

## HISTOIRE

# LES MENIER : DE LA DROGUERIE PHARMACEUTIQUE À L'INDUSTRIE CHOCOLATIÈRE

Claude VIEL\*

### RÉSUMÉ

La famille Menier était originaire du Bourgueillois. Nous nous intéresserons plus spécialement dans cette présentation à Jean-Antoine-Brutus Menier, fondateur au XIX<sup>e</sup> siècle de la *Maison Centrale de Droguerie* et de la chocolaterie industrielle Menier, également à son fils Émile-Justin et à ses petits-fils, qui ont poursuivi la seule activité chocolatière, transformant l'industrie familiale en un véritable empire. Une place non négligeable sera consacrée à la *Maison Centrale de Droguerie* et à la chocolaterie industrielle de Noisiel (77).

### SUMMARY

The Menier family was originally from the Bourgueil area. Our interest will focus on Jean-Antoine-Brutus, founder in the 19<sup>th</sup> century of the *Maison Centrale de Droguerie* and of the chocolate manufacture Menier, on his son Émile-Justin and his grandsons who transformed the family industry into a real empire. A large part will be devoted to the *Maison Centrale de Droguerie* and to the chocolate factory in Noisiel (77).

Les noms de Jean-Antoine-Brutus Menier, de François Dorvault et de Camille Poulenc, tous trois pharmaciens, sont associés à la création en France de l'industrie pharmaceutique et, pour le premier, également à la naissance de l'industrie chocolatière. Dans cette présentation, nous nous intéresserons à la famille Menier, plus spécialement à Jean-Antoine-Brutus, fondateur de la *Maison Centrale de Droguerie* et de la chocolaterie Menier, ainsi qu'à son successeur direct, son fils Émile-Justin et à ses trois petits-fils, Gaston plus

---

\* Membre de l'Académie de Touraine.

particulièrement, qui ont poursuivi l'activité de l'industrie chocolatière de Noisiel (77).

## JEAN-ANTOINE-BRUTUS MENIER

Il convient tout d'abord de préciser que l'orthographe du nom patronymique est Menier et non Ménier, orthographe que l'on rencontre certaines fois et qui est erronée, mais qui provient de la prononciation : Ménier.

Jean-Antoine-Brutus Menier, troisième enfant de Jean-André-François et de Renée-Catherine Vernet, son épouse, est né à Bourgueil, paroisse Saint-Germain, le dimanche 28 floréal an III (17 mai 1795). La famille était aisée et faisait preuve d'une certaine instruction.

Depuis le XVII<sup>e</sup> siècle tout au moins, les ancêtres paternels de Jean-Antoine-Brutus étaient tous originaires de La Chapelle Blanche (actuellement La-Chapelle-sur-Loire), en Bourgueillois, et ce n'est qu'à la suite de son mariage avec Renée-Catherine Vernet, fille d'un marchand de Bourgueil, que son père s'implanta dans cette localité où il exerça son activité. Dans la généalogie familiale qui a été publiée et qui remonte jusqu'au début du XVII<sup>e</sup> siècle, on trouve des marchands et des négociants, encore des hommes de loi et des magistrats. Plusieurs apothicaires et chirurgiens apparaissent dans les branches

collatérales, dont un Antoine Menier, chirurgien à l'hôpital de Bourgueil, oncle paternel de Jean-Antoine-Brutus. En tant que négociants et marchands, les Menier participaient activement au commerce des produits agricoles, en particulier des grains, qui animait, à l'époque, les bords de Loire avec, proches de La Chapelle Blanche, le Port d'Ablevois et, plus en aval, Port Boulet. Ainsi, Jean-Jacques Menier, grand-père paternel de Jean-Antoine-Brutus, négociant lui-même, avait exercé les fonctions de syndic de marine. Contrairement à ce que certains ont écrit, Jean-Antoine-Brutus était fils d'un marchand et non d'un viticulteur.



Fig. 1 :  
Jean-Antoine-Brutus Menier.

Après avoir appris les rudiments de lecture, d'écriture et de calcul à Bourgueil, ses parents le dirigent sur La Flèche, en 1804 selon Adolphe Chevallier, où il poursuit vraisemblablement sa scolarité chez les Doctrinaires, avant d'intégrer en 1808 le Prytanée militaire parmi les tout premiers élèves. De 1811 à 1813, il est stagiaire chez Louis Maignan, l'un des trois pharmaciens de La Flèche, fournisseur attitré du Prytanée qui, à l'époque, ne comptait pas de pharmacien dans son personnel. Destiné au Service de santé des Armées, il entre au Val-de-Grâce sous les ordres d'Étienne Antoine, pharmacien en chef. Nommé pharmacien sous-aide fin janvier 1814, Jean-Antoine-Brutus est désigné pour faire partie du personnel de santé de la 24<sup>e</sup> division avec ordre de gagner Bruxelles pour le 2 février. À cette date, ce qui deviendra la Belgique était tombé entre les mains des armées étrangères coalisées. Alors qu'il était en route, et vraisemblablement à peu de distance de Paris, il reçoit un ordre lui enjoignant de rentrer au Val-de-Grâce, Étienne Antoine, qui avait apprécié son intelligence et son zèle, ayant manifesté son désir de le récupérer dans ses services, alors que les blessés affluaient en grand nombre. La carrière militaire de Jean-Antoine-Brutus s'arrête avec l'Empire puisque le 21 août 1814, un arrêté du ministre de la guerre le rend à la vie civile. Il aura passé seize mois au Val-de-Grâce dans le corps de la pharmacie militaire.

Il reste à Paris où il a une sœur mariée. L'année 1815 marque ses véritables débuts dans les affaires. Correspondant de son père dont le dépôt se situe rue Cloître-des-Bernardins, près du port aux vins quai de la Tournelle, il pratique le négoce des vins et productions de Touraine. Les ennuis financiers que son père connaît dès le début de leur association atteignent leur maximum en 1820 et, à la mort de son père en septembre 1822, il se retrouve dans une situation critique, obligé de rembourser les dettes contractées. Il est pauvre et sans diplôme. Le 24 février 1816, il épouse à Paris Marie-Edmée-Virginie Pichon, fille d'un marchand d'origine champenoise, qui lui apporte une dot appréciable. Il se tourne alors vers une activité de droguiste. Par ailleurs, ancien garçon apothicaire, il n'ignore pas les difficultés que connaissent certains pharmaciens à s'approvisionner en drogues végétales et minérales, et l'impossibilité qu'ils ont de vérifier l'authenticité des poudres achetées. En mars 1816, il fonde une maison au capital de 16000 francs, qui fournira aux pharmaciens des drogues pulvérisées d'une qualité attestée par une garantie personnelle. L'idée est simple et neuve : elle le conduira à la fortune. Devant le succès, il

déplace systématiquement dans différents quartiers parisiens ses ateliers en les agrandissant, louant en 1825 un très ancien moulin à blé situé sur la Marne, à Noisiel, proche de Paris, achetant également ses procédés et ses machines à Auger, l'un des plus grands chocolatiers parisiens, réputé pour ses nombreuses innovations techniques. En complément de la droguerie pharmaceutique, il se consacrera à la fabrication du chocolat, alors produit de luxe préparé artisanalement. Il se rendra acquéreur du moulin de Noisiel en 1837-1838 et procédera à son agrandissement début 1842. Grâce à lui, le prix du chocolat baisse, et cette denrée appréciée comme aliment et confiserie est mise à la portée de tous. Un tel succès fait des jaloux parmi les pharmaciens. Menier par ailleurs, malgré ses connaissances professionnelles, n'est pas diplômé, n'ayant eu qu'une formation de garçon apothicaire. Aussi, en 1839, à quarante-quatre ans, il se présente avec succès aux examens et, vingt-cinq ans après son stage, obtient le diplôme de pharmacien. Depuis la création de son entreprise en 1816, il n'avait jamais cessé d'œuvrer pour la pharmacie, mais, sans officialisation reconnue par un diplôme, il se sentait peu accepté par la profession. N'écrivait-il pas : *« Gérant d'une entreprise qui touche si intimement à la pharmacie, j'ai cru qu'il était de mon devoir de conquérir le titre de pharmacien. Il fallait recommencer des études que j'avais abandonnées depuis vingt-cinq ans, suivre des cours et subir des examens qu'on n'affronte pas volontiers à mon âge. Je n'ai point reculé devant cette tâche pénible et si difficile à concilier avec mes occupations commerciales »*.

La reconnaissance du mérite industriel et commercial était venue dès 1832, année où Menier obtenait la médaille d'or de la Société d'Encouragement à l'Industrie Nationale, puis 1834, avec une médaille d'argent à l'Exposition française. De nombreuses autres récompenses élogieuses lui seront décernées. Les honneurs viennent également. Il est élu en 1842 à la Société de pharmacie de Paris (devenue Académie nationale en 1946) comme membre résident, élevé au grade de chevalier de la Légion d'honneur en 1853, nommé maire du XVI<sup>e</sup> arrondissement (il demeurait rue Singer à Passy) par ses concitoyens, sans qu'il se soit porté candidat. C'était un bonapartiste.

Jean-Antoine-Brutus Menier décédait en son domicile parisien le 19 décembre 1853, après avoir été frappé en 1852 par une attaque de paralysie. Parti de rien, il avait su créer une entreprise florissante, que son fils Émile-Justin transformera en véritable empire industriel.

## ÉMILE-JUSTIN MENIER

C'est lui qui, au décès de son père fin 1853, assura seul la direction des établissements de Paris et de Noisiel. Né à Paris le 18 mai 1826, il décédera en son château de Noisiel (77) le 17 février 1881. Il s'était marié en juillet 1850 avec Claire Gérard, fille d'un commanditaire de la Société Menier, qui lui apporta une dot conséquente.

Émile-Justin avait fait à Paris, à l'École supérieure de pharmacie, de brillantes études au cours desquelles il avait obtenu un des prix de chimie décerné par l'École (devenue Faculté en 1920). Il avait ensuite fréquenté les laboratoires d'Orfila et de Pelouze, avant d'être l'adjoint de son père, puis de lui succéder en 1853. Il compléta sa formation théorique par des voyages en France et à l'Étranger, certains aux Amériques pour trouver de nouvelles sources d'approvisionnement en cacao. Il agrandira et modernisera l'usine de Noisiel en en faisant une des chocolateries les plus modernes d'alors, créant également, en philanthrope qu'il était, une cité ouvrière afin de pourvoir au logement et aux besoins de son personnel. Républicain, il se prononça en faveur de la Troisième République. Il eut de nombreux mandats électifs, dont ceux de député de Seine-et-Marne et de maire de Noisiel à partir de 1871. Il s'intéressa à la presse, achetant en 1876 *Le Bien Public*, journal parisien à tendance radicale, fondant également deux revues économiques : *l'Avenir Économique* et *La Réforme économique*. C'est également l'auteur de plusieurs ouvrages d'économie politique, dont *L'impôt sur le capital, son application, ses avantages, ses conséquences* (1872), *La réforme fiscale* (1873), *Théorie et application de l'impôt sur le capital* (1874); il publia par ailleurs un ouvrage d'économie rurale : *Premier mémoire sur la pulvérisation des engrais et sur les meilleurs moyens d'accroître la fertilité des terres* (1875). Il était officier de la Légion d'honneur.

À sa mort, ses fils, Henri, Gaston et Albert, signèrent le 12 mars 1881 un acte établissant leur cogérance dans la société



Fig. 2 : Émile-Justin Menier.

commerciale créée avec leur père en 1879, ce qui leur permit d'œuvrer pour agrandir encore cet empire industriel du chocolat.

## HENRI, GASTON ET ALBERT MENIER

**Henri**, était né à Paris le 14 juillet 1853. Il est décédé sans postérité à Vauréal (95) le 6 septembre 1913. De 1881 à 1913, il fut maire de Noisiel (77). En 1895, il avait acquis pour 125 000 dollars l'île d'Anticosti, la plus grande île du golfe du Saint-Laurent, au Québec. D'une superficie de 8 500 km<sup>2</sup>, il en avait fait une réserve de pêche (saumon) et de chasse (introduction du cerf de Virginie) personnelle. L'île fut revendue en 1926 par son frère Gaston, son héritier, puis rachetée en 1974 par le Québec.

**Gaston**, était né à Paris le 22 mai 1855 ; il y est décédé le 5 novembre 1934. Ses activités manufacturières le conduisirent à des responsabilités au sein de l'Union des Chocolatiers et Confiseurs de France, dont il fut le président à partir de 1882. Il occupa de multiples fonctions électorales : maire de Lognes (1884-1891), de Bussy-Saint-Martin (1891-1913), de Noisiel (1913-1934), conseiller général du canton de Lagny (1891-1934), député de l'arrondissement de Meaux (1898-1909), sénateur de Seine-et-Marne (1909-1934). Il fut président de la *Société Littéraire et Historique de la Brie*. Auteur, il écrivit quelques comédies empreintes d'une gaîté sobre et souriante : *Le Monde n'en saura rien* (2 actes) (1907), *Pariez, je le veux* (1 acte) (1929), *Le Perroquet* (3 actes) (1930). De lui, on retiendra également *Le département de Seine-et-Marne dépossédé de ses rivières* (1917). À la mort de son frère Henri, il devint propriétaire de l'île d'Anticosti, qu'il revendit en 1926. En 1913, pour 1 361 660 francs, il avait acheté à Mme Jules Pelouze, femme du chimiste membre de l'Académie des sciences, le château de Chenonceau, qu'elle avait considérablement restauré, et qui appartient toujours au



Fig. 3 : Gaston Menier.

patrimoine familial des Menier. De son mariage avec Julie Rodier, il eut deux fils, Georges (1880-1933) et Jacques (1892-1953).

**Albert**, né à Paris le 4 février 1858, est décédé, sans postérité, à Chantant (60) le 30 juillet 1899. Il fut maire de Lognes de 1892 à 1899. Il s'occupa peu de l'entreprise familiale. Il consacra surtout son temps aux voyages, à l'automobile et aux chevaux de course.

## LA MAISON CENTRALE DE DROGUERIE

En 1816, Jean-Antoine-Brutus se tourne vers l'activité de droguiste et va fonder une droguerie modèle à Paris, dont l'essor sera porté par la réputation de la qualité des drogues fournies aux pharmaciens. Intelligent et observateur, il avait noté, lors de ses séjours dans les pharmacies de La Flèche et du Val-de-Grâce, que de nombreuses fraudes étaient opérées sur les médicaments fournis à l'armée, et par ailleurs, il avait constaté par lui-même la pénibilité et la difficulté de la pulvérisation des drogues. Il savait par ailleurs combien il était difficile pour les pharmaciens éloignés des grands centres d'approvisionnement de se tenir au courant des innovations, se fournir en produits, pulvériser eux-mêmes les drogues végétales et minérales (de texture très différente pour les unes et les autres), enfin qu'il leur était impossible de vérifier personnellement l'authenticité et la qualité des poudres achetées. Son orientation industrielle et commerciale est ainsi tracée : il fournira aux pharmaciens des drogues finement pulvérisées d'une qualité parfaite, le contenu de chaque sac vendu étant garanti par une étiquette portant la signature Menier. Cette idée simple, neuve et d'une honnêteté insoupçonnable le conduira à la fortune.

Avec un simple moulin à bras, Jean-Antoine-Brutus commence à faire des farines de lin et de moutarde. Bientôt, un cheval tournant dans un manège actionne un jeu de meules. Cette énergie motrice sera insuffisante, et il conviendra de faire travailler deux chevaux, puis dix, puis vingt, puis trente, pour actionner pilons et broyeuses. Devant les demandes toujours croissantes, Menier a besoin d'agrandir ses ateliers et de trouver des capitaux. Ainsi de 1818 à 1821, il occupe à Paris des locaux rue du Coq-Saint-Jean (aujourd'hui disparue), puis

il s'établit en 1821 rue du Puits, dans le Marais, avec Jacques-Victor Duval puis avec Théodore Richer comme associés. En 1827, il gagne la rue des Lombards, dans le quartier des droguistes. En février 1848, il achète un terrain rue Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie, sur lequel il fait construire un immeuble de trois étages qui restera le siège parisien des Établissements Menier jusqu'en juin 1867, date de sa vente. Entre-temps, en 1824, Menier et son associé Théodore Richer ont loué à la mi-décembre un très ancien moulin à blé établi sur la Marne, dans le village de Noisiel qui compte alors cent trente habitants. Tout proche de Paris, ce moulin permettait d'avoir une force hydraulique de l'ordre de trente-deux chevaux et remplaçait avantageusement la force motrice animale. Il permettait d'accroître les rendements et de diversifier les productions, ce que fit Menier en introduisant la pulvérisation des fèves de cacao, ainsi que deux productions annexes : l'orge perlé et mondé et le gruau d'avoine. Grâce à cette industrialisation, le prix du chocolat baisse et devient abordable à tous. Nous en reparlerons à propos de l'extension de la chocolaterie à Noisiel.

Ce qui a fait la force de Menier, c'est que non seulement il avait trouvé des associés qui lui avaient apporté des capitaux, permettant ainsi de financer les achats de matériel et d'occuper des locaux plus vastes et mieux situés, mais encore que, par son dynamisme et sa clairvoyance, il avait su se créer une réputation amplement justifiée en s'attachant des ouvriers qualifiés, tant à Paris qu'à Noisiel, en développant le parc de machines et leur diversité, en créant un réseau de pharmaciens, droguistes et épiciers, clients fidèles de la maison Menier. En particulier, Jean-Antoine-Brutus s'était attaché la personne de Henri-Pierre-François Antiq, récompensé par une médaille de bronze à l'exposition de 1827, et qui était l'inventeur de « *plusieurs moulins à couper, effiler et pulvériser diverses substances* ». Comme l'a rappelé Marc Valentin, la revue *L'Industriel* de novembre 1829 lui attribue la construction de plus de cent manèges pour actionner les moulins à cacao. Jean-Antoine-Brutus était considéré à juste titre comme le spécialiste de la pulvérisation des drogues. Ainsi, sur l'étendue et la diversité des productions, on peut lire dans le rapport de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale : « *Le projet de soumettre à une pulvérisation mécanique des substances variées peut, à la première vue, paraître d'une exécution facile. Cependant, vous reconnaîtrez que les difficultés ont dû être grandes et nombreuses, si vous considérez qu'il s'agissait d'opérer sur près de deux mille articles, comprenant les substances*

*les plus ligneuses comme les plus tendres, les plus dures comme les plus résineuses, et qu'il a fallu nécessairement rechercher, par beaucoup d'études, le mode de pulvérisation approprié à chacune d'elles*». Parmi les substances dures, élastiques ou fibreuses, on note : « *de la gomme adragante, de la gomme arabique, de la réglisse, des roses de Provins, de la rhubarbe de Chine, des feuilles d'oranger, du quinquina jaune, de la salsepareille, de l'aloès succotrin [de l'île de Socotra, aux Indes]...* ».

Pour toucher ses clients, mieux les servir et se faire connaître, Jean-Antoine-Brutus procède dès 1832 à l'édition du *Catalogue Prix Courant de la Maison Centrale de Droguerie Menier*. Largement distribué, ce catalogue constitue un ouvrage indispensable pour l'achat des médicaments et des articles proposés. C'est un tarif général non seulement de droguerie, produits chimiques et pharmaceutiques, mais encore de verrerie de laboratoire, d'instruments médicaux, de chirurgie, de pharmacie, d'hygiène corporelle, de papeterie (dont les étiquettes pour bouchons), d'accessoires d'ornementation pharmaceutique... En 1834, Menier s'associera avec une autre maison de droguerie, celle d'Adrien Frères, ce qui augmentera de plus de cinq cents articles la deuxième édition du catalogue des prix courants parue cette année là. Trois autres éditions verront le jour, en 1839, 1840 et 1845, celle-ci, luxueuse par sa présentation, étant la dernière parue du vivant de Jean-Antoine-Brutus. En 1867, la *Pharmacie Centrale de France*, fondée à Paris en octobre 1852 par le pharmacien François Dorvault et qui prit rapidement un grand développement, acheta la droguerie Menier et développa son activité sous le nom de *Pharmacie Centrale de France et Maison de Droguerie Menier*. Cette vente à la Pharmacie Centrale comprenait le grand établissement de droguerie, composé de la maison de commerce de la rue Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie et de la vaste usine modèle de Saint-Denis. Elle avait été réalisée par Émile-Justin Menier qui souhaitait centrer exclusivement son activité sur la chocolaterie de Noisiel et consacrer tous ses capitaux à son développement.

La maison de droguerie Menier était l'une des plus importantes de France : en 1844, elle ne comptait pas moins de sept mille cinq cents à huit mille comptes de facturation, les clients étant surtout répartis en France, mais aussi dans les colonies, en Europe et même dans les pays d'Outre-Atlantique. Un cinquième des ventes se faisait à l'étranger, et le chiffre d'affaires s'élevait à plus de deux millions de francs.

Voici ce que François Dorvault écrivait en 1844 dans la première édition de *L'Officine ou Répertoire Général de Pharmacie Pratique* : « *Les ouvrages qui nous ont servi de guide dans cette partie de L'Officine [Tarif général de pharmacie et des branches accessoires à l'usage des pharmaciens] et que nous devons citer particulièrement sont : le Tarif à l'usage des pharmaciens de Paris, celui des pharmaciens du département du Haut-Rhin, et celui des pharmaciens de la Marne... Le Prix-courant de droguerie de la maison Menier et compagnie de Paris nous a été d'un très grand secours sur bien des points* ». On comprend mieux encore pourquoi la Pharmacie Centrale de France a acquis la Maison Centrale de Droguerie Menier, l'importance du stock des produits disponibles étant considérable, leur qualité soigneusement contrôlée et le nombre de clients fidélisés, pharmaciens essentiellement, extrêmement important. L'opération de rachat constituait une aubaine pour la *Pharmacie Centrale de France* qui allait désormais pouvoir fabriquer tous ses produits avec l'assurance de la perfection de leur préparation et d'une prospérité renforcée avec une clientèle toujours plus fidèle et plus nombreuse.

## LA CHOCOLATERIE INDUSTRIELLE MENIER

Comme nous l'avons mentionné, la chocolaterie Menier n'a pu se développer et connaître le succès que grâce à la qualité des fèves de cacao utilisées et à la maîtrise de leur pulvérisation industrielle d'une part, à la location en 1825, suivie de l'achat en 1837-1838 du moulin de Noisiel, à la reconstruction duquel il sera procédé au début de 1842, suivie de son agrandissement en 1852 d'autre part.

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, lorsque Jean-Antoine-Brutus Menier s'orienta vers la fabrication du chocolat, celui-ci était considéré comme un médicament alimentaire et non comme une friandise. Il était consommé non seulement pour sa valeur alimentaire, mais encore pour ses vertus curatives et roboratives, possédant également une action aphrodisiaque pour certains. Composé essentiellement de pâte de cacao et de sucre, certaines personnes le prenaient dans cet état de simplicité, mais pour beaucoup, il était ainsi de digestion difficile et, pour remédier à cet inconvénient, on ajoutait alors de la cannelle ou de la vanille et, en fonction de sa destination, on y faisait entrer du lichen, des substances féculentes comme le salep ou le tapioca, ou encore médicamenteuses.



**Fig. 4 :** Le moulin Saulnier.

Ainsi, à côté du chocolat alimentaire simple, ou chocolat de santé, dans lequel entraient la pâte de cacao, le sucre en poudre, un tout petit peu de gomme adragante et de la cannelle fine, on trouvait le chocolat de santé à la vanille et le chocolat blanc, ainsi que des chocolats médicinaux comme les chocolats antivénériens, au lichen d'Islande, fortifiants aux féculs de tapioca, de salep, de sagou, d'arrow-root, purgatif de Montpellier, ferrugineux avec, en particulier, le chocolat ferrugineux de Menier, etc. En fonction de leur nature, ces chocolats étaient à croquer ou à prendre en boisson. On les conservait dans un lieu sec, enveloppés d'une feuille d'étain laminé et de papier.

La notion de chocolat de santé est encore forte lorsque Menier démarre dans le domaine de la chocolaterie. La différence entre chocolat alimentaire et chocolat de santé est donc subtile et ne repose pas vraiment sur des critères

scientifiques, mais sur des appréciations gustatives : il y avait sur le marché deux sortes de chocolats : les hauts de gamme, fabriqués avec du cacao terré, ou cacao caraque, bien plus agréable au goût, toute trace de pulpe amère sur les graines étant éliminée, donnant un chocolat d'une qualité supérieure, très aromatique, mais d'un prix plus élevé ; les plus communs, confectionnés avec du cacao dit des îles, ou non terré, plus amer au goût, celui-ci différant selon les variétés et le pays producteur. C'est avec ce dernier cacao que l'on trouvait les falsifications les plus nombreuses. Marc Valentin cite la présence de sulfate de mercure et d'oxyde de plomb, dénoncée par la *Sentinelle de Bayonne* en 1835, le remplacement du beurre de cacao par de l'huile d'amandes douces, des graisses de veau et de mouton, rapporté par la *Gazette de Metz* en 1844. Pour remédier à ces fraudes sur le cacao, Jean-Antoine-Brutus Menier, avec toute l'honnêteté qui le caractérisait et que nous avons déjà soulignée, n'utilise qu'une matière première parfaite, dont l'approvisionnement présente, bien évidemment, un certain nombre de difficultés. Avec un cacao exempt de toute falsification, et la mise en œuvre de techniques industrielles modernes, il proposera un chocolat de qualité à un prix abordable pour le plus grand nombre. Grâce à lui, le marché du chocolat connaît un large développement, l'utilisation du chocolat pharmaceutique s'effaçant devant le chocolat friandise.

Autre idée nouvelle et féconde de Menier, cette fois dans le domaine du marketing : le chocolat se vendait alors sans marque ni origine, enveloppé dans un papier blanc. En 1835, il innove et personnalise la présentation de son chocolat en le vendant sous marque, adoptant la forme tablette et, pour le distinguer totalement, l'entoure d'un papier métallisé avec enveloppe et fac-similé des médailles obtenues aux différents concours et expositions. Il y appose sa signature et le vend sous la marque Menier. Cette présentation était jusqu'alors inconnue dans le commerce et constituait une forme publicitaire ciblée sur la reconnaissance de l'excellence du chocolat Menier.

Après avoir été tout d'abord l'adjoint de son père depuis 1842, Émile-Justin Menier prend en 1852 la direction effective de l'usine de Noisiel. Ce sera le véritable génie de l'entreprise, dont il fera un empire de la chocolaterie. Il orientera son action dans quatre directions : constructions, progrès techniques, achat de cacaoyères et constitution d'une flotte commerciale, aspects que nous allons examiner.

En matière de travaux tout d'abord, il missionne en 1851 l'architecte Bonneau qui avait déjà construit, sur des terrains achetés en 1848, l'immeuble de trois étages, siège parisien de la *Maison Centrale de Droguerie*, pour procéder à l'agrandissement et à la surélévation du moulin de Noisiel, ainsi qu'à la construction d'une demeure bourgeoise, le « petit château » par opposition au « grand château » voisin, du XVII<sup>e</sup> siècle, appartenant au duc de Lévis. Ces travaux s'effectuent conjointement aux améliorations techniques apportées avec l'installation de deux turbines-hélice et d'une machine à vapeur de forte puissance. En outre, un vaste terrain proche de l'usine avait été acquis.

Lors de l'agrandissement du moulin de Noisiel, Émile-Justin Menier avait supervisé l'installation des laboratoires en vue d'explorer des directions nouvelles, en particulier dans le domaine de la chimie des colorants alors en pleine évolution. Il fait appel à Marcelin Berthelot, jeune professeur de l'École de pharmacie de Paris, dont la réputation de chimiste organicien allait grandissante. Chimiste-consultant, il consacre, de 1860 à 1864, ses vendredis à Noisiel et effectue, comme le montrent ses cahiers de laboratoire, des recherches à orientation pharmaceutique, ainsi que sur le bleu de quinoléine pour un groupe d'industriels, dont Menier. Pour faciliter le recrutement de chimistes pour l'industrie, Émile-Justin Menier et Berthelot soutiennent la création de l'École de chimie pratique qu'Edmond Frémy implante dès 1864 au Muséum d'Histoire naturelle et qui formera jusqu'en 1892 plusieurs générations de brillants chimistes universitaires et industriels. Les recherches chimiques entreprises à Noisiel n'ayant pas donné les résultats escomptés, pas plus du reste que les essais d'incursion d'Émile-Justin Menier dans le domaine de l'industrie caoutchoutière (il avait acheté une importante fabrique de caoutchouc près de Hambourg), le chocolat devient sa seule préoccupation industrielle. En conséquence, il se dessaisit de la maison de droguerie comprenant l'immeuble parisien et l'usine modèle de la Plaine-Saint-Denis, dont la construction avait commencé en 1862 et s'était terminée en 1864. En 1867, il vendit le tout à son concurrent direct, la *Pharmacie Centrale de France* fondée par Dorvault et regroupant sous forme de coopérative des pharmaciens actionnaires.

De 1853 à 1867, la production chocolatière décolle à l'usine de Noisiel, passant de 4000 tonnes en 53 à 25000 tonnes en 67. Afin de s'affranchir des problèmes liés à une matière première soumise à fluctuations, plus par la

qualité que par les tonnages importés, et afin de maîtriser la fabrication du chocolat de bout en bout, Émile-Justin Menier s'appuie sur un réseau dense de comptoirs commerciaux, en particulier au Brésil, au Mexique et à la Trinité, et en 1862 achète deux terrains au Nicaragua pour y exploiter des cacaoyères, l'une le Valle Menier de 1 500 hectares, l'autre le San Emilio de 6 000 hectares. On pourra ainsi procéder au traitement des diverses variétés de cacao à la grande satisfaction des amateurs. L'approvisionnement de l'usine de Noisiel en fèves de cacao était assuré par une flotte de commerce affrétée par ses soins. Le chocolat exigeant du sucre pour sa préparation, Émile-Justin Menier s'était acquis des positions fortes dans les deux principaux départements betteraviers français, auprès des sucreries de Villenoy-les-Meaux et de Lizy-sur-Ourcq en Seine-et-Marne d'une part, par la sucrerie ultra moderne qu'il avait créée à Roye, dans la Somme, d'autre part. Sa volonté étant par ailleurs de développer une stratégie industrielle et commerciale à l'étranger, il fit construire une usine à Londres et ouvrit un entrepôt à New York, alors qu'il créait un nouveau siège parisien.

De 1860 à 1874, l'usine de Noisiel connaît de profondes transformations nécessitées par son développement qui commande une réorganisation totale du site. Celle-ci, confiée à l'architecte Jules Saulnier, se déroule de 1860 à 1874, sans que la production chocolatière s'arrête. Disposés autour d'une cour centrale et reliés entre eux par des passages en sous-sol, les nouveaux bâtiments se répartissent en deux ou trois sous-ensembles qui correspondent aux principales phases techniques d'élaboration du chocolat décrites par J.-M. Giraud (réception, stockage, triage et torréfaction des fèves de cacao, séchage, pulvérisation du sucre, broyage, mélange de la pâte de cacao et du sucre, malaxage, dressage [répartition homogène de la pâte de chocolat dans le moule], refroidissement, démoulage, emballage, expédition). Soulignons ici la qualité architecturale des bâtiments et notons que la beauté et la richesse de l'«habillage» en céramique du moulin, véritable «peinture» du monument, parachève et couronne en 1872 l'œuvre de Jules Saulnier. Il convenait également de procéder à d'importants aménagements techniques, en particulier construire un barrage à déversoir mobile pour renforcer le potentiel hydraulique. Cela conduira en 1863 et 1880 à l'achat des moulins amont et aval des localités de Torcy et de Chelles proches de Noisiel. C'est par ailleurs à Noisiel que Charles Tellier installe ses premières machines frigorifiques. Émile-Justin

Menier déposera plusieurs brevets : machine à broyer le cacao (1857), machine à emballer (1858), système de réfrigération Tellier (1870), emploi du froid artificiel (1876).

Émile-Justin Menier était également un économiste et un philanthrope. En 1874, il fait construire pour ses ouvriers une cité ouvrière qui absorbera le village de Noisiel. Chaque maison avait une superficie de soixante-quatre mètres carrés, possédait un jardin ; le loyer n'excédait pas trois jours de salaire, et les retraités pouvaient y rester (la retraite était fixée à soixante ans et était entièrement financée par l'employeur). Dans la « cité Menier », la médecine, la bibliothèque, l'enseignement, étaient gratuits. Les épiceries, approvisionnées par une ferme ultra-moderne exploitée par Menier, fournissaient les produits au prix coûtant, que l'on payait en jetons Menier.

À sa mort en 1881, la production annuelle de chocolat atteint 18 000 tonnes fabriquées par 1 500 ouvriers.

Ses fils, Henri, Gaston et Albert, signent alors un acte qui établit leur cogérance dans la société commerciale créée avec leur père en 1879. Cette troisième génération de Menier va œuvrer pour maintenir cet empire de chocolaterie. Albert s'occupe peu de l'entreprise, et c'est Henri et Gaston qui maintiendront la tradition familiale avec une même continuité dans l'effort de production et de qualité du chocolat produit. Ce succès fut largement consacré par l'attribution des plus hautes récompenses (médailles, grands prix, distinctions honorifiques) à toutes les Expositions universelles. Comme leur père, Henri et Gaston eurent vocation à agrandir l'usine familiale, confiant à l'architecte Stephen Sauvestre et à l'ingénieur Armand Considère la construction de l'immense bâtiment de la « nouvelle chocolaterie », la « cathédrale », et de la passerelle de 44,50m qui enjambe la Marne et relie la « cathédrale » (où s'effectuait le mélange sucre et cacao) à l'atelier de dressage. Ces travaux furent réalisés de 1906 à 1908, Sauvestre ayant beaucoup collaboré avec le cabinet Eiffel pour la décoration de la « cathédrale ». Le bâtiment de dressage fut agrandi par Louis Logre en 1909.

À la mort de Gaston en 1934, la Société continue d'exister avec Jacques, son fils, et les quatre neveux de celui-ci. En 1948, elle est transformée en société à responsabilité limitée : *Chocolat Menier*. À cette époque, les chocolats suisses sont en vogue, et Lindt envahit le marché, alors que Menier recule. Des partenaires étrangers entrent dans le capital. En 1960, c'est le départ de



**Fig. 5 :** Vue de la « nouvelle chocolaterie » avec, au premier plan, à gauche la « cathédrale » et la passerelle la reliant au bâtiment de dressage ; au second plan, le moulin Saulnier.



**Fig. 6 :** Affiche publicitaire Menier : « La petite fille », créée en 1891 par Firmin Buisset.

la famille Menier de Noisiel ; en 1963, c'est le rachat de la chocolaterie par le groupe Perrier, puis en 1971, c'est l'acquisition pour partie de la chocolaterie et de la marque *Menier* par Rowntree Mackintosh (les barres chocolatées) qui en deviendra le propriétaire intégral en 1976, avant son rachat en 1988 par le groupe suisse Nestlé. La chocolaterie est fermée en 1990, le moulin Saulnier est classé monument historique, et c'est la fermeture des ateliers de production de la chocolaterie. En 1996, le siège social du Groupe Nestlé France s'installe sur le site de Noisiel. Le musée Menier y a été ouvert.

## CONCLUSION

De la marque *Chocolat Menier*, il reste un souvenir, celui de cette délicieuse et fraîche publicité que l'on voyait partout et qui nous rend nostalgiques en pensant à notre enfance lorsqu'on la revoit : celle de la petite écolière de Firmin Bouisset, aux cheveux nattés, qui écrit sur un mur «chocolat Menier» ou encore «chocolat Menier – Éviter les contrefaçons». Aujourd'hui, on ne trouve en tablettes et sous l'emballage aux multiples médailles portant la signature Menier, que du chocolat pâtissier, histoire de dire que le chocolat Menier n'a pas totalement disparu des rayons des épiceries et des supermarchés.

**Remerciements** – Nous tenons à remercier très vivement M. Jean-Paul Guérin et la Société Nestlé France SAS qui nous ont autorisé à reproduire les photographies illustrant cet article, et qui proviennent de la collection Nestlé France SAS – Fonds Menier. Nos remerciements s'adressent également à M. Fabien Couturier, de la Médiathèque de Meaux, pour l'envoi de la photocopie de l'article paru dans *Généalogie Briarde* en 1994.

## BIBLIOGRAPHIE

ANONYME [Cercle Généalogique de la Brie] 1994. Ascendance et descendance de Jean Antoine Brutus Menier, *Généalogie Briarde*, n° 22, p. 30-33.

- [BERTHELOT] s.d.[vers 1930]. *Les notes de Marcelin Berthelot sur ses Travaux et ses Recherches à Noisiel de 1860 à 1864*, s.l. [Paris], Reboul et Fils imprimeurs [avant-propos de MENIER (G.)], 49 p. (Fac-similé du cahier de laboratoire de Marcelin Berthelot).
- BLANCHARD (D.) 1998. *Dictionnaire biographique de Seine-et-Marne*, Étrépilly, Presses du village – C. de Bartillat, p. 174-177.
- CARTIER (C.), JANTZEN (H.), MICHEL (R.) et FORTIN (P.) 1994. *Noisiel. La chocolaterie Menier. Seine-et-Marne* [introduction VALENTIN (M.)], s.l. [Paris], Inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France, Service régional de l'Inventaire d'Ile-de-France (coll. Images du Patrimoine), 76 p.
- Catalogue pharmaceutique ou Prix courant de la Pharmacie Centrale de France et de la Maison générale de Droguerie Ménier réunies* (Dorvault, directeur-fondateur) 1877 (janv.). Paris, imp. V<sup>es</sup> Renou, Maulde et Cock, 807 p.
- CHEYMOL (J.) 1953. Jean Menier (1795-1853), in : *Figures pharmaceutiques françaises*, Paris, Masson et Cie, p. 71-76.
- DORVAULT 1844. *L'Officine ou Répertoire Général de Pharmacie Pratique*, Paris, Labé, 652 p.
- DULAURE (J.A.) 1828. Noisiel, in : *Histoire physique, civile et morale des Environs de Paris*, Paris, Guillaume, tome 7, p. 505.
- GIBOURNEAU (J.) et LOGRE (B.) 1998. Notables et chocolatiers : les Menier, *Gé-Magazine*, n° 166, p. 26-34.
- GIRAUD (J.-M.) 1994. *Le cacao : son histoire, évolution de l'industrie chocolatière et aspect économique actuel*, diplôme d'État de Docteur en pharmacie, Tours, 257 pp.
- KERSAINT (G.) 1963. L'École de chimie de Frémy, *Bull. Soc. Chim. France*, p. 639-641.
- LEBERT (F.) 1935. Hommage à M. Gaston Menier, *Bulletin de la Société littéraire et historique de la Brie*, vol. 14, p. 19-25.
- Maison Centrale de Droguerie Menier. *Prix Courant général* 1845 (nov.). Paris, imp. Schneider et Langrand.
- MENIER (G.) [1917]. *Le département de Seine-et-Marne dépossédé de ses rivières*, Paris, Imprimerie de G. Cadet, 35 p.
- SELLIER (Ch.) et BUCHET (Ch.) 1903. *La Pharmacie Centrale de France*, Paris, La Pharmacie Centrale de France, p. 137-226.
- VAPERAU (G) 1880. Émile Justin Ménier, in : *Dictionnaire universel des Contemporains*, Paris, Hachette et Cie, (5<sup>e</sup> éd.), p. 1273-1274.