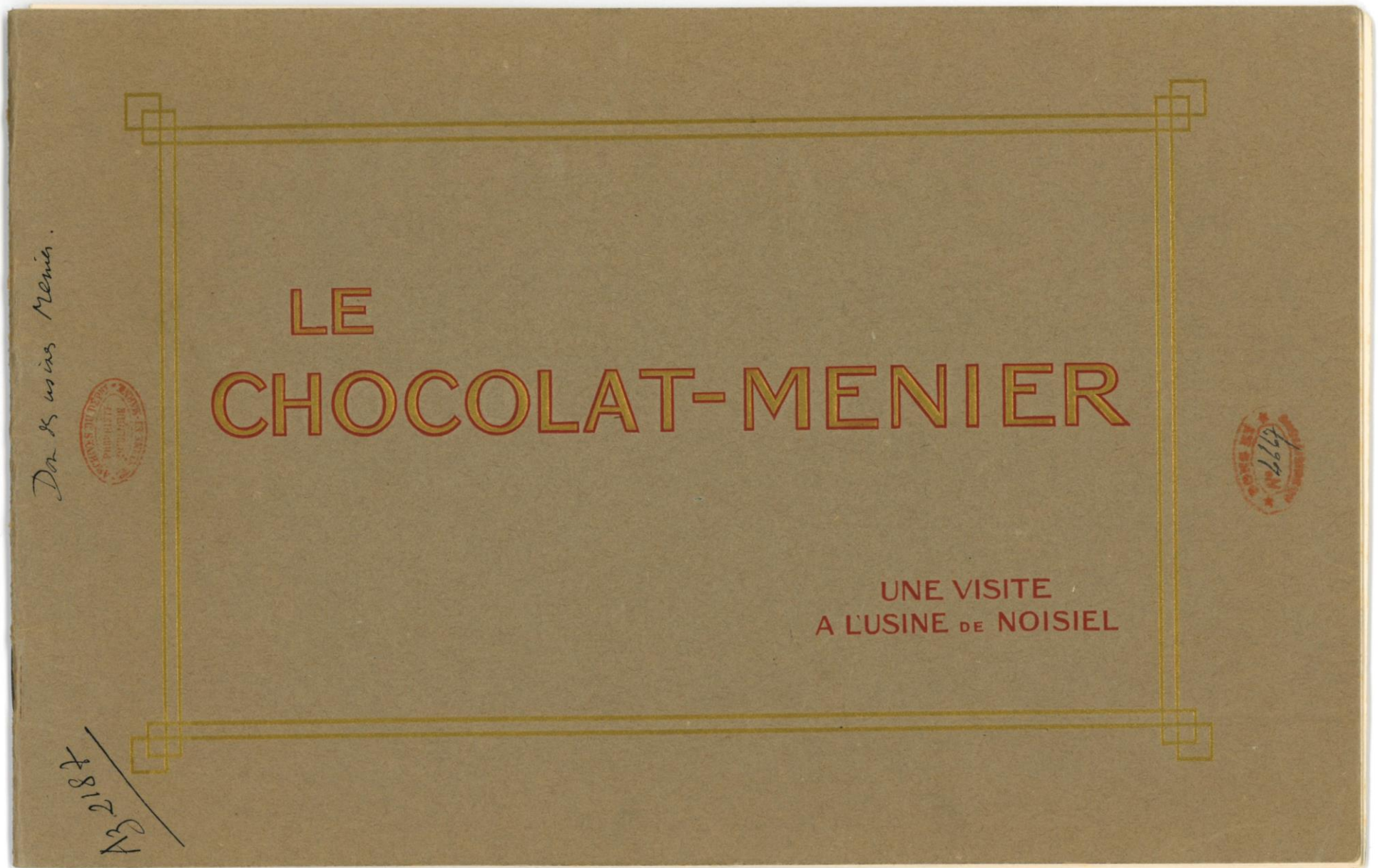


Bibliothèque des Archives départementales – Brochure publicitaire
Le chocolat-Menier : une visite à l'usine de Noisiel, début XX^e siècle (Cote : 2187)





LE CHOCOLAT-MENIER



VUE DE L'USINE EN AVAL



QUICONQUE souhaite étudier la fabrication du chocolat et comprendre par quelles étapes, de la brune amande de cacao, s'engendrent ces bâtons luisants à l'odorante saveur, dont le régal est la récompense de tous les enfants, en même temps qu'une des alimentations les plus nutritives et les plus vivifiantes qui soient pour tous, n'aura, pour réaliser pleinement son souhait, qu'à visiter l'Usine du *Chocolat-Menier* à Noisiel.

Il verra la plus grosse manufacture de chocolat du monde, celle dont les produits ont atteint une célébrité qu'il n'est en rien exagéré de dire universelle, au sens absolu du mot.

Après avoir demandé l'autorisation de visite à MM. MENIER, le visiteur prend le train à la gare de l'Est, à Paris, et 45 minutes après descend à la station d'Emérainville.

De cette station, part la ligne à voie normale qui relie l'Usine de Noisiel au réseau des Chemins de fer. La voie a 8 kilomètres de longueur, elle

LE BARRAGE DE NOISIEL

reçoit de toutes les Compagnies les wagons qui amènent la plus grande partie des matières premières, et emportent de Noisiel, dans toutes les directions, les produits fabriqués.

D'Emérainville à Noisiel, le trajet est d'une vingtaine de minutes, à travers des plaines et des bois. Aimable trajet où, en longeant le bois, le train, souvent, fait surgir d'un buisson ou de l'herbe d'une clairière, un faisan ou une perdrix. Il se termine par une courbe de la voie, après laquelle, brusquement, se dresse devant le regard la masse énorme et tout à la fois élégante des bâtiments de l'Usine. Le train pénètre jusqu'au centre même de l'Usine. La visite peut commencer sous la conduite d'un guide fourni par la Direction.

* * *

Ce sont d'abord les magasins servant d'entrepôts, où



VUE DE L'USINE EN AMONT

arrivent des quantités considérables de sacs de cacao et de sacs de sucre. Le travail commence dans les ateliers contigus à ces magasins.

Rappelons, en passant, que le cacao est l'amande du fruit d'un arbre appelé cacaoyer, dont la culture se fait dans les pays tropicaux et plus particulièrement ceux de l'Amérique centrale.

Le cacaoyer atteint de 6 à 7 mètres de hauteur. Le cacao est la graine de l'arbre et se trouve dans un fruit oblong, gros comme les deux mains, nommé cabosse. A la récolte, ce fruit est ouvert, les graines

sont recueillies et [mises en tas pendant]le temps nécessaire à une fermentation qui achève la maturité. Elles sont ensuite étendues et séchées au soleil et c'est dans cet état qu'elles arrivent en Europe.

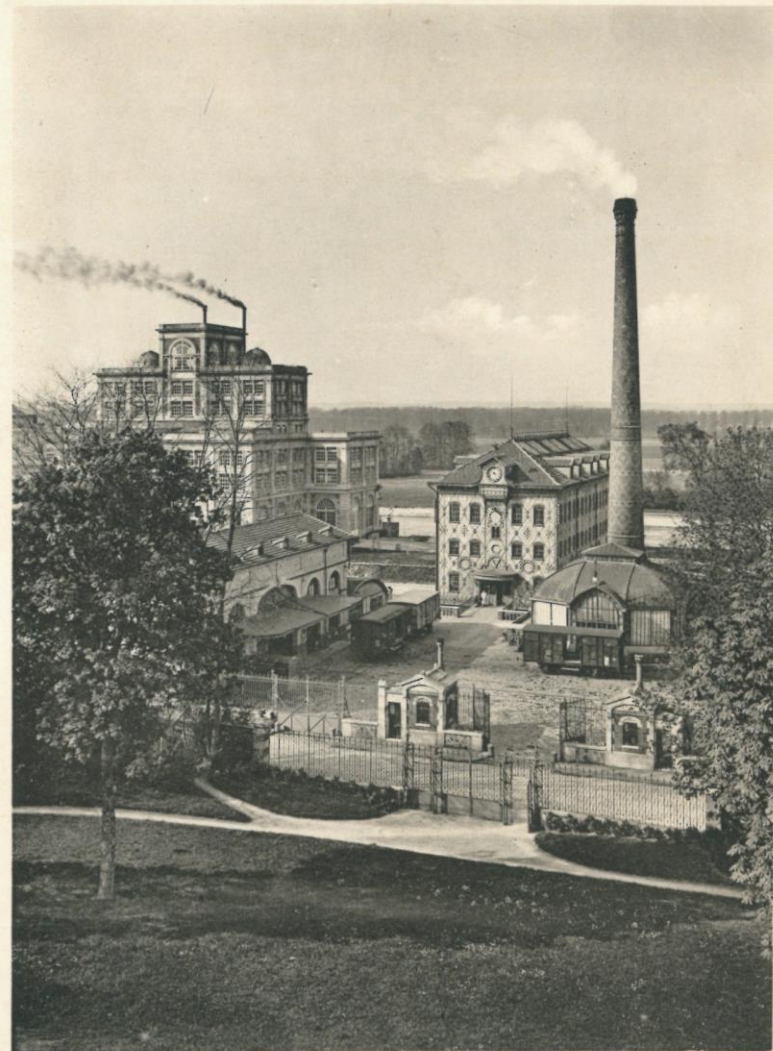
Revenons donc aux opérations que vont subir ces graines, entre leur moment d'arrivée à l'Usine et le moment où elles en sortiront, transformées en succulentes tablettes. La première opération est d'assurer la parfaite qualité de la matière première, et par là même celle du chocolat; et c'est par un triage accompli à la main par des femmes, avec les soins les plus attentifs, que le cacao est débarrassé des morceaux de bois, écorces, pierrailles qui pourraient se trouver mêlés à lui dans les sacs.

Lorsque le cacao sort d'entre les mains des premières trieuses (l'on assistera tout à l'heure à une seconde opération de triage) il est conduit à l'atelier du brûloir, où, dès le seuil, le visiteur est saisi par les premiers parfums caractéristiques du chocolat.

Le cacao est grillé dans de grands appareils fondés sur le principe de nos modestes broches à café. Chaque appareil reçoit de 60 à 80 kilos de cacao qui passent dans des cylindres tournant sur un feu de coke. Ce grillage permet non seulement d'enlever un peu plus tard la coque qui entoure l'amande du cacao, mais encore de développer le parfum et l'arôme de cette amande.

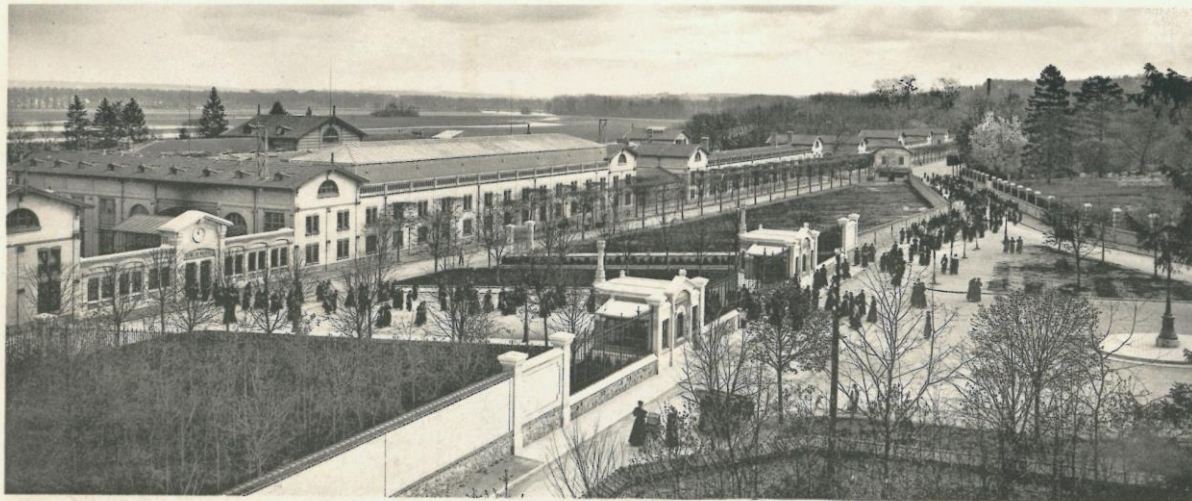


COUR D'ARRIVÉE DU CHEMIN DE FER DE L'USINE



COUR CENTRALE DE L'USINE

ENTRÉE PRINCIPALE DE L'USINE

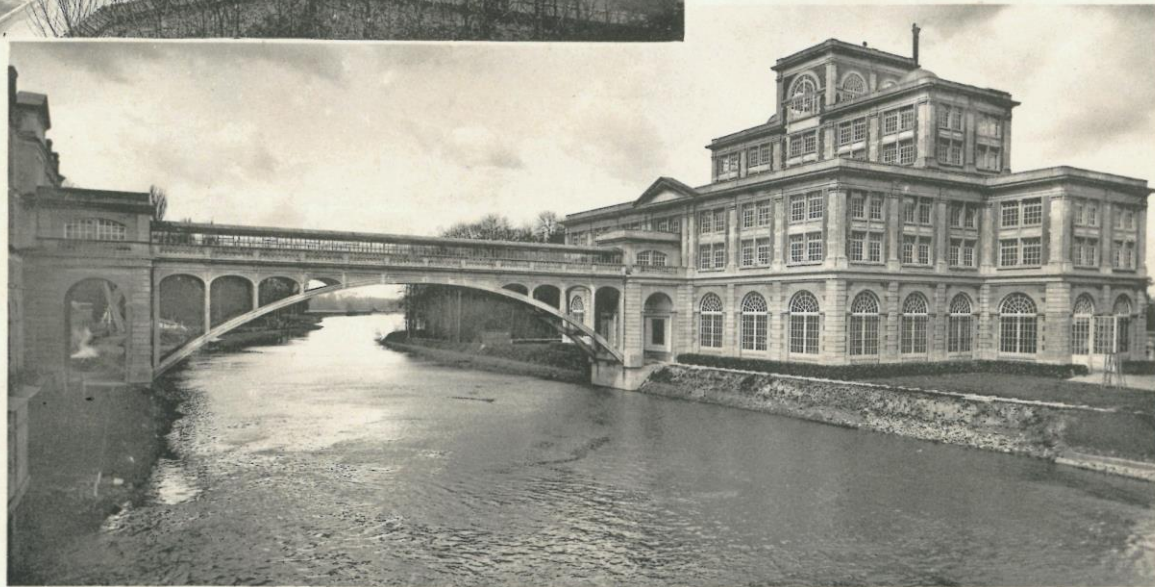


Lorsque la torréfaction est complète, le cacao passe dans différents appareils qui ont pour but d'enlever les coques et les poussières. A ce moment s'opère le mélange des sortes qui sont nécessaires pour donner : l'une la couleur, l'autre le parfum, une troisième la douceur. C'est selon une formule particulière à MM. MENIER que s'opère ce mélange d'éléments fournis par des terroirs différents. Il en est du cacao comme de beaucoup de produits dont la qualité et le goût résultent des divers éléments de qualités et de propriétés différentes, harmonieusement alliés.

L'opération de la torréfaction accomplie, le cacao revient dans un autre atelier de triage, où il passe à nouveau sous les yeux de femmes

exercées, qui retirent les grains dont l'aspect extérieur ne laissait point supposer d'avarie interne. C'est alors que le cacao, débarrassé de ses coques, des mauvais grains et des moindres défauts, est prêt à subir l'opération du broyage.

Le broyage s'effectue dans une immense salle qui occupe le grand bâtiment placé à cheval sur la Marne. Les deux piles du milieu de ce bâtiment sont ce qui reste du petit moulin à blé qu'acheta, en 1825, Jean-Antoine-Brutus MENIER, fondateur de la puissante marque actuelle. Ce moulin datait



LE BATIMENT DES MÉLANGEURS ET LA PASSERELLE

CE QU'IL EST DEvenu AUJOURD'HUI

de 1137 et avait été construit sous Louis le Gros. Les deux piles que l'on peut voir encore, soutenant le bâtiment et toutes ses machines si modernes, ont donc sept siècles d'existence.

* * *

Le bâtiment, où le cacao va subir l'opération du broyage, renferme les moteurs hydrauliques qui reçoivent la force d'une retenue d'eau faite par des barrages au travers de la Marne tout entière. La hauteur de chute qui résulte de ces barrages est ainsi mise à profit pour produire de l'électricité qui distribue la force dans les divers ateliers de l'Usine.

Mais voici le broyage. Le cacao passe dans des appareils comportant quatre meules superposées, garnies en pierre de La Ferté et



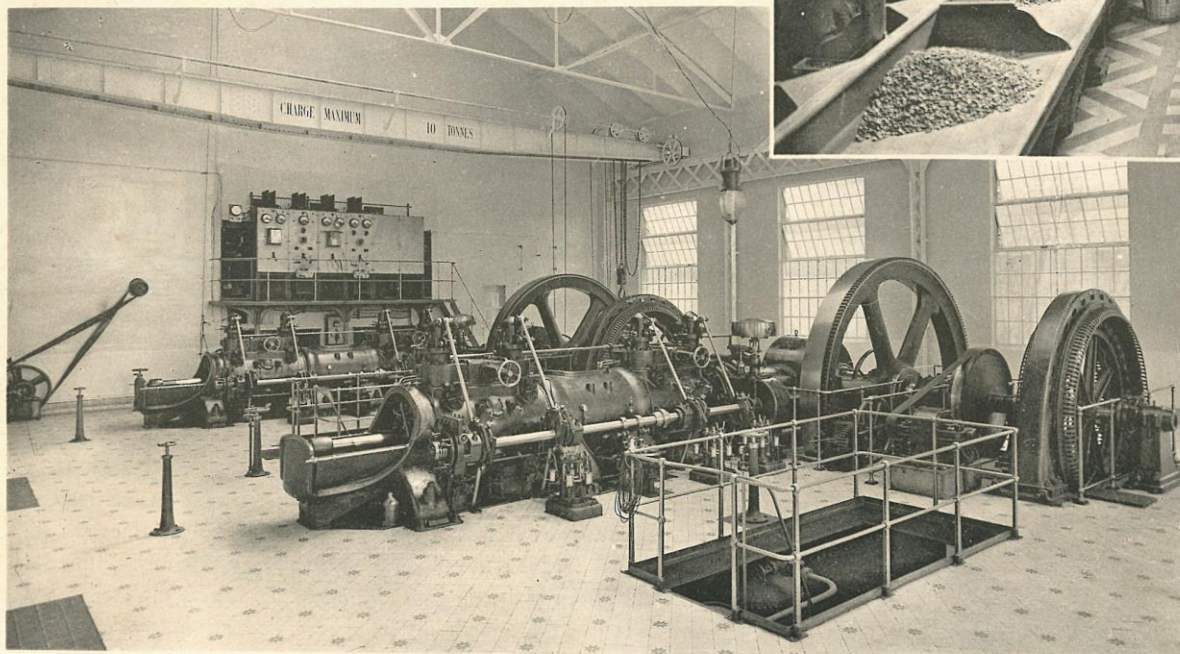
L'ANCIEN MOULIN DE NOISIEL EN 1825

tournant à des vitesses appropriées. Rien de plus gracieux que ces énormes machines. Lorsque tournent toutes les meules, sur le revêtement d'acier desquelles joue et danse la lumière, on a tout ensemble l'impression de fines tourelles de cuirassé miroitant sous le soleil et aussi d'une ronde folle de filles en robes argentées.... Si sveltes, si brillants sont ces formidables engins de broyage qu'on ne pense point tout d'abord au travail qu'ils accomplissent. Mais quel travail ! Par quel prodige les grains qui tombent, en pluie, du haut des appareils, ressortent-ils en bas à l'état liquide ? C'est ici que se fait la première grande métamorphose, l'essentielle transformation.

TRIAGE DES CACAOS EN GRAINS (1^{er} TRIAGE)

Sous l'influence de la chaleur produite par le broyage, la matière grasse ou beurre de cacao, qui se trouve à l'état naturel, et pour une proportion de près de 56 % dans le cacao, entre en fusion, et la masse s'écoule sous la forme d'une pâte semi-liquide et liquide de plus en plus, broyée et raffinée par le passage successif sous les meules de ces quatre moulins superposés.

Le cacao, à cet état de transformation, est repris automatiquement, aspiré et transporté par un système d'élévation, dans un grand bac d'attente situé aux étages supérieurs du bâtiment. De là, il est envoyé par des conduits de forme et d'agencement très spéciaux et qui passent dans une canalisation souterraine, longeant la rive de la Marne pendant une centaine de mètres, dans un grand bâtiment élevé dans l'île



LE GROUPE ELECTROGÈNE DES MOTEURS A GAZ PAUVRE --- 600 CHEVAUX

de la Marne. C'est là qu'aura lieu l'opération méthodique de l'incorporation du cacao avec le sucre.

Il faut dire ici la surprise qui attend le visiteur lorsqu'il a traversé la passerelle qui relie le bâtiment où se fait le broyage au bâtiment de l'île où se fait l'incorporation.

A l'extrémité de la passerelle, après qu'on a franchi une haute porte et descendu quelques marches de pierre d'un large escalier, on se trouve soudain dans un spacieux péristyle dont les murs, la voûte, le dallage et les piliers donnent irrésistiblement à penser que ce n'est point dans une usine, toujours, qu'on est, mais

TRIAGE DES CACAOS TORRÉFIÉS (2^{me} TRIAGE)



circulaire, sous la conduite de quelques ouvriers qui n'ont à surveiller que l'état progressif du mélange, sans avoir à intervenir autrement que par des manœuvres de valves. Le mélange, opéré d'une façon mécanique, au point et à la température voulus, se déverse ensuite dans des wagonnets qui conduisent le chocolat à l'atelier de moulage.

Nous disons le chocolat, car à ce moment le chocolat est obtenu. Il reste à le terminer. A l'atelier de moulage, d'ingénieuses

dans le majestueux foyer de quelque Opéra ! Des massifs de plantes vertes et les élégantes moulures des piliers et des murs complètent l'impression. Si l'on approche du balcon circulaire, on aperçoit un immense appareil cylindrique et l'illusion cesse ; mais le sentiment de charme n'en est point atténué.

C'est là, disions-nous, qu'allait se faire l'incorporation du cacao avec le sucre.

Le sucre blanc cristallisé a passé tout d'abord dans des moulins qui l'ont broyé et l'ont réduit à l'état de poudre impalpable. Le mélange du sucre et du cacao, méthodiquement dosés, s'effectue dans le vaste appareil



LA TORRÉFACTION DES CACAOS

LE BROYAGE DU CACAO TORREFIÉ ET DECORTIQUÉ



machines, procédant du laminoir, l'amènent à la température requise, puis il est mis dans des appareils qui le découpent en tranches du poids correspondant aux différents formats mis dans le commerce. Ces machines se nomment peseuses et fonctionnent avec la plus grande précision.

Les morceaux de chocolat sont alors placés dans des moules qui reçoivent une trépidation de tables spéciales, et comme le chocolat se trouve encore très amolli, cette trépidation lui fait épouser la forme intérieure du moule qui porte le nom célèbre : MENIER, et qui l'écrit en creux sur la tablette même de chocolat.

Il s'agit maintenant de le refroidir de façon assez rapide, afin d'éviter les marbrures, les mauvaises casses de couleur blanchâtre, qui proviennent souvent

de chocolat refroidi trop lentement. Les moules remplis de chocolat sont amenés à l'extrémité de chaînes à marche continue, qui les transportent, avec une vitesse réglée à l'avance, au travers des espaces de capacité réduite dans lesquels est insufflé de l'air refroidi par des machines à froid, ayant pour objet d'absorber la chaleur amenée à chaque instant par le chocolat qui entre sur les chaînes. Lorsque le chocolat est arrivé à l'autre extrémité de ces chaînes à mouvement continu, il a parcouru un espace refroidi dont la longueur et la capacité sont minutieusement calculées pour qu'il se trouve durci dans les moules. En même temps, il a éprouvé au cours de son voyage, un léger retrait permettant de le sortir facilement du moule.

C'est dans cet état qu'il est porté, toujours par voie ferrée, wagonnets et

ascenseurs, à un atelier d'enveloppement où travaillent 800 ouvrières et qui offre l'un des spectacles les plus pittoresques et les plus instructifs qu'il soit donné de contempler.

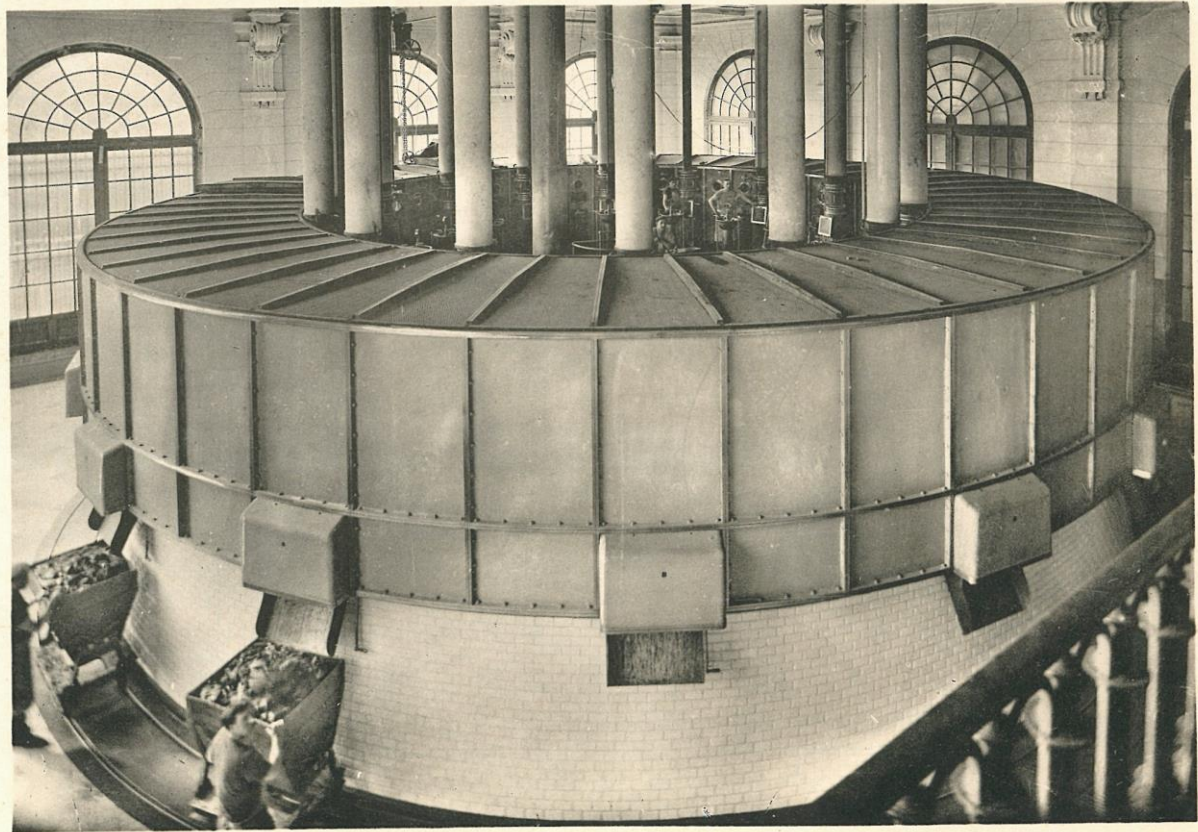
Cette pièce qui a plus de 100 mètres de longueur sur 30 mètres de largeur et qui est savamment abritée du soleil, n'a aucun soutènement. L'air et la lumière y circulent sans le moindre obstacle. Et ce qui bien mieux est, la place de chaque ouvrière est pourvue d'un ventilateur qui apporte sans relâche à la travailleuse l'air salubre des larges prairies des bords de la Marne. Rien de plus plaisant que le vaste tableau aux chaudes colorations offert par cet atelier tout frémissant de mouvement où tout évoque, démesurément agrandi et vivant, le grouillement multicolore d'une de ces délicieuses images d'Épinal qui charment notre enfance.

Mais parlons un peu du travail qu'on fait dans cet atelier. Chaque ouvrière enveloppe la tablette d'abord de papier métallique, ensuite du papier jaune, de ce papier bien connu qui porte toutes les indications relatives à la marque du " *Chocolat-Menier*". Les paquets ainsi obtenus sont récoltés par des wagonnets, pour ménager le plus possible les forces des travailleurs, et transportés ensuite automatiquement dans un atelier où se fait la mise en caisses.

La fabrication de ces caisses mériterait une étude très particulière, car ce sont des machines ayant depuis plus de 25 ans fait leurs preuves à l'Usine de Noisiel, qui construisent pour ainsi dire automatiquement les caisses, les assemblent et les clouent.

Lorsque le chocolat est emballé, les caisses sont marquées et, suivant leur destination, chargées dans des wagons des Compagnies de chemins de fer, amenés à pied d'œuvre. Elles sont ensuite transportées de Noisiel dans le monde entier.

Dans un autre atelier, le visiteur assiste à la fabrication des étuis-cartouches contenant le *Chocolat-Menier* en poudre. Le chocolat se trouve



LA GRANDE BATTERIE OU S'EFFECTUE MÉCANIQUEMENT LE MÉLANGE DU SUCRE ET DU CACAO

LE DRESSAGE DES TABLETTES (PESAGE ET MISE EN MOULES)



broyé à froid et la poudre vient se placer dans des balances automatiques qui emplissent rapidement les petits sachets composant les cartouches. Ces ingénieuses machines reçoivent la poudre de chocolat, la mesurent et la placent dans des étuis qui sont ensuite fermés et mis également en caisses.

bâtiment fort curieux, dans lequel se fait toute la préparation du travail des bois destinés aux caisses. Tous les bois sont débités, tronçonnés, rabotés dans ce grand atelier où, grâce à des aspirateurs perfectionnés, les sciures et les copeaux sont emportés au dehors, sans laisser aucune trace de poussières. L'on passe devant une importante

Dès qu'il a quitté cet atelier, le visiteur est conduit à une grande et longue salle dans laquelle sont réunies les machines servant soit à imprimer et à coller des étiquettes sur les papiers qui doivent recouvrir le chocolat, soit à fabriquer de toutes pièces les étuis destinés à contenir la poudre. La minutie et la précision de ces machines sont dignes d'une profonde admiration. Ce travail était fait autrefois à la main par des ouvrières. Celles-ci, à présent, n'ont plus qu'à déclancher et à surveiller les mécanismes qui produisent les quantités colossales d'étiquettes (près d'un million par jour) et d'étuis quotidiennement nécessaires au chocolat qui sort de Noisiel.

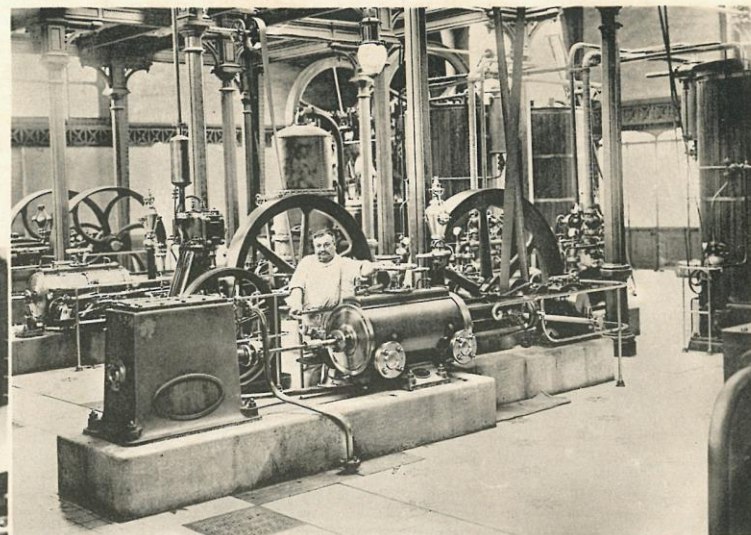
Après avoir quitté cet atelier, le visiteur traverse de nouveau l'Usine, en s'arrêtant d'abord aux moteurs hydrauliques, ensuite aux moteurs à vapeur, aux turbines à grande vitesse produisant l'électricité et aux machines à froid qui envoient la température nécessaire au refroidissement du chocolat à son passage entre l'atelier de mise en moules et la partie de l'Usine où il est démoulé.

Au sortir de ces salles, on passe devant les bureaux des services techniques pour arriver aux ateliers d'entretien et de réparations de toutes sortes, puis l'on atteint un grand

station centrale de force électrique, dont la plus grande partie des 600 chevaux produits provient des gazogènes dans lesquels se distillent les déchets de bois venant de la fabrication des caisses. C'est là une utilisation nouvelle d'un produit qui, jusqu'alors, était considéré comme inutilisable et qui cependant apporte son tribut de force à l'Usine tout entière.

Les derniers bâtiments contiennent des élévateurs d'eau, des pompes de toute nature, la buanderie, la scierie, etc.

MACHINES A REFROIDIR LES TABLETTES



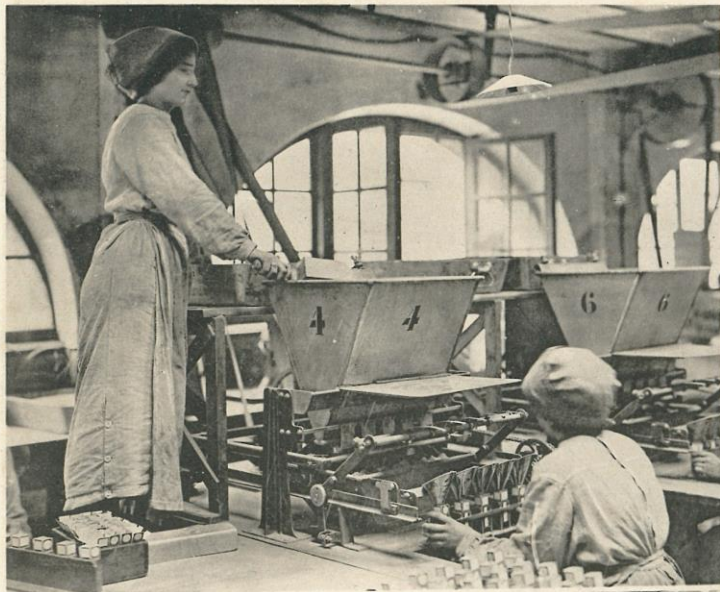
DÉMOULAGE DES TABLETTES A LA SORTIE DES CHAINES FROIDES

La visite se trouve, à cet endroit, virtuellement terminée. L'on va laisser l'Usine et, par une rue plantée d'arbres, être conduit à la cité ouvrière de Noisiel.

Cette cité et tout le côté social de Noisiel mériteraient d'être examinés en détail, car il y a là les résultats d'ensemble d'une des œuvres les plus développées et les plus complètes que possède l'industrie française. Non seulement les salaires de Noisiel sont des plus intéressants, mais l'importance particulière de l'œuvre sociale, si on en esquisse ici quelques aspects, n'échappera à personne.

Deux médecins, un pharmacien et une sage-femme sont attachés à l'Usine; les soins

MACHINES A EMLIR ET A PESER PAR 5 ETUIS A LA FOIS
LES CARTOUCHES DE CHOCOLAT-MENIER EN POUDRE



A l'énumération précédente, l'on peut joindre les logements à bon marché, sains et d'habitation facile. Les maisons ouvrières sont jumelées et placées en quinconces, afin d'avoir entre elles le plus d'espace possible. Chacune d'elles est entourée de son jardin d'environ 450 mètres carrés où l'ouvrier cultive à son gré les fruits, les légumes ou les fleurs. Le prix de location est de 12 fr. 50 par mois.

Une maison de retraite, qui avait été construite sous la haute et bienfaisante inspiration de M^{me} Claire MENIER, a été primée par la création d'une Caisse de retraites,

et les médicaments sont gratuits, une indemnité de maladie qui atteint environ le demi-salaire est accordée aux malades. Des bains-douches sont installés. Des écoles, construites par MM. MENIER, reçoivent environ 300 enfants qui sont gardés après les heures de classe jusqu'au retour des ouvrières dans leurs foyers. Des crèches, des consultations de nourrissons, des locaux pour l'allaitement maternel, une spacieuse nursery, sont installés.

C'est une des choses qui frappent le plus le visiteur, que la vue de tous les soins dont MM. MENIER ont entouré leur personnel.



IMPRESSION ET COLLAGE DES ETIQUETTES — FABRICATION DES ÉTUIS-CARTOUCHES

GRAND ATELIER D'ENVELOPPAGE DES TABLETTES (800 OUVRIÈRES)

permettant à l'ouvrier, par la seule contribution de MM. MENIER, d'acquiescer, proportionnellement à son travail et à son salaire, une retraite qu'il touche à 60 ans.

Aux environs immédiats de Noisiel, à Torcy et à Champs, 50 habitations constituent une cité de retraités, qui est une véritable innovation, appliquée à Noisiel, pour la première fois en France. Pour une location de 0 fr. 10 par jour, les retraités ont un logis aimable, bien éclairé, doté d'un parfait confort, aux murs ripolinés. Ainsi vivent-ils tout près de leurs enfants qui habitent Noisiel, et trouvent-ils près des leurs la continuité de la vie familiale, tout en libérant la cité ouvrière proprement dite des logements qu'ils y occupaient et qui profitent à des ouvriers en pleine activité.

On peut terminer cette esquisse en disant que des primes d'ancienneté viennent s'ajouter aux salaires, après 2 à 20 ans de présence, qu'une Caisse d'épargne reçoit les économies des ouvriers en leur servant un intérêt de 6 %, que des réfectoires donnant à prix coûtant des mets d'une excellente qualité, sont à la disposition du personnel, qu'il existe des magasins d'approvisionnements qui, depuis la nouvelle loi sur les Economats, sont tenus par des commerçants et sont installés dans des locaux construits par MM. MENIER, à la seule condition de délivrer le pain et la viande à prix coûtant, de manière à faciliter l'alimentation des travailleurs.

On voit donc qu'une somme de bien-être aussi considérable que possible est apportée au personnel, bien-être que MM. MENIER cherchent à développer chaque année. Après que l'on a présenté le côté technique de la fabrication et



de l'œuvre sociale de Noisiel, il semble intéressant de rappeler en quelques mots l'historique de la Maison et de la famille MENIER, famille qu'un grand journal illustré français eût l'inspiration d'appeler " Une des grandes lignées de l'aristocratie industrielle française ".

Aristocratie, au reste, dont les débuts furent des plus joliment modestes, En

ATELIER DE PRÉPARATION DES BOIS POUR LA FABRICATION DES CAISSES



effet, le fondateur, M. Jean-Antoine-Brutus MENIER, au sortir du Prytanée militaire de La Flèche, où l'avait placé son oncle, chirurgien de l'armée, acquit en 1816 une petite industrie de produits pharmaceutiques en poudre. Il eut l'idée de génie, il faut bien dire que cette idée était de génie puisqu'elle mena celui qui l'avait eue à la plus éclatante fortune, il eut cette idée, fort simple au demeurant, de mettre ses poudres dans des sacs revêtus d'un cachet portant sa signature.

Cette signature qui en quelque sorte engageait, sur chaque paquet, la responsabilité du marchand fabricant, eut très vite une grande vogue. On y vit une garantie de loyauté et de qualité. On peut, entre parenthèses, faire partir de cette signature l'origine de la marque de fabrique qui, à peu près inconnue jusqu'à cette époque, est devenue la règle commune du commerce.

Les affaires progressant, comme la fabrique de J.-A.-B. MENIER, à Paris, n'avait comme force

motrice que celle alors en usage, c'est-à-dire un manège de chevaux, le fondateur fit l'acquisition, en 1825, du moulin de Noisiel, lequel comme nous l'avons vu, remontait à 1137, et qui, dépendant de l'abbaye de Chelles depuis un temps immémorial, écrasait du blé.

M. J.-A.-B. MENIER installa donc sa fabrique dans ce

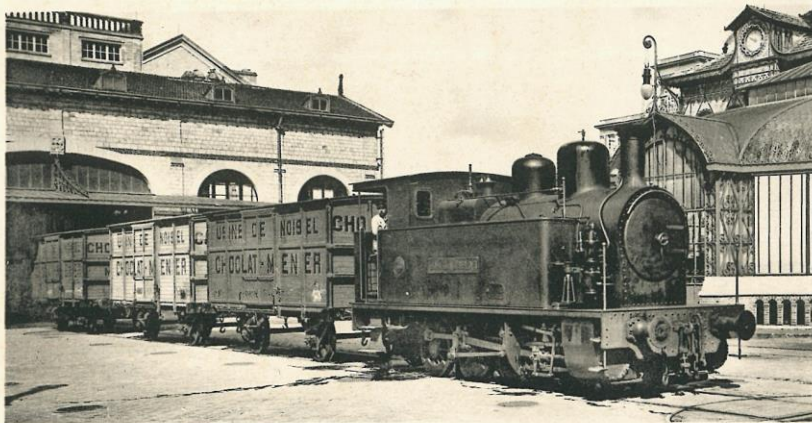


CHARGEMENT EN WAGON DES CAISSES A EXPÉDIER

ATELIER DE RÉPARATION DES MACHINES



MONUMENT ÉLEVÉ A E.-J. MENIER SUR LA PLACE DES ÉCOLES



UN TRAIN QUITTE L'USINE

moulin et, pour utiliser l'excédent de force fourni par la Marne, ajouta un petit matériel de chocolaterie, avec lequel il se livra à la première fabrication mécanique du chocolat en France. Sous l'influence de ses efforts et de ceux de son fils, M. Emile MENIER, qui lui succéda en 1853, l'Usine de Noisiel prit un essor considérable, tant pour les produits chimiques que pour le chocolat.

En 1825, la consommation totale du chocolat en France était de 200.000 kilos. A Noisiel seulement, on obtenait, en 1854, 688.000 kilos qui, en 1869, passaient à 3 millions 846.648 kilos, pour atteindre en 1878, 10 millions de kilos, et en 1914, 17 à 18 millions de kilos.

Quels commentaires ajouteraient à l'éloquence de tels chiffres !

MM. Henri, Gaston et Albert MENIER succédèrent à leur père, M. Emile MENIER, et développèrent également l'Usine de Noisiel d'où les produits pharmaceutiques avaient émigré à l'Usine de la Pharmacie Centrale, à Saint-Denis.

VUE PANORAMIQUE D'UNE PARTIE DE LA CITÉ OUVRIÈRE



Ils dotèrent leur usine de machines perfectionnées qui portèrent à son comble la qualité du *Chocolat-Menier*. M. Emile MENIER fut député de Seine-et-Marne ; son fils, M. Gaston MENIER, d'abord député, fut nommé sénateur. Il dirige seul, depuis la mort de ses frères, cet important établissement avec le concours de ses deux fils, MM. Georges et Jacques MENIER, en attendant les petits-fils qui forment la cinquième génération. Il y a là un bel exemple d'efforts industriels continus.

On peut dire que ce qui a fait le succès de la Maison MENIER, c'est son attachement à une fabrication toujours impeccable, le perfectionnement mécanique qui assure une production toujours meilleure, c'est enfin sa probité industrielle. Le visiteur qui sort de l'Usine de Noisiel, emporte l'impression d'avoir vu préparer un produit alimentaire

dans des conditions de propreté de manipulation, que seule peut donner une organisation aussi perfectionnée. C'est le résultat d'une suite ininterrompue d'efforts intelligents et consciencieux. Chaque génération a apporté sa pierre à l'édifice. Le fait est trop rare pour que nous n'y insistions pas. Du reste, les plus hautes récompenses à toutes les Expositions universelles, médailles, grands-prix, distinctions honorifiques, sont venues consacrer ces efforts. Et par-dessus médailles, grands-prix, distinctions, la plus pure et la plus vivifiante des récompenses et le meilleur des honneurs, ont été, avec l'accroissement incessant de la clientèle dans le monde entier, l'indéfectible continuité de sa confiance, de son empressement et de sa fidélité.



LA COUR DU PLIAGE AU MOMENT DE LA SORTIE