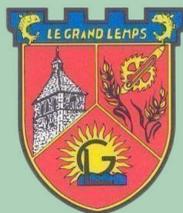


EXPOSITION LES DISTILLERIES

Du **06/11/23** au **07/01/24**

DUTRUC et BROQUIS

ABSINTHE - LIQUEURS



L'Industrialisation au Grand-Lemps

Le XIXe siècle marque un tournant pour Le Grand-Lemps. La ville est en plein essor et de nombreux établissements s'installent en commençant par la distillerie DUTRUC en 1828. Puis, à partir de 1835, la première industrie est fondée. Il s'agit d'une raffinerie de sucre dans la Vallée du Violet qui produira jusqu'à 50 000 kg de sucre grâce à ses 140 ouvriers. Par la suite, d'autres industries vont s'établir au Grand-Lemps. La ville grandit avec une population qui passe de 1781 habitants en 1793 à 2220 en 1851. Cette population, est une main-d'œuvre essentielle pour les industries. L'implantation des industries est facilitée par les trois gares installées au Grand-Lemps devenues le carrefour des lignes PLM (Paris-Lyon-Méditerranée), CEM (Chemin de fer Economiques du Nord) et TOD (Tramways de l'Ouest du Dauphiné).

L'économie s'oriente principalement vers l'industrie de la soie et du tissage qui descend du Lyonnais suite à la révolte des canuts. Du fait de l'industrialisation et de la croissance de la population, de nombreux cafés se sont établis au Grand-Lemps. A l'époque, ils sont parfaitement intégrés dans le tissu social comme des lieux de convivialité où l'on retrouve des amis et membres de sa famille pour discuter de la journée et jouer à certains jeux. Ces cafés avaient souvent plusieurs visages puisque les tenanciers exerçaient d'autres professions en parallèle le café/boulangerie (Jullien). En 1917, on compte jusqu'à 15 cafés installés dans le bourg.

Café Brosse

Café-restaurant Virieu

Boutique Broquis

Boutique Dutruc

Le Grand Café de la Place

Le Café Jullien

**Café de la Halle, Café Dyen à droite
Café Journal, Café Dien à gauche**

Café Moiroud

Les trois gares

Café-Hôtel Proby et ancienne Mairie

Café de la Gare et voies du train

Hôtel des voyageurs et Café Martin

Les Origines

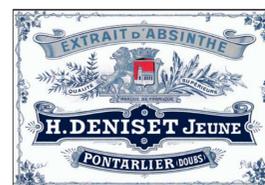
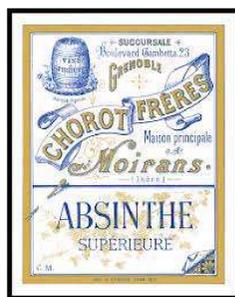
L'absinthe est utilisée depuis l'antiquité comme une simple plante médicinale destinée à soigner certaines maladies telles que la malaria, mais aussi utilisée comme antiseptique ou vermifuge. C'est vers la fin du XVIIIe siècle que l'on retrouve la première trace attestée d'absinthe distillée contenant de l'anis vert et du fenouil. Pour ce qui est de la recette de l'absinthe, une vieille querelle existe au sujet de sa provenance. Certains attribuent la recette au Docteur Pierre Ordinaire qui, en 1792, prescrivait à ses malades un élixir miracle à base d'absinthe. Pour d'autres, la recette proviendrait de la Mère Henriette Henriod, une herboriste qui fut néanmoins la première à concevoir la formule d'une réelle liqueur d'absinthe.

Par la suite, la recette suscita l'intérêt du Major Dubied, un homme d'affaires suisse qui se procura la recette auprès de la mère Henriod en 1797. Avec son gendre, Henri-Louis Pernod, il commença à produire à grande échelle en ouvrant la première distillerie d'absinthe à Couvet en Suisse, la maison Dubied Père & Fils en 1798. Après cela, Henri-Louis Pernod prend ses distances et monte sa propre distillerie à Pontarlier, la première distillerie française, la maison Pernod Fils, en 1805.



Distillerie PERNOD à Pontarlier

Pendant une trentaine d'années, l'absinthe est une boisson régionale consommée près de Pontarlier. En 1830, la boisson accompagne les soldats français en Algérie pour les aider à combattre les maladies telles que la dysenterie. Une fois revenus en France, les soldats popularisent l'absinthe dans tout le pays et la société bourgeoise s'y intéresse de près. Devenue un mets onéreux, elle est consommée à la table des grands boulevards (« La Fée verte des boulevards »).



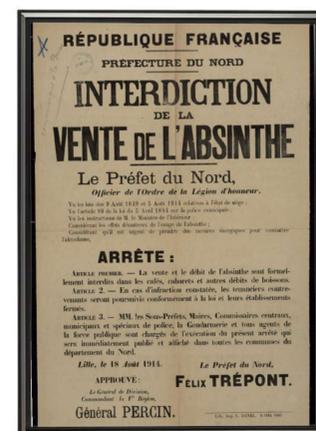
L'Engouement et la Fin

“L'absinthe apporte l'oubli, mais se fait payer en migraines. Le premier verre vous montre les choses comme vous voulez les voir, le second vous les montre comme elles ne sont pas ; après le troisième, vous les voyez comme elles sont vraiment.”

Oscar Wilde

Sa popularité ne cesse de grandir et la production augmente avec la fondation de nombreuses distilleries. La période précédant la Première Guerre mondiale est un moment marquant de la production avec une baisse drastique des prix. La production passe de 700 000 litres en 1874 à 36 000 000 litres en 1910. Un verre d'absinthe est alors moins cher qu'un verre de vin. Les distilleries se multiplient : 10 à 20 à Pontarlier, 70 en région parisienne, 50 à Bordeaux et Marseille. Au Grand-Lemps, les distilleries s'installent en 1828 pour les Dutruc et 1854 pour les Broquis. La « boisson nationale » fait travailler des milliers de Français, s'exporte et les bistrotts deviennent un point de rencontre essentiel. Véritable star, on la retrouve dans les textes, peintures, poèmes et chansons de grands artistes tels que Van Gogh, Rimbaud ou Jarry.

Cependant, la demande et la consommation ne cessant de croître, l'absinthe est très vite associée à l'alcoolisme. Des groupes tels que l'Union Française Antialcoolique et la Ligue Contre l'Alcoolisme multiplient les campagnes pour sensibiliser l'opinion publique avec des slogans tels que « L'Alcool tue, l'Absinthe rend fou ». La guerre contre l'absinthe dure jusqu'en 1914, lorsqu'un décret est promulgué interdisant la vente d'absinthe dans les établissements publics. Toutefois, les nombreuses fraudes entraînent l'interdiction totale de l'Absinthe un an plus tard.



Ce n'est qu'en 1998 que la boisson est de nouveau autorisée, mais sous le surnom "spiritueux à base de plantes d'absinthe". La dénomination "absinthe" est ensuite autorisée en 2011.



Table de café avec absinthe, 1887
Vincent Van Gogh



Paul Verlaine au café Procope
*"Moi ma gloire n'est qu'une humble
absinthe éphémère"*



La lettre, 1908
Jean Beraud

Le Cérémonial

L'absinthe était appréciée de beaucoup du fait de son nouveau goût anisé. Pour la confectionner, les différentes plantes étaient séchées puis soigneusement dosées avant d'être macérées et distillées. Une fois réalisée, on servait l'absinthe dans les cafés d'une certaine manière, presque comme un cérémonial. Son degré élevé (72°) était nécessaire à la dissolution des essences, mais rendait la boisson amère. De fait, il fallait l'édulcorer avec de l'eau déjà sucrée. La première étape était de placer la cuillère, la grille ou la passoire sur le verre avec le morceau de sucre, puis on versait l'eau goutte à goutte dessus. L'eau sucrée tombait sur l'absinthe versée dans le fond du verre. Il existait également des fontaines à absinthe comme de grandes carafes remplies d'eau munie de plusieurs robinets (2 à 6) qui faisaient l'effet de goutte-à-goutte sur le sucre. En attendant que le processus se fasse, on échangeait sur l'art, la musique, la vie en général. C'était un moment convivial de détente et de repos autour d'une table. Aujourd'hui, les nombreux objets liés à l'absinthe sont devenus des objets prisés par les collectionneurs.

Aujourd'hui les nombreux objets liés à l'absinthe sont devenues des objets prisés par les collectionneurs.



La "**passoire**", "plateau-passoire", "brouille-absinthe" ou "godet-verseur" avait le même rôle que les cuillères, mais le sucre était posé au fond de la passoire.



Les **siphons** pour l'oxygénation de l'eau



Les **pyrogènes** se trouvaient sur la table et contenait des allumettes au soufre qui s'allumaient au contact du grattoir. C'était un objet particulièrement utilisé pour la publicité des liquoristes.



Les **topettes** pour doser l'absinthe



Les "**cuillères**", "cuillers", "pelles", grille à absinthe et croix suisse étaient posées sur le verre. Particulièrement prisées des collectionneurs, elles étaient de différentes formes et matériaux avec de nombreuses ornementsations



La **fontaine à absinthe**

Les Distilleries en Isère

Fin XVIIe siècle, la corporation des vinaigriers moutardiers (anciennement sauciers), se divise en quatre catégories distinctes et particulièrement réglementées : vinaigriers, limonadiers, cuisiniers et distillateurs d'eau-de-vie de fruits et de vin. En Isère, la première distillerie est datée du XVIIIe siècle, est installée dans le monastère des moines chartreux.

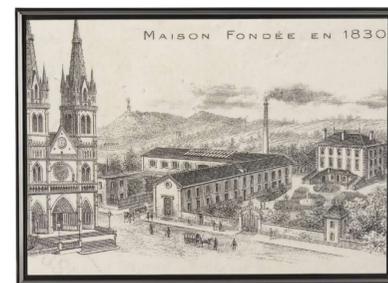
Après la Révolution, le statut de liquoriste change et certains se démarquent comme Claudius Brun à Voiron et Hippolyte Bonal à Saint-Laurent-du-Pont. Les premières fabriques sont installées dans les milieux ruraux et concentrent leurs efforts dans l'alcool de fruits et de betteraves. Parmi les pionniers de la distillation de betteraves, le comte de Virieu et sa fabrique installée à Pupetière en 1857.



Le Château des Pupetières, 1860



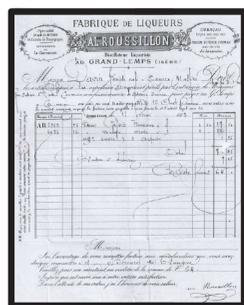
**La Distillerie Fourvoirie
à Saint-Laurent-du-Pont**



la Distillerie Meunier à Voiron
© Repro. Denis Vinçon

Par la suite, l'engouement autour des distilleries amène les liquoristes à intégrer le tissu urbain. Les ateliers de production sont basés dans des immeubles combinant les fonctions d'habitat, de commerce et de distillerie. C'est le cas de la première distillerie Brun à Voiron.

C'est à la fin du XIXe siècle que les grandes fabriques voient le jour et s'implantent à proximité des villes. Les distilleries gagnent en monumentalité et se composent de nombreux bâtiments avec sous-sol et étage. Elles sont construites autour de la demeure bourgeoise du liquoriste et de ses jardins comme c'est le cas pour la distillerie Dutruc au Grand-Lemps.



**Facture de la Distillerie André Rousillon,
établie au Grand-Lemps au XIXe siècle**



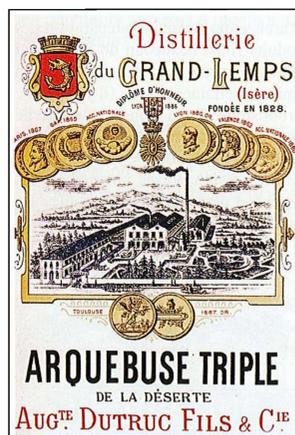
**Première Distillerie Brun,
Voiron, 16 cours Sénozan**
© Patrimoine Culturel



**Distillerie Seigner à Bourgoin,
Logis patronal, magasin et distillerie sur le
même modèle que la Distillerie Dutruc**

La Distillerie DUTRUC

La Gestion de la Distillerie



La distillerie Dutruc est fondée en 1828 par Pierre Auguste Dutruc, confiseur liquoriste lempsiquois, fils d'un épicier de la région (Joseph Dutruc). C'est également le beau-frère du liquoriste Romain Dutruc qui fonde une distillerie à Saint-Marcellin vers 1867. Pierre Auguste Dutruc dirige la fabrique jusqu'à sa mort en 1863. Son fils, Auguste Romain, prend la suite et fonde la société « AUGUSTE DUTRUC FILS et CIE ». Malheureusement, il meurt à tout juste 32 ans en 1871. Il laisse l'entreprise à son épouse, Marie Eugénie Tivollier, une femme « autoritaire, mais très avisée » d'après son arrière-petit-fils.



Auguste R. Dutruc



Eugénie Tivollier



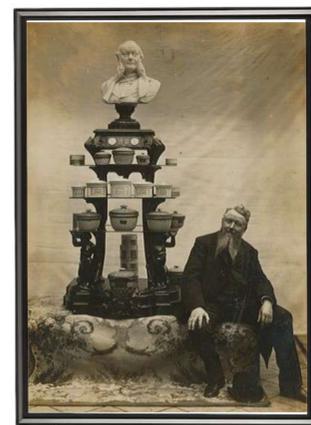
André Dutruc



Jean Dutruc
et sa femme Hélène

Ce fût l'époque prospère pour les liqueurs et les absinthes. Les grandes productions et nombreux prix gagnés lors de concours (Londres, Paris, Nice, etc.) ont permis aux Dutruc de connaître une grande renommée et d'exporter leurs marchandises l'international. La distillerie avait une maison à Paris et à Grenoble et des représentants qui prospectaient jusqu'en Turquie.

En plus des représentants, les Dutruc savaient jouer des publicités qu'ils traduisaient en plusieurs langues. Il suffisait d'inscrire le libellé « *Distillerie Dutruc, France* » pour que les lettres parviennent à destination.



Exposition de 1908,
Londres



La Distillerie DUTRUC

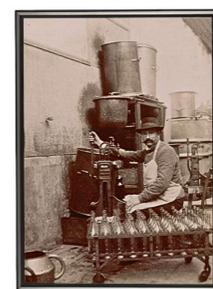
Le Bâtiment et la Fin

La distillerie s'étalait sur une vaste superficie d'un hectare et 11 088 m².



**André et sa
femme sous la
verrière**

La plupart des bâtiments qui servaient au bon fonctionnement de la fabrique (distillation, tonnellerie, mise en bouteilles et expédition) sont aujourd'hui occupés par la Médiathèque « La Fée verte ». La résidence et les bureaux retrouvaient juste à côté, sont quant à eux devenus l'actuelle Mairie. Les deux parties étaient reliées par une grande verrière toujours visible aujourd'hui. A l'époque, on trouvait d'autres bâtiments à usage industriel, un potager, une conciergerie, des écuries, un hangar et un château d'eau.



Intérieur



La Ferme



La Conciergerie



Le Jardin



La Boutique

Malheureusement, avec la Première Guerre mondiale, à laquelle participèrent les Dutruc, et l'interdiction de l'absinthe, la distillerie perd de son rayonnement. C'est sûrement ce qui décida André Dutruc à céder l'entreprise à son fils pour devenir secrétaire-adjoint de mairie. Jean Dutruc reprit les rênes, vers 1935, pour une courte période avant de mourir en 1952. Sa femme, Hélène, dirigea pendant quelques années avant la fermeture définitive de la distillerie en 1960.



André et son fils Jean



Jean et son frère Maurice



**Groupe d'hommes
avec André**



Maurice Dutruc

La Distillerie BROQUIS

La Gestion de la Distillerie

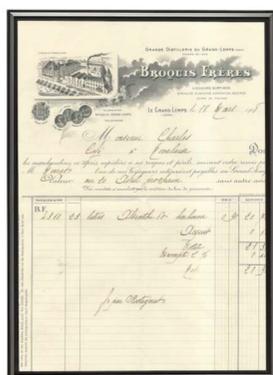
La distillerie BROQUIS FRERES est fondée en 1854 probablement par Hyppolite Broquis et Frédéric Broquis, deux négociants de la région. Il est possible que l'entreprise fût créée initialement dans une autre ville, à Rives par exemple, dans la mesure où les membres de la famille ne vivaient pas au Grand-Lemps.



Boutique

C'est l'un des petits-enfants de Frédéric Broquis, Fernand Adrien, qui reprend l'affaire et s'installe au Grand-Lemps après son mariage en 1896 avec Jeanne Real. Fernand Adrien a pu être secondé par son frère comptable, Léon Elie Jean, et son cousin Auguste Joseph, d'abord comptable puis voyageur de commerce.

Son fils, Paul Marie Ferréol, liquoriste, lui succède. Les Broquis se sont installés dans l'enceinte du château des De Virieu, rachetée en 1886. Aujourd'hui, on peut encore observer le portail portant les initiales B. F. (Broquis Frères) qui devaient servir d'entrée principale pour la distillerie.



Facture



Quittance 1908



Bulletin officiel de l'exposition de 1894



Carte de la Distillerie Broquis



L'Usine Broquis



Enveloppe

Les Distilleries BROQUIS et DUTRUC

Employés et Productions

Les distilleries étaient au cœur de la vie du Grand-Lemps principalement pour les emplois qu'elles assuraient (travail au sein de la fabrique, réception de marchandises, etc.). Certaines femmes et enfants pouvaient également gagner quelques sous par la cueillette de plantes, qu'ils présentaient aux herboristes des distilleries. On ne connaît pas le nombre exact des employés pour les deux distilleries. Toutefois, il devait être proche de la centaine, ce qui était très important pour l'époque. Chaque année, toutes les personnes qui travaillaient pour la distillerie Dutruc étaient même conviées au repas organisé par André Dutruc.

Pour ce qui est des productions, la distillerie Dutruc fabriquait énormément de marchandises diverses : des sirops, des eaux-de-vie, des huiles, des infusions... L'absinthe était, bien évidemment, l'un des produits fars au côté de la liqueur d'Hiram, le Quinquina, du Ron Escarchado, de l'Aguardiante, de l'Alpine (Recette de Romain Dutruc de 1898), de l'Orientale, du thé au Mandarin et bien d'autres. La distillerie Broquis se réclamait aussi d'une grande gamme de produits diversifiés (Kirsch, Pastis, Quina, liqueurs, etc.).



Crème de Cacao



Pepper-Mint



Liqueur d'Hiram



Absinthe



Ron Escarchado



Kirsch

LIQUEURS & SPIRITUEUX			
LES CAFÉS ET LES BOTTELLES (DUTRUC)			
Art.	Quantité	Prix	Total
1	10	100	1000
2	5	200	1000
3	10	100	1000
4	5	200	1000
5	10	100	1000
6	5	200	1000
7	10	100	1000
8	5	200	1000
9	10	100	1000
10	5	200	1000
11	10	100	1000
12	5	200	1000
13	10	100	1000
14	5	200	1000
15	10	100	1000
16	5	200	1000
17	10	100	1000
18	5	200	1000
19	10	100	1000
20	5	200	1000
21	10	100	1000
22	5	200	1000
23	10	100	1000
24	5	200	1000
25	10	100	1000
26	5	200	1000
27	10	100	1000
28	5	200	1000
29	10	100	1000
30	5	200	1000
31	10	100	1000
32	5	200	1000
33	10	100	1000
34	5	200	1000
35	10	100	1000
36	5	200	1000
37	10	100	1000
38	5	200	1000
39	10	100	1000
40	5	200	1000
41	10	100	1000
42	5	200	1000
43	10	100	1000
44	5	200	1000
45	10	100	1000
46	5	200	1000
47	10	100	1000
48	5	200	1000
49	10	100	1000
50	5	200	1000
51	10	100	1000
52	5	200	1000
53	10	100	1000
54	5	200	1000
55	10	100	1000
56	5	200	1000
57	10	100	1000
58	5	200	1000
59	10	100	1000
60	5	200	1000
61	10	100	1000
62	5	200	1000
63	10	100	1000
64	5	200	1000
65	10	100	1000
66	5	200	1000
67	10	100	1000
68	5	200	1000
69	10	100	1000
70	5	200	1000
71	10	100	1000
72	5	200	1000
73	10	100	1000
74	5	200	1000
75	10	100	1000
76	5	200	1000
77	10	100	1000
78	5	200	1000
79	10	100	1000
80	5	200	1000
81	10	100	1000
82	5	200	1000
83	10	100	1000
84	5	200	1000
85	10	100	1000
86	5	200	1000
87	10	100	1000
88	5	200	1000
89	10	100	1000
90	5	200	1000
91	10	100	1000
92	5	200	1000
93	10	100	1000
94	5	200	1000
95	10	100	1000
96	5	200	1000
97	10	100	1000
98	5	200	1000
99	10	100	1000
100	5	200	1000

PRIX-COURANT	
SPÉCIALITÉS EXTRA-FINES	
Art.	Prix
1	100
2	200
3	300
4	400
5	500
6	600
7	700
8	800
9	900
10	1000
11	1100
12	1200
13	1300
14	1400
15	1500
16	1600
17	1700
18	1800
19	1900
20	2000
21	2100
22	2200
23	2300
24	2400
25	2500
26	2600
27	2700
28	2800
29	2900
30	3000
31	3100
32	3200
33	3300
34	3400
35	3500
36	3600
37	3700
38	3800
39	3900
40	4000
41	4100
42	4200
43	4300
44	4400
45	4500
46	4600
47	4700
48	4800
49	4900
50	5000
51	5100
52	5200
53	5300
54	5400
55	5500
56	5600
57	5700
58	5800
59	5900
60	6000
61	6100
62	6200
63	6300
64	6400
65	6500
66	6600
67	6700
68	6800
69	6900
70	7000
71	7100
72	7200
73	7300
74	7400
75	7500
76	7600
77	7700
78	7800
79	7900
80	8000
81	8100
82	8200
83	8300
84	8400
85	8500
86	8600
87	8700
88	8800
89	8900
90	9000
91	9100
92	9200
93	9300
94	9400
95	9500
96	9600
97	9700
98	9800
99	9900
100	10000

Petit livret de commande



La liqueur Félibrige était l'un des produits fars, une liqueur blonde dont on ne connaît pas la recette. La boisson était même sponsorisée par Frédéric Mistral, un écrivain et lexicographe de grande renommée. La liqueur porte d'ailleurs le nom de son association qui œuvrait pour sauvegarder et promouvoir la langue d'oc.



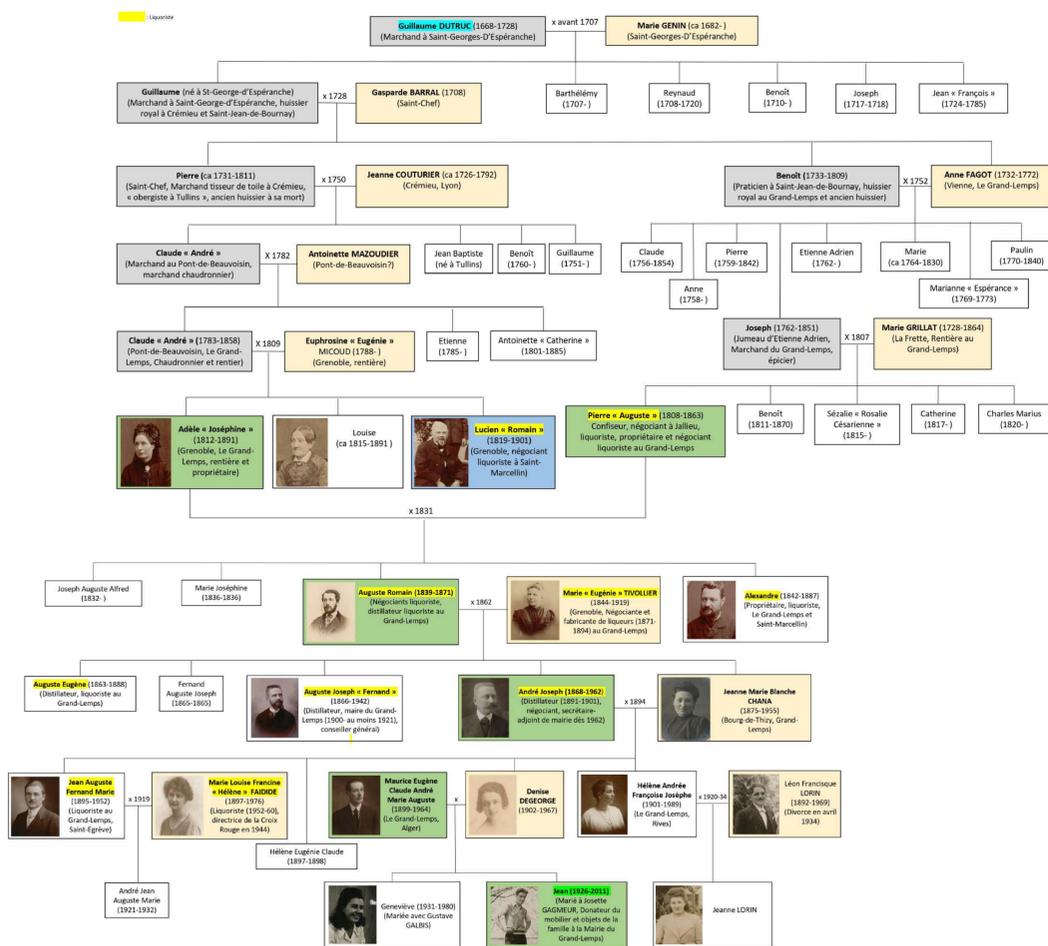
De plus, les Broquis, par le rachat du château de Virieu, se recommandaient même de Lamartine. Subtilement, ils inscrivent sur les publicités et produits le nom de l'homme qui avait autrefois séjourné dans le château.



La Liqueur Félibrige

La Famille DUTRUC

Généalogie



Fernand et André Dutruc à la Mairie



Photo dans l'ancienne Mairie (probablement André Dutruc)



Rosière 1904, le Maire Fernand Dutruc à gauche (accoudé)



« M. Dutruc, l'homme qui connut Mac Mahon (venu au Grand-Lemps le 3 septembre 1876) porte à 91 ans, à vélo, tous les plis du canton » :

Le Grand-Lemps le 30 janvier 1959 : Le Conseil municipal avait décidé de supprimer l'emploi de porteur de plis. C'est M. André Dutruc, le secrétaire-adjoint de 91 ans, qui s'est porté volontaire pour se charger de la livraison des plis.

Des Propriétaires

Les riches industriels du XIXe siècle étaient de grands propriétaires terriens. En plus de la maison à côté de la Distillerie, les Dutruc possédaient également une résidence aux Champaudes. Ils avaient également un Pavillon, entièrement restauré, ainsi qu'un tombeau (aujourd'hui démonté).

Les Champaudes



Le Pavillon



Le Tombeau

