

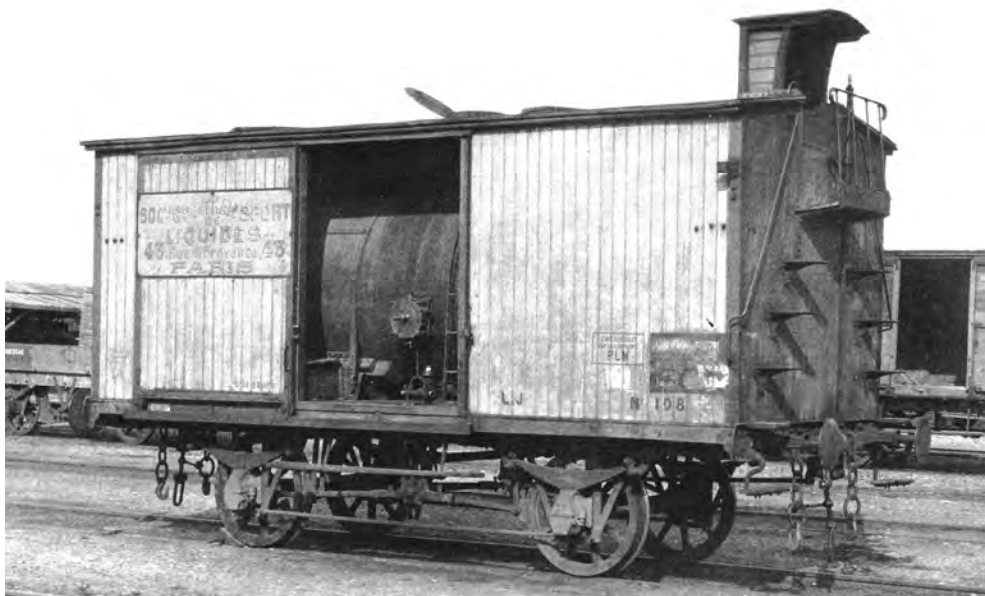
Les wagons citerne « Système Lepage »

par Gérard Huet

Gérard Huet, artisan en modélisme depuis 1989, introduit le "Proto87" en France au début des années 90. Il est co-fondateur du Club Proto.

Le wagon-réservoir de Monsieur Lepage, dont la destination est le transport de 10500 litres d'alcool, vin ou spiritueux dans un réservoir unique en tôle étamée, est installé solidement dans l'axe d'un wagon couvert. Une pompe à mouvement rotatif permet d'y transvaser le liquide qui arrive de provenances diverses et dans des contenants divisés. Des dispositions sont prises pour éviter la vidange, soit par défaut de remplissage au départ, soit par suite

d'évaporation dans le trajet. Dans le but de préserver le liquide de l'action de la température extérieure, la caisse est formée d'un double plancher, d'un double plafond et, sur le contour, d'un double panneautage obtenu au moyen de frises horizontales à l'intérieur, et de frises verticales à l'extérieur. La caisse est montée sur un châssis entièrement en fer.



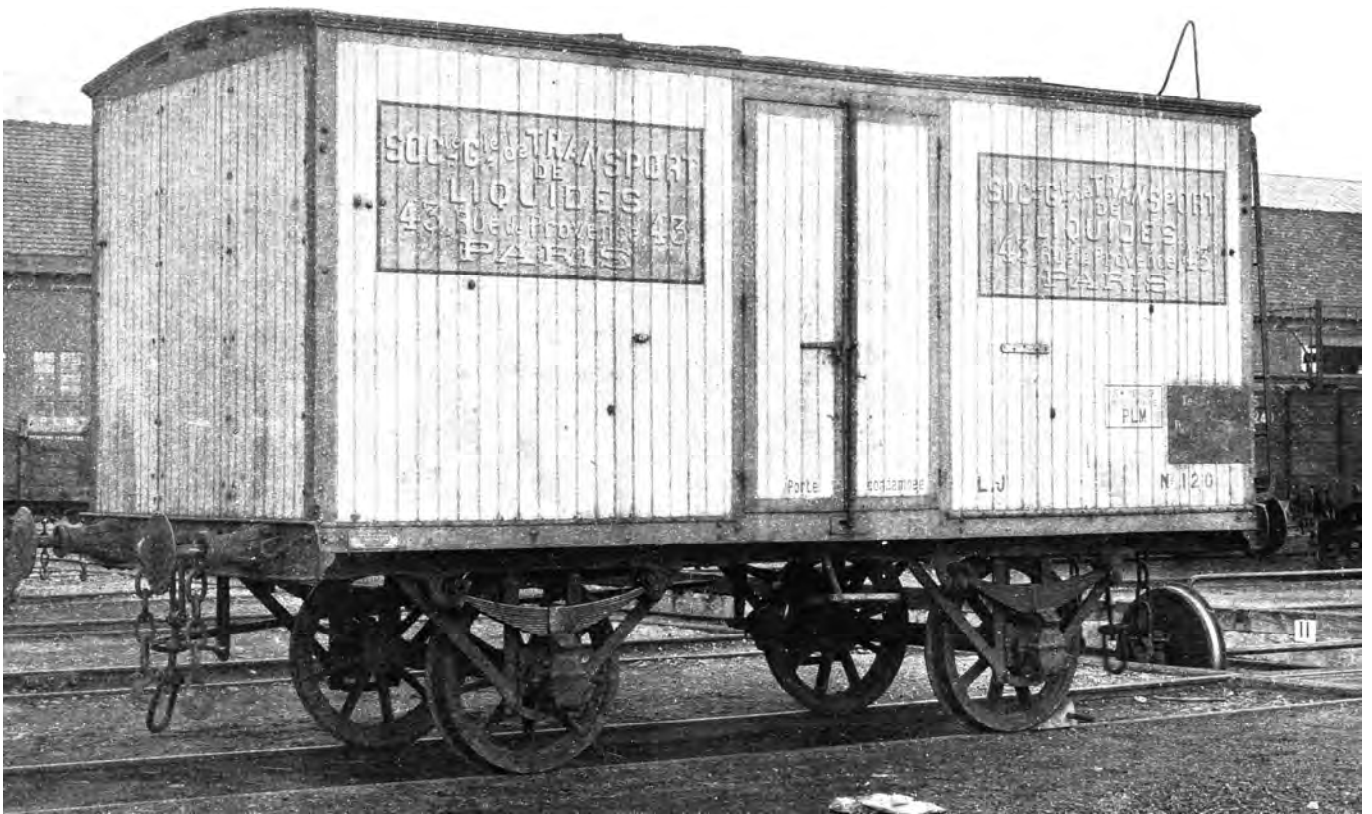
Le wagon Lepage à guérite N108 de la Société Générale des Transports de Liquides. Collection René Huck.

Concepteur : Monsieur Lepage
Constructeur : Cie Française de Matériel de Chemins de Fer
Châssis : tout en métal
Longueur châssis hors tampons : 7,01 m
Longueur des traverses extrêmes : 2,70 m
Caisse : toute en bois
Longueur intérieure de la caisse : 5,82 m
Largeur intérieure de la caisse : 2,39 m

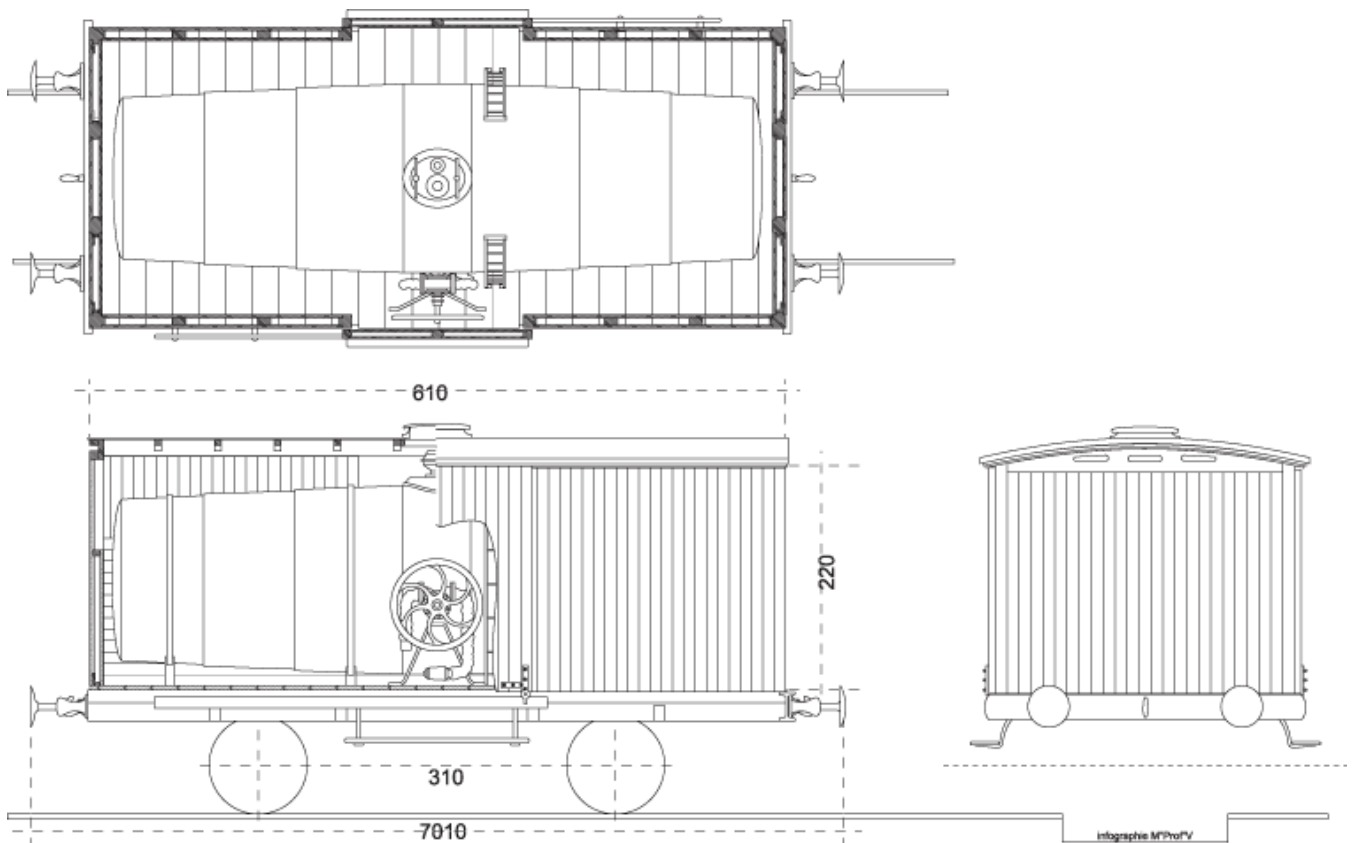
Hauteur de la caisse, du plancher au plafond : 2,20 m
Volume intérieur disponible : 30 m³
Freinage : à main, 1 sabot
Poids à vide : 7500 kg
Maximum du chargement : 10500 kg
Empattement : 3,10 m
Charge maximale par essieu : 9000 kg



Le N 110 version sans guérite. La porte ouverte montre le détail de la citerne et de la pompe. Collection René Huck.

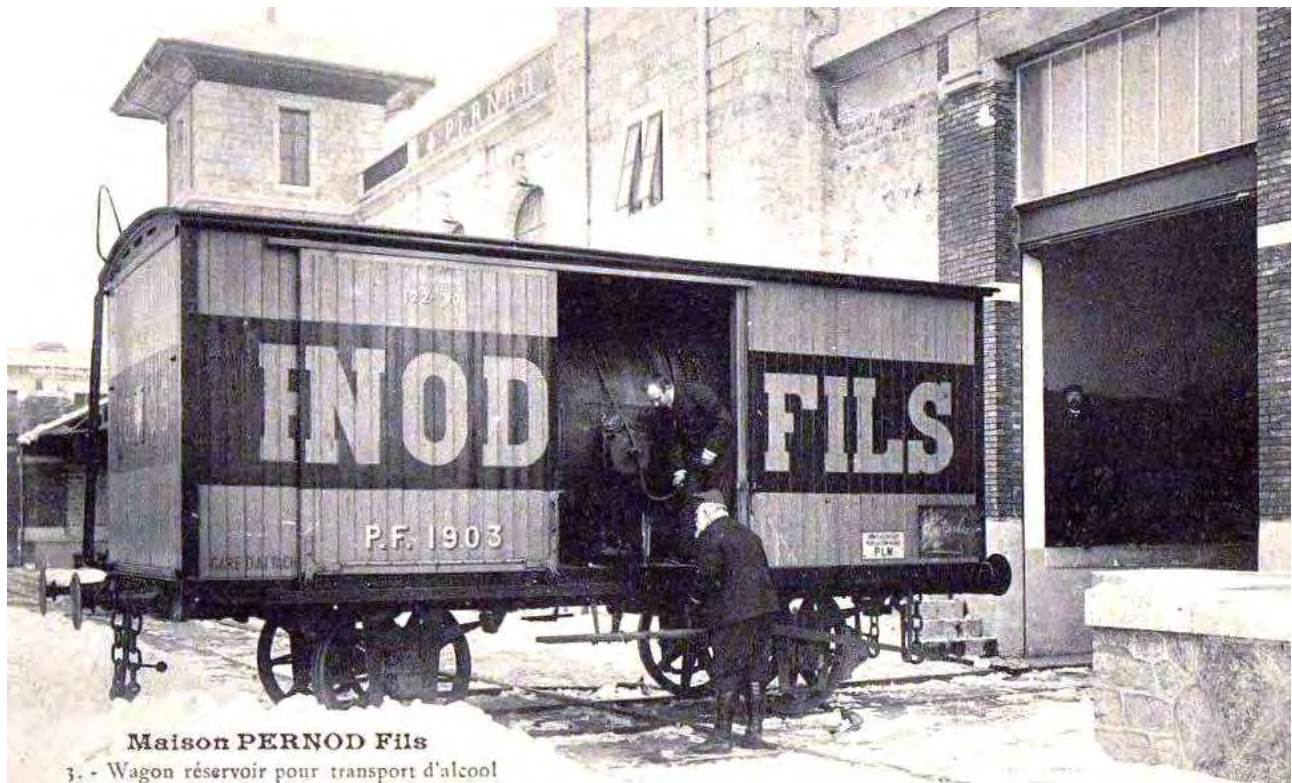


Le N 120 avec les portes fermées. Collection René Huck.



Couvert système Lepage. Plan dressé par Michel Viers.

Les wagons citernes à alcool PERNOD FILS



Carte postale ancienne connue du PF 1903, version bicolore (mais quelles couleurs ?). Collection Jacques Willigens.

Ces wagons sont des wagons-réservoir pour transport d'alcool de conception « Lepage ». La citerne est en tôles étamées rivetées, d'une contenance de 10'500 litres d'alcool. La caisse, le plancher et le plafond sont en double panneau de frises de bois, afin d'assurer une protection thermique. La caisse est montée sur un cadre en fer. Le châssis du wagon est en fer, longueur hors tampons 7,01 m / empattement 3,10 m, charge maximale totale 18 T.

Nous disposons de quelques photos des wagons citernes à alcool de PERNOD FILS, mais malheureusement d'aucune information sur les couleurs. Si on se réfère aux étiquettes des bouteilles d'absinthe de l'époque ou aux divers documents publicitaires ou officiels de l'époque, la couleur de fond était majoritairement le blanc, les dessins d'ornementation en gris ou argent, les marquages étant en bleu ou en blanc dans un cadre bleu. La croix suisse est évidemment en blanc sur fond rouge. Elle restera présente pendant des décennies, pour bien marquer l'origine suisse de la marque, même lorsque celle-ci n'aura plus aucune attache avec sa Suisse d'origine ni avec l'absinthe disparue. Ferrures et cornières en noir, comme cela était la règle sur les wagons PLM de l'époque. Les marquages sont en blanc ombré noir, ou en couleur de fond dans un cadre bleu (nous avons trouvé deux types de décorations dans les photos). On aurait pu évidemment penser à du jaune, couleur souvent associée à PERNOD. Mais les archives montrent que le jaune n'est intervenu chez PERNOD FILS que dans les années 1930, après le lancement des apéritifs anisés qui ont remplacé l'absinthe... et il ne s'agissait plus alors de la même entreprise PERNOD, après les multiples cessions. Seul le label « PERNOD FILS » a été revendu et il n'y a plus aucun lien entre le PERNODS FILS de Couvet / Pontarlier, fabricant d'absinthe et le PERNODS FILS de Montreuil, fabricant d'apéritifs anisés, créateur du « Pernod » puis du « Pastis 51 ».

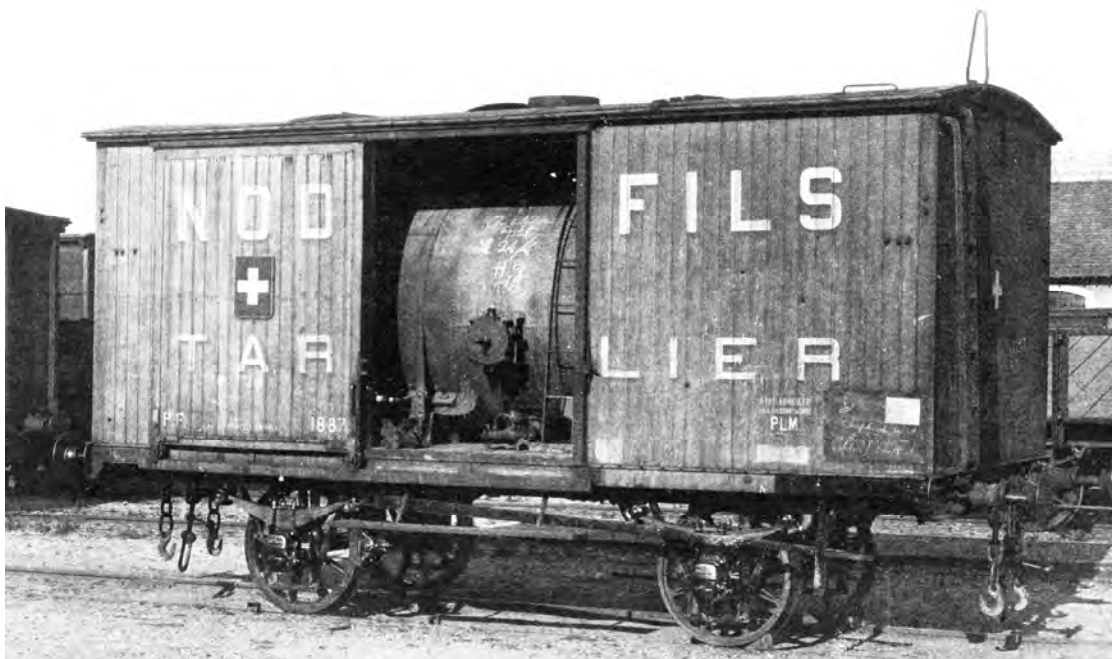
Nous ne connaissons pas les dates de fabrication (au minimum entre 1878 et 1915) ni la quantité de wagons : entre 15 et 20 probablement (sur une photo, on repère une « rame » de 5 wagons PERNOD FILS devant l'entrepôt de Villeneuve-les-Béziers, avec les deux types de décorations panachés). De même, nous ne savons pas si les wagons ont continué à être utilisés après la fermeture de l'usine de Pontarlier et la conversion de PERNOD FILS à la fabrication d'apéritifs anisés dans une usine de Montreuil en région parisienne (rachat de PERNODS FILS par A. HEMARD, distillateur à Montreuil). Mais comme il fallait toujours transporter de l'alcool venant du Midi, on peut supposer que ces wagons ont continué à circuler pendant encore quelques années. De même, le regroupement de PERNOD FILS (de Montreuil) avec Jules PERNOD d'Avignon (un homonyme n'ayant aucun lien de parenté avec les Pernod de PERNOD FILS, mais propriétaire des droits sur « l'anisette Pernod ») a peut-être augmenté le rayon d'action de ces wagons avec deux grandes usines à desservir en alcool : celle de Montreuil et celle d'Avignon.

Il semblerait d'après certaines gravures d'époque que l'entreprise EDOUARD PERNOD ait eu des wagons similaires pour alimenter en alcool son usine de Pontarlier, mais nous n'avons trouvé aucune photo ou gravure suffisamment précise.

Je remercie la Société PERNOD qui m'a fourni, avec un accueil très sympathique, la documentation et les photos permettant de réaliser ce wagon.

Remerciements à Alexandra Cléon, responsable communication.

Nous rappelons que l'absinthe est un alcool fort, à consommer avec modération et que l'alcool, quelque soit la quantité, nuit gravement à la santé.



Wagon Pernod système Lepage. Collection René Huck.



Le même porte fermée, on notera qu'il ne porte aucune immatriculation. Collection René Huck.

PERNOD FILS et l'Absinthe

C'est à COUVET, village suisse du Val de Travers (petite vallée du Jura Suisse), qu'est né dans les années 1790 la recette d'un élixir à base d'absinthe. Connue depuis l'antiquité, l'Absinthe (*Artemisia Absinthium*) était utilisée pour ses propriétés thérapeutiques : maux d'estomac, fièvres, malaria, dysenterie et même vermifuge. L'origine de l'élixir d'absinthe est attribuée aux soeurs HENRIOD de COUVET. La formule aurait été conseillée à des fins médicales par un médecin français réfugié en Suisse suite à la révolution française, le docteur ORDINAIRE.

Les soeurs revendent la formule de leur « Elixir de santé » à un négociant en dentelles de passage au village, le Major DUBIED. Le Major, qui a remarqué les vertus gustatives de l'élixir, a l'idée de le commercialiser sous forme d'apéritif. Pour les techniques de distillation, il s'associe à Henri-Louis PERRENOD le fils d'Abraham PERRENOD, bouilleur de cru local. Il installe la première distillerie d'absinthe en 1798 (Entreprise Dubied Père et Fils). C'est une simple cabane en bois de 8 m sur 4 qui ne peut produire que quelques litres par jour.



L'usine Pernod de Pontarlier. Collection Daniel Vauvillier.

Pour satisfaire la clientèle française de plus en plus importante, Henri-Louis PERRENOD installe en 1804 une distillerie de l'autre côté de la frontière, à PONTARLIER, ce qui évitait les coûteux droits de douane. La production est alors de 16 litres par jour. Il simplifie son nom en PERNOD et fonde la maison PERNOD FILS en 1805.

L'absinthe était un apéritif nouveau qui déferla sur toute la France : le succès de la maison PERNOD était assuré.

En 1878 une nouvelle usine beaucoup plus grande et ultra moderne pour l'époque est construite au bord du Doubs. Elle comporte un embranchement ferroviaire pour l'arrivée de l'alcool et pour les expéditions (bouteilles en caisses). PERNOD FILS tenait la qualité de son Absinthe dans l'utilisation exclusive d'alcool obtenu par distillation des surplus de vins du Languedoc, contrairement à ses concurrents qui utilisaient plutôt de l'alcool de betteraves meilleur marché. L'alcool est collecté puis acheminé par des wagons citernes couverts appartenant à PERNOD FILS et construits spécialement pour cet usage (wagons citerne « système Lepage »). Ces wagons sont autorisés à circuler sur le P.L.M, mais ne comportent aucune immatriculation de Compagnie. Ils sont déchargés par pompage sur un quai de pompage dans l'usine, avec un système sophistiqué de tuyauteries enterrées. PERNOD FILS dispose à Villeneuve-les-Béziers, dans le Languedoc, d'un grand entrepôt de stockage d'alcool de 5 millions de litres. Les wagons font la navette entre cet entrepôt et l'usine de Pontarlier. En 1896, la production est de 25000 litres par jour.

En 1901, suite à la chute de la foudre sur le dôme central de l'usine, un immense incendie détruit complètement l'usine. Une nouvelle usine, plus grande et mieux conçue ouvre ses portes en 1903



La nouvelle usine de Villeneuve les Béziers, collection G. Huet

Toutefois, l'avenir de l'absinthe s'obscurcit. La liqueur est accusée de tous les maux, et surtout de rendre fou. C'est surtout l'utilisation, par certains fabricants peu scrupuleux, d'alcools de mauvaise qualité et un excès de thuyone (une drogue produite par la distillation de la grande absinthe) qui en fait un produit dangereux.

Après des années de bagarre et bénéficiant de l'appui des producteurs de vins, les ligues antialcooliques obtiennent en 1915 le vote de l'interdiction de fabriquer et de vendre de l'absinthe en France. L'usine de Pontarlier ferme ses portes en 1917 et est transformée provisoirement en hôpital militaire, puis sera vendue au grand chocolatier suisse PETER, CAILLER & KOHLER. C'est la fin de la période "Absinthe" pour la marque PERNOD FILS, mais pas la fin de l'entreprise qui existe encore aujourd'hui au terme d'une histoire très longue et très tortueuse. A noter que la fabrication de la liqueur d'absinthe a été de nouveau autorisée, avec un contrôle strict du taux de thuyone, et que PERNOD a renoué avec ses origines et fabrique à nouveau un apéritif aux extraits d'absinthe.

L'extrait d'absinthe est obtenu par distillation dans de l'eau de vie, de grande absinthe (cette plante qui libérera de la thuyone), de menthe, de mélisse, un peu d'anis vert et de fenouil. Pour obtenir la couleur verte on ajoute de la petite absinthe et de l'hysope. La grande et la petite absinthe sont cultivées dans « la vallée» (le Val de Travers, en Suisse). Elles seront même cultivées jusque dans la cour de l'usine de Pontarlier, en guise de parterres !!!

L'apéritif aux extraits d'absinthe est de couleur légèrement verte, ce qui lui a donné son surnom : « la Fée Verte » (il existe également une variante : l'Absinthe blanche « oxygénée »). L'absinthe PERNOD FILS titre 72° et ne comporte aucun ajout de sucre. Elle est donc totalement imbuvable en l'état. Pour la déguster, on place une « cuillère à absinthe » au dessus du verre d'absinthe et on fait couler de l'eau fraîche sur un morceau de sucre posé dans la cuillère. L'eau sucrée coule lentement dans le verre. Quand le sucre est entièrement fondu, l'absinthe est prête à déguster. Ce rituel a beaucoup participé au succès de la liqueur d'absinthe.

La thuyone est une molécule qu'on trouve dans la grande absinthe, mais aussi dans la sauge et dans la fleur de thuya (d'où son nom). C'est une molécule neurotoxique. A très hautes doses, elle peut provoquer des convulsions qui ressemblent à des crises d'épilepsie. En réalité, le vrai danger de l'absinthe, ce n'est pas la thuyone, dont les taux sont infinitésimaux, mais l'alcool. Entre un Pastis, un Ricard, un Pernod, un whisky ou une absinthe, les risques sont exactement les mêmes : l'alcool !