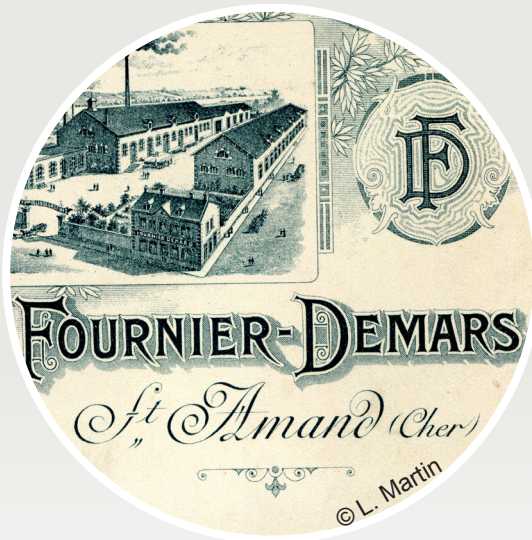


iehca

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



ENCYCLOPÉDIE GOURMANDE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

LE LIQUORISTE FOURNIER-DEMARS

Nicolas RADUGET

Pendant plus d'un siècle, l'entreprise Fournier-Demars, spécialisée dans la fabrication et le commerce des liqueurs, contribue à la notoriété de la ville de Saint-Amand-Montrond, au sud du Cher. En 1865, Hyacinthe Fournier, venu de Lyon avec sa future épouse, Marie Demars, rachète une confiserie saint-amandoise, qui produisait déjà quelques liqueurs. C'est dans ce domaine que la réussite va venir.

Ernest, l'un des fils de la famille, est envoyé à Lyon pour suivre une formation dans ce secteur chez Callard et Cie, et rentre à Saint-Amand-Montrond pour ses 20 ans, en 1887. Trois ans plus tard, il reprend la maison Fournier-Demars et abandonne complètement la confiserie pour les liqueurs, avec un succès assez rapide. À l'Exposition nationale de Tours, en 1892, elle reçoit une médaille d'argent, et s'impose ensuite sur la scène internationale, récoltant par exemple des médailles d'or aux Expositions universelles de Paris en 1900 et de Liège en 1905, ainsi qu'un diplôme d'honneur à Milan en 1906. Les récompenses, entretenant une certaine émulation et constituant une réclame heureuse pour ceux qui en bénéficient, se prolongent par la suite, notamment d'un grand prix à Beyrouth en 1921.

L'affaire fonctionne donc précocement. En 1896, il faut même construire une usine plus grande, rue Benjamin Constant, entre le centre-ville et le canal du Berry. Fournier-Demars dispose désormais d'un bureau et de quatre salles dévolues à la distillation, à la fabrication, à l'embouteillage et au stockage. De l'autre côté du canal, des entrepôts accueillent les matières premières que sont les fruits, l'alcool pur ou encore le sucre. Des pavillons d'habitation servant de logements patronaux complètent ce premier ensemble, très fonctionnel, en 1903. Le développement de l'entreprise s'explique aussi par le fait qu'une large gamme de produits est proposée : « Zeste », liqueur au citron semblable à l'actuel Limoncello, « Imperator », à l'anis, « Un Fournier », boisson assemblant le curaçao et la fine champagne (le cognac Bisquit servant également à la composition de la « Sève »), le « Royal Fraise », le « Cherry-Brandy », le « Peach-Brandy », le « Triple-Sec », le « Guignolet », les crèmes de cacao et de menthe glaciale, figurent parmi ses spécialités emblématiques. En outre, dans les environs, la concurrence est mince, hormis celle de la maison Noyer, célèbre pour sa prunelle.

Comme chez la plupart des acteurs des spiritueux d'une certaine envergure, un budget conséquent est consacré

à la réclame. Du contenant parfois luxueux, comme la carafe en cristal Saint-Louis, à la carafe à eau de bistrot et aux flacons en céramique, en passant par les cendriers, jeux de cartes et jetons de belote, les objets publicitaires sont nombreux et ciblent toutes les classes sociales. Les produits de la marque se retrouvent également sur des affiches. Le célèbre Capiello réalise par exemple des œuvres pour valoriser les « Un Fournier » et « Zeste », fidèles au style de l'époque, dans lesquelles des femmes aguichantes vantent les mérites des boissons de la maison. Pendant ce temps, la gent féminine berrichonne est à l'œuvre et travaille les fruits, notamment les cerises pour fabriquer le « Cherry-Brandy », comme en témoigne une carte postale du début du siècle. La « Sève Fournier » bénéficie quant à elle d'une autre publicité, en étant imprimée sur tous supports, dont des cartons de menus utilisés à diverses occasions, aussi bien un réveillon qu'un déjeuner estival de comice agricole.



Publicité Fournier-Demars / © Collection privée Luc Martin

Fournier-Demars est à son apogée dans l'entre-deux-guerres. L'installation de l'usine s'étoffe en 1919 d'un laboratoire avec trois alambics en cuivre et une

cheminée en brique d'environ 25 mètres de haut. Le patron, surnommé « Monsieur Nénesse », fait régner une ambiance bon enfant et familiale. Son gendre devient par ailleurs directeur général en 1928. L'apéritif est offert midi et soir dans les années trente et les ouvriers, au nombre de 89 en 1939, emportent deux bouteilles au choix pour Noël. Les sources s'accordent à dire que les salaires sont réputés être les meilleurs de la ville, le samedi est chômé, et huit jours de vacances sont accordés par an : tout cela est signe d'une certaine prospérité. Suite à l'achat d'une toute petite parcelle à Vougeot, une succursale a également ouvert ses portes à Dijon en 1930, pour la fabrication de la crème de cassis « Royal Cassis », limitée au territoire communal de la capitale de Bourgogne par la loi de 1928 réglementant l'appellation « Cassis de Dijon ».



Publicité Fournier-Demars / © Collection privée Luc Martin

Au cours de cette période faste, les publications régionalistes ne manquent pas de mettre en avant Fournier-Demars quand l'occasion se présente. Une publicité pour la « Sève Fournier » est insérée dans le Livre d'or de la gastronomie française, édité à l'occasion du Salon d'automne de 1931. Curnonsky et Austin de Croze, dans Le Trésor gastronomique de France, Répertoire complet des Spécialités gourmandes des 32 provinces, paru en 1933, incluent également les

liqueurs de Saint-Amand-Montrond. L'activité d'Ernest Fournier, conseiller du commerce extérieur de la France et président du syndicat du commerce en gros des vins spiritueux et liqueurs du Cher, entre autres casquettes, n'est sans doute pas étrangère à cette promotion. Le liquoriste est d'ailleurs officier de la Légion d'honneur le 20 septembre 1921 puis commandeur en novembre 1938. Ses parrains sont respectivement Alfred Mascraud, sénateur de la Seine qui a donné son nom au Comité républicain du commerce et de l'industrie, et Edmond Labbé, commissaire général de l'Exposition universelle de 1937. Au fil du temps, la marque s'invente une historicité. Les en-têtes du début de siècle indiquent la date de création de 1865, correspondant à l'achat de la confiserie Picot par le couple Fournier-Demars, tandis que dans les années trente, on insiste plutôt sur 1832, qui est la date d'ouverture de la confiserie d'origine !

La seconde moitié du XXème siècle est plus difficile. La guerre, déjà, rendant l'approvisionnement de sucre et d'alcool évidemment compliqué, touche durement l'entreprise, qui refuse de travailler avec du saccharose par souci de qualité. L'exportation est elle aussi réduite du fait de la réquisition des véhicules et des hommes. En 1942, Ernest Fournier est dénoncé comme franc-maçon, grand ami de l'ancien président du Conseil Camille Chautemps, et accusé d'avoir pratiqué « la corruption parlementaire par l'envoi fréquent de caissettes de liqueurs aux adresses personnelles de nombreux Députés et Sénateurs » ! Disculpé mais jugé comme un « président médiocre n'ayant rendu aucun service à la Société » régionale de la Légion d'honneur, il est finalement démis de ses fonctions.

La paix revenue, en 1949, le personnel se limite désormais à 50 salariés. Par rapport aux années vingt et trente, la mode des digestifs tend également à s'estomper au profit des apéritifs qui connaissent un engouement avec le développement des sodas. C'est bel et bien la fin de l'âge d'or pour la marque, qui perd également la clientèle importante des colonies. Elle continue néanmoins de proposer quelques 250 produits à son catalogue et les habitudes prises dans le passé subsistent. Les liqueurs Fournier-Demars apparaissent par exemple aux côtés des produits Monin et des Forestines de Bourges dans le Dîner du Berry donné le 1er mars 1950 au Grand Palais des Champs-Élysées, à l'occasion du Salon des arts ménagers. Au point de vue publicitaire, la « Sève Fournier », symbolisant « le triomphe de la qualité » et « les délices du fin gourmet

», figure encore sur bon nombre de menus régionaux du Centre et de la Bourgogne, à l'occasion de banquets de la Saint-Vincent, de comices ou de congrès divers.

Du côté de la direction, Ernest meurt en 1953 et son gendre, l'alsacien Marcel Pfister, en 1956. La fille de ce dernier prend alors les rênes de la société jusqu'en 1970. Elle la cède ensuite à un liquoriste parisien qui décède accidentellement en se rendant dans le Cher, et c'est finalement le groupe Berger qui acquiert Fournier-Demars dans le milieu des années 1970. La production s'arrête en 1981 et l'usine est convertie en simple entrepôt, le groupe continuant de commercialiser quelques temps des produits de la marque. La fermeture définitive intervient en 1995 lorsque Marie Brizard prend le contrôle de Berger.

Aujourd'hui, quelques rares flûtes de 70 cl sont encore vendues par des négociants spécialisés, sinon les

amateurs peuvent se consoler en se procurant à prix d'or d'anciennes mignonettes ou bouteilles – souvent encore pleines – dans les ventes aux enchères. Quant à l'ancien site de production et de stockage, il est désormais possédé par la ville et des propriétaires privés, et a longtemps été laissé dans un relatif abandon. Désormais, ce morceau de patrimoine survit essentiellement grâce aux collectionneurs privés, comme Luc Martin, qui a pu fournir notamment assez d'éléments pour organiser une exposition sur Fournier-Demars en 2001.

Nicolas Raduget
Docteur en Histoire, Université François-Rabelais,
Tours

BIBLIOGRAPHIE

- Archives Nationales, Dossiers de Légion d'honneur, Cote 19800035/1331/54271 (Fournier, Jacques Hyacinthe Ernest).
- Collection des menus de la bibliothèque municipale de Dijon, Cotes M II 267, 272, 462, 472, 689, 1417, 1896, 2165, 2166, 2167, 2168, 2398, 2498, 2552, M III 502, 1205.
- ALLOT, Maëlle, et CROCHET, Maxime, Fournier-Demars : Liquoriste à Saint-Amand Montrond, Mémoire d'histoire du patrimoine industriel (sous la direction de Jean-Marie Moine), Université de Tours, 2009-2010, 35 p.
- CURNONSKY et DE CROZE, Austin, Le Trésor Gastronomique de France : répertoire complet des Spécialités gourmandes des 32 Provinces, Paris, Delagrave, 1933, 383 p.
- MARTIN, Luc, « Fournier-Demars : un siècle et demi de liqueurs à Saint-Amand », Berry Magazine, no 33, mars 1995, p. 26-32.
- MARTIN, Luc, « La maison Fournier-Demars », La Bouinotte, no 70, hiver 1999, p. 5.
- RAYMOND, Marie-Claire, « On a produit des liqueurs à Saint-Amand ! Exemple avec la saga de la marque Fournier-Demars », Le Berry Républicain du 02 mai 2012 [site Web], Consulté le 7 décembre 2016, http://www.leberry.fr/saint-amand-montrond/loisirs/art-litterature/2012/05/02/on-a-produit-des-liqueurs-a-saint-amand-exemple-avec-la-saga-de-la-marque-fournier-demars_1157352.html
- ROUZIER, E (dir.), Livre d'Or de la Gastronomie Française, Paris, Salon d'Automne 1931, 336 p.