



HAL
open science

**Histoire de la maison Scipion (XVII-XXe),
boulangerie-meunerie de l'Assistance publique de Paris,
illustrée par les cartes postales.**

Jean-Pierre Martin

► **To cite this version:**

Jean-Pierre Martin. Histoire de la maison Scipion (XVII-XXe), boulangerie-meunerie de l'Assistance publique de Paris, illustrée par les cartes postales.. Clystère, 2021. <hal-03607040>

HAL Id: hal-03607040

<https://hal.science/hal-03607040v1>

Submitted on 17 Mar 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire HAL, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization

Histoire de la maison Scipion (XVII-XXe), boulangerie-meunerie de l'Assistance publique de Paris, illustrée par les cartes postales.

History of the house Scipion (XVI-XX), bakery-milling of the Assistance publique of Paris, illustrated by postcards.

Abstract : The house of Scipion Sardini, was a mansion, then an asylum for the old, before becoming what was probably one of the most important bread factories in the world. This factory supplied bread to the hospitals of the Paris Public Assistance. Its history spans from the 16th to the 20th century and is illustrated by postcards and old photographs.

Keywords : Scipion, bread factories

Jean-Pierre MARTIN

Contact : contact@clystere.com

L'histoire de la médecine concerne aussi celle des hôpitaux, et des structures variées où l'on s'est occupé des malades. Le fonctionnement des hôpitaux repose sur une logistique dont l'importance est souvent méconnue et mésestimée par les soignants. Et pourtant. Pour qu'un hôpital fonctionne et accueille les patients dans les meilleures conditions, il faut que les infrastructures techniques, la logistique (alimentaire, matériels variés, chauffage, etc...) soient pleinement opérationnels, sans interruption, chaque jour. L'épidémie de Covid-19, avec ses débuts marqués par une pénurie de matériels de protection pour les soignants, a été un exemple parfait de ce qu'une faille dans la logistique peut avoir comme conséquences graves.

Nous allons, dans cet article, rendre hommage à un élément particulier de la logistique hospitalière, dans le cadre parisien du XVIIe au XXe siècle, celui de la fourniture en pain des malades des hôpitaux de l'Assistance Publique. Nos propos seront illustrés par des cartes postales et des photographies d'époque, rares témoignages visuels de cette gigantesque entreprise qu'était la meunerie-boulangerie de l'Assistance Publique parisienne.

Des incendies, notamment des archives historiques des hôpitaux de Paris, lors des journées de mai 1871, cinq cartons et divers registres concernant la maison de Scipion ont pu être sauvegardés, dont



l'étude a été menée par Brièle¹ puis Fosseyeux². La majorité des documents sont des registres comptables qui couvrent une cinquantaine d'années de la vie de Scipion du XVIIIe au XIXe siècle. Les comptes-rendus du Conseil municipal de Paris ont été également des sources fort bien documentées.

L'Hôpital Général, création de Louis XIV

Il est important de commencer ce travail par un rappel sur ce que fut l'Hôpital Général de Paris, dans la mesure où la maison de Scipion, qui abrita la boulangerie de l'Assistance Publique parisienne, en fut l'un des premiers éléments constitutifs.

Louis XIV (1638-1715), en avril 1656, créa l'Hôpital Général³, dont les deux buts avoués étaient, d'une part, d'offrir aux pauvres invalides un lieu de secours contre l'indigence et les infirmités, d'autre part, d'enfermer les personnes, qui, en état de subsister du produit de leur travail, préféraient se livrer à la mendicité par fainéantise ou libertinage.

Le cinquième canon du chapitre 5 du second concile de Tours avait ordonné que chaque ville nourrisse ses pauvres, grâce aux contributions des ecclésiastiques et des séculiers, et que l'on arrête de laisser les pauvres divaguer dans les rues.

Les règlements royaux à l'encontre des mendiants étaient apparus pour la première fois sous la forme d'une ordonnance du roi Jean, en 1350, prescrivant l'arrestation des mendiants valides, qui étaient fouettés et mis au pilori, et en cas de récidive, marqués d'un fer chaud et bannis de Paris et de ses faubourgs. François Ier, Charles IX et Henri III, ont légiféré pour imposer à chaque paroisse le soin de s'occuper des pauvres, la charge en étant financée par l'impôt et les aumônes.

Parmi les pauvres, les enfants occupèrent une place particulière, et à Paris, dès le XIVe siècle, plusieurs établissements furent dévolus à leur accueil.

Malgré les lois promulguées et les structures d'hébergement ouvertes, le XVIIe siècle fut marqué par un nombre important de pauvres, de mendiants, dont la présence dans les rues n'était pas sans conséquence pour l'ordre public.

En avril 1656, Louis XIV promulgua donc un édit décrétant que les pauvres mendiants, valides et invalides, des deux sexes, seraient renfermés dans un hôpital pour y être employés à des ouvrages, manufactures et autres travaux, selon leurs capacités.

Furent alors réunis au sein de l'Hôpital Général :

¹ Brièle L. : Recolement des archives de l'administration générale de l'assistance publique qui ont échappé à l'incendie de mai 1871. Paris, Champion, 1876.

² Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In La Révolution française. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912.

³ Code l'Hôpital Général de Paris ou recueil des principaux édits, arrêts, déclarations et règlements qui le concernent, ainsi que les maisons et hôpitaux réunis à son administration. Paris, Veuve Thiboust, 1786.



- La Salpêtrière : elle renferma 7000 à 8000 femmes, dont les trois-quarts environ étaient d'authentiques pauvresses ou infirmes de plus de soixante ans, le quart restant correspondant à des femmes détenues à titre de sûreté ou de correction, suite à des sentences de police, d'arrêts du parlement ou d'ordres du roi. Dans cette maison étaient également présents des enfants des deux sexes en âge de sevrage. Les garçons, passé l'âge de 5 à 6 ans étaient transférés à la maison de la Pitié, tandis que les filles pouvaient demeurer à la Salpêtrière jusqu'à 18 ans, mais bien souvent au-delà.

A la Salpêtrière, avant 1670, se trouvait la boulangerie de l'Hôpital Général, localisée dans le bâtiment Hémey (de la Vierge) et la partie orientale du bâtiment Parmentier (Saint-Léon).

- Bicêtre : cette maison hébergeait plus de 4000 personnes âgées de 60 ans, parmi lesquelles 3400 environ étaient pauvres ou infirmes, les autres étant, comme à la Salpêtrière, détenues pour divers motifs.
- La grande et la petite Pitié (ou hôpital de la Pitié) : elle accueillait environ 1500 garçons de plus de 5 ans, employés à des tâches de logistique des objets de consommation et d'approvisionnement des autres maisons de l'Hôpital Général.
- Le refuge (voisin de Sainte-Pélagie, sous le nom de laquelle il sera désigné) : on n'y trouvait que des femmes arrêtées pour débauche, ou des hébergées à leur demande.
- La savonnerie : située à Chaillot, elle hébergeait de jeunes garçons fabriquant des tapisseries, et fut retirée secondairement de l'Hôpital Général.
- La maison (ou hôpital) de Scipion : elle accueillait des vieillards.

Ultérieurement, d'autres établissements furent adjoints à l'ensemble initial, comme la maison des enfants trouvés, l'hôpital du Saint-Esprit, la maison des Enfants-Rouges, l'hospice de Vaugirard (enfants vénériens), le Mont-de-Piété. En 1786, l'Hôpital Général était une imposante organisation comportant une dizaine d'établissements.

La Maison Scipion-Sardini

Le bâtiment, désigné plus simplement comme la Maison Scipion, était situé rue du Fer-à-Moulin, aux environs du Jardin des Plantes, près de l'avenue des Gobelins. Ultérieurement, l'emplacement de cet établissement fut délimité par les rues Scipion, du Fer-à-Moulin, Vésale et de la Collégiale⁴ [Fig. 1, 2, 3].

⁴ Barthélemy M., Prévost A., Abellin A. : *Scipion, une histoire méconnue*. Patrimoine en Revue, n° 28, sans date, 3.



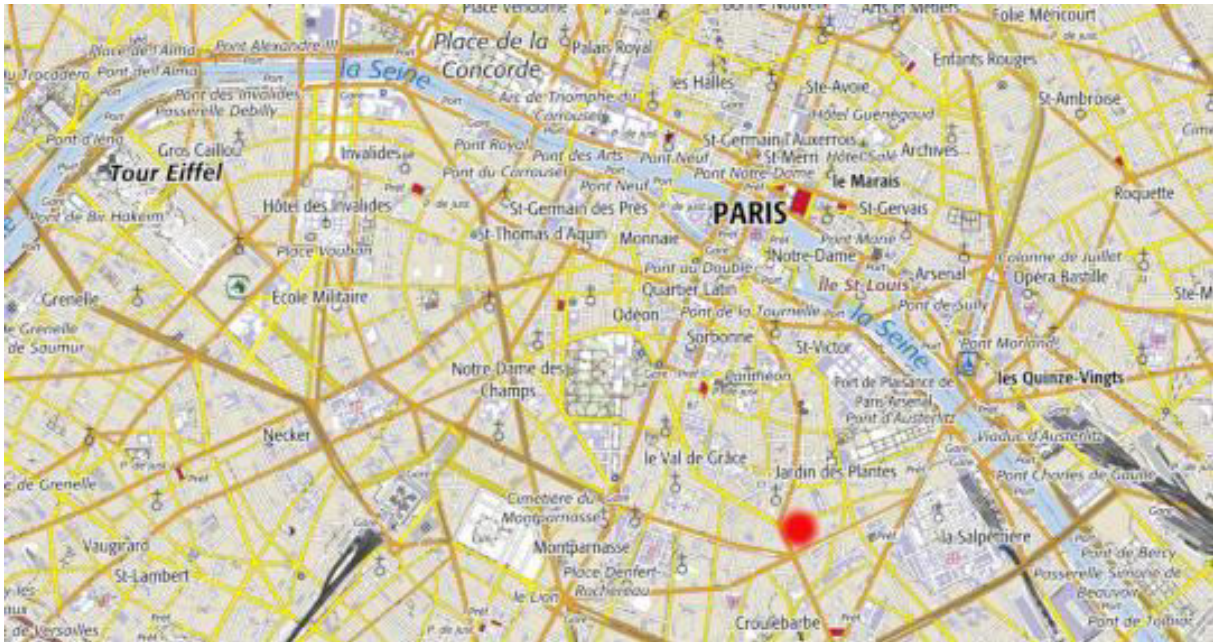


Figure 1 : plan de Paris. La maison Scipion est localisée par le point rouge.

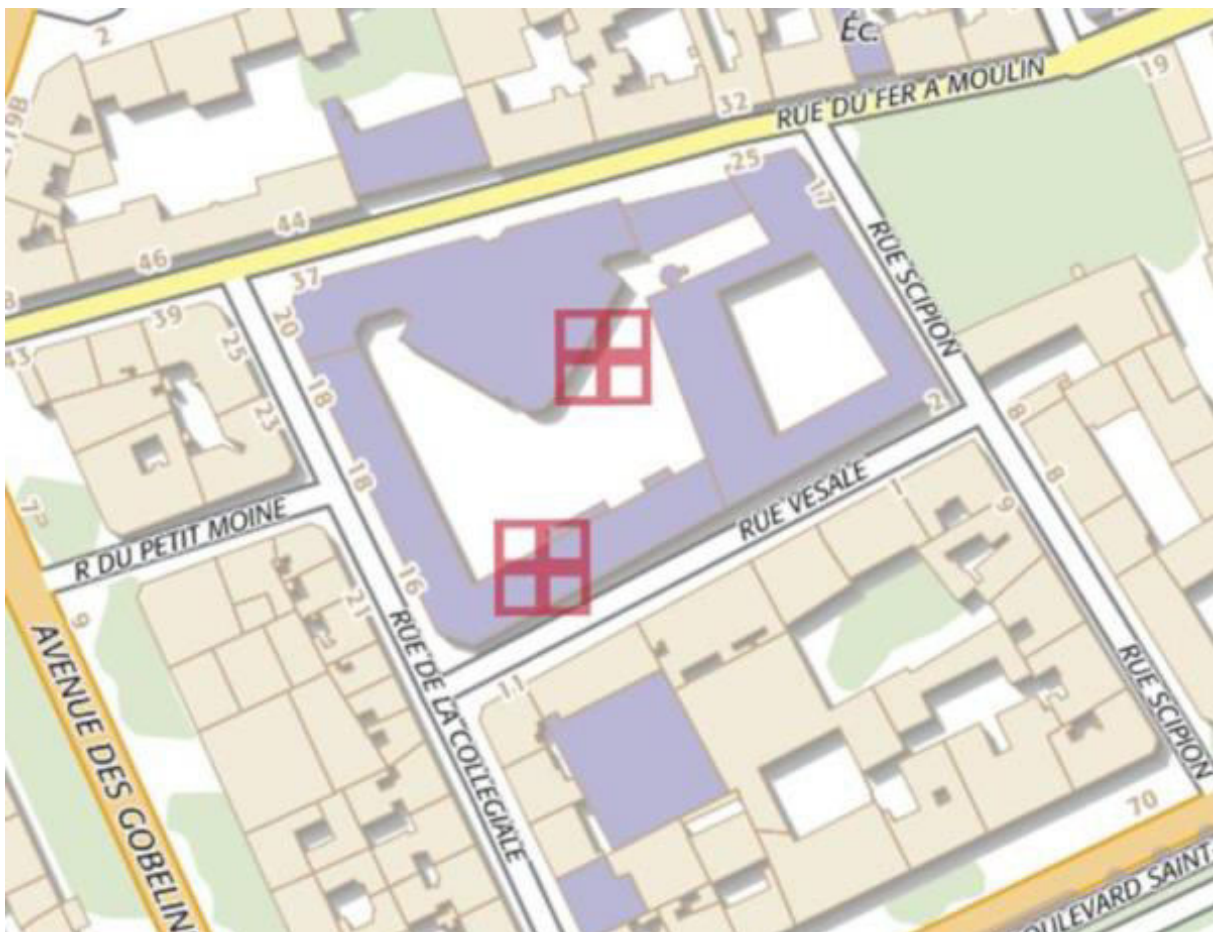


Figure 2 : La maison de Scipion (au centre, en violet, avec les deux croix rouge) cernée par les rues du Fer-à-Moulin, Scipion, Collégiale et Vésale. Source Geoportail (<https://www.geoportail.gouv.fr>).



Figure 3 : vue aérienne actuelle de la Maison de Scipion. Source Geoportail (<https://www.geoportail.gouv.fr>).

L'origine de la maison Scipion reste incertaine. Elle aurait été construite en 1540 par l'abbé Bullioud, doyen de Saint-Marcel, avant d'être acquise par un italien, Scipion Sardini (1526-1609)⁵, entre 1580 et 1596. Sa construction est cependant souvent attribuée à Scipion Sardini, un favori de Catherine de Médicis, qui s'enrichit grâce à la protection royale. De Scipion Sardini, l'histoire a retenu qu'il fraudait en affermant des impôts qu'il inventait, et qu'il fut haï, au point d'être emprisonné par la cour des aides en 1587, pour avoir falsifié des édits bursaux. Henri III le fit libérer immédiatement. Catherine de Médicis lui fit épouser la maîtresse de Louis de Bourbon, Isabelle de Lineuil⁶. Quoiqu'il en soit, le riche Sardini aurait habité la maison qui porte son nom au moins jusqu'en 1596. A cette époque, la maison était située sur une île formée par les bras de la Bièvre, en dehors de Paris. La maison ne resta pas longtemps dans la famille Sardini, puisque son fils, qui demeurait proche du Louvre, la vendit à une date non précisée à Pierre Plombier, président de la Chambre des Comptes de Grenoble. La maison Scipion serait entrée dans le système hospitalier parisien dès 1612 (suite à un édit d'affectation

⁵ Bourneville : Rapport présenté par M. Bourneville, au nom de la 8^e commission, sur l'installation à la boulangerie centrale de deux fours à charbon de terre dits aérothermes (Annexe au procès-verbal de la séance du 21 mars 1883). Conseil Municipal de Paris, 1883, n° 24, 3.

⁶ Bourneville : Rapport présenté par M. Bourneville, au nom de la 8^e commission, sur l'installation à la boulangerie centrale de deux fours à charbon de terre dits aérothermes (Annexe au procès-verbal de la séance du 21 mars 1883). Conseil Municipal de Paris, 1883, n° 24, 3.



prescrivant le renfermement des pauvres⁷), en accueillant un dépôt de mendicité⁸. Elle aurait été vendue en 1622 pour en faire un hospice pour les pauvres et les vieillards⁹. Pierre Plombier était-il l'acheteur ? En tout cas c'est lui qui la vendit ensuite à Antoine d'Amboise, marié à Marguerite Cousinet, dame d'Amboise¹⁰. La famille d'Amboise se sépara de cette maison en 1639.

Le contrat de vente de l'hôtel Scipion, passé en l'étude de Parque, notaire au Châtelet de Paris, le 30 avril 1639, confirme que cet hôtel appartenait à cette date à Dame Marguerite Cousinet, veuve de messire François d'Amboise, chevalier, et à leur fils Antoine d'Amboise, seigneur de Bourot, qui le cédèrent à l'administration des pauvres enfermés de la ville de Paris pour 16 000 livres. Le contrat fournit une description des bâtiments : « *Un corps de logis composé de plusieurs chambres basses et hautes, greniers, galeries hautes et basses, allant du petit logis au grand, cours et jardins, le tout renfermé de murs, ainsi que lesdits logis et bâtiments, cours et jardins se poursuivent et comportent, situé au faubourg Saint-Marcel vulgairement appelé l'hôtel Scipion, ou sont de présent les pauvres enfermés.* »¹¹

En 1636, on y logea des pestiférés¹², ou des prisonniers de la Conciergerie présentant une fièvre¹³. La maison Scipion, située près du cloître Saint-Marcel, hébergea, sous le nom de Sainte-Marthe, toute une population de miséreux, des vieillards pauvres, des mendiants invalides et des enfants indisciplinés, au moins jusqu'à son intégration à l'Hôpital Général en 1656. Cette population fut alors en majeure partie transférée à Bicêtre¹⁴. En 1657, Scipion renfermait « *onze dortoirs occupés par 100 nourrices, 100 petits enfants à la mamelle, 25 petits enfants tant à la bouillie qu'au pain, 65 femmes de vie suspecte et incorrigible.* » En 1661, il y avait « *540 personnes, des femmes enceintes, des nourrices et des petits enfants nourris à la bouillie. En 1663, on comptait 34 femmes sans enfants, 16 filles travaillant, 50 femmes enceintes, 147 nourrices, 200 enfants au pain et 11 officiers*¹⁵ ». Une autre source mentionne à la même époque, 194 nourrices, 46 femmes grosses, 80 enfants au pain, 108 enfants à la bouillie, 22 filles de désordre ou mendiante, 38 femmes sans enfant, servant à la cuisine, à la

⁷ Barthélemy M., Prévost A., Abellin A. : *Scipion, une histoire méconnue*. Patrimoine en Revue, n° 28, sans date, 4.

⁸ Havard O. : Les bords de la Bièvre. La semaine des familles, n° 48, 26 février 1861, 764.

⁹ Gabourd A. : Histoire de Paris depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours. Tome quatrième. Paris, Gaume frères et Duprey, 1865, 118.

¹⁰ Beaurepaire E. : Paris d'hier et d'aujourd'hui. La chronique des rues. Paris, Sevin & Rey, 1900, 299-303.

¹¹ Acquisition de la maison Scipion, par contrat passé devant Parque, notaire au Châtelet de Paris, et son confrère, du 30 avril 1639. In *Code l'Hôpital Général de Paris ou recueil des principaux édits, arrêts, déclarations et règlements qui le concernent, ainsi que les maisons et hôpitaux réunis à son administration*. Paris, Veuve Thiboust, 1786, 228.

¹² Anonyme : *La boulangerie de l'Assistance Publique de Paris*. Le Progrès Médical, 1897, série 03, Tome 6, 371.

¹³ Tenon J. : *Mémoire sur les hôpitaux de Paris*. Paris, Ph- D. Pierres, 1788, 397.

¹⁴ Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In *La Révolution française*. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912, 407.

¹⁵ Extrait du procès-verbal de messieurs Doujat & Saintot, commissaires députés par la Cour pour reconnaître l'état de l'Hôpital Général, & ses urgentes nécessités. Du 22 janvier 1663 & autres jours. In *Code l'Hôpital Général de Paris ou recueil des principaux édits, arrêts, déclarations et règlements qui le concernent, ainsi que les maisons et hôpitaux réunis à son administration*. Paris, Veuve Thiboust, 1786, 66.



buanderie, aux cours, aux dortoirs, etc¹⁶. Dans un état de 1666, on compte 437 femmes grosses et accouchées et des petits enfants à la mamelle¹⁷.

C'est vers 1670 que la maison de Scipion changea de destination, tout en continuant à accueillir des pauvres¹⁸. Elle servit de magasin à l'Hôpital Général et on y installa la boulangerie et la boucherie destinées à l'alimentation des pauvres et autres personnes placées dans les maisons de l'Hôpital-Général, ainsi qu'une fabrique de chandelles pour la même population¹⁹. A partir de 1675, la maison de Scipion ne servait plus qu'à la boulangerie, et à la boucherie. Dès 1685, il y eut une maîtresse boulangère à Scipion²⁰.

Les locaux

Le bâtiment principal s'étendait le long de la place et de la rue Scipion, depuis la rue du Fer-à-Moulin à la rue André Vésale. Des ajouts et modifications furent réalisés, suivant l'évolution des besoins et des activités. La façade située dans la partie voisine de la rue du fer-à-Moulin est plus récente que celle proche de la rue André Vésale. A l'intérieur, la cour est séparée en deux parties inégales par un corps de bâtiment : la cour d'honneur et la cour des machines.

Un plan de masse de la maison de Scipion, datant de la fin du XIXe, permet de localiser précisément les différents corps de bâtiments et leur fonction [Fig. 4].

¹⁶ Bibl. nat., ms. 21804, f° 479 et Arch ? A.P. Cité dans Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In La Révolution française. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912, 408.

¹⁷ Bibl.nat., ms.21804, f° 461, état sommaire des pauvres nourris par l'Hôpital Général de Paris. Cité dans Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In La Révolution française. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912, 408.

¹⁸ Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In La Révolution française. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912, 408.

¹⁹ *Code l'Hôpital Général de Paris ou recueil des principaux édits, arrêts, déclarations et règlements qui le concernent, ainsi que les maisons et hôpitaux réunis à son administration.* Paris, Veuve Thiboust, 1786.

²⁰ Rapport au nom de la 5^e commission, sur les services économiques de l'assistance publique (Compte de 1928. Chapitres additionnels de 1929. Projet de budget pour 1930) présenté par M. Béquet, conseiller municipal. Conseil Municipal de Paris, 1929, n° 135, 2.



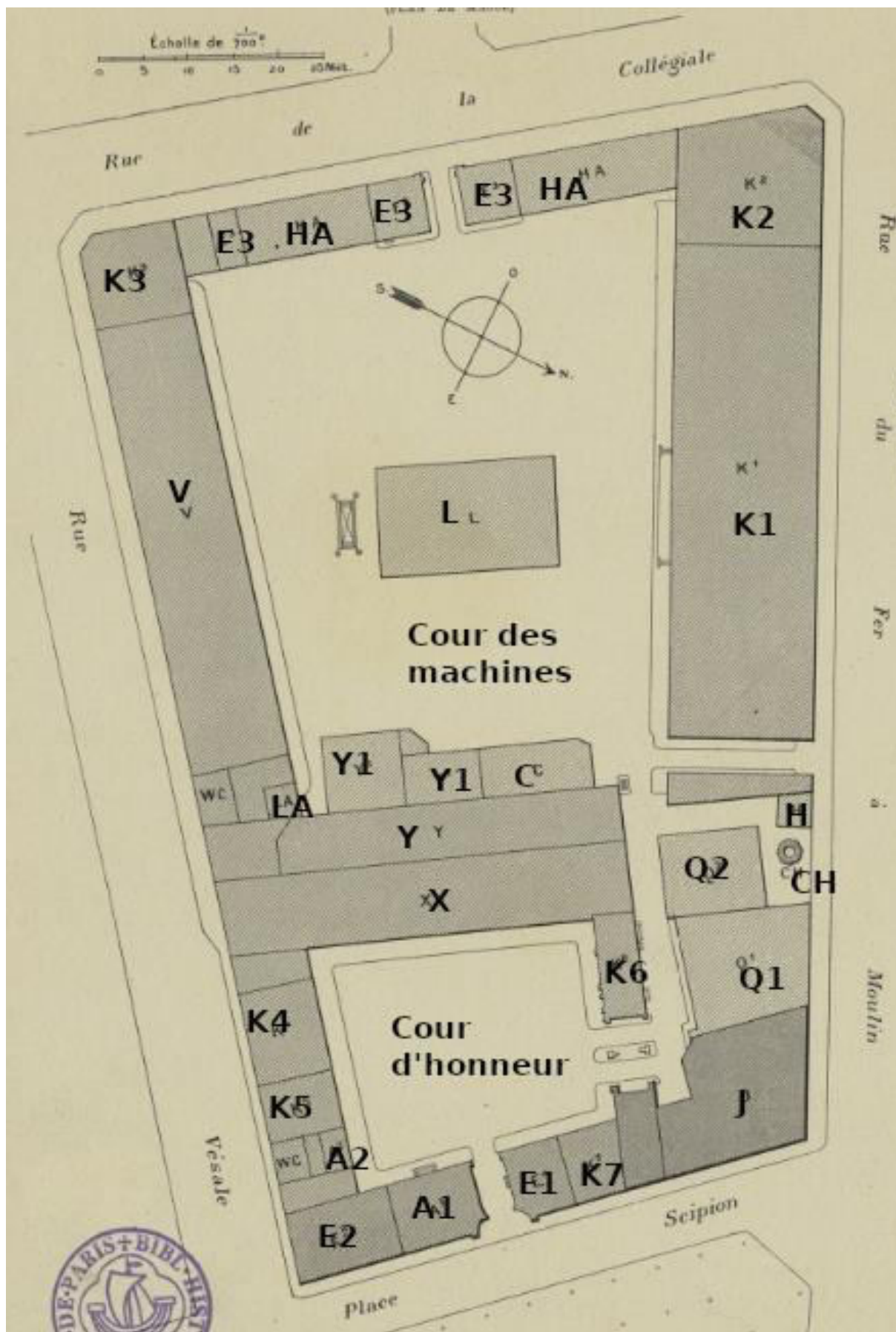


Figure 5 : agrandissement du plan de masse de la maison de Scipion. Fin XIXe. Source : Bibliothèques patrimoniales Ville de Paris. Document du domaine public (<https://bibliotheques-specialisees.paris.fr/ark:/73873/pf0001949872/0001>).

(NB : *Pour la description des bâtiments qui suit, chaque fois que possible, les différents locaux sont suivis d'une référence entre parenthèse, qui correspond à la légende du plan détaillé de la Figure 5.*)

En 1883²¹, la portion du bâtiment principal à droite de la cour d'entrée (dite cour d'honneur) comprenait 5 étages en comptant l'entresol :

- Au rez-de-chaussée :
 - A droite : la loge du concierge avec un entresol (E1).
 - La forge (K7).
 - A gauche : les bureaux et le logement du chef panetier (A1).
- Au premier étage avec des fenêtres très hautes :
 - Le magasin au son, au petit blé, aux criblures, servant aussi de salle des ventes pour ces matières.
- Au deuxième étage :
 - Le tarare aux poussières
 - Le dépôt des sacs de petit blé et autres, avec, à son extrémité côté rue Vésale, le logement du chef des moutures.
- Le grenier :
 - Le tarare et les poussières qu'il doit cribler.
 - Les sacs de paillis.

Le bâtiment, à gauche de la cour comprenait :

- Au rez-de-chaussée :
 - Les archives.
 - L'atelier du menuisier (K5).
 - Le magasin aux huiles.
 - Les pompes à incendie.
- Au premier étage :
 - Les appartements du directeur.
- Au deuxième étage :
 - Les logements du commis et du mécanicien.

Le bâtiment en face comportait :

- Au rez-de-chaussée :
 - Le fournil (X).
- Au premier étage :

²¹ Bourneville : Rapport présenté par M. Bourneville, au nom de la 8^e commission, sur l'installation à la boulangerie centrale de deux fours à charbon de terre dits aérothermes (Annexe au procès-verbal de la séance du 21 mars 1883). Conseil Municipal de Paris, 1883, n° 24, 8-11.



- Les bluteries qui aboutissent aux pétrins.
- Au deuxième étage :
 - Les chambres à farine
 - Les trémies où est déversée la farine qui descend aux bluteries du premier étage.
- Le grenier mansardé :
 - Le grenier aux farines où s'opère le mélange des farines qui sont projetées par des trappes dans les chambres aux farines du deuxième étage.

Les bâtiments du centre et à gauche de la cour ont été remaniés à plusieurs reprises, contrairement à celui de droite, et n'ont aucun cachet artistique. Celui de droite (K6), dit aussi bâtiment des médaillons, est construit en briques et en pierres et comporte deux étages, le premier percé de trois fenêtres, et un rez-de-chaussée composé de six arcades larges et basses, sans moulures, qui étaient probablement toutes ouvertes autrefois. Les deux étages sont séparés par un bandeau de briques dont les parties anciennes étaient en *opus spicatum* (c'est-à-dire avec des briques posées inclinées sur la tranche et disposées alternativement en épi), et bordé de moulures de pierre, qui ont disparues. Ce bandeau servait de socle aux fenêtres du premier étage. Sur ce bandeau se trouvaient des décorations remarquables, des médaillons en terre cuite, de forme ronde, encastrés dans des pierres, et désormais classés aux monuments historiques²² [Fig 6]. Le sculpteur en est inconnu, mais on évoque souvent l'atelier des Della Robbia et celui des Giusti²³.



Figure 6 : Les quatre médaillons en terre cuite du bâtiment à droite de la cour d'honneur. Carte postale ancienne, Ed. A. Bréger Frères, Paris. © Coll. JP Martin.

²² Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In La Révolution française. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912, 429.

²³ Barthélemy M., Prévost A., Abellin A. : *Scipion, une histoire méconnue*. Patrimoine en Revue, n° 28, sans date, 12.



Nous empruntons, en la résumant, la description de ces médaillons (de gauche à droite), au procès-verbal d'un conseil municipal de Paris en 1883²⁴ :

- Un guerrier nu tête, le corps armé d'une cuirasse squamée. Le brassard est une tête de lion, l'épaule est drapée d'un bout de manteau ou d'écharpe. La barbe est longue et divisée en quatre grosses tresses tordues. La réalisation a des accents de Michel-Ange [Fig. 7].
- Ecusson de pierre sans armoirie entouré d'une couronne, de style italien, arrondi par le bas. Deux écussons identiques sont situés sous une fenêtre qui s'ouvre au fond de la cour, à côté de la première arcade. Ils sont datés du XVI^e siècle et ont dû appartenir à la décoration primitive avant d'être recouverts de peinture blanche.
- Le troisième médaillon est manquant.
- Un buste de femme, de face, avec une robe montante cachant les seins, qui se devinent sous le tissu. Deux grosses nattes sont ramenées entre les seins et attachées sous un fermail [Fig. 8].



Figure 7 : médaillon du guerrier à la tête nue. Détail de la carte postale de la figure 6.



Figure 8 : médaillon de femme. Détail de la carte postale de la figure 6.

²⁴ Bourneville : Rapport présenté par M. Bourneville, au nom de la 8^e commission, sur l'installation à la boulangerie centrale de deux fours à charbon de terre dits aérothermes (Annexe au procès-verbal de la séance du 21 mars 1883). Conseil Municipal de Paris, 1883, n° 24, 9.



- Un guerrier au casque attaché par une mentonnière. La cuirasse est belle et ouvragée, comme celle du roi Henri II, avec deux rinceaux sur la poitrine, accostés et séparés sous le cou par une tête d'enfant [Fig. 9].



Figure 9 : médaillon du guerrier au casque. Détail de la carte postale de la figure 6.

- Un second buste de femme, plus jeune, plus vivant. Le buste est nu, une bandelette qui tombe de l'épaule gauche rattache le vêtement qui tombe de l'épaule droite. Les seins sont riches et fermes, l'épaule fine et forte, la tête jeune et souriante, et les cheveux dénoués roulent sur les épaules. Ce buste est décrit comme endommagé [Fig. 10].



Figure 10 : médaillon de femme jeune. Détail de la carte postale de la figure 6.

En 1883, la cour du chantier ou des machines (autrefois cour des écuries) était limitée par :

- La rue de la Collégiale : le mur, percé d'une porte charretière, est bordé par des hangars.
- La façade ouest du fournil (X) auquel sont adossés deux appentis :
 - o L'un, vaste et élevé (Y), renfermait deux anciens fours sans emploi, un appareil à broser les panetons, et un petit four inventé par M. Ser, qui ne donna pas satisfaction.
 - o L'autre, moins large, plus long et plus bas (Y1), contenait un four installé pendant la guerre de 1870.
- A gauche, par la paneterie (V), vaste salle où étaient disposés les rayons destinés à recevoir le pain, sur lesquels étaient marqués les noms des hôpitaux et hospices à livrer. A l'étage de la paneterie, mansardé, se trouvait un grenier aux farines et un magasin au mobilier. Le bâtiment de la paneterie longeait la rue André Vésale et faisait suite aux appartements du directeur. Dans le vestibule commun aux deux bâtiments, on trouvait l'atelier du bourrelier.
- A droite, par un vaste bâtiment (K1) dont le rez-de-chaussée et le premier étage servaient de magasin au blé, et le deuxième, mansardé, de magasin aux farines. A l'extrémité du bâtiment, avoisinant la rue de la Collégiale, se trouvaient les silos à grains (K2 ?).
- Au centre de cette cour, on trouvait la bascule, une braisière, et un hangar pour le bois de chauffage des fours (L).
- Une petite courette où se dressait la cheminée d'une vieille chaudière inutilisée (CH), séparait les machines des magasins au blé (Q1, Q2) de la galerie des médaillons. Ces machines étaient au nombre de trois : une de rechange, une pour les pétrins, une pour le moulin (J).

Les cartes postales présentées ci-après donnent une idée de la maison de Scipion au début du XXe siècle [Fig. 11 à 21].



Figure 11 : Carte postale ancienne. Paris. Boulangerie centrale des hôpitaux, ancien Hôtel Scipion (rue Scipion). Ed. P. Marmuse, Paris. © Coll. JP Martin.



Figure 12 : Carte postale ancienne. Meunerie-boulangerie de l'Assistance Publique de Paris. 1- Ancienne entrée principale sur la rue Scipion. Ed. A. Bréger Frères, Paris. © Coll. JP Martin.





Figure 13 : Carte postale ancienne. Meunerie-boulangerie de l'Assistance Publique de Paris. 2 -Façade principale sur la rue Scipion. Ed. A. Bréger Frères, Paris. © Coll. JP Martin.





Figure 14 : Carte postale ancienne. Paris. Boulangerie des Hospices et Hôpitaux de Paris, rue Scipion (Ve arr.). Ed. FF Paris. © Coll. JP Martin.



Figure 15 : Carte postale ancienne. 19, rue Scipion. Vue sur la cour de l'ancien Hôtel de Scipion Sardini, célèbre financier du XVIe siècle. Ed. La Pensée, Paris. (Vue de la cour d'honneur prise depuis le passage entre les bâtiments K6 et Q1 du plan de la figure 5). © Coll. JP Martin.



Figure 16 : Carte postale ancienne. Meunerie-boulangerie de l'Assistance Publique de Paris. 3 – Ancien Hôtel Scipion Sardini (Façade Renaissance). Ed. A. Bréger Frères, Paris. (Vue sur la cour d'honneur, avec à droite le bâtiment aux médaillons, et en arrière-plan la vieille cheminée) © Coll. JP Martin.



Figure 17 : Carte postale ancienne. Meunerie-boulangerie de l'Assistance Publique de Paris. 5 – Ancien Hôtel Scipion Sardini (Arcades de la façade Renaissance). Ed. A. Bréger Frères, Paris. (On distingue les médaillons au-dessus des arcades, et le bandeau de briques dont les parties anciennes sont disposées en opus spicatum). © Coll. JP Martin.



Figure 18 : Carte postale ancienne. Meunerie-boulangerie de l'Assistance Publique de Paris. 4 – Cour d'honneur, angle Sud-Est. Ed. A. Bréger Frères, Paris. (A gauche au premier plan, la porte ouvrant sur la rue Scipion). © Coll. JP Martin.



Figure 19 : Carte postale ancienne. Meunerie-boulangerie de l'Assistance Publique de Paris. 6 – Cour d'honneur, angle Sud-Ouest. Ed. A. Bréger Frères, Paris. © Coll. JP Martin.

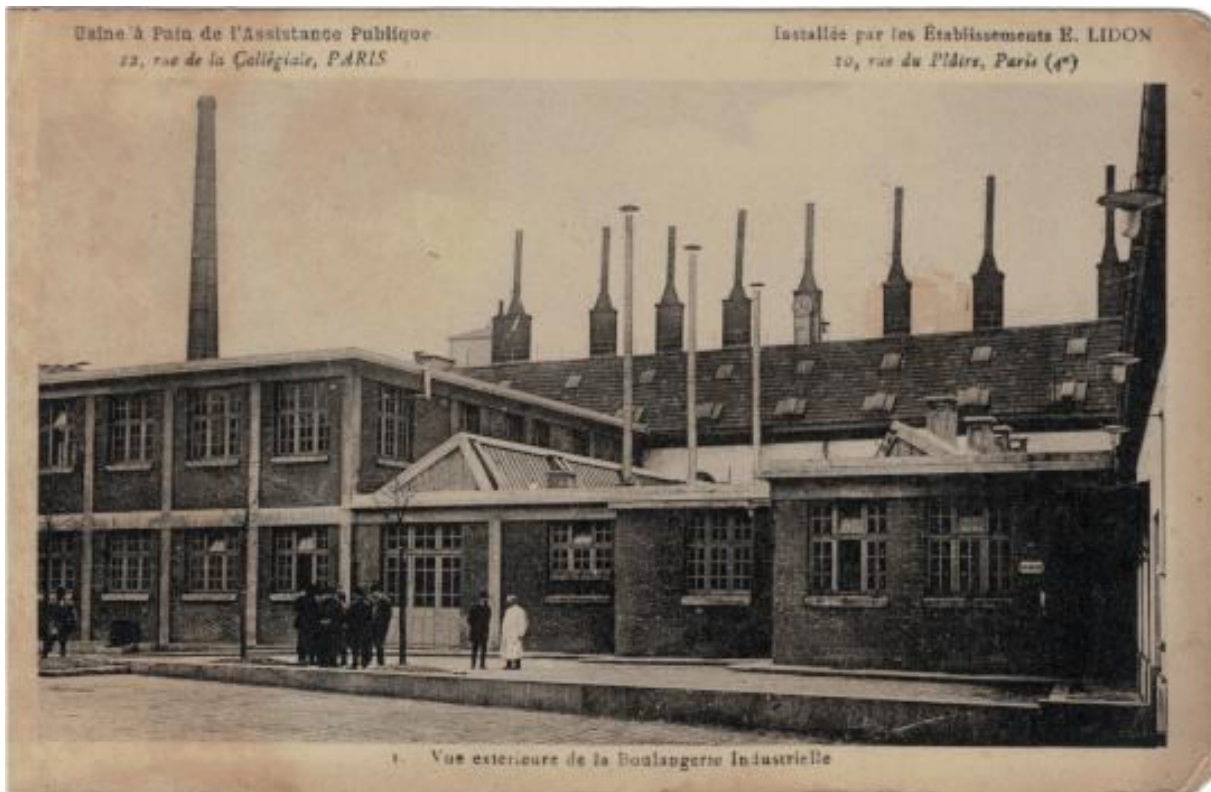


Figure 20 : Carte postale ancienne. Usine à pain de l'Assistance Publique, 12 rue de la Collégiale, Paris. Installée par les établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (4^e). 1 – Vue extérieure de la boulangerie industrielle. Ed. La Cigogne, Paris. (Vue montrant la cour des machines et le bâtiment des fours (Y, Y1 du plan de la figure 5). © Coll. JP Martin.



Figure 21 : Carte postale ancienne. Meunerie-boulangerie de l'Assistance Publique de Paris. 17 – Boulangerie et paneterie (façades sur la cour). Ed. A. Bréger Frères, Paris. Vue de la cour des machines, avec à droite la paneterie et à gauche le bâtiment des fours). © Coll. JP Martin.

Problèmes logistiques propres à la Maison de Scipion

La fabrication du pain en grande quantité, comme c'était le cas à Scipion, nécessitait une logistique sans faille, notamment dans l'approvisionnement en farine, mais aussi en bois de chauffage pour les fours. Le soin aux pauvres, puis la gestion des registres fut, un temps, dévolus aux prêtres.

Nous laissons volontairement de côté l'activité de boucherie de la Maison Scipion, celle de la chandellerie (les chandelles étaient fabriquées à partir du suif récupéré sur les animaux abattus), et celle de magasin de stockage (dite manutention).

Des prêtres à Scipion

Lors de la création de l'Hôpital Général, Louis XIV, par l'article 23 de l'Edit de 1656, a distrait tous les lieux qui composaient l'Hôpital Général des paroisses sur le territoire desquelles ils étaient situés, et confia le soin et l'instruction spirituelle des pauvres à des prêtres particuliers, autorisés à donner les sacrements sous l'autorité et la juridiction de l'archevêque. Louis XIV attribua cette charge aux prêtres missionnaires de Saint-Lazare, dont le supérieur déclina l'offre, les déclarant déjà trop occupés. Le bureau de l'Hôpital Général eut recours aux grands-vicaires, et un recteur et des prêtres particuliers furent choisis pour exercer dans les maisons de l'Hôpital Général. Dans l'article 24, ces prêtres furent autorisés à recevoir les testaments des officiers, domestiques ou pauvres, qualité confirmée dans l'article 25 de la nouvelle ordonnance d'août 1735. Ces prêtres étaient placés sous l'autorité des directeurs. Le recteur, suivant les règlements établis par les vicaires-généraux des archevêques de Paris en 1659, 1662 et 1667, pouvait publier les bans, recevoir et solenniser les mariages dans les maisons de l'Hôpital Général, et devait faire tenir dans chaque maison trois registres pour les baptêmes, les mariages et les décès. Le recteur nommait un prêtre chargé de la tenue des registres dans chaque maison²⁵. A Scipion, comme dans les autres maisons, un prêtre assura la charge des registres, ce qui permet de savoir que dans cette maison, du 1^{er} octobre 1667 au 20 août 1702, 365 personnes y sont décédées, qui furent toutes enterrées dans le cimetière ou dans la chapelle de cette maison²⁶.

²⁵ Curés et droits parochiaux appartenants à l'hôpital. Arrêt du Parlement rendu entre l'Hôpital-Général et les curés de Saint-Médard, Saint-Martin, et Gentilly, du 4 septembre 1741. In *Code l'Hôpital Général de Paris ou recueil des principaux édits, arrêts, déclarations et règlements qui le concernent, ainsi que les maisons et hôpitaux réunis à son administration*. Paris, Veuve Thiboust, 1786, 98-100.

²⁶ Curés et droits parochiaux appartenants à l'hôpital. Arrêt du Parlement rendu entre l'Hôpital-Général et les curés de Saint-Médard, Saint-Martin, et Gentilly, du 4 septembre 1741. In *Code l'Hôpital Général de Paris ou recueil des principaux édits, arrêts, déclarations et règlements qui le concernent, ainsi que les maisons et hôpitaux réunis à son administration*. Paris, Veuve Thiboust, 1786, 100.



Alimentation en eau de Scipion

Au XVII^e siècle, la fourniture en eau des habitants de Paris, mais également des établissements hospitaliers, était un enjeu de salubrité publique confronté au manque de structures amenant l'eau jusqu'à la ville, puis à sa distribution dans les quartiers via les fontaines, puis les porteurs d'eau [Fig. 22]. Des conflits incessants opposèrent les titulaires de concession confrontés aux captages sauvages à partir des conduites d'eau. Quant aux particuliers, ils payaient, quand ils en avaient les moyens, des porteurs d'eau qui livraient l'eau au seau à domicile²⁷. L'unité de mesure était la voie, correspond à un volume de 23 L.



Figure 22 : Carte postale ancienne : Paris Montmartre. Le dernier porteur d'eau. Ed. Bloch et Hallary, Paris. Coll. JP Martin.

²⁷ Martin JP. : *Salubrité et distribution de l'eau de la Seine, des origines au XIX^e siècle, illustrées par la numismatique*. Clystère (www.clystere.com), 2016, 12-48.



On imagine sans peine la promiscuité qui régnait à Scipion, comme dans les autres maisons de l'Hôpital Général, où les besoins en eau devaient être importants, pour la cuisson des aliments, la toilette, l'entretien des locaux, sans parler la gestion des excréments des résidents.

On retrouve trace d'une attribution d'une concession de dix lignes d'eau faite à l'Hôpital Scipion en 1657 par la ville de Paris. Cette eau était captée aux fontaines de Rungis. L'installation des tuyaux amenant l'eau des fontaines à l'hôpital était à la charge de celui-ci. Le besoin d'eau devait être important et urgent, puisque l'acte de concession précise « *nous avons commis... André Rameau, maître plombier ordinaire de la ville, d'exécuter... le plutôt que faire ce pourra* »²⁸.



Figure 23 : Carte postale ancienne : Paris Montmartre. Le dernier puits de la butte avec le porteur d'eau venant s'approvisionner. Ed. FF Paris. Coll. JP Martin.

L'activité de boulangerie qui commença dans les années 1670 augmenta les besoins en eau de la Maison de Scipion. En 1724, du fait de « *l'augmentation de la maison de Scipion* », une vingtaine de lignes d'eau supplémentaires furent concédées, à capter dans le regard de la fontaine de Saint-Victor. L'eau du réservoir de la fontaine de Saint-Victor, provenait du réservoir de Saint-Severin, lui-même alimenté par les pompes du pont Notre-Dame. A cette date, la boulangerie de Scipion cuisait du pain pour 10 000 personnes par jour, et les besoins en eau étaient importants. Dans les maisons de l'Hôpital Général, lorsque l'eau tirée des fontaines manquaient, elle était puisée dans des puits [Fig. 23] et causait des maux de bouche aux enfants. Le pain fabriqué

²⁸ Concession de dix lignes d'eau en superficie, faite par la ville à l'Hôpital de Scipion, provenant des fontaines de Rungis, du 10 juillet 1657. In *Code l'Hôpital Général de Paris ou recueil des principaux édits, arrêts, déclarations et règlements qui le concernent, ainsi que les maisons et hôpitaux réunis à son administration*. Paris, Veuve Thiboust, 1786, 100.



avec l'eau des puits était de mauvaise qualité²⁹.

L'évacuation des eaux usées n'alla pas sans poser problème. Une délibération de 1747 met en exergue les problématiques de financement de l'entretien des égouts (pavage, nettoyage) allant de la maison Scipion jusqu'au faux-ru de la rivière de Bièvre, dite des Gobelins. Scipion fut mis en demeure de « *faire incessamment curer, nettoyer et rétablir le canal de conduite de l'égout dans le faux-ru, de lui donner la pente qui serait jugée convenable, même de l'élargir si besoin était. [...] Il est question du bien public, que les exhalaisons corrompues du canal ou faux-ru sont capables de causer beaucoup de maladies...* »³⁰

Accessibilité

L'approvisionnement de l'Hôpital Général se faisait par voie d'eau, les marchandises étant déchargés dans un port situé au voisinage de la gare pour être conduites à la maison de Scipion, qui était le « *lieu de fabrication et d'entrepôt des principaux comestibles de l'Hôpital.* » Les denrées passaient la barrière Saint-Victor, remontaient ensuite plusieurs rues du faubourg Saint-Marcel, aussi longues que tortueuses, qui, pendant l'hiver, mettaient les chevaux en péril et causaient des difficultés, allongeant les temps de service et les dépenses. Pour faciliter le trafic, il fut décidé par lettres patentes du 4 mars 1783, d'élargir la ruelle de la Muette, accessible qu'à pied, pour en faire une rue assez large pour le passage des voitures, allant de la rue Saint-Victor, non loin de la barrière du même nom, à la porte de la maison de Scipion. Cette rue bornait dans toute sa longueur le mur fermant les deux côtés du cimetière de Clamart (aujourd'hui disparu). Des parcelles de terrain furent prises sur ce cimetière le long de la ruelle de la Muette, en échange de parcelles équivalentes prises sur le cimetière en face de la maison de Scipion. La rue, les travaux finis, avait vingt-quatre pieds de largeur, soit environ 7.3 m³¹.

²⁹ Sentence du bureau de la ville, qui, en confirmant la concession de cinquante lignes d'eau pour les maisons de l'Hôpital-Général, de la Pitié et Scipion [...], du 3 avril 1724. In *Code l'Hôpital Général de Paris ou recueil des principaux édits, arrêts, déclarations et règlements qui le concernent, ainsi que les maisons et hôpitaux réunis à son administration*. Paris, Veuve Thiboust, 1786, 98-100.

³⁰ Délibération des Syndics et intéressés à la conservation de la rivière de Bièvre, portant reconnaissance des privilèges de l'Hôpital... In *Code l'Hôpital Général de Paris ou recueil des principaux édits, arrêts, déclarations et règlements qui le concernent, ainsi que les maisons et hôpitaux réunis à son administration*. Paris, Veuve Thiboust, 1786, 137-138.

³¹ Lettres patentes, approuvatives des délibérations prises aux bureaux de l'Hôpital Général et de l'Hôtel-Dieu de Paris, pour élargir la ruelle de la Muette et ... du 4 mars 1783. In *Code l'Hôpital Général de Paris ou recueil des principaux édits, arrêts, déclarations et règlements qui le concernent, ainsi que les maisons et hôpitaux réunis à son administration*. Paris, Veuve Thiboust, 1786, 239-240.



L'approvisionnement en grains

Deux fois par semaine, l'une des trois grandes commissions des administrateurs de l'Hôpital Général, se réunissait spécialement à Scipion, « pour pourvoir par avance, à l'achat de 1300 ou 1400 muids de blé tous les ans, les faire travailler, cribler, et convertir en farine et en pain³². » Ces quantités correspondent aux commandes de l'année 1676³³. La valeur du muid variait selon les régions et la nature de la marchandise. A Paris un muid de blé correspondait à environ 2 m³.

M. Cochin, administrateur de l'Hôpital Général et commissaire de la maison de Scipion, grâce à ses registres couvrant les années 1780-1789, nous permet de connaître le nom des principaux fournisseurs en blé : Suret, dit l'avocat (à Lisy-en-Brie), Bouillon (à Bray-sur-Seine), Bergeron (fermier à Montgobert), Bertrand (à Sens), et Labbé (à Corbeil).

Le blé acheté était centralisé et stocké aux moulins de Corbeil, dirigés alors par le sieur Roland.

D'autres sources d'approvisionnement existaient³⁴ :

- Des fermes appartenant à l'Hôpital Général : notamment celle du Saint-Esprit, à Oignes, exploitée depuis le XVI^e siècle par la famille Lefèvre, et dépendant à la fin du XVIII^e du domaine des enfants-assistés. Cette ferme était située dans le canton de Nanteuil-le-Haudoin, dans l'Oise.
- Des fournisseurs variés étaient répartis dans diverses régions (c'était un choix stratégique de ne pas concentrer les achats dans une même région afin de contrôler les prix du marché) : Pont-Sainte-Maxence (dans le Soissonnais), Noyons (dans la région de Provins), etc. Avec les années, l'aire géographique des achats s'élargit en Picardie, en Bourgogne, etc. (1784-1786).

Tous les blés et grains étaient soumis à l'avis d'un vérificateur avant acceptation. Ils étaient transportés par coches d'eau (chaland fluvial tiré par des chevaux ou mû à la voile). Les chargements venant du nord de la France étaient déchargés au port des Théatins, ceux du sud au port de l'Hôpital. La mise en réserve par stockage des grains, comme d'autres marchandises, permettait à l'Hôpital Général de n'acheter qu'au moment où les cours étaient les plus favorables³⁵.

Les moulins de l'Hôpital Général étaient proches de la maison de Scipion. « Ils comprenaient deux moulins à vent et un moulin à eau. Les moulins à vent s'élevaient sur un petit coteau bordant les bâtiments de la Salpêtrière du côté de la Seine, sur le chemin de Choisy. [...] Un peu plus loin de la Salpêtrière, sur le bord même de la Seine, à l'endroit où l'un des bras de la Bièvre se jetait dans le fleuve, près du pont

³² Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In La Révolution française. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912, 408-409.

³³ Paris, chez François Muget, imprimeur du Roi et de Mgr l'Archevêque, rue de la Harpe. Cité dans Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In La Révolution française. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912, 409.

³⁴ Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In La Révolution française. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912, 411.

³⁵ Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In La Révolution française. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912, 412.



de Bièvre, se trouvait le moulin à eau³⁶. » Ces moulins devinrent insuffisants, et les années désastreuses de 1767 et 1768 avec des hivers sévères et des famines, menacèrent l'existence même de l'Hôpital Général qui affichait un déficit de 400 000 livres, démontrant la nécessité urgente de se procurer des réserves considérables de blé. Ces épisodes ne furent pas isolés. En 1740, l'Hôpital Général ne put fournir leur ration de pain à ses administrés, remoulant des farines gâtées, pour finalement servir du riz à la place du pain³⁷.

Louis XV, par un arrêt de mars 1769, céda à l'Hôpital Général à titre de propriété incommutable, la manufacture de Buffles sise à Corbeil, avec ses moulins, bâtiments, terrains, cours d'eau, etc., et le moulin du Roi au vieux château de Corbeil. Les bâtiments qui tombaient en ruine furent démolis et en 1770, l'Hôpital Général confia à son architecte, Charles-François Viel, le soin de construire onze moulins à farine, sur les deux côtés d'une branche de la rivière d'Etampes, à l'endroit de sa chute dans la Seine. Les premiers étages contenaient les meules et le service de la mouture, les étages supérieurs servaient de greniers. Une halle aux blés compléta l'ensemble en 1785, avec d'un côté un port pour recevoir les blés arrivant par voie fluviale, de l'autre une vaste place pour la réception des grains apportés par voie terrestre. Le premier marché de blé eut lieu le 18 novembre 1784³⁸.

Pendant la Révolution, Scipion, avec ses réserves, fut le grenier de Paris, et empêcha à plusieurs reprises la hausse des prix des grains. Au début du XIXe siècle, l'administration des hospices trouva plus avantageux de se fournir auprès des grands minotiers et en 1809, les moulins de Corbeil furent affermés. En 1838, ils furent vendus à la vicomtesse de Noailles.

Le bois

Pour alimenter ses fours, la maison de Scipion avait des besoins en bois de chauffage importants. Elle gérait les approvisionnements de six fours : ceux de Sainte-Marthe (Scipion), de la Vierge (Salpêtrière), Saint-Honoré, Saint-Louis, Sainte-Geneviève. Le transport de bois, en 1790, occupait 44 chevaux. En 1882, 2150 stères de bois furent consommés.

³⁶ Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In La Révolution française. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912, 415.

³⁷ Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In La Révolution française. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912, 416.

³⁸ Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In La Révolution française. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912, 418.



Le Charbon de terre

La consommation du charbon de terre pour alimenter les fours était importante, pas moins de 841 700 kilos en 1882³⁹.

La braise

La quantité de braise produite à partir du bois et du charbon de chauffage a été, en 1882, de 79 324 kilos, qui, revendue, a rapporté 4084 francs⁴⁰.

Le personnel

En 1747, la boulangerie de Scipion comptait un maître boulanger, trois gindres (boulangers pétrisseurs) par four, c'est-à-dire 18 au total, et 5 panetiers, soit 24 personnes. Si l'on ajoute 7 personnes à la boucherie, 3 à la chandellerie, 3 porteurs et mesureurs de grains, 4 fariniers (marchands de farine), 8 bluteurs (faisant le blutage, opération de purification de la farine), 3 jardiniers, 5 charretiers, 1 garçon de bureau et 2 garçons de cour, 1 berger, 1 braisier (chargé de récupérer le charbon de bois provenant des braises des fours), 1 portier, 2 lingères, 3 personnels de cuisine, 12 employés et 1 prêtre, Scipion avait un effectif de 81 personnes⁴¹.

En 1790, Scipion comptait 24 boulangers cuisant environ 20 000 livres de pain par jour (soit 9 tonnes). En cas de maladie, le personnel de Scipion était soigné à l'infirmerie de la Pitié, laquelle fut évacuée en l'an VIII (1799). Les personnels malades furent alors temporairement orientés vers l'Hospice Saint-Jacques-du-Haut-Pas (Cochin). En cas de vieillesse ou d'infirmité, le repos était accordé en nature à Bicêtre et comportait : un lit seul, $\frac{3}{4}$ de pain blanc, $\frac{3}{4}$ de vin par jour, et 18 livres par an, remboursés par la maison de Scipion⁴².

³⁹ Bourneville : Rapport présenté par M. Bourneville, au nom de la 8^e commission, sur l'installation à la boulangerie centrale de deux fours à charbon de terre dits aérothermes (Annexe au procès-verbal de la séance du 21 mars 1883). Conseil Municipal de Paris, 1883, n° 24, 11.

⁴⁰ Bourneville : Rapport présenté par M. Bourneville, au nom de la 8^e commission, sur l'installation à la boulangerie centrale de deux fours à charbon de terre dits aérothermes (Annexe au procès-verbal de la séance du 21 mars 1883). Conseil Municipal de Paris, 1883, n° 24, 11.

⁴¹ Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In La Révolution française. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912, 422.

⁴² Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In La Révolution française. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912, 426.



En 1861, le personnel administratif de Scipion comptait : 1 directeur, 1 économe-comptable, 2 commis, 4 sous-employés. En 1883, le personnel administratif avait été réduit à 1 directeur, 1 commis et 1 concierge commissionnaire⁴³.

En 1883, le personnel spécifiquement dédié à la fabrication du pain comptait 56 agents⁴⁴ :

- Moulin : 1 chef de mouture, 1 mécanicien, 1 conducteur de meules, 1 chef rhabilleur, 2 rhabilleurs, 2 bluteurs, 1 chauffeur, 7 hommes de peine.
- Boulangerie : 1 chef boulanger, 1 chef panetier, 12 brigadiers boulangers, 12 pétrisseurs, 2 panetiers, 1 farinier, 1 chauffeur, 1 graisseur, 7 hommes de peine.
- Divers : 1 menuisier, 1 bourrelier.

La production de pain

La production de pain était considérable.

En 1670, 2 048 260 livres de pain bis et blanc (environ 929 tonnes) furent livrées à toutes les maisons de l'Hôpital Général. En 1779, la quantité annuelle de pain avait triplé, soit 6 347 336 livres (environ 2879 tonnes). Les deux plus grands établissements consommateurs étaient Bicêtre (6 000 livres par jour, soit 2,7 tonnes) et la Salpêtrière (7 930 livres par jour, soit 3,5 tonnes) pour une production quotidienne de 18 440 livres (soit 8,3 tonnes)⁴⁵.

Pendant la Révolution (à partir de l'an III (1794)), Scipion assura les approvisionnements en pain et viande de nombreux établissements, sur ordre de la Commission des secours publics : hospice de l'École de chirurgie, l'hospice des Sourds-Muets, l'hospice Saint-Jacques-du-Haut-Pas, les ouvriers du muséum d'histoire naturelle, l'établissement des jeunes ouvrières de la communauté de Saint-Paul, la boucherie générale, etc⁴⁶.

En 1794, les boulangeries des Incurables et des Petites-Maisons furent réunies à Scipion, puis celle de l'Hôtel-Dieu en 1796. C'est à partir de cette année qu'il fut décidé que Scipion serait la seule boulangerie au service des hospices, et, par un arrêté du Préfet du 9 Ventôse an IX (28 février 1802), à celle des prisons de Paris.

⁴³ Bourneville : Rapport présenté par M. Bourneville, au nom de la 8^e commission, sur l'installation à la boulangerie centrale de deux fours à charbon de terre dits aérothermes (Annexe au procès-verbal de la séance du 21 mars 1883). Conseil Municipal de Paris, 1883, n° 24, 11-12.

⁴⁴ Bourneville : Rapport présenté par M. Bourneville, au nom de la 8^e commission, sur l'installation à la boulangerie centrale de deux fours à charbon de terre dits aérothermes (Annexe au procès-verbal de la séance du 21 mars 1883). Conseil Municipal de Paris, 1883, n° 24, 11-12.

⁴⁵ Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In La Révolution française. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912, 422-423.

⁴⁶ Fosseyeux : La maison de Scipion, boulangerie des hôpitaux de Paris sous la Révolution. In La Révolution française. Paris, 1912, Tome 63, Juillet-Décembre 1912, 426-427.



Une décision importante fut prise par le Conseil général des hospices du 8 thermidor an IX (27 juillet 1801) qui confia la fabrication du pain à un manutentionnaire. « *Jusque-là, le pain se fabriquait par des hommes aux gages de l'Administration des hospices. Aucun de ses ouvriers ne répondait de la bonne qualité du pain, parce qu'ils en rejetaient le défaut sur la qualité de la farine, tandis que, de son côté, le fournisseur de farine répondait aux reproches sur la qualité de la farine, par d'autres reproches sur le mode de fabrication. De là, il résultait que, malgré les échantillons que l'Administration se faisait donner, elle avait souvent mauvaise farine et mauvais pain*⁴⁷. »

Le manutentionnaire fut garant de la qualité du pain fourni jusqu'en 1818. En effet, par délibération du 4 juin 1817, le Conseil général des hospices obtint l'autorisation de se charger, à titre d'essai, de l'exploitation directe de l'établissement. Essai concluant, puisque le 14 juin 1820, un arrêté supprima définitivement l'entrepreneur manutentionnaire et mis la fabrication du pain en administration paternelle comme les autres branches des services hospitaliers⁴⁸.

Jusqu'en 1856, Scipion fabriqua du pain avec des farines achetées dans le commerce. A cette époque, une minoterie fut installée à Scipion qui contrôla la chaîne de fabrication, de la mouture de la farine à la cuisson des pains.

Evolution des infrastructures techniques

Avant 1883

Afin de répondre à une activité sans cesse croissante, en 1849, on adjoint à Scipion divers bâtiments, lui faisant perdre son architecture Renaissance. Fut ainsi ajoutée, entre autres, une aile en briques rouge foncé, portée sur six arcades surbaissées, entre lesquelles on trouvait des pendentifs et quatre médaillons en pierre sculptée représentant des têtes, évoqués plus haut.

Modernisation et gestion des coûts obligent, un moulin fut construit afin de produire la farine sur place. Il entra en service en 1856 et comportait douze paires de meules entraînées par une machine à vapeur de 40 chevaux⁴⁹. A compter de 1856, Scipion était tout à la fois une minoterie et une boulangerie. Pour certains, par la quantité journalière de pain livré, elle était la « *plus importante boulangerie*

⁴⁷ Rapport présenté par M. Bourbeville, au nom de la 8^e commission, sur l'installation à la boulangerie centrale des hôpitaux de deux fours à charbon de terre dit aérothermes (suite). Annexe au procès-verbal de la séance du 21 mars 1883). Bulletin municipal officiel de la ville de Paris. N° 105, dimanche 15 avril 1883, 563-564.

⁴⁸ Rapport présenté par M. Bourbeville, au nom de la 8^e commission, sur l'installation à la boulangerie centrale des hôpitaux de deux fours à charbon de terre dit aérothermes (suite). Annexe au procès-verbal de la séance du 21 mars 1883). Bulletin municipal officiel de la ville de Paris. N° 105, dimanche 15 avril 1883, 563.

⁴⁹ Barthélemy M., Prévost A., Abellin A. : *Scipion, une histoire méconnue*. Patrimoine en Revue, n° 28, sans date, 10.



du monde⁵⁰ ». A côté de la boulangerie se trouvait la paneterie, zone de stockage des pains en attente d'expédition.

Les équipements suivirent la modernisation des matériels de boulangerie : pétrins mécaniques en 1850, fours à houille en 1853, four à sole tournante en 1861. Dans le bâtiment, six silos cylindriques furent installés par Haussmann père. De grandes dimensions (ils contenaient 600 hectolitres), ils étaient en tôles de fer boulonnées. On y stockait et conservait le blé. Des machines spéciales, hors d'usage en 1883, servaient à produire le vide dans les silos et à y introduire l'azote destiné à la conservation des grains. Le procédé était efficace puisque des grains ensilés en 1863 n'ont été moulus qu'en 1875, en ayant conservé leur aspect initial et avoir été épargné par les insectes⁵¹. Ce grain présentait toutefois une légère odeur de moisi et la mouture laissa à désirer. L'entretien des silos comportait la vidange et le changement de l'azote deux fois par an⁵². Scipion devint un terrain d'essais pour la modernisation des machines et l'amélioration des rendements, la modernisation de l'établissement étant accomplie en 1924⁵³.

Après 1883

En 1883, la boulangerie centrale pouvait moulin deux cent dix sacs de blé et fabriquer 25 000 kilogrammes de pain chaque jour⁵⁴.

En 1883, elle occupait un espace quadrilatère de 8832 m², circonscrit par la rue et la place Scipion, les rues André Vésale (autrefois rue du Petit-Moine), de la Collégiale et du Fer-à-Moulin. La surface des bâtiments était de 4700 m². L'entrée principale était au 13 de la place Scipion, et il existait deux autres portes cochères, l'une, rue du Fer-à-Moulin donnant accès à la cour des machines, l'autre, rue de la Collégiale, ouvrant sur la cour du bois et du charbon.

⁵⁰ Anonyme : *La boulangerie de l'Assistance Publique de Paris*. Le Progrès Médical, 1897, série 03, Tome 6, 371.

⁵¹ Bourneville : Rapport présenté par M. Bourneville, au nom de la 8^e commission, sur l'installation à la boulangerie centrale de deux fours à charbon de terre dits aérothermes (Annexe au procès-verbal de la séance du 21 mars 1883). Conseil Municipal de Paris, 1883, n° 24, 10.

⁵² Anonyme : *La boulangerie de l'Assistance Publique de Paris*. Le Progrès Médical, 1897, série 03, Tome 6, 371.

⁵³ Barthélemy M., Prévost A., Abellin A. : *Scipion, une histoire méconnue*. Patrimoine en Revue, n° 28, sans date, 10.

⁵⁴ Rapport présenté par M. Bourbeville, au nom de la 8^e commission, sur l'installation à la boulangerie centrale des hôpitaux de deux fours à charbon de terre dit aérothermes (suite). Annexe au procès-verbal de la séance du 21 mars 1883). Bulletin municipal officiel de la ville de Paris. N° 105, dimanche 15 avril 1883, 563.



Traitement des grains et fabrication des farines⁵⁵.

Le blé était transporté des magasins par des passages réservés au premier et deuxième étage du bâtiment du fournil jusqu'à l'extrémité du bâtiment des médaillons où se trouvait le moulin.

Le blé était versé dans le *boisseau au blé sale*, au cinquième étage, puis passait dans l'émotteur, le tarare américain, les colonnes, le cribleur à alvéoles, l'épierreur, le mouilleur automatique, et, après ce nettoyage complet, arrivait dans le *boisseau au blé propre* au troisième étage, puis descendait dans les cylindres comprimeurs du deuxième étage, qui servaient également de distributeurs, avec des tuyaux qui amenaient le blé sur les meules du premier étage, mues par une machine à vapeur de 80 chevaux.

S'ensuivaient alors plusieurs opérations :

- La mouture : les meules transformaient le blé en boulange qui descendait aux rotondes du rez-de-chaussée, où elle était déversée dans une chaîne de godets montés sur des élévateurs qui élevaient la boulange jusqu'au cinquième étage. Elle retombait ensuite au quatrième étage, où elle était prise en charge par une vis d'Archimède qui l'emmenait aux râteaux où elle se refroidissait, puis de là, à la bluterie à boulange du troisième étage. On obtenait à ce stade une farine de premier jet qui se déversait dans la chambre à farine du deuxième étage, puis, via des poches, dans des sacs au premier étage.
- Par la jetée de la bluterie à boulange, les gruaux⁵⁶ et les sons⁵⁷ étaient conduits par godets élévateurs jusqu'au diviseur à gruau du quatrième étage, puis dans la bluterie sècheuse et le diviseur à gruaux. La farine qui restait adhérente au gruau était séparée et conduite par une vis d'Archimède et des élévateurs aux râteaux à boulange où elle se mélangeait à la boulange, dont elle empruntait ensuite le même circuit, et subissait les mêmes opérations. Les gruaux, de différentes catégories (fines et à grosses rougeurs), comme les sons (qui, après avoir subi des opérations similaires aux gruaux, étaient de quatre variétés), descendaient vers les meules par des manchons en toile pour une deuxième mouture, remontaient au quatrième étage aux râteaux à gruaux, puis descendaient aux bluteries à farine qui en séparait une farine dite de gruau. A partir des gruaux remoulus étaient produits des *remoulages* ou *bâtards* (sons très fins) qui étaient ensachés en vue de leur livraison aux commerces.

⁵⁵ Rapport présenté par M. Bourneville, au nom de la 8^e commission sur l'installation à la boulangerie centrale de deux fours à charbon de terre dits aérothermes. (Annexe au procès-verbal de la séance du 21 mars 1883). Conseil municipal de Paris, 1883, n° 24, 12-15.

⁵⁶ Gruau : grains mondés et grossièrement moulus, sans trace de son.

⁵⁷ Son : Résidu de la mouture des grains de céréales, principalement du froment, représentant en majeure partie l'enveloppe du grain et séparé de la farine après blutage.



Les farines étaient emmagasinées et transportées selon les besoins dans la grande chambre aux farines, dans le grenier du bâtiment au fournil. Les farines y étaient mélangées. En 1882, près de 3000 tonnes de farine ont été fabriquées à Scipion. Les sous-produits (son, petit blé, criblures, poussières, pailis) étaient vendus tous les jours de 9h à 12 h sous la responsabilité du chef de mouture.

Fabrication du pain.

A partir de la chambre aux farines, dans le grenier du bâtiment au fournil, le farinier déversait la farine dans des trappes, qui était conduite par des trémies jusqu'au premier étage, puis dans de petits blutoirs et descendait au rez-de-chaussée par des conduites en bois, jusque dans les pétrins.

Le fournil se composait d'une vaste salle en rez-de-chaussée, avec les pétrins (système Duliry) mus à la vapeur, situés face aux dix fours dont l'ouverture était encadrée par un avancement en pierre rappelant les arcades de la galerie. Les boulangers, à demi-nus dans la chaleur étouffante, étaient répartis en deux brigades, l'une présente de 7 h à 18 h, l'autre de 19 h à 6 h. Les fours étaient en activité quasi constante.

Une fois la cuisson terminée, le pain était conduit à la paneterie, où s'opérait la distribution de 5 à 6 h du matin. Le pain était chargé dans les voitures de l'établissement qui entraient par la porte de la place Scipion. Une feuille de livraison indiquant le nombre de pains, leur poids, était remise à chaque conducteur.

Après 1910

Des améliorations constantes des installations de la boulangerie de Scipion, on fait considérer cet établissement comme l'école de la boulangerie française. En 1910, l'administration renouvela l'outillage du moulin et substitua la mouture à cylindres à la mouture à meules. Se posa la question de s'adresser à des entreprises privées pour la mouture des grains, mais l'Administration préféra garder la main sur la production de farine. En août 1922, une grève des personnels pendant ½ journée menaça la production de pain et sa fourniture aux établissements hospitaliers. Mais à chaque fois que nécessaire la boulangerie assura ses missions, notamment durant la Première guerre mondiale durant laquelle le moulin fut mis à la disposition de l'autorité militaire et fonctionna à plein rendement, jour et nuit⁵⁸.

⁵⁸ Rapport au nom de la 5^e commission sur la réorganisation de la boulangerie centrale de l'assistance publique présenté par M. Henry Grangier, conseiller municipal. Conseil municipal de Paris, 1923, n° 168, 1-25.



Le moulin fut révisé en 1910. Dans la discussion précédant les travaux, il apparut que ce moulin n'était pas très économique, car ses capacités étaient supérieures aux besoins de la boulangerie centrale. Mais il convenait de lui garder des capacités de production de farine supérieures aux seuls besoins de la boulangerie, afin d'assurer des besoins exceptionnels, comme lors de la grande inondation de Paris en 1910. Pour être rentable, un moulin à vapeur doit tourner sans interruption avec des équipes fonctionnant en trois fois huit heures. Ce fonctionnement permanent a également comme avantage de limiter l'invasion par un parasite, la mite, et de freiner la détérioration rapide des appareils de blutage. La modernisation du moulin fut achevée en 1913. En 1923, le moulin de Scipion, conçu pour écraser 600 quintaux par jour, ne fonctionnait que neuf heures par jour, six jours par semaine. En effet, les besoins des hôpitaux et œuvres fournis par la boulangerie Scipion étaient de 100 quintaux par jour environ, la consommation de pain ayant diminué, notamment depuis l'externement des personnels hospitaliers et les mesures prises depuis la guerre pour économiser le pain. En 1923, la production de pain à Scipion était de 11 à 16 tonnes par jour (soit 6000 pains de 1 kg et 2500 pains de 2 kgs)⁵⁹.

En 1923, les installations de pétrissage et de cuisson furent considérées comme obsolètes. Des modernisations avaient cependant eu lieu, pour réduire les coûts induits par l'augmentation des salaires, et les lois sur le travail, limité à huit heures par jour, avec la suppression du travail de nuit, lois scrupuleusement respectées par l'Assistance Publique. Le chauffage des fours au gaz en remplacement du charbon avait amené une amélioration des conditions de travail des ouvriers, au détriment du prix de revient du pain. La préfecture souhaitait conserver la boulangerie centrale, mais en demanda la modernisation, sur laquelle l'administration s'était déjà penchée depuis la fin de la guerre de 1914-1918. En 1923, la boulangerie était organisée comme la juxtaposition de neuf petites boulangeries, médiocrement outillées et fortement consommatrices de personnels. Elle comportait alors 8 fours et 8 pétrins. Les fours de 4 m de profondeur pour 3,5 m de large furent d'abord chauffés au charbon (système Lamoureux) puis perfectionnés par Bert et Ressort. Depuis 1920, les fours étaient chauffés au gaz, directement par combustion d'un jet de gaz dans le foyer du four. En face de chaque four se trouvait un pétrin système Deliry à cuve tournante commandée par une transmission placée en sous-sol et une table dit « *table à tourne* » sur laquelle l'ouvrier mettait en forme de pain la boule de pâte extraite du pétrin. En 1921, au-dessus de chaque table à tourne, a été installé un réservoir d'eau maintenue à la température souhaitée. Chaque ensemble four / pétrin mobilisait deux hommes, un brigadier et un pétrisseur, réalisant en moyenne 6 fournées par tranche de 8 heures. Deux équipes se succédaient de 6 à 22 h, réalisant 12 fournées. La pâte était travaillée sur levain, procédé plus économique que la levure. Ainsi, une partie de la pâte ayant fermenté la nuit était récupérée par l'équipe du matin et mélangée à de l'eau et de la farine, permettant d'assurer les premières fournées. Le processus de

⁵⁹ Rapport au nom de la 5^e commission sur la réorganisation de la boulangerie centrale de l'assistance publique présenté par M. Henry Grangier, conseiller municipal. Conseil municipal de Paris, 1923, n° 168, 1-25.



récupération de la pâte entre les fournées, à laquelle on ajoutait un peu de levure, était répété tout au long des journées. Depuis 1921, un neuvième four avait été ajouté, pour fabriquer des pains de 1 kg, préféré dans les hôpitaux à ceux de 2 kgs. Ce four, dit à vapeur, était chauffé par des tubes Perkins à eau, chauffés à une extrémité par du charbon. La salle de ce four était équipée d'un pétrin mécanique système Lidon mu par un moteur électrique. Ce four était desservi par trois hommes, deux brigadiers et un pétrisseur, par tranche de 8 heures. Il produisait en 16 heures 14 fournées de 100 pains de 1 kg, soit 10 pains de plus que les anciens fours.

En 1923, le moteur électrique du pétrin Lidon était le seul de son type. Trois chaudières de 80 m² à foyer intérieur, dont deux seulement étaient allumées simultanément, fournissaient la vapeur nécessaire au chauffage de l'eau des réservoirs, des pétrins, de l'eau des bains (envoi de buée dans les fours en début de cuisson), et des diverses machines⁶⁰.

Moulin et boulangerie ne fonctionnaient pas au même rythme et l'usine fut donc dotée de moteurs de puissance variée, permettant un fonctionnement économique.

Une machine Crépelle de 140-165 HP alimentait en même temps le moulin et les pétrins, une machine Weyher et Richemond de 60 HP suffisait pour alimenter les pétrins lorsque le moulin était à l'arrêt. Une machine Pilon de 40 HP était montée en cas de panne de la machine Weyher. Un ingénieux système de débrayage des machines permettait de ne faire tourner que celles nécessaires, sans arrêter le moulin ou les pétrins.

La mise en place d'une alimentation électrique envisagée avant 1914, fut remise à plus tard, en attendant la modernisation de la boulangerie.

Jusqu'en 1922, le pain produit était mis à « ressuer » sur les étagères de la paneterie construite en 1861. Chacune de ces étagères était affectée à un établissement, et, chaque matin, une voiture de chaque hôpital venait avec son propre personnel se garer le long du bâtiment pour charger les pains. Ce système était contraignant pour les établissements qui entretenaient de 1 à 3 chevaux, une voiture pour le pain, et parfois une autre pour la boucherie. Ce dispositif à traction animale, dispendieux pour l'Assistance publique, fut remplacé par la traction mécanique, les moteurs ne coûtant que lorsqu'ils tournaient.⁶¹

A partir de 1922, un système plus économique en personnel fut mis en place, utilisant les camions du service municipal des transports pour des tournées de livraisons. Les tournées étaient étudiées pour mobiliser le moins longtemps possible ces camions, qui restaient, malgré quelques aménagements, peu appropriés au transport du pain. Le chargement s'effectuait uniquement par l'arrière, et malgré

⁶⁰ Rapport au nom de la 5^e commission sur la réorganisation de la boulangerie centrale de l'assistance publique présenté par M. Henry Grangier, conseiller municipal. Conseil municipal de Paris, 1923, n° 168, 1-25.

⁶¹ Rapport au nom de la 5^e commission sur les services économiques de l'Assistance publique (compte de 1934. Chapitres additionnels de 1935. Projet de budget pour 1936), présenté par M. Béquet, conseiller municipal. Conseil Municipal de Paris, 1935, n° 96, 27.



l'installation de cloisons de séparation, le pain, encore chaud, était souvent tassé et aplati à l'arrivée. Le système était perfectible, car le pain passait entre les mains de 6 ouvriers différents avant d'arriver à destination. Cette organisation était coûteuse et peu hygiénique.

La modernisation de la boulangerie envisagée après la guerre de 1914-1918 se heurta à l'absence, en France, de modèle d'usine permettant la fabrication du pain à la chaîne, et de fabricants de matériels adaptés. L'administration de l'Assistance Publique visita diverses installations, en Angleterre (boulangerie Lyons avec fours Baker à production continue), mais aussi à Lille où la coopérative indépendante produisait 18 tonnes de pain par jour, avec un matériel peu moderne, sans four à production continue. Des études furent menées auprès de trois constructeurs, un français (entreprise Lidon), un allemand (maison Borbrecht d'Essen), et la maison Savy-Jeanjean (proposant du matériel allemand des usines Werner Pfleiderer de Stuttgart). Après diverses visites dans divers pays européens ou ces sociétés avaient installé des usines à pain, ce fut le projet de la maison parisienne Lidon, non encore finalisé mais le plus proche des attentes de l'Assistance Publique, qui fut retenu. Il offrait les services de la proximité en cas de panne, et nécessitait moins de personnels (21 salariés en moins)⁶², ce qui engendrait des économies de fonctionnement.

La Maison Scipion hébergea à partir de 1950 divers services, annexe de la pharmacie centrale, services administratifs, locaux de la Protection maternelle et infantile⁶³, et resta la boulangerie centrale de l'Assistance Publique jusque dans les années 1970⁶⁴. On y trouve actuellement le site de la Collégiale, dit aussi Hôpital La Collégiale, dépendant de l'Assistance Publique et hébergeant des services d'hospitalisation à domicile.

La boulangerie modernisée par l'entreprise Lidon⁶⁵.

La nouvelle boulangerie meunerie centrale, équipée de matériel Lidon, entra en service le 11 décembre 1926.

La farine arrivait du bâtiment du fournil à trois étages qui conserva son rôle de magasin à farine, auquel diverses installations, alimentées par l'électricité, furent installées pour déplacer la farine jusqu'au bâtiment de panification. Dans ce bâtiment, 3 pétrins système Lidon pouvaient préparer chacun, en une opération, 500 kgs de pâte, alimentés automatiquement en eau et en farine, le sel et le levain étant

⁶² Rapport au nom de la 5^e commission sur les services économiques de l'Assistance publique (compte de 1934. Chapitres additionnels de 1935. Projet de budget pour 1936), présenté par M. Béquet, conseiller municipal. Conseil Municipal de Paris, 1935, n° 96, 24.

⁶³ Barthélemy M., Prévost A., Abellin A. : *Scipion, une histoire méconnue*. Patrimoine en Revue, n° 28, sans date, 10.

⁶⁴ Barthélemy M., Prévost A., Abellin A. : *Scipion, une histoire méconnue*. Patrimoine en Revue, n° 28, sans date, 3.

⁶⁵ Rapport au nom de la 5^e commission sur la réorganisation de la boulangerie centrale de l'assistance publique présenté par M. Henry Grangier, conseiller municipal. Conseil municipal de Paris, 1923, n° 168, 1-25.



ajoutés à la main. Ces pétrins étaient équipés d'un moteur électrique de 12 CV. Le pétrissage terminé, les cuves des pétrins étaient déplacées sur leurs roulettes dans une autre partie de la salle, laissant le temps à la pâte d'une première fermentation ou pointage. La cuve déplacée était remplacée par une cuve vide pour une autre opération de pétrissage.

Une fois la première fermentation terminée, la cuve était déplacée et fixée sur une plateforme, soulevée mécaniquement, et vidée aux deux tiers dans une trémie traversant le plancher, pour tomber dans une machine à diviser, délivrant des blocs de pâte de poids constant, pour fabriquer des pains de 1 kg. Le tiers de pâte restant dans la cuve était conservé comme levain d'une pétrissée suivante.

La machine à diviser délivrait 2400 blocs de pâte à l'heure, une autre, dite machine à rouler, donnait aux blocs une forme de sphère, qui passaient dans une machine à façonner des pâtons de 70 cm de long. Les pâtons tombaient ensuite sur un tapis roulant jusqu'à un ouvrier qui les déposait sur des casiers en bois garnis de toile servant de bannetons d'une capacité de 7 pâtons. Ces casiers étaient déposés sur un chemin à rouleaux, et conduits à l'une des trois chambres de fermentation pour la seconde et la troisième fermentation. Après séjour dans la chambre de fermentation, les casiers arrivaient par un chemin de roulement jusqu'à l'ouvrier chargé de leur enfournement, après les avoir retournés avec une planchette, et leur avoir donné les coups de lames nécessaires pour obtenir les fentes. L'ouvrier pouvait ainsi enfourner 14 pains à la fois.

Les fours Lidon étaient comme un tunnel de 12 m de long, s'ouvrant aux deux extrémités. Le pain était introduit dans le four sur un chargeur, et circulait jusqu'à l'autre extrémité grâce à deux chaînes sans fin. Le trajet du pain d'une porte à l'autre se faisait en 30 minutes, temps nécessaire à sa cuisson. Les fours à vapeur Lidon (chauffés par des tubes Perkins, eux-mêmes chauffés par un foyer alimenté au coke et placé en sous-sol) étaient adaptés à la cuisson à la française, dans un milieu chargé de buée et sur carreaux réfractaires. Ces fours pouvaient également être chauffés au gaz de ville surpressé par des brûleurs placés directement dans la chambre de cuisson.

A la sortie des fours, les pains étaient déposés automatiquement, sans intervention humaine, sur une toile sans fin qui les amenait à la paneterie où ils étaient placés sur des chariots étagères en attente de leur chargement sur les véhicules de livraisons. L'optimisation du chargement des camions fut un challenge, car des établissements comme Bicêtre ou la Salpêtrière se faisaient livrer jusqu'à 1400 pains par jour. Les nouveaux véhicules, spécialement aménagés avec des portes de chargement latérales, avaient un plancher arrivant à la hauteur du quai de chargement. Il suffisait d'y faire rouler les étagères sur lesquelles le pain avait été mis à ressuer en provenance des fours. Le chariot déposait l'étagère dans le camion, et le processus inverse était réalisé à l'arrivée, un chariot prenant l'étagère et



l'emmenant à la paneterie de l'établissement livré. Ces camions étaient séparés dans le sens longitudinal en trois parties, chacune recevant une étagère qui contenait 300 pains.

Plusieurs séries de cartes postales et de photographies permettent de suivre les différentes étapes de la fabrication du pain, jusqu'à son départ dans les camions de livraisons. Elles sont présentées dans les pages qui suivent [Fig.24 à 50].

Production de farines



Figure 24 : Carte postale ancienne. Meunerie boulangerie de l'Assistance publique de Paris. 11- Magasin à blé (plancher du rez-de-chaussée). Ed. A. Bréger Frères, Paris. © Coll. JP Martin.

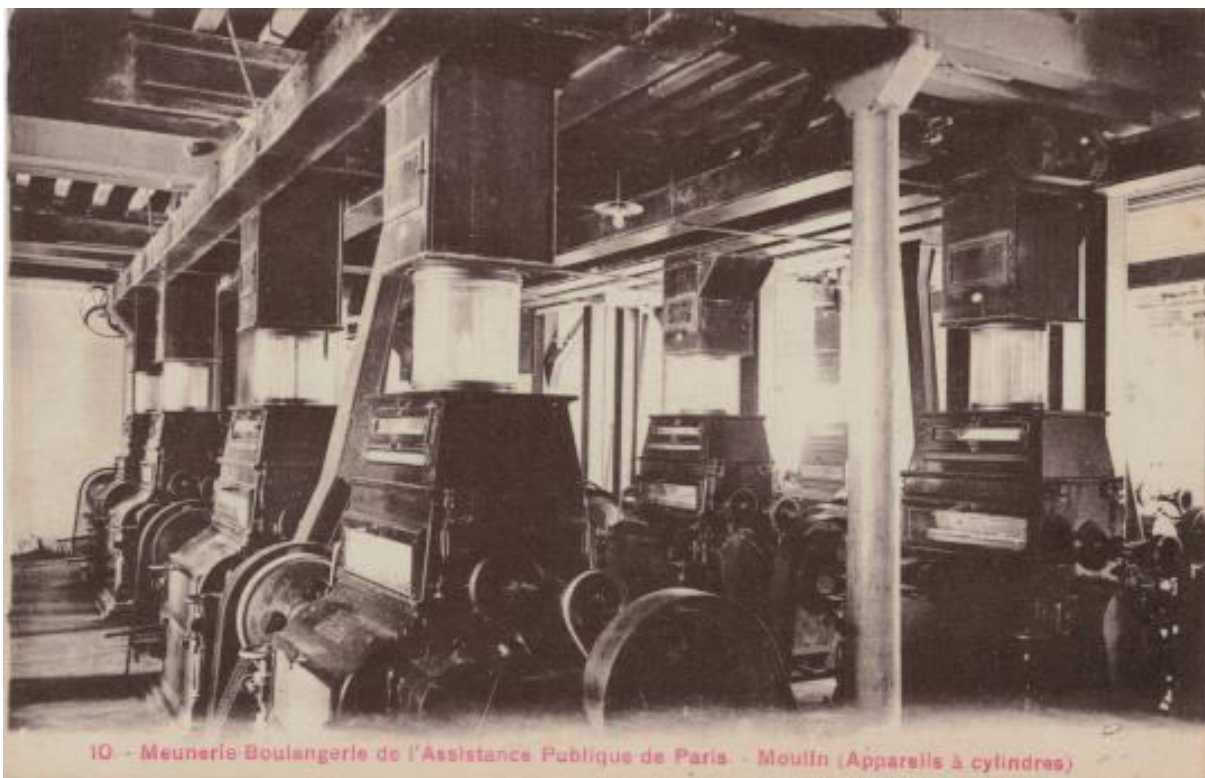


Figure 25 : Carte postale ancienne. Meunerie boulangerie de l'Assistance publique de Paris. 10- Moulin (appareils à cylindres). Ed. A. Bréger Frères, Paris. © Coll. JP Martin.



Figure 26 : Sasseur pour le tamisage des farines. Cliché n° 544 N de la Photographie Industrielle Noblecourt, Paris. Service technique du plan de Paris. Cliché pris en Mai 1943. © Coll. JP Martin.



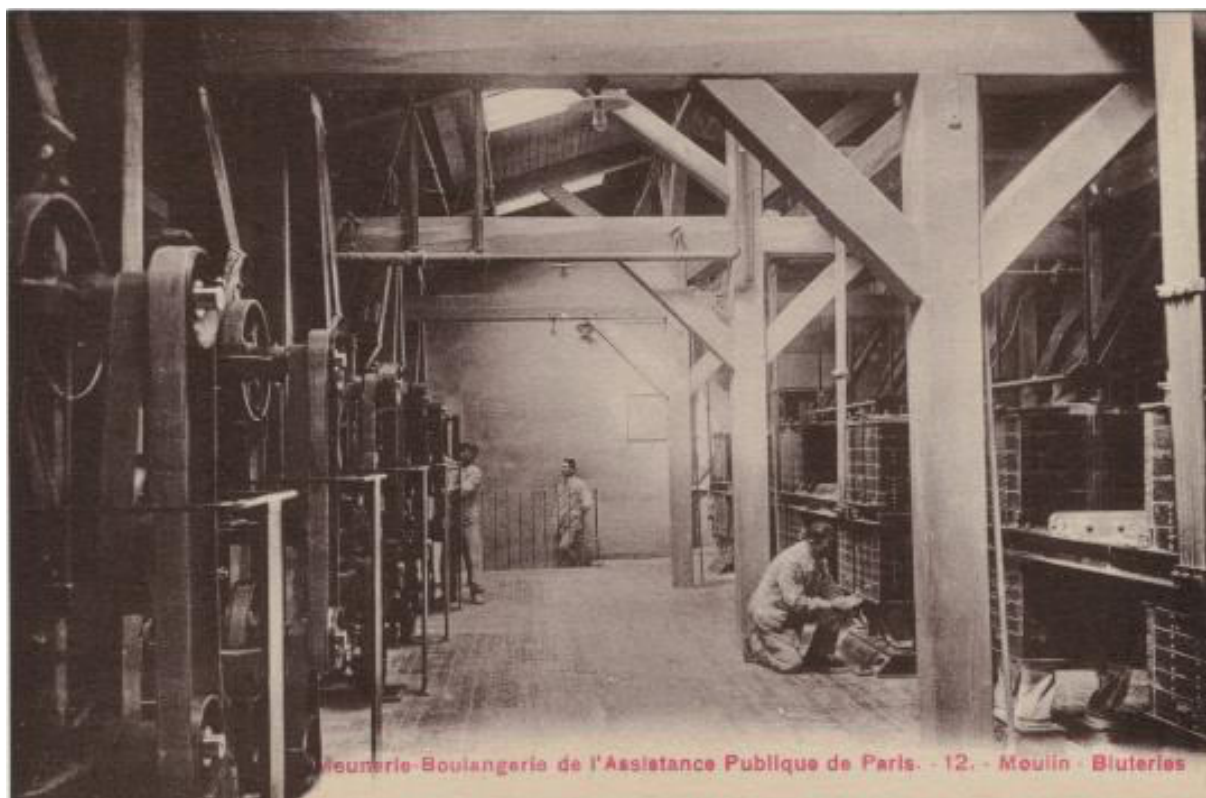


Figure 27 : Carte postale ancienne. Meunerie boulangerie de l'Assistance publique de Paris. 12- Moulin, bluteries. Ed. A. Bréger Frères, Paris. © Coll. JP Martin.



Figure 28 : Ensachage des farines. Cliché n° 544 N de la Photographie Industrielle Noblecourt, Paris. Service technique du plan de Paris. Cliché pris en Mai 1943. © Coll. JP Martin.





Meunerie-Boulangerie de l'Assistance Publique de Paris
14. - Magasin aux farines (plancher du 1^{er} étage et râteaux de distribution)

Figure 29 : Carte postale ancienne. Meunerie boulangerie de l'Assistance publique de Paris. 14- Magasin aux farines (plancher du 1^{er} étage et râteaux de distribution). Ed. A. Bréger Frères, Paris. © Coll. JP Martin.

Pétrissage



Figure 30 : Pétrins mécaniques. Cliché n° 544 N de la Photographie Industrielle Noblecourt, Paris. Service technique du plan de Paris. Cliché pris en Mai 1943. © Coll. JP Martin.

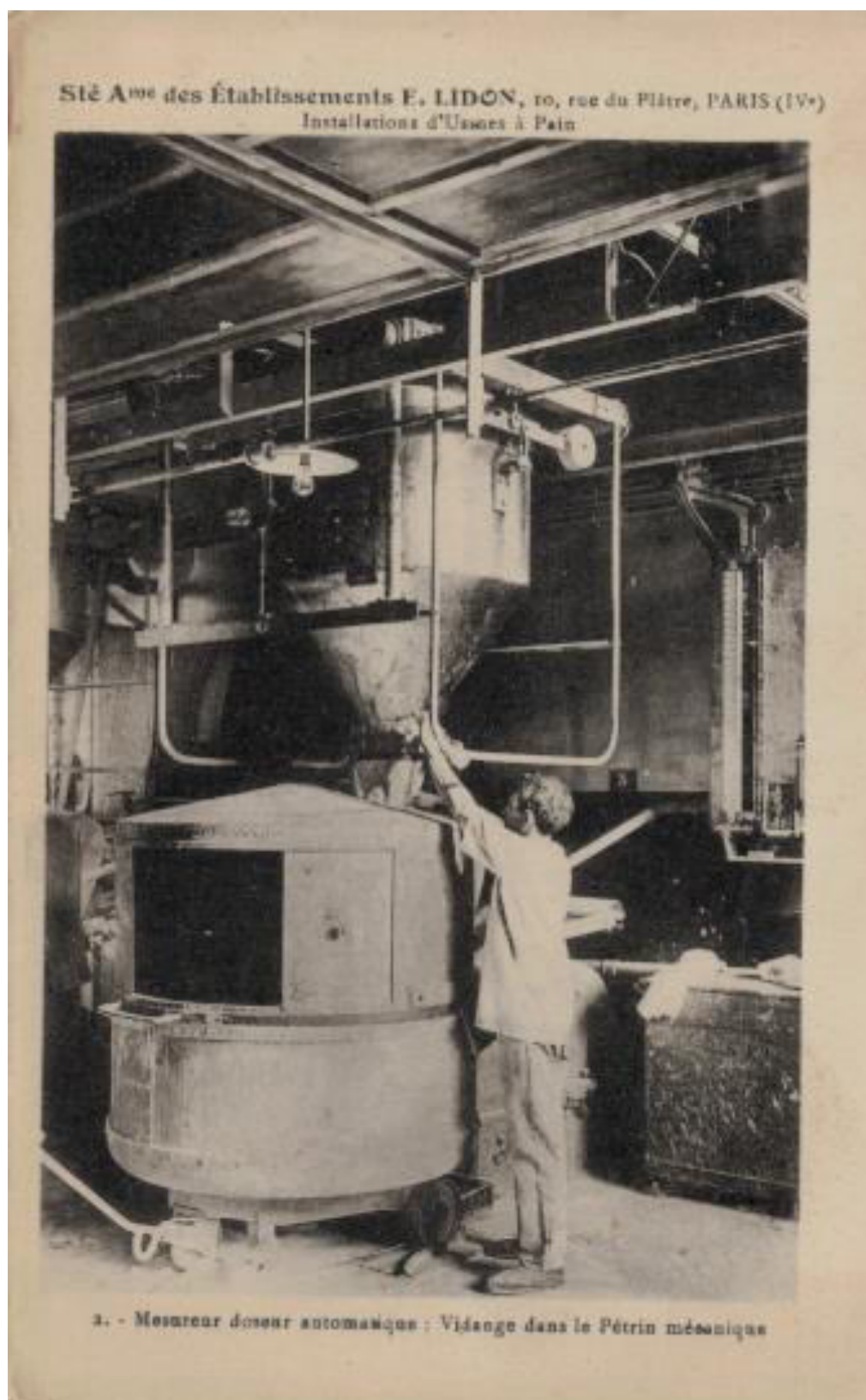


Figure 31 : Sté. Anonyme des établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (Ive). Installations d'usines à pain. 2- Mesureur doseur automatique : vidange dans le pétrin mécanique. © Coll. JP Martin.



Figure 32 : Carte postale ancienne. Usine à pain de l'Assistance Publique, 12 rue de la Collégiale, Paris. Installée par les établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (4e). 4 – Pétrins mécaniques, cuve mobile sur chariot. © Coll. JP Martin.



Figure 33 : Carte postale ancienne. Usine à pain de l'Assistance Publique, 12 rue de la Collégiale, Paris. Installée par les établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (4e). 5 – Traîneur de cuves avec changement de vitesse pour le pointage de la pâte. © Coll. JP Martin.

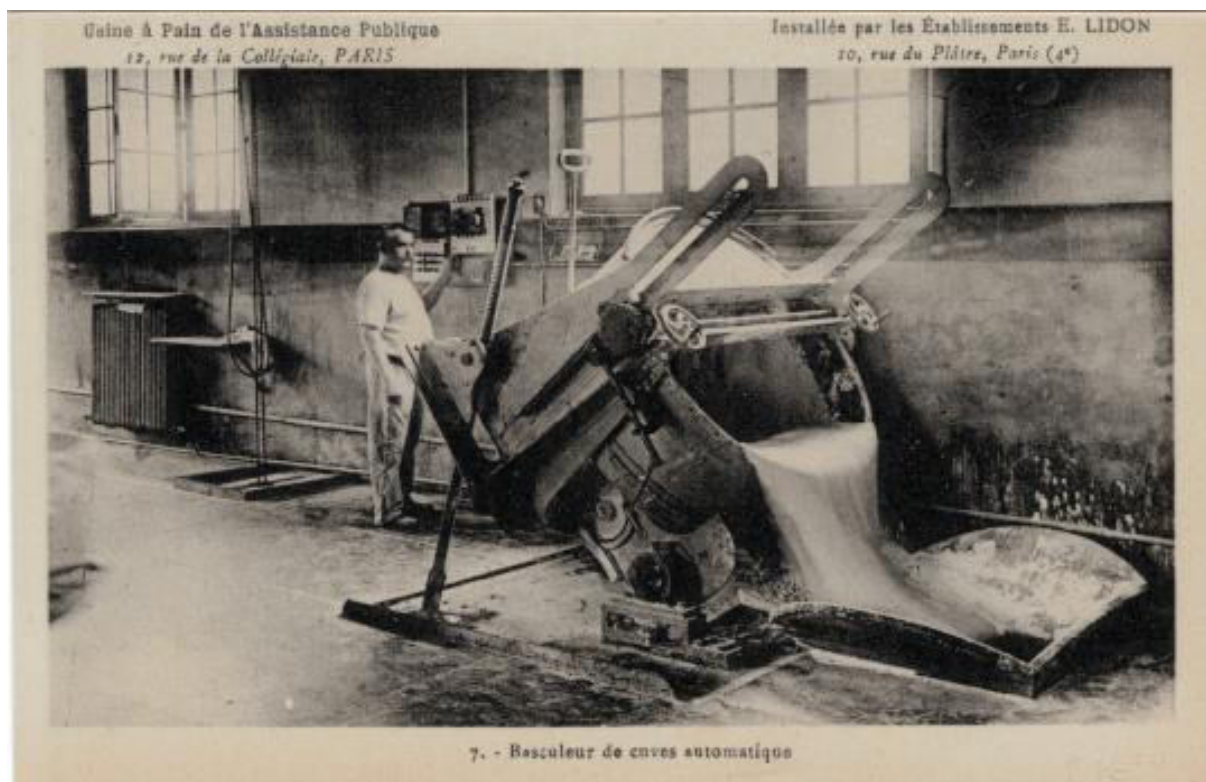


Figure 34 : Carte postale ancienne. Usine à pain de l'Assistance Publique, 12 rue de la Collégiale, Paris. Installée par les établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (4e). 7 – Basculeur de cuves automatique. © Coll. JP Martin.



Figure 35 : Boulangerie industrielle de l'Assistance publique, 12 rue de la Collégiale, Paris Ve. Basculeur de cuve. Cliché identique à la carte ci-dessus (Figure 35). Cliché pris en mars 1927 par la Société du Petit Parisien, Dupuy et Cie, 16-22 rue d'Enghien, Paris.

Fermentation de la pâte

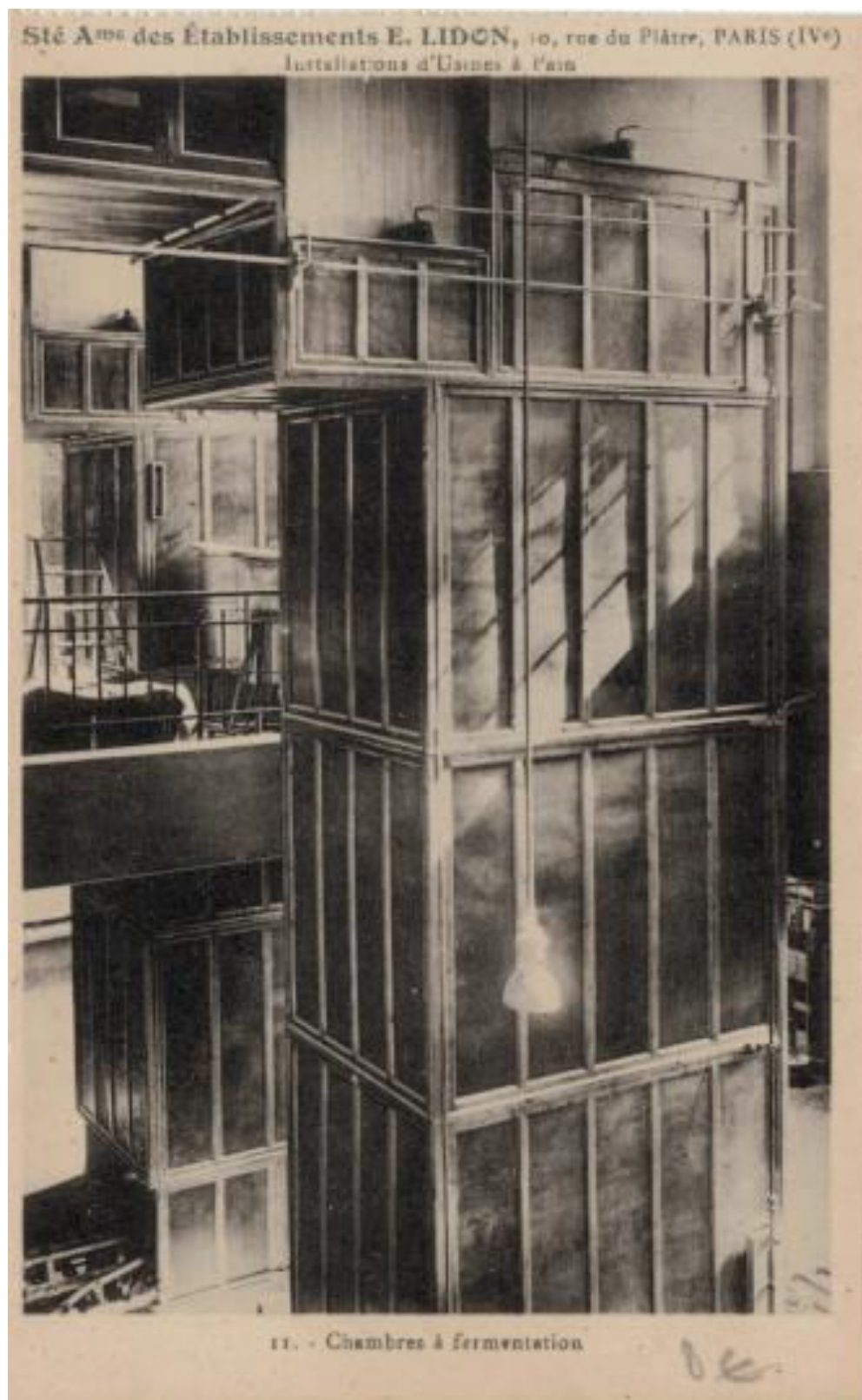


Figure 36 : Sté. Anonyme des établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (Ive). Installations d'usines à pain. 11- Chambres à fermentation. © Coll. JP Martin.



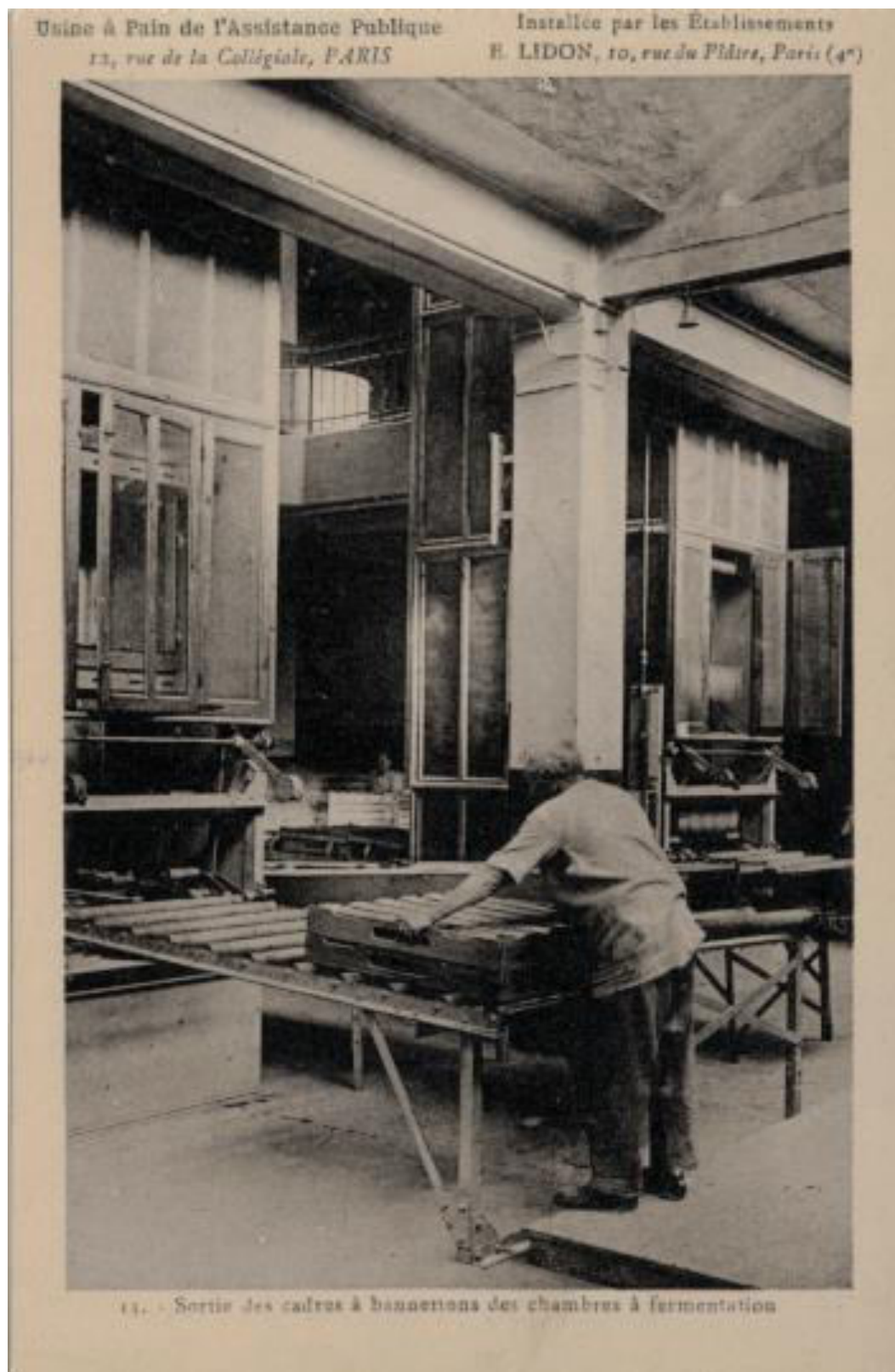


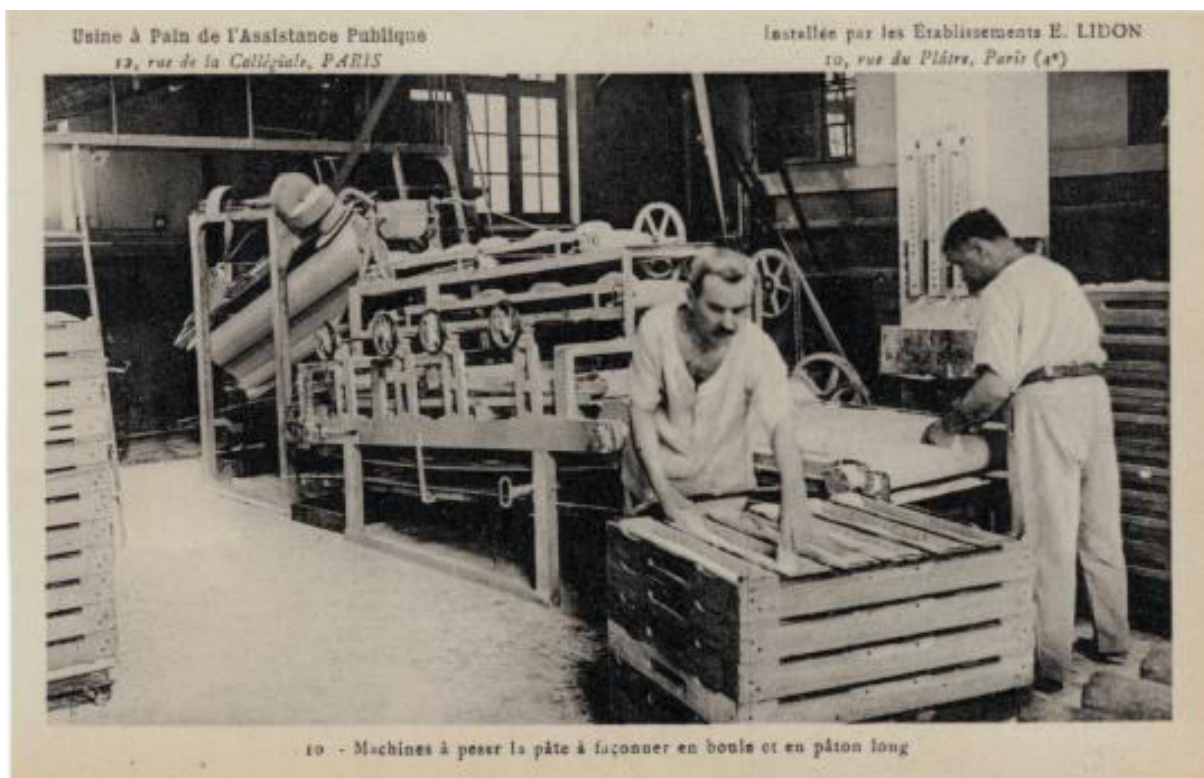
Figure 37 : Sté. Anonyme des établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (Ive). Installations d'usines à pain. 13- Sortie des cadres à bannettons des chambres à fermentation. © Coll. JP Martin.

Façonnage du pain



Meunerie Boulangerie de l'Assistance publique de Paris. - 18. - Salle de Façonnage et d'Enfournement

Figure 38 : Carte postale ancienne. Meunerie boulangerie de l'Assistance publique de Paris. 18- Salle de façonnage et d'enfournement. Ed. A. Bréger Frères, Paris. © Coll. JP Martin.



Usine à Pain de l'Assistance Publique
12, rue de la Collégiale, PARIS

Installée par les Etablissements E. LIDON
10, rue du Plâtre, Paris (4^e)

10 - Machines à peser la pâte à façonner en boules et en pâton long

Figure 39 : Carte postale ancienne. Usine à pain de l'Assistance Publique, 12 rue de la Collégiale, Paris. Installée par les établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (4e). 10 – Machines à peser la pâte, à façonner en boule et en pâton long. Ed. La Cigogne, Paris. © Coll. JP Martin.



Figure 40 : Sté. Anonyme des établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (Ive). Installations d'usines à pain. 8- Machine à diviser ou peser la pâte. © Coll. JP Martin.



Au fournil, enfournement et défournement du pain...



Figure 41 : Carte postale ancienne. Meunerie boulangerie de l'Assistance publique de Paris. 13- Fournil. Ed. A. Bréger Frères, Paris. © Coll. JP Martin.

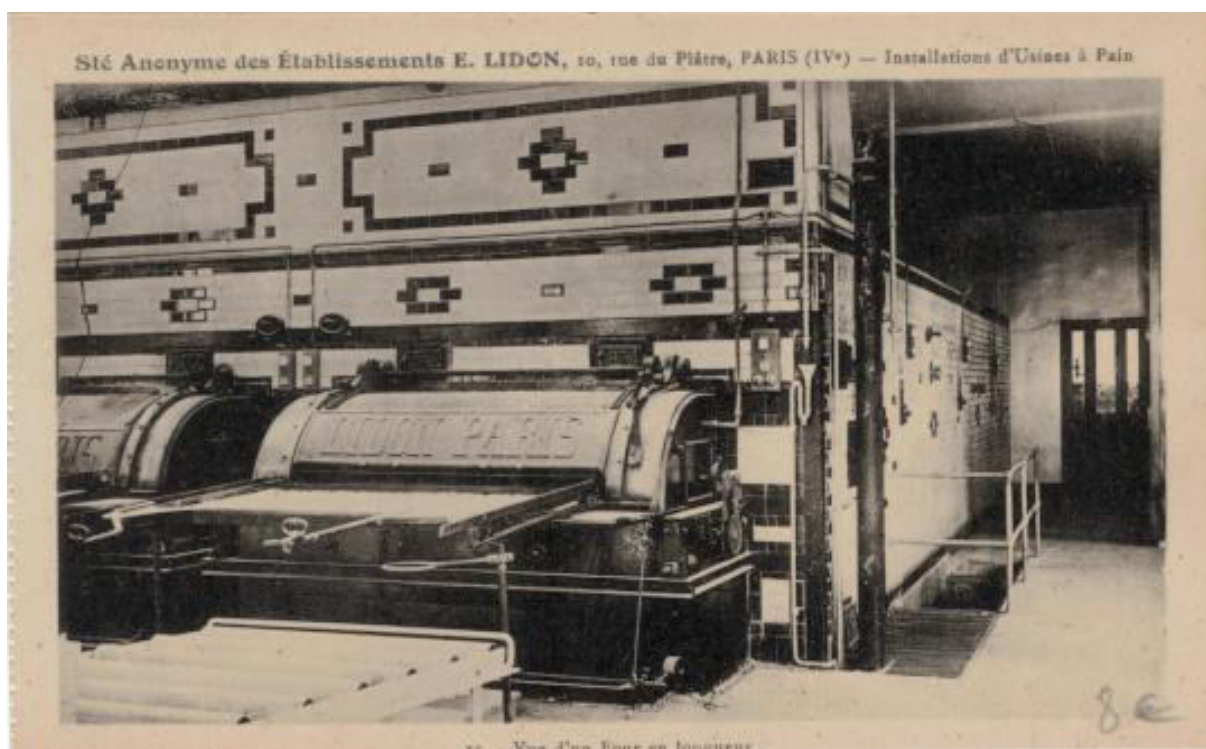


Figure 42 : Sté. Anonyme des établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (Ive). Installations d'usines à pain. 15- Vue d'un four en longueur. © Coll. JP Martin.



Figure 43 : Carte postale ancienne. Usine à pain de l'Assistance Publique, 12 rue de la Collégiale, Paris. Installée par les établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (4e). 14 – Le coup de lame avant l'enfournement. Ed. La Cigogne, Paris. © Coll. JP Martin.



Figure 44 : Boulangerie industrielle de l'Assistance publique, 12 rue de la Collégiale, Paris Ve. Enfournement. Cliché pris en septembre 1927 par la Société du Petit Parisien, Dupuy et Cie, 16-22 rue d'Enghien, Paris.

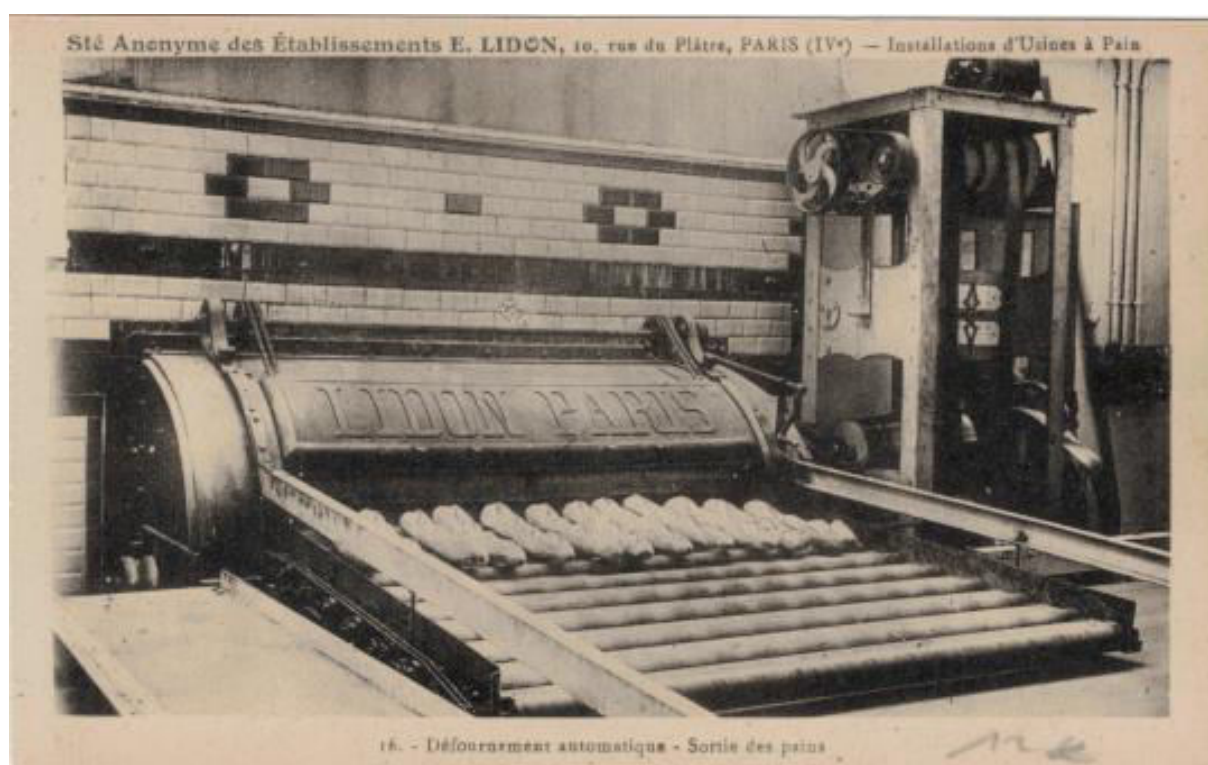


Figure 45 : Sté. Anonyme des établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (Ive). Installations d'usines à pain. 16- Défournement automatique. Sortie des pains. © Coll. JP Martin.



Figure 46 : Carte postale ancienne. Usine à pain de l'Assistance Publique, 12 rue de la Collégiale, Paris. Installée par les établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (4e). 18 – Tapis roulant recevant les pains au défournement. © Coll. JP Martin.

A la paneterie...



15 - Meunerie Boulangerie de l'Assistance Publique de Paris - Paneterie

Figure 47 : Carte postale ancienne. Meunerie boulangerie de l'Assistance publique de Paris. 15- Paneterie. Ed. A. Bréger Frères, Paris. © Coll. JP Martin.



19 - Chargement par bennes mobiles complètes sans manipulation de Pain

Figure 48 : Sté. Anonyme des établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (Ive). Installations d'usines à pain. 19- Chargement par bennes mobiles complètes sans manipulation de pain. © Coll. JP Martin.



Figure 49 : Carte postale ancienne. Usine à pain de l'Assistance Publique, 12 rue de la Collégiale, Paris. Installée par les établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (4e). 21 – Remorque chargée, prête à partir pour la distribution du pain aux hôpitaux. © Coll. JP Martin.



Figure 50 : Carte postale ancienne. Meunerie boulangerie de l'Assistance publique de Paris. 17- Boulangerie et Paneterie. Ed. A. Bréger Frères, Paris. (Sortie de la remorque chargée du quai de la paneterie). © Coll. JP Martin.

Le laboratoire

La boulangerie de Scipion disposait d'un laboratoire pour tester différentes fabrications de pains. Des matériels de petites dimensions étaient à disposition, pétrins et four [Fig. 51, 52].



Figure 51 : Carte postale ancienne. Usine à pain de l'Assistance Publique, 12 rue de la Collégiale, Paris. Installée par les établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (4e). 12 –Laboratoire de l'usine. Petits pétrins mécaniques pour essais de panification. © Coll. JP Martin.



Figure 52 : Carte postale ancienne. Usine à pain de l'Assistance Publique, 12 rue de la Collégiale, Paris. Installée par les établissements E. Lidon, 10 rue du Plâtre, Paris (4e). 12 - Laboratoire de l'usine. Petit four à vapeur pour essais de panification. © Coll. JP Martin.



La pâtisserie à Scipion

Nous n'avons pu dater avec certitude à partir de quelle année Scipion produisit de la pâtisserie fraîche. Il en est fait état dans un rapport de comptes pour 1934 du Conseil municipal de Paris en 1935⁶⁶, on peut supposer que cette activité nouvelle a été mise en place en 1934 ou un peu avant.

Scipion, en 1935, produisait 10 000 gâteaux par jour. Ils étaient transportés par une camionnette dans des boîtes métalliques garnies de plateaux superposés. À l'arrivée, ces plateaux étaient acheminés vers les salles des malades. Scipion livrait ainsi des génoises aux confitures variées, des palmiers, des tartes à la marmelade de pomme, à la pulpe d'abricots ou de reines-claude. La fabrication permettait d'économiser 10 centimes par gâteau, gâteaux qui auparavant étaient achetés chez des pâtisseries de ville. L'offre se diversifia puisque des vol-au-vent furent également fabriqués⁶⁷.

La maison Lidon

De la maison Lidon on sait peu de choses. Elle fut fondée en 1907, et ses statuts de société anonyme déposés en l'étude de Me Laverne, notaire à Paris, le 7 juillet 1925. Son siège social et son usine étaient au 19 avenue Lafayette, à La Varenne Saint-Hilaire, dans l'ancien département de la Seine (et dans l'actuel département du Val-de-Marne (94)). L'administration et la vente se faisaient dans les bureaux parisiens situés 10 rue du Plâtre (Paris IV). Elle était spécialisée dans les machines à pétrir et à mélanger, les pétrins mécaniques et les machines spéciales pour la boulangerie, la pâtisserie, mais aussi la charcuterie, la biscuiterie et les pâtes alimentaires. Elle fabriquait des fours et étuves, des fours à vapeur, des fours mécaniques à grande production [Fig. 53]. Lidon proposait l'installation complète de grandes boulangeries mécaniques et de boulangeries industrielles. Au catalogue, on trouvait aussi, des malaxeurs et mélangeurs horizontaux et verticaux pour tout type d'industrie, des machines à mélanger tous produits et des machines à tamiser. Nous n'avons pu trouver de documents sur ce qu'est devenue cette société.

⁶⁶ Rapport au nom de la 5^e commission sur les services économiques de l'Assistance publique (compte de 1934. Chapitres additionnels de 1935. Projet de budget pour 1936), présenté par M. Béquet, conseiller municipal. Conseil Municipal de Paris, 1935, n° 96, 31.

⁶⁷ Rapport au nom de la 5^e commission sur les services économiques de l'Assistance publique (compte de 1934. Chapitres additionnels de 1935. Projet de budget pour 1936), présenté par M. Béquet, conseiller municipal. Conseil Municipal de Paris, 1935, n° 96, 31.



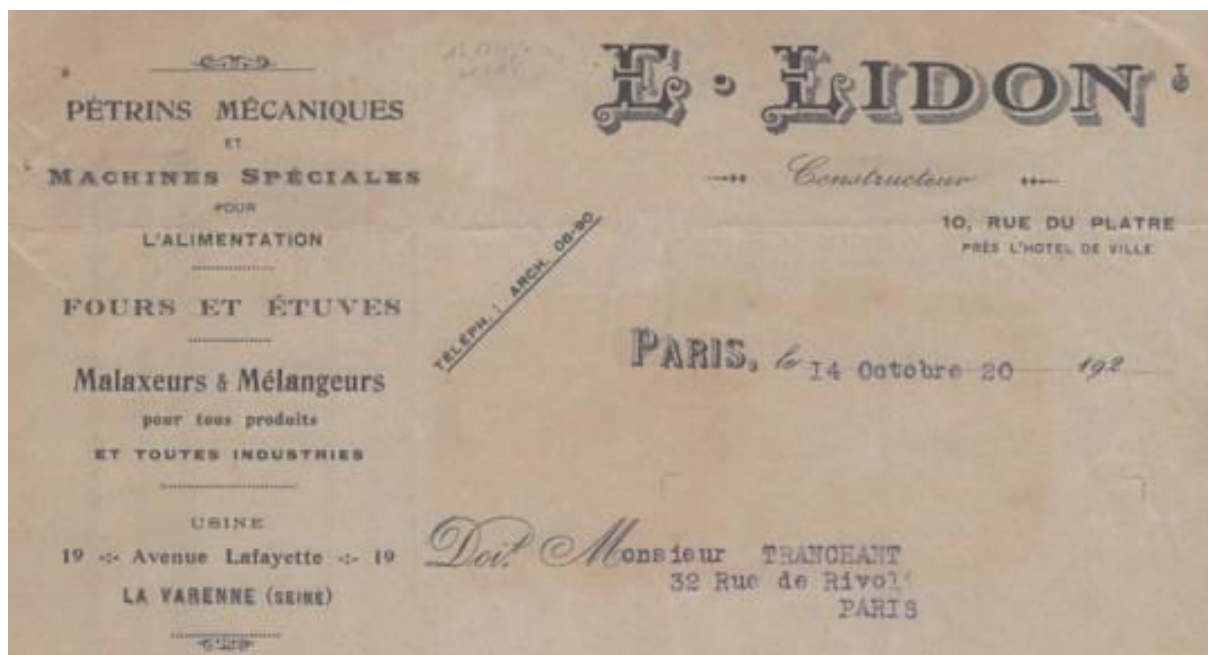


Figure 53 : En-tête d'une facture des établissements Lidon datée de 1920. © Coll. JP Martin.

Toute référence à cet article doit préciser :

Martin JP. : Histoire de la maison Scipion (XVII-XXe), boulangerie-meunerie de l'Assistance publique de Paris, illustrée par les cartes postales. Clystère (www.clystere.com), n° 72, Janvier 2021.

