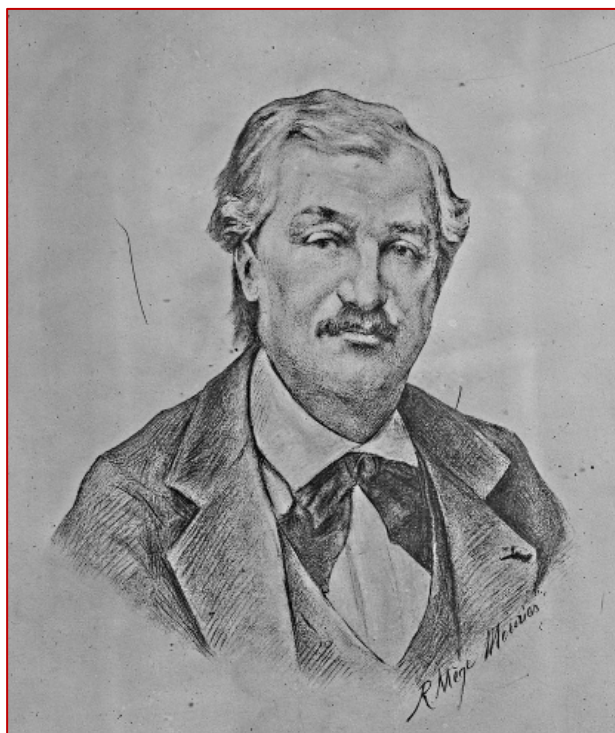


{ BnF Gallica

# Une invention culinaire du Second Empire : la margarine



*Bibliographie numérique*  
Références de Gallica  
sélectionnées et mises en thème par  
la Fondation Napoléon

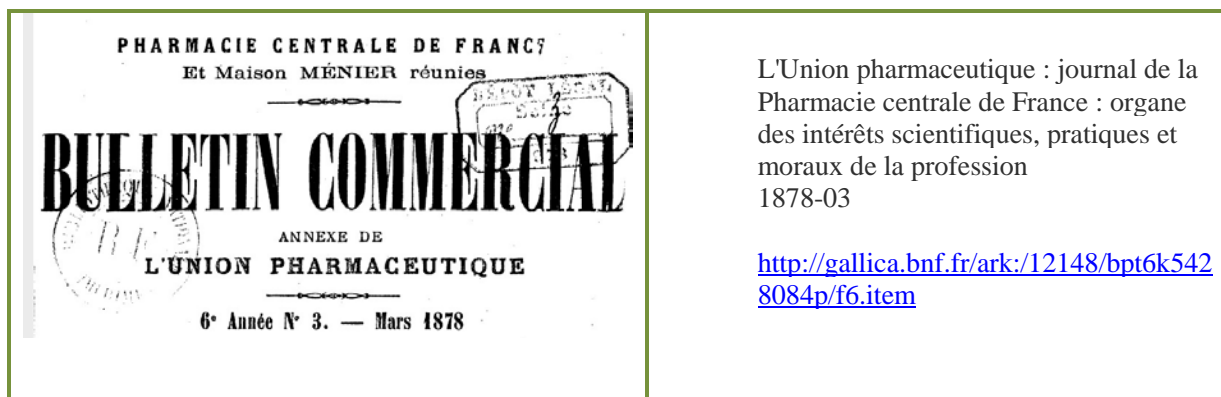


<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b531442214>

Portrait d'Hippolyte Mège-Mouriès  
Inventeur de la margarine

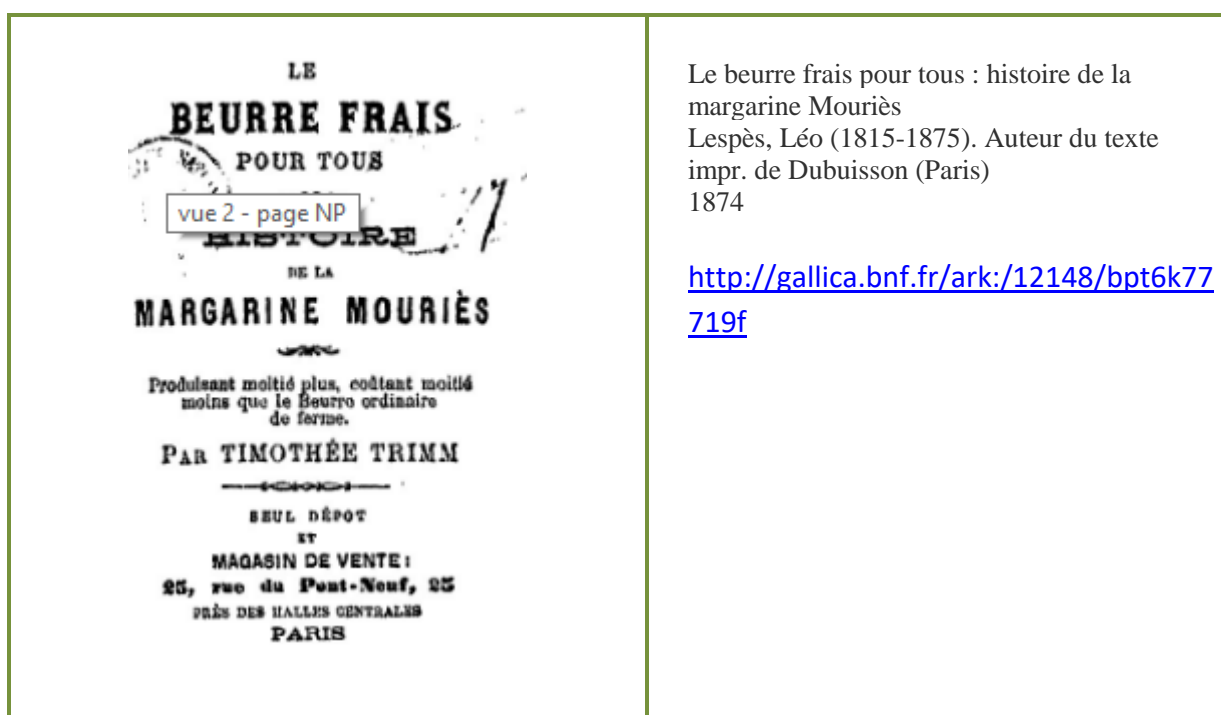
Margarine,  
nom formé à partir du grec *margaron* (blanc de perle)

1869. Sur l'impulsion de Napoléon III qui souhaitait *"un produit propre à remplacer le beurre ordinaire pour la marine et les classes peu aisées"*, Hypolite (ou Hippolyte) Mège-Mouriès (1817-1880) mit au point un "beurre artificiel" pour tous. Ayant suivi des études de pharmacie, ce chimiste mena tout au long de sa vie des recherches dans le domaine agro-alimentaire.



Le brevet, n° 86-480, fut déposé le 15 juillet 1869 en France, le 17 juillet de la même année en Angleterre.

En avril 1872, la margarine obtint le droit de "mise sur le marché". Favoriser le "beurre de bœuf" était une affaire d'alimentation publique. Ce substitut avait fait ses preuves durant le siège de Paris.



### UNE CURIOSITÉ

La presse a coutume d'annoncer les produits les plus remarquables qui paraissent aux Halles : viandes succulentes, poissons volumineux, légumes phénoménaux.

C'est que l'alimentation publique touche au bien-être universel.

Et que rien n'est prosaïque dans ce qui concerne le confort général.

Nous nous souvenons d'avoir vu une foule compacte entourer, pendant la guerre, la devanture de Chevet, au Palais-Royal.

Le rassemblement était considérable.

On entendait sortir de cette foule des exclamations diverses :

- Est-il beau !
- Est-il frais !
- Il est normand !
- Quel dommage qu'il ne soit pas à moi.

Ce prodige, sujet de convoitise générale, était une simple motte de beurre frais.

Le beurre, durant l'investissement de Paris par les Prussiens, valait soixante francs le kilog.

Avec la paix le beurre est revenu à son prix ordinaire, mais qui est encore assez

Le Petit journal  
1874-11-06

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k592368r/f3.item>

Le beurre, durant l'investissement de Paris par les Prussiens, valait soixante francs le kilog.

Avec la paix le beurre est redevenu à son prix ordinaire, mais qui est encore assez élevé pour le rendre inabordable à certaines classes de la société ; en effet il coûte de 3 fr. 50 à 8 fr. le kilog.

De plus le beurre frais ne se conserve pas, car il contient certains principes acides qui en hâtent le rancissement et la décomposition.

Mais le progrès vient de créer à ce beurre dispendieux un rival heureux.

Le Rappel / directeur gérant : Albert Barbieux  
1874-11-08

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k7537182t/f3.item>

Un de ces savants qui se préoccupent surtout du bien-être universel. M. Mourières-Mégo, a résolu un problème et enfanté presque un miracle.

Il a étudié la formation du beurre naturel. Il a copié la nature, et tout en expulsant les principes corrupteurs dénoncés par la chimie moderne, il a, avec les mêmes éléments qui composent le beurre de ferme, créé un beurre non corruptible, moitié moins cher, et dont on emploie moitié moins que le beurre ordinaire.

Ce beurre nouveau s'appelle la :

**MARGARINE MOURIÈRES**

Le Voleur illustré : cabinet de lecture universel  
1874-11-20

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6370144c/f10.item>

L'erzat de beurre connu le succès auprès des familles populaires grâce à son prix bas, mais ne parvint pas à convaincre les tenants de la cuisine bourgeoise.

<p><b>GAZETTE DES TRIBUNAUX</b></p> <p>POLICE CORRECTIONNELLE : Le règne de la margarine.</p>	<p>Figaro : journal non politique 1892-01-18</p> <p><a href="http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k281742w/f3.item">http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k281742w/f3.item</a></p>
<p><b>CHIMIE ET HYGIÈNE</b></p> <p>ce populaire : journal hebdomadaire illustré / rédacte</p> <p>LA MARGARINE</p> <p>I</p> <p>Je ne vous demande pas, chers lecteurs, si vous connaissez la margarine. Hélas! vous me répondriez que vous la connaissez beaucoup trop pour votre goût. Je vous dirai seulement quelques mots de sa fabrication et des moyens pratiques que nous possédons pour la découvrir là où elle se cache trop souvent. Si je vous disais que vous en mangez tous les jours, à tous vos repas, vous seriez peut-être très surpris ;</p>	<p>La Science populaire : journal hebdomadaire 1881-07-04</p> <p><a href="http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5419253v/f3.item">http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5419253v/f3.item</a></p>
<p><b>La margarine.</b></p> <p>Puisque le beurre est encore à l'ordre du jour, parlons de la margarine.</p> <p>En 1869, M. Mège-Mouriès donna la recette suivante: « Presse la graisse d'un bœuf fraîchement abattu; broyez-la, puis faites-la chauffer à 45 degrés en y ajoutant pour 1.000 kilos: eau, 300 kilos, car-</p>	<p>Le Pêle-mêle : journal humoristique hebdomadaire 1916-11-19</p> <p><a href="http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5515004p/f4.item">http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5515004p/f4.item</a></p>

Le duel beurre/margarine fut débattu jusqu'aux plus hautes instances. Le mélange des deux matières induisait en erreur les consommateurs (et le goût) ! De plus, des huiles de coton et d'arachide étaient ajoutées.

— Un huissier, assisté d'un commissaire de police délégué à cet effet, s'est transporté jeudi à la Chapelle et à Nanterre pour y procéder à la saisie de deux usines où on se livrait à la contrefaçon du beurre breveté connu sous le nom de **Margarine Mourières**. Hier d'autres saisies de ce genre ont été faites dans différentes usines à Paris et dans des magasins où ces produits étaient exposés.

Le Rappel / directeur gérant : Albert Barbieux  
1874-11-01

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k7537175p/f4.item>

## CAUSERIE SCIENTIFIQUE

SOMMAIRE. — Origine de la **margarine**. — Opinion du conseil d'hygiène et de salubrité de la Seine. — Nouvelle enquête de la commission de l'Académie de médecine. — L'usage de la **margarine** doit être exclus de l'alimentation ? — La loi du mouvement d'un

La Presse  
1880-07-07

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k543381v/f3.item>

La margarine est-elle un élément sain ? Après une année d'étude, une commission de l'Académie de médecine mandatée par le ministère de l'Intérieur, a répondu par la négative. Ce produit employé par l'Assistance publique de Paris et les asiles d'aliénés doit être "jeter à la mer et sans miséricorde".

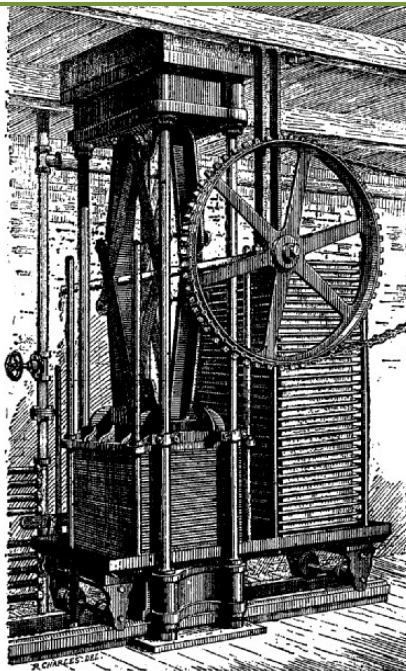


Fig. 1. Presse servant à l'extraction de l'oléomargarine.

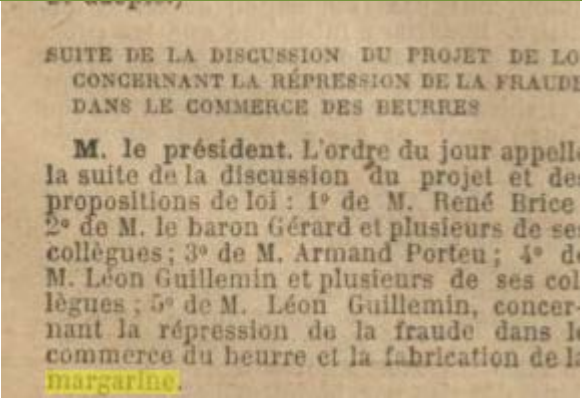
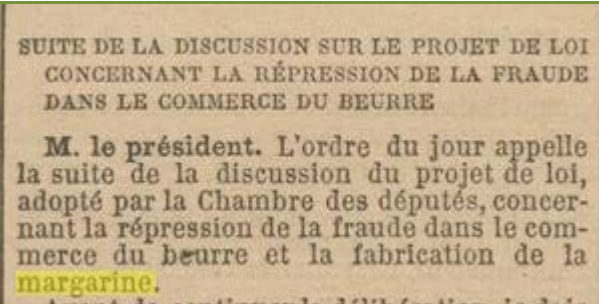
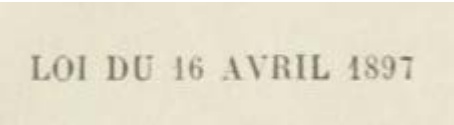
La margarine et le beurre artificiel : procédés de fabrication, dangers au point de vue de la santé, procédés chimiques et physiques employés pour la reconnaître, législation française et étrangère

Girard, Charles (1837-1918). Auteur du texte

Brévans, Jacques de. Auteur du texte  
J.-B. Baillièrre et fils (Paris)

1889

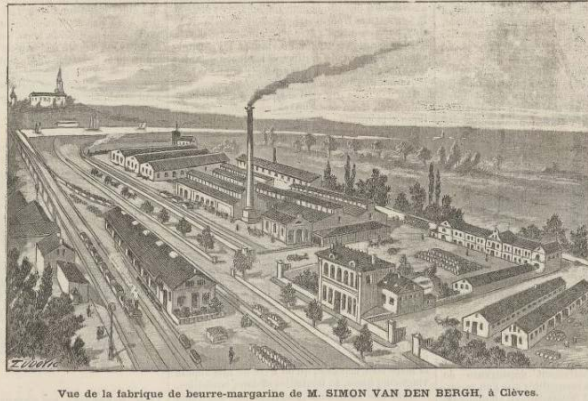
<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k918039>

	<p>Journal officiel de la République française. Débats parlementaires. Chambre des députés : compte rendu in-extenso 1896-03-02</p> <p><a href="http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9756807d/f3.item">http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9756807d/f3.item</a></p> <p>Chambre des députés. A l'ordre du jour : la fraude aux beurres fabriqués non exclusivement avec du lait ou de la crème de vache qui doivent prendre le nom de margarine afin de ne pas tromper l'acheteur. Le débat prend 16 pages.</p>
	<p>Journal officiel de la République française. Débats parlementaires. Sénat : compte rendu in-extenso 1897-04-06</p> <p><a href="http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6483150j/f2.item">http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6483150j/f2.item</a></p> <p>Sénat. Débat sur l'interdiction de colorer la margarine (adopté), et de vendre dans un même endroit beurre et margarine (adopté). Le débat conclut Et où on apprend que la Marine n'utilise pas ce produit !</p> <p>*</p>
	<p>Traité pratique d'analyse des denrées alimentaires Gérard, Ernest (1863-1935) Vigot frères (Paris) 1908</p> <p><a href="http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6542723j/f580.image">http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6542723j/f580.image</a></p>

Le vrai succès fut à l'étranger.

Dès 1873, Mège-Mouriés avait déposé un brevet aux Etats-Unis.

Mais c'est aux Pays-Bas que l'industrialisation fut la plus poussée.



Vue de la fabrique de beurre-margarine de M. SIMON VAN DEN BERGH, à Clèves.

Le Panthéon de l'industrie : journal  
hebdomadaire illustré  
1891-07

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9639341>  
[v](#)

Visite de l'usine de M. Simon Van Den Bergh  
(le roi de la margarine) à Rotterdam. Après sa  
mort, son entreprise regroupée avec trois  
autres usines de margarine, devint *Margarine*  
*Unie*, puis *Unilever*.

Novembre 2017

Bibliothèques de la Fondation Napoléon

Chantal Prévot

[bibliotheque@napoleon.org](mailto:bibliotheque@napoleon.org)