

Titre : Exposition universelle et internationale de Saint Louis (U.S.A) 1904. Section française.
Rapport du Groupe 91 [Eaux minérales], 93 [Sirops et liqueurs, spiritueux distillés, alcool commercial], 94 [Cidres, Eaux-de-vie de cidre, Bières]
Auteur : Exposition universelle. 1904. Saint Louis

Mots-clés : Exposition internationale (1904 ; Saint Louis, Mo.) ; Boissons alcoolisées*1900-1945
Description : 78 p. ; 28 cm
Adresse : Paris : Comité français des expositions à l'étranger, 1905
Cote de l'exemplaire : 8 XAE 617-4

URL permanente : <http://cnum.cnam.fr/redir?8XAE617.4>

EXPOSITION INTERNATIONALE
DE SAINT-LOUIS 1904

7^o Nax 617.4

MINISTÈRE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE
DES POSTES ET TÉLÉGRAPHES



EXPOSITION INTERNATIONALE
DE
SAINT-LOUIS U.S.A.
1904



SECTION FRANÇAISE



RAPPORTS
DES
GROUPES 91, 93, 94



MM. LE DOCTEUR LÉON MEUNIER,
MAURICE CHASTENET, CAZALIS
RAPPORTEURS



PARIS

COMITÉ FRANÇAIS DES EXPOSITIONS À L'ÉTRANGER
Bourse de Commerce, rue du Louvre

1905

M. VERMOT, ÉDITEUR

GROUPE 91

Eaux Minérales

DOCTEUR LÉON MEUNIER

RAPPORTEUR



GROUPE 91

Eaux minérales

Les Groupes 91, 93, 94 ont été réunis dans un même Comité au point de vue de l'admission et de l'installation.

ADMISSION

Le Comité d'admission de ces trois Groupes était ainsi composé :

Président d'honneur :

Peureux (A.), député, à Fougerolles.

Président :

Galland (A.), distillateur, à Saint-Denis (Seine).

Vice-présidents :

Legouey (J.-E.), distillateur, à Paris.

Dumesnil (F.), brasseur (bières), à Paris.

Pelletier (E.) distillateur, à Paris.

Aymard (J.), distillateur, à Lyon.

Cointreau, distillateur, à Angers.

Secrétaires :

Bertrand-Taquet (A.), distillateur, à Paris.

Dubonnet (M.), distillateur, à Paris.

Fourey (P.), distillateur, à Nangis.

Brard (A.), distillateur, à Pontivy.

Coulon (Ch.), négociant-importateur, au Havre.

Trésorier :

Bardin (L.-B.), distillateur, à Paris.

Membres :

Baron (L.), distillateur, à Fontaine-Heudebourg (Eure).
Bertrand (L.-V.), distillateur, à Constantine (Algérie).
Boverat (C.), alcools, Paris.
Clacquesin-Lefèvre (P.), distillateur, à Paris.
Colas (A.), distillateur, à Paris.
Collette (R.), distillateur, aux Moères (Nord).
Couband (P.), eaux minérales et gazeuses, à Paris.
Demay (A.), distillateur, à Bordeaux.
Dumas-Fillon, distillateur, à Lyon.
Fère (Ch.), eaux minérales (Vichy-État), à Paris.
Forsans (P.), négociant-importateur (rhums), à Bordeaux.
Goyet (S.), distillateur, à Aurillac.
Hartmann (G.), distillateur, à Paris.
Lemariéy (L.), brasseur (cidres), à Neuilly-sur-Seine.
Marnier-Lapostolle, distillateur, à Paris.
Michel-Brunier (A.), distillateur, à Lyon.
Meyer (Jeune), distillateur, à Coubert.
Pagès-Ribeyre (V.), distillateur, au Puy.
Picon (A.), distillateur, à Bordeaux.
Premier (L.), distillateur, à Romans.
Requier (E.), distillateur, à Périgueux.
Violet (L.), négociant en vins et apéritif (byrrh), à Thuir.

INSTALLATION

L'installation du Groupe 91 a été confiée à M. Bugeon, architecte, 21, rue des Archives. Il occupait dans le Palais de l'Agriculture une surface totale de 100 mètres carrés.

EXPOSANTS

L'installation se composait de vitrines construites sur un type uniforme, vitrines dans lesquelles étaient rangées les bouteilles d'eaux minérales.

Le nombre des exposants dans le Groupe des eaux minérales se répartissait ainsi :

Angleterre	2
Autriche	5
Allemagne	1
Etats-Unis	32
France	9
Japon	2
Mexique	5

L'Exposition des Etats-Unis se divisait elle-même ainsi, selon les États :

Californie.	5
Chicago.	3
Georgie.	1
Indiana.	1
Nouvelle-Orléans	3
New-York	9
Ohio.	2
Philadelphie.	1
Pensylvanie	1
Saint-Louis.	1
Texas.	1
Wisconsin	4

L'Exposition de toutes ces puissances comprenait presque exclusivement une installation en vitrine. Toutefois, l'Allemagne (Apollinaris) et un certain nombre d'Expositions américaines occupaient des surfaces importantes avec fontaines jaillissantes, reproduisant les sources exposées. A ces Expositions il était fait aux visiteurs une distribution abondante des eaux exposées.

EXPOSITION FRANÇAISE

L'Exposition française était représentée par 9 exposants que nous décrivons succinctement :

COMPAGNIE FERMÈRE DE L'ÉTABLISSEMENT THERMAL DE VICHY. — 24, boulevard des Capucines, à Paris. Fondée depuis 1853. — Cette Compagnie exploite les établissements et les sources composant le Domaine de l'État, à Vichy (Allier).

Cette Compagnie qui emploie 800 personnes, expose des eaux minérales, des sels extraits de ces eaux, ainsi que des pastilles et comprimés aux sels de Vichy.

Elle a expédié, en 1903, plus de 17 millions de bouteilles.

Son installation à Saint-Louis comprenait 6 mètres de vitrine.

SOCIÉTÉ DES EAUX THERMALES DE LAMALOU-LES-BAINS. — Cère et C^{ie}, Société en commandite à Lamalou-les-Bains (Hérault) fondée depuis 1610. Cette Société emploie de 40 à 50 ouvriers et les statuts de la Société prévoient un prélèvement sur les bénéfices pour allocation aux employés.

Son installation à Saint-Louis comprenait 1 mètre de vitrine.

COMPAGNIE DES EAUX MINÉRALES DE POUQUES. — 15, rue Auber, Paris.

L'autorisation d'exploitation de la source Saint-Léger, date de 1670. Le nombre des employés est de 70, en hiver, et de 120, en été.

Son installation à Saint-Louis comprenait 2 mètres de vitrine.

SOURCES MINÉRALES DE BUSSANG (Vosges).

Hinzelin, administrateur, rue Saint-Dizier, à Nancy.

Son installation à Saint-Louis comprenait 1 mètre de vitrine.

SOCIÉTÉ DE L'ÉTABLISSEMENT THERMAL DE BAGNOLE-DE-L'ORNE (Orne). — La prise de possession de la Société actuelle date d'avril 1896. Elle emploie 100 personnes. Son installation à Saint-Louis comprenait l'envoi de 12 bouteilles.

SOCIÉTÉ CIVILE DES EAUX NATURELLES DE TABLE DE LA SOURCE DE LA VILLA BORNALA A NICE. — Société fondée le 1^{er} août 1902. L'exploitation emploie 16 personnes. Les ventes dépassent 150,000 bouteilles. Expose 6 bouteilles.

PLAGNIOL DE JAMES, à Marseille (Bouches-du-Rhône).

Expose des eaux minérales de Vichy, source Dubois.

A un emplacement de 2 mètres.

SAMBUC, de la Martinique.

KESTNER (Paul), 5, rue de Toul, Lille (Nord).

Constructeur d'appareils s'appliquant au traitement des eaux minérales et à la production économique d'eau potable artificielle, obtenue par distillation en grand.

La maison comprend 5 ingénieurs, 15 dessinateurs et 4 employés à la comptabilité.

1 mètre de vitrine.

JURY

Le Jury a été constitué de la façon suivante :

<i>Président :</i>	MM. John Haywood,	américain.
<i>Vice-président :</i>	D ^r Léon Meunier,	français.
<i>Membres :</i>	W. Bigelow,	américain.
—	Wurtz,	allemand.
—	Kotwato,	japonais.

RÉCOMPENSES

Les récompenses accordées ont été les suivantes pour les exposants français.

Grands Prix :

Compagnie fermière de l'Etablissement thermal de Vichy.
Société des Eaux thermales de Lamalou-les-Bains.

Médailles d'or :

Compagnie des Eaux minérales de Pougues.
Sources minérales de Bussang.

Médailles d'argent :

Kestner.
Société de l'Etablissement thermal de Bagnoles-de-l'Orne.

Médailles de bronze :

Plagniol de James, Marseille.
Sambuc, Martinique.

CONCLUSIONS

Le but de ce travail n'est pas de faire une étude médicale des eaux minérales américaines. Toutefois l'impression qui se dégage de

l'Exposition de Saint-Louis, c'est que les eaux américaines cherchent de plus en plus à se mettre en parallèle avec les eaux minérales françaises, comme on peut s'en rendre compte par quelques exemples d'eaux minérales dont nous donnons le principal élément thérapeutique en dissolution :

Acide carbonique :	White Rock Mineral Co (Etat de Wisconsin).
	Eau de table préparée artificiellement.
Bi-carbonate de soude :	Toutes les eaux de l'Etat de New-York, Saratoga Vichy.
Sulfate de soude et de magnésie :	West Baden Springs Water Co. (Etat d'Indiana).
Sels de lithine :	Rock Country Mineral Water. (Etat de Wisconsin).
Nitrates :	Abita Springs Water Co. (Nouvelle-Orléans).

Ces exemples, dont la composition chimique et même les dénominations rappellent certaines sources françaises, font comprendre combien cette évolution peut être nuisible aux intérêts des eaux minérales françaises.

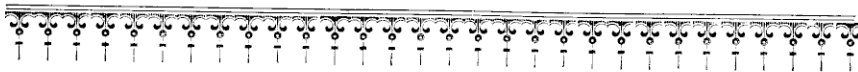


GROUPE 93

**Sirops et Liqueurs,
Spiritueux distillés,
Alcool commercial**

MAURICE CHASTENET

RAPPORTEUR



GROUPE 93

Sirops et Liqueurs, Spiritueux

INTRODUCTION

Nous avions tellement entendu, en France même, résonner à nos oreilles ce jugement : « Les Français n'ont » pas d'aptitudes commerciales, ils n'osent pas sortir » de chez eux, ils ne savent pas recommander leurs » produits à l'étranger », que notre première impression, en débarquant en Amérique, a été une impression d'agréable étonnement à la vue des nombreuses maisons françaises qui ont su, en ce qui concerne les liqueurs et spiritueux, se tailler une place de premier ordre sur le marché américain.

Nous aurons, dans la finale de ce travail, à présenter quelques critiques, ceci dans l'intérêt de nos exportateurs, notamment de cognacs, mais elles n'enlèveront rien à la constatation empreinte d'admiration que nous avons faite du développement inattendu pour nous, de la consommation, depuis une dizaine d'années, des liqueurs françaises en général, de l'autre côté de l'Océan.

En 1893, le rapporteur de l'Exposition française à Chicago terminait son étude par ces mots : « Il faut partir de ce principe que les » Américains ne connaissent pas les liqueurs. »

Reconnaissons que les temps sont bien changés depuis cette époque et que bien mal inspiré serait celui qui se laisserait influencer par un tel aphorisme.

Le palais des Yankees ne le cède plus, en effet, en rien maintenant au palais des Européens dans l'art de déguster et d'apprécier une bonne liqueur.

Tout le monde aux Etats-Unis connaît les grandes marques françaises et personne n'hésite à en proclamer la supériorité.

La meilleure preuve en est dans les contrefaçons constantes des distillateurs du sud et du centre de l'Amérique en face desquels le Jury du Groupe 93 s'est si souvent trouvé.

Disons, d'ailleurs, que ce Jury a été chaque fois impitoyable contre de pareilles fraudes.

Pas une récompense n'a été décernée à un produit quelconque, d'une maison assez peu scrupuleuse pour décorer des étiquettes, de noms que nous considérons à si bon droit comme une propriété nationale.

Espérons enfin qu'à défaut de convention internationale formelle, reposant sur l'adhésion de tous et basée sur les principes de celle de Madrid 1891, qui protège les noms d'origine, une jurisprudence internationale de fait finira par s'établir, à la suite des Expositions Universelles, et que les produits, aux étiquettes et dénominations mensongères, n'oseront bientôt plus se montrer avec le sans vergogne dont ils ont fait preuve jusqu'alors.

Reconnaissons, à la louange du Jury de Saint-Louis, que les prétendus cognacs et bordeaux américains, australiens et autres, n'ont jamais trouvé grâce auprès de lui, et ont été traités avec toute la rigueur qu'ils méritaient.

Les membres des Jurys des différentes Expositions, en plaçant ainsi sous leur égide tutélaire les noms sincères d'origine, n'accomplissent pas seulement un acte de haute justice commerciale, mais ils prouvent encore qu'ils ont de la clairvoyance et la notion précise des intérêts de leurs nationaux.

Dans chaque pays, en effet, par suite d'une initiative intelligente qui éclate parfois, ou de conditions naturelles qu'on sait tout à coup mieux utiliser, des produits spéciaux peuvent naître spontanément, et se présenter aux consommateurs des autres pays avec des qualités propres.

Les pays d'origine de ces nouveaux produits ne seront-ils donc pas heureux, un jour, d'être à l'abri d'une usurpation de nom, et de n'avoir à lutter que contre une concurrence vraiment loyale ?

En cela comme en toutes choses, un acte de justice est encore le meilleur acte d'habileté.

Ainsi donc les cognacs et liqueurs français, qui avaient déjà su capter les suffrages de tant d'Américains, ont vu leur renommée consacrée par les mesures coercitives, prises à l'égard d'une concurrence de mauvais aloi.

La voie commence pour eux à être déblayée d'un redoutable obstacle.

C'est pourquoi, ainsi que nous le développerons plus loin dans nos conclusions, nous regrettons, pour l'extension des marques françaises au delà de l'Atlantique, que bien des distillateurs français n'aient pas compris plus nettement ce que doit être une Exposition, et qu'ils se soient contentés si souvent d'étiquettes, et de photographies, au lieu de présenter des produits authentiques de leur fabrication.

La consommation de nos liqueurs est importante aux Etats-Unis, mais elle aurait des chances de le devenir encore bien davantage, si l'Exposition française n'avait pas négligé, pour tant d'articles, les moyens de saine réclame que leur offrait l'Exposition Universelle de Saint-Louis.

Nos négociants ne doivent pas oublier d'ailleurs qu'ils ont à neutraliser, par une représentation de plus en plus active, la répercussion fâcheuse sur les ventes, des tarifs et droits parfois exorbitants qui frappent les eaux-de-vie et liqueurs traversant l'Atlantique.

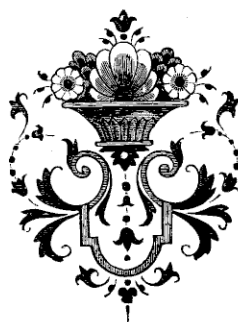
Disons toutefois, pour rester sur le terrain de la vérité, que ces tarifs et droits paralysent peut-être plus nos efforts parce qu'ils ne sont pas suffisamment étudiés et connus, que parce qu'ils pèsent d'un poids très lourd sur nos prix de vente.

Nous aurions aimé à en donner un tableau mais, réflexion faite, nous avons estimé que ce serait rendre mauvais service à nos compatriotes.

Un tableau stéréotypé dans un rapport présente une fixité dangereuse pour celui qui le consulte, et cela surtout en ce qui concerne les Etats-Unis.

Il y a une mobilité telle dans l'échelle des tarifs et droits qui frappent les liqueurs étrangères consommées aux Etats-Unis, que le meilleur renseignement de cette nature qu'on puisse donner à l'exporta-

teur français, c'est le conseil d'avoir toujours l'attention en éveil sur la législation douanière et le régime des voies ferrées de l'Amérique du Nord, afin de se prémunir contre une indication qui, du soir au matin, peut devenir caduque.



I

COMITÉ D'ADMISSION ET D'INSTALLATION DU GROUPE 93

Nous nous conformons avec plaisir aux judicieuses instructions de l'honorable M. Hamelle, rapporteur général, en groupant sous les cinq rubriques suivantes, les différentes matières qui constituent notre rapport.

1. — Comité d'admission et d'installation ;
2. — Installation du Groupe 93 ;
3. — Description de l'Exposition ;
4. — Jury des récompenses ;
5. — Conclusions.

La composition du Comité d'admission, qui a assumé la lourde charge d'organiser les Sections françaises des spiritueux et liqueurs à l'Exposition de Saint-Louis, avait été, naturellement, confiée à M. le Commissaire général de l'Exposition française.

Disons immédiatement que M. le Commissaire général n'a pas fait en vain appel au dévouement des industriels et négociants français qui devaient composer ce Comité.

Ils ont accepté avec empressement l'honorable mais très délicate mission de seconder les efforts de M. le Commissaire général.

Voici, du reste, précédé de la composition de son Bureau, la liste nombreuse qu'ils ont constituée :

Président d'honneur :

M. PEUREUX (A.), député, à Fougerolles. — Membre du Jury, Classe 61, Paris 1900.

Président :

M. GALLAND (A.), distillateur, à Saint-Denis (Seine). — Membre du Jury, Classe 61, Paris 1900. Président des Comités d'admission et d'installation. Classe II, B. Hanoï, 1902.

Vice-Présidents :

MM.

LEGUEY (J.-E.), distillateur, à Paris. — Trésorier des Comités d'admission et d'installation, Paris 1900, Classe 61 ; secrétaire des Comités d'admission et d'installation, Classe II, B. Hanoï, 1902.

DUMESNIL (F.), brasseur (bières), à Paris. — Rapporteur du Jury, Classe 62, Paris 1900.

PELLETIER (E.), distillateur, à Paris. — Président de la Chambre syndicale des distillateurs de Paris.

AYMARD (J.), distillateur, à Lyon. — Membre du Jury, Classe 61, Paris 1900.

Secrétaires :

MM.

BERTRAND-TAQUET (A.), distillateur, à Paris. — Membre du Jury-Expert, Classe 61, Paris 1900.

DUBONNET (M.), distillateur, à Paris. — Grand prix, Paris 1900.

FOUREY (P.), distillateur, à Nangis. — Vice-président du Syndicat des négociants en vins et spiritueux de Seine-et-Marne.

BRARD (A.), distillateur, à Pontivy. — Membre du Jury-Expert, Classe 61, Paris 1900.

COULON (Ch.), négociant-importateur (rhums), au Havre. — Vice-président des Comités d'admission et d'installation ; membre du Jury, Classe 61, Paris 1900.

Trésorier :

M. BARDIN (L.-H.), distillateur. — Secrétaire du Jury, Classe 61, Paris 1900.

Membres :

MM.

BARON (L.), distillateur, à Fontaine-Heudebourg (Eure).

BERTRAND (L.-V.), distillateur, à Constantine (Algérie). — Membre du Jury, Classe 61, Paris 1900.

BOVERAT (C.), alcools, à Paris. Président de la Chambre syndicale

des alcools, à Paris. — Membre des Comités et du Jury, Classe 61, Paris 1900.

CLAUQUESIN-LEFEVRE (P.), distillateur, à Paris. — Membre du Jury, Classe 61, Paris 1900.

COLAS (A.), distillateur, à Paris. — Membre du Jury, Classe 61, Paris 1900.

CHASTENET frères, distillateurs, à Périgueux. — Médaille d'or, Paris 1900. Hors concours, Jury, Hanoï.

COLETTE (R.), distillateur, aux Moères (Nord). — Grand prix, Paris 1900.

COUBAND (P.), eaux minérales et gazeuses, à Paris.

DEMAY (A.), distillateur, à Bordeaux.

DUMAS-FILLOX, distillateur, à Lyon. — Membre du Jury-Expert, Classe 61, Paris 1900.

FERE (Ch.), eaux minérales (Vichy-État), à Paris.

GOYET (S.), distillateur, à Aurillac.

GRADIS (R.), rhums, à Bordeaux.

HARTMANN (G.), distillateur, à Paris, président de l'Union des syndicats de l'alimentation en gros. — Président des Comités d'admission et d'installation. — Membre du Jury, Classe 61, Paris 1900.

KUHN, 20, rue Fourcroy, à Paris. — Appareils pour stériliser les vins.

LEMARIEY (L.), brasseur (cidres), à Neuilly-sur-Seine. — Secrétaire du Jury, Classe 62, Paris 1900.

MARNIER-LAPOSTOLLE, distillateur, à Paris. — Membre des Comités d'admission et d'installation. — Membre du Jury, Classe 61, Paris, 1900.

MEHEL BRUNIER (A.), distillateur, à Lyon.

MEYER (Jeune), distillateur, à Coubert. — Président du Syndicat des vins et spiritueux de Seine-et-Marne.

PAGES-RIBEYRE (V.), distillateur, au Puy.

PICON (H.), distillateur, à Bordeaux. — Membre des Comités d'admission et d'installation. — Membre du Jury, Classe 61, Paris, 1900.

PREMIER (L.), distillateur, à Romans. — Membre du Jury, Classe 61, Paris 1900.

REQUIER (F.), distillateur, à Périgueux. — Membre des Comités d'admission et d'installation. — Rapporteur du Jury, Classe 61, Paris 1900.

SUBE, vins et liqueurs, à Marseille.

VIOLET (L.), négociant en vins et apéritif (byrrh), à Thuir. — Membre du Jury, Classe 61, Paris 1900.

M. le président et ses actifs collaborateurs n'ont négligé aucune des sympathies dont ils jouissaient dans le monde des industriels et des négociants en vins, spiritueux et liqueurs, pour obtenir un nombre considérable d'adhésions.

Rien ne leur a coûté : circulaires, correspondances réitérées, visites cordiales pour atteindre le but qu'ils s'étaient fixé.

Ainsi les opérations du recrutement ont-elles pleinement réalisé les espérances qu'ils étaient en droit de concevoir.

On peut dire, sans exagération, que ces opérations ont obtenu un succès sans précédent dans les annales des Expositions françaises à l'Étranger.

Qu'on en juge du reste, par l'examen des résultats acquis :

242 noms ramenés à 104 exposants individuels par suite de la mise des fabricants en collectivité ont, en effet, répondu à l'appel patriotique qui leur était adressé, et ont couvert de leurs installations un espace dépassant 500 mètres carrés.

On doit regretter que quelques importantes maisons n'aient pas jugé utile de se joindre à celles dont nous donnons le nombre plus haut, mais nous n'avons pas moins à féliciter le *Comité d'admission et d'installation* et tout particulièrement M. GALLAND, son aimable et dévoué président, d'avoir décidé l'immense majorité des grands établissements de liquides à représenter glorieusement la France aux Etats-Unis en 1904.



II

INSTALLATION DU GROUPE 93

Sans entrer dans le détail minutieux de l'aménagement réservé aux exposants du Groupe 93, nous dirons cependant que les échantillons de leur fabrication avaient été placés dans un cadre des plus avantageux, le *Pavillon de l'Agriculture*, et qu'ils disposaient d'un emplacement très spacieux.

La circulation était facile et l'examen commode.

Les vitrines, en général, dénotaient un bon goût, une fertilité d'imagination très accusée dans l'art d'attirer l'attention du public et de donner du pittoresque au décor.

Nous aurons, du reste, l'occasion de revenir sur ce point, à propos des expositions particulières que nous passerons en revue.

Il faut avouer que le Pavillon de l'Agriculture était bien le cadre qui convenait aux produits de la distillation, dont les qualités sont l'œuvre non seulement de l'homme, mais encore pour beaucoup de la nature.

En résumé nous nous sommes retirés enchantés de l'aspect général du Groupe 93, et plus encore de l'ensemble harmonieux que dessinait au sein de ce Groupe la Section française.

Le bon goût français, comme toujours, ne s'était point démenti.

La disposition savante des installations, la décoration joyeuse et fraîche des vitrines françaises, tout donnait l'impression d'une organisation à la fois imposante et gracieuse.

Nous ne pouvons, dans ce sobre exposé, accorder une mention distincte aux installations de toutes les maisons françaises qui s'étaient fait représenter dans le Groupe 93, mais nous avons du moins

la possibilité de souligner les installations des maisons suivantes, lesquelles s'étaient particulièrement distinguées :

La société CUSENTER, dans un stand orné d'affiches artistiques, présentait ses produits connus dans le monde entier et, notamment, sa fameuse absinthe oxygénée. MM. VIOLET frères avaient tenu à montrer, en même temps que de nombreux échantillons de leur byrrh, les plans de leurs usines et de leurs chais à Thuir, dans les Pyrénées-Orientales. Le quinquina DUBONNET rayonnait au milieu de caricatures représentant les plus connus de nos hommes politiques, en train de déguster le vin fortifiant.

Les membres du Jury avaient tenu également à faire bonne figure :

MM. CHASTENET frères, de Périgueux, avec leur pippermint et leur quinquina des Princes; M. CAZALIS, avec son vermouth Soleil et M. BERTRAND, avec son amara Blanqui.



III

DESCRIPTION DE L'EXPOSITION

1. — FRANCE

Ce n'est pas par pure satisfaction d'amour-propre national que nous tenons à commencer dans le Groupe 93 l'examen séparé des différentes Expositions de spiritueux et liqueurs, par l'Exposition française, mais bien pour nous conformer à l'importance respective du nombre des maisons représentées, de la valeur de leurs produits, et, enfin, des succès qu'elles ont obtenus.

Par un acte de courtoisie auquel les jurés français ont été très sensibles, les jurés américains ont tenu à commencer leurs opérations par l'étude des liqueurs françaises.

Cet examen a duré trois journées consécutives.

Cela n'étonnera personne, si l'on songe que la France était représentée pour les liqueurs, à Saint-Louis, par 242 exposants dont une collectivité de 138 fabricants.

Il suffit de placer en regard de ces chiffres, les succès obtenus par la Section française de liqueurs et sirops à l'Exposition de Saint-Louis, pour montrer que cette Section n'était pas indigne des honneurs qui lui ont été rendus.

Sur 104 exposants individuels la France s'est, en effet, vu attribuer 36 Grands prix, 22 médailles d'or, 19 médailles d'argent et 24 médailles de bronze.

Remarquons enfin que 4 exposants français étaient hors concours comme membres du Jury.

Les commentaires sont donc inutiles, c'est un véritable triomphe pour notre industrie de la distillation.

Récompenses.

Voici d'ailleurs la liste des exposants français, accompagnée des récompenses qu'ils ont conquises à juste titre :

MM.

ARCHAMBAULT frères, à Bordeaux, 9, rue du Bel-Orme. — Pippermint, curaçao, quinquina (Médaille d'or).

AYMARD, à Lyon-Saint-Clair, 47, cours d'Herbouville. — Veloutine, prunelle (Grand prix).

BACOT, à Toulouse, 13, rue Romiguère. — Amer, absinthe, mélisse, guignolet (Médaille d'argent).

BARDE, à Gourdon (Lot). — Noix et cerneaux (Médaille de bronze).

BARON, à Fontaine-Heudebourg (Eure). — Quinquina (Médaille de bronze).

BOCHIROL, à Sarras (Ardèche). — Crème, brou de noix, gastrosthénique (Médaille d'argent).

BOISVERT, à Saint-Aigulin (Charente-Inférieure). — Crème de moka, crème de cacao (Médaille de bronze).

BONNET, aux Aggeires-Renaissance, par le Puy (Haute-Loire). — Merise, mezenc, mont-dore (Médaille d'or).

BOURBONNAIS, Marolles (Seine-et-Oise). — Caramel et essences (Médaille d'argent).

BOUYTAUX et DE FLEURIAN, à Bordeaux. — Quinquina, bitter (Médaille de bronze).

BOVERAT, Paris, 7, rue Coq-Héron. — Alcool supérieur (Grand prix).

BRARD-COCARY, à Pontivy (Morbihan). — Kirsch de Bretagne (Grand prix).

BRISSET, à Provins (Seine-et-Marne). — Liqueurs diverses (Médaille de bronze).

BY-MARCELOT, à Cosne (Nièvre). — Framboise-fraise (Médaille de bronze).

CABANES, à Gourdon (Lot). — Eau-de-vie (Médaille d'argent).

CAZALIS et PRATS, à Cette (Hérault). — Vermouth Soleil (Hors concours).

CHASTENET frères, à Périgueux (Dordogne). — Pippermint, quinquina des Princes (Hors concours).

CLACQUESIN, à Paris, 36, rue du Dragon. — Apéritif-goudron (Grand prix).

MM.

COINTREAU, à Angers (Maine-et-Loire). — Guignolet, menthe anglaise, cherry-brandy, triple sec (Grand prix).

COLAS, à Paris, 4, place Jussieu. — Amer, moka, absinthe monopole, quinquina coca (Grand prix).

COLLETTE, aux Moères, par Hondschoote (Nord). — Alcools rectifiés (Grand prix).

COLLECTIVITÉ DE LA DISTILLATION. — Liqueurs et apéritifs divers (Grand prix).

CORNU, à Paris, 7, rue de Gergovie. — Fraîsette (Médaille d'or).

COULON (Anatole), à Bordeaux, 53, quai des Chartrons. — Rhums (Grand prix).

COULON (Charles), au Havre (Seine-Inférieure). — Rhums (Grand prix).

COURTHIAL, à Montpellier (Hérault). — Vin de kola, rhum, sokal, (Médaille d'or).

DELVAUX, à Neuilly-sur-Seine. — Rhum (Médaille d'or).

DEMAÏ, à Bordeaux (Gironde), 32, allées Damour. — Curaçao, bitter, anisette (Médaille d'or).

DESPRADELLE, à Compiègne (Oise). — Liqueur de Pierrefonds (Médaille d'argent).

DORSEMAINE, à Montfort-l'Amaury (Seine-et-Oise). — Amer, élixir, absinthe, spiritueux suisse (Médaille de bronze).

DUBONNET, à Paris, 7, rue Mornay. — Quinquina (Grand prix).

DUFOUT, à Nantes (Loire-Inférieure), 2, place Petite-Hollande. — Bitters (Médaille d'or).

DUMAS-FILLON, à Lyon (Rhône), rue Gasparin. — Crème de prune, de cacao, élixir gaulois, curaçao blanc (Grand prix).

ÉTABLISSEMENTS ROUVIÈRE, à Dijon (Côte-d'Or). — Fleur de cassis, crème de framboise, prune, (Grand prix).

FOUREY, à Nangis (Seine-et-Marne). — Menthe, curaçao, anisette « La Délicieuse » (Grand prix).

FREMY, à Chalonnes-sur-Loire (Maine-et-Loire). — Diva-champagne, cherry-whisky, orange-whisky (Grand prix).

FUCHET fils aîné, à Dornecy (Nièvre). — Crème de noyau, prune, anisette, curaçao (Médaille d'argent).

GALIBERT et VARON, à Bordeaux (Gironde), 47, cours du Médoc. — Rhums (Médaille d'or).

GALLAND (Louis), à La Grande-Paroisse (Seine-et-Marne), Château de Tavers. — Marc de Bourgogne (Médaille d'or).

MM.

GALLAND (Alexandre), à Saint-Denis (Seine). — Triple sec, curaçao, guignolet, ursuline, calvados, sève normande. L'Exquise, liqueurs diverses, sirops (Grand prix).

GENETIER, à Charney-les-Mâcon (Saône-et-Loire). — Anticholérique, quina, marc (Médaille d'argent).

GOYET, à Aurillac (Cantal). — Bouquet d'or, crème d'Armagnac (Médaille de bronze).

GROSS, à Gouhenans (Haute-Saône). — Kirsch (Médaille d'or).

GUERY, à Angers (Maine-et-Loire). — Guignolet, cherry, triple sec (Grand prix).

GUY, GRASSET et LEMAITRE, à Paris. — Bitter La Benoîte (Grand prix).

HARTMANN, à Paris, boulevard Henri-IV. — Visitandine (Grand prix).

JULIEN, à Lavaur (Tarn). — Grand quina, Grand bruno, Réjane royale (Médaille d'argent).

LAMIRAL, à Paris, 15, rue de Meaux. — Anisette, prune, guignolet, curaçao (Grand prix).

LAROCHE et MARC, à Paris, 17, rue de Mâcon. — Royal muscat (Médaille d'argent).

LARUELLE et C^{ie}, à Nancy (Meurthe-et-Moselle), 45-52, faub. Stanislas. — Fraise, kola, mirabelles (Médaille d'or).

LEBLANC et MONDUI (Eure). — Eau-de-vie de cidre, la Chartraine, quinquina mondain (Médaille d'argent).

LEGOUEY, DELBERGUE et GAGÉ, à Paris, 75, rue Réaumur. — Punch, Grasset, la Trappistine (Grand prix).

LILLET frères, à Podensac (Gironde). — Kina (Médaille d'or).

MARNIER-LAPOSTOLLE, à Paris, 80, boulevard Haussmann. — Anisette, curaçao, cherry, menthe (Grand prix).

MAUPRIVEZ-LEROY, à Compiègne (Oise), 27, rue Solférino. — Citronnade, absinthe, le sport, cacao (Médaille d'or).

MEYER, à Coubert (Seine-et-Marne). — Alcool à 96 degrés (Grand prix).

MOINEAUX et BARDIN, à Paris, 30, rue Montmartre. — Anisette russe, curaçao, fraisettes, kirsch (Grand prix).

MOUCHOTTE, à Saint-Mandé (Seine). — Liqueur des Jacobins, Extrait d'absinthe (Grand prix).

MOURRE (Simon) et C^o, à Marseille (Bouches-du-Rhône), 57, rue Breteuil. — Essence d'anis, extrait de grenadine (Grand prix).

MM.

PAGES-RIBEYRE, Le Puy (Haute-Loire). — Verveine, prunelle, kummel, curaçao (Médaille d'or).

PELLETIER, à Paris, 33, rue de Belleville. — Rhum Saint-John's (Grand prix).

PETIT, à Auxerre (Yonne). — Fraise, marc, chypre-quinquina (Grand prix).

PEUREUX, à Fougerolles (Haute-Saône). — Kirsch (Grand prix).

PICON, à Bordeaux (Gironde). — Amer (Grand prix).

PREMIER fils, Charles HENRY et C^e, à Romans (Drôme). — Absinthe (Grand prix).

PRIEUR et GALLOY, à Attigny (Ardennes). — Élixir anisette, Grande liqueur (Médaille d'argent).

QUENOT et GROFFIER, à Dijon (Côte-d'Or). — Vieux marc (Médaille d'or).

REQUIER, à Périgueux (Dordogne). — Curaçao peppermint, crème de cacao (Grand prix).

RIGOT, à Paris, 26, rue Guillemainot. — Agrafes (Médaille d'argent).

ROCCA, à Menton (Alpes-Maritimes). — Le « Rocca » (Médaille de bronze).

ROSSIGNOL-LEFEBVRE, à Lille (Nord), 42, rue Nicolas-Leblanc. — Genièvre, absinthe (Médaille d'or).

SAURAND, à Louviers (Eure). — Liqueur de Sainte-Barbe (Médaille de bronze).

SAVARY, à Béthune (Pas-de-Calais). — Citron curaçao Le Kin-Kola (Médaille de bronze).

SCHÉLL, à Charleville (Ardennes). — Framboise, fraise (Médaille d'or).

SIMON aîné, à Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire). — Orange-Brandy, quinquina brandy-Suc bourguignon-abricot brandy (Grand prix).

SOCIÉTÉ CUSENIER, à Paris, 226, boulevard Voltaire. — Absinthes, liqueurs (Hors concours).

SOCIÉTÉ DE LA DISTILLATION FRANÇAISE, à Paris. — Amara Blanqui (Hors concours).

SOLÈRES, à Paris, 3 place Jussieu. — Quinquina (Médaille d'or).

SUBE, à Marseille (Bouches-du-Rhône), 57, boulevard Periers. — Khopin-Gentiane (Médaille d'or).

TAILLADE, à Gourdon (Lot). — Noix et cerneaux (Médaille d'argent).

TASTE et LAGARDE, à Gourdon (Lot). — Noix et cerneaux (Médaille de bronze).

MM.

THE KOLSKINE et C^{ie}, à Bordeaux (Gironde), quai des Chartrons. — Kolskine (Médaille de bronze).

TROGNEUX, à Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais). — Curaçao, Anisette, peppermint (Médaille d'argent).

VIOLET frères, à Thuir (Pyrénées-Orientales). — Byrrh (Grand prix).

Colonies Françaises.

MM.

BARNAUD et BENEJAN. — Liqueur de mandarines (Médaille d'or).

BERTRAND, à Constantine (Algérie). — Sirops (Médaille d'or).

GRADIS. — Rhums (Grand prix).

BLONDET. — Rhums (Médaille d'argent).

BRAND. — Rhums (Médaille de bronze).

HERVE. — Liqueurs et spiritueux (Médaille de bronze).

CORNEILLE. — Liqueurs (Médaille de bronze).

BELLIER et VILLENTRY, Ile de la Réunion. — Rhums (Médaille de bronze).

CAMPENON. — Vieux rhums (Médaille de bronze).

CHATEL (Rémy), Ile de la Réunion. — Vieux rhums (Médaille de bronze).

COMPAGNIE GÉNÉRALE POUR LA CONSERVATION DES LIQUIDES, à Paris, 20, rue Fourcroy. — (Médaille d'argent).

COLSON, à l'Ile de la Réunion. — Rhum Bourbon fine, Bourbon (Médaille de bronze).

FOURQUIER, à la Réunion. — Rhums (Médaille d'argent).

LAGRANGE et LETHORNE, à la Réunion. — Rhums (Médaille d'or).

MAGNAN DE BELLEVUE, à la Réunion. — Rhum letchi vieux (Médaille de bronze).

PIERRE, à la Réunion. — Alcool (Médaille de bronze).

PIGNOLET, à la Réunion. — Rhums (Médaille de bronze).

PREMONT, à la Réunion. — Alcool de canne à sucre à 90 degrés (Médaille d'argent).

SALMON, à la Réunion. — Rhums (Médaille d'argent).

TURPIN DE MOREL, à la Réunion. — Maraskina-Kola-Sumchou (Médaille de bronze).

CRÉDIT FONCIER COLONIAL, à la Réunion. — Rhums (Grand prix).

Du tableau qui précède se dégage cette conclusion que personne ne songe à contester la valeur des produits français.

Plus d'une de nos maisons date du XVIII^e siècle, et depuis cette époque les progrès incessants de la distillation ont permis, dans cette opération délicate, d'obtenir un fini que les autres pays sont loin de connaître.

Mais nous avons constaté aussi avec plaisir, que les succès français n'étaient pas limités aux produits de la Métropole, et qu'une part notable devait être légitimement attribuée aux produits de nos Colonies.

La distillerie est vaillamment représentée dans la France d'Outre-Mer, à ne citer par exemple que le Crédit Foncier colonial dont le Comptoir de la Réunion emploie à lui seul 5,000 ouvriers.

L'éloge des rhums de la Martinique n'est plus à faire.

Quant à nos Algériens, ils font des liqueurs de mandarines excellentes.

En résumé, et pour clore ce que nous avons à écrire sur la Section française des liqueurs, on peut dire qu'elle a été sous le rapport de la qualité tout à fait à la hauteur de sa réputation, tenant la tête sans conteste parmi les Sections étrangères et américaines.

2. — ALLEMAGNE

L'Allemagne a fait un réel effort et nous a présenté des kirschs excellents. L'antique Germanie n'a certainement pas de rivale sur ce terrain. Mais cette déclaration, une fois faite, nous sommes à l'aise pour formuler notre opinion sur les autres liqueurs allemandes, et pouvoir dire qu'elles sont franchement sans caractère ; que, tout en se rapprochant de nos goûts, elles ne valent pas à beaucoup près les nôtres.

Les installations étaient élégantes, parfois même luxueuses, comme cette superbe coupe de cristal qui jamais ne désemplit, au milieu d'un nid de verdure, et qui était le motif central de l'Exposition de Gilka.

La présentation en bouteilles était aussi très soignée et, quant aux soins pris pour faciliter la dégustation des produits, on doit avouer qu'on a rarement rencontré autant de complaisance et un ordre aussi parfait.

Si nous insistons sur ces questions en apparence insignifiantes, c'est que nous retrouvons ces mêmes qualités germaniques sur le terrain commercial, et que ce sont les armes les plus redoutables dont se servent nos entrepreneurs voisins, pour nous faire échec dans tous les domaines de lutte économique.

Le décor est loin d'être tout dans une Exposition. Mais comme nous le disions plus haut, il compte pour beaucoup auprès du public profane, et il vaut de l'or comme réclame universelle.

Les deux principaux exposants étaient GILKA et KARL MAMPE, tous deux obtenaient un Grand prix.

Gilka présentait du kummel déjà récompensé dans toutes les Expositions internationales.

Karl Mame nous donnait aussi du kummel mais de moins bonne qualité, du bitter et du « half and half » une boisson très usitée à Berlin, composée de moitié bitter, moitié orange. C'est un élixir amer qui, coupé avec de l'eau pure, minérale et sucrée, donne une boisson aussi agréable que rafraîchissante. Les bouteilles qui renferment cet élixir sont de forme quadrangulaire et portent la marque « Éléphant ».

Les meilleurs kirschs étaient présentés par la maison LANDAUER et MACHOLL, de Heilbronn, qui possède une des plus grandes distilleries de l'Allemagne, produisant 55,000 litres d'alcool pur par an.

BUCHHOLZ de Gruenberg en Silésie, fabrique des cherrynac, une variété de kirsch de qualité inférieure, et du grand cardinal une sorte de bénédictine, médiocre copie de quelques-uns de nos meilleurs produits.

Julius LAPPE est connu pour son four leaves wihsky et Théodore Lappe par ses boissons aromatiques à base d'angélique et d'orange.

MAMLOCK, de Breslau, a du curacao trop sec, sans couleur et sans corps, et deux autres liqueurs qui, celles-ci, sont assez bonnes, variétés de kummel connues sous le nom de « alt dessauer » et de « allasch ».

SCHERER ET C^o, de Langen, près de Francfort-sur-Mein, présente des anisettes qui ne blanchissent pas comme les nôtres, mais ne laissent pas cependant d'accuser une certaine finesse.

KONIG ET ELMENDORF ont des liqueurs qui rappellent le genièvre et MOLLER offre à la dégustation du bommerlunder, sorte de gin très violent.

Enfin UNDERBERG fabrique sur les coteaux du Rhin, un bitter à base d'écorce d'orange, connu d'un bout à l'autre de l'Allemagne, sous le nom de boonekamp, mais qui est loin de valoir au palais nos bitters français ou les bitters italiens.

Disons, pour terminer ce qui est relatif à l'Allemagne, que les pays d'Outre-Rhin font très honorable figure sur la liste des récompenses avec 2 Grands prix, 4 médailles d'or, 5 médailles d'argent et 1 seule médaille de bronze pour un total de 12 exposants.

3. — ITALIE

L'Exposition italienne des liqueurs mérite d'attirer l'attention du visiteur. C'est, en effet, une Exposition qui se distingue non seulement par le nombre des maisons représentées, mais encore fréquemment par l'excellence des produits et la manière artistique de les présenter au public.

L'Italie était représentée par 34 exposants qui ont obtenu 4 Grands prix, 9 médailles d'or, 14 médailles d'argent et 7 de bronze.

Deux vitrines surtout attirent l'attention :

Celle des Fratelli BRANCA, de Milan, qui est peut-être la plus belle de toute l'Exposition des liqueurs et la plus importante en même temps avec sa pyramide de vermouth et de fernet.

Celle des Fratelli CORA, qui est moins majestueuse, mais qui fait preuve d'un très bon goût, et présente un échafaudage très pittoresque et très artistique de liqueurs variées.

D'une façon générale, d'ailleurs, les Italiens ont un goût inné pour la décoration, et c'est certainement dans ce pays que nous avons trouvé la présentation la plus élégante de bouteilles, avec un genre d'étiquettes du plus artistique effet.

Il suffit de citer à ce sujet la maison PROTO, de Rome, dont les bouteilles sont de véritables bijoux de faïence avec étiquette incrustée en mosaïque.

C'est évidemment la meilleure façon de faire de la bonne réclame auprès du grand public, surtout le grand public américain de l'ouest, très avide d'illustration.

N'allez pas croire cependant, qu'il n'y ait que l'extérieur de beau. Le fond de la distillation en Italie est excellent, tout en laissant néanmoins un arrière-goût qui ne plaît pas toujours en France.

La renommée des vermouths de Turin n'est plus à faire, et tous les autres pays qui essayent de les imiter, ont encore bien des progrès à réaliser, pour arriver à en obtenir d'aussi parfaits.

On nous a fait goûter un china excellent, de la maison GIANNETTI, à Lacedonia. Il faut citer aussi les liqueurs d'orange tout à fait bien

préparées, et les amers de première qualité, que nous avons dégustés chez PELUSO, de Naples, et FLORIO, de Palerme.

Il n'y a guère que les menthes d'Italie que nous ne trouvons pas à notre goût. Elles n'ont rien de commun avec les nôtres.

En parcourant les vitrines nous noterons VACCARI, de Livourne, qui a une crème de chocolat très bonne et une anisette parfaite.

BRESCIANI ET CRESSENT, de Brescia, et MONCABELLI, offrent une anisette de même qualité, l'anesone triduo.

FICCA, d'Avellino, présente une liqueure Italie qui est d'une distillation excellente, et qui est certainement appelée à avoir beaucoup de succès.

La maison PASCALE fabrique, dans les Abruzzes, un centerbe fait d'herbes et de simples, qui servent à combattre les fièvres dans les lieux marécageux de la Campagne romaine. De petites bouteilles tressées de paille, rehaussent encore le produit très estimé en Italie.

FARAGLIA, de Rome, est connu pour sa crème de mandarines et ses boissons toniques.

BRISATTI présente une eau-de-vie de cidre sirupée, incolore sous le nom d' « aqua di tutto cidro ».

MARTINI et GIACOBINI sont d'excellents fabricants de vermouths, très appréciés par les buveurs de cocktails aux Etats-Unis.

Mais, revenant sur notre début, nous ne saurions trop insister sur le succès obtenu par les vermouths, les amers et les liqueurs sirupées des Fratelli BRANCA et des Fratelli CORA.

La société Branca, établie en 1850 à Milan, s'est rapidement développée, et emploie aujourd'hui 350 ouvriers dans des laboratoires et des magasins qui couvrent 50,000 pieds carrés.

Tout est installé de la façon la plus moderne. Il y a environ 500,000 bouteilles vides en réserve et ce n'est pas trop si l'on songe que les Fratelli Branca envoient chaque année, en Amérique, 400,000 caisses de bitters hygiéniques et fébrifuges.

Les Fratelli CORA ont exposé un nombre si varié de produits, chacun excellent dans son genre, que la vue seule des bouteilles installées sur la table, suffisait pour attester l'importance de la maison.

4. — MEXIQUE

Après la France, c'est le Mexique qui tient le record pour le nombre des exposants dans le Groupe 93.

Mais disons tout de suite qu'il s'en faut de beaucoup que les produits soient d'aussi bonne qualité que chez nous.

Les progrès de la distillerie moderne n'ont pas encore touché l'ancienne province espagnole. C'est pourquoi il faut convenir que pour les procédés primitifs dont on dispose dans ce pays, les liqueurs sont aussi bonnes qu'elles peuvent l'être.

La plus grande distillerie de Mexico qui nous ait présenté ses produits est la FAVORITA, dont les bouteilles s'élancent en guirlandes autour du pilier central de l'Exposition du Mexique.

Cette distillerie est toute récente. Ses établissements ont été construits en 1900 et elle n'a commencé son travail qu'en 1901.

Elle a un capital de 5 millions de francs et elle emploie 100 ouvriers environ.

Elle est arrivée l'année dernière à faire 52,000 tonnes de trafic.

Sa spécialité est la fabrication d'alcools de maïs à triple rectification.

La boisson nationale du Mexique est le mezcal qu'on appelle aussi téquila lorsqu'il est un peu mieux raffiné. C'est le brandy de l'ouvrier, le cognac du bourgeois et de l'aristocrate.

Aussi les trois quarts des exposants du Mexique sont-ils des exposants de mezcal. — Le mezcal est une eau-de-vie distillée tirée du maguey, une sorte de palmier. La sève du maguey, très sucrée, est obtenue au moyen d'une saignée en forme de cavité arrondie pratiquée dans le bulbe central qui se développe à la base à l'époque de la maturité. Cette sève est mise dans des pots de terre pour laisser à la fermentation le temps de se faire. On obtient ainsi le pulque, boisson douce d'où l'on extrait le mezcal.

Les eaux-de-vie ainsi extraites sont, d'ordinaire, de qualité assez médiocre ; aussi est-ce avec la plus grande difficulté que les jurés européens ont consenti à leur décerner une médaille d'or.

D'autres alcools à 90 degrés, faits de miel, sont bien meilleurs.

Les maisons CALACHUCH et BOLIO y BOLIO ont présenté d'excellents produits de ce genre.

Les rhums mexicains sont, par contre, de fabrication très ordinaire, sans parfum et mal distillés.

On a trouvé de bonnes liqueurs présentées par la COMPANIA DISTILLADORA DE LE CASA COLORADO et par la COMPANIA DISTILLADORA SOCIÉTÉ ANONYME DE MEXICO.

Ce sont, pour la plupart, des crèmes extraites des différents fruits tropicaux dont le sol du Mexique est si prodigue :

Crema de naranja, crema de pina, crema de cuinda, crema de rompopa, etc., etc... La maison ROSALES, de Mexico, a présenté au Jury trente qualités diverses de ces liqueurs.

Les anisettes du Mexique sont très violentes avec un goût d'anis très prononcé. Les meilleures sont celles de la maison VARGAS (Colima), du reste bien présentées dans de longues bouteilles effilées.

La « ALMADA SUGAR REFINERIES Co » a une Exposition intéressante de cocktails tout préparés dont la vente s'accroît d'année en année. Ainsi s'explique la clientèle fidèle de ces maisons à nos vermouths de France et d'Italie.

Terminons en disant que le Mexique, comme tous les États de l'Amérique Centrale et de l'Amérique du Sud, contrefait un grand nombre de nos produits.

Aussi le Jury a-t-il, délibérément, écarté quatre maisons qui présentaient des contrefaçons de cognac et de vermouth.

Devant une décision aussi énergique, le Commissaire mexicain pour l'Agriculture, n'a pas jugé utile de soumettre au Jury les produits des autres maisons imitateurs, et a rayé ces dernières de la liste des exposants.

Néanmoins, sur 88 exposants, le Mexique a obtenu : 3 Grands prix, 12 médailles d'or, 37 médailles d'argent et 33 médailles de bronze.

5. — PORTO-RICO

La petite île de Porto-Rico nous a présenté d'excellents rhums et quelques bonnes liqueurs.

D'une façon générale, la distillerie y est bien supérieure à ce qu'elle est au Mexique.

A l'Exposition, Porto-Rico occupait un coquet pavillon présentant ses produits dans un décor de colonnades tressées de paille légère, qui produisait bon effet.

Comme au Mexique, il y a des contrefacteurs à Porto-Rico et le mot de « cognac » se retrouve plus d'une fois sur les eaux-de-vie de pays.

Les meilleurs rhums que nous ayons vus sont ceux des maisons BETENCOURT-HERMANOS et OLILAS et C^o.

Les meilleures liqueurs étaient présentées par José MONCLOVA qui fabrique de bons sirops d'orange, de citronnade, d'ananas et de café.

Nous avons, enfin, remarqué les bouteilles de vieux rhum de Frederico GATEL, de BRID et BARCELO, de HERMANOZ, de PILA et C^o.

Nous devons, enfin, avant de quitter l'île de Porto-Rico, souligner son succès. Sur 31 exposants elle a remporté, en effet, 3 Grands prix, 7 médailles d'or, 9 médailles d'argent et 10 médailles de bronze.

6. — NICARAGUA

Le Nicaragua est un pays d'étendue fort réduite, mais l'activité de ses habitants y est aussi féconde que dans les plus puissants États.

Le travail y est consciencieux et les offres au public sont loyales.

Qu'on en juge par le fait suivant, à savoir que la distillerie et les spiritueux sont, au Nicaragua, sous la surveillance du Gouvernement qui ne permet que l'emploi des appareils français de distillation.

Toutes les eaux-de-vie qui nous ont été présentées avaient été préparées avec des appareils de la maison Egrot...

Il faut encourager cette tendance des fabricants de l'Amérique Centrale à ne se servir que des produits français.

Aussi le Jury a-t-il accordé un Grand prix à la Collectivité des Distillateurs du Nicaragua.

Il ne faudrait pas cependant aller jusqu'à croire que les eaux-de-vie du Nicaragua fussent parfaites.

Loin de là, les produits ne sont malheureusement pas bien rectifiés pour la plupart, et on y retrouve presque toujours un goût de chaudière et de croupi.

Les factoreries de San RAFAEL, à Granada, de San ANTONIO, à Chichigalpa, de PHILADELPHIA, à Diriamba et surtout la COMPAGNIA FACTORY, à Granada, sont les plus importantes du Nicaragua. Elles fabriquent des eaux-de-vie de sucre de canne entre 50 et 74 degrés.

Angel CALIGARIS est le plus grand fabricant de liqueurs, mais on trouve trop de contrefaçons chez lui pour que l'on ait pu récompenser ses produits à leur valeur.

Il ne sera pas sans intérêt de remarquer, en quittant le Nicaragua,

que sur 10 exposants : 10 ont été récompensés, 4 par des médailles d'or, 5 par des médailles d'argent et 1 par une médaille de bronze.

7. — VENEZUELA

De très bons produits, très bien distillés, voilà le résumé de ce que nous avons vu au Venezuela.

C'est le meilleur éloge qu'on puisse faire de la distillation de ce pays.

Les exposants du Venezuela avaient des vitrines très simples, mais de très bon goût, dans le Palais des Forêts et des Pêcheries.

La COMPANIA DISTILLADORABEL JULIA, de Maracaïbo, exposait le meilleur rhum que le Jury ait goûté, d'une finesse et d'une saveur exquis.

Le Venezuela est la patrie des bitters angosturas. Aussi a-t-on décerné sans hésitation des médailles d'or à SIEGERT, de Bolivar, et à HERNANDEZ, de Caracas, dont les bitters sont parfaits.

Les liqueurs de PI-MONLEO et les eaux-de-vie de PULIDO sont moins bonnes, mais ce ne sont pas les produits importants du pays.

Sur 10 exposants, le Venezuela a obtenu 1 Grand prix, 5 médailles d'or, 4 médailles d'argent.

Comme on le voit, cette Exposition a été appréciée. On n'a même pas eu à décerner de médaille de bronze.

8. — CUBA

Avec l'énorme production de canne à sucre de Cuba, il est évident que cette île doit produire une grande quantité d'alcool, puisque l'alcool est extrait des mélasses, qui ne sont qu'un résidu de la canne à sucre.

Pendant longtemps la production de l'alcool à Cuba a été considérable. C'est que cette île avait la faculté d'exporter librement les produits de sa distillation dans les Etats de l'Amérique du Sud qui étaient ses tributaires résignés en fait d'alcools.

L'exportation de Cuba vers le sud se faisait sur une très vaste échelle.

Mais plus tard la République Argentine et l'Uruguay, songeant à provoquer la création et à encourager le développement des distilleries sur leur propre territoire, s'armèrent de droits protecteurs très

élevés et atteignirent du même coup la production de l'alcool à Cuba dont la distillation est descendue, aujourd'hui, à peu près aux limites de la consommation locale.

Les variétés de rhum sont encore nombreuses, mais le produit fameux entre tous de la distillation cubaine est le rhum de la maison BACARDI fabriqué dans la province de Santiago de Cuba.

Mais Cuba ne fabrique pas seulement des alcools et des rhums. On y trouve aussi d'excellentes liqueurs : ALDABO et C^o ont des anisettes très fines, à goût d'anis très prononcé, dans le genre espagnol ; DUSSAQ expose de l'anisette double, de l'oïen compana (une boisson locale) et de la crème de cacao ; PIJUAN, lui aussi, expose de l'oïen, du maranon et de l'anis.

Enfin la SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE MATANZAS possède des alcools de 50 degrés et des rhums de 50 à 80 degrés.

DELLALUNA BROCHI, à la Havane, expose des vermouths de Turin.

Cuba avait 11 exposants qui ont remporté 2 Grands prix, 5 médailles d'or et 4 médailles d'argent.

9. — BRÉSIL

Le Brésil exposait surtout des cafés à Saint-Louis. Néanmoins, au milieu des bocaux renfermant les graines noires ou blondes, un stand contenait une pyramide de bouteilles et de barillets. Au pied de la pile se trouvaient les énormes récipients en verre des alcools de la plus grande distillerie brésilienne : la maison ARTIGAS et C^o, de Sao Paulo.

Les fruits les plus variés de ce pays tropical permettent l'élaboration de sirops et de liqueurs aux parfums souvent étranges.

Les frères de AGUIAR, de Rio-Janeiro, présentaient de la crème de cacao et du laranja cravo.

BERTHAUD, CARNEIRO, à Goyar, A. S. et C^o exposaient les meilleures liqueurs de laranja, faites d'oranges distillées.

CHRISTIA et C^o, de Pelotas, FRACCAROLI et C^o, à Quito B. Horizonte, avaient les meilleurs anis, type espagnol.

La distillerie KROEFF présentait un alcool de 50 à 60 degrés fait de farine de manioc très bien distillé.

Pour combattre les fièvres dans la région de l'Amazone on emploie beaucoup les amers et les vermouths imités de l'Italie.

On doit signaler aussi au Brésil des liqueurs spéciales aux vertus curatives très énergiques.

LOBOSCO, à Rio-Janeiro, fabrique de la palmyrena et du fernet.

TAVARES, de Pernambouco, fabrique de l'hespéridina.

TRAVAGLIO et TREVISAN, tous les deux de Sao Paulo, exposaient des élixirs bien préparés et de bons vermouths.

Sur 35 exposants brésiliens, le Jury a accordé 3 Grands prix, 9 médailles d'or, 17 d'argent et 6 médailles de bronze.

Pour terminer cet aperçu sur le Brésil nous croyons utile de donner le tableau ci-dessous qui traduit, pour l'année 1902, l'importance des achats du Brésil en boissons alcooliques, liqueurs et sirops, vermouths et bitters.

C'est en même temps un tableau comparatif des ventes des principaux pays qui exportent des liqueurs et spiritueux au Brésil.

L'unité de compte est le milreis, 1 fr. 804.

Importations au Brésil en 1902.

	BOISSONS ALCOOLIQUES	LIQUEURS ET sirops	VERMOUTHS ET bitters
France.	462,878	165,752	342,631
Angleterre. . . .	261,024	1,222	3,034
Allemagne. . . .	23,794	1,580	85,747
Etats-Unis. . . .	4,168	273	163
Italie.	7,684	3,268	473,572
Uruguay.	2,540	477	4,480
Belgique	262		484
Portugal	105,254	2,702	

Ainsi que le prouve éloquemment ce tableau la France tient de beaucoup la tête dans le mouvement des importations au Brésil.

Ce résultat est dû évidemment à la qualité supérieure des produits français, mais il est dû aussi à l'activité de la représentation française qui se déploie plus dans cette branche du commerce extérieur que dans beaucoup d'autres branches.

10. — RÉPUBLIQUE ARGENTINE

Dans l'Exposition argentine, qui avait tenu à se faire représenter dans le Groupe 93, on remarquait sur des étagères fort bien présentées, les vermouths, les amers, les fernets, boissons si populaires

dans les pampas de l'Amérique du Sud et qui sont un adjuvant indispensable de la grande boisson nationale, le maté.

La plus grosse maison, et comme chiffre d'affaires et comme qualité des produits, est sans contredit la maison PINI ILXOS et C^o dont le vermouth aquila, le fernet mansoni et le bitter Trianon sont des spécialités très goûtées fabriquées à Buenos-Ayres.

La maison A. GOLDBER, également de Buenos-Ayres, fabrique toutes espèces de crèmes : crème de cacao, de vanille, de mandarine, de rose.

Après Pini, les deux plus importantes distilleries de l'Argentine sont celles de GALLY et C^o, à Buenos-Ayres, et de FRANCESCO HENZI, à Rosario, pour les apéritifs et les amers.

L'Argentine comptait 11 exposants qui ont remporté 1 Grand prix, 3 médailles d'or et 7 d'argent.

L'absence de médaille de bronze à décerner prouve la haute qualité des maisons.

11. — HAÏTI

L'île de Haïti présentait de vieux rhums, d'excellents rhums malheureusement offerts sous une forme peu séduisante, enfermés dans des bouteilles très ordinaires qu'on voyait exposées dans une vitrine sans aucun cachet.

VILLEJOINT, PIERRE SENEQUE et BARBANCOURT sont les plus grandes maisons de Port-au-Prince pour les rhums.

BLAS VIERAS et M^{lle} LUCAS présentaient un marasquin de pêches d'un goût parfait.

Enfin ROMULUS montrait les liqueurs les plus variées, des muscats, des anisettes, et une « liqueur du parfait amour ».

Haïti était représenté par 8 exposants qui ont obtenu 4 médailles d'or, 3 médailles d'argent et 1 de bronze.

12. — PÉROU

Avec le Pérou, nous retrouvons les alcools.

A part une seule maison de liqueurs et élixirs la CONCORDIA, à Paseo-Colon, qui présente une bonne « coca peruana », tous les autres exposants sont des exposants d'alcool.

LE PERUVIAN SUGAR STATE, à Pacasmayo, est le plus intéressant du Groupe avec des alcools de canne à sucre à 90 degrés.

VICTOR LARCO HERRERA et LARCO HERMANOS présentent des alcools de 60 à 70 degrés.

Sur 7 exposants, le Pérou a obtenu 2 médailles d'or, 2 médailles d'argent et 3 médailles de bronze.

13. — GUATEMALA

Le Guatemala a exposé dans son palais national, dans de toutes petites vitrines aux couleurs claires, régulièrement alignées, surtout des whiskies préparés à l'aide de différents fruits.

J.-D. HERETTE et C^o a du banand whisky.

MISS THERESA SOBERANOS ET ROSARIO SOBERANIS ont des whiskies de sucre de canne.

ISAAC SIERRA a des bitters et des amers médiocres et des alcools parfumés à la fleur d'oranger.

Les 8 exposants du Guatemala ont remporté 3 médailles d'or, 1 médaille d'argent et 4 médailles de bronze.

14. — AUTRICHE

L'Autriche n'était représentée à Saint-Louis que par 5 exposants, mais il est vrai de dire qu'elle avait choisi les meilleurs de ses fabricants d'eau-de-vie et liqueurs.

Le succès obtenu par les Autrichiens s'explique ainsi aisément.

Sur 5 exposants il n'y a qu'une médaille d'argent de décernée à côté de 2 Grands prix et de 2 médailles d'or.

Une belle vitrine est celle de LICHWITZ. Tout près, un petit comptoir abrité par un dôme élégant permet aux visiteurs de déguster les produits du pays.

GIROLAMO LUXARDO expose son excellent marasquin de Zara dans des bouteilles effilées de forme gracieuse.

LITGHWITZ, de Troppau, a de la « monchliqueur », une sorte de chartreuse, et du « syrmier sliwowitz » une eau-de-vie de prunes de 1854.

HAFFTMANN, GEORG FINDELS et JACOB URBAN ont des bitters et des apéritifs à base d'herbes et de simples.

La distillation est irréprochable.

En résumé l'Exposition autrichienne est une jolie Exposition, intéressante, que le Jury a couverte de lauriers.

15. — ESPAGNE

Un seul exposant de liqueurs s'est présenté pour défendre les couleurs de l'Espagne à Saint-Louis. Mais il a obtenu une médaille d'or pour son jerez-quina bien préparé et bien présenté, c'est M. Manuel FERNANDEZ, à Jerez.

16. — PORTUGAL

Le Portugal est de toutes les nations européennes, la France exceptée, celle qui a fait la plus vaste Exposition de vins et de liqueurs.

Se détachant sur des drapeaux et des oriflammes aux couleurs nationales et sur des panneaux représentant des vins du Portugal, les bouteilles s'étagaient le long de toutes les colonnades du stand.

La plus grande maison du Portugal est la FABRICA ANCORA, de Lisbonne, qui expose 104 espèces de liqueurs différentes : crème de ovas, anisado, punche, tangerina, licor de cremita, etc., dans des bouteilles de 3/4 de litre avec des étiquettes très artistiques.

LEANDRO JOSE DA SILVA avait du kummel-cristal et de la liqueur de Portugal qui lui ont mérité une médaille d'or.

On remarquait aussi les genièvres et les curaçaos de SILVA et de THEMIDO. JUDICE exposait une liqueur appelée Electra, qui est une imitation de la bénédictine, d'une finesse parfaite.

Enfin, 5 exposants présentaient des eaux-de-vie de vin et de figes d'une distillation irréprochable. C'étaient : la COMPANIA DE LEZIRIAS, à Lisbonne, Gaspar MACHADO, à Sanardello, l'EMPRESA VINICALA DE SALVATERRE DE MAGOS, à Lisbonne, GUESDES LUIS, à Abrantès, GUERREIRO, à Silves, qui tous ont présenté des échantillons très goûtés par le Jury.

Il est difficile de trouver des produits d'une qualité supérieure à celle qui caractérisait la fabrication du Portugal. Néanmoins, beaucoup de maisons étant de nouvelles venues sur le terrain des Expo-

sitions, les récompenses accordées au Portugal ont été moins hautes que pour d'autres Nations plus anciennes et partant plus expérimentées dans l'art de la distillation.

Les 17 exposants du Portugal ont obtenu : 1 Grand prix, 6 médailles d'or, 8 médailles d'argent et 2 médailles de bronze.

17. — BELGIQUE

La Belgique avait, en 1902, 228 factoreries et distilleries employant 2,106 ouvriers, ce qui est énorme pour un pays de si petite étendue.

L'Exposition belge était rangée dans cinq vitrines du pavillon national.

On peut dire que le Jury a retrouvé là les mêmes qualités qu'il avait admirées dans nos produits français.

La maison SCHALTIN et C^o et la maison MARCETTE sont les deux plus grands établissements de fabrication de Spa.

Leurs élixirs et leurs liqueurs ne laissent rien à désirer au point de vue de la distillation.

De bons quinquinas et surtout d'excellents genièvres ont été présentés au Jury par les DE MEY, DE VOGHEL et SIMON, de Bruxelles.

Nous citerons aussi les anisettes et les curaçaos de la distillerie DES BRUYÈRES, des frères ROTHART et de SUTENS.

Sur 11 exposants belges, 2 Grands prix ont été accordés par le Jury ainsi que 3 médailles d'or, 4 médailles d'argent et 2 médailles de bronze.

18. — HOLLANDE

Les Pays-Bas n'avaient envoyé que deux exposants HULSTKAMP, ZOON et MOLLIN et VAN HOBOTKEN, de Rotterdam.

Le premier a obtenu un Grand prix, le second une médaille d'or.

C'est dire la qualité de premier ordre des produits présentés par ces deux maisons.

Elles nous ont fait goûter des gins excellents. Il est regrettable que des fabricants aussi connus que Fokin et Bools n'aient pas jugé utile de faire figurer leurs curaçaos et leurs anisettes à l'Exposition.

Mais de toute façon la Hollande ne peut qu'être fière de ses distilleries et des brillantes récompenses qu'elles ont remportées à Saint-Louis.

19. — CEYLAN

Dans le stand coquet où se pressait la foule des dégustateurs à l'heure du thé, les distillateurs de Colombo se sont fait représenter par quatre maisons qui ont obtenu 1 médaille d'or, 2 médailles d'argent et une médaille de bronze.

Le Gouvernement de Ceylan, ainsi que les frères SILVA et la maison A. DIAZ, nous ont présenté des alcools assez bien rectifiés.

20. — ANGLETERRE — IRLANDE — ECOSSE

Les Iles Britanniques avaient trois représentants à Saint-Louis. Mais ces trois représentants ont déployé un luxe d'installation qu'on ne retrouve dans aucun autre pays, si ce n'est aux États-Unis.

HOPKINS JOHN et C^{ie}, de Londres, ont obtenu un Grand prix pour le scotch whisky, la boisson nationale anglaise, si populaire aussi en Amérique, et qui commence à s'implanter de plus en plus dans nos bars parisiens.

DEWAR JON AND SONS, de Londres, exposaient outre leurs whiskyes différentes qualités de brandies.

Leur installation était tout à fait charmante. Une petite cabane de pâtre écossais en troncs d'arbres à peine équarris, avec, à l'intérieur, un ameublement rustique et de grossiers panneaux sculptés abritait l'Exposition de Dewar.

La célèbre réclame où l'on voit les aïeux des Écossais descendant des cadres de leurs tableaux pour venir vider le verre de whisky d'un Écossais moderne était placée comme enseigne à l'extérieur.

THE (OLD BUSHMILLS) DISTILLERY C^o avait, elle aussi, une installation très ingénieuse. Un alambic gigantesque était supporté par un grand four en briques où se trouvait installé un comptoir de vente. La distillerie date de 1743 et c'est la plus importante de l'Irlande.

Le malt qu'elle emploie est parfaitement pur avant d'être mélangé avec l'eau de la « River Busch » qui est d'une limpidité parfaite et dont la renommée date du XVIII^e siècle.

Ces 3 exposants anglais ont remporté un Grand prix et deux médailles d'or.

Ce fait est dû à l'excellence de leurs produits si populaires, en même temps qu'à l'ingéniosité de leurs Expositions.

21. — CANADA

Le « Dominion of Canada » n'était représenté à Saint-Louis que par un seul exposant : le GOUVERNEMENT DU CANADA, qui présentait le fameux Canadian club whisky.

On pouvait remarquer une belle vitrine avec une pile savamment agencée de nombreuses bouteilles de whisky.

Il n'y a pas eu de récompenses.

Pour des motifs que je ne puis rappeler, le représentant du Gouvernement canadien n'a pas permis de déguster.

22. — ILES BERMUDES

Les Iles Bermudes, à l'encontre des grands pays qui n'ont pas figuré dans le Groupe 93, avaient tenu à ne pas se laisser ignorer.

Nous avons à signaler un exposant de la Trinité, SIEGERT et fils, qui présentait des bitters angosturas parfaits.

Nous ne nous étonnerons plus de l'existence d'une telle distillerie aux Iles Bermudes quand nous saurons que l'inventeur de l'angostura, le docteur Siegert, était un citoyen des Bermudes.

23. — BULGARIE

Deux exposants de Bulgarie présentaient des eaux-de-vie dans le Palais des Industries variées.

C'étaient la maison HADJIMOF FRAX, à Sophia, qui a obtenu un Grand prix, et LASANOFF et DJOROFF, à Widdin, qui a été récompensée d'une médaille d'argent.

24. — SIAM

Le Siam figurait aussi dans le Groupe des liqueurs représenté par la SIAMOISE ROYAL COMMISSION, à Bangkok, qui exposait des alcools de distillation très ordinaire et a reçu une médaille d'argent.

25. — ÉTATS-UNIS

Nous clôturerons la liste des pays qui ont exposé dans le Groupe 93, par les Etats-Unis, non point, comme on serait tenté de le croire, parce que la Nation hospitalière qui nous avait invités à son Exposition Universelle n'avait en matière de liqueurs qu'une importance

effacée, mais parce que les Etats-Unis avaient, au contraire, une Exposition très spéciale, originale et relativement importante.

La grande nation américaine était, en effet, représentée par 21 exposants, dont nous donnons plus loin la liste, mais qui tous offraient invariablement du whisky.

Leurs produits ont, du reste, été tellement appréciés qu'ils ont donné lieu en fait de récompenses à 6 Grands prix, 6 médailles d'or et 9 médailles d'argent.

Pas une seule médaille de bronze.

Voici la liste des exposants de whisky de l'Union américaine du Nord avec, en regard, les récompenses obtenues.

BERNHEIM DISTILLING C ^o , à Louisville.	Grand prix.
KIRSCH ET C ^o , à Kansas City	Méd. d'argent.
LANAHAN, WIN ET SON, à Baltimore	Grand prix.
DISTILLING C ^o , à Pittsburg	Grand prix.
MOUNTAIN DISTILLING C ^o , à Cincinnati	Méd. d'argent.
OLD TISIES DISTILLERY, à Louisville	Méd. d'or.
SCHIELE ET C ^o , à Saint-Louis	Méd. d'argent.
SUNNYBROOK DISTILLERY, à Louisville.	Grand prix.
WESTHEIMER ET SON, à Cincinnati.	Méd. d'or.
MIDDLESBORO DISTILLING C ^o , à Middlesboro.	Méd. d'argent.
J.-W. MAC CULLOCH, à Owensboro	Méd. d'argent.
JACK DANIELS LYNCHBROY, à Tennessee.	Méd. d'argent.
A BOOKE ROBERTS AND C ^o	Méd. d'or.
ENGAR AND KICI EXCHANGE, à New-Orléans.	Méd. d'or.
NEW-ORLÉANS COFFEE C ^o , à New-Orléans.	Méd. d'argent.
L.-E. JUNG, à New-Orléans	Méd. d'or.
LOUISIANA DISTILLERY, à New-Orléans	Grand prix.
DUMBARS SONS, à New-Orléans	Grand prix.
ALEXANDRE MOUTON, à La Fayette.	Méd. d'argent.
A.-H. GAY PLANTWY C ^o , à Plaquemine.	Méd. d'or.
BRINGHMIT AND SON, à Alexandria.	Méd. d'argent.

Toutes ces Expositions américaines de whiskyes se trouvaient dans l'aile A du bâtiment de l'Agriculture formant une série d'échoppes, le long d'un couloir où la foule était obligée de passer en se pressant pour se rendre d'une extrémité à l'autre de l'énorme bâtisse.

La décoration de ces échoppes variait peu. Les uns exposaient des bouteilles dans leurs vitrines comme le BALTIMORE RYE WHISKY. D'autres dressaient en porte d'entrée les tonneaux et les caisses de leur marque.

Partout on distribuait au public de gentils souvenirs; partout un représentant à la parole facile et au visage accueillant vous faisait goûter les produits de sa maison avec une largesse vraiment royale.

Une seule maison américaine était sortie de l'ordinaire, la SUNNY-BROOK DISTILLERY C^o, de Louisville. Au pied de la colline sur laquelle s'élevait le Palais de l'Agriculture, à proximité de l'Exposition des Philippines et du Palais des Forêts et des Chasses, les passants s'arrêtaient devant une construction coquettement bâtie de troncs d'arbres mal équarris et qui n'était autre qu'une distillerie modèle.

Cette Exposition de premier ordre était faite par une maison de Louisville, c'est-à-dire du Kentucky.

Or, il ne faut pas oublier que le Kentucky est l'Etat le plus important de la République américaine pour les whiskyes. Avec les chevaux de selle, les whiskyes constituent les produits essentiels de cette riche contrée.

A Louisville toutes les grosses fortunes sont entre les mains des distillateurs, et il y a un roi du whisky, comme il y a un roi de l'acier ou des chemins de fer. C'est il y a deux ans que le trust des whiskyes a été fondé à Chicago.

Il est aujourd'hui tout à fait florissant, et le commerce du whisky ne fait que s'étendre à l'intérieur du pays.

A Louisville, on paie, outre la taxe municipale, une taxe pour l'Etat et une taxe pour le comté sur le whisky. D'où l'intérêt primordial, pour l'Administration, à ménager les distillateurs qui lui rapportent tant d'argent dans le rendement général des impôts.

L'art de la distillation ne remonte qu'à peu de siècles et sa découverte est due à des moines espagnols et italiens, qui longtemps en gardèrent le secret. Plus tard, la distillation pénétra en Irlande avec les missions catholiques et c'est là que l'« aquavita » des Latins prit le nom de « whisky » si cher aux Anglo-Saxons et à leurs congénères, les Américains du Nord.

Cette légère digression nous a un peu éloigné du sujet, c'est pourquoi nous nous empresserons d'y revenir, pour terminer ce que nous avons à dire sur les Etats-Unis, par cette constatation à savoir que l'Exposition du whisky a prouvé le développement considérable que prend cette industrie dans l'Union.

Il y aura lieu pour nous de nous en préoccuper. Ce point fera, du reste, l'objet d'une remarque dans les conclusions générales que nous aurons l'honneur de formuler.

IV

JURY DES RÉCOMPENSES

Pour nous conformer à l'ordre adopté par la réunion des rapporteurs dans sa séance du 17 septembre 1904 et particulièrement aux instructions que M. Hamelle, notre sympathique et éminent rapporteur général, a bien voulu nous adresser, pour nous guider dans la confection de notre travail, nous parlerons maintenant de la composition du Jury affecté au Groupe 93.

Ce Jury était ainsi composé :

M. HOCTOR, à New-York, *président* ;
M. BERTRAND, à Paris, 8 rue Drouot, *vice-président* ;
M. HERNANDEZ, à Porto-Rico, *secrétaire* ;
M. G. CAZALIS, à Cette, *secrétaire-adjoint* ;
M. M. CHASTENET, à Périgueux, *rapporteur* ;
M. LEVITTE, à Paris, *juré* ;
M. ALBERTINI, à Cuba, *juré* ;
M. MOORE, à Kentucky, *juré* ;
M. ALBERGO, à Saint-Louis, *juré* ;

Comme on le voit, si le président est Américain, le vice-président, M. Bertrand, est Français, le secrétaire-adjoint, M. Cazalis, est Français, un juré, M. Levisse, est Français ainsi que le rapporteur qui a reçu la périlleuse mission de rédiger les présentes lignes.

Sur 9 membres qui composaient le Jury du Groupe 93, la France en comptait donc 4, dont 3 faisaient partie du Bureau.

C'est dire que notre pays, dans le choix même du Jury, voyait consacrer sa prééminence en matière de distillation.

Il a le droit d'en être fier d'autant plus que ses exposants ont jus-

tifié, par leur nombre et les lauriers qu'ils ont su cueillir, l'honneur qui était fait dans la composition du Jury à leur nationalité.

Nous donnons ci-dessous un tableau synoptique, qui montre le nombre total des exposants et des récompenses obtenues et qui, indépendamment des observations qu'il peut suggérer, traduit, sous une forme sensible, les opérations délicates, attentives, laborieuses et longues auxquelles le Jury a dû se livrer pour tout apprécier et tâcher de juger en connaissance de cause et toute équité.

NATIONALITÉS	Exposants	Grand Prix	Méd. d'Or	Méd. d'Argent	Méd. Bronze	Total des récomp ^{ss}	0 0 par puis.
France	104 (1)	36	22	19	24	101	24
Mexique	88	3	12	37	33	85	20
Brésil.	35	3	9	17	6	35	8
Italie	34	4	9	14	7	34	8
Porto-Rico	31	3	7	9	10	29	7
Etats-Unis	21	6	6	9	»	21	5
Portugal	17	1	6	8	2	17	4
Allemagne	12	2	3	6	1	12	3
Argentine	11	1	3	7	»	11	2
Belgique	11	2	3	4	2	11	2
Cuba	11	2	5	3	1	11	2
Nicaragua	10	1	4	5	1	10	2
Venezuela	10	1	5	4	»	10	2
Guatemala	8	»	3	1	4	8	2
Haïti	8	»	4	3	1	8	2
Pérou.	7	»	2	2	3	7	2
Autriche	5	2	2	1	»	5	1
Ceylan	4	»	1	2	1	4	1
Iles Britanniques. .	3	1	2	»	»	3	1
Bulgarie	2	1	»	1	»	2	1
Hollande	2	1	1	»	»	2	1
Iles Bermudes. . . .	1	»	»	»	»	»	»
Canada	1	»	»	»	»	»	»
Espagne.	1	»	1	»	»	1	»
Siam	1	»	»	1	»	1	»

La conclusion saisissante qui se dégage immédiatement de l'inspection de ce tableau, c'est que la France, comme nous le disions au commencement de cette étude, a remporté un véritable triomphe, tant

(1) Plus une collectivité G. P. de 138 unités.

par l'empressement qu'elle avait mis à répondre à l'appel des Etats-Unis que par la proportion considérable des récompenses de haute valeur qu'elle a rapportées de Saint-Louis, 24 0/0, soit près du 1/4 des récompenses.

Elle comptait, dans le Groupe qui nous intéresse, 104 exposants plus une collectivité de 138 unités. La Nation qui venait après elle, le Mexique, n'en comprenait que 88, mais si nous faisons la comparaison en rapport des récompenses, nous voyons que le Mexique est bien plus loin après la France que ne le ferait supposer son chiffre d'exposants, car ce pays tombe à 3 Grands prix contre 36 accordés à la France et donnant un taux de 20 0/0 de récompenses.

L'Italie elle-même n'a pas dépassé 4 Grands prix.

Comme médailles d'or, c'est encore la France qui tient la tête avec un chiffre de 22, tandis que le Mexique qui vient aussitôt après elle n'en a que 12.

Du côté des médailles d'argent, nous ne sommes dépassés que par le Mexique, qui en a 37, et par le Brésil qui l'emporte sur nous seulement que de 9 unités.

En résumé, il serait à souhaiter pour notre pays que pour les autres Groupes il tint une aussi belle place que dans le Groupe 93.



CONCLUSIONS

Mais si nous nous félicitons des efforts réalisés par les exposants français, et des beaux résultats qu'ils ont obtenus, nous ne croyons pas moins qu'il est de notre devoir de souligner, dans l'intérêt primordial de notre exportation, les lacunes que nous avons constatées dans l'Exposition française des liqueurs à Saint-Louis, ainsi que les fausses manœuvres que nous avons surprises dans les opérations de nos exportateurs de cognacs aux États-Unis.

Nous ne reviendrons pas sur la critique que nous adressions, au début de ce travail, à de nombreux distillateurs français qui s'étaient abstenus et qui cependant auraient pu dignement participer à l'Exposition de Saint-Louis, et rehausser encore l'éclat du nom français, mais nous donnerons un avertissement à ceux qui croient qu'une image tient lieu d'échantillon.

Qu'est-ce en dernière analyse qu'une Exposition sinon une offre de vente élémentaire ?

Concevrait-on par suite un représentant en liquides qui visiterait la clientèle qu'il veut créer, muni tout simplement de photographies, quelque artistiques et éloquentes qu'elles fussent, et qui serait dans l'impossibilité de faire déguster les produits dont il vanterait les qualités ou qu'il voudrait lancer ?

Eh bien ! exposer des liquides sur photographies nous paraît tout aussi naïf.

Assurément si quelqu'un peut exposer avec facilité, c'est bien le liquoriste. Quelques bouteilles et cela lui suffit pour faire apprécier son produit et capter le Jury, le visiteur, tout client virtuel.

Si les constructeurs mécaniciens consentent tant de sacrifices pour

édifier, sur les lieux mêmes d'une Exposition, des installations complètes, ne laissant rien au fictif et supprimant les miniatures autant qu'il est possible, les fabricants de liquides, eux qui disposent de tant de facilités, ne seraient-ils pas impardonnables de ne pas en user.

Nous avons souffert bien souvent, nous sommes bien obligés de le dire, dans notre amour-propre de Français, de voir aussi fréquemment que nous l'avons vu une ou deux bouteilles accompagnées d'étiquettes, pour des maisons qui demandaient des Grands prix. Ces prétentions étaient indéfendables. Elles étaient, et les Américains l'ont compris, une insulte pour ceux qui nous accordaient l'hospitalité. Ou bien, disaient-ils non sans apparence de raison, cette maison n'a pas d'importance et on comprend qu'elle n'ait fait qu'une Exposition médiocre, et alors le Grand prix demandé ne se justifie pas, ou bien cette maison est importante, mais l'Exposition pour elle n'a aucune valeur et notre jugement aucun poids, et alors nous n'avons pas à la juger sur ce qu'elle est, mais sur ce qu'elle vaut ici, et elle ne vaut rien. Nous souhaitons qu'à l'avenir chacun en fasse son profit.

La deuxième constatation que nous avons faite, et que nous ne pouvons taire également, parce que nous espérons qu'il se dégagera de sa divulgation un enseignement fructueux pour les exportateurs de cognacs de notre pays, c'est l'importance vraiment extraordinaire que présentait à Saint-Louis, l'exposition des whiskyes, importance qui traduit naturellement celle de la consommation dans les Etats de l'Union du Nord.

Si nous cherchons l'explication d'un développement considérable de la consommation des whiskyes aux Etats-Unis, nous la trouvons, évidemment, dans l'amélioration très sensible de la qualité de cette boisson, mais notre expérience personnelle et nos observations à Saint-Louis nous autorisent à affirmer aussi que l'explication réside encore, pour une part, dans les fautes commises par les exportateurs de cognacs.

Quels sont, en effet, les cognacs que nous avons dégustés dans nos pérégrinations à travers l'Amérique du Nord tout entière ?

Invariablement des cognacs de mauvaise qualité.

Qu'on s'étonne donc ensuite de les voir progressivement supplantés par les bons whiskyes qu'on fabrique maintenant aux Etats-Unis !

Par nos temps de communications et d'informations rapides, les réputations s'établissent vite, c'est vrai, mais par un corollaire naturel, elles s'éteignent tout aussi vite.

Les cognacs français en font, à l'heure qu'il est, la triste expérience aux Etats-Unis.

Les nouvelles générations d'Américains perdent de plus en plus l'habitude de la belle liqueur dorée, qui faisait notre gloire à l'extérieur, pour se tourner du côté des excellents whiskyes qu'on leur présente.

Et cela beaucoup par la faute des exportateurs français, qui ont laissé avilir les bonnes marques de cognacs, en n'expédiant au delà de l'Atlantique que des produits inférieurs, à bon marché sans doute, trouvant facilement preneur, mais qui, peu à peu, frappaient de discrédit l'appellation même de cognacs.

Or, tandis que les cognacs expédiés en Amérique baissaient de qualité, les whiskyes fabriqués sur les lieux même de consommation devenaient chaque jour meilleurs.

Ne nous étonnons donc pas si le bon renom et la vente des cognacs français ont subi aux Etats-Unis une sérieuse atteinte.

Il n'est que temps de réagir.

Que les négociants français se décident, en conséquence, à recommander et à envoyer en Amérique leurs meilleures marques de cognacs.

Le terrain perdu sera vite reconquis, car le palais du Yankee devient rapidement apte à apprécier la finesse d'une liqueur, en même temps que la richesse qui se développe dans tout le territoire de l'Union, multiplie les acheteurs aisés.

C'est sur ces conseils que nous croyons devoir terminer le modeste travail qu'on nous avait fait l'honneur de nous confier.

Nous avons pensé que les exportateurs français de liqueurs et spiritueux ne nous sauraient pas mauvais gré d'avoir aussi placé, à côté des félicitations qui leur étaient si légitimement dues, une double recommandation : d'une part, exposer toujours sur échantillons et, d'autre part, ne pas craindre d'envoyer dans l'Amérique du Nord leurs meilleures marques de cognacs.

Nous arrêtons là nos conclusions.

Mais nous n'aurons pas la mauvaise grâce de clore définitivement cette sommaire étude, sans adresser notre salut le plus cordial à nos collègues du Jury du Groupe 93, et, en particulier, à notre distingué rapporteur général M. Hamelle, dont les très judicieuses instructions nous ont guidé dans le plan général de notre Rapport ;

Enfin, sans remercier bien sincèrement M. Georges GERALD, membre du Parlement français, l'éminent Commissaire général de

l'Exposition française à Saint-Louis, dont l'activité inlassable, le tact sûr, la connaissance profonde des mœurs américaines et, à l'occasion, l'énergie, ont su faire rendre justice à tant de négociants français, et ont permis à notre Exposition de remporter, sur plus d'un point, un véritable triomphe.

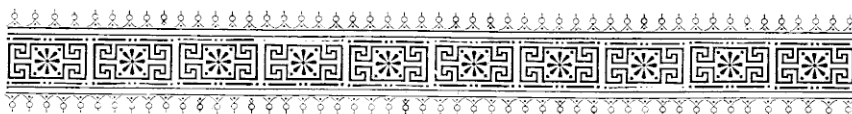


GROUPE 94

**Cidres, Eaux-de-vie de cidre,
Bières**

M. CAZALIS

RAPPORTEUR

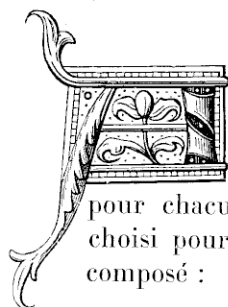


GROUPE 94

Cidres, Eaux-de-vie de cidre, Bières

I

ADMISSION DES EXPOSANTS



LA SUITE de l'adhésion du Gouvernement français à l'Exposition Universelle et Internationale de Saint-Louis, un Comité d'admission fut nommé par arrêté de M. le Ministre du Commerce au début de l'année 1903 pour chacun des Groupes de nos exposants. Un même Comité fut choisi pour les exposants des Groupes 91, 93 et 94, qui fut ainsi composé :

Président d'honneur :

M. PEUREUX, à Fougerolles (Haute-Saône.)

Président :

M. GALLAND, 17, rue Ernest-Renan, à Saint-Denis (Seine).

Vice-présidents :

MM. LEGOUÉY, 77, rue Réaumur, Paris.

DUMESNIL, 30, rue Darcau, Paris.

PELLETIER, 33, rue de Belleville, Paris.

AYMARD, 47, cours d'Herbouville, Lyon.

COINTREAU, à Angers (Maine-et-Loire).

Trésorier :

MM. A. BERTRAND, 8, rue Drouot, Paris.

DUBONNET, 7, rue Mornay, à Paris.

FOUREY, à Nangis (Seine-et-Marne).

BRARD, à Pontivy (Morbihan).

COULON, 6, rue de la Paix, au Havre.

Secrétaires :

M. BARDIN, 30, rue Montmartre, Paris.

A ce Comité incombait la tâche de provoquer les adhésions, de les classer et de dresser une liste définitive d'où seraient écartés, de la manière la plus absolue, tous ceux qui ne justifieraient pas de l'état habituel de fabricants. Cette condition a été rigoureusement remplie par les exposants français. Mais pour les étrangers directement présentés par leurs Commissaires généraux, le Jury a dû s'en rapporter à la déclaration des exposants.

Les résultats obtenus par le Comité d'admission du Groupe 94 ont été excellents, si l'on considère le peu d'intérêt pour nos commerçants en bières et cidres, à exposer en Amérique.

Le Groupe 94 réunissait, en effet, en janvier 1904 un ensemble de 76 exposants ainsi répartis :

Exposants de bières, individuels.	3
Collectivité des bières françaises.	57
Exposants de cidres, individuels.	4
Collectivité des cidres.	2
— des eaux-de-vie de cidre.	8
Exposants coloniaux de cidre.	2
Total.	76



II

INSTALLATION DES EXPOSANTS

Au début de février 1904, le Comité d'admission se transforme en Comité d'installation avec même composition et même bureau.

Du budget de ce Groupe nous ne dirons rien puisqu'il est fusionné avec celui du Groupe 91 (Eaux minérales) et surtout du Groupe 93, très important, puisqu'il réunissait tous nos distillateurs et exposants de liqueurs.

Le Comité d'installation du Groupe 94 eut pour mission de répartir les emplacements, de régler les questions financières, en un mot de rendre le Groupe 94 parfaitement aménagé pour les besoins des exposants et d'un aspect agréable pour les visiteurs.

De l'avis unanime, le Comité a pleinement réussi dans sa tâche. Il est de toute justice que le Rapporteur, qui prit part aux travaux de ce Comité, se fasse l'écho du légitime témoignage de reconnaissance qu'à l'unanimité le Comité a voulu adresser à son dévoué président d'honneur, M. Peureux et à son actif président, M. Galland.

L'Exposition des bières et cidres français occupait une superficie de 50 mètres carrés environ dans le Palais de l'Agriculture. La France, évidemment, était inférieure sur ce point aux Etats-Unis, à l'Allemagne, au Mexique et au Japon. Mais la décoration artistiquement conçue par l'architecte du Groupe, M. Bugeon, faisait admirablement valoir nos produits. Des vitrines art nouveau, ne présentant plus l'aspect massif des énormes armoires de musée que l'on voyait autrefois, renfermaient des bouteilles étagées en ordre et ressortant sur des affiches artistiques de diverses brasseries françaises. Le long des vitrines un couloir spacieux permettait de circuler librement en faisant le tour.

Un fait qui nous a frappé est le peu de décoration, pour ne pas dire l'absence complète, qui caractérisait l'Exposition des États-Unis. Il est vrai que presque toutes les grosses maisons s'étaient abstenues. La brasserie « Anheuser-Busch », la plus grande brasserie du monde, située pourtant à Saint-Louis, n'avait pas daigné exposer et préférerait inviter les visiteurs de l'Exposition à venir passer une après-midi dans ses caves qui sont d'ailleurs le modèle du confort et de la science moderne.

L'Allemagne, au contraire, grâce aux fortes subventions du Gouvernement impérial, avait organisé une Exposition charmante et pleine de goût. Un bar de dégustation, si utile par les grands jours de chaleur torride, ne fut jamais délaissé des visiteurs.

Ajoutons en terminant et pour être complet que les assurances du Groupe 94, pour nos exposants français, s'élevaient à 5,000 francs pour une cargaison de 6 tonnes de marchandises.



III

DESCRIPTION DE L'EXPOSITION

Le Groupe 94 occupait à l'Exposition de Saint-Louis une place prépondérante dans le Palais de l'Agriculture, le plus vaste qu'on ait jamais construit, avec sa longue allée centrale de 1,600 mètres de long où venaient se ramifier plus de cent allées différentes. Par suite de l'abstention des grandes brasseries américaines, les Expositions les plus importantes étaient celles de l'Allemagne, du Mexique et du Japon.

Dans la Section allemande, un bar de dégustation avait été installé pour la bière de Munich. Un panneau décoratif, représentant la ville de Munich, servait de fond à ce petit cabaret ainsi isolé au milieu de l'Exposition allemande. A droite et à gauche, une pile de barils artistement sculptés achevaient une décoration simple, mais de bon goût. On dégustait une bière d'ailleurs très fraîche et très peu alcoolisée, dans des pots en grès et en faïence bleue, venant directement de Bavière.

Le Japon présentait en une pile artistiquement édifiée sa liqueur de sake, sa boisson nationale.

Au Mexique, la brasserie de Montezuma et celle de Cuauhtemoc s'étaient particulièrement distinguées. La première avait fait un arc de triomphe avec des caisses à bière en bois de cèdre, couronné par une statue d'Indien et deux statues représentant la Renommée. Des dessins artistiques représentant la marque de fabrique de la brasserie, les diplômes et les récompenses obtenus aux précédentes Expositions, ainsi qu'une guirlande de fruits, agrémentaient l'arc de triomphe. A l'intérieur de la structure un moteur électrique éclairait toute l'Exposition et mettait en mouvement une chaîne sans fin à laquelle

pendaient des bouteilles de toutes formes contenant de la bière de Montezuma.

L'Exposition de la brasserie de Cuauhtemoc, de Monterey, était précédée d'une double pyramide de bouteilles de bière, sorte de portail d'honneur sur lequel s'ouvrait un tonneau monstre décoré de fresques et surmonté de la statue de Cuauhtémoc, un héros mexicain. Le baril était coupé dans sa hauteur pour permettre d'admirer dans le fond une vue de la brasserie et de ses dépendances.

La France n'avait pu forcément donner un pareil effort, mais les vitrines qui contenaient nos produits renfermaient les meilleurs échantillons de nos bières et de nos cidres. Il est à regretter seulement que le public n'ait pu déguster le jus si exquis de nos pommes normandes et bretonnes, si parfait, en comparaison avec les produits aigrelets de Californie et du centre des Etats-Unis.

Passons maintenant en revue les différents pays et signalons au passage les maisons les plus intéressantes et les produits qui nous ont le plus frappé. Nous commencerons par les Etats-Unis, pour suivre ensuite les pays par ordre alphabétique.

ÉTATS-UNIS

Les États-Unis n'avaient fait que peu d'efforts pour le Groupe 94. Le plus important de tous leurs exposants était la COMPAGNIE DES BRASSERIES D'INDIANAPOLIS qui avait apporté à Saint-Louis des échantillons bien présentés de malt et de pale-ale. Cette maison, qui avait déjà obtenu un Grand prix à Paris, en 1900, s'est vu décerner la même récompense.

Une brasserie du Wisconsin, la maison JOHN GUND, présentait de bonnes bières qui ont obtenu une médaille d'or.

La brasserie LEMBECK et BETZ, à Jersey-City, et le docteur JAMES JOHNSON, en Pensylvanie, ont aussi obtenu chacun une médaille d'or pour des liqueurs à base de malt.

L'État de Californie présentait une collectivité d'exposants de liqueurs fermentées de qualité plutôt inférieure et qui ne servait qu'à montrer combien de commerces différents la Californie est fatalement obligée d'entreprendre par suite de sa surproduction de fruits.

Quant aux cidres, une seule Exposition américaine était intéressante : la SOCIÉTÉ DES CIDRES DE CLARKSVILLE, dans l'Etat de Missouri ;

le Jury lui décerna une médaille d'or pour ses produits bien présentés, bien clarifiés, et d'un goût tout à fait rafraîchissant.

RÉPUBLIQUE ARGENTINE

Deux grandes brasseries représentaient brillamment la République Argentine : l'une, récompensée d'une médaille d'or, la CERVEceria PALERMO, l'autre, d'une médaille d'argent, la GERMANIA.

La Cervceria Palermo est la plus moderne (fondée en 1896) et la mieux équipée de l'Amérique du Sud. Une machinerie de 700 chevaux-vapeur met en mouvement les moindres rouages de la brasserie, qui peut fournir environ un million de litres de bière par an.

La Germania, l'une des plus anciennes brasseries de la République, puisqu'elle remonte à 1886, possède une force motrice de 100 chevaux-vapeur et a vendu, en 1902, pour 2 millions de dollars de bière.

BELGIQUE

L'industrie de la bière est une de celles qui a le plus d'importance en Belgique. La production de la bière de ce petit pays était, en 1902 de 14 millions d'hectolitres pour un chiffre correspondant de 3,276 brasseries. Les brasseurs belges ont institué une Fédération nationale de toutes leurs associations de brasseurs, fédération très florissante et qui tient chaque année, en juillet, de grandes assises où sont discutées les questions intéressant l'industrie de la bière.

Néanmoins, trois brasseries seulement avaient fait figurer à Saint-Louis quelques échantillons de leurs produits. La brasserie Wielmans-Ceuppens, de Bruxelles, fut seule jugée digne par le Jury d'une médaille d'argent.

BRÉSIL

Jusqu'en 1885, la fabrication de la bière était à peu près inconnue au Brésil. On obtenait une mauvaise boisson en faisant fermenter l'orge avec du sucre. Mais, grâce à une taxe prohibitive sur les bières étrangères, l'Etat favorisa l'installation de brasseries qui, aujourd'hui, sont tout à fait florissantes dans l'Etat de Sao-Paulo. La COMPANIA ANTARTICA PAULISTA est, aujourd'hui, la plus importante.

Après elle, il faut ranger H. Stupakoff et C^o qui ont établi aussi leur brasserie dans l'Etat de Saint-Paul. La production annuelle de ces deux brasseries est de 6,400,000 litres. Pour cette production elles emploient, par an, 55 tonnes de houblon et 4,400 tonnes d'orge. Elles occupent à elles deux plus de 300 chevaux et mules. D'une façon générale, l'industrie de la bière dans l'Etat de Saint-Paul emploie 2,000 ouvriers; elle a un capital de 6 millions de dollars et peut fournir, par an, environ 10,400,000 litres de bière. La Compagnie Paulista a obtenu à Saint-Louis un Grand prix et la brasserie Stupakoff une médaille d'argent.

Parmi les brasseries de Rio-Janeiro la plus importante est la maison MASHKE ET C^o qui s'est vu décerner une médaille d'or. Citons encore VIVARAS ET C^o et PREISS, HAUSLER ET C^o, toutes deux titulaires de médailles d'argent.

CANADA

Malgré ses champs de pommiers connus du monde entier, le Canada n'exposait pas de cidres. Et cependant la consommation locale de cidre et de vinaigre de cidre est très grande. Mais, comme en Californie, le marché reste local. Le Canada importe beaucoup d'ale d'Angleterre. Il en fabrique aussi et d'excellente qualité. La maison LABATT, d'Ontario, qui exposait de bons porters, s'est vu décerner une médaille d'or.

COSTA-RICA

L'Exposition de Costa-Rica, dans le Groupe 94, consistait en vin de maranon fait avec un fruit semblable à l'ananas. Cette boisson a une saveur agréable et tout en étant très peu alcoolique et très rafraîchissante possède des qualités médicinales. Deux exposants se présentaient: PRIMO-RAFAEL VARGAS et VICTOR RODRIGUEZ, tous deux de San-Mateo.

CUBA

Une brasserie de premier ordre, la BRASSERIE DE LA HAYANE, et un exposant de vins de fruits, ENRIQUE UDOLO, représentaient Cuba. La première a obtenu un Grand prix; le second une médaille de bronze.

ALLEMAGNE

L'Allemagne avait groupé, à Saint-Louis, 8 de ses meilleures brasseries. Et d'abord les brasseries bavaroises PSCHORR ET BURGERLICH BRACHAUS, la première fabriquant 300,000 hectolitres de bière par an et employant plus de 400 ouvriers, la seconde occupant une surface de 42,000 mètres carrés, employant 400 ouvriers et fabriquant 250,000 hectolitres annuellement.

La brasserie munichoise qui avait fait le plus grand effort à Saint-Louis était la LÖEWENBRAEU. Cette brasserie a fabriqué, en 1903, une quantité de 625,400 hectolitres de bière, dont un tiers a été exporté à l'étranger. Pour l'exportation, la brasserie possède 143 wagons spéciaux de chemin de fer et environ 100,000 barils. La force mécanique est fournie par 10 machines de 1,400 chevaux-vapeur. La bière se fait dans 16 chaudières présentant ensemble une surface de chauffage de 1,400 mètres carrés. La brasserie emploie 800 ouvriers et peut atteindre une production de 2,500 hectolitres par jour.

A côté de ces grandes maisons, il faut citer la brasserie SEDLMAYR, à Munich, qui occupe 550 ouvriers et atteint une production annuelle de 500,000 hectos et la brasserie ZUM FRANZISKANER KELLER, qui produit 360,000 hectos et entretient 450 employés.

Restent enfin les brasseries de moindre importance telles que celles d'Eisinach et de Blankenhain, en Thuringe.

L'Allemagne avait tenu aussi à exposer ses cidres, qui étaient présentés par deux maisons, toutes deux récompensées par une médaille d'or. Les frères FREYEISEN ont un établissement fondé en 1817 qui peut produire aujourd'hui 22,000 hectolitres ; ils emploient 150 ouvriers qui travaillent à l'aide de 8 presses hydrauliques et de 18 presses à main. Leurs caves, situées à 20 mètres au-dessous du sol, ont une superficie de 700 mètres carrés. Le transport du cidre s'effectue dans des barils de 20 hectolitres. Les frères Freyeisen en possédaient 15,000 en 1902.

La maison G. SCHERER, à Francfort, fabrique surtout des eaux-de-vie de pomme et de prune. La maison exposait une miniature de ses presses hydrauliques pour cidre, d'un modèle perfectionné.

JAPON

Le Japon, représenté par 32 exposants, dont 24 groupés en collectivité, a obtenu 2 Grands prix et 3 médailles d'or.

L'Exposition collective était une Exposition de sake, liqueur de riz d'un goût plutôt fade, mais rafraîchissante, et qui est la boisson nationale du Japon.

La plus grande brasserie de Tokio, la BRASSERIE DU NIPPON, avait une Exposition très soignée de bières de qualité. La meilleure Exposition de bières après cette brasserie était présentée par la BRASSERIE D'OSAKA.

MEXIQUE

Le Mexique avait principalement exposé dans le Groupe 94 des liqueurs de fruits. Avec la richesse incomparable de son sol tropical, cette Nation cultive un grand nombre de variétés différentes d'arbres à fruits, dont quelques-uns, bien préparés, fournissent des boissons excellentes.

Pour les vins toniques préparés à l'aide de citrons et d'oranges, les meilleurs exposants étaient AMEZAGA HERMANOS, de Mexico, et AMELIO CAMACHO, de Queritaro.

La maison GALICIA, TEMARIS ET C^o, de Puebla, présentait du vin d'orange et de cherry, et du champagne d'ananas. La maison MELDONADO RAMON, de Monterey, avait d'excellent vin de pêche. Enfin la maison EVARISTO MEXA exposait du vin de maranon parfaitement préparé. Chacune de ces maisons s'est vu décerner par le Jury une médaille d'or pour l'excellente qualité de ses produits.

Parmi les exposants de bière il faut citer en tête la CERVECERIA DE CUAULTEMOC, de Monterey, dont l'Exposition admirablement présentée et les produits excellents ont bien mérité le Grand prix qui leur a été décerné. C'est la plus grande brasserie du Mexique, fondée en 1891, à un capital de 15 millions de francs. Elle produit chaque année 150,000 barils de bière. Elle embouteille 100,000 litres de bière par jour et emploie 600 ouvriers.

La CERVECERIA MONTEZUMA, d'Orizaba, est une plus récente, mais presque l'égale de la précédente. Elle produit 100,000 barils par an et 90,000 bouteilles par jour. Elle a obtenu à Saint-Louis une médaille d'or. Ces résultats sont d'autant plus étonnants que la boisson nationale du Mexique, le pulque, se vend couramment 4 sous le litre. La concurrence devient, dans ces conditions, très difficile pour la bière.

PORTUGAL

Le Portugal avait, à Saint-Louis, deux exposants. La maison J.-H. JANSEN ET C^e, qui produit par an un million de litres de bière, et la maison DOMINGOS ET MOREIRA, qui produit 1,300,000 litres. Ce sont, d'ailleurs, les deux plus grandes brasseries du Portugal, à côté d'une demi-douzaine d'autres qui peuvent produire ensemble deux millions de litres. On importe à l'heure actuelle, en Portugal, environ 200,000 litres par an de bières anglaise et allemande.

NATIONS de l'AMÉRIQUE CENTRALE et de l'AMÉRIQUE DU SUD

Parmi les petites nations du Sud, le Venezuela s'était particulièrement distingué avec sa brasserie nationale, la CERVECERIA NACIONAL, dont les bières excellentes ont obtenu un Grand prix. C'est, d'ailleurs, un fait à noter que dans toutes les branches du commerce des vins et spiritueux le Venezuela a tenu la tête des jeunes Nations américaines à l'Exposition de Saint-Louis.

Le Guatemala avait deux exposants de bière, les frères CASTILLO et les frères KIENE. La première maison a obtenu une médaille d'argent, la seconde une médaille de bronze, malgré la qualité plutôt médiocre des produits présentés et en considération du grand effort économique fourni par ce pays dans ces dernières années, et notamment à l'Exposition de Saint-Louis.

ANGLETERRE et ITALIE

Les exposants de l'Angleterre et de ses colonies n'offraient que bien peu d'intérêt, ainsi que l'unique exposant italien que le Jury n'a pas jugé digne d'une récompense.

FRANCE

Malgré le peu d'intérêt qu'offrent les Etats-Unis en ce qui concerne l'exportation de nos bières, cidres et eaux-de-vie de cidre, certains de nos gros industriels avaient tenu à honneur à ce que la France

fût dignement représentée. Nous devons leur savoir gré du sacrifice qu'ils se sont imposés en prenant part à ce tournoi pacifique.

Nos produits, bien que présentés dans de mauvaises conditions de dégustation, ont été hautement appréciés par le Jury exclusivement étranger qui composait le Groupe 94. Aussi est-ce avec impartialité que je me plais à reconnaître ici qu'il a décerné, à l'unanimité, un Grand prix à la SOCIÉTÉ DES BRASSERIES DE LA MÉDITERRANÉE (Bière Velten) et à MM. DUMESNIL FRÈRES, brasseurs, à Paris. La collectivité des bières s'est vu attribuer une médaille d'or, ainsi que MM. ARLEN ET C^o, brasseurs, à Montbéliard (Doubs).

Quant aux eaux-de-vie de cidre, le Jury a été favorablement impressionné par la supériorité, la finesse et le bouquet de ce produit. Aussi n'a-t-il pas hésité à récompenser la maison A. GALLAND, de Mesnil-Guillaume (Calvados) d'un Grand prix, ainsi que M. LEMARIEY, de Neuilly-sur-Seine, pour ses cidres et eaux-de-vie de cidre.

M. LECLÈRE Jean-Baptiste, de Cherbourg, et M. LEFÈVRE Hippolyte, de Caen (Calvados), se sont vu gratifier tous les deux d'une médaille d'or, ainsi que la collectivité des cidres.

Notre colonie de la Réunion était représentée par MM. BILLAUD frères (Léon et Georges), de Helle-Bourg-Salazie, et par M. GAISAULT (Gabriel) qui exposaient des cidres tout à fait supérieurs. Chacun d'eux a brillamment enlevé du Jury une médaille d'or.



IV

JURY DES RÉCOMPENSES

C'est le 1^{er} septembre 1904 qu'ont commencé les opérations du Jury Groupe 94, pour se terminer le 15 du même mois.

La composition du Jury était la suivante :

<i>Président :</i>	MM. H.-A. Winter, États-Unis.
<i>Vice-président :</i>	M.-J. Sonnenschein, Autriche.
<i>Secrétaire :</i>	M.-J. Sonnenschein, —
<i>Jurés :</i>	Weller, États-Unis.
—	Liebalt, —
—	P ^r Genzemuller, Allemagne.
—	Ozuma, Japon.

La seule discussion importante pour le Groupe 94 fut soulevée au Jury supérieur, devant le Comité des cinq, comprenant M. Geo. Gérald, notre Commissaire général.

Le Jury du Groupe avait cru devoir n'accorder qu'un Grand prix par puissance, au moins en ce qui concernait les bières. Le Jury supérieur n'admit pas cette thèse arbitraire, sans fondement aucun, ce qui permit à la France de figurer en tête de la liste des récompenses avec 4 Grands prix, dont un, il est vrai, pour les eaux-de-vie de cidre, à M. Galland, les trois autres étant décernés à M. Dumésnil, à la Société des Brasseries de la Méditerranée, et à M. Lemariéy.

Ci-joint un tableau comparatif des récompenses par nations:

Pays	Nombre d'exposants	Total des récompenses	Grands Prix	Médailles		
				Or	Argent	Bronze
Etats-Unis	45	9	1	5	1	2
Argentine	3	2	»	1	1	»
Belgique	3	1	»	»	1	»
Brésil	27	10	1	1	4	4
Canada	4	1	»	1	»	»
Costa-Rica	2	»	»	»	»	»
Cuba	2	2	1	»	»	1
France	76	12	4	4	4	»
Allemagne	10	6	1	5	»	»
Angleterre	1	1	»	»	»	1
Guatémala	2	2	»	»	1	1
Italie	1	»	»	»	»	»
Japon	32	5	2	3	»	»
Mexique	28	24	1	7	8	8
Nouvelles Galles du Sud .	2	2	»	»	»	2
Nouvelle-Zélande	1	1	»	1	»	»
Portugal	2	1	»	»	»	1
Suède	1	1	»	1	»	»
Venezuela	1	1	1	»	»	»
Totaux	213	81	12	29	20	20

Ajoutons, pour être complet, que sur les 76 exposants français 67 se trouvaient groupés en 3 collectivités, celles des Cidres, des Eaux-de-vie de cidre et des Bières. L'Allemagne avait ses 10 exposants en une seule collectivité. Le Japon avait également groupé ses exposants en 2 collectivités, l'une pour le sake, l'autre pour la bière. On voit, néanmoins, que la proportion de la France est plus qu'honorable et que le bon renom de nos bières et de nos cidres a su s'imposer ainsi aux Etats-Unis. Il s'est d'autant mieux imposé qu'aucun juré français ne participant aux opérations du Groupe 94, il n'a pu y avoir aucune influence prédominante de notre part.



CONCLUSIONS

Au point de vue des bières, il n'y a que l'exportation des bières de qualité supérieure, comme le pale-ale, qui puisse offrir quelques avantages. Inutile de songer, en France, à étendre notre commerce de ce côté.

En effet, l'Amérique possède aujourd'hui pour les brasseries un outillage et une organisation tout à fait perfectionnés.

Il suffit de visiter à Saint-Louis : « Anheuser-Busch », la plus grande brasserie du monde, pour s'en rendre compte. Cet établissement, qui occupe tout un quartier de Saint-Louis, couvre une superficie de 125 acres (l'acre est de 4,000 mètres carrés environ). Un service de tramways électriques conduit à la porte de la brasserie. Un véritable palais renferme quatre machines d'une force totale de 10,000 chevaux-vapeur, les plus grandes qui aient été construites à ce jour. Les machines à glace fournissent journellement 3,300 tonnes. Les machines électriques ont une puissance de 4,000 chevaux. La production quotidienne est de 8,500 barils et de 800,000 bouteilles.

Le stock en cave est de 450,000 barils. Les magasins contiennent une réserve de 1,750,000 bushels d'orge. Le personnel de cette gigantesque usine est de 5,000 ouvriers.

Les progrès sont stupéfiants : en 1865 « Anheuser-Busch » vendait 8,000 barils ; en 1903, 1,201,762 barils.

A peu près aussi colossale est la fameuse brasserie Pabst à Milwaukee. D'ailleurs, Milwaukee est connu par tous les Etats-Unis comme le grand centre pour la bière ; rien d'étonnant à cela, les 3/4 de la population étant allemande.

Au point de vue du cidre, il ne faudrait pas croire que les Etats-Unis puissent être un marché pour la France. On trouve, cependant, de nombreux Etats où l'on cultive la pomme, tels le New-York, le Michigan, le Missouri, la Louisiane et la Californie. Une statistique de l'American Pomological Society indique même que l'Amérique possède 339 variétés de pommiers, dont un grand nombre des pommes à cidre, telle que le shockley. Mais il n'y a guère que la Californie qui fasse du cidre. Il est vrai que cette industrie est en progrès, le climat californien convenant mieux à la culture du pommier qu'à celle de la vigne. Toutefois, le cidre est encore pour longtemps en Californie d'un usage domestique.

En revanche, les pommes à cidre sont exportées en grande quantité par les Etats-Unis, venant surtout de Californie. Elles nous arrivent sous le nom de pommes tapées.

Voici la statistique d'exportation en 1900 :

PAYS	MILLIERS DE LIVRES	MILLIERS DE DOLLARS
Belgique.	3,499	353
France.	2,137	94
Allemagne	14,064	932
Pays-Bas.	10,005	624
Angleterre	2,180	165

Le baril de pommes sèches vaut en moyenne 50 cents sur place aux Etats-Unis. Il revient à 75 cents, rendu en gare, à 100 cents à bord New-York, à 10 francs quai Liverpool (frêt, assurance et commission compris). Il est vendu d'ordinaire de 25 à 30 francs en Angleterre.

Au moment même où nous rédigeons ce Rapport paraît dans le *Gambrinus*, journal des brasseurs de Vienne, la très intéressante statistique de la production de la bière dans les différents pays du

monde, en 1903. Il est de l'intérêt commun, pensons-nous, de la reproduire ici :

PAYS	HECTOLITRES	BRASSERIES
—	—	—
Allemagne	67,484,368	18,230
Etats-Unis	55,380,563	
Angleterre	58,104,605	5,547
Belgique	14,000,800	3,319
Canada, Australie et Amérique du Sud }	18,879,437	
Autriche-Hongrie	20,642,298	1,436
France	10,944,000	3,360
Russie.	6,210,000	920
Danemark	2,392,100	370
Suède et Norvège	3,840,000	290
Italie.	175,900	78
Turquie.	17,800	3

La production totale de 1903 pour les bières s'est élevée à 262,708,787 hectolitres. Comme tout le monde sait, une bonne part de cette bière vient de la Bavière. En 1903, ce petit royaume a produit à lui seul 17,350,863 hectolitres.

La production totale de 1903 est en augmentation de 156,860 hectolitres sur celle de 1902. En revanche, le nombre des brasseries est tombé de 36,508 à 36,472. Là, comme sur les autres terrains économiques, la petite industrie fait place à la grande.



TABLE DES MATIÈRES

Rapport du Groupe 91.

Admission.	7
Installation	8
Exposants.	8
Exposition française.	9
Jury.	11
Récompenses	11
Conclusions.	11

Rapport du Groupe 93.

Introduction.	15
I. — Comité d'admission et d'installation.	19
II. — Installation du Groupe.	23
III. — Description de l'Exposition.	25
1. France	25
2. Allemagne.	31
3. Italie	33
4. Mexique.	35
5. Porto-Rico	36
6. Nicaragua.	37
7. Venezuela.	38
8. Cuba	38
9. Brésil.	39
10. République Argentine.	40
11. Haïti.	41
12. Pérou.	41
13. Guatemala	42
14. Autriche.	42

15. Espagne	43
16. Portugal.	43
17. Belgique.	44
18. Hollande.	44
19. Ceylan	45
20. Angleterre, Irlande, Ecosse.	45
21. Canada	46
22. Iles Bermudes.	46
23. Bulgarie.	46
24. Siam.	46
25. Etats-Unis.	46
IV. — Jury des récompenses.	48
V. — Conclusions	53

Rapport du Groupe 94.

I. — Admission des exposants	59
II. — Installation des exposants	60
III. — Description de l'Exposition.	63
Etats-Unis.	64
République Argentine.	65
Belgique.	65
Brésil	65
Canada.	66
Costa-Rica.	66
Cuba.	66
Allemagne.	67
Japon	67
Mexique	68
Portugal.	69
Nations de l'Amérique Centrale et de l'Amérique du Sud. .	69
Angleterre et Italie.	69
France.	69
IV. — Jury des récompenses.	71
V. — Conclusions	73



