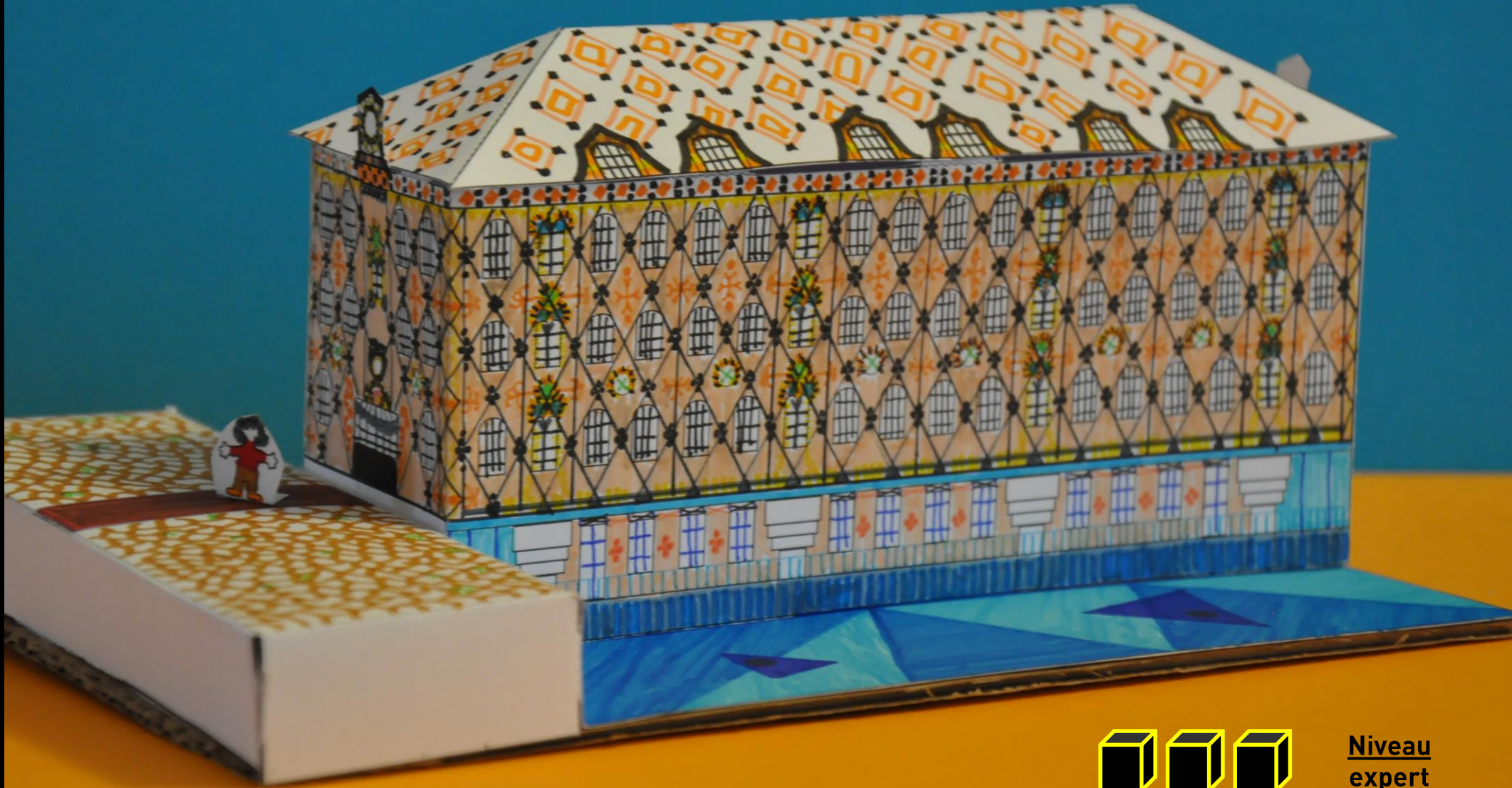


BRICOLARCHI - CHOCOLATERIE MENIER



Niveau
expert

MOULIN DE LA CHOCOLATERIE MENIER

À MONTER

Plus grande chocolaterie du monde jusqu'en 1914, l'usine Menier de Noisiel en Seine-et-Marne est le premier bâtiment européen construit entièrement avec une ossature métallique porteuse et apparente.

En 1872, l'ancien moulin est rasé. Utilisant l'énergie hydraulique de la Marne, il était la pièce maîtresse qui permettait de broyer les fèves de cacao pour produire du chocolat. Pour le remplacer, l'architecte Jules Saulnier (1817-1881) et l'ingénieur Armand Moisant (1838-1906) conçoivent un bâtiment capable de résister au poids des machines et à leurs vibrations. Sa structure entièrement métallique annonce celle des gratte-ciels.

Quant à sa façade décorée de motifs en céramiques et briques vernissées, elle frappe par son luxe, surtout pour un bâtiment industriel. Sans aucune fonction porteuse, les briques parfois émaillées de noir, rouge ou jaune dessinent des motifs géométriques. Des disques de terre cuite ornés de fleurs ou de gousses de cacao, de « M » comme Menier ou encore de roues dentées, qui rappellent les machines, complètent cette décoration exceptionnelle.

FOURNITURES

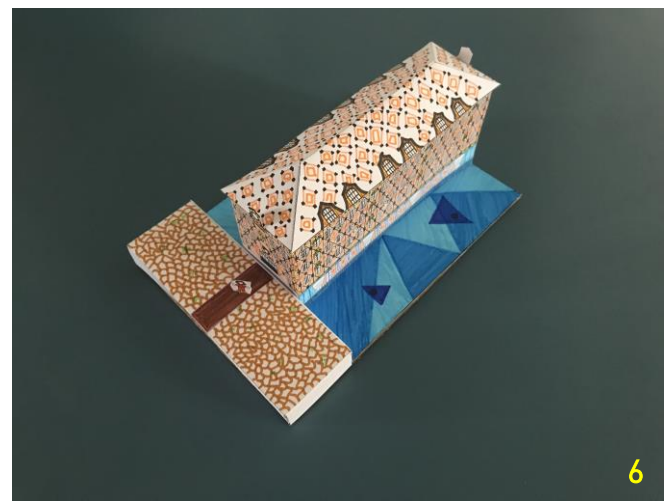
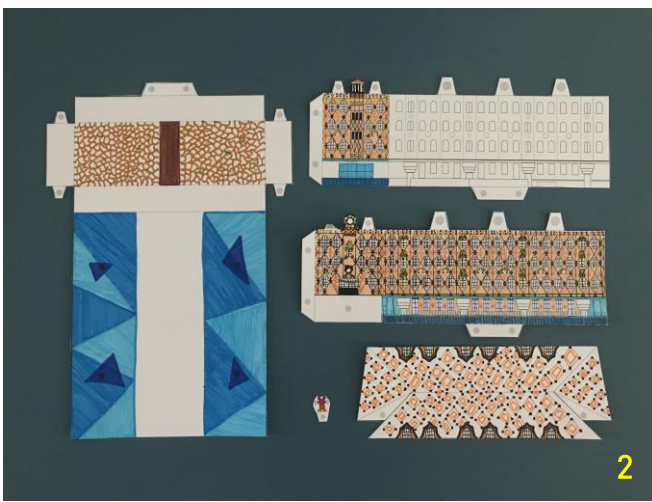
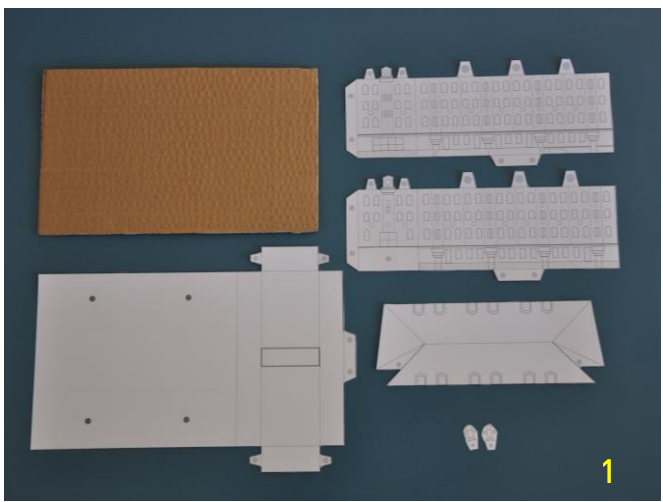
- un morceau de carton de 20,5 x13,5 cm pour le socle ;
- une paire de ciseaux ;
- de la colle en stick ou liquide ;
- des feutres ou crayons de couleurs.

ÉTAPES DE FABRICATION

1. Découper les patrons des façades, du toit et du site (la Marne et sa rive). Découper également un morceau de carton pour le socle.
2. Décorer le toit et chaque façade en prenant soin pour ces dernières de bien représenter l'ossature métallique apparente ainsi que les décors de briques cuites et émaillées. Ne pas oublier la Marne et sa rive où est figuré le pont qui mène à l'entrée du moulin.
3. Plier les façades et les languettes en suivant les lignes de vaguelettes. Plier le patron du site de manière à former la rive.
4. Coller celui-ci sur le socle.
5. Assembler les façades entre elles puis coller le toit.
6. Positionner le moulin au centre de la rivière en prenant soin de coller la maquette sur les pointillés. Enfin ajouter les gourmands et visiteurs, prêts pour déguster le meilleur des chocolats !

En savoir +

[Zoom sur le moulin de la chocolaterie Menier dans les collections de la Cité de l'architecture et du patrimoine](#)



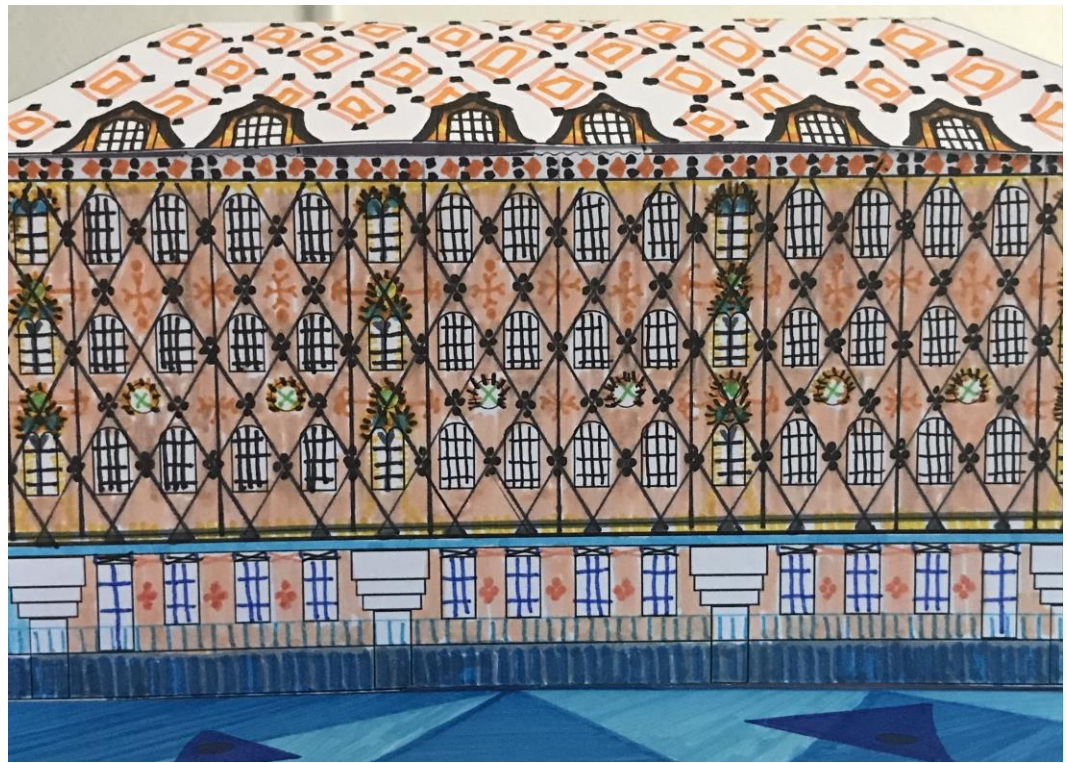
De la potion magique au médicament !

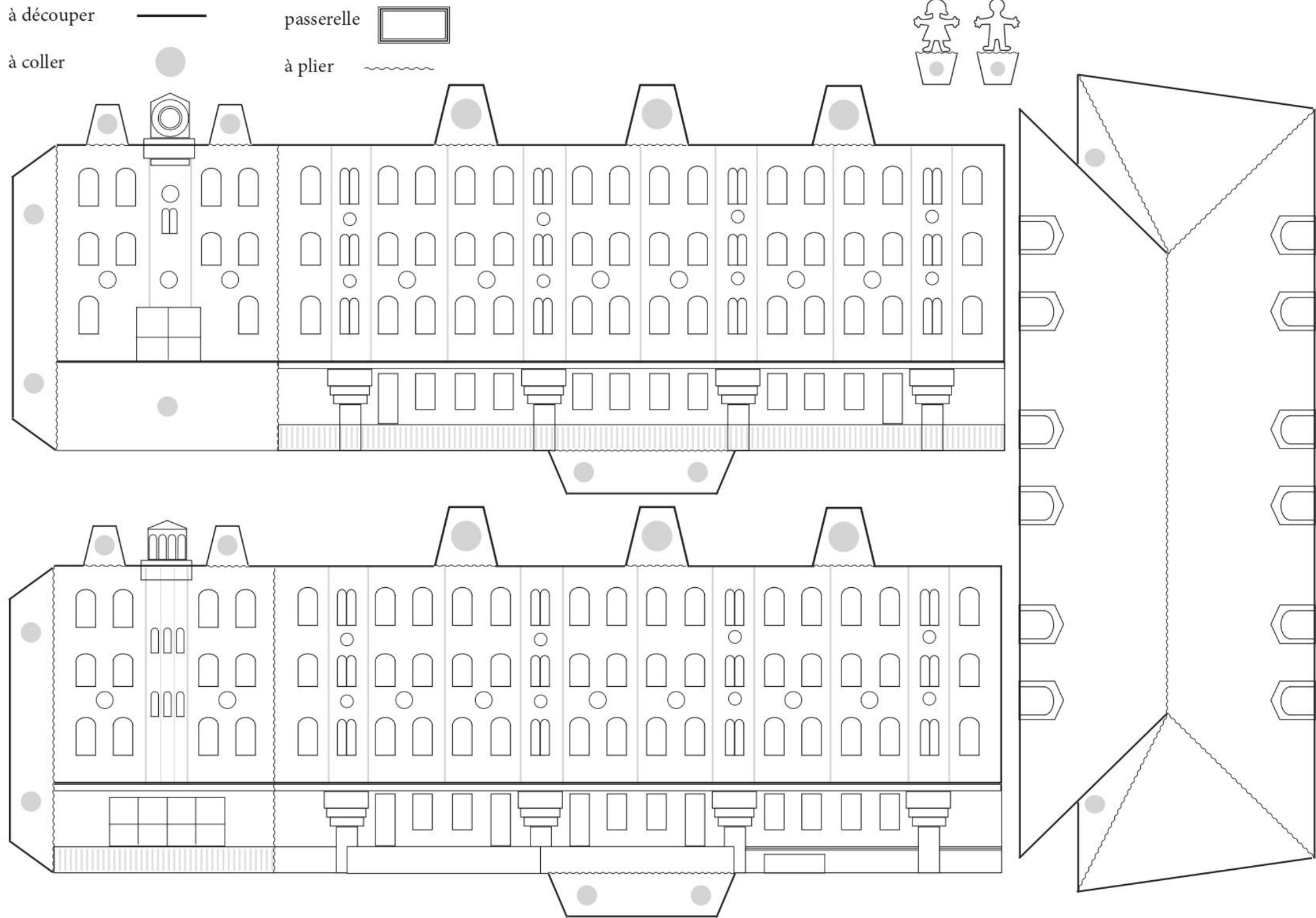
Dès la découverte du cacao, les Aztèques l'utilisent pour ses vertus thérapeutiques : lutter contre la fatigue, fortifier le corps et l'esprit, soigner le foie et les poumons, traiter et cicatriser les gerçures, brûlures et plaies...

En France, à partir du 17^e siècle, le chocolat est vendu en pharmacie : le chocolat possède des propriétés curatives et nutritives spécifiques, à condition qu'il soit consommé sans excès.

C'est au 19^e siècle que ce produit de luxe se démocratise avec notamment l'invention en 1836 par Menier de la tablette de chocolat !

Aujourd'hui qu'il soit noir ou au lait, il régale toujours les gourmands et les gourmets.





PATRON À IMPRIMER

