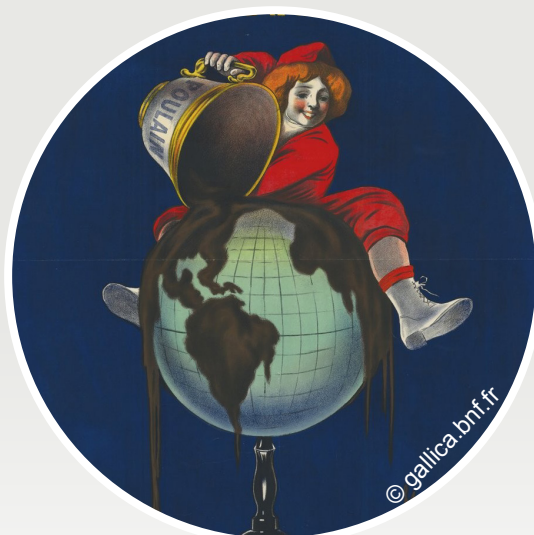


iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION



ENCYCLOPÉDIE GOURMANDE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

LES CHOCOLATS POULAIN

Bruno GUIGNARD

L'histoire de Poulain est intimement liée à celle de Blois qu'elle a durablement marquée de son empreinte. Victor-Auguste Poulain naît à Pontlevoy (à une quinzaine de kilomètres au sud de Blois) en 1825, dernier enfant d'une famille de dix. A l'âge de 10 ans, il quitte la ferme familiale et part faire son apprentissage à Bléré puis à Blois. Deux ans plus tard, c'est à Paris qu'il parfait sa formation d'épicier et de confiseur au Mortier d'Argent, rue Monsieur le Prince.

Durant les neuf années de son séjour parisien, Auguste Poulain apprend à élaborer le chocolat dont la fabrication artisanale était alors l'apanage des épiciers. La première étape consiste à trier les fèves de cacao en provenance d'Amérique centrale. Il faut séparer les grains encore verts ou avariés, éliminer les corps étrangers pour ne garder que les fèves parfaitement mûres. Ainsi triées et nettoyées, les fèves sont torréfiées dans un brûloir de tôle chauffé à feu doux et soumis à un mouvement de rotation. Elles sont ensuite concassées pour en ôter l'écorce, les germes et la coque et n'en garder que l'amande qui est réduite en pâte grasse. Cette opération se fait au moyen d'un lourd rouleau de granit suspendu au plafond auquel l'ouvrier donne un mouvement de va et vient sur une plaque de porphyre chauffée en dessous par de la braise. Cette pâte encore molle est mélangée à son poids en sucre raffiné et soigneusement malaxée. On ajoute alors la vanille et les aromates qui donnent son goût et son parfum au chocolat. Puis la pâte est versée dans les moules qui sont ensuite portés au refroidissement. Les tablettes sont ensuite démoulées, enveloppées et mises en vente. Toutes ces opérations se font alors manuellement, y compris le broyage du sucre. Ce rude apprentissage - un ouvrier ne peut fournir journalièrement qu'une trentaine de kilos de chocolat - permet à Auguste Poulain de mettre de côté un petit pécule et de revenir en 1847 à Blois où il ouvre sa propre confiserie. Un an plus tard, il se marie et commercialise le chocolat sous son nom : la marque Poulain est née.

Jusqu'en 1862, la fabrication artisanale se déroule principalement dans l'arrière-boutique et dans la cour du magasin que Poulain occupe au 68 puis au 74 Grande Rue. La bonne renommée du chocolat due à l'excellence des matières premières et à leur parfaite mise en œuvre, jointe à une publicité habilement menée dans les journaux locaux – le slogan « Goûtez et comparez » apparaît en 1861 dans le Journal de

Loir-et-Cher - conduisent Poulain à envisager une nouvelle implantation. De 1862 à 1872, l'entreprise va progressivement se développer à l'ouest de Blois sur des terrains proches de la nouvelle gare. Dans les nouveaux bâtiments, des machines telles que moulins broyeurs, brûloirs à cacao, mélangeuses ou encore tapoteuses qui servent à égaliser le chocolat dans les moules et à éviter la formation de bulles d'air, apportent une aide précieuse aux ouvriers dont le nombre passe de 4 à 30. En 1872, Poulain vient habiter au cœur même de son usine dans un petit château en brique et pierre qui semble couronner sa carrière.

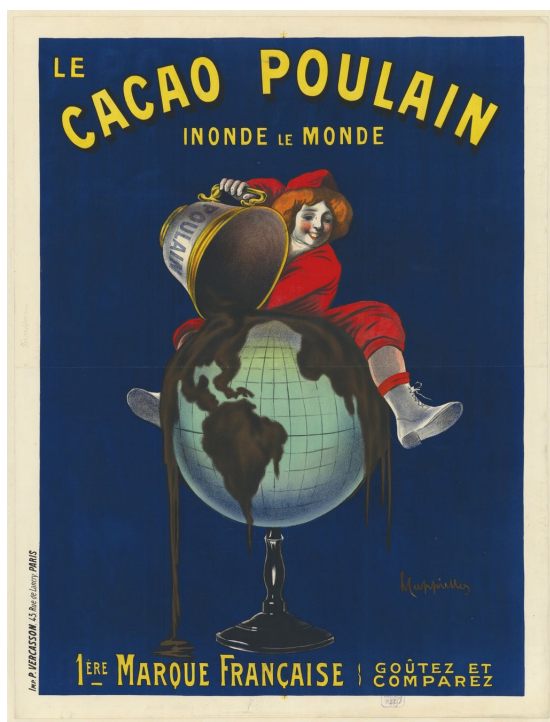


Château et ateliers Poulain à Blois / © Real Politik

En 1874, Auguste Poulain associe son fils Albert aux destinées de l'usine sous la raison sociale Poulain, père et fils et lui confie les contacts avec les clients et les représentants. En 1880, les divergences de caractère entre le père et le fils conduisent Auguste Poulain à se retirer des affaires. Albert a désormais les mains libres pour déployer la pleine mesure de ses talents. Il commence par l'acquisition de l'ancien cimetière des Capucins sur lequel il fait bâtir l'usine dite de Beauséjour dans laquelle il installe les ateliers de broyage et de malaxage, la cartonnerie et l'imprimerie. Cet accroissement fait passer l'entreprise de 30 à 240 ouvriers en l'espace de quinze ans. Les produits sont extrêmement diversifiés. D'après une note publicitaire de 1878, on trouve à côté des tablettes de chocolat à croquer dont il existe 14 variétés, du cacao en poudre, une dizaine de types de bonbons au chocolat, des pastilles, des croquettes, des chocolats au nougat, des déjeuners à la crème et jusqu'à du tapioca et du thé.

Albert Poulain a également compris le parti que l'on pouvait tirer de la « réclame ». Marchant sur les traces

de son père, qui avait inventé l'un des premiers slogans publicitaires, le célèbre « Goûtez et comparez », Albert se lance avec succès dans la distribution de « primes », offertes dans chacun des produits de la marque et destinées à fidéliser non les acheteurs que sont les parents mais les consommateurs que sont les enfants. Ce sont d'abord des soldats découpés en fer-blanc, puis des chromos dont le succès ira grandissant au point qu'une imprimerie est installée dans l'usine pour la fabrication de ces images dont la production ne s'arrêtera qu'en 1995. Ce sont des milliers de modèles qui seront créés durant plus d'un siècle, à raison de plusieurs séries par mois. Des calendriers, des éventails, des personnages en carton voient également le jour, tous porteurs du nom et du slogan. Pour les affiches, Poulain s'entoure des meilleurs artistes tels Firmin Bouisset ou Leonetto Capiello qui, en 1911, crée le prototype du fameux Poulain orange. Au début du XXe siècle, Poulain investit même dans l'ouverture d'une centaine de salles de cinéma en France mais aussi en Angleterre et en Égypte, dont les billets à tarifs réduits se trouvent dans les produits de la marque.



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Le Cacao Poulain inonde le monde. 1ère marque française. Publicité de 1911 - J Capiello, Leonetto (1875-1942) / © gallica.bnf.fr - Bibliothèque Nationale de France

La croissance de son entreprise conduit Albert Poulain à laisser la place à une société anonyme et à se retirer de la chocolaterie en juillet 1893 pour se consacrer ultérieurement à une biscuiterie qui est inaugurée en 1900 et qui fonctionne jusqu'en 1929.

Confiée à de nouveaux directeurs, qui conservent pendant tout le XXe siècle l'esprit de la marque et le goût pour la nouveauté, la chocolaterie ne cesse de se développer. Pour échapper aux coûts du transport ferroviaire imposés par la compagnie d'Orléans, le directeur Georges Bénard fait construire un chaland à vapeur, le Fram, et sa remorque, le Commandant-Marchand, qui assurent le transport du sucre et du cacao de Nantes à Blois entre 1898 et 1902, relançant ainsi l'intérêt pour la Loire navigable. Le nombre des ouvriers passe de 240 en 1893 à 700 en 1917. De nouveaux bâtiments sont entrepris à l'ouest du château dès 1913 mais leur construction est interrompue par la grande guerre. Le 7 juillet 1918, l'incendie accidentel de l'usine de Beauséjour amène de nouvelles constructions portant la superficie de l'usine à plus de 3 hectares. La mort d'Auguste Poulain en 1918, celle d'Albert en 1937 qui, bien que retiré de la direction reste encore très présent dans l'entreprise, ne stoppent pas le développement de Poulain qui atteint le millier d'employés durant les Trente glorieuses. Grâce à une succession de directeurs avisés, la marque continue de conquérir le marché. Sans innover vraiment, Poulain apporte des améliorations à des produits déjà existants. Ainsi le pulvérisé, créé par Van Houten en 1828, subit une petite révolution en 1908 : alors qu'auparavant il fallait longuement mélanger, faire mousser et surtout sucrer la préparation, avec l'instantané Poulain orange il n'y a qu'à verser la poudre dans du lait chaud. De même la tablette de chocolat, longtemps moulée en barres, se présente en carrés entre les deux guerres. Dans les années 70 et 80, le Lacta noisettes, le super rocher, la pâte à tartiner Poulina, la participation à la caravane du Tour de France et surtout les albums d'images, renouvelés chaque année, contribuent au maintien de Poulain parmi les marques de chocolat préférées des Français.

En 1978, le groupe SEGMA, dans lequel Poulain est majoritaire, est racheté par le groupe français Clin-Midy, puis en 1988 par le groupe anglais Cadbury, lui même racheté en 2010 par Kraft foods devenu Mondelez International en 2012 pour ses activités extra-américaines. Entre temps, l'unité de fabrication a déménagé en 1991 dans la banlieue industrielle de Blois dans une usine dessinée par Jean Nouvel. L'odeur de chocolat qui servait de baromètre à la ville, annonçant la pluie par vent d'ouest, la sirène qui quatre fois par jour rythmait les entrées et les sorties de l'usine ne sont plus que des souvenirs. Les bâtiments eux-mêmes sont en grande partie démolis et remplacés par des immeubles

d'habitation et des locaux universitaires. Toutefois le château de Poulain, les bâtiments qui l'encadrent et la grande usine de l'avenue Gambetta sont préservés, restaurés et réhabilités.

Et il reste toujours, pour le plus grand bonheur des gourmands, les tablettes de chocolat sous emballage jaune et brun qui depuis 150 ans font le renom de Poulain.

Bruno Guignard
Responsable du fonds patrimonial des bibliothèques de Blois



Exigez le chocolat Poulain orange, c'est le meilleur... Publicité de 1911 - Capiello, Leonetto (1875-1942) / gallica.bnf.fr - Bibliothèque Nationale de France

BIBLIOGRAPHIE

- CHAVIGNY Jean, La belle histoire du chocolat Poulain, Tours : Arrault, 1948
- CLEMENT Marie Christine et Didier, La magie du chocolat, Albin Michel, 1998
- LEON Patrick, « L'ancienne chocolaterie Poulain : qualité de l'architecture dans une usine de confiserie (1862-1991) », Mémoires de la société des sciences et lettres de Loir-et-Cher, tome 51, 1996.
- Site Prodimarques.com