



MAISON PERNOD FILS

à

Pontarlier

(DOUBS)



E. DENTU

Editeur,

3 & 5, Place de Valois

PARIS.



LA MAISON PERNOD FILS

FABRIZIO PERINO 1872

1872

Amedee Richard

LA

Maison Pernod Fils

A PONTARLIER

(DOUBS)



*Souvenir d'un Vieil Ami, ancien
voyageur de G^{re} & actuellement, agriculteur
Mais pas Fignery*

E. DENTU, EDITEUR

3 ET 5, PLACE DE VALOIS (PALAIS-ROYAL)

Pontarlier 30⁸⁹⁶ Juin 1900

Toussel

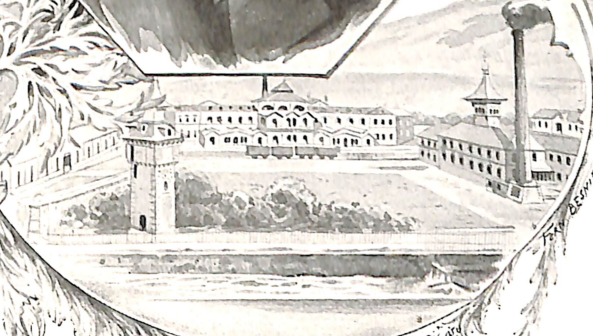
THE UNIVERSITY OF CHICAGO

PHYSICS DEPARTMENT



Maison de Fabrique de la Manufacture
prise à couvert.

Henri-Louis PERROT (1820)



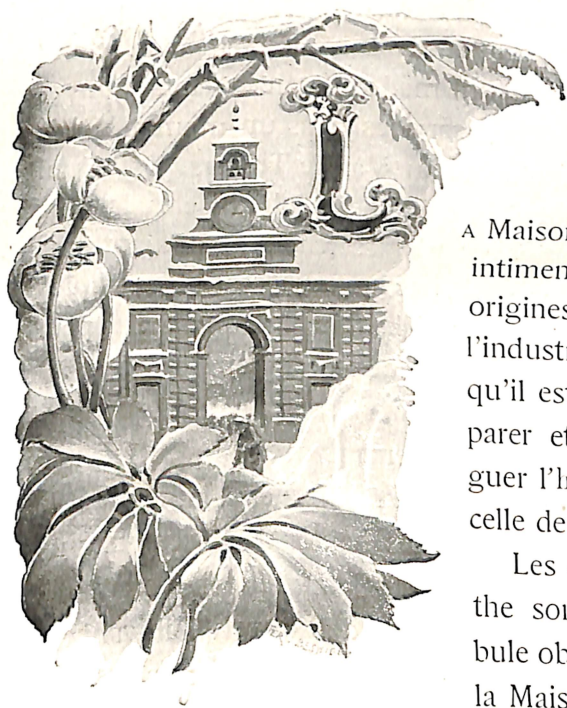
USINE PERROT & FILS Viel de la

Ed. Goussier del. et sculp.

J. Goussier sculp.

LA MAISON PERNOD FILS

A PONTARIER (DOUBS)



I

La Maison Pernod fils est si intimement associée aux origines et aux progrès de l'industrie de l'absinthe, qu'il est impossible de séparer et même de distinguer l'histoire de l'une de celle de l'autre.

Les origines de l'absinthe sont donc le préambule obligé de l'histoire de la Maison Pernod fils que

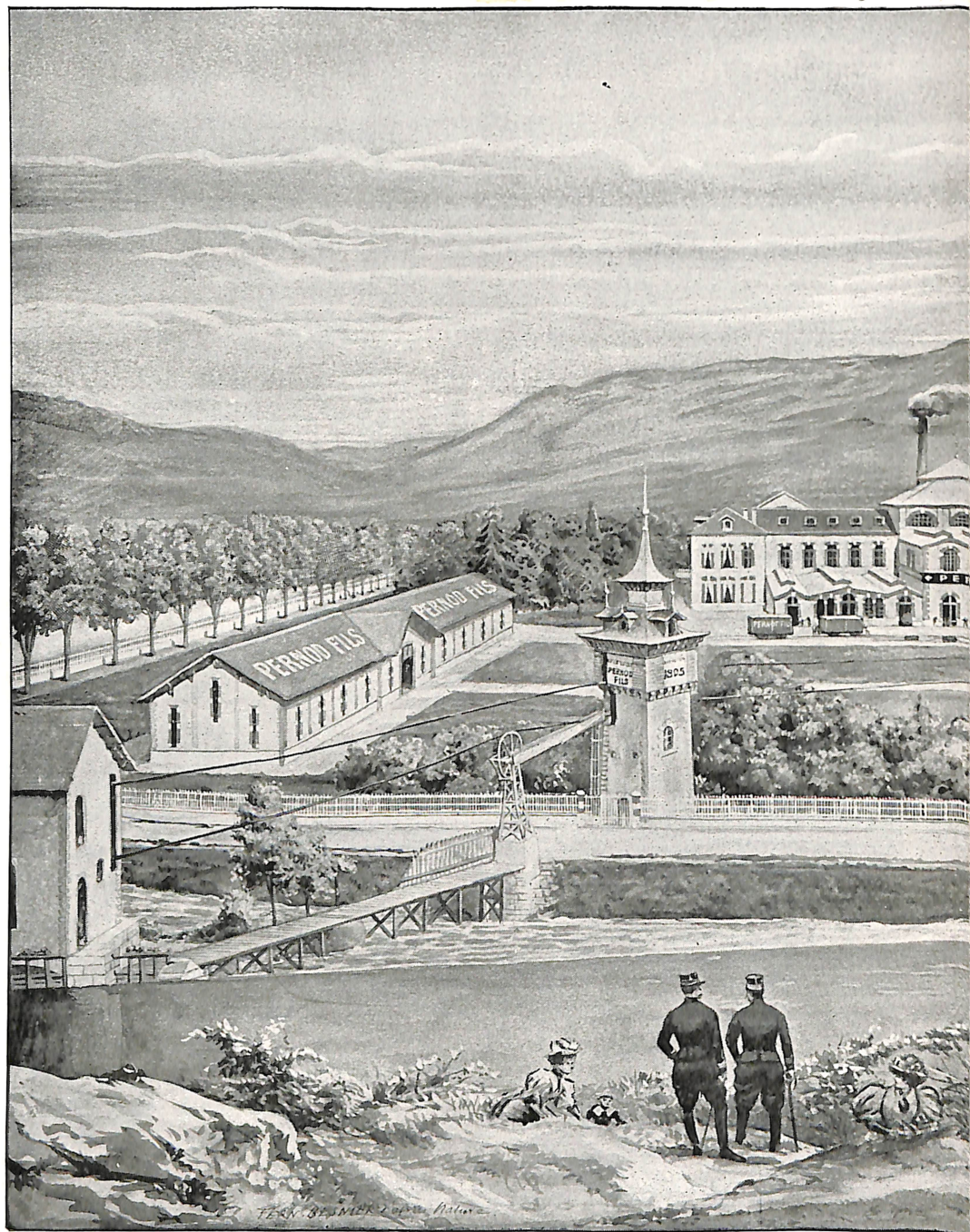
nous nous proposons de raconter dans ces pages.

Malgré le nom d'absinthe *suisse* sous lequel on la désigne souvent, la célèbre liqueur est d'origine française.

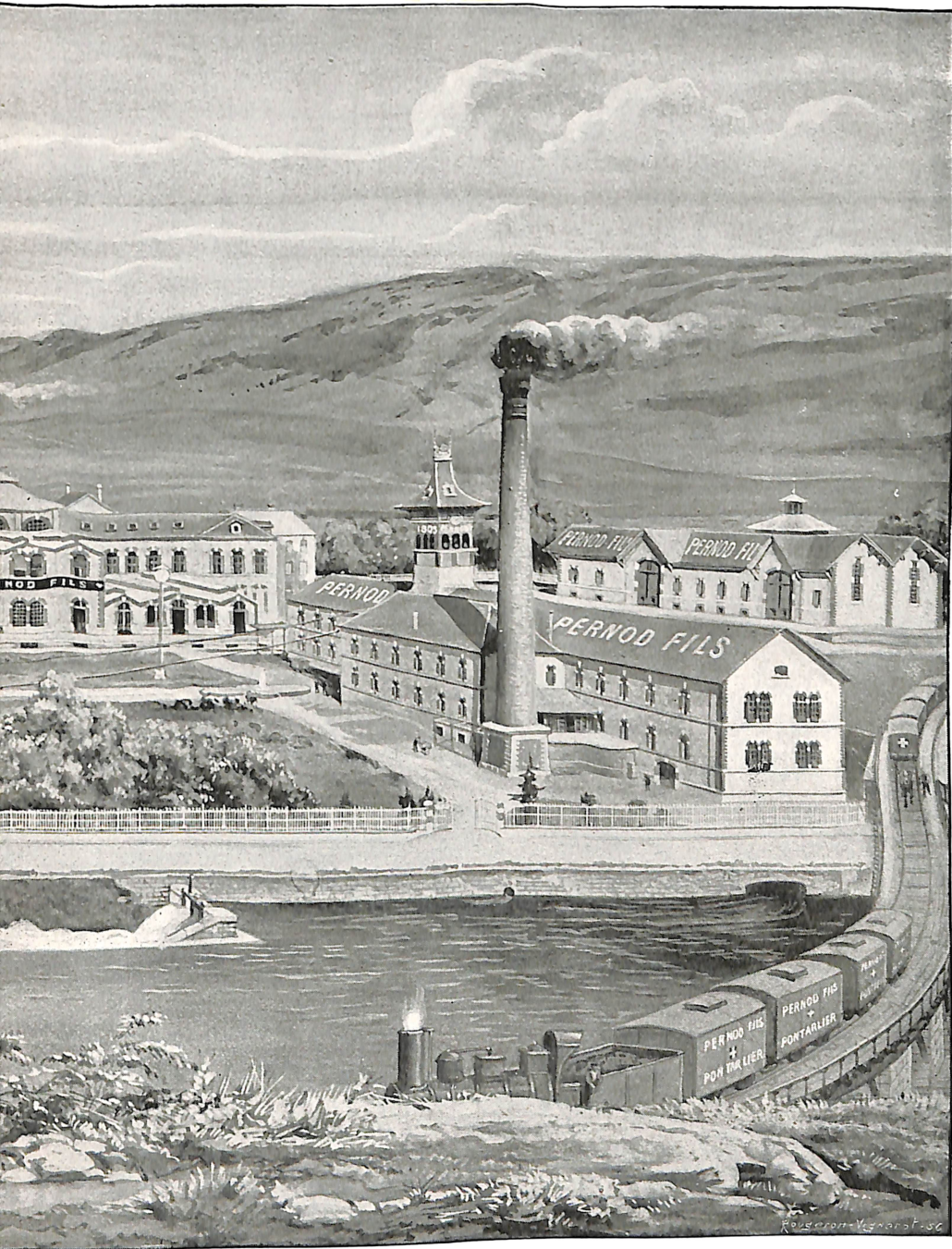
A la fin du siècle passé un médecin français, le D^r Ordinaire, exilé en Suisse, choisit Couvet pour le théâtre de son

activité médicale. Nous ne résistons pas à l'envie de reproduire le portrait que trace de lui un écrivain suisse. « C'était, paraît-il, un original, de grande taille, chevauchant dans le Val de Travers sur un petit cheval corse, connu dans la contrée sous le nom de *la Roquette*. Ses allures inaccoutumées ne manquaient pas de surprendre les populations villageoises; elles donnaient lieu à bien des plaisanteries et à l'étonnement persévérant des enfants. Ordinaire ne paraissait guère s'en soucier; la gravité de son caractère n'en était pas atteinte. Ce n'était pas un médecin sans talents pour son temps et il rendit de bons services dans un moment où l'art médical était mal représenté au Val de Travers. Il joignait à l'exercice de la médecine, celui de la pharmacie; la plupart des médecins de campagne n'agissaient pas alors autrement. M. Ordinaire ne dédaignait pas les panacées, il en employait une en particulier, l'élixir d'absinthe, composé de plantes aromatiques dont il avait seul le secret. Bien des gens, après en avoir fait usage, se déclaraient radicalement guéris et le médecin ne pouvait faire autrement que de s'en féliciter et d'en prescrire l'emploi. » Le D^r Ordinaire aurait été bien étonné si on lui avait prédit les hautes destinées auxquelles son élixir était appelé. A sa mort la mystérieuse recette passa aux mains des demoiselles Henriod de Couvet. Cultivant elles-mêmes les herbages nécessaires dans leur jardin, elles les distillaient au foyer paternel. On ne comptait alors la production de l'élixir que par quelques pots qui se vendaient assez difficilement par la voie du colportage.

Peu à peu cependant, grâce à son parfum et à son goût agréables, l'élixir rencontrait même en dehors des malades,

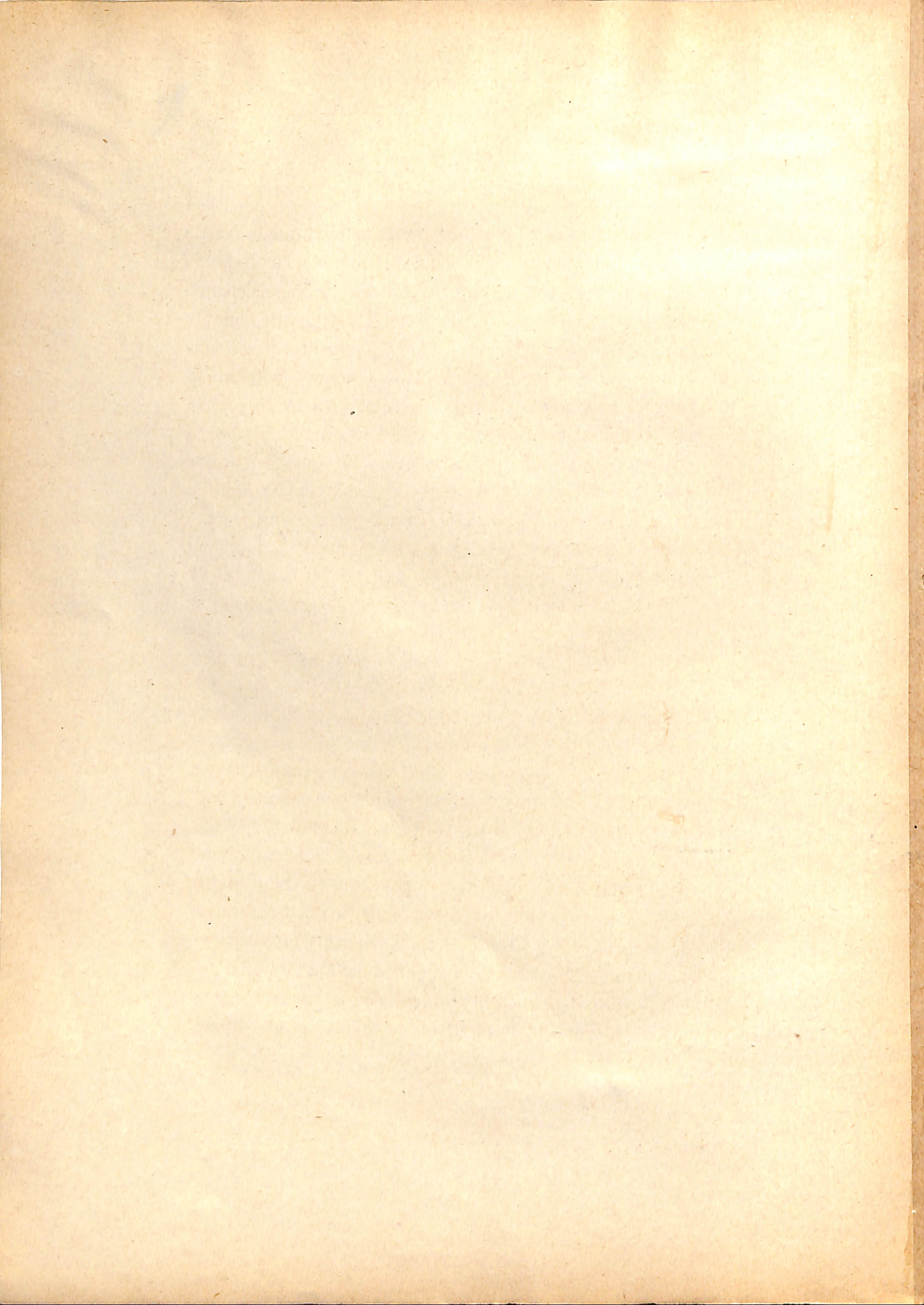


VUE GÉNÉRALE



DE L'USINE

Rougemont-Vernat. SC



des amateurs de plus en plus nombreux, si bien que la recette avait déjà une valeur marchande lorsque M. Henri-Louis Pernod en fit l'acquisition pour l'exploiter commercialement.

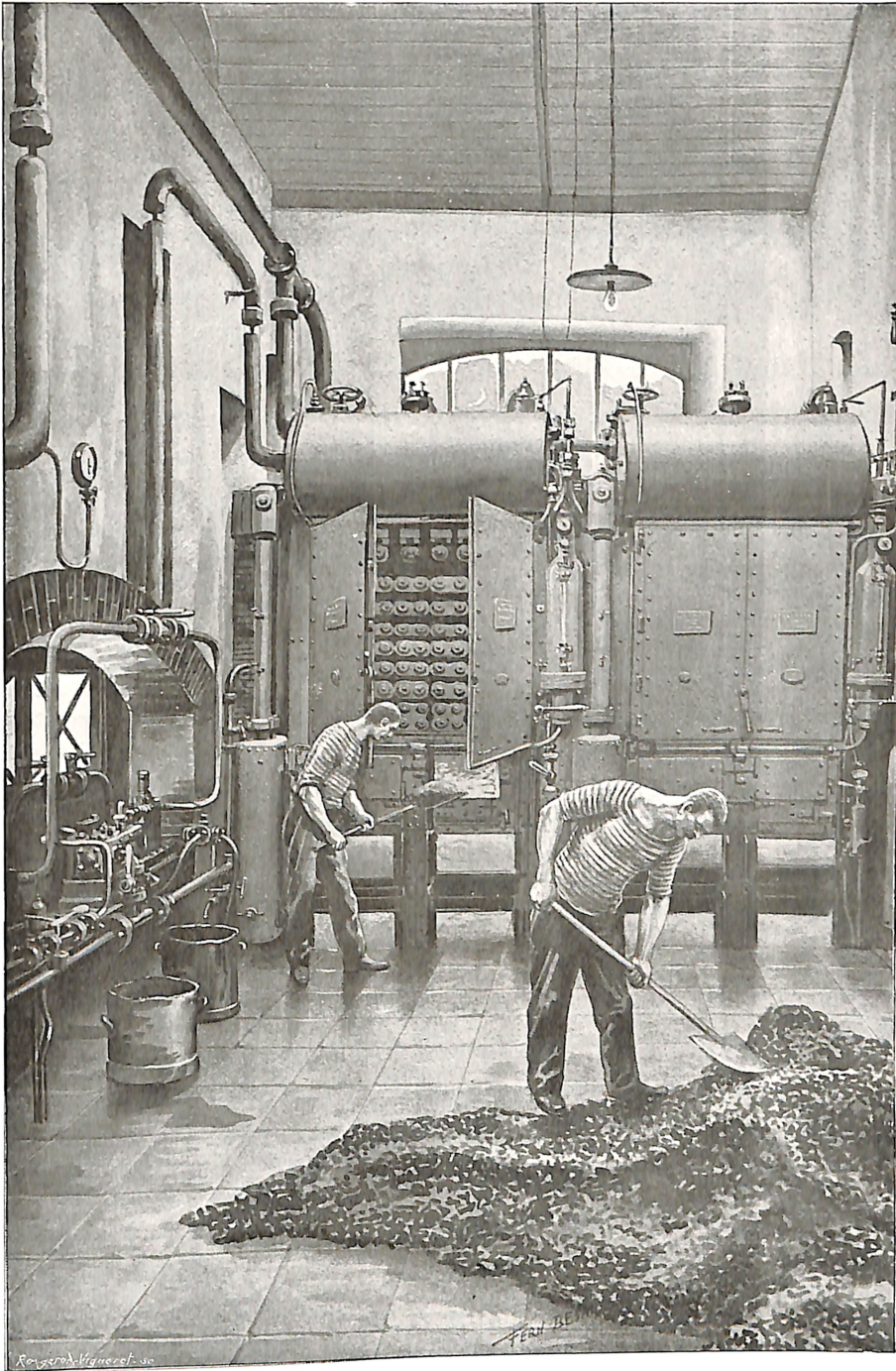
Cela se passait en 1797. C'est à cette époque que remonte la première fabrique d'absinthe. L'établissement fut créé dans des conditions fort modestes, à Couvet même ; le bâtiment où était installée cette industrie naissante existe encore ; il mesure tout bien compté 8 mètres de long sur 4 de large et une hauteur de 4 mètres. Successivement agrandie, l'usine ne tarda pas à devenir trop étroite et, en 1805, M. Pernod ne pouvant plus suffire aux demandes de sa clientèle française chez laquelle son produit avait été accueilli avec une faveur marquée, vint se fixer à Pontarlier où il évitait d'ailleurs les droits élevés que le fisc prélevait sur l'absinthe suisse.

Nous avons eu sous les yeux l'acte daté du 25 pluviôse an XIII par lequel le sieur Benoît-Hilaire Courbe remet à bail à Pernod fils au prix de 180 francs l'an, les locaux désignés dans sa maison située Grand'rue à Pontarlier, pour y établir une *fabrique d'eau verte*. Cette distillerie minuscule ne pouvait guère faire prévoir le magnifique établissement qui s'élève aujourd'hui au bord du Doubs : deux petits appareils produisaient chacun 16 litres par jour ;

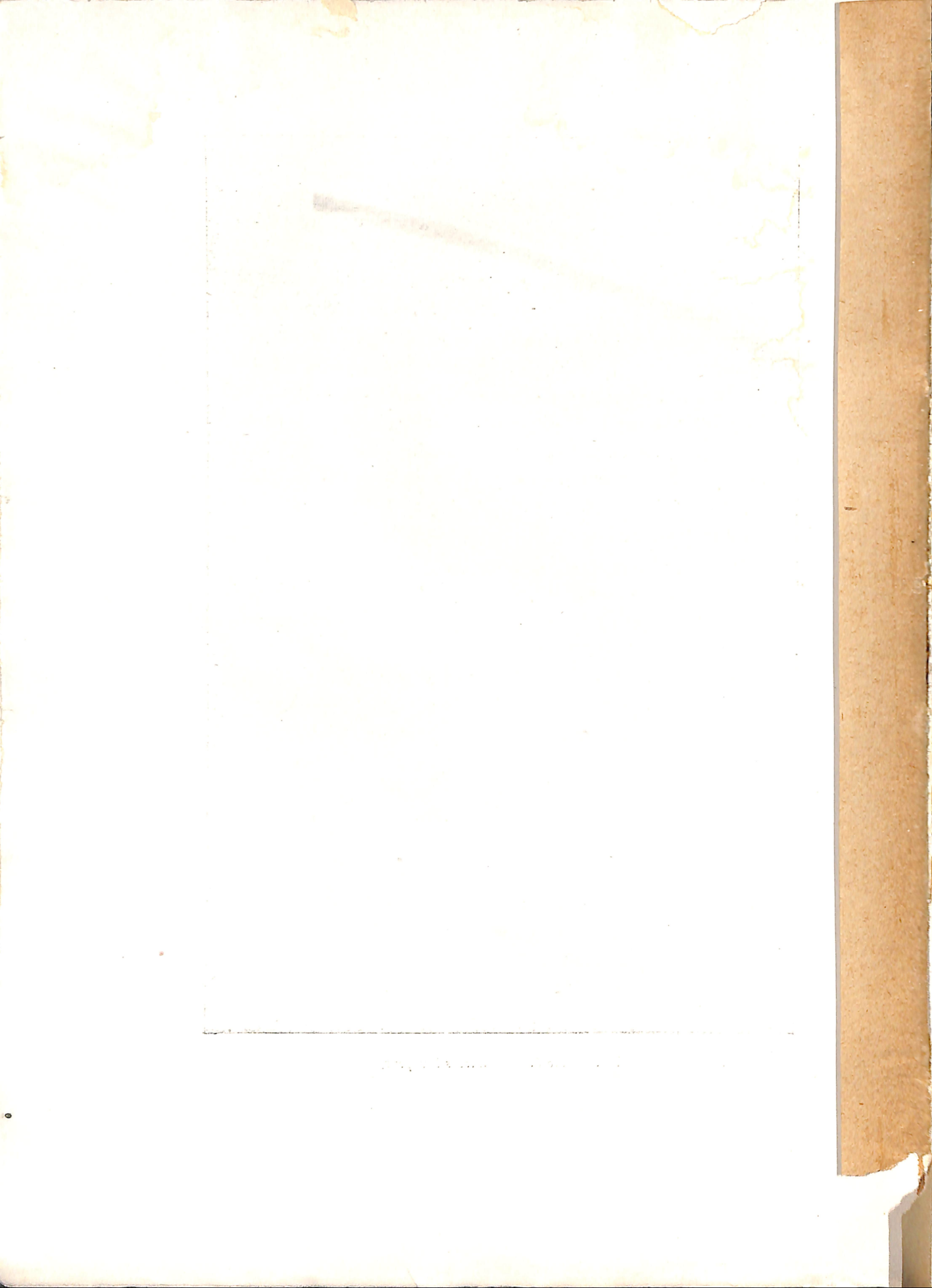
Quand MM. Louis Pernod, actuellement encore l'un des chefs de la maison, et son frère, Fritz, malheureusement décédé depuis (17 mars 1880), prirent, à défaut de leur père qu'ils avaient perdu de bonne heure, la direction des affaires, la maison avait déjà parcouru un assez beau chemin, car la production journalière avait atteint le chiffre de 450 litres.

Mais depuis la date que nous indiquons, c'est-à-dire depuis 1855, la production a augmenté dans une énorme proportion.

A quoi faut-il attribuer cette étonnante prospérité, ce développement continu dont un petit nombre d'industries peuvent se vanter ? Tout simplement à la volonté fermement arrêtée chez les chefs de la Maison Pernod de fournir toujours un produit supérieur, de ne jamais céder à la tentation de réaliser de plus gros bénéfices en achetant bon marché des matières premières de qualité inférieure. Cette tentation s'est offerte à eux sous une forme particulièrement séduisante à l'époque où les vignobles français du Midi, ravagés par l'oïdium et plus tard par le phylloxera, ne fournissaient plus qu'à des prix exorbitants l'alcool de vin qui forme la base de la liqueur d'absinthe. Il semblait bien naturel alors de remplacer les 3/6 de vin par des alcools de betteraves, de grains, de pommes de terre ; c'est ce que firent les nombreux distillateurs qui, remarquant la faveur avec laquelle le public accueillait le produit de la Maison Pernod, avaient installé un peu partout des fabriques d'absinthe. Par une heureuse inspiration, MM. Pernod décidèrent de rester fidèles aux 3/6 de vin ; cette résolution fit la fortune de leur maison ; la qualité supérieure de leur produit, attestée par la préférence que les consommateurs lui accordent, est due en première ligne à l'emploi exclusif d'alcool fourni par la distillation du vin ; non seulement cet alcool donne à l'absinthe Pernod la fine saveur qui la distingue, mais encore il en fait une boisson inoffensive au point de vue hygiénique, puisqu'il préserve les consommateurs des effets morbides produits par les mauvais



La chambre des générateurs à vapeur.



alcools. Nous aurons l'occasion de nous expliquer plus longuement à cet égard.

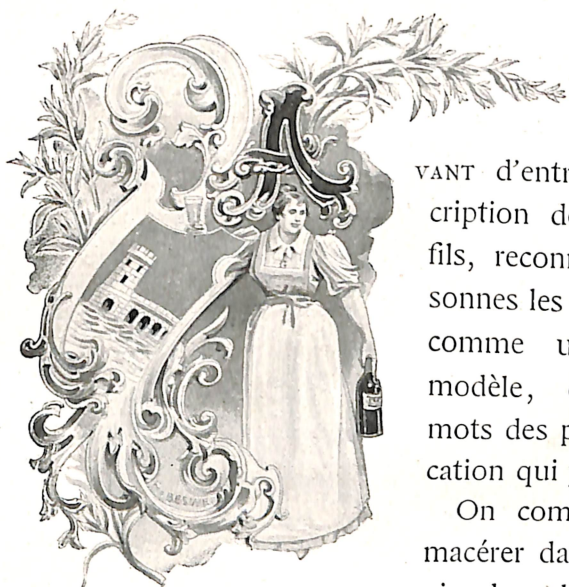
A côté de cet élément essentiel du succès obtenu par la marque Pernod, il en existe d'autres qui ont aussi leur importance. Nous voulons parler des procédés de fabrication que M. Pernod n'a cessé de perfectionner, ne reculant devant aucun sacrifice pour créer un outillage modèle et capable de fournir les meilleurs résultats ; nous voulons parler aussi de la largeur, de la loyauté proverbiales qui ont de tout temps présidé aux relations commerciales de la Maison Pernod et qui lui ont fait autant d'amis qu'elle a de clients et de fournisseurs.

Ces traditions ont été religieusement respectées et suivies par MM. Veil-Picard à qui M. Pernod a cédé son établissement, dans lequel il est resté intéressé comme commanditaire pour une part importante.

Il n'est pas inutile d'ajouter que l'ancien chef de la maison continue à suivre avec une sollicitude bien naturelle les opérations qu'il a dirigées pendant tant d'années ; en particulier, c'est toujours lui qui s'occupe des achats de matières premières et il n'entre dans les magasins ni un wagon de trois-six ni une balle d'herbes ou de graines dont M. Pernod n'ait approuvé l'échantillon.

Au reste MM. Veil-Picard ont tenu à conserver, tant à la tête du service technique qu'à celle des services commerciaux, les collaborateurs qui avaient assisté M. Pernod pendant nombre d'années et qui, instruits par une longue expérience, continuent à s'inspirer de son exemple et de ses préceptes.





II

VANT d'entreprendre la description de l'usine Pernod fils, reconnue par les personnes les plus compétentes comme un établissement modèle, disons quelques mots des procédés de fabrication qui y sont employés.

On commence par faire macérer dans de l'alcool de vin des plantes de grande absinthe, la mélisse à l'arome délicat, le fenouil du Gard, l'anis du Tarn ou de l'Andalousie. Après cette macération on procède à la distillation qui se fait au bain-marie chauffé par la vapeur. Ce procédé est plus lent que le procédé de distillation par la vapeur directe, mais bien préférable en ce qu'il évite les coups de feu et ne permet pas que les huiles lourdes soient entraînées avec l'alcool saturé des principes aromatiques des plantes.

Une partie du produit de la distillation est ensuite versée dans des appareils spéciaux appelés colorateurs, sur des plantes d'hysope et de petite absinthe, afin d'obtenir un produit concentré qui sert à la coloration de l'absinthe.

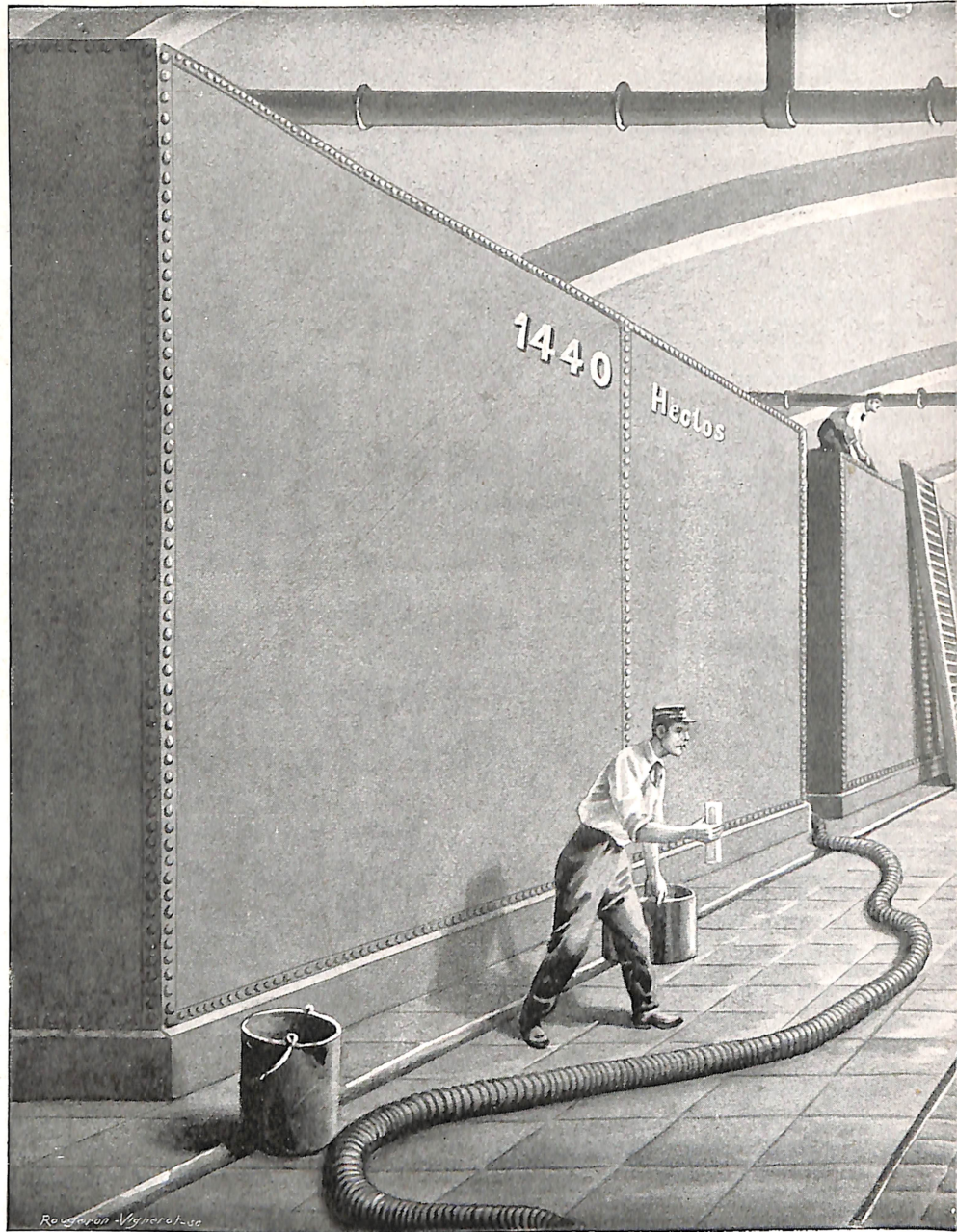
Étudions chacune des matières premières employées dans cette fabrication.

Absinthe. — « L'absinthe ou armoise amère, lisons-nous dans l'ouvrage du D^r Lehameau intitulé *Plantes, remèdes et maladies*, croît à peu près dans tous les pays; les terrains secs, arides, rocailleux, les lieux élevés, montagneux et froids, sont les endroits où on la rencontre ordinairement. Plante herbacée et vivace, l'absinthe a une tige assez forte, dressée, dure, rameuse, cannelée, d'un gris cendré, remplie d'une moelle blanche, atteignant 70 à 80 centimètres et même un mètre de hauteur. (En 1894 on a récolté dans la propriété de la Maison Pernod de la grande absinthe, mesurant 1^m.80 de hauteur.) Les feuilles alternes, très découpées, assez grandes, sont d'un vert grisâtre, argentées au-dessus, plus blanches et soyeuses au-dessous. Les fleurs assez nombreuses, semblables à de petits globes, sont jaunes et disposées en petites grappes; sa racine est ligneuse, vibrante et pivotante.

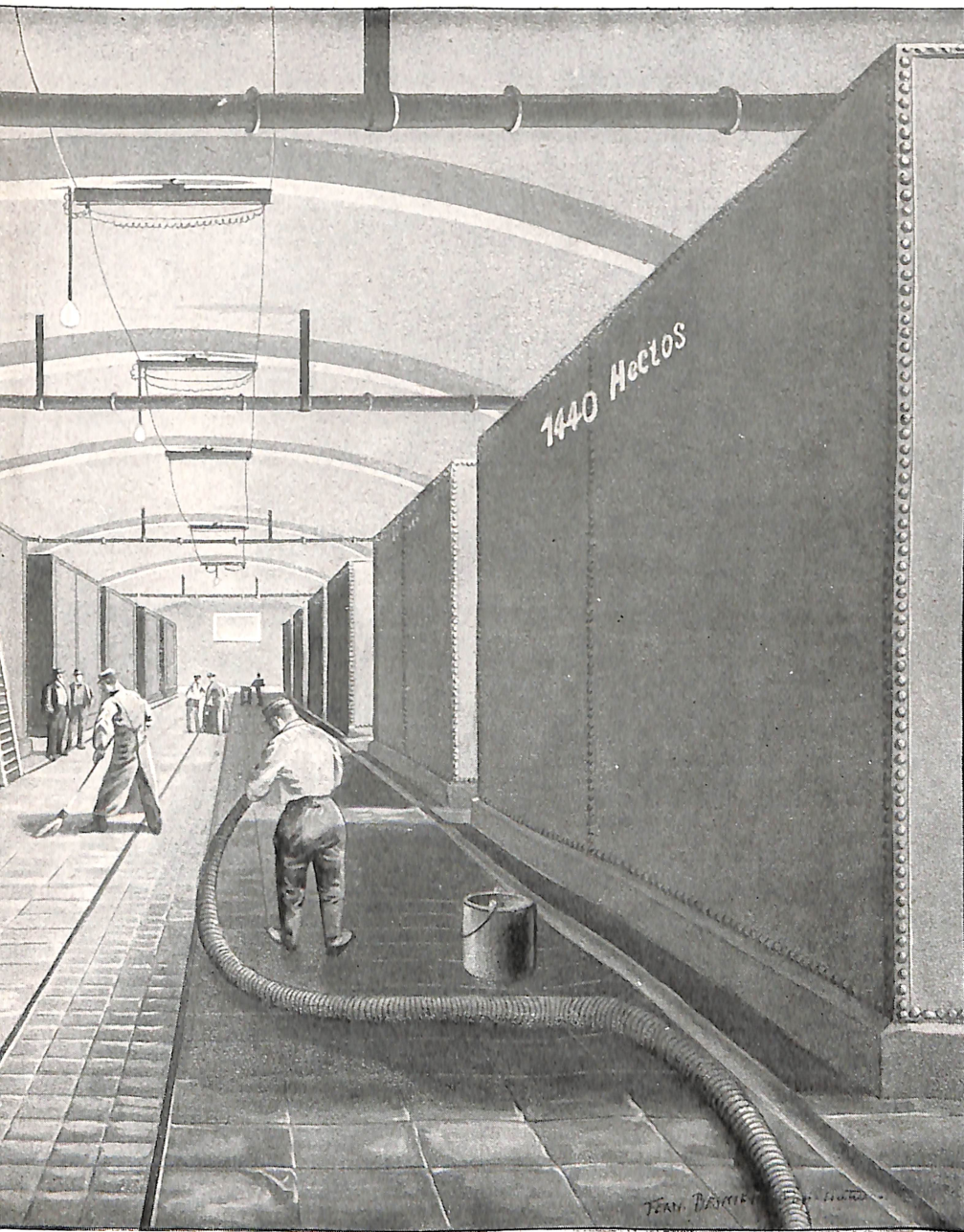
« L'odeur de l'absinthe est très forte et ne se perd pas par la dessiccation, surtout lorsque cette dernière a été faite avec soin; sa saveur est excessivement amère et pénétrante.

« Les vertus toniques, stimulantes, vermifuges et diurétiques de l'absinthe sont connues depuis très longtemps et l'ont rendue d'un usage très grand dans la médecine et dans l'art vétérinaire. Elle peut être classée comme une de nos plantes indigènes les plus précieuses, et capable dans bien des cas de remplacer le quinquina. »

Pour compléter ces renseignements ajoutons que la



Rougeon-Vigneron



JEAN BASTIEN

ALCOOL

grande et la petite absinthe constituent les variétés les plus ordinairement cultivées. La grande absinthe se sème au printemps ; on la repique en automne ; la petite absinthe se multiplie par boutures, la graine n'arrivant pas à maturité dans nos climats. On plante ces boutures en automne dans une terre bien ameublie et labourée ; l'absinthe ne demande plus que quelques binages. On récolte les feuilles et les tiges au mois de juillet un peu avant la pleine floraison ; on coupe les tiges à quelques centimètres du sol.

La Maison Pernod employait autrefois l'absinthe cultivée dans les montagnes du Jura suisse ; aujourd'hui la consommation de cette plante dans l'usine est telle que la culture s'en est considérablement développée dans les environs immédiats de Pontarlier où elle constitue une source importante de revenus pour les cultivateurs. La maison est donc assurée, malgré l'énorme développement de sa fabrication, de pouvoir toujours se procurer des herbes d'absinthe de premier choix.

Mélisse. — On connaît les remarquables propriétés anti-nerveuses de cette plante qui est employée avec succès contre la migraine, les langueurs et les débilités de l'estomac, les spasmes et les convulsions.

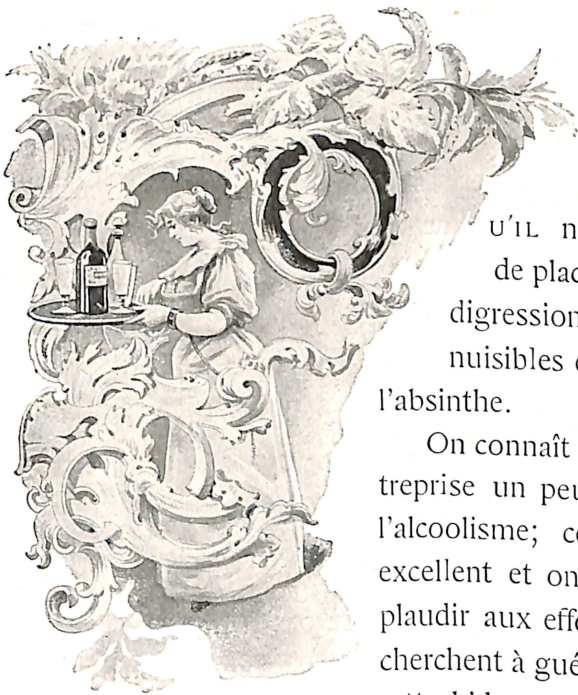
Fenouil. — La culture du fenouil est très répandue en Italie et dans le Midi de la France ; le fenouil du Gard jouit d'une grande réputation ; c'est celui qui est employé dans l'usine Pernod. Cette graine est une des quatre grandes semences chaudes ; elle est très digestive et combat les fièvres

putrides ; elle possède aussi la propriété de fortifier l'estomac et d'aider puissamment à la digestion.

Anis. — La graine d'anis d'un usage très grand dans la distillerie, la parfumerie, la confiserie et la pharmacie, est en général douée des mêmes qualités que le fenouil. Les meilleures provenances d'anis sont celles du Tarn et de l'Andalousie ; c'est dans ces contrées que s'approvisionne la Maison Pernod.

Hysope. — Cette plante pousse spontanément dans le Midi de la France où elle est très commune ; on la cultive avec succès dans le Nord ; elle est aussi très employée en médecine, spécialement comme expectorant dans les affections pulmonaires.





III

U'IL nous soit permis de placer ici une courte digression sur les effets nuisibles qu'on reproche à l'absinthe.

On connaît la campagne entreprise un peu partout contre l'alcoolisme; certes le but est excellent et on ne peut qu'applaudir aux efforts de ceux qui cherchent à guérir l'humanité de cette hideuse maladie. Cela dit, il convient de faire des réserves sur les moyens employés qui ne peuvent tous être approuvés ; comme toute bonne cause, celle-ci a ses zélateurs qui, par leurs exagérations manifestes, la compromettent aux yeux des gens raisonnables ; c'est ainsi que, condamnant l'usage modéré de l'alcool au même titre que l'abus, on veut imposer l'abstinence complète et même, trouvant insuffisante et trop lente l'action morale, on réclame des mesures de contrainte pour arriver à supprimer absolument la production et la vente

de l'alcool, au mépris de la liberté du commerce et de l'industrie.

C'est principalement l'absinthe qui est le point de mire de ces efforts; c'est elle que l'on charge de tous les forfaits, que l'on signale comme la cause de tous les maux qui affligent l'humanité. Outre la réprobation dont on la frappe au même titre que les autres boissons alcooliques, l'absinthe, à en croire certains personnages, est coupable de crimes spéciaux pour lesquels on a créé une rubrique particulière dans les journaux; par le fait des plantes qui entrent dans sa composition, elle constituerait un véritable poison, semble-t-il, et, à l'appui de ces dires, on signale des recettes étranges où figurent toute espèce de matières et qui n'ont qu'un tort, celui d'être sans aucun rapport avec la fabrication de l'absinthe, telle du moins qu'elle est pratiquée dans la Maison Pernod fils.

Quelque louable que soit le but poursuivi par les détracteurs de l'absinthe, il ne les autorise pas à travestir la vérité et à représenter cette boisson comme le produit d'une chimie malfaisante, alors que ses éléments constitutifs sont des plantes honnêtes, connues de chacun, dont les propriétés bienfaisantes sont universellement admises. Comment la réunion de ces plantes inoffensives ou salutaires pourrait-elle produire des effets nuisibles? C'est là ce qu'oublie d'expliquer les adversaires de la verte liqueur, dont la passion déroute la logique, ainsi que cela arrive habituellement.

Il est cependant des savants, nous devons le dire, qui ont voulu découvrir des propriétés toxiques à telle ou telle des plantes employées pour la fabrication de l'absinthe;

leurs rapports ont fait un certain bruit il y a quelques années et l'Académie de médecine a retenti du tumulte de leurs discussions. Car, comme au temps de Molière, les médecins sont rarement du même avis et, ce qui doit rassurer les amateurs de la célèbre liqueur, il s'est produit un désaccord surprenant entre les opinions de ces messieurs.

Tandis que les uns, apportant le résultat d'expériences d'après eux tout à fait concluantes, — accusent l'anis et le fenouil d'être la cause des désordres cérébraux remarqués chez les buveurs et innocentent la plante d'absinthe, — les autres, en vertu d'expériences tout aussi concluantes, signalent au contraire cette dernière comme la seule coupable et rétablissent l'anis et le fenouil dans leur innocence primitive.

Lesquels ont raison ? Lesquels ont tort ? C'est ce que le public se demande et ces divergences fondamentales ne sont pas de nature à lui inspirer grande confiance dans les allégués des uns et des autres. Au reste la manière dont se font les fameuses expériences et les conclusions qu'on en tire sont telles qu'il n'est guère possible de les prendre au sérieux.

En effet comment cherche-t-on à prouver les propriétés toxiques de l'essence d'anis ou de l'essence d'absinthe ? On introduit dans un cobaye, au moyen d'injections sous-cutanées, *un gramme* d'essence ; l'animal se trouve incommodé ; quelquefois il meurt peu de temps après l'opération ; la démonstration est faite et chacun doit être convaincu que soit l'anis, soit l'absinthe est un poison dangereux. Avant de jurer ainsi sur la parole des maîtres, il serait bon de se rendre compte soi-même de la valeur réelle de l'expérience

au point de vue de la thèse soutenue; il serait très simple de se livrer au raisonnement suivant :

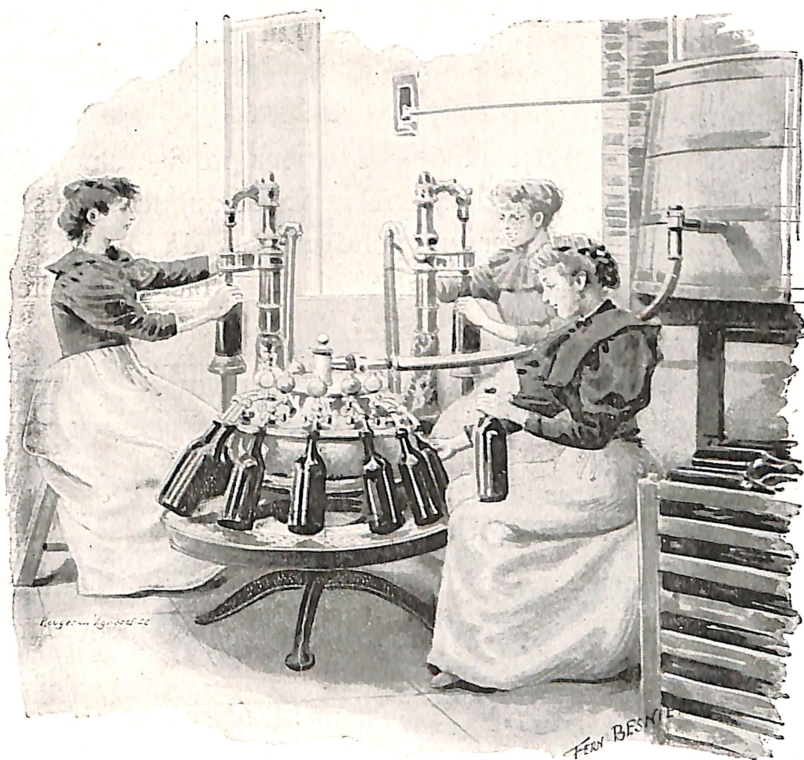
On admettra qu'un homme dont le poids est cent fois plus grand que celui d'un cobaye, offre une force de résistance cent fois plus grande aussi; un gramme d'essence introduit dans un cobaye représenterait donc 100 grammes pour un homme; il n'y aurait rien d'étonnant à ce que l'injection brusque de 100 grammes d'essence dans un corps humain eût pour conséquence de graves désordres et entraîât même la mort. D'après les calculs les plus exacts un litre de liqueur d'absinthe contient au plus $3 \frac{1}{2}$ grammes d'essences d'anis et de fenouil; l'injection de 100 grammes équivaldrait donc à l'absorption de 28 litres; quant à l'essence d'absinthe elle existe dans la proportion de 15 centigrammes au maximum pour un litre de liqueur; ainsi pour en absorber 100 grammes, il faudrait boire 660 litres!

Avec un litre d'absinthe, on fait généralement 25 rations; il y a donc dans chaque ration 13 centigrammes environ d'essences diverses et 6 milligrammes d'essence d'absinthe. A supposer que les propriétés nuisibles soient démontrées, ce qui n'est pas le cas, il est difficile d'admettre que ces quantités infinitésimales, bientôt expulsées de l'organisme, puissent exercer une influence fâcheuse sur le système cérébral. Le consommateur de l'absinthe Pernod fils court certainement moins de dangers que celui qui absorbe des cognacs, fines champagnes et autres liqueurs fabriquées avec de mauvais alcools.

Aux exagérations des détracteurs de l'absinthe, il ne serait pas difficile d'opposer les avis raisonnables exprimés

par plusieurs savants. Qu'on nous permette d'en citer quelques-uns :

Le D^r F.-J. Cazin, dans son *Traité pratique et raisonné*



Soutireuse méthodique A. Borel

des Plantes médicinales, (Paris 1886), dit, à propos de l'absinthe. « Qu'à dose modérée, elle excite l'estomac, aiguise
« l'appétit, facilite la digestion, accélère les fonctions circu-
« latoires et sécrétoires. »

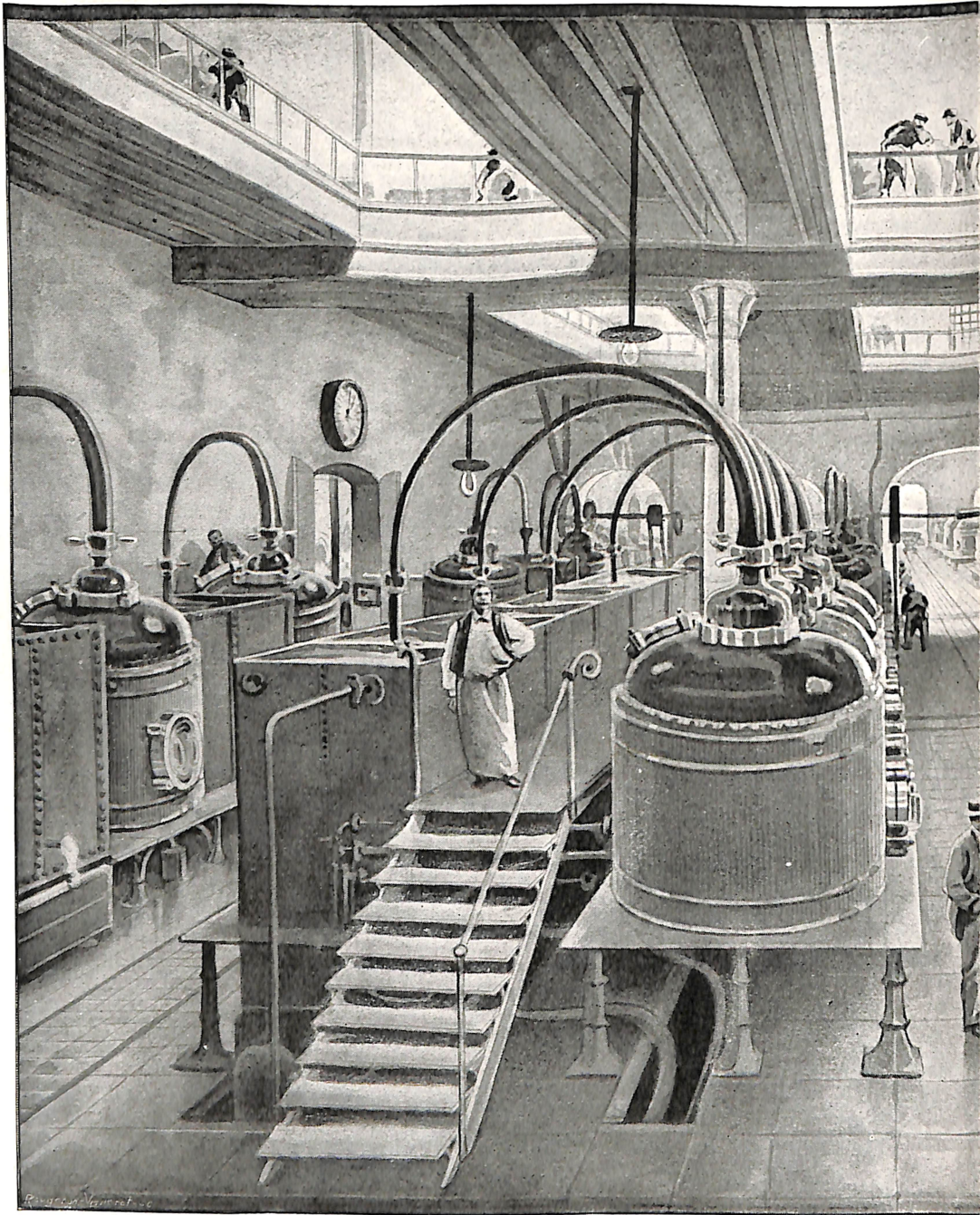
Nous lisons dans le *Nouveau Dictionnaire des Plantes médicinales*, par le D^r A. Héraud (Paris 1875. J.-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille) : « Si l'on tient compte des faibles
« quantités d'alcool et d'essences que contient la liqueur
« d'absinthe, on voit qu'à la dose d'un ou deux verres par
« jour, elle ne peut avoir qu'une influence légère sur le con-
« sommateur. »

Le D^r Héraud constate que le danger provient, non d'un usage modéré de l'absinthe, mais de l'abus auquel se laissent trop facilement entraîner un grand nombre de buveurs. On peut en dire autant de l'abus du vin, de la bière, du cidre et autres boissons qualifiées hygiéniques.

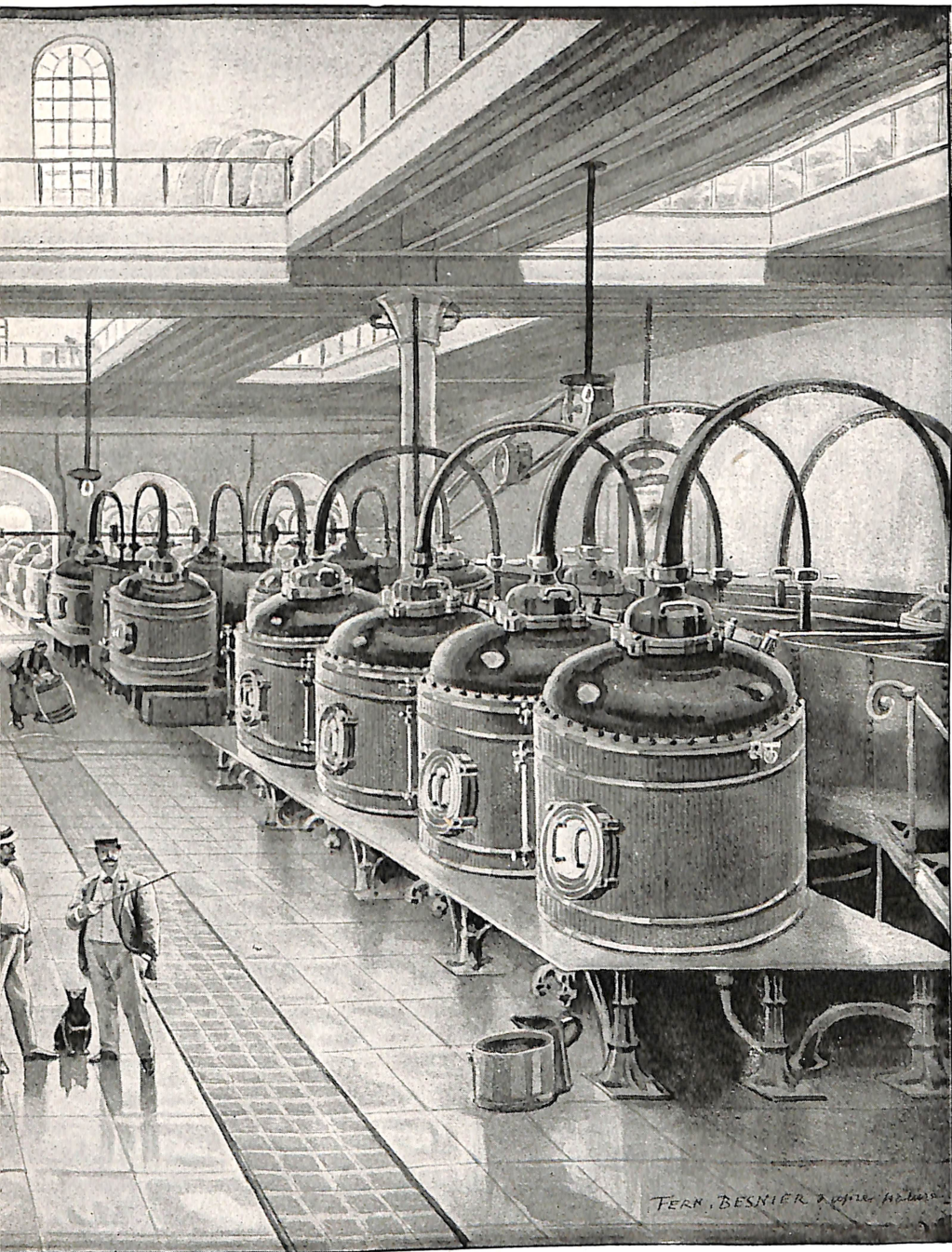
MM. Dujardin-Beaumetz et E. Egasse, dans leur traité des *Plantes médicinales indigènes et exotiques* (Paris 1889. Doin, éditeur), après avoir indiqué les proportions d'alcool et d'essences contenues dans un verre d'absinthe ordinaire ajoutent « On voit que la proportion d'essence est très minime
« et qu'il convient d'incriminer aussi bien l'alcool lui-même,
« surtout quand il renferme de l'alcool amylique, comme
« dans les liqueurs inférieures. »

Le mauvais alcool, voilà l'ennemi ! Il n'y a pas besoin de chercher ailleurs.

Ainsi que l'a démontré M. Emmanuel Aiglave au congrès international d'hygiène qui s'est réuni à Budapest en septembre 1894, la cause de l'alcoolisme réside beaucoup moins dans la quantité d'alcool absorbé que dans la mauvaise qualité de l'alcool. En effet les liqueurs provenant de l'industrie contiennent, outre l'alcool éthylique pur, d'autres alcools, les alcools amylique, butylique, méthylique, etc. Il importe



VUE GÉNÉRALE DE



LA DISTILLERIE

de distinguer l'alcool éthylique pur des autres, particulièrement de l'alcool amylique, car il y a entre leurs effets des différences radicales. En effet l'alcool éthylique pur, bouillant à 79°, s'évapore par les poumons presque aussitôt qu'il a été ingéré; il ne fait pour ainsi dire que traverser l'organisme; l'alcool amylique, au contraire, bout à 140° seulement, de sorte qu'à la température du corps humain, il ne s'évapore presque pas. Une fois introduit dans l'organisme, il y reste, s'y accumule, la dose du jour s'ajoute à celle de la veille et de l'avant-veille comme celles-ci s'étaient ajoutées aux doses antérieures. Si faible que soit la quantité prise chaque jour, il finit par s'accumuler dans l'organisme une quantité considérable de cet alcool toxique. (Le *Temps* du 21 septembre 1894.)

Ainsi les effets malfaisants des mauvais alcools sont dûs spécialement aux essences amyliques que contiennent surtout les alcools de pommes de terre, de grains, de betteraves et dont sont exempts les alcools de vin, seuls employés dans la Maison Pernod fils.

Pour résumer ce chapitre, nous pouvons donc, sans nous hasarder, avancer les propositions suivantes :

Quand l'absinthe est distillée avec soin, elle constitue une boisson tonique et rafraîchissante; l'abus peut en devenir fâcheux, car elle contient beaucoup d'alcool, mais les personnes qui font de cette boisson un usage modéré ne peuvent en éprouver que des effets salutaires.

L'absinthe fabriquée par certains distillateurs est un simple mélange, pratiqué à froid, d'alcool dédoublé et d'essences, le tout coloré par des moyens chimiques. Comme

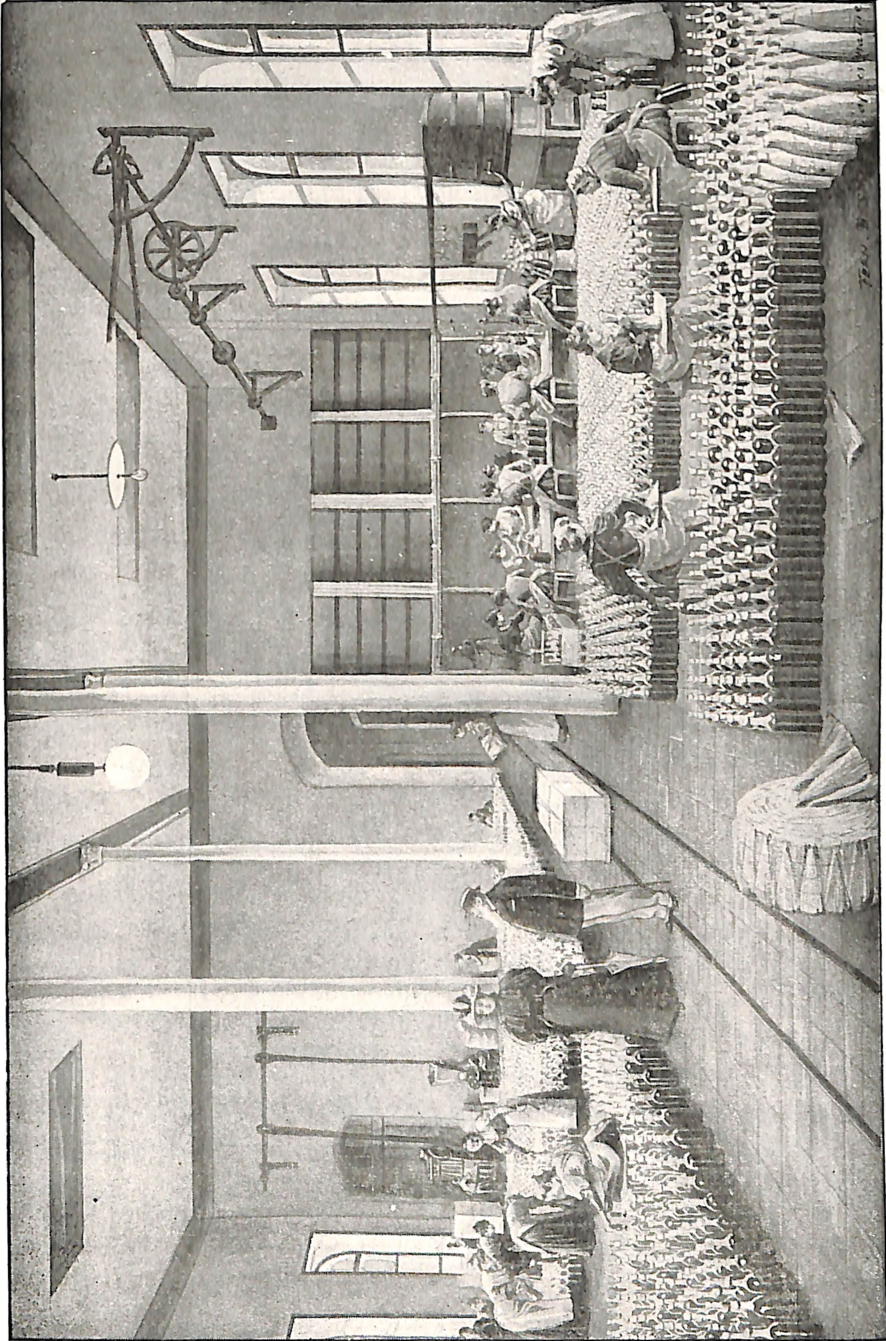
ces fabricants visent surtout au bon marché, on se figure aisément ce que peuvent être ces mixtures! Le moindre danger qu'elles présentent est la saturation inégale de l'alcool par les essences; celles-ci étant plus volatiles se séparent de l'alcool et montent à la surface qui se trouve ainsi saturée avec excès.

Lorsque l'absinthe est préparée au moyen d'alcools de vin et que la macération des plantes dans l'alcool est suivie d'une distillation méthodique, le produit obtenu est sain et tonique.

Ce chapitre était écrit lorsque nous avons eu connaissance de la discussion qui est intervenue au sein de la Chambre des députés en mai et juin 1895 à propos du projet présenté par le Gouvernement sur la réforme de l'impôt des boissons.

Il s'agissait de dégrever les boissons qualifiées hygiéniques, vin, bière, cidre, poiré, etc., et de reporter toute la charge de l'impôt sur l'alcool qu'on a justement appelé la *bête de somme* du fisc. Pour justifier cette mesure, on a fait un tableau très noir des ravages causés par l'alcoolisme. Peut-être, afin de produire une plus vive impression sur nos législateurs et obtenir plus facilement d'eux l'énorme surtaxe dont on a chargé l'alcool, s'est-on laissé aller à quelques exagérations.

Quoiqu'il en soit, il résulte des renseignements fournis à cette occasion par les hommes les plus compétents, que l'alcoolisme a été pour ainsi dire inconnu en France aussi longtemps qu'on n'y a consommé que des eaux-de-vie naturelles, produits de la distillation du vin et du jus de fruits. Comme l'a constaté, entre autres, M. le D^r Lannelongue, qui a traité *ex professo* à la Chambre la question de l'alcoolisme et qui a apporté à la tribune le résultat de ses propres observations jointes à celles des plus hautes autorités scientifiques, avant 1850 on ne connaissait pas l'alcoolisme en France, ou plutôt on connaissait un alcoolisme différent de ce qu'il est aujourd'hui;



Atelier de mise en bouteilles et d'expédition.

l'alcoolisme chronique n'était pas fréquent; les cas qu'on observait dans les asiles d'aliénés n'étaient pas nombreux; en somme, a déclaré M. Lannelongue, à cette époque, l'alcoolisme ne portait aucune atteinte, ni à la société, ni à la famille, ni à la race.

C'est à partir de l'apparition des alcools d'industrie provenant de la distillation des grains, betteraves, pommes de terre, mélasses, que l'alcoolisme prend naissance et grandit avec une étonnante rapidité, entraînant avec lui une augmentation de la criminalité, de l'aliénation mentale, des suicides. Telle est la thèse soutenue par M. Lannelongue et par de nombreux orateurs appartenant aux groupes les plus différents de la Chambre, sans que cette thèse ait été sérieusement contredite par personne.

Les travaux des médecins et des chimistes ont révélé l'existence d'un alcool éthylique et de toute une série d'autres alcools ayant une composition moléculaire différente et un degré d'ébullition plus élevé; de là le nom d'alcools *supérieurs* qu'on leur a donné et qui prête à l'équivoque, puisqu'il est prouvé que ce sont précisément ces alcools dont l'effet est surtout nuisible sur l'organisme humain.

Sans prétendre que l'alcool de vin, l'alcool éthylique pur soit tout à fait innocent et qu'on puisse en abuser impunément, ce qui serait une absurdité, on a le droit de soutenir, à la suite de savants comme Dujardin-Beaumetz et Audigé, que ses effets ne sont pas à comparer avec ceux des alcools industriels.

M. le D^r Lannelongue, après avoir déclaré qu'on n'avait pu découvrir le principe nocif résidant dans l'alcool éthylique, a cherché à fixer la dose à laquelle cet alcool devient nocif pour l'homme. Il estime qu'un adulte peut en consommer impunément 120 grammes, ce qui correspond à 1 litre et demi de vin à 8 degrés environ par jour et à 8 petits verres d'Armagnac à 50 degrés.

Le savant docteur a combattu les allégués de certains écrivains qui accusaient l'alcool de vin de contenir des éléments aussi dangereux que ceux dont l'existence a été constatée dans les alcools d'industrie. Il a cité à cette occasion l'opinion de Lancereau qui affirme que « les eaux-de-vie de vin chez l'homme ne sont pas plus dangereuses que le vin »; celle de Laborde qui prétend à son tour que « l'eau-de-vie de vin est bien tolérée, parce qu'elle possède le

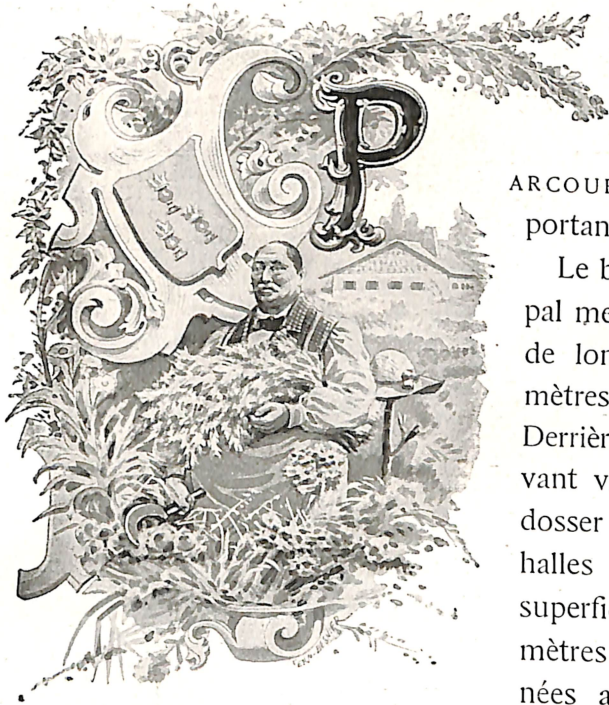
minimum de puissance toxique »; et enfin celle de Girard qui émet un avis conforme en disant que « l'eau-de-vie de vin est inoffensive à des doses modérées ».

Afin de remplir le trou creusé dans le budget par le dégrèvement des boissons dites hygiéniques, la surtaxe de l'alcool n'y suffisant pas, on a imaginé une taxe spéciale sur les spiritueux composés, en particulier sur l'absinthe, et naturellement on a beaucoup insisté sur les dangers que fait courir à l'hygiène publique l'abus de cette boisson. Mais dans les anathèmes que certains orateurs se sont plu à lancer contre elle, nous n'avons rien trouvé qui infirmât les conclusions auxquelles nous sommes arrivés après un examen calme et raisonné de la question; nous n'avons rencontré aucun argument capable de nous convaincre des effets toxiques des essences contenues dans une absinthe bien fabriquée, aux doses que nous avons indiquées et qui sont exactes.

On s'est élevé avec beaucoup de force contre les produits inavouables, trop souvent livrés à la consommation sous le nom d'absinthe; on a signalé le fait que de nombreux débitants fabriquent eux-mêmes ces produits en mélangeant à froid avec de l'alcool d'industrie non rectifié des essences qui sont de véritables poisons, en sorte que le consommateur subit un double empoisonnement par le mauvais alcool et par les essences.

Tous les honnêtes gens partageront l'indignation soulevée par les révélations faites à la Chambre des députés sur ces coupables agissements; tout le monde applaudira aux mesures sévères que le Gouvernement est décidé à prendre pour assurer le contrôle hygiénique des boissons et s'opposer à l'empoisonnement systématique du consommateur français.

Mais il faut se garder de confondre avec les produits d'une industrie infâme l'absinthe telle qu'elle est soigneusement distillée dans l'usine Pernod fils, au moyen d'alcools de vin choisis parmi les meilleurs du Languedoc et du Roussillon, et de plantes aromatiques de première qualité. Il y a entre eux la même différence qu'entre un vin fait avec des raisins frais, pur jus de la vigne, et la boisson frelatée fabriquée sous le nom de vin dans certains entrepôts à l'usage de la population parisienne.



IV

ARCOURONS cette importante usine.

Le bâtiment principal mesure 88 mètres de longueur sur 20 mètres de largeur. Derrière comme devant viennent s'y adosser de grandes halles couvrant une superficie de 2.000 mètres carrés, destinées au service des

arrivages et des expéditions; elles sont pourvues de quais et de voies ferrées reliant l'usine à la gare.

Deux vastes magasins, l'un à l'est, l'autre à l'ouest des bâtiments principaux et desservis par les mêmes voies, sont destinés, l'un aux matières premières et approvisionnements qu'exige l'exploitation, l'autre aux marchandises emballées pour l'expédition; l'œil se plaît à sonder les profondes perspectives formées par les amoncellements réguliers de bou-

teilles, les ballots de graines et d'herbes, les caisses préparées pour l'exécution des commandes.

Des caves spacieuses et solidement voûtées occupent le sous-sol des bâtiments.

Le pavillon central dans lequel est installée la distillerie, forme au rez-de-chaussée une seule salle de 22 mètres sur 20 et de 4^m. 50 de hauteur; le plafond est soutenu par de forts sommiers en fer supportés par 4 colonnes de fonte.

Le visiteur est frappé de l'aspect magistral de cette pièce où sont rangés symétriquement 26 grands alambics et 22 colorateurs pouvant produire quotidiennement vingt mille litres d'absinthe.

Deux générateurs à vapeur alimentent la distillerie; un troisième supplée la turbine mise en mouvement par le Doubs, en cas de réparations à cet appareil ou lorsque les eaux sont exceptionnellement basses. La force nominale de ces trois générateurs est de 250 chevaux.

Au-dessus de la distillerie se trouve la salle des charges où les plantes et les graines sont dosées; au moyen d'un chariot portant une manche de toile et roulant sur des rails, elles sont facilement distribuées dans les appareils. A droite et à gauche de la salle des charges se trouvent les magasins contenant l'anis et le fenouil.

Comme nous l'avons dit, la distillation se fait au bain-marie chauffé par la vapeur. Depuis quelques années de nombreuses modifications ont été apportées aux appareils de distillation; ces perfectionnements, aujourd'hui terminés, permettent de faire la distillation dans les meilleures conditions.

Tout ce qui a trait à la fabrication est dans l'usine Pernod, l'objet d'une surveillance spéciale; c'est à ces



Machine à rincer les bouteilles.

soins de tous les jours, aussi bien qu'au choix scrupuleux des matières premières qu'il faut surtout attribuer la faveur tou-

jours plus marquée dont ses produits jouissent en France et à l'étranger.

La plus grande propreté, l'ordre le plus parfait règnent partout et le soir lorsque dans la vaste distillerie les cuivres resplendent aux rayons de la lumière électrique, l'effet est vraiment magnifique.

Si, après avoir visité la distillerie, nous nous dirigeons vers la droite ou vers la gauche, nous pénétrons dans deux grandes salles largement éclairées, dont l'animation contraste avec le calme du laboratoire où deux ouvriers suffisent à la surveillance de la distillation et à la conduite des appareils. Ce sont les ateliers de mise en bouteilles et d'expédition.

Les machines à rincer, desservies par huit ouvrières, font tourner les bouteilles entre des brosses fixes, sous des jets d'eau chaude; elles sortent de là parfaitement limpides, s'égouttent sur des hérissons à pivot et passent aux machines à tirer qui les remplissent à raison de 20 à la minute; cette machine, une petite merveille, est spéciale à la maison Pernod; c'est l'œuvre de son directeur technique, M. Arthur Borel, qui s'occupe avec un soin tout particulier des perfectionnements de l'outillage.

Les bouteilles pleines viennent d'elles-mêmes se présenter aux boucheuses qui n'ont qu'à les placer sous leurs machines où elles introduisent en même temps le bouchon; les machines, mues par un mécanisme ingénieux, enfoncent le bouchon automatiquement.

Les bouteilles passent ensuite aux mains des colleuses qui y apposent l'étiquette cueillie toute gommée sur les cylindres

de caoutchouc d'un appareil spécial ; puis elles sont revêtues d'une feuille d'étain qui enveloppe le goulot, et déposées dans des caisses fixées sur un tricycle qui les conduit à l'en-



Vagons-réservoirs pour transporter l'alcool.

droit où elles seront rangées par milliers, cachetées, enveloppées de papier, mises en paillons et en caisses; celles-ci passent aux machines à clouer qui, d'un seul coup, clouent tout un côté de la caisse, sans bruit et sans secousse ; ces

machines clouent ainsi cent cinquante à deux cents caisses à l'heure; au nombre de deux elles suffisent aux besoins de l'usine.

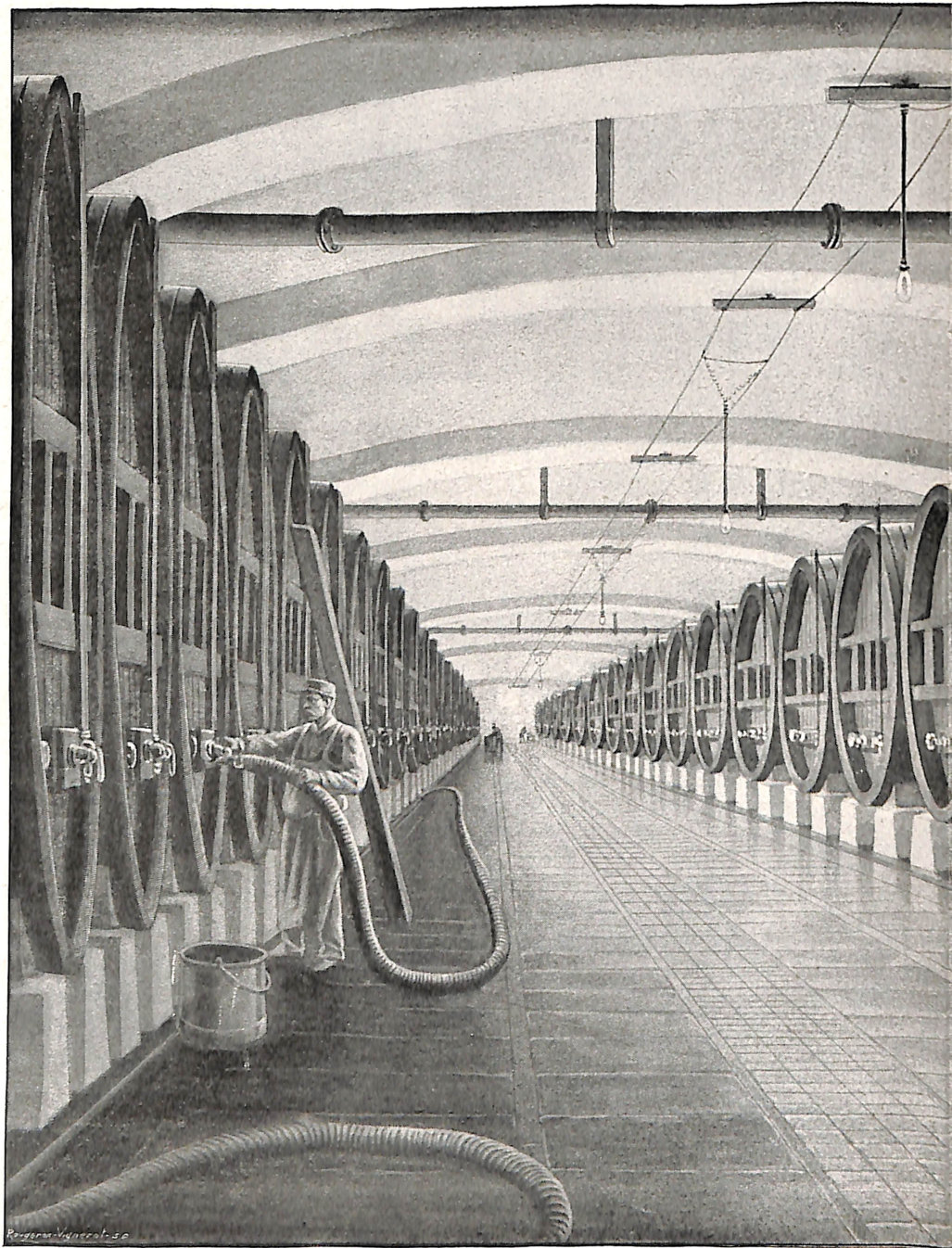
A côté de la machine à clouer qui est de provenance américaine, nous admirons une machine à marquer les bouchons qui marque, compte et trie 5.000 bouchons à l'heure, sans qu'on ait besoin de s'en occuper autrement que pour remplir de temps en temps la trémie qui l'alimente.

Les caisses clouées sont alignées dans les vastes halles dont nous avons parlé plus haut, là elles sont marquées au feu, agrafées et chargées sur les wagons qui les attendent à la porte. Cent caisses de 12 bouteilles peuvent ainsi être terminées dans l'espace d'une heure et le nombre pourrait en être bien augmenté sans que pour cela, il fût nécessaire d'agrandir les locaux.

De la mise en bouteilles, nous descendons dans les caves où de nouvelles surprises nous attendent.

Sous ces voûtes sonores s'alignent en perspectives immenses 230 foudres contenant ensemble des millions de litres d'absinthe fabriquée; 19 grands bacs de tôle renferment dans leurs flancs des centaines de mille litres de trois-six de vin. Une simple manœuvre de robinet fait couler dans les bacs l'alcool que des wagons-réservoirs ont amené du Languedoc et du Roussillon.

Des pompes puissantes font les transvasements, montent dans la salle des charges le trois-six nécessaire à la distillation ou remplissent les bacs de la mise en bouteilles; des sonneries électriques, des tubes acoustiques ou des sifflets transmettent les ordres avec la rapidité de la pensée et l'énorme



Regera-Magnat-50

FOUDRES CONTENANT L



ES RÉSERVES D'ABSINTHE

manipulation qu'exige le déplacement de quantités aussi considérables de liquides, se fait pour ainsi dire sans qu'on s'en aperçoive, avec l'aide de quatre ouvriers.

La température des caves est maintenue pendant l'hiver à un niveau constant au moyen de tuyaux vapeur à ailettes.

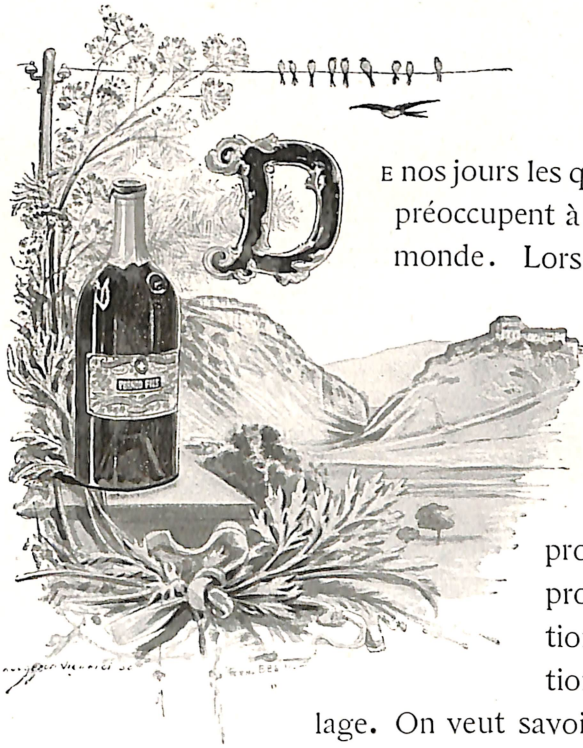
Des caves nous montons dans l'atelier d'emballage des fûts et des bonbonnes; les uns et les autres sont revêtus d'une chape en sapin bourrée de paille, afin d'éviter dans la mesure du possible, les accidents de route; des plombs et des cachets de cire, à la marque de la maison, les protègent contre les soustractions en cours de transport.

Tout le service des ateliers, des quais et des magasins se fait par de petits chemins de fer Decauville; la main-d'œuvre est réduite au minimum; aussi l'impression qu'on éprouve après avoir parcouru cette vaste usine est l'étonnement de ce qu'avec un personnel aussi peu nombreux, on puisse faire tant de choses. Cependant l'établissement occupe cent soixante-dix ouvriers, dont quatre-vingts femmes, sans compter les tonneliers et les boisseliers qui travaillent au dehors.

Depuis quelque temps les caisses qui étaient livrées par un entrepreneur exclusivement occupé à cette fabrication, sont établies dans un atelier dépendant de l'usine; là un outillage perfectionné rabote le bois, le tire de largeur, taille les queues d'aronde, raine les couvercles, cloue les fonds, etc.; cet atelier occupé par 30 ouvriers qui livrent cent caisses à l'heure, est installé dans un bâtiment autrefois affecté à l'usage de la papeterie et excite un vif intérêt chez tous les visiteurs de l'usine Pernod.

La force motrice qui actionne les pompes, les machines à rincer les bouteilles, à boucher, à marquer, à clouer, les ascenseurs, les machines dynamo-électriques, en un mot l'outillage compliqué de l'établissement, est assurée par une turbine de 150 chevaux et par un moteur à vapeur de 25 chevaux.





V

Dans nos jours les questions ouvrières préoccupent à juste titre tout le monde. Lorsqu'il s'agit d'un

établissement industriel, on ne se contente plus d'être renseigné sur la qualité de ses produits, sur ses procédés de fabrication, sur l'installation de son outillage.

On veut savoir de quelle façon les ouvriers y sont traités ; cette sollicitude n'est pas seulement le fait des fonctionnaires chargés par le gouvernement d'appliquer les lois récentes sur la protection des personnes employées dans les fabriques ; elle s'est manifestée depuis longtemps chez de nombreuses associations libres qui se vouent à l'étude des questions sociales et recherchent les moyens de les résoudre pacifiquement et équitablement, depuis plus longtemps encore chez certains patrons

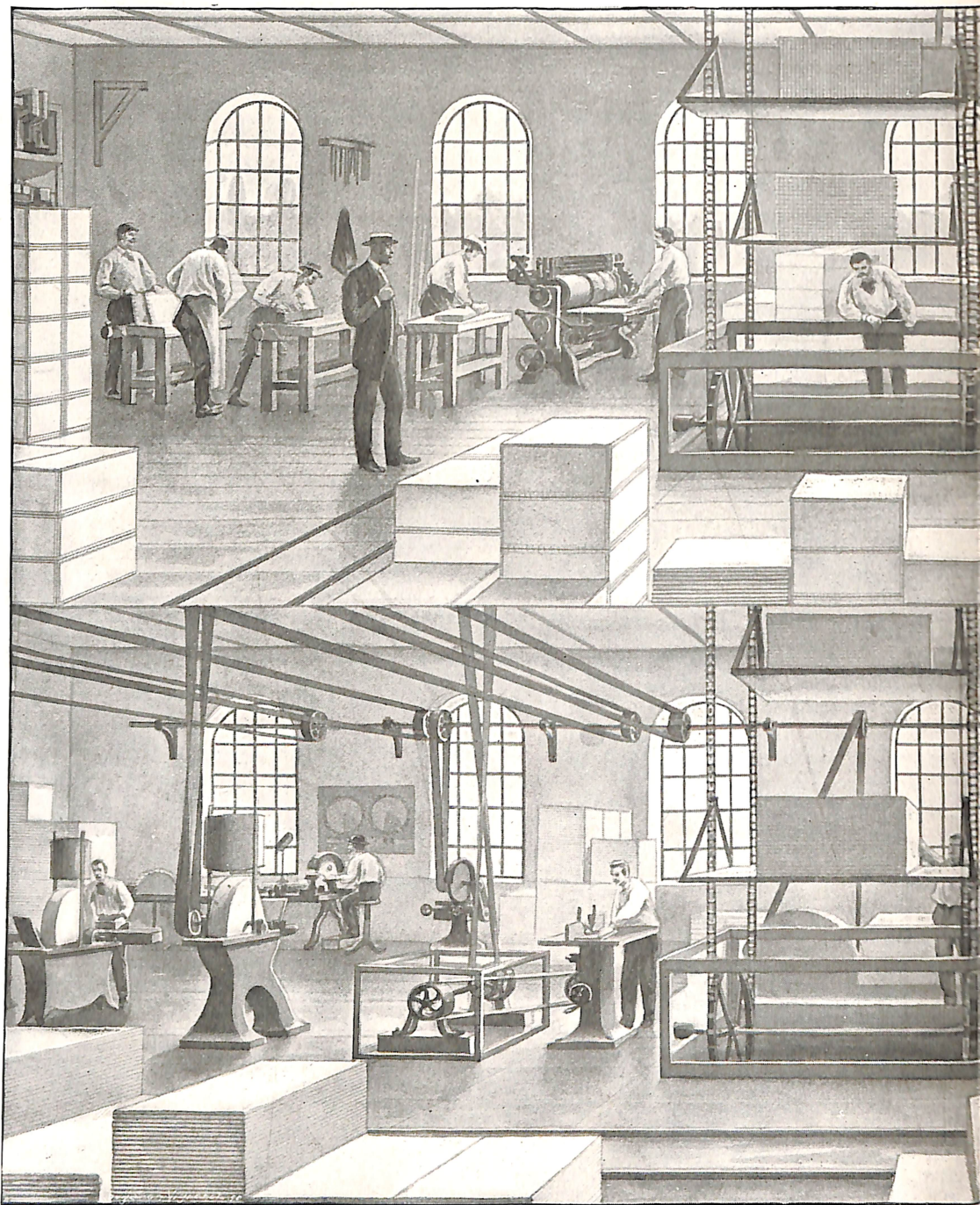
et chefs d'industrie soucieux des intérêts matériels et moraux de leurs ouvriers.

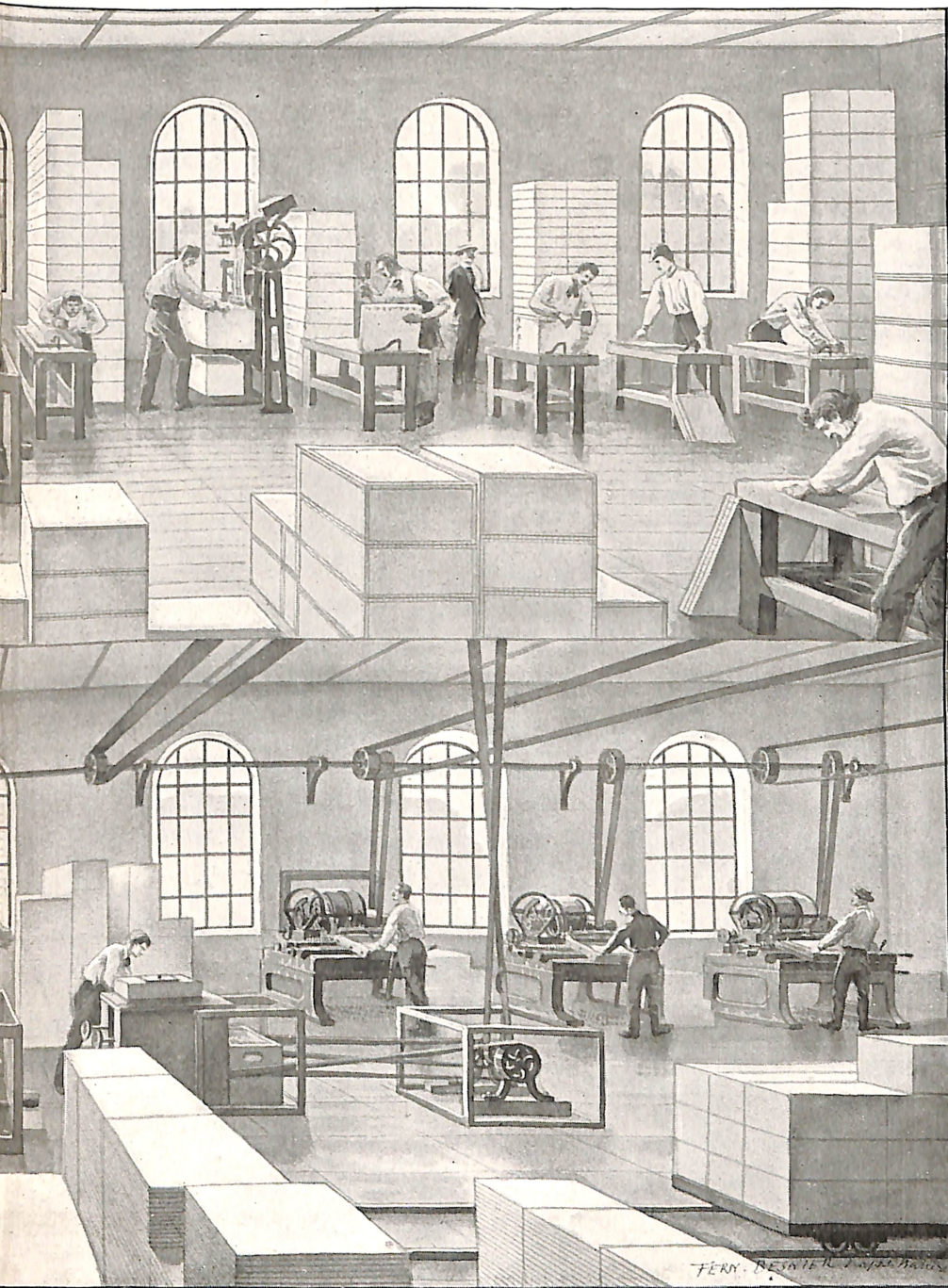
Les chefs de la Maison Pernod fils n'ont pas attendu, pour montrer les sentiments bienveillants dont ils sont animés à l'égard de leur personnel, l'explosion de sympathie qui s'est produite ces dernières années pour les classes travailleuses. En effet, M. Bernard-Lavergne, sénateur du Tarn, dans son livre *L'Evolution sociale* publié en 1893, constate, en parlant de la Maison Pernod fils, que « la sympathie pour l'ouvrier est traditionnelle dans cet établissement. »

Cette sympathie s'est traduite en 1871 par un fait important dans l'histoire de la Maison Pernod fils. Sans avoir connaissance de ce qui s'était fait ailleurs dans ce domaine, MM. Louis et Fritz Pernod introduisirent spontanément la participation du personnel dans les bénéfices et, après mûres réflexions, ils estimèrent que la meilleure forme à donner à cette participation était l'institution d'un fonds de retraites. Ils voulurent créer une épargne aux ouvriers afin que, lorsque ceux-ci seraient empêchés de travailler par l'âge ou les infirmités, ils se trouvassent à la tête d'un petit pécule au moyen duquel ils pourraient soit faire face aux besoins les plus urgents, soit entreprendre un petit commerce ; cette épargne devait aussi constituer une ressource précieuse pour les familles que la mort priverait de leur chef.

Le but proposé a été pleinement atteint et depuis vingt-trois ans l'organisation fonctionne à la satisfaction entière des intéressés.

Le fonds de retraites est constitué par une part déterminée dans les bénéfices de l'exploitation et attribuée chaque année





CAISSES



par la Maison Pernod fils à ses ouvriers et employés. Les fonds restent déposés dans la maison et sont productifs d'intérêt ; chaque ouvrier reçoit un livret sur lequel est portée, à l'époque de l'inventaire, la part de bénéfice à laquelle il a droit.

Afin d'éviter que les ouvriers ne dissipent l'épargne accumulée à leur intention, le règlement stipule que les parts sont incessibles et insaisissables et que les intéressés ne peuvent toucher leur part du capital que lorsqu'ils quittent la maison. Il n'a été fait d'exception à cette règle qu'en faveur d'ouvriers qui voulaient acquérir une maison. M. Pernod y a consenti, estimant que le placement sur un immeuble est une garantie contre la tentation de dissiper à laquelle succombent facilement les ouvriers en possession d'un capital mobilier.

A la fin de chaque année, tout participant a le droit de toucher les intérêts lui revenant sur l'exercice écoulé.

Les parts de bénéfices s'accroissent avec les années de service pendant six ans, période après laquelle elles atteignent leur taux maximum qui a été en 1894 de 40 o/o des salaires ; le taux minimum a été de 10 o/o.

Le fonds de retraites s'élevait au 31 décembre 1894 à 267.566 fr. 25.

Les ouvriers sortants et les héritiers des ouvriers décédés ont touché depuis la fondation du fonds de retraites, la somme de 238.705 fr. 25.

Nous avons sous les yeux (décembre 1894) le relevé du livret d'un ouvrier qui participe aux bénéfices depuis 1871, et dont les parts accumulées avec les intérêts forment un total de 11.351 fr. 70.

La maison assure ses ouvriers contre les accidents ; elle

paie elle-même les primes sans y faire participer les ouvriers par voie de retenues.

La journée de travail effectif est fixée à 11 heures; le salaire minimum est de 20 centimes l'heure pour les femmes et de 30 centimes l'heure pour les hommes.

Le travail est suspendu pendant toute la journée du dimanche.

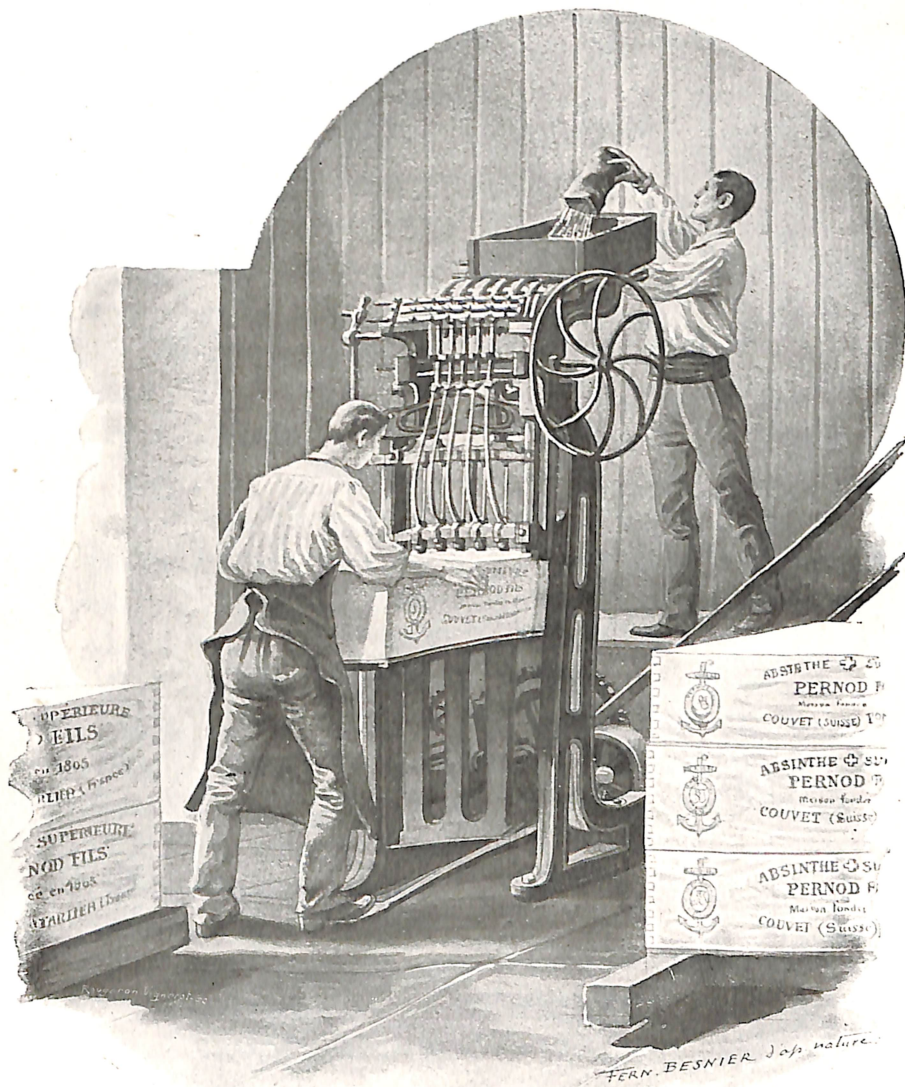
Rien n'est épargné pour améliorer les conditions du travail et pour éviter les accidents.

Deux collations sont offertes chaque jour au personnel qui bénéficie en outre d'étrennes à la fin de l'année.

Chaque été on organise aux frais de la maison une excursion à laquelle prend part tout le personnel et qui a pour but quelque ville intéressante ou quelque site pittoresque. Une fanfare recrutée presque exclusivement parmi les ouvriers de l'établissement égaye ces promenades et contribue en tout temps à maintenir l'esprit de corps qui est d'ailleurs très développé; les ouvriers de l'usine Pernod se considèrent comme privilégiés d'appartenir à une maison qui leur assure de tels avantages. Aussi le recrutement est-il des plus faciles; les inscriptions sont toujours nombreuses et la maison n'a que l'embarras du choix parmi les candidats qui se présentent en foule.

Il n'y a jamais eu de grèves dans la Maison Pernod fils.

La communauté d'intérêts a rendu les rapports entre patrons et ouvriers cordiaux et faciles. A maintes reprises, et sans aucune fausse honte, les ouvriers ont saisi l'occasion qui se présentait à eux de témoigner à leurs chefs leur reconnaissance des bons procédés dont ils sont l'objet.



La machine à clouer.



Si la sympathie pour l'ouvrier est traditionnelle dans la maison Pernod, jamais elle ne s'est manifestée sous la forme d'une intervention du patron dans la vie privée de ses subordonnés ; jamais on n'y a vu s'exercer cette tutelle anxieuse qui prétend s'ingérer dans les moindres détails de l'existence de l'ouvrier, lui dicter même ses opinions politiques et religieuses. Dans tous les cas où la discipline du travail n'est pas intéressée, la liberté individuelle est absolument respectée.

En devenant propriétaires de la Maison Pernod fils, MM. Veil-Picard ont tenu à conserver les institutions philanthropiques créées par leurs prédécesseurs auxquelles ils attachent le même prix qu'aux procédés de fabrication, à l'outillage perfectionné, à la réputation de la marque connue et appréciée dans le monde entier.





VI

'ABSINTHE Pernod fils est répandue aujourd'hui dans toutes les parties du monde ; ce n'est pas là une exagération ; il suffit pour s'en convaincre d'assister au chargement des wagons qui, les jours d'expédition, viennent se ranger le long des quais de

l'usine. La destination indiquée sur chaque caisse nous permet de suivre en imagination la célèbre liqueur sous les latitudes les plus diverses, du Canada à la République Argentine, du Mexique à la Cochinchine et au Soudan.

La France a été son premier et est encore son principal débouché. Elle a été introduite dans les régions lointaines par nos soldats pour lesquels elle neutralisait les effets de la fièvre produite par la mauvaise qualité de l'eau et les miasmes délétères des marais ; — par les nombreux étrangers que leurs affaires ou leurs plaisirs appellent dans notre pays ; après avoir fait connaissance dans les cafés de nos villes et à bord de nos paquebots avec la véritable absinthe Pernod

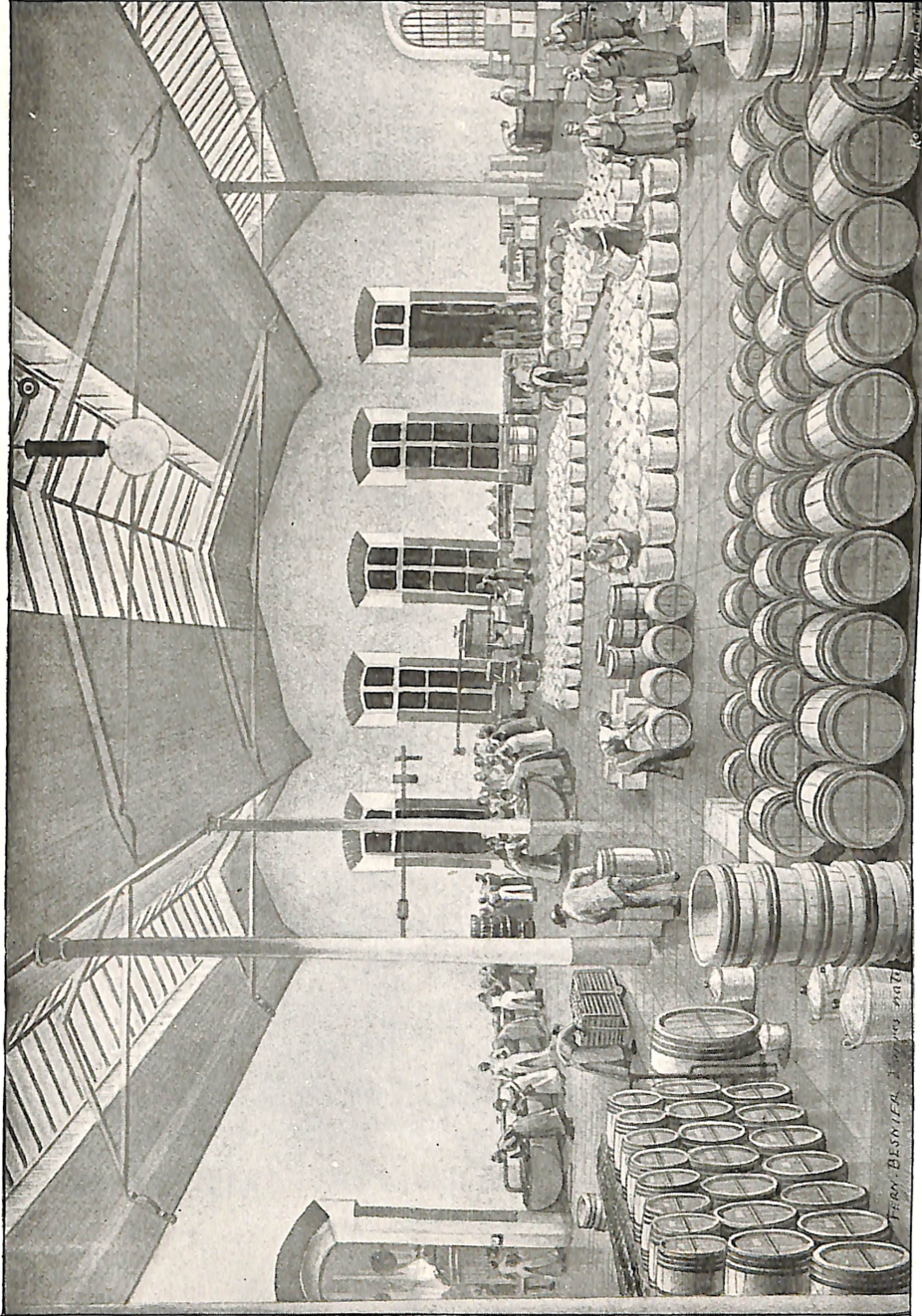
fil, nos hôtes, une fois rentrés chez eux, ne se contentent plus des similaires et exigent la marque authentique.

Il ne faut point s'étonner que la réputation de la marque, que la prospérité de la Maison Pernod fils aient allumé mainte convoitise. Ils sont en effet nombreux, ceux qui ont cherché et qui cherchent encore à exploiter à leur profit une situation acquise par un siècle de travail consciencieux et d'efforts incessants ; nombreux, ceux qui, à l'abri d'un pavillon respecté, répandent des produits inavouables.

Pour sauvegarder à la fois ses propres intérêts et ceux du public qui lui a accordé sa confiance, c'est une lutte quotidienne que la Maison Pernod fils doit livrer aux industriels peu scrupuleux qui lui font une concurrence déloyale.

On ne se figure pas les formes variées sous lesquelles s'exerce cette concurrence ; pour en avoir une idée, il faut parcourir les archives judiciaires de la maison dans lesquelles viennent chaque année se classer quelques nouveaux jugements, quelques nouveaux arrêts.

Il y a d'abord le contrefacteur proprement dit, ennemi des formules complexes et qui va droit au but ; celui-là commande simplement chez un graveur à la conscience élastique, un faux cachet imitant celui de la Maison Pernod fils ; il l'apose sur des bouteilles provenant de celle-ci et qu'il a soin de choisir parmi celles dont l'étiquette est encore propre ; inutile de dire que les bouteilles ont été préalablement remplies d'une absinthe de qualité inférieure achetée à bas prix. Cette fraude ne peut se pratiquer longtemps ; il arrive tôt ou tard qu'un amateur trompé s'aperçoit de la supercherie ; d'ailleurs la maison veille ; le faux cachet présente inévitablement avec le



Atelier pour l'expédition de l'absinthe en fûts

F. BRY, BESANCON, 1889

Revue Illustrée

cachet authentique des différences qui n'échappent pas à l'œil exercé de ses agents ; le contrefacteur est sûr de voir bientôt un bon jugement correctionnel mettre un terme à son activité malhonnête.

Un autre procédé plus astucieux consiste à imiter d'aussi près que possible le conditionnement de la bouteille Pernod fils, les cachets de verre et de cire qui la caractérisent et surtout l'étiquette dont les couleurs et les motifs sont reproduits presque servilement. Il s'agit de créer par ce moyen, entre les deux bouteilles, une ressemblance telle que l'acheteur inattentif ou illettré accepte bénévolement l'imitation pour le produit véritable. Le jeu est dangereux et maint industriel qui s'était ingénié à combiner une étiquette assez semblable à celle de la Maison Pernod fils pour créer une confusion, et assez dissemblable pour esquiver un procès en imitation frauduleuse, — a vu ses calculs déjoués. Avec juste raison les Tribunaux ont peine à croire, lorsqu'on leur soumet des étiquettes ressemblant à s'y méprendre à celle d'une maison réputée, que cette similitude soit l'effet d'un pur hasard, et ils sont toujours enclins à y voir plutôt la preuve d'une intention illicite.

On l'a dit, si la contrefaçon est un véritable vol, l'imitation frauduleuse constitue un véritable abus de confiance, une escroquerie, et les Tribunaux ne réprimeront jamais assez sévèrement cette façon de s'approprier le bien d'autrui, de porter atteinte à l'honneur, à la réputation du prochain, en mettant souvent en danger la santé du consommateur trop confiant.

La Maison Pernod fils n'a pas à se plaindre des résultats

obtenus dans la guerre acharnée qu'elle fait aux imitateurs de sa marque. Il serait fastidieux de mentionner ici les divers jugements rendus en sa faveur dans de semblables affaires. Bornons-nous à citer le jugement rendu le 20 mai 1884 par le Tribunal de Chalon-sur-Saône et confirmé le 21 novembre suivant par la Cour d'Appel de Dijon, dans la cause entre M. Pernod fils et le sieur S... distillateur. Ce jugement constate que « l'étiquette déposée par Pernod fils « au Greffe de Pontarlier, comprenant notamment la croix « fédérale suisse surmontée d'un chapeau, comme élément « figuratif principal, avec les conditions de dimension, de « disposition et de couleur qu'elle occupe dans cette « étiquette, constitue la propriété exclusive de Pernod fils « et sa marque de fabrique. »

C'est un fait connu de chacun que le produit fabriqué dans l'usine de MM. Veil-Picard n'est pas désigné dans le public sous le nom d'absinthe. Pour le distinguer des produits similaires, les amateurs l'ont appelé du nom de son fabricant et, partout aujourd'hui, à l'heure de l'apéritif, c'est un *Pernod* que l'on demande.

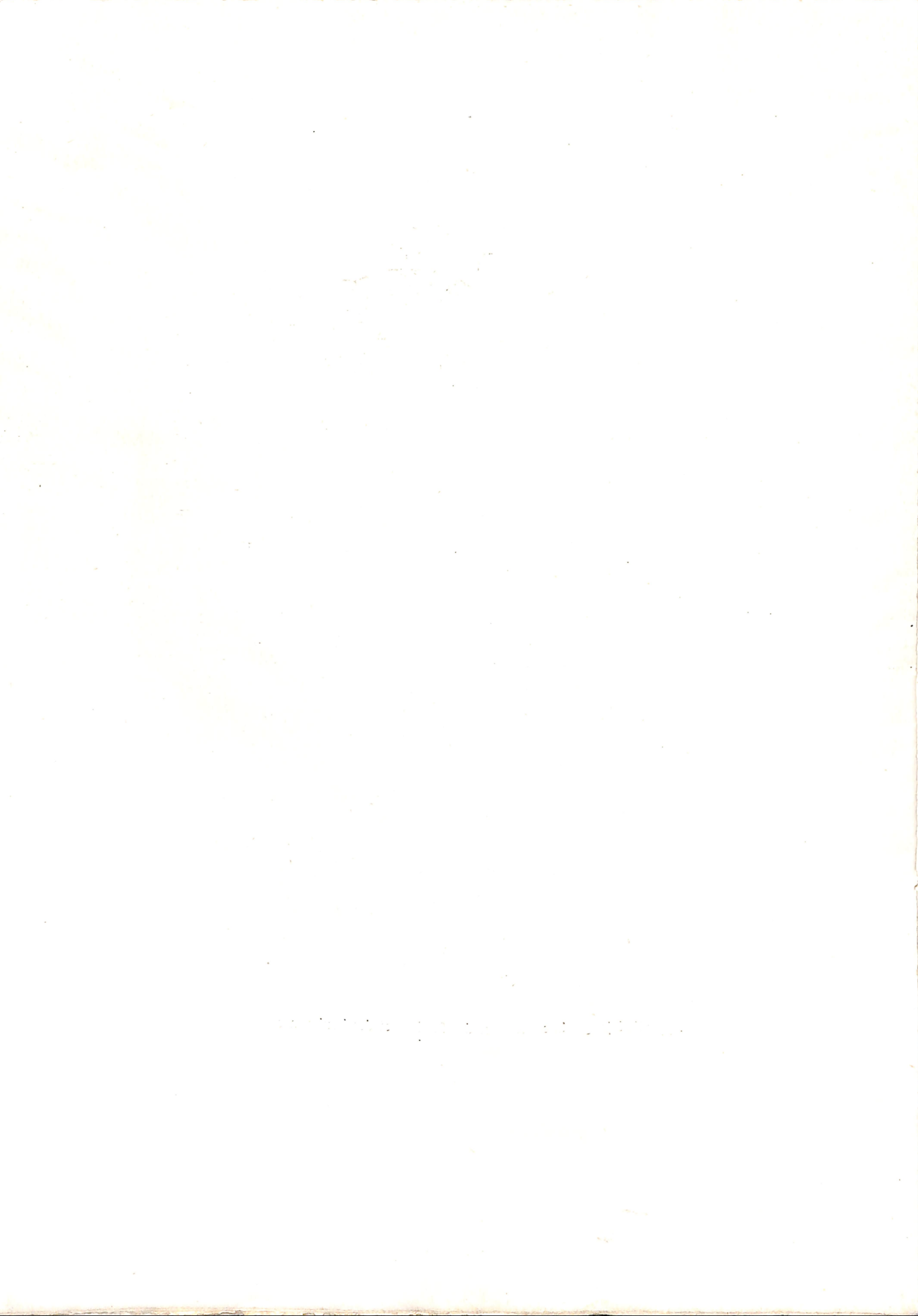
C'est aussi du *Pernod* que les clients de la maison demandent dans leurs lettres de commande.

Cette particularité n'a pas échappé à l'attention de certains concurrents.

Toutes les grandes maisons connaissent la plaie des homonymes; toutes, à un moment donné, ont vu s'établir dans leur voisinage, quelquefois dans la même ville, des individus jusqu'alors inconnus dans l'industrie, sans connaissances spéciales, sans argent mais qui devaient au hasard



Appareil à jauger la contenance des futailles et des bonbonnes.



l'avantage de porter un nom respecté ; elles ont vu leur correspondance interceptée, la confusion mise dans leurs rapports commerciaux, leur clientèle détournée, tout cela au profit d'un industriel à qui sa bonne chance avait permis de mettre la main sur un homonyme disposé à trafiquer de son nom.

De récents procès concernant nos premières maisons de champagne ont révélé des faits bien curieux, et, fort heureusement, une répression énergique est venue déranger les combinaisons de maint audacieux faiseur.

La Maison Pernod fils ne devait pas échapper à la loi commune ; depuis quelques années une quantité de maisons ont surgi, arborant fièrement soit le nom de Pernod, soit un nom qui se rapproche le plus possible de celui-ci.

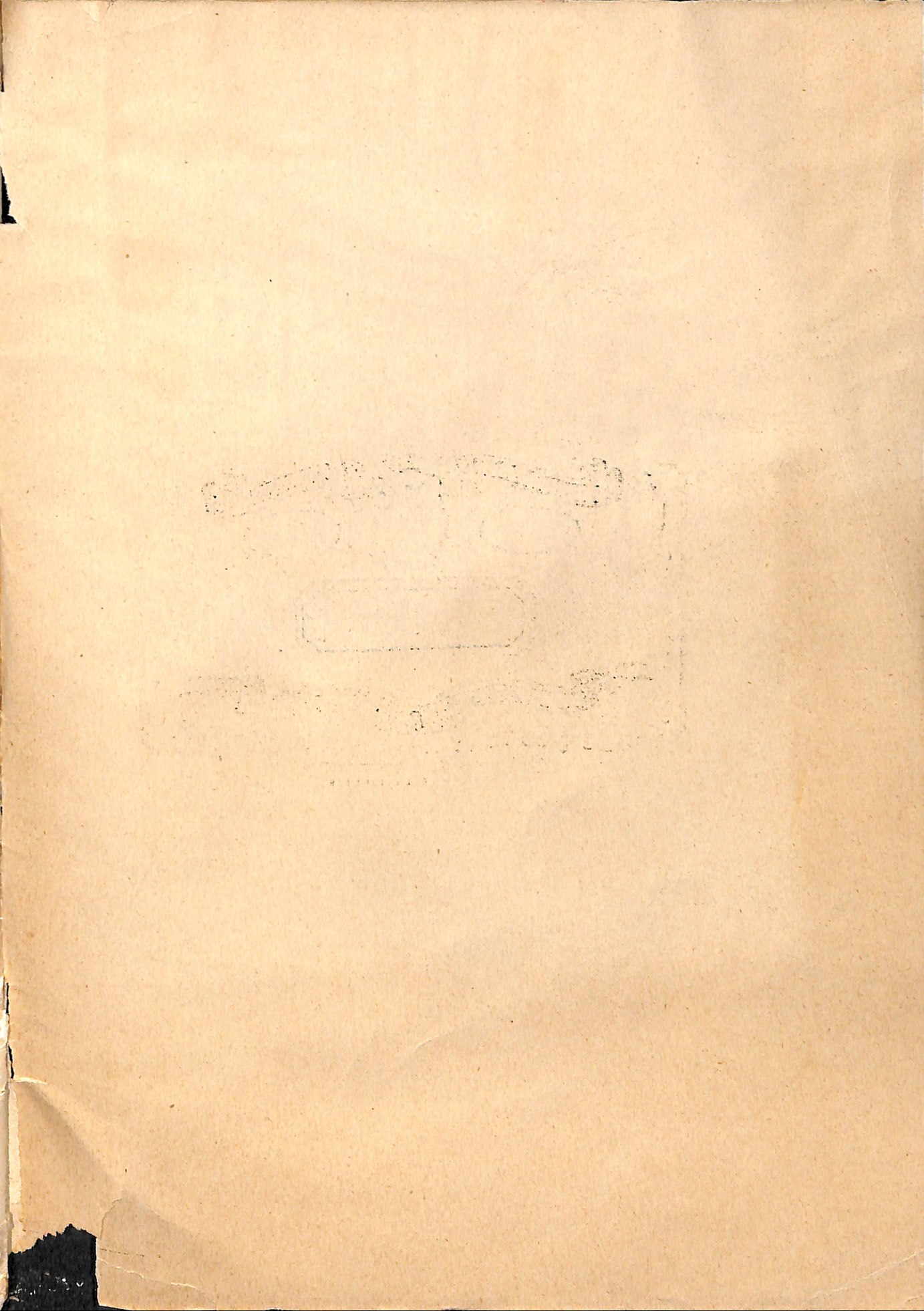
N'a-t-on pas vu un simple valet d'écurie du nom de Pernod se faire des rentes simplement en autorisant un fabricant d'absinthe de la Drôme à étaler ce nom sur ses étiquettes !

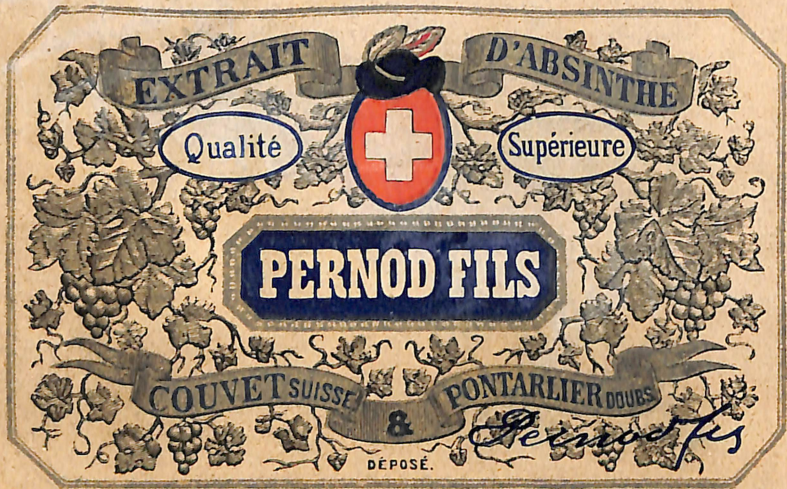
Récemment encore un distillateur du Doubs, sous prétexte d'un contrat passé avec un voyageur de commerce du nom de Pernot, s'emparait de ce nom et inondait Paris et la province de son produit qui, évidemment, se serait plus difficilement écoulé sans cet artifice.

Le Tribunal civil de la Seine, nanti de la question, n'a pas tenu pour licite ce procédé trop ingénieux et en a interdit l'emploi. Son jugement sera certainement confirmé par la Cour d'Appel de Paris dont l'arrêt ne tardera pas à intervenir.

En sortant de l'usine Pernod fils, les visiteurs partageront tous l'impression que nous avons nous-même éprouvée, c'est que, dans ce magnifique établissement tout est subordonné à un seul but : Assurer l'excellence du produit que la maison offre, à la consommation. Ce but est atteint : personne ne le contestera, car le nom de Pernod a remplacé, dans le langage courant, le nom générique d'absinthe pour désigner un produit de qualité supérieure.







FAC-SIMILE DE L'ÉTIQUETTE