhums que vend M. Duthil. Nous les avons dégustés, et nous pouvons affirmer qu'ils sont exquis. Bien fondus, d'une belle couleur, ils ont un goût franc, l'arôme spécial au rhum de bonne qualité ; ils font éprouver cette sensation si agréable,

cette chaleur douce que donnent seuls les spiritueux supérieurs. Par contre, ils sont dénués de cette saveur âcre et mordante qui produit comme une sorte de raclement dans le gosier, propriété qui est l'apanage des mauvais alcools.

Ces qualités, qui satisfont à un si haut degré la sensualité, ne sont pourtant pas les principaux avantages des rhums tels que celui dont nous parlons. Il faut, en effet, mettre au premier rang ses propriétés hygiéniques. Personne n'ignore que le rhum exerce sur l'estomac une action éminemment tonique. En temps d'épidémie, notamment aux époques d'épidémie cholérique, on connaît les services qu'il rend.

On peut même dire qu'en tout temps un semblable liqueur, tonique sans être excitante, est d'une incontestable utilité. Au lieu de débilité ceux qui la consomment, comme le font inmanquablement les mauvais alcools, elle les reconforte et leur permet de mieux résister aux influences nuisibles auxquelles on est exposé, même quand on est en parfaite santé.

Mais on ne doit pas oublier, encore une fois, que tout ce que nous disons ici ne s'applique qu'aux bons rhums. Le rhum *Lucien Raymond* vient de la Martinique, qui, comme on sait, est le pays qui produit les rhums français les plus renommés, et cette marque est aujourd'hui considérée, à juste titre, comme une des premières. A l'exposition de Rouen, en 1884, elle a obtenu la plus haute récompense décernée aux rhums.

Il y a cinq ans que M. Duthil s'est attaché à propager le rhum *Lucien Raymond* (ce qui ne veut pas dire que la maison qu'il dirige n'ait que cinq ans d'existence, car elle existe depuis 1870). Il a, pour les rhums supérieurs naturels qu'il importe directement et qui sont tous à 48 degrés, trois marques, de prix différents : *carte noire, carte rouge, carte or*, et il livre ces produits par caisses de vingt-quatre litres, dans des bouteilles spéciales.

Les rhums de la Martinique, de la marque *Lucien Raymond*, ne sont pas, il s'en faut bien, les seuls produits que la maison E. Duthil livre aux consommateurs. Nous citerons particulièrement les vins fins étrangers, madère, malaga, etc., pour lesquels cette maison s'est créée une véritable spécialité.

Nous n'avons voulu toutefois nous occuper dans cet article que des rhums, parce qu'ils nous ont paru dignes à tous égards d'attirer l'attention au moment où l'usage de certains spiritueux compromet de plus en plus la santé publique. L'importation de produits semblables à ceux dont nous venons de parler est un véritable service rendu à toutes les classes de la population. A.



## EXPOSITION DU HAVRE

## GRANDE BRASSERIE ALSACIENNE

**N**os lecteurs savent depuis longtemps ce que nous pensons de la concurrence étrangère, des dangers qu'elle pourrait faire courir à nos industries nationales et des moyens que nous avons toujours considérés comme les plus propres à triompher d'elle.

Nous avons dit bien des fois combien nous désapprouvons ce très faux système qui consiste à déprécier sans raison et contre l'évidente vérité certains produits exotiques, pour arriver, par ce faux procédé, à faire illusion aux consommateurs, au lieu de suivre la bonne et droite voie qui consiste à imiter nos rivaux s'ils font bien, à les dépasser s'il est possible, et à profiter contre eux, en tout cas, de l'infériorité que leur créent les frais et les difficultés du transport, les droits d'entrée quand ils existent.

C'est parce que le propriétaire de la Grande Brasserie alsacienne, du Havre, a compris comme nous les conditions de la lutte contre les bières allemandes, que nous avons tenu à présenter son établissement à nos lecteurs, dès notre première visite à l'Exposition. M. Louer père créa au Havre, vers 1830, une brasserie, mais n'essaya pas, comme tant d'autres brasseurs, de recommander ses bières au public en dépréciant leurs rivales étrangères ; il crut mieux faire et fit beaucoup mieux, en effet, en envoyant son fils à Strasbourg pour y étudier à fond les procédés de la fabrication allemande, procédés que M. Louer fils adopta, vers 1852, lors de la création de la Grande Brasserie alsacienne, 20, rue d'Étretat, qu'il perfectionna en quelques points et qui ont valu à ses bières les très sérieuses qualités qui les distinguent.

Ceux de nos lecteurs, du reste, qui visiteront l'Exposition du Havre pourront se convaincre aisément, en visitant le bar installé par la maison dont nous parlons, que les bières fabriquées par M. Ph. Paillette, successeur de M. Louer et héritier de ses traditions, possèdent bien toutes les qualités des meilleures bières de Strasbourg et d'Allemagne.

Pour atteindre ce résultat, qu'a fait M. Louer et que fait M. Paillette après lui ?

Ils ont, comme nous l'avons dit, emprunté aux brasseries allemandes tous les détails de la fabrication à fermentation basse, qui suffiraient déjà, nos brasseurs devraient bien le reconnaître, pour donner des produits supérieurs à ceux de la fermentation haute ; ils se sont attachés à n'employer que des matières premières de qualité absolument supérieure, des orges achetées par grandes masses dans la Champagne, pour profiter d'une importante réduction de prix, des houblons qu'ils empruntent à l'Allemagne, dans des conditions du même genre ; ils ont en outre, en dehors de leur usine de la rue d'Étretat, installé, rue Triganville et rue Henri IV, de vastes caves-glacières, où les bières, refroidies dans les bacs, sont mises en fûts et conservées, jusqu'à l'expédition, à une température suffisamment basse et parfaitement régulière.

Ceci est un point absolument capital, et nous croyons fermement qu'il ne saurait exister une brasserie sérieuse, si elle n'est pourvue de caves spéciales où la température soit maintenue, par des procédés artificiels, à un degré qui puisse s'opposer efficacement à toute fermentation secondaire.

Il est, en effet, scientifiquement établi qu'après ces mystérieux phénomènes de fermentation qui transforment l'amidon en sucre et celui-ci en alcool, toute nouvelle fermentation qui vient à se produire a pour conséquence inévitable la destruction de l'alcool, et ceci suffit à expliquer la terrible instabilité de certains produits qui, fabriqués dans de bonnes conditions et avec un plein succès, sont ensuite profondément altérés, pis que cela ! complètement dénaturés par l'influence d'une température trop élevée.

Si le vin lui-même n'échappe pas toujours à de pareils accidents, combien la bière y est-elle plus exposée, et quelle infériorité cela suffirait à créer pour les bières étrangères, nécessairement exposées aux dangers du transport !

Ajoutons que le transport a un autre inconvénient, entièrement décisif au point de vue de la concurrence : celui d'amener une surélévation du prix qui profite, à coup sûr, aux bonnes bières nationales, qui profite, en tout cas et très largement, aux excellentes bières de M. Paillette.

Voilà, à notre avis, de la bonne et sérieuse concurrence, et voilà une situation industrielle que l'importation d'aucun produit étranger ne saurait ébranler le moins du monde.

Notons en passant que, pour satisfaire à un besoin spécial du pays, M. Paillette fabrique, à côté de ses riches bières d'Alsace, de bonnes petites bières de table claires et légères, fort appréciées de la plupart des ménages du Havre.

Mais nous croyons que le grand succès, à l'Exposition, est particulièrement réservé à ses bières d'Alsace, qui ne manqueront pas d'attirer l'approbation du jury et des connaisseurs. B.

