ANGERS

Les grands noms de la chocolaterie

À Angers, le chocolat ne se développe vraiment qu'à partir de la première moitié du XIXe siècle avec Alexandre Gaucher

HISTOIRE ANGEVINE

Par Sylvain BERTOLDI,
Conservateur des Archives d'Angers

Le chocolat, boisson aristocratique apparue en France en 1615 avec Anne d'Autriche, fille de Philippe III d'Espagne, met longtemps à s'imposer. À Angers, il ne se développe vraiment qu'à partir de la première moitié du XIXe siècle.

Alexandre Gaucher, d'une famille de douze enfants originaire de Pellouailles, rachète en 1845 la confiserie-liquoristerie créée par Fricot en 1778, rue Saint-Laud. Il n'est pas encore question de chocolat, mais il a dû apprendre cette partie à Paris, au cours de son apprentissage en 1843-1844 et peut-être aussi au Mans, chez Godefroy, rue Saint-Jacques, où il est ouvrier confiseur au début de 1845. D'un seul ouvrier confiseur, il passe à deux, sans doute pour se mettre à fabriquer du chocolat. Avec les demoiselles de boutique et les domestiques, il emploie six personnes en 1851. Ses produits sont récompensés de médailles d'argent et de vermeil aux expositions d'Angers en 1858 et 1864. Le succès est au rendez-vous. Aussi Alexandre peut-il acheter diverses propriétés, terres et vignes, dont le domaine de la Cerclère au nord-est d'Angers.

> « Bonbons et chocolats *font les délices* des Angevins »

Le développement de ses affaires le pousse à s'installer vers 1865 au 73, rue Saint-Aubin, à l'angle avec le boulevard de Saumur (Maréchal-Foch actuel), dans un ancien hôtel particulier, où il fait construire magasin et fabrique de chocolat moderne avec usine à vapeur. Le 10 novembre 1866, il dépose au tribunal de commerce trois marques destinées à ses chocolats : « Chocolat du Progrès », « alimentaire perfectionné » et une marque générale, « Chocolaterie angevine, A. Gaucher, à Angers ».

S'il a le chagrin de perdre son fils aîné, prénommé comme lui Alexandre, sa fille aînée Léontine épouse le 15 avril 1873 Émile Gautron, dont le père est négociant en vins et liquoriste quai Ligny. Alexandre Gaucher décède le 12 août 1874. Sa veuve poursuit le commerce jusqu'au 1er mars 1881.

Le fils cadet Fernand et le gendre, Émile Gautron, s'associent alors pour reprendre le fonds, évalué à 164 530 F. L'inventaire dressé à cette occasion permet de connaître par le menu la consistance du commerce, de détail et de gros. Qu'on en juge ! Les placards renferment plus de 75 000 étiquettes, le magasin de cartonnages plus de 57 000 emballages et objets : boîtes, coffrets, animaux bonbonnières, ronds d'assiettes, « enveloppes cosaques »... Dans les caves sont stockés 2 348 kg de cacaos, 338 kg de gommes assorties, 4 401 kg de sucres divers, 100 kg de pâte d'abricot, 3 403 litres de liqueurs variées...

Les associés consacrent d'abord leurs efforts au guignolet, puis l'accent est mis sur le chocolat, avec une « délicieuse nouveauté », inspirée de l'alliance franco-russe : les kalougas, bonbons au chocolat. « Les bonbons et les chocolats de la maison Gaucher-Gautron, la plus importante de la région », note le dépliant Angers, son exposition, ses monuments en 1895, « *font les délices des Angevins et sont réputés partout ; ses caramels au chocolat et aux fruits, ainsi que ses kalougas sont tout particulièrement appréciés* ».

Mais Léontine Gautron meurt en 1893, Émile en 1898. Les héritiers Gaucher survivants cèdent l'entreprise à Marcel Genteur, le 21 novembre 1898.

L'activité se poursuit, récompensée d'une médaille d'argent à l'Exposition universelle de Paris en 1900. Comme le magasin devait être tentant ! « Carolines chocolat, cerises fondant rose, soufflés chocolat, truffes, fours amandes pistache, caramels... », que choisir ? Lorsqu'il revenait de l'école par la rue Saint-Aubin, René Rabault n'avait d'yeux que pour la « *très distinguée vitrine des chocolats Gaucher* ». « *Des camarades avisés entraient par la porte arrière dans la petite usine où les machines faisaient « floc-floc » en crachotant crottes, pralinés et autres merveilles. Ils achetaient les « cassés », les « manqués », aussi savoureux que les « réussis »* » (Angers naguère).

La bonne odeur de chocolat disparaît de la rue Saint-Aubin avant le 1er février 1929, remplacée par l'activité inodore du Crédit Lyonnais..., pour s'envoler au 30-34, rue Larévellière où Genteur transporte ses fabrications, tandis que le magasin de détail s'installe au 21, rue d'Alsace (actuel magasin Un jour ailleurs). L'entreprise ferme à la suite des restrictions de la seconde guerre mondiale, peut-être dès 1940, et le magasin en 1943. Genteur avait soixante-dix ans, mais le chocolat n'est-il pas roboratif ?



Marque « Chocolaterie angevine » déposée par Alexandre Gaucher le 10 novembre 1866. Archives de Maine-et-Loire, 6 U 1/887

À suivre, dimanche prochain, une nouvelle thématique sur l'hygiène dans la ville avec les premiers bains douches.

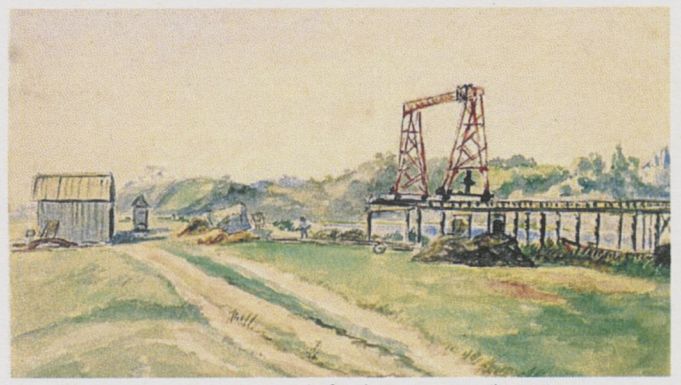
Extraits de l'inventaire du 2 avril 1881

À la chocolaterie
736 kg de chocolat sucré en pain
41 kg de pâte pour « Goûtez-y »
12 kg de couverture pour praliné
29,5 kg de beurre pour cacao et beurre pour « Goûtez-y »
700 gr de vanille
2,3 kg de cannelle
3,5 kg de benjoin
177 kg de cacaos divers
12 kg de criblures de bogues de cacao
6 kg de nougat d'amandes Majorque

Chronique réalisée en partenariat avec le service des Archives municipales de la Ville d'Angers

L'ACTUALITÉ DES ARCHIVES

La création du pont du Petit Anjou



Construction du pont de chemin de fer du Petit Anjou (ligne Angers-Candé), vue depuis les prairies de la Baumette. Archives municipales Angers, 3 Fi 505

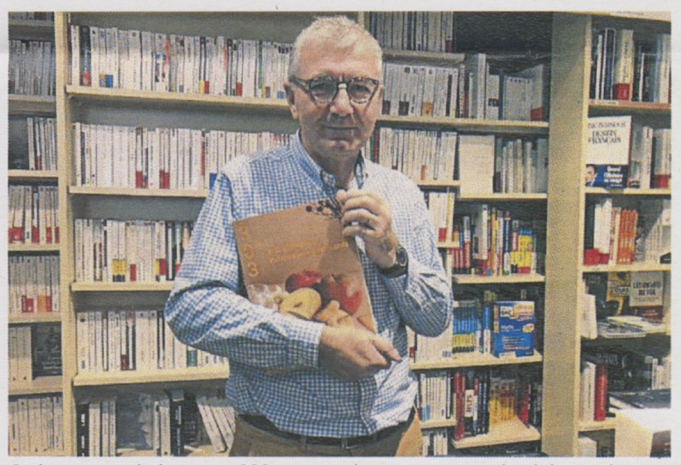
Concernant le document mystère, présenté la semaine dernière dans cette page, voici la solution apportée par Sylvain Bertoldi.

Cette aquarelle de Jules Rohard (?), datée du 30 septembre 1906, illustre la construction du pont de chemin de fer du Petit Anjou (ligne Angers-Candé), vue depuis les prairies de la Baumette.

Ce sont ici les tout débuts de la construction. Le lancement des poutres du pont a lieu en février-mars 1908. Destiné à la ligne Angers-Candé du Petit Anjou, il est mis en service le 8 mars 1909. Sa portée est de 150 m en trois travées. C'est l'œuvre de la grande entreprise française de construction métallique, la maison Daydé, dont le fondateur a été ~~collaborateur d'Eiffel~~. Daniel Duclaux - légataire de la magnifique collection d'œuvres médiévales actuellement exposée au musée des Beaux-Arts d'Angers - y fut ingénieur d'études de 1931 à 1939.

PARU

Histoire et patrimoine culinaire



Ce hors-série de la Revue 303 est une des suggestions de Philippe Lhériau.

En cette période de fêtes, c'est une des suggestions faites par la librairie-papeterie Lhériau à Angers. Dans un hors-série consacré aux Arts culinaires et Patrimoines gourmands, la Revue 303 décline l'art de vivre, l'art de la table, l'art de la dégustation, par le prisme notamment de l'évolution historique. Elle se penche aussi sur la gastronomie en France, du Moyen-Âge à nos jours, avec un zoom sur les Pays de la Loire. « *Ce hors-série offre également un tour d'horizon de grands hommes ayant marqué la cuisine française comme le critique culinaire angevin Curnonsky* », dévoile Philippe Lhériau, propriétaire de la librairie, qui s'est délecté de ce « *beau livre agrémenté de photos et de reproductions d'œuvres* ». La revue s'intéresse aussi aux chefs de la région, à l'image de David Guitton (La Bergerie à Champ-sur-Layon) ou Nicolas Nobis (L'Éveil des Sens à Mayenne), qui livrent leur vision de la cuisine d'aujourd'hui. La société de consommation, la malbouffe sont d'autres thématiques évoquées. Le dernier volet, « Esthétiques gourmandes », aborde le champ artistique à travers la peinture ou la littérature.

Mireille PUAU

Revue 303 hors série Arts culinaires et Patrimoines gourmands. 28 €.

AVANT-APRÈS

La rue des Poëliers, domaine des couteliers



La place Romain en 1912, vers les rues du Cornet et des Poëliers. Archives municipales Angers, 9 Fi 14809. A droite, photo CO - Laurent COMBET

Au carrefour des très anciennes rues Saint-Laud et des Poëliers, la place Romain rappelle le nom du maire René Romain (1743-1747) qui la fit ouvrir pour remédier aux problèmes de circulation de ce carrefour alors fort étroit. La rue des Poëliers était le domaine des potiers d'étain et des couteliers. De cette spécialité subsiste encore un commerce, qui en est directement issu : la Coutellerie des Poëliers, au 7, de la rue.

Depuis la disparition de la pharmacie de la place Sainte-Croix, c'est le plus ancien commerce de la ville. Il remonte au coutelier Drouet, en activité au début du XVIIIe siècle. Sur la carte postale, on discerne après le café de la Civette la dent creuse laissée par la démolition en octobre 1911 du logis à pans de bois dit de la Petit Jeannette.

ÇA S'EST PASSÉ UN 30 DÉCEMBRE 1976

« Ce qui bouge à Angers »

Au seuil de cette année nouvelle, et à l'heure d'aborder 1977, Le Courrier de l'Ouest dresse les bilans et évoque « ce qui bouge à Angers » concernant les activités culturelles. À cheval sur le passé et le futur, dit ainsi le journaliste, « le chantier d'une nouvelle bibliothèque municipale est en œuvre » alors que « dans le même temps, on réinstalle le musée Pincé. L'Hôpital Saint-Jean reçoit, en échange des tapisseries de Lurçat, la « Suite de la Tenture du Roi », ensemble réalisé au XVIIe siècle par la manufacture des Gobelins à la gloire de Louis XIV ».

Dans son examen de « ce qui bouge à Angers », le journaliste cite encore l'Orchestre Philharmonique des Pays de la Loire (OPPL), « une institution en pleine jeunesse et à l'évidence en bonne santé. L'orchestre joue beaucoup et assure les missions les plus diverses à Paris. L'OPPL a entrepris une démarche neuve. Il s'écarte de temps à autre du sillon tracé par la longue tradition angevine pour créer des « événements » ». En un mot, résume Le Courrier de l'Ouest, « l'heure est venue d'un nouveau style de l'animation musicale à Angers ».