



Des générations d'ouvriers se sont succédé au sein des usines Picon, d'abord au niveau de l'actuel cinéma Le Prado, puis, dès 1886, quatre ans après la disparition du fondateur Gaétan Picon, dans le centre-ville de Marseille. Épluchage des oranges, mélange des ingrédients, mise en fermentation, embouteillage, conditionnement des bouteilles et distribution étaient assurés sur place jusqu'en 1958. / PHOTOS DR PICON MHD FRANCE

Patrimoine

# Picon, une histoire douce "amer"

C'est un Marseillais qui, en 1837, a conçu et donné son nom à la liqueur préférée des habitants du Nord et du Grand-Est. Le bâtiment qui abrita l'usine de ce fleuron industriel est toujours visible dans la ville. Évocation

Prévenez votre foie échaudé par les fêtes, s'il est ici question de Picon, ce n'est pas pour vous imbibier davantage d'alcool mais plutôt pour vous immerger dans l'histoire de ce fleuron industriel, qui s'est en grande partie écrite chez nous, à Marseille. Une histoire qui, clin d'œil à l'actualité sanitaire, a pour origine une maladie qu'on prévient aujourd'hui à doses de chloroquine... le paludisme.

Pour que sa boisson, coupée à l'eau, connaisse une notoriété internationale, grâce à la détermination de Jean-Baptiste Nouvion, sous-préfet de Philippeville (aujourd'hui Skikda, en Algérie).

Malgré le désintérêt marqué de Gaétan Picon, le haut fonctionnaire fit expédier à son insu une caisse de bouteilles d'amer au jury de l'exposition universelle de Londres de 1862. Le succès est aussitôt récompensé par une médaille de bronze qui va définitivement ancrer le digestif dans le marché des alcools et spiritueux.

Près de cinquante ans avant la création du Coca-Cola, c'est aussi pour ses effets médicamenteux qu'une autre boisson a vu le jour, un amer que dans le nord de la France on associe volontiers à la bière, et qui a pourtant été conçu par un Marseillais, de l'autre côté de la Méditerranée.

C'est au début des années 1830, alors que la France part à la conquête de l'Algérie où le paludisme fait rage que le soldat marseillais Gaétan Picon, distillateur de formation, mitonne une mixture à base d'oranges qui a pour effet de faire baisser la fièvre, d'éteindre la soif et, avec son alcool titrant à 21° (il a été abaissé à 18° depuis 1989), de détruire les germes. Le résultat sur les fiévreux se révélant probant, les dirigeants de l'armée française souhaitent en faire profiter tous les soldats.

En 1837, Gaétan Picon arrête la recette définitive de son amer qu'il commence à commercialiser sous le nom d'amer africain. Il faudra attendre vingt-cinq ans

Seule l'écorce des oranges étant utilisée, les fruits pelés étaient revendus à bas prix par celles qu'on appelait "les Picons".

Une décennie plus tard, alors que les soldats français de retour en métropole réclament leur liqueur, Gaétan Picon revient à Marseille d'abord rue de l'Olivier, puis sur le boulevard National. L'amer africain devient l'amer Picon.

En 1882, le fondateur disparaît, c'est cette même année que l'usine Picon, dirigée par ses fils et gendres ouvre ses portes au niveau de l'actuel cinéma Le Prado,



## LE PAYS ÉTAIT UNE COLONIE FRANÇAISE DEPUIS 1830 Un apéritif qui a vu le jour dans l'Algérie colonisée

Difficile de feuilleter le vieux catalogue publicitaire de 1934 de la marque Picon sans ressentir un malaise face aux illustrations de Mauzan qui dépeignent les colons français toisant un jeune homme noir et ignorant des bienfaits de l'amer Picon (ci-dessous). Sous le titre *Opinion médicale*, le Docteur Laurent y écrit qu'il a été "amené à en prescrire quelquefois médicalement l'usage." Un peu plus loin, le poète Jacques Richepin glisse quelques vers sous le dessin d'une femme tenant une orange et parée d'accessoires orientaux: "Un magicien, jadis, découvrit les mystères/Du philtre que gardait en lui ce fruit précieux/Comme une Ouled Naïl garde dans ses grands yeux/Du ciel Oriental les troublantes chimères." Cet exotisme avait attiré les foules lors d'une dégustation gratuite proposée dans le pavillon de l'amer Picon, à l'exposition coloniale de Marseille en 1906.

La conception de la boisson est intimement liée au contexte historique des années 1830, alors que la France entamait la colonisation de l'Afrique du Nord. Elle passe par Skikda, ville située à 470 km à l'est d'Alger et rebaptisée Philippeville en hommage au roi Louis-Philippe. Frappé comme nombre de frères d'armes et autochtones par la fièvre, signe de paludisme, le soldat Gaétan Picon, installé à Philippeville en 1832, commença à mettre au point son breuvage avant de l'améliorer jusqu'à stabiliser sa recette cinq ans plus tard à Alger. Sa préparation remède, à base de zestes d'orange, de quinquina et de gentiane macérés dans de l'eau-de-vie eut un tel succès que l'armée française lui confia exclusivement ce travail de distillerie afin de pourvoir aux besoins des soldats. La suite, on la connaît...



## DERRIÈRE LA MARQUE, UN HOMME Gaétan Picon, le distillateur devenu entrepreneur



C'est dans le nord de l'Italie, à Camproso, que Gaétan Picon voit le jour, le 7 août 1809: à l'époque, la République de Gènes fait partie de l'Empire français de Napoléon Bonaparte. En 1815, à sa chute, la famille quitte l'Italie pour Marseille. Le jeune Gaétan grandit dans une ville où Notre-Dame-de-la-Garde et le Palais Longchamp n'existent pas encore, et où, face au port, seule la vieille Major fait sonner ses cloches. Il poursuit sa scolarité et se forme à la distillation entre Aix, Marseille et Toulon.

De retour à Marseille en 1872, dix ans après avoir été médaillé à l'Exposition universelle de Londres, il ouvre des succursales en France et à l'étranger. Installé dans un modeste appartement rue de l'Olivier, il fait en parallèle l'acquisition d'un château à l'extrémité de Montredon, qui devient sa résidence secondaire balnéaire.

Il est apprenti quand il est envoyé en 1830 en Algérie, où les soldats français sont mobilisés pour la conquête du pays. La fièvre dite "maligne", propre au paludisme, fait des ravages dans les rangs de l'armée française. Lui-même touché, il décide de se soigner en utilisant ses talents de distillateur et des recettes de grand-mère. Il fait infuser dans de l'alcool des oranges fraîches et séchées ainsi que de la gentiane et de la quinine, une plante aux vertus analgésiques, qui fut utilisée pour la prévention du paludisme avant d'être supplantée par ses dérivés, la quinaquine, la primaquine et... la chloroquine! La mixture aux propriétés fébrifuges (elle fait baisser la fièvre) et désaltérantes fait rapidement parler d'elle dans les garnisons. Le général Valée ordonne l'approvisionnement de toute l'armée française dont Gaétan Picon devient le préparateur attitré.

En 1832, le Marseillais crée sa propre distillerie à Philippeville, d'autres à Bône et Alger. Il commercialise son "amer africain" dès 1837.

Ce dossier a été réalisé avec l'aide précieuse du service Documentation de "La Provence", des archives municipales et des archives de la Chambre de commerce et d'industrie des Bouches-du-Rhône.

### LE PICON BIÈRE

Il aura suffi qu'en 1967 Picon associe officiellement son amer (3 à 5 cl) avec la bière (20 cl) pour que le Nord et l'Est s'emparent du breuvage. Cité dans la chanson *Pochtron* de Renaud ("L'amer bière, c'est redoutable / Même les Belges y s'y aventurent pas / Ça vous fait glisser sous la table / Comme un rat") en 1983, le Picon bière avait déjà connu son heure de gloire quand Belmondo s'en était enivré dans *Un singe en hiver* dès 1962. Sans oublier, en 1931, la célèbre réplique des "quatre tiers" de Marius, donnée par Raimu, le César de Marcel Pagnol. Celle dans laquelle, il explique à Marius comment composer un Picon-citron-curaçao...



## L'usine Picon, un patrimoine unique et méconnu au cœur de Marseille



Le bloc s'étend sur trois rues, et si les corniches affichent fièrement les lettres P et C (pour Picon & Compagnie), il faut savoir lever le nez et ouvrir grand ses yeux pour découvrir ce qu'il y a derrière. Entre le 7 et le 9 du boulevard National, du 57 au 61 de la rue du Coq et du 34 au 38 de la rue de la Rotonde, les signes qui ne trompent pas sur ce qu'abritait ce bâtiment autrefois. C'est en 1886 que la société Picon, gérée par le fils et les quatre gendres de Gaétan Picon depuis sa disparition quatre ans plus tôt, rachète un terrain de 4520 m<sup>2</sup> aux religieuses du Saint-Nom-de-Jésus sur le boulevard National et confie à l'architecte industriel, Louis Peyron, le soin d'y édifier une usine.

La splendeur de la façade sur laquelle ont été sculptées par Ingénu Frétyng des motifs végétaux, fruitiers et autres cornes d'abondance, mettant à l'honneur l'orange, ingrédient principal de l'amer, a été remise en valeur par sa rénovation, assurée l'été dernier par les compagnons d'Omniun façades sous la maîtrise d'œuvre du cabinet ACVV architecture. Au centre, côté boulevard National, deux têtes de lion encadrent la porte de bois et de verre, surmontée de quatre colonnes au-dessus desquelles apparaît le buste au regard sévère de Gaétan Picon. Rue de la Rotonde, près de l'enseigne à demi effacée, un graff reproduit depuis l'an dernier sur un rideau de fer la célèbre affiche publicitaire d'antier. À l'intérieur, se cache un hall surplombé par une superbe verrière Gustave Eiffel de 800 m<sup>2</sup> sous laquelle travaillaient les ouvriers. La plupart logeaient rue du Coq et de la Rotonde. Les patrons, eux, possédaient également sur place un immense appartement de 600 m<sup>2</sup> aujourd'hui scindé en deux. Après la fermeture de l'usine en 1958, le site a été racheté par EDF avant d'être découpé en logements et bureaux. On y trouve aujourd'hui des cabinets dentaires, médicaux ou de syndic de copropriété.

PHOTOS DR PICON MHD FRANCE

PHOTOS DR PICON MHD FRANCE

PHOTOS L.M. ET DR PICON MHD FRANCE

PHOTOS L.M. ET DR PICON MHD FRANCE