

Carrousel de la Concorde

LES

ÉTAPES D'UN TOURISTE

en France 3/33

PROMENADES ET EXCURSIONS

DANS

LES ENVIRONS DE PARIS

PAR

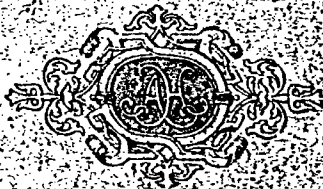
ALEXIS MARTIN

RÉGION DU SUD

I

Méun: — Fontainebleau et son palais
Forêt de Fontainebleau, Moret, Montereau
Nemours, vallée du Lunain
Château-Landon

Avec 74 gravures, 1 vue panoramique et 2 cartes coloriées



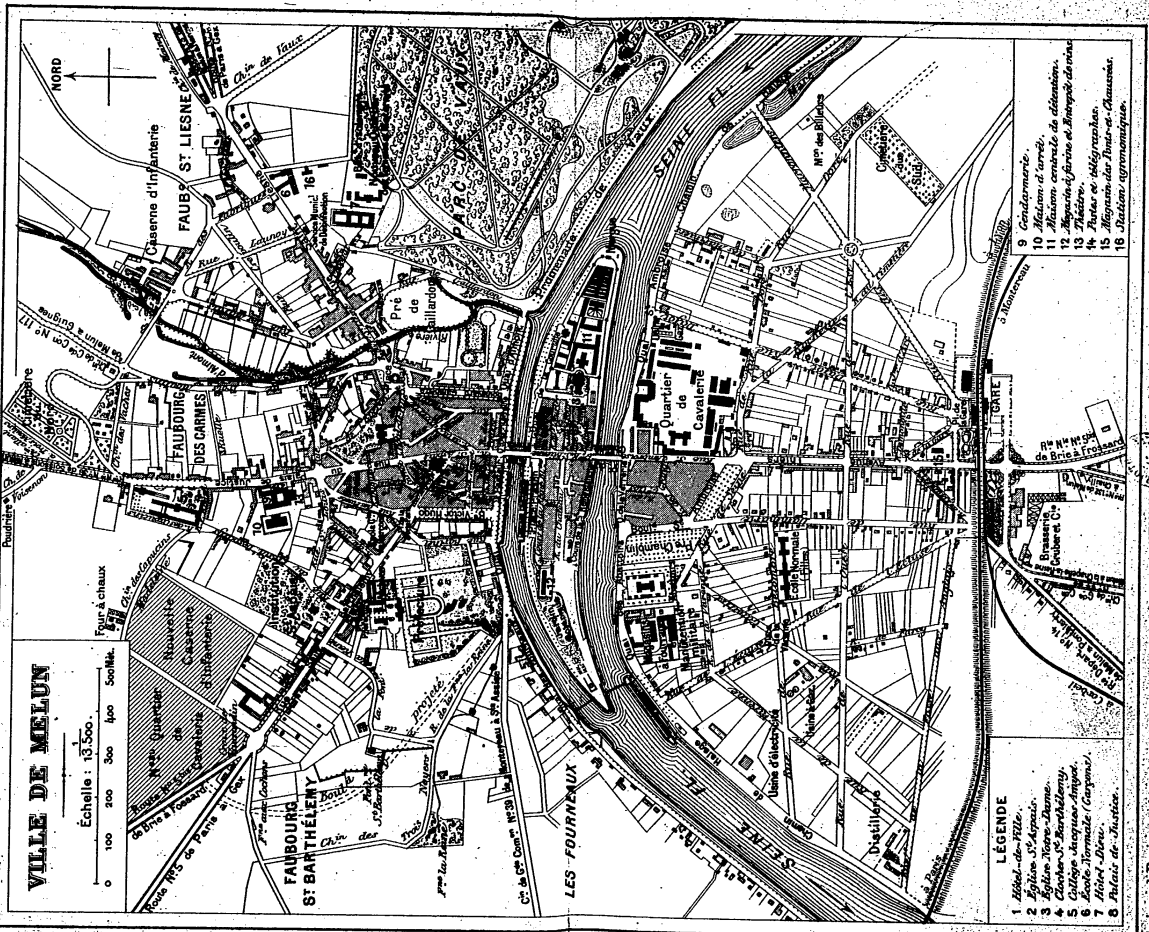
PARIS

A. HENNUYER, IMPRIMEUR-ÉDITEUR

47, RUE LAFFITTE, 47

Droits de reproduction et de traduction réservés

Les Échappées d'un Touriste en France.



VILLE DE MELUN

Échelle : 1/13.500.

0 100 200 300 400 500 Mètres

Pour le chaux

LÉGENDE

1. Hôtel de Ville.
2. Hôtel de la Préfecture.
3. Hôtel de la Gendarmerie.
4. Collège St. Barthélemy.
5. Collège Jacques-Amiot.
6. Ecole Normale (Garçons).
7. Hôtel Dieu.
8. Hôtel de Justice.
9. Gendarmerie.
10. Maison d'arrêt.
11. Maison centrale de détention.
12. Maison d'arrêt et d'indigents de nuit.
13. Maison d'arrêt.
14. Maison d'arrêt.
15. Maison d'arrêt.
16. Maison d'arrêt.
17. Maison d'arrêt.
18. Station d'arrondissement.

A. HENRI (S) / SOULIER

Melun.

Coupée en deux par une longue voie presque droite, qui commence à la gare et se prolonge, en changeant plusieurs fois de nom, jusqu'à l'extrémité du faubourg des Carmes, occupée au centre par une île dont la forme rappelle un peu celle de la Cité qui fut le berceau de Paris, percée d'avenues, égayée de boulevards, parsemée de jardins, dominée par le grand parc de Vaux-le-Pénit, baignée par la Seine, arrosée par la petite rivière d'Almont, dressant dans l'air les jolies tours de sa Notre-Dame et les clochers de Saint-Aspais et de Saint-Barthélemy, Melun, d'aspect riant et engageant, fait involontairement penser, alors qu'on la regarde, à cette *petite ville* dont parle La Bruyère : « Quel plaisir de vivre sous un si beau ciel et dans un séjour si délicieux. » Ne poussons pas plus loin la citation; contrairement au philosophe, nous ne pensons pas que nous serions tenté de quitter la « petite ville » après quarante-huit heures de séjour au milieu de ses habitants.

A l'entrée du pays, nous traversons le jardin public; c'est une promenade grande à peu près comme le square des Arts et Métiers, où l'on a trouvé moyen de tracer des allées sinueuses, de créer des bosquets, des grottes et même de faire courir une petite rivière traversée par des ponts rustiques.

A la sortie du jardin, nous nous trouvons sur l'avenue Thiers. Elle forme la première partie de la voie centrale dont nous parlons plus haut; de belles allées de tilleuls s'alignent sur ses côtés, ombrageant de basses et riantes maisons, toutes précédées d'un petit jardinet. Il nous serait facile de suivre immédiatement cette voie et d'entrer en ville, mais nous apercevons, au delà d'une voûte qui passe sous la voie ferrée, une haute cheminée et une longue suite de vastes constructions en pierres blanches et briques rouges, de ton joyeux, de grande allure et d'engageant aspect. C'est la Brasserie française que la maison Gruber, de Strasbourg, a établie ici en 1888.

Nous sommes là en présence d'un de ces grands centres industriels que nous ne manquons jamais de visiter quand nous les rencontrons. Gagner la grille d'entrée, la franchir, entrer au bureau, demander un guide, le trouver, aimable et complaisant, tout cela est l'affaire de quelques minutes. Nous sommes dans l'usine et nous nous arrêtons d'abord devant un immense hangar en fer où l'on procède au rinçage, dégoudronnage et regoudronnage de plusieurs montagnes de fûts vides ; ces diverses opérations se font avec une rapidité surprenante, les deux dernières méritent d'être expliquées.

Un jet de vapeur surchauffée et mécaniquement projeté dans chaque fût met en fusion la couche de goudron ou mieux de résine de goudron dont ses parois intérieures ont été précédemment garnies. Une grande mesure de résine bouillante est substituée à celle qu'on expulse et l'adhérence parfaite, en couche égale de cette matière à tout l'intérieur du fût, est assurée par le séjour de celui-ci sur une ingénieuse machine, *la rouleuse*, qui le soumet à un mouvement rotatif. Le trop-plein rejeté dans la chaudière, le fût est prêt à être rempli d'une bière dont la parfaite conservation se trouve assurée par son isolement du bois. Ajoutons que chaque récipient, tonneau ou tonnelet (il est des fûts qui contiennent 150 litres, d'autres qui en contiennent 25), est fabriqué avec grand soin dans des ateliers voisins, et fermé par une bonde métallique à vis qui ne peut s'ouvrir sans clef.

Mais nous avons hâte de pénétrer dans l'usine proprement dite et de suivre la fabrication dans toutes ses phases ; notre guide nous fait passer successivement par plusieurs vastes salles où sont emmagasinées sagement et en bel ordre les provisions d'orge et de houblon (1), seules céréales

(1) L'orge française, de qualité supérieure aux orges étrangères, est la seule employée ici ; bien imprégnée d'eau, elle entre en germination et forme la *diastase*, substance azotée qui transforme l'amidon du grain en un sucre fermentescible dit *maltose* et en *dextrine* ; au contact de l'eau tiède, l'amidon du

employées dans la maison, puis par d'autres où nous voyons les générateurs Cornouailles à deux foyers intérieurs, d'une surface de chauffe de 60 mètres chacun, l'installation frigorifique Raoul Pictet, qui sert à ramener la température de la bière à 5 degrés, les machines à glace qui en fournissent 1200 kilogrammes à l'heure, enfin la magnifique machine à vapeur d'une force de 80 chevaux qui actionne l'usine.

Tandis que nous admirons la beauté et la puissance de ces machines, les proportions grandioses des salles qui les contiennent, leur lumière bien distribuée, leur aération parfaite, leur propreté méticuleuse, notre guide, tout en nous conduisant vers la salle de brassage, nous donne sur la fabrication de la bière des détails un peu techniques peut-être, mais réellement intéressants.

A l'usine Gruber, le malt, base de la fabrication, est emmagasiné dans des silos qui peuvent en contenir 60 000 kilogrammes. Ces silos, hauts comme le bâtiment contigu à la brasserie qui les renferme, sont construits en fer et en maçonnerie de ciment, matières inabordables aux insectes qui se logent dans les boiseries; ils sont emplis et vidés automatiquement par un tire-sac double et par une chaîne à godets qui transporte le malt à l'étage supérieur de la brasserie où se trouvent les moulins. Après pesage, la farine est distribuée aux appareils de brassage par des wagons en tôle qui se vident mécaniquement.

La salle de brassage, c'est le centre de fabrication, c'est le cœur de l'usine, c'en est aussi la merveille. Imaginez un hall rectangulaire, magnifique, lumineux, au sol et aux murs revêtus de mosaïque de marbre; suivez de l'œil jus-

grain germé ou *malt* est saccharifié par la diastase et produit un liquide sucré que la fermentation alcoolise et qu'une addition de houblon assainit, rend facile à conserver et agréable au goût. Toujours d'une irréprochable fraîcheur, le houblon employé est exclusivement composé des fleurs femelles d'une ortie connue sous le nom de *humulus lupulus*; à l'huile et à la résine qu'elles produisent, la bière doit son arôme et sa saveur légèrement amère.

qu'à une hauteur de trois étages les élégantes et solidités de sa charpente en fer; puis, ressaisi par l'activité industrielle, admirez les divers appareils qui se superposent. Là-haut, les macérateurs; plus bas, les cuves filtrer; près de vous, les chaudières à brasser et à houblonner. Ici, on ne manquera pas de vous le faire remarquer, les pompes qu'employaient les anciennes brasseries ont été supprimées. C'est en cascades, ne compromettant sa pureté par aucun contact, que le liquide passe des macérateurs aux cuves, et des cuves aux chaudières. Certes, l'industrie admire sans réserve cette splendide organisation; mais devant le spectacle qu'il contemple, l'artiste demeure ébloui. Quand le soleil inonde la salle, quand ses rayons s'accrochent aux gros cylindres noirs des macérateurs, aux panses de cuivre des chaudières, aux acajous vernis des faux-fonds des cuves, aux nappes de bière blonde qui coulent; quand ils argentent les longs tuyaux et dorent les robinets, le coup d'œil a quelque chose de véritablement extraordinaire, et rien n'égale la richesse et la splendeur harmonieuse des tons de ce curieux tableau.

Que dire après cela des caves de fermentation dont les cuves peuvent contenir 6700 hectolitres; des caves de conserve aux parois rayées par la tuyauterie qui leur apporte la fraîcheur, et dans les deux étages desquelles s'entassent des foudres qui renferment jusqu'à 800 litres de bière; des douze caves glacières emmagasinant sur une superficie de 2960 mètres carrés, plus de 20000 tonnes de glace; que dire de cette puissante pompe qui plonge à 76 mètres dans le sol et peut fournir 600 hectolitres d'eau à l'heure; que dire enfin de tout ce grand ensemble qui ne soit exprimé par ces mots bien souvent appliqués à l'établissement : *Brasserie modèle*.

L'usine Gruber, ceci appartient à notre histoire industrielle, a été fondée en 1855 par David Gruber, né à Phalsbourg en 1825, mort en 1880.

Les constructions que nous venons de voir ont été édifiées sous la direction de M. Ad. Stephan.