

# Ces marques alimentaires disparues ...

## 1° Partie

Trop petites, trop âgées ou dépassées par la concurrence, des milliers de marques alimentaires et ménagères sont retirées chaque année du marché.

Ambassadrices de leur temps elles sont souvent restées imprégnées au fond des mémoires collectives, l'occasion pour nous de redécouvrir les plus fameuses d'entre-elles.

Certains produits nous manquent car ils ont longtemps accompagné notre jeunesse et il y a comme un petit goût qui manque à nos papilles.

je vous propose de nous replonger dans le passé et de nous rappeler ces quelques marques qui ont fait partie de notre quotidien et puis s'en sont allées...

### **Biscuits Gondolo**

C'est en 1843 que Paul Gondolo créa une fabrique artisanale de gaufrettes et gressins. La société sera rachetée en 1896 par deux des très connus frères Belin (Camille et Raymond), associés à la société Normand.

Ils feront faillite 3 ans plus tard en 1901. La société sera a nouveau rachetée, cette fois-ci par Lucien Mirand en 1902, alors que cette année-là, le 3ème frère Belin, Gustave, crée la société éponyme Belin à Bagnolet.

En 1903, Lucien Mirand ouvre une usine à Saint-Maurice en banlieue parisienne puis déménage à nouveau en 1922 pour Maison Alfort où sont installées de nombreuses biscuiteries, dont l'Alsacienne, les biscuits Brun, la biscuiterie Léon.

L'entreprise deviendra une des plus importantes de France avec 1000 employés. En 1961 elle sera rachetée par l'américain Nabisco, déjà propriétaire de la marque Belin, qui fusionnera avec Gondolo en 1965 . Mais en 1975, la fermeture de l'usine à Maison Alfort entraînera la disparition de la marque Gondolo . Un projet de relance de la marque a débuté en 2015

Le slogan était : « Gondolo, le biscuit qu'il vous faut ».



## Vache Grosjean et la Vache Sérieuse

La Vache Grosjean est une marque de fromage fondu, commercialisé sous feuille d'aluminium en portions individuelle. En 1926 la société Grosjean lance un produit de fromage fondu alors appelé « La vache sérieuse », son slogan était alors : « Le rire est le propre de l'homme ! Le sérieux celui de la vache ! La vache sérieuse. On la trouve dans les maisons sérieuses »

La société Grosjean, créée par Jean Marc, perdit son procès en contrefaçon contre « La vache qui rit » en 1955, et dut changer son nom en 1959 à la suite de la décision de la cour d'appel de Paris, depuis ce produit est commercialisé sous le nom Vache Grosjean.



## La vache qui rit

« La vache qui rit » est une marque commerciale désignant un mélange de fromages français et d'un fromage britannique fondus de fabrication industrielle, du groupe Bel.

Créée en 1921, par Léon Bel, cette marque de fromage de type tartinette est connue pour sa boîte ronde illustrée qui représente une vache hilare portant des boucles d'oreille constituées de boîtes de *vache qui rit* mises en abyme. Connue dans le monde entier, *La vache qui rit* a également inspiré de nombreux médias, notamment chez les dessinateurs et affichistes.

Historiquement, *La vache qui rit* est l'une des premières marques de fromages industriels ; elle a été créée à une époque où ce domaine d'activité était encore largement artisanal ou de production fermière. Très longtemps associée à un seul produit, la marque *La vache qui rit* est devenue une marque.



## La Roche aux Fées

Elle a été créée en 1935 par Pierre et Marie Saulais. Son nom vient d'un site mégalithique du même nom (un dolmen en forme de couloir) situé en Ille-et-Vilaine près de Rennes dans la commune d'Essé. La Roche aux Fées était la première marque sur le secteur des produits laitiers en France dans les années 60, elle avait une très forte renommée. Elle fut cédée en 1965 par ses fondateurs à Unilever, la multinationale anglo-néerlandaise. Elle a fusionné avec Chambourcy en 1988 et a disparu des rayons frais en 1989. Chambourcy a elle-même été avalée par le groupe Nestlé en 1996. Lors de ce rachat, La Roche aux Fées et Chambourcy ne disparurent pas complètement. Elles restèrent inutilisées jusqu'en 1999, date à laquelle une société bordelaise (CBSA) racheta ces deux marques à Nestlé. Elles réapparurent dans les étagères (avec les Marron'suis notamment). Cependant, Nestlé ayant imposé à CBSA des clauses de non-concurrence très strictes sur les deux marques, l'entreprise fit faillite en 2002. Dernièrement la société Agrial voulait relancer La Roche aux fées en 2015.



## Bouillon Kub

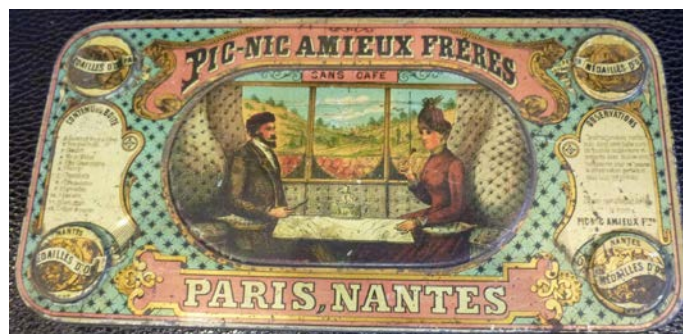
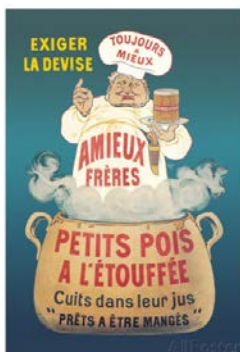
Le bouillon cube ou cube de bouillon fut inventé dans les années 1880. Au début il s'agissait d'extrait de viande. En 1908 Julius Maggi commença sa commercialisation de bouillon dans sa forme de cube, produit déshydraté. Le brevet bouillon Kub pour sa présentation en forme de cube fut déposé en France le 14 novembre 1907. La marque ci-contre qui consiste en un paquetage en carton, replié en forme de cube, est destinée à distinguer un bouillon solide. Actuellement, Maggi vend chaque année environ 40 millions de cubes rien que sur le marché allemand. S'y ajoutent les produits des autres marques, comme Knorr, OXO.



## Amieux

Suivant leur père Maurice, colporteur venu du village alpin de Villar d'Arêne pour être « confiseur de sardines » dans le Morbihan, Jean-Maurice et Emile Amieux fondent en 1866 les établissements

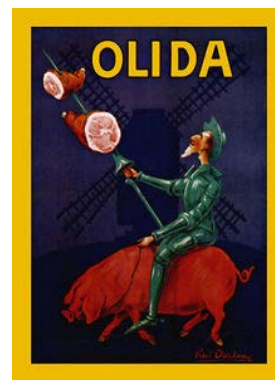
Amieux Frères, une sardinerie qui se distinguera des autres par son art de la réclame (le marketing de l'époque) et son organisation agroalimentaire remarquable. Une logistique idéale (usines à proximité des lieux de pêche), une réputation fondée sur la qualité et une publicité déjà omniprésente... Amieux Frères fournit dès 1890 12 millions de boîtes de sardines par an grâce à ses 11 ateliers de production. C'est la première marque française de sardines, 25 ans après sa fondation. En introduisant une petite fourchette dans ses conserves, Amieux réussit un coup de maître: allier praticité pour le consommateur, et différenciation par la marque. Amieux, c'est « la conserve à la fourchette »; pratique et simple, cette fourchette sera reprise dans les slogans et visuels de la marque, un vrai leitmotiv. A partir de 1900, la maison Amieux Frères entame la diversification de son activité: confitures, chocolats, moutardes, saumures, pâtés,... La production s'étend de Nantes à Périgueux en passant par Paris. Amieux capitalise intelligemment sur son nom incontournable dans la sardine pour vendre des produits alimentaires plus sophistiqués, que commencent à demander les consommateurs des Temps Modernes. Toujours réputée, Amieux « *vieille société nantaise spécialisée dans la conserverie, et honorablement connue* » selon la CANA, Coopérative Agricole d'Ancenis, est acquise par cette dernière en 1968. Le projet de la coopérative est clair: se doter d'une vraie marque pour valoriser les nouveaux produits de ses adhérents, notamment dans le secteur viande. En 1973, la CANA est absorbée par Buitoni (groupe Nestlé), et Amieux est alors utilisé pour des plats préparés « révolutionnaires » promus dans des spots TV. Mais la logique de marque de Nestlé amène le groupe à éclipser Amieux au profit d'autres marques (Buitoni, Findus), le marché se concentrant.



## Olida

Olida, maison fondée en 1855 par Ernest Olida, est une société industrielle et commerciale, leader en charcuteries et salaisons, présente dans l'industrie de la viande et de la conserve. Une boutique de spécialités gastronomiques est ouverte au Palais Royal en 1855, puis rue Drouot, à Paris. La

première usine voit le jour en 1896, à l'angle des rues Victor Hugo et Baudin, à Levallois-Perret. Le développement de l'entreprise s'accélère dans les années 1950 avec le rachat des saucissons Loste à Saint-Symphorien-sur-Coise, des conserves de légumes d'Épinay-sur-Seine, des Jambons d'York... En 1967, Olida fusionne avec Caby. En 1971, l'entreprise lance la marque Cochonou. En 1972, Gérard Gorcy crée au sein d'Olida la filiale Gorcy, spécialisée dans la distribution d'entrées surgelées aux circuits spécialisés, notamment sous la marque Marie. Marie devient une marque grand public vendue dans les supermarchés en 1983, et investit le rayon des plats préparés vendus au rayon frais en 1989, avant d'être revendue au groupe Saint Louis. En 1992, le groupe agroalimentaire vendéen Fleury Michon basé à Pouzauges en Vendée, ex-filiale du groupe Olida Caby, rachète l'entreprise Olida à la holding financière dirigée par le promoteur Christian Pellerin. L'acquisition double la taille de Fleury Michon et lui donne la position forte qu'avait Olida sur le marché pour des saucissons secs, les jambons cuits et crus, la charcuterie, les salaisons, etc. Le nouveau groupe dépasse ainsi un certain nombre de concurrents, y compris Herta, la filiale de Nestlé. Cependant Olida, perdant presque un million de francs par jour, manque de faire couler Fleury Michon. À cause des opérations déficitaires d'Olida, les pertes de Fleury Michon sont montées à environ 300 millions de francs moins d'une année après l'acquisition. Yves Gonnord, PDG de Fleury Michon, est alors forcé d'admettre, au magazine Capital: *Nous ne nous sommes pas rendu compte qu'aucune synergie n'était possible entre nos deux sociétés.* En 1993, le Groupe Fleury Michon vend l'unité Olida d'Illkirch-Graffenstaden, spécialisée dans la charcuterie préemballée, à Herta, puis cède le pôle saucissons, avec ses marques Cochonou et Calixte (Groupe Reybier), au groupe Aoste. Fleury Michon réorganise ses opérations pour se concentrer presque exclusivement sur ses plats cuisinés et des produits repas. Fleury Michon fait "basculer" les jambons et autres charcuteries préemballées Olida sous la marque Fleury Michon et devient le n°2 sur le segment du jambon libre-service.



## L'Alsacienne

L'Alsacienne est une marque de biscuits français, qui au fil des ans a disparu sous la marque LU. Après avoir appartenu un temps au groupe agroalimentaire français Danone, elle fait depuis 2007 partie du groupe américain Kraft Foods. La marque possédait une forte identité visuelle grâce à son logo de jeune femme à coiffe traditionnelle alsacienne, « la petite Sophie » et le fameux slogan "Si l'Alsacienne a de grandes oreilles, c'est pour mieux écouter les gourmands". Elle a gagné sa

notoriété avec des marques de biscuits tels que Chamonix orange (créés dans l'entre-deux-guerres), Langues de chat, Résille d'or (sorte de gaufrettes) ou encore Petit-Exquis (inspiré du Petit Beurre), Palmito (palmiers) et des barres chocolatées comme Choco prince

En 1904, un fabricant de biscuits parisien Georges Chauvreau commercialise ses produits régionaux sous un emballage où figurait le portrait d'une jeune Alsacienne (la jeune Sophie) en costume traditionnel. Ce portrait avait une signification particulière à l'époque, il rappelait aux Français cette province perdue par leur nation à la suite de la guerre franco-allemande de 1870-1871.

1907, association avec Paul Thèves et René Dupuy-Fromy et création de la biscuiterie *Société G. Chevreau et Cie*.

1936, rachat de l'ancienne biscuiterie *Laporte-du Moulmin d'Ars* à Bègles et agrandissement des locaux.

1939-1945, l'usine se consacra à la fabrication de biscuits caséinés (à base d'albumine de lait) distribués dans les écoles et de pains de guerre destinés aux prisonniers.

1968, l'entreprise Brun s'associe avec LU, 3 Chatons, Saint-Sauveur, Rem et le biscottier Magdeleine pour fonder le groupe *LU-Brun & associés*. Fermeture du site de Maisons-Alfort.

1978, création de *Général Biscuit France* avec L'Alsacienne, Heudebert, LU, Brun et associés. Redistribution des produits par marque.

1987, le Groupe BSN (Boussois-Souchon-Neuvesel, futur Danone) rachète *Général Biscuit*.

1994, fusion de *L'Alsacienne* et Belin.

2007, le groupe Kraft Foods rachète la branche biscuits de Danone.

De l'aventure industrielle de *L'Alsacienne*, il ne reste plus que le site de Cestas encore en activité sous le nom de LU.



### **le Coco Boer**

Le Coco Boer est une friandise à la réglisse, se présentant sous la forme d'une poudre destinée à être ajoutée à l'eau pour la préparation d'une boisson hygiénique. Il a été créé en 1902 par Jules Courtier, pharmacien au Pouzin en Ardèche. Son nom a été choisi en référence à la guerre des Boers qui alimentait les conversations de l'époque.

La production s'est arrêtée dans les années 1970. Une tentative pour relancer le produit en 1999 n'a pas été poursuivie, car la poudre s'agglomérait assez rapidement.

Depuis fin 2012, Coco Boer est de nouveau commercialisé



## Le réglisse Zan

Le Zan est un nom propre que l'on utilise pour désigner de la confiserie à l'extrait de réglisse, généralement présenté sous forme de tablette, de pain ou de petits bâtonnets durs, à croquer ou sucer. Ce mot provient de l'entreprise française Zan fondée à la fin du XIXe siècle, rachetée par Ricqlès en 1970, puis par Haribo en 1987.

La fondation des usines de réglisserie Zan est liée au développement de la culture de la réglisse dans cette région, qui s'est accentuée quand la culture du vers à soie connut une récession. Des industriels des régions lyonnaises et du Dauphiné ont alors investi dans le Gard où se trouvaient déjà des infrastructures. C'est ainsi que le banquier et tanneur Henri Lafont rachète en 1856 un ancien moulin à papier fondée par Daniel Gentil en 1770, devenue une usine d'impression sur étoffes en 1852 et une amidonnerie. Lafont cède, en 1863, à ses deux gendres, Henri Abauzit et Léonce Vincent, la propriété des lieux pour en faire un atelier de fabrication de suc de réglisse. La direction de l'usine est confiée à Alphonse Perdrix. En 1873, la société Abauzit, Perdrix et Aubrespy est formée : ce dernier est Paul Aubrespy, le gendre d'Abauzit. En 1882, une scission a lieu et l'usine prend comme raison sociale Abauzit & Aubrespy, réglisserie. Les produits se présentent sous la forme de petites boules ou perles noires (un mélange de suc de réglisse et de gomme arabique) et de bâtons pur suc.

En 1884, la marque Zan est déposée. En 1892, l'ancienne usine de La Californie (ou du moulin de Gentil) est fermée au profit d'un nouveau bâtiment, situé au Pont des Charrettes, toujours à Uzès.

La légende veut qu'un jour, Aubrespy aurait entendu un enfant demander à sa mère une confiserie à la réglisse, en zozotant : « Z'en veux, Maman, donne-moi-z'en ! ». Le directeur dépose alors la marque Zan, en 1884. Certaines publicités Zan déclineront à leur tour la petite phrase d'enfant : « Donne moi ZAN » ou d'autres jeux de mots comme « Goutez Zan ». Zan fabriquait différentes sortes de confiseries à la réglisse avec divers arômes, sous la forme de pastilles, en poudre... La plus connue est certainement la tablette Zan.

Au tournant du XXe siècle, le produit phare est le « bâton à sucer » entièrement composé d'extrait de réglisse et dont l'extrémité, aplatie, était marqué « Zan suc pur » : ce produit a totalement disparu. Une petite boîte de couleur rouge, en carton ou métallisée, contenant de petits bâtonnets noirs appelés « pastille », fut également commercialisée à cette époque. Les tablettes de forme rectangulaire et plate, vendues sous pochettes, étaient appelées « petits pains ».

La société prend le nom collectif de Teissonnière-Kreitmann en 1912, puis fut refondée sous la forme SARL Réglisse Zan en 1927. Elle fusionna avec la société Ricqlès en 1970 (qui avait acquis

en 1962 la société Carénou & Tur, fondée à Moussac, rachète la société Florent en 1975, avant d'être rachetée par Haribo en 1987.



La plupart des produits Zan sont aujourd'hui fabriqués par Haribo : cette multinationale laisse son usine d'Uzès développer sa propre gamme et l'on assiste à un retour de commercialisation de ces produits, visant probablement le marché des nostalgiques. Il en existe aromatisé à l'anis (emballage rouge) ou à la menthe (emballage vert). Autrefois, il était également proposé aromatisé à la violette.

## Biscuits Brun

En 1885, Pierre-Jean-Félix Brun, négociant en grain, fait construire une biscuiterie avenue de Vizille à Grenoble, pour produire leur spécialité : le pain de guerre ou biscuit du soldat. Pendant la guerre de 14, il fallut étendre l'installation pour faire face à la demande (La Biscuiterie Brun fournissait notamment l'armée Française) et a pris place avenue Ambroise-Croizat à Saint-Martin-d'Hères près de Grenoble. En 1915, Gaétan Brun succède à son père à la tête de la société. Il prépare la fin de la guerre en diversifiant la production. Ainsi sont créés des biscuits fins : le Petit Brun extra et le Thé Brun. Gaétan Brun décède en 1923. Il laisse une entreprise de 1 500 employés, produisant 40 tonnes de biscuits par jour. Claire Darré-Touche, sa légataire universelle, prend sa place. Elle substitue les fours électriques aux fours à gaz, introduit l'aluminium dans les emballages et mène une politique de communication volontaire. Elle fait notamment construire une biscuiterie de démonstration pour l'Exposition internationale de la Houille blanche et du Tourisme de Grenoble. Cependant survient la guerre et l'occupation. À la libération la dirigeante se réfugie en Suisse en raison de ses liens avec la famille Pétain. Mise sous séquestre, son entreprise lui est restituée par décision judiciaire en 1947. L'hostilité de la population, et d'abord de ses salariés, l'incite à vendre l'affaire en 1950.

Dans les années 1960, avec une production journalière de 100 tonnes. Brun devient la première biscuiterie européenne et en 1968 est retenu comme sponsor officiel des Jeux olympiques de Grenoble.

Pour faire face à la concurrence européenne, toujours en 1968, la biscuiterie fusionne avec cinq autres pour donner naissance au groupe "Lu, Brun et associés". Mais l'activité décline. Le site de Reims est privilégié. Et le 31 décembre 1989, l'entreprise grenobloise ferme définitivement ses portes. Il reste de cette aventure industrielle le "Petit Brun extra", un biscuit géré par le groupe BSN, aujourd'hui Danone.





## Biscuits et Biscottes Gringoire

La légende dit qu'en 992 Saint Grégoire est arrivé d'Arménie avec la recette d'un gâteau à base de miel et d'épices. De cette légende sont nés en 1817 à Pithiviers, des produits commercialisés sous les marques Gringoire et Grégoire. Par la suite, il n'est resté que Gringoire. En 1922, Gringoire est cédé à la Pillsbury Company, une entreprise agro-alimentaire américaine. En 1976, Gringoire fusionne avec Brossard. La marque disparaît en 1994.



## Les pâtes Milliat frères

Après la guerre de 1939-1945, l'entreprise Milliat frères (fondée en 1929) installe une usine à Nanterre pour remplacer celle de Lyon, détruite en 1944. La société Milliat frères, qui dispose de plusieurs autres usines à Lyon, Montauban, Thonon, Nancy, Vineuil et qui a racheté plusieurs entreprises, devient en 1970 le troisième producteur français de pâtes alimentaires. Au cours des années 1970-1971, le groupe laitier Gervais-Danone fusionne Milliat frères et Panzani, numéro un de la profession. En 1973, le groupe BSN reprend l'ensemble



## Pâtes Rivoire et Carret

C'est en 1860 que deux cousins lyonnais, Claudius Rivoire et Jean-Marie Carret, unissent leurs noms et créent la première marque française de pâtes. Ils deviennent alors les véritables inventeurs de la pâte moderne française. Jusqu'alors vendues en vrac chez l'épicier, les pâtes sont proposées dans un paquet avec poids net garanti et sous le nom d'une marque pour laquelle on fait de la réclame. Des paquets reconnaissables à leur emballage bleu et aux 3 étoiles rouges, suggérant un label de qualité supérieure. Ses pâtes ne sont pas faites de blé tendre mais de semoule de blé dur : le séchage n'est plus à l'air libre mais à l'air chaud, d'où une meilleure conservation.

En 1960, au plus fort de sa production, la société produit 60 millions de kilos de pâtes par an<sup>1</sup>. En 1968, en prévision de l'ouverture du Marché commun, et voulant devancer l'arrivée des grands groupes européens comme l'italien Barilla ou l'allemand Birkel sur le territoire français, la famille Carret propose à la famille Cartier-Millon, propriétaire de la marque de pâtes Lustucru, un rapprochement. Ainsi voit le jour en 1968 une holding à deux filiales, Rivoire & Carret et Lustucru<sup>2</sup>, chacune détenant respectivement 58 et 42 % des actions, ces dernières étant réparties entre 32 actionnaires familiaux.

La société est reprise par le groupe Lustucru en 1971, la marque Rivoire et Carret disparaît en 2000. Fin 2002, Pastacorp, société créée par la famille Skalli, rachète les activités pâtes sèches et semoules de Lustucru et prend le risque en 2006 de relancer la marque Rivoire et Carret qui bénéficiait encore d'une très forte notoriété.



## Le chocolat Cémoi

Cémoi était une chocolaterie française créée en 1920 dans la rue Ampère à Grenoble par Félix Cartier-Millon.

Félix Cartier-Millon se fâche avec son père, fondateur de Lustucru, et perd sa place dans l'entreprise familiale. Il est recruté par Aimé Bouchayer, propriétaire de chocolat Dauphin, pour structurer sa nouvelle fabrique située rue Ampère, à Grenoble. Mais après que les armées américaine et française eurent retiré leurs promesses d'achat de chocolat, l'entreprise se retrouve rapidement dans une situation financière délicate, ce qui contraint Aimé Bouchayer à vendre l'usine à Félix Cartier-Millon. Celui-ci en fera une marque de chocolat de renom : Cémoi.

Par la suite, Pierre Cartier-Millon, le fils de Félix, et ses propres fils reprennent en main cette entreprise. Ils emploieront jusqu'à 500 personnes.

Mais avec l'évolution du cours du cacao et après avoir raté le virage de la grande distribution, l'entreprise dépose le bilan en 1970 et sera définitivement liquidée en 1973, après plusieurs procédures et les droits à la marque ont été repris en 1981 par Cantalou qui les utilise depuis 1989 pour l'ensemble de sa production

En 1981, Cantalou acquiert de nombreuses enseignes, dont Cémoi, et décide en 1989 de faire de Cémoi sa marque phare.

Les années 1980 confirment cette tendance aux acquisitions. Entre 1981 et 1984, le groupe rachète six chocolateries en Europe : les trois marques françaises Aiguebelle, Pupier et surtout Cémoi, dont il emprunte le nom commercial pour se rebaptiser.



## Chocolat Menier

C'est Jean Antoine Brutus Menier qui fonde en 1816, l'entreprise chocolatière qui porte son nom. Celle-ci, installée à l'origine dans le quartier du Marais à Paris (rue Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie), vend des produits pharmaceutiques et des médicaments à base de chocolat aux vertus thérapeutiques.

En 1825, la firme déménage à Noisiel, sur le site de l'ancien moulin seigneurial. En 1836, elle est la première à créer la tablette de chocolat. En 1867, Emile-Justin, fils d'Antoine Brutus Menier, décide de recentrer son usine sur la fabrication de chocolat. C'est aussi le moment de l'essor de la production et des effectifs de l'entreprise qui passent de 50 ouvriers en 1856 à 325 en 1867 (ils seront plus de 1 500 dans les années 1950).

Le moulin est conçu par l'architecte Jules Saulnier et construit (1869-1872) par l'ingénieur Armand Moisant. C'est l'un des premiers bâtiments au monde à structure métallique apparente. Il est aussi caractérisé par les motifs de sa façade en briques émaillées.



À la mort d'Emile-Justin, en 1881, ce sont ses fils, Gaston, Albert et surtout l'aîné, Henri, qui assurent les destinées de l'entreprise Menier est telle, que Henri Menier, Noisiel, consacre une grande partie argent à ses deux passions que sont automobile. En 1895, il achète le golfe du Saint-Laurent au Canada privée de chasse et de pêche et y 1913, il acquiert le domaine et le à sa mort, au mois de septembre frère Gaston, qui revend l'île compagnie forestière canadienne en d'innover tandis que débute la Gaston meurt en 1934, ses fils succèdent, mais le Front populaire, fait perdre la mairie de Noisiel à la famille en 1938.



familiale. La fortune des qui est par ailleurs maire de de son temps et de son le yachting et la course même l'Île d'Anticosti dans pour en faire une réserve fonde Port-Menier. En avril château de Chenonceau qui, suivant, est transmis à son d'Anticosti à une 1926. La chocolaterie cesse Première Guerre mondiale. Georges, puis Jacques, lui

Après la Seconde Guerre mondiale, la firme commence à décliner, concurrencée par les barres chocolatées venues des États-Unis. Un an après la mort d'Hubert Menier (le troisième enfant de Georges) survenue en 1959, l'entreprise est contrainte de fusionner avec la société Rozan qui rachète la firme dans sa totalité en 1965. Deux ans plus tard, Antoine, le frère aîné d'Hubert et qui était cogérant de l'entreprise depuis 1953, meurt sans enfant à Paris, le 12 août 1967 à l'âge de 62 ans.

En 1971, Menier est rachetée progressivement par Rowntree Mackintosh (créateur des célèbres Smarties en 1937 et de la barre Lion en 1976) laquelle est acquise à son tour en 1988 par Nestlé. Le Moulin Saulnier est classé Monument historique en 1992.

Depuis 1996, le site Menier, au bord de la Marne, est le siège de la division pour la France de Nestlé.

La marque Menier subsiste encore grâce à ses tablettes de chocolat pâtissier, ainsi qu'au chocolat en poudre, mais elle n'est plus guère mise en avant, notamment parce que la marque n'est connue que sur le marché français.

## **Chocolat d'Aiguebelle**

En 1869 que fut créée la Chocolaterie attenante au monastère à Montjoyer. Des succès inespérés ont couronné les premiers efforts et ne 1885, Albert Lévêque, frère trappiste, dépose la marque des "Chocolats d'Aiguebelle" au Greffe de Montélimar. Un an plus tard, il forme avec M. Boyet une société "Lévêque Boyet et Cie" qui exploite la marque jusqu'en 1891.

La Société Anonyme "Chocolaterie d'Aiguebelle" entièrement laïque est constituée en 1891 et commence la construction de l'usine de Donzère. Celle-ci a reçu depuis de vastes développements et ses installations perfectionnées lui permettent de produire le vrai chocolat, à la fois hygiénique, d'un goût et d'un arôme exquis, ainsi qu'une gamme variée des articles exigés par le consommateur.

Parmi ces produits, nous citerons en plus des chocolats à croquer et à cuire :

- les chocolats superfins au lait (Lactocrème) et les croquettes de chocolat fondant (Kaocrème) dans lesquels n'entrent aucune crème qu'une crème véritable de chocolat supérieurement raffinée ;
- les chocolat superfins au lait et à la noisette (Lactonoisettes) ;
- les bouchées de chocolat au café (Bymoka) ;
- les bâtons de chocolat fondant Mariza (chocolat, miel et amandes) et Sélection (chocolat parfumé au café ou à l'orange) ;
- les cacaos purs en poudre, ou sucrés ;
- les petits déjeuners (Caobel) ;
- la confiserie au chocolat (Malakoffs, Rochers, Bouchées, Nougats) ;
- les dragées, etc., etc..



**... Suite de l'article sur la 2° Partie**

### **Sources :**

- « [www.deja-hier.com](http://www.deja-hier.com) » [archive]
- <http://amieux.com/>
- [http://www.prodimarques.com/sagas\\_marques/menier/menier.php](http://www.prodimarques.com/sagas_marques/menier/menier.php)
- [www . wikipédia.org](http://www.wikipédia.org)