



Le commerce du chocolatier Menier

Pendant la seconde moitié du XIX^e siècle, de grands entrepreneurs apparaissent dans la France transformée par la révolution industrielle en marche. Des hommes audacieux et ingénieux réussissent à bâtir des empires autour de leur activité. C'est le cas de membres de la famille Menier, qui sont devenus, en dix ans, les rois incontestés du chocolat.

Une histoire de famille

Après de brèves études de chimie, Jean-Antoine Brutus Menier se lance dans la fabrication de poudres médicamenteuses. Pour cela, il installe ses activités en 1825 dans un moulin à eau à Noisiel, sur la Marne, en région parisienne, et se lance dans la préparation de ses poudres. À l'époque, le chocolat est vendu dans les confiseries de luxe pour être bu, fouetté à l'eau ou au lait, mais aussi dans les pharmacies, où il est utilisé pour enrober les poudres médicamenteuses au goût désagréable. L'industriel Menier a alors une idée de génie : il invente en 1836 la tablette de chocolat. C'est une révolution ! Émile-Justin Menier succède à son père en 1853 et fait des tablettes de chocolat un produit de grande consommation. En 1863, il décide d'abandonner la production de poudres pharmaceutiques.

Une affiche publicitaire de Firmin Bouisset, en 1893.



La chocolaterie Menier, à Noisiel (Seine-et-Marne), vers 1925.

L'industriel et l'armateur

Afin de toujours disposer de cacao, sa matière première, Émile-Justin Menier achète 7 500 hectares de terres au Nicaragua, en Amérique du Sud, et crée ses propres plantations de cacaoyers. Les fèves récoltées dans les plantations de la famille Menier mais aussi chez les producteurs locaux sont acheminées vers des comptoirs installés au Venezuela, ainsi qu'au Brésil, qui est alors le premier producteur de cacao. À partir de 1873, Émile-Justin Menier et l'armateur nantais Fernand Crouan travaillent ensemble. La totalité des bateaux de l'armateur est désormais affrétée pour acheminer les fèves de cacao de la maison Menier. Le trois-mâts *Belem* est le sixième navire à en assurer le transport.



Le commerce du chocolatier Menier

Le triomphe d'un chocolatier français sur le marché mondial

Voici la production de chocolat de l'usine Menier entre 1850 et 1913.

1850	400 kg
1867	25 000 kg
1880	9 millions de kilos
1913	16 millions de kilos

Par combien la production de chocolat a-t-elle été multipliée entre 1850 et 1913 ?

.....
16 millions de kilos, combien cela fait-il en tonnes ?

Les clés du triomphe

1) Contrôler toute la chaîne de production

« Très rapidement, Menier décide de s'affranchir des deux éléments de base nécessaires à la fabrication du chocolat : le cacao et le sucre. Il acquiert deux plantations de cacaoyers représentant plusieurs milliers d'hectares au Nicaragua. De plus, il fait construire, à Roye dans la Somme, une usine pour la transformation du sucre de betterave et plusieurs sucreries en Seine-et-Marne ».

Bernard Logre, *Menier la plus grande chocolaterie du monde*, 2001.

Cherche dans une encyclopédie

Quelles sont les principales ressources agricoles du Nicaragua au XIX^e siècle ? Quel type de main d'œuvre était employée sur les grandes exploitations ?

À ton avis, quelles sont les deux raisons principales pour lesquelles Menier a investi au Nicaragua ?

Quel est l'intérêt pour lui de détenir aussi des sucreries ?

2) Communiquer

Regarde les deux affiches qui illustrent cette fiche.

À ton avis, pourquoi la campagne publicitaire Menier a-t-elle toujours exploité le même personnage pendant près d'un siècle (1853-1956) ?

Quel public était visé ? Était-ce étonnant en 1853 ? Pourquoi ?

Le sais-tu ?

Tu peux visiter la chocolaterie Menier et la cité ouvrière à Noisiel en Seine-et-Marne.

