

Nestlé, et l'ancienne chocolaterie Menier

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **87 (2007)**

Heft [3]

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-886228>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Nestlé, et l'ancienne chocolaterie Menier

Dans les années 90, Nestlé France décide de regrouper sur un même site toutes ses divisions et unités (hors eaux). Son choix se porte sur une ancienne chocolaterie de la région parisienne, magnifique ensemble de bâtiments du XIX^{ème} siècle classés.

Au 2 janvier 1996, le siège social de Nestlé France qui réunit toutes les sociétés alimentaires du groupe (hors eaux minérales) est opérationnel sur le site de Noisiel.

Depuis 1993, Nestlé France regroupe, dans une même structure, toutes les unités et divisions afin d'apporter plus de cohérence, de cohésion et renforcer les synergies. Sont ainsi réunies « Boissons – Desserts & Diététique », « Chocolats – Culinaire – Food Service », Chambourcy, Dabigel, France Glaces Findus et Herta.

Aujourd'hui, Nestlé France rassemble sur un site unique d'implantation, les collaborateurs des sièges sociaux des unités opérationnelles – à l'exception de Davigel, restauration hors foyer et en collectivités – dont le siège social reste à Dieppe. Sur les 13 500 personnes que Nestlé emploie en France, ce sont 1750 collaborateurs des sièges sociaux qui sont concernés.

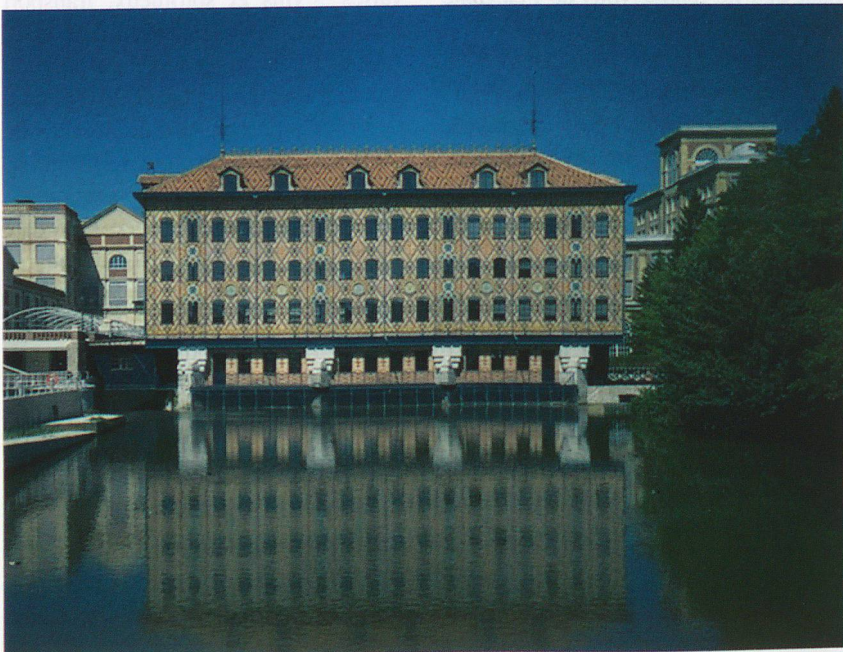
Le site de Noisiel, à Marne la Vallée, a été retenu pour être le siège social

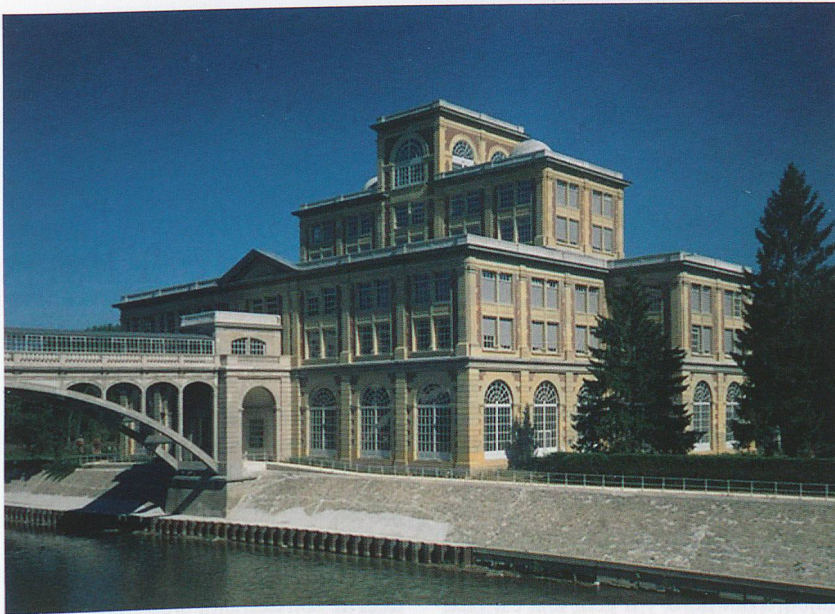
de Nestlé France, parmi différentes possibilités. En choisissant l'ancienne chocolaterie Menier, dont Nestlé France est devenu propriétaire lors de l'acquisition de Rowntree Mackintosh, en 1988, le groupe a souhaité bénéficier de la valeur architecturale et de l'intérêt historique du site. De plus, Noisiel offre l'avantage, par son organisation de type campus, de pouvoir conserver une certaine autonomie des métiers de l'entreprise tout en tirant profit des services communs : informatique, services financiers et trésorerie, services généraux. C'est dans un calendrier serré, compte tenu de l'ampleur du projet architectural – réhabilitation d'édifices classés et construction de nouveaux bâtiments, il aura fallu seulement deux ans et demi pour mener à bien l'implantation du siège social de Nestlé France sur ce site historique exceptionnel.

Désormais, Nestlé France s'inscrit dans l'organisation mondiale du Groupe Nestlé : chaque pays, ou marché, est représenté par une société Nestlé qui réunit les activités du groupe.

Le projet architectural

Au-delà d'un témoignage d'un passé industriel prestigieux, l'ancienne chocolaterie Menier symbolise un lieu de créativité architecturale, d'inventions techniques et d'expérimentations. Les plus grands architectes et ingénieurs de la fin du XIX^{ème} siècle s'y sont exprimés (Jules Saulnier, Gustave Eiffel, Armand Consièdre, Stephen Sauvestre, Jules et Louis Logre). La reconversion en profondeur pour aménager le siège social de Nestlé France, réalisée par l'agence Reichen & Robert, s'inscrit dans la continuation d'une tradition de développement architectural.





Il ne s'agissait pas de « restaurer » ce lieu, si beau soit-il, mais d'exprimer l'actualité et le dynamisme d'une entreprise par une architecture vivante.

La présence constante de l'eau, un environnement dominé par la végétation et les bois, la douceur des matières et des couleurs, le jeu des formes et des lignes, font de ce site un lieu magique ». L'esprit en a été préservé, tout en respectant un cadre économique rigoureux. Conçu à l'origine comme une succession de bâtiments le long de la Marne, l'ensemble industriel a permis la création d'un véritable quartier, constitué d'un réseau de rues, de places, de galeries, de ponts, d'acquis...en résumé, d'un urbanisme tertiaire.

Aujourd'hui l'ensemble est articulé le long d'un axe parallèle à la Marne, constitué de rues couvertes et de galeries, lieux d'échanges et de rencontres, reliant les différentes unités opérationnelles. Cet élément fédérateur assure aussi la cohérence des interventions architecturales : en fonction de la configuration d'origine des bâtiments, elles comportent des reconversions, des surélévations, des incrustations d'éléments neufs et la restauration du célèbre moulin conçu par Jules Saulnier.

C'est dans un calendrier serré, compte tenu de l'ampleur du projet architectural – réhabilitation d'édifices classés et construction de nouveaux bâtiments -, que le projet de Noisiel a été mené : pour 60 000 m²

Lorsque la famille Menier acheta le moulin de Noisiel en 1825, c'était un modeste moulin de campagne. Très vite, ce modeste moulin sera transformé en la plus importante fabrique de chocolat au monde à la fin du 19^{ème} siècle.

L'activité initiale de la famille Menier consistait en la fabrication de poudres spéciales pour l'industrie pharmaceutique. C'était à Paris que ces poudres étaient confectionnées, à l'aide d'un "manège", une meule actionnée par des chevaux. Avec le développement économique de la Restauration, ils ont eu besoin de s'agrandir, d'où l'acquisition du moulin de Noisiel.

Parmi les poudres fabriquées se trouvait la poudre de cacao qui servait à enrober les pilules qui avaient mauvais goût. A l'époque, le chocolat était encore largement considéré comme une boisson de santé.

Puis, Monsieur Menier eut l'opportunité de racheter le matériel d'un chocolatier parisien. Il fit agrandir le Moulin dans un premier temps, continua de fabriquer toute ses gammes de poudres, puis se spécialisa dans la fabrication de poudre de cacao puis de chocolat, avec la fameuse tablette verte à 6 barres. Dès 1881, l'usine est desservie par une ligne de chemin de fer privée, reliée au réseau national.

Pour assurer le développement de la production de nouveaux bâtiments ont été construits:

- La Verrière et la colonnade : stockage et traitement des matières premières (cacao et sucre), torréfaction du cacao
- Les Nefs : ateliers techniques, bois et fers
- Le Moulin lui même est entièrement refait entre 1865 et 1872, avec la technique révolutionnaire à l'époque de structure de façade métallique porteuse, comme le seront les buildings de Chicago et New-York
- La Halle Eiffel, bâtiment abritant les premières machines frigorifiques industrielles
- La Cathédrale, usine bis, où sera fabriqué le chocolat, en liaison avec le reste du site par le pont Hardi.

2 innovations :

La Cathédrale, un des premiers bâtiments en béton armé (1908).

Le pont Hardi, record de portée de l'époque, avec son Arche de 44,50m

- Les patios : façonnage des tablettes, emballage et expédition
- La Confiserie, pour les bonbons et les produits saisonniers.

de bâtiments, il aura fallu seulement deux ans et demi pour mener à bien l'implantation du siège social de Nestlé France sur ce site historique exceptionnel.

Désormais, Nestlé France s'inscrit dans l'organisation mondiale du Groupe Nestlé : chaque pays, ou marché, est représenté par une société Nestlé qui réunit les activités du groupe. ■