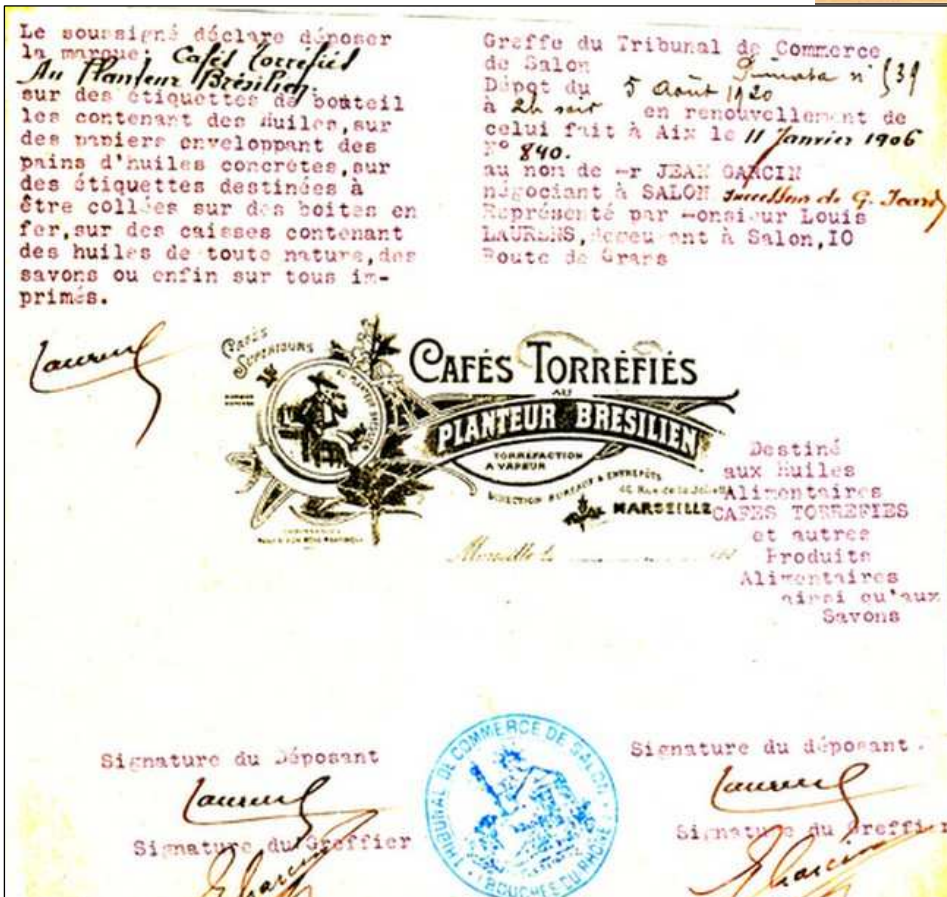
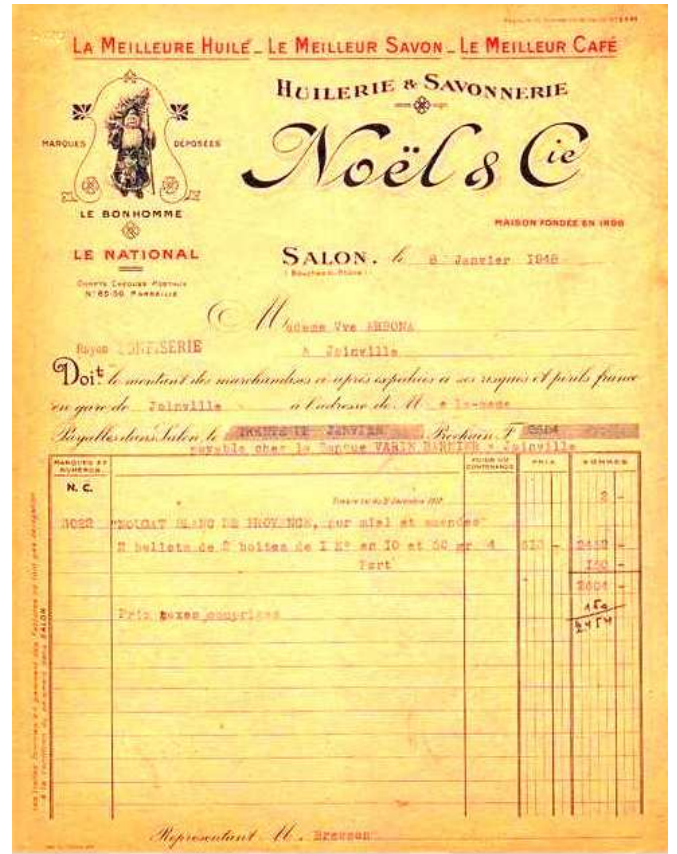


Pourquoi parler du café à Salon ?

Lorsque j'ai travaillé sur les estives et les négociants, en étudiant les «vieux papiers» (étiquettes, factures, réclames, inscriptions au tribunal de commerce),



je me suis, bien entendu, rendue compte que, vers les **années 1920**, ce commerce du café, avait pris une grande importance dans notre cité. Mes souvenirs olfactifs d'enfance, sont revenus, avec ces odeurs de torréfaction boulevard Foch, lorsque je me rendais à l'école de la gare. Ces parfums mêlés aux odeurs (moins agréables) de la cuite du savon chez Fabre, sont devenus, pour les vieux

Salonais, comme de «petites madeleines».

Pour mon travail sur les estives, j'avais déjà rencontré les familles Graffan (descendant des Garcin) et les Devaux qui m'avaient raconté l'histoire de leurs familles et de leurs entreprises. Là, j'ai recherché les autres torrificateurs et fait de belles rencontres. J'ai passé des moments inoubliables chez les Aymard et les Thiers. Ils m'ont ouvert leur porte et raconté d'intéressantes anecdotes -pour certains, la douleur de perdre l'entreprise-. Ils ont déniché des trésors d'objets oubliés dans les caves et greniers.



Jauge et échantillons de cafés

loupe



Vous commencez à me connaître, il fallait que je transmette tout cela.

Avant de parler de l'histoire salonnaise du café, j'ai voulu vous raconter celle du petit grain noir dans le monde, histoire mêlée aux légendes. L'arrivée de ce breuvage dans nos tasses c'est toute une aventure... cela relève presque d'une mythologie !

Le caféier serait probablement originaire d'Éthiopie. Dès 500 ans avant JC, il était considéré comme une denrée médicamenteuse, un tonique. D'Éthiopie, le café est passé par le Yémen : c'est le début des premiers caféiers cultivés.

Le café au départ n'était pas torréfié. Des légendes multiples s'associent à son développement et sa torréfaction. Les progrès du café sont très lents avec des interdictions et des autorisations successives (monopole arabe qui applique une politique de non exportation).

En 1550, les premiers grains de café arrivent sur le marché de Constantinople. En 1633, il apparaît sur le marché de Venise. C'est en 1644 que les premiers grains débarquent à Marseille.



Le vieux continent connaît alors une véritable effervescence autour des boissons chaudes avec les arrivées récentes du chocolat (1528) et du thé (1610). Le roi Louis XIV à qui on a donné des plants, les transmet à des botanistes et les premiers cafés français

seront cultivés sur l'île Bourbon puis aux Antilles.

A l'époque, le café est encore un produit de luxe et est réservé à une élite. Ces lieux sont alors particulièrement prisés des lettrés, philosophes et musiciens classiques. La démocratisation dans les milieux ouvriers viendra beaucoup plus tard.

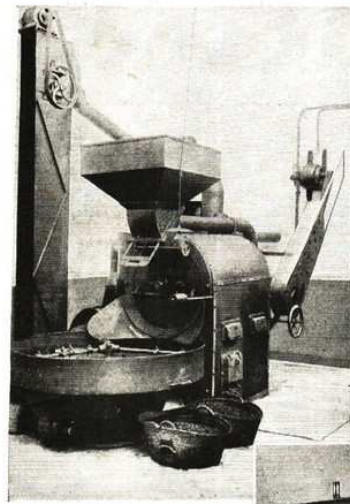
Le café est cultivé sous les tropiques, en altitude. Certains sont cultivés sous de grands arbres pour les protéger du gel. La récolte se fait à la main pour avoir une meilleure maturité du fruit et une meilleure qualité du café. Il est nécessaire d'enlever la pulpe autour des grains. Pour cela, on peut soit les laisser sécher au soleil, soit les faire macérer dans les bains d'eau (méthode la plus polluante car elle nécessite 100 litres d'eau pour un kilogramme de café). Le café torréfié est fragile, les grains se brisent facilement si bien que l'on transporte le café vert.

La torréfaction est obligatoire pour obtenir une saveur. Il existe plusieurs possibilités de torréfaction, de la plus douce à la plus forte donc du café blond au café noir. Les grains de café sont soumis à une chaleur diffuse et régulière : entre 170° et 200°, on sèche le café ; entre 200° et 230°, on le caramélise plus ou moins. Les grains sont ensuite refroidis très vite.

Au départ, la torréfaction est familiale mais la demande explosant, nous voyons arriver les premières bruleries industrielles.

Pendant des dizaines d'années, **Marseille** est le seul port importateur de café et il est donc naturel que cette industrie se développe dans et autour de cette ville.

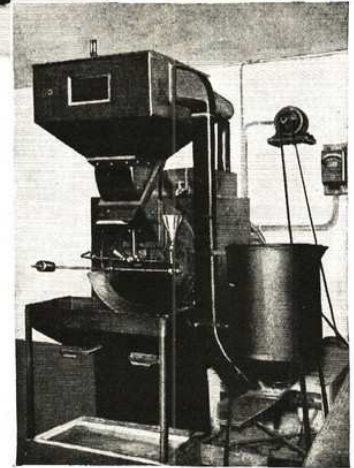
Le négoce salonais avait pris une très grande importance, démultipliée à l'arrivée du chemin de fer en 1873. Le réseau commercial s'étendait à toute l'Europe et bien au-delà. C'est donc naturellement que les négociants salonais ont rajouté le café sur la liste des produits qu'ils traitaient dans leurs estives.



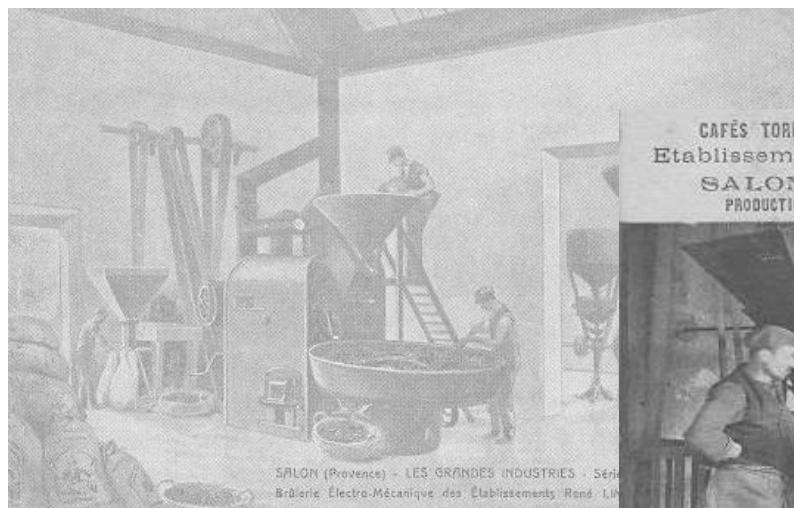
**Tous
nos
cafés
sont
torréfiés
par
nos
soins**

**dans
ces
appareils
modernes**

*Installation française
des Etablissements
Desvignes et Janin
de Cambrai*

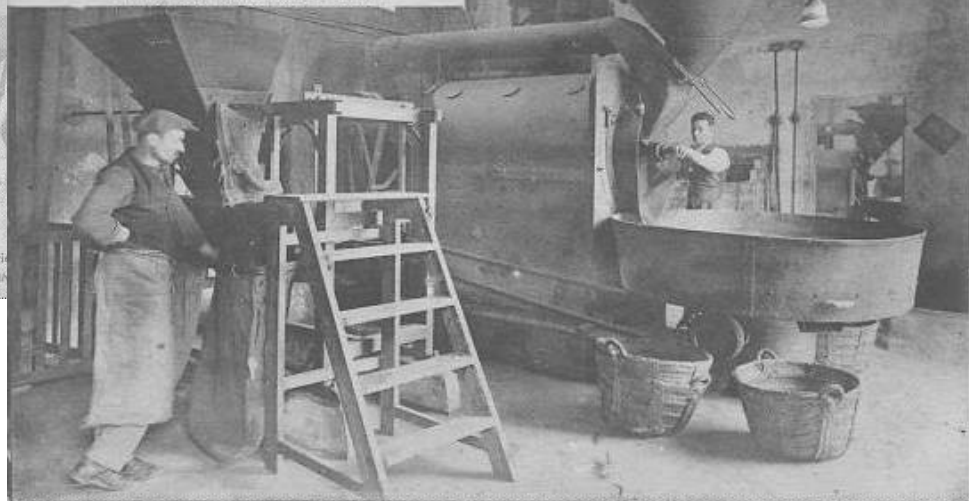


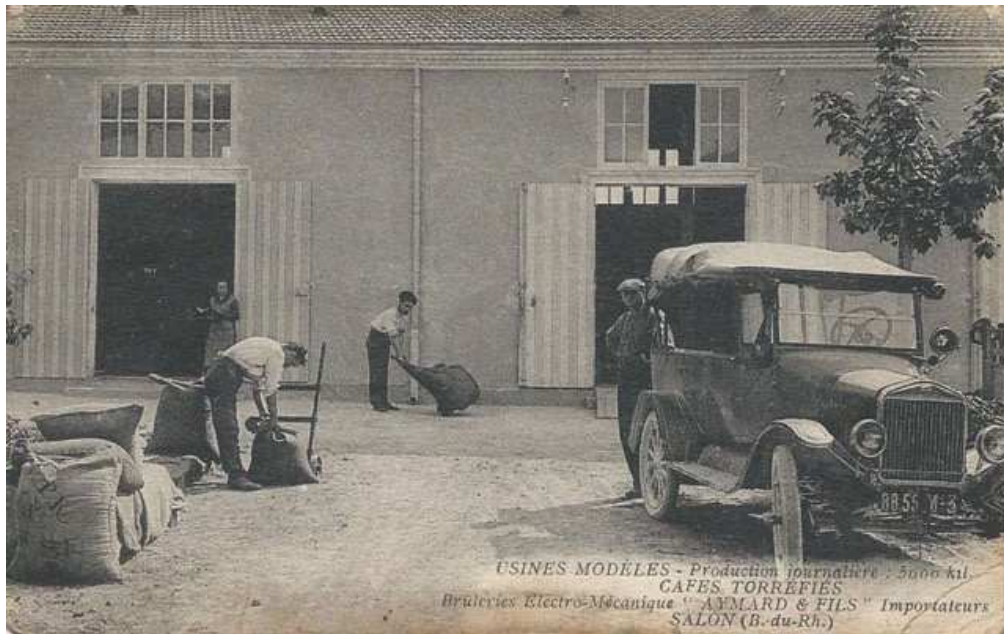
EDITIONS PAUL MARTIAL



SALON (Provence) - LES GRANDES INDUSTRIES - Série
Brûlerie Electro-Mécanique des Etablissements René LIN

CAFÉS TORRÉFIÉS - USINES MODÈLES
Etablissements PORTO-RICO
SALON - près Marseille
PRODUCTION JOURNALIÈRE 6.000 KIL.





LE CAFÉ À SALON PAR LES CHIFFRES

Une étude du groupement national d'importation et de Répartition du Café montre que la production salonaise représentait 1,5 % de la production nationale en 1939.

La ville a compté jusqu'à 10 brûleries de cafés :



LIMASSET
DEVAUX
QUARELLO
THIERS
AYMARD
BARRAL
GARCIN
LAUGIER
GRAS
LAURENT

rue Félix Pyat
bd Foch
pont d'Avignon
« Carré des Cordeliers »
rue Renaud d'Ursule
avenue Gaston Cabrier
boulevard National (Georges Clémenceau)
boulevard Foch
boulevard de la République
rue Eugène Piron

Jusqu'en 1906 un seul revendeur de café vert
Mr Laffont boulevard de la République

A cette date, un seul torrificateur
Aubert «Brûlerie salonaise de café» rue de Pélissanne (avenue Gaston Cabrier)

Sur le bottin de 1922 on trouve 156 négociants en cafés et 3 torrificateurs :
(Aubert, Aymard et «Sainte Claire») Pourtant Thiers est déjà dans le commerce du café...

En **1929** arrivée à Salon de **Emmanuel DEVAUX** , il vend du café vert et sans doute des huiles et savons ; 1932 il devient torrificateur.

Son fils, Pierre sera son successeur, il sera le dernier torrificateur de la ville après avoir racheté toutes les marques de ses confrères. Il **cesse ses activités en 1990**.

L'entreprise **AYMARD** est créée en 1920 par Honoré. La brûlerie comprend 3 torrificateurs, emploie jusqu'à 12 ouvriers et brûle 2 000 kilos de café vert par jour. Elle est couverte par 25 représentants de commerce, surtout dans le Nord-Est de la France.

Roméo, fils d'Honoré, prendra la succession, puis son fils Claude conduira l'entreprise jusqu'à sa retraite en 1969.

Nous avons fait le tour des brûleries de café, grâce à ces trois familles qui se sont déplacées pour assister à ma causerie. L'intérêt de ces témoignages est de voir le côté humain de ces histoires, les différentes façons de vivre cette « aventure », avec la sensibilité de chacun.



Quelques affiches

les meilleurs cafés du monde
de la
production
à la consommation

tous nos
CAFÉS
TORRÉFIÉS
sont livrés
en
superbes
SACS
TOILE
TORCHON

MAISON THIERS FILS
SALON - DE - PROVENCE

LA MAISON
THIERS FILS
à SALON-DE-PROVENCE
VEND LES MEILLEURS CAFÉS DU MONDE

HUILERIE
&
SAVONNERIE
CAFÉS VERTS & TORRÉFIÉS

A. MARION FILS

SALON · PROVENCE
TÉLÉPHONE 1.77

MARQUE DÉPOSÉE

· ST. CANNAT ·
Telegrammes
MARION · SALON

Représenté
par M^r

F. ROCHER, PARSEILLE

Je ne désespère pas de rajouter quelques chapitres à cette histoire car à la fin de cette causerie plusieurs personnes se sont proposées de me raconter une histoire de famille, ou de me mettre en contact avec des personnes qui ont vécu l'aventure... et ça j'adore. Merci à tous.

MYA



Nota :

Le café est actuellement la deuxième boisson (derrière l'eau) la plus consommée au monde : 2,25 milliards de tasses bues chaque jour dans le monde, vous imaginez les enjeux économiques !