Dans les caves silencieuses où vieillissent les crus des Antilles au parfum subtil et délicat

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **19 (1939)**

Heft 4

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-888888

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

J'apprécie vivement les bons rapports qui règnent entre le Consulat et la Colonie suisse ; de même, il m'est agréable de souligner les excellentes relations du Consulat avec les Autorités françaises, relations qui sont empreintes de la plus parfaite et franche courtoisie.

Henri MUNDINGER,
Gérant du Consulat de Suisse à Toulouse.

Dans les caves silencieuses où vieillissent les crus des Antilles au parfum subtil et délicat

Dans le courant du siècle dernier, l'industrielle ville de Limoges voyait s'établir une distillerie nouvelle.

Dès 1895, l'extension considérable des affaires d'exportation obligeait le fils aîné du fondateur à installer à Bordeaux le siège social de la Société.

Sous l'impulsion personnelle de M. Edouard Bardinet, la maison dont il était devenu le chef atteignit à Bordeaux un immense développement exigeant la création d'une nouvelle usine.

Nous visitons d'abord la plus ancienne de ces deux usines, la distillerie de Caudéran.

Au sommet de l'escalier monumental, un huissier nous conduit, par les couloirs silencieux, dans un des salons d'attente où se trouvent exposés, dans des vitrines, les principaux produits de la maison : Négrita, Curaçao Chypre, Triple Orange, Mandarine des Iles d'Or, Crème de Menthe, Glaciale, Anisette Royale, Cacao Chouva, Apricot Brandy, Liqueur Saint-Martial, Grande Liqueur Ardine, Gin Bardett.

Spécialement adaptée à la préparation méticuleuse des liqueurs, la distillerie de Caudéran reçoit, chaque année, au cours des saisons, des quantités considérables de fruits frais.

Voici les alambics de la distillerie ; plus loin, d'interminables rangées de foudres ou de fûts, où macèrent toutes sortes de fruits.

Nous descendons. Dans les caves voûtées, de longs couloirs traversés par des rails et toujours des fûts : les précieuses liqueurs reposent.

Dans la cour, les camions rouges attendent leur chargement...

Nous avons quitté Caudéran et nous voici devant l'installation ultra-moderne de l'usine du quai des Chartrons.

Dans les chais silencieux où est abritée une quantité fabuleuse de rhum qui vieillit lentement, nous nous trouvons en présence de plus de 80 foudres, constituant des réserves de deux millions de litres.

Là, dans le silence — pourquoi ne pas dire dans le recueillement — vont se fondre et s'harmoniser les crus les plus réputés des Antilles dont le parfum délicat et subtil s'affinera en cours de vieillissement.

Nous gagnons le premier étage, bruyant et animé, où des machines ultra-modernes assurent avec une précision et un automatisme extraordinaire le lavage des bouteilles, le remplissage, le bouchage et le capsulage.

Ces opérations, en apparence fort simples, cachent cependant des problèmes ardus et complexes, étant donné la rapidité avec laquelle l'opération s'effectue.

A la tête du progrès, le Negrita comporte, depuis de nombreuses années, un système de bouchage ingénieux qui assure une étanchéité remarquable de la bouteille, une rapidité sans pareille pour son ouverture, sans avoir recours au tire-bouchon « objet maintenant périmé » et une présentation impeccable.

Au deuxième étage, les bouteilles arrivent confortablement installées dans des casiers qui glissent sur un transrouleur à pente faible, pour desservir tout l'atelier.

Le clissage et l'habillage des bouteilles leur donnent leur caractère définitif. Point de machine dans cet atelier qui préfère le goût et l'habileté de la main-d'œuvre féminine.

En un clin d'œil, le raphia enveloppe la bouteille, il est coupé avec des claquements secs et les étiquettes glissent sur le verre avant de trouver leurs positions définitives ; étiquettes petites ou grandes qui, toutes, prennent leur signification quand la bouteille, enfin élégamment habillée, prend place dans les caisses.

Le Negrita est prêt à partir, et les chemins de fer, camions et transatlantiques vont le transporter aux quatre coins de la France et du monde.

Depuis plus de deux siècles

Dans la première moitié du XVIIIe siècle vivait, à Bordeaux, une demoiselle Marie Brizard ne possédant qu'une très modeste fortune, mais ayant une vieille recette de famille pour la préparation d'une liqueur dont l'anis était la base principale. Les qualités toniques de cette liqueur étaient si remarquables et son goût si délicieux que non seulement Mademoiselle Marie Brizard en offrait généreusement aux pauvres gens, mais encore son entourage lui en demandait constamment. Devant le succès obtenu par sa liqueur, elle fonda avec son neveu, Jean-Baptiste Roger, la Maison Marie Brizard et Roger qui fit de la fabrication de l'anisette une véritable industrie.

Pendant de nombreuses années, cette Maison fabriqua uniquement l'anisette qui, encore aujourd'hui, demeure sa grande spécialité. Depuis lors, la Maison Marie Brizard n'a cessé de progresser et a lancé, sur tous les marchés, de nombreuses autres liqueurs telles que Apry, crème de cacao, curaçao, etc... qui sont maintenant appréciées dans tous les pays. On peut donc dire sans exagération que c'est à la Maison Marie Brizard et Roger que revint l'honneur d'avoir créé, en France, l'industrie des liqueurs qui compte aujourd'hui parmi les plus florissantes de notre pays.

Ce sont d'ailleurs les descendants directs des fondateurs qui sont aujourd'hui à la tête de la Maison Marie Brizard et qui maintiennent les principes de fabrication et les vieilles traditions léguées par leurs ancêtres.