

HISTOIRE DE LA MAISON JACQUEMIN FABRIQUE DE DRAGEES, DE CONFISERIES ET DE CHOCOLAT

Par M. Henri Jacquemin

C'est en **1854** que la maison Jacquemin est créée. Jules Jacquemin installe à Besançon un petit atelier de fabrication de dragées. Cet atelier était situé au coin de la Grande rue et de la rue d'Anvers dans la Boucle.

À cette époque les dragées étaient fabriquées dans de grands chaudrons plats, suspendus au plafond, appelés « branlantes » parce que le dragiste et balançait en secouant à la main les amandes à enrober de sucre par couches successives, au-dessus d'une sorte de réchaud ; on disait « une terrasse », au charbon de bois.

Jules Jacquemin y fabriquait lui-même ses dragées et partait ensuite les vendre.

Son affaire lancée, il éprouva sans doute un jour le désir de l'étendre à d'autres fabrications : n'oublions pas qu'il était issu d'une famille de boulanger pâtissier en avait épousé la fille d'un pâtissier de Poligny : Eugénie Maillard.

Il installa donc son atelier au n° 41 de la rue des Granges, utilisant les deux arrières cours pour ajouter aux dragées un atelier de bonbons de sucre cuit, et un atelier de pastilles de gomme et de réglisse. Enfin, donnant sur la rue, il crée un petit magasin de vente.

Le développement de son affaire est accru par un achat heureux de gomme arabique nécessaire dans la fabrication dragées. Ce qui va lui permettre d'acquérir immeuble 41, Rue de Belfort et le terrain qui bordait sur toute sa longueur la rue du Château Rose ou était déjà installé un petit atelier d'imprimerie qu'il conservera.

Il avait acheté une telle quantité de gomme qui s'avéra une bonne spéculation qu'il dut en stocker une bonne partie dans sa maison de Saint-Claude dans une pièce qui conservait encore le temps de ses petits-enfants le nom de « chambre à gomme » !

Du jardin de Saint-Claude on descendait à l'atelier des framboises des groseilles pour des jus ou des sirops, des fruits pour des confitures et plus tard de l'angélique pour les pains d'épices.

En **1907**, Jules Jacquemin s'installe dans un appartement de l'immeuble nouvellement acquis 41, Rue de Belfort et confie l'affaire à ses fils Émile et Joseph qui décident de construire une « usine modèle » sur le terrain acheté rue du Château Rose.

Le grand-père Jacquemin avait malheureusement perdu son troisième fils à l'âge de 20 ans.

Rue du Château Rose sont donc installées et modernisés les ateliers existant déjà rue des Granges : « sucre cuit » sirops, pastilles ; l'office, où l'on fabrique pâtes de fruits, fruits confits, marrons glacés, nougat, caramels, etc. ; l'atelier de gomme deviendra « l'amidon », ainsi appelée parce que tout ce qu'on y fabrique est coulé dans des coffrets remplis d'amidon

dans lequel on imprime les formes des bonbons à obtenir ; grande machine qui imprime en creux dans l'amidon, coule la pâte, relève, dépoussière et manipule les coffrets.

L'atelier de dragées sera équipé de 16 turbines qui remplacent les « branlantes » d'autrefois.

Mais la grande nouveauté est l'installation dans cette nouvelle usine d'un atelier de fabrication de chocolat où un matériel relativement important y est installé pour la fabrication à partir de fèves de cacao : grilloir, concasseur tarare, moulin à cacao, mélangeurs, broyeuses, presse hydraulique pour extraire le beurre de cacao qui servira à la fabrication des chocolats fondants en du chocolat dit « de couverture » ; le tourteau restant après passage sera broyé pour la fabrication du chocolat en poudre, un des succès de la maison à l'époque.

Une autre fabrication sera installée plus tard je crois, celle du pain d'épices et des biscuits à la cuillère qui acquerront aussi une renommée régionale.

Tous ces ateliers sont répartis de part et d'autre d'un grand large hall surmonté d'une verrière. Tout au fond de la chaufferie, une chaudière à vapeur, terreur de mon enfance, machine à vapeur actionnant la transmission en une dynamo qui fournit à l'usine le courant dont elle a besoin. Belle installation pour l'époque réalisée avec l'aide de deux amis : Messieurs Midoz et Henri Chanoit.

Bref, une « usine modèle », « usine à vapeur » comme s'enorgueillissent les nouvelles entêtes des lettres et des factures.

Côté rue Belfort le magasin d'expédition est installé dans deux petits bureaux.

Au premier étage les ateliers d'emballage sont dans une des parties anciennes des bâtiments rachetés. Devant l'entrée, un petit jardin dont Monsieur Jacquemin laisse l'usage à une locataire de la maison de la rue de Belfort, Madame Massigny qui cultive des roses qui porteront un jour son nom.

Le personnel de l'entreprise jusqu'aux années d'après-guerre 14/18

La plus ancienne est peut-être Madame Venerre, dame de compagnie du grand-père Jacquemin, qu'Emile et Joseph garderont en souvenir de leur père. Elle sera la championne de l'emballage des papillotes.

Supervisant la fabrication, un contremaître, le brave « père Lançon » distribue le travail, goûte, contrôle, joue le rôle de tampon entre « ces messieurs » Jacquemin et les chefs d'atelier.

Madame Lançon préside aux divers et multiples emballages dans l'atelier du premier étage où s'affèrent une quarantaine d'ouvrières, ce qui ne manque pas de poser des problèmes : M. Joseph assure qu'il préfère commander 50 hommes plutôt que 3 femmes !

Dans un bâtiment de la cour, une petite infirmerie et un atelier de cartonnage permet de fabriquer sur place les nombreuses boîtes de toutes tailles que réclame l'atelier d'emballage.

Au magasin de la rue des Granges, Mademoiselle Suzanne ou Mademoiselle Juliette, toutes deux si affables, compétentes et dévouées assurent la vente au détail des produits de la maison sous l'œil attentif de « tante Odile ».

Bref tout un personnel très attaché à la maison malgré des horaires de travail qui ont atteint 12 heures par jour encore 10 heures après la guerre 14/18, y compris le samedi et quelquefois le dimanche à l'approche de Noël.

– Le père Jules, le comptable toute confiance pendant 20 ans apportant souvent aux enfants d'Emile et de Joseph des cadeaux, vole dans la caisse. Je le vois encore tout mielleux avec sa redingote et sa casquette de cuir.

– Le chef biscuits qui s'est confectionné un gilet cartouchières dans lequel il emmène à chaque sortie de douzaine d'œufs pour alimenter le commerce d'œufs que sa femme tient sur le marché, sur « la place » comme on disait alors.

– Quant au vieux père Demongeot que ma mère ne voit jamais travailler, mon père la rassurait en disant « *c'est bien comme ça, quand il travaille il ne fait que des bêtises* ».

La Belle Époque

Autre époque, ou Belle Époque ? !

Émile et Joseph assurent une bonne partie des ventes en conduisant eux-mêmes leur voiture à cheval pour effectuer les « tournées » dans toute la Franche-Comté. Le soir, à l'étape, ils sont souvent retenus à « souper » comme on disait alors par un des derniers clients visités. Que de relations se sont ainsi créées avec les vieux clients. On passait la soirée à voir la collection ou à bavarder.

La clientèle est diverse : pâtisseries, confiseurs, épiciers en gros qui souvent passent leurs commandes de tous leurs bonbons ou leurs chocolats à ce moment-là. Les modes de transport et les difficultés de déplacement limitent beaucoup la concurrence surtout dans les petits pays quelquefois difficiles d'accès.

Plus tard c'est Louis Ducret, le petit Lou, un petit gars embauché à 14 ans dont Émile et Joseph ont remarqué l'allant, qui assure la succession des tournées avec une importante collection dont une malle entière de moulage en chocolat : Pères Noël, sabots, bûches puis cloches à Pâques ; avec en plus les boîtages et les bonbons de toutes sortes !

Et puis M. Broin qui étendra vers la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire le rayon d'action.

Le grand-père Jules Jacquemin meurt en 1913 et c'est la guerre de 1914 – 1918.

Après la guerre

En 1918 c'est le retour des anciens combattants qui reprennent leur place : les Brulard, Riedlin, Rigolas sont de nouveaux chefs d'atelier.

Après la guerre se développe un marché important en Algérie concernant les plus belles sortes de dragées expédiées en caisse en bois par la compagnie transatlantique : ce sont les plus belles amandes avola.

D'autres secteurs de vente sont encore créés et l'activité reprend avec de bons résultats jusqu'en 1928.

En novembre 1928, Henri Jacquemin, fils de Joseph entre à son tour à l'usine à l'issue de son service militaire.

Premiers contacts, premières impressions

Récit d'Henri

Heureux de venir y prendre une place non pour chausser les bottes de mon père mais aussi par vocation je trouve que le métier d'industriel est un beau métier : créer, produire, l'aspect social aussi m'intéresse et puis je sens mon père fatigué depuis quelques années. J'ai un peu bousculé mes études pour venir l'aider. Je les terminerai après.

Je prends place dans le bureau des parents où siègent face-à-face Émile et Joseph. Après une année de service au grand air j'étouffe et pour comble de mon malheur, dans son esprit d'économie bien connue et craignant que le plus jeune de 21 ans que je suis ne fasse des folies, la tante Adèle m'achète elle-même une petite table d'occasion recouverte de moleskine que l'on installe dans un coin du bureau directorial déjà si petit.

Émile s'occupe des cartonnages boîtes de baptême et ruban et surveille le triage dragées. Joseph, mon père, s'occupe de tout le reste : achats, fabrication, vente, prix de revient et fait lui-même les payes pour les quelques 20 ou 25 ouvriers et la quarantaine d'ouvrières. Une seule retenue sur les bulletins de paye pour les « retraites ouvrières et paysannes ».

En saison le personnel atteint environ 70 personnes.

Sur le bureau directorial, il y a déjà, à l'époque, une machine à calculer, genre de machine de Pascal qui pèse au moins 15 kg.

Pour moi il s'agit là d'une période d'initiation et la découverte d'un monde bien nouveau. Mais je découvre avec surprise, que pour la première fois, le dernier exercice clôturé en juin 1928 accuse une lourde perte. Il s'agit là sans doute d'une annonce de la grande crise économique des années 1929.

Fraîchement sorti de mes études commerciales je vais aider à en rechercher les causes

Ah ! Notre vieille comptable, Madame Marchand, avec ses manches de lustrine et ses moustaches ! Elle travaille debout devant au comptoir ou perchée sur un tabouret, avec les livres d'autrefois, le journal, le grand livre, qui pèsent au moins 1 kg chacun.

Elle prend assez mal que je mette mon nez dans ses livres et finit par donner sa démission.

Me voici donc devant la nécessité de prendre en charge la comptabilité. J'en profite pour mettre en place une organisation comptable plus moderne et plus facile à manier avec l'aide d'une jeune aide comptable, Paulette Loyot qui prendra plus tard en charge la comptabilité jusqu'à sa retraite.

Joseph, mon père, meurt le 1^{er} janvier 1933 à 67 ans, ayant rempli sa tâche jusqu'au bout, cheville ouvrière et âme de l'affaire

Le précieux père Lançon lui-même disparaît peu après.

À moi d'assurer la direction de l'affaire. Je ne manquerai pas de connaître de véritables mises à l'épreuve : incidents de chaudière, difficultés avec le matériel ; un jour, seul pour faire marcher l'enrobeuse, longue machine à enrober de chocolat les intérieurs de crème, praliné, nougatine et les fameuses souris en meringue, véritable armée sortant en flots spectaculaires !

Tous, chefs, ouvriers défilent pour voir comment s'en tire le patron !

Une autre épreuve, c'est la plus dramatique : le dragiste se tue dans une transmission en voulant changer une courroie en marche.

Je dois là aussi mettre la main à la pâte en attendant un remplaçant. C'est la période où l'on recherche un colorant bleu, encore inconnu jusqu'ici pour la fabrication des dragées. Ce problème est résolu grâce à une collaboration avec l'université.

Je dois aussi organiser les choses selon mes vues. Mon père a pu aussi m'instruire dans bien des domaines, celui des achats notamment, dont certaines, saisonnières sont assez délicats, : gommés, cacao, amandes, etc.

Je suis un peu jeune aussi dans la conduite des hommes.

Courant 1933, c'est l'arrivée de Maurice, le fils d'Émile et de la tante Adèle qui vient aussi prendre sa place à l'usine peu après la mort de mon père.

Maurice va s'initier lui aussi mais plutôt aux tâches administratives et les « Émile Jacquemin » continuent à s'occuper plus spécialement du magasin de détail de la rue des Granges où ils habitent d'ailleurs dans de bonnes conditions dans l'appartement du premier étage.

1936 ! Et voilà dans toute la France les ouvriers du Front populaire, avec ses grèves et revendications, augmentations des salaires, journées de huit heures, deux semaines de congés payés !

C'est l'angoisse dans le monde patronal, les réunions se multiplient. Si la maison Jacquemin reste calme l'ambiance générale est explosive. Les dirigeants de nos syndicats patronaux sont aux abois.

Pour mieux se défendre sur le terrain, il est créé des sections régionales ; pour nous Bourgogne Franche-Comté ; c'est pour moi l'occasion de côtoyer quelques grands patrons de la chocolaterie : Nestlé, Lanvin, Klaus... et nous !

Monsieur Pierre Lanvin en est président et moi le secrétaire.

Par la suite je continuerai d'assister fréquemment aux réunions syndicales à Paris, presque tous les mois, au conseil technique (là aussi quelques grands noms de l'époque, Monsieur Meunier le grand fabricant de Noisel et puis Foullon qui fait figure de leader dans la profession des fabricants de confiseries). Contacts intéressants, intérêt d'une bonne documentation ; on recherche notamment des méthodes de prix de revient qui doivent éviter les méthodes anarchiques. Mais hélas ! n'empêchent pas une dégradation des prix

Mars 1937 : la CGT furieuse de ne pouvoir entraîner le personnel Jacquemin organise une manifestation contre nous dans la rue du Château Rose de deux à 300 énergumènes. Nos grilles et portes sont closes. Ils vocifèrent en jetant des pierres qui cassent quelques carreaux. Le cortège se rend à notre domicile rue de Vittel où ils poussent des cris de guerre et secouent la grille. Ma mère seule dans la maison est affolée. Une pétroleuse crie : « *Qu'on aille chercher un canon et qu'on tire là-dedans !* ». Aucun employé de la maison n'y participe.

Pendant ce temps, Mimi accouche de Daniel à la clinique de la Mouillère où les bruits parviennent jusqu'à elle !

1938 : première mobilisation. Je suis rappelé pendant un mois jusqu'aux accords de Munich.

Août 1939 : c'est la mobilisation générale et la guerre. Je suis rappelé le premier à regagner comme lieutenant de réserve le 35^e régiment d'infanterie à Belfort.

Maurice est rappelé lui aussi peu après.

L'oncle Émile reste seul !

L'usine est arrêtée, on parle de liquider les stocks, mesure qui s'avérera bien regrettable.

Le « dada » des Jacquemin qui traîne notre fourgon de livraison est mobilisé lui aussi, réquisitionné. Sans doute est-il mort au champ d'honneur.

De toute la guerre je ne reviens qu'une fois, quelques jours, au 1^{er} janvier 1940 pour repartir jusqu'au mois de septembre.

Maurice, heureusement peut revenir assez souvent ; l'usine tourne ainsi au ralenti avec des approvisionnements limités.

C'est « la drôle de guerre » qui n'est pas drôle pour tout le monde notamment pour les entreprises qui connaissent des difficultés d'approvisionnement ou le manque de personnel.

La vie sous l'Occupation

Juin 1940 : l'invasion. C'est la mainmise des autorités allemandes sur toute la vie française ; arrêt complet des approvisionnements. Tout est rationné, l'usine de nouveau arrêtée.

Maurice est prisonnier.

Fin septembre, je pourrai enfin rentrer clandestinement à Besançon, zone interdite, après être passé à notre syndicat national à Paris où j'obtiens avec difficulté l'attribution d'un lot de cacao un peu moisi. Néanmoins une aubaine qui permet de reprendre la fabrication.

1941 : le syndicat national est transformé officiellement en comité d'organisation chargée de répartir la matière première, au compte-gouttes, notamment le sucre attribué en fonction des achats d'avant-guerre ; mais celle-ci est nettement réduite.

Nous aussi nous répartissons nos fabrications aux clients proportionnellement à leurs commandes d'avant-guerre : de l'ordre de 20 à 30 %. Les clients sont les solliciteurs. Mission est confiée à notre représentant de Dijon, le brave père Broin qui prend ses quartiers à Besançon.

Quant à Louis Ducret, notre représentant pour la Franche-Comté, nous lui confions le soin d'approvisionner le personnel (contre un peu de chocolat et un peu de beurre), de fromages, d'œufs ou de légumes, ou quelquefois, bien rarement, un demi cochon que l'on met au saloir, en cachette, dans les anciennes cuves à œufs.

Au magasin de la rue des Granges, quand il y a un peu de chocolat, les clients forment la queue jusqu'au milieu de la rue. On fait de son mieux pour servir la population à des prix normaux. A-t-on eu tort ? ! Peut-être...

Mais les stocks de cacao s'épuisent. Un jour, visite des Allemands de la « Kommandantur » avec 3 tonnes de fèves de cacao qu'ils ont saisies sur une péniche. Je prétends n'avoir pas de sucre pour cela... ils insistent, je bluffe, ils menacent. Je tiens bon et finalement ils nous proposent de nous les vendre. Bonne aubaine ! qui nous permet de fabriquer encore 8 tonnes de chocolat pour la population. Les Allemands en emportent 100 kg !

Mais bientôt le chocolat est rationné et vendu contre tickets. Le cacao se faisant de plus en plus rare, on nous fait fabriquer pour les rations de ravitaillement des bâtons caséinés enrobés de chocolat. L'enrobage chocolat est de plus en plus mince et finalement il ne reste que le bâton caséiné mais toujours contre tickets ! Les gens, sevrés, en raffolent.

Comme nous sommes dans un pays laitier le syndicat nous demande si nous pouvons en fabriquer davantage. Je m'empresse d'accepter mais je dois faire d'épuisantes tournées à bicyclette par tous les temps pour obtenir dans les fromageries le petit lait nécessaire.

Le plus gros problème est de faire tourner l'usine et d'occuper le personnel. Il reste environ 22, 23 hommes et peut-être autant d'ouvrières. Tout le monde s'ingénie à trouver des produits nouveaux avec des matières premières que l'on peut se procurer : pâte de dattes, sucre de raisin, pulpes de fruits et de toutes petites attributions de sucre ! Et même des betteraves fourragères pour faire des « fruits confits ».

Nous recevons ces attributions spéciales pour fabriquer des pâtes de fruit pour les prisonniers.

Nos clients, pâtissier, confiseur, reçoivent aussi quelques attributions de sucre. Certains nous en cèdent une partie pour leur fabriquer des dragées ce qui nous permet de faire travailler un peu cet atelier.

Les services de contrôle économique de l'entendent pas de cette oreille et nous entrons dans une longue histoire qui se terminera après la Libération. À notre avantage, mais avec cependant 1500 Fr. d'amende pour avoir dit « *merde au contrôleur !!!* ».

Les fabrications pour les services de ravitaillement et les prisonniers sont pour moi un atout important pour conserver le personnel face aux demandes de plus en plus pressantes des services du travail obligatoire (STO) en Allemagne.

Je dois intervenir à plusieurs reprises auprès de ses services allemands pour arrêter les départs. Au cours d'une de ses interventions en faveur de notre brave Pépiot, le dragiste, l'Allemand m'accorde de nous le laisser mais me fait convoquer à sa place pour partir en Allemagne !!

Il s'ensuit pour moi une longue période cache-cache. Je transfère mon bureau dans le coin le plus reculé du deuxième étage où la fenêtre s'ouvre directement sur les toits.

Vers les années 42/43, les occupants allemands nous matraquent de propagande en faveur de la collaboration : il placarde sur les murs de la ville des affiches reproduisant de nos hommes célèbres, des phrases plus ou moins tronquées ou isolées de leur contexte à l'appui de leurs idées de collaboration

C'est alors qu'un jour, relisant le Faust de Goethe dans une édition bilingue, je tombe sur cette phrase magnifique « ein inechter deutsche manne mag keinen franz leiden, doch, ihre weine ». Ce qui peut se traduire par « *un vrai fils d'Allemagne ne peut souffrir les Français mais il boit bien volontiers leur vin* ».

C'était la providence qui m'apportait la réponse à leur campagne de propagande. Mais comment faire ? C'est là que cette anecdote se situe dans le cadre de l'usine Jacquemin, car nous possédons dans un des petits bâtiments de la cour, une petite imprimerie nous servant très utilement à de nombreux travaux d'impression, nous permettant même d'imprimer sur des enveloppes de bonbons de chocolat le nom de nos clients.

Ce petit atelier est alors le domaine d'une employée de toute confiance, Mademoiselle Martine, avec laquelle, après lui avoir fait promettre le secret le plus absolu, nous nous mettons en devoir de confectionner une affiche toute simple en noir et blanc mais en caractères bien visibles reproduisant en allemand et en français, le texte de Goethe et la référence « Goethe-Faust ». Et un soir, après la tombée de la nuit, un peu avant le couvre-feu, ma tendre et courageuse épouse et moi nous partons dans la nuit noire à l'assaut des affiches « boches » pour y coller les nôtres dessus, pot de colle et pinceau en poche. Passons sur les incidents de parcours, les jeux de cache-cache nécessaires, l'obligation à certains moments, entre deux patrouilles de jouer les amoureux enlacés...

Réaction rapide des Allemands le lendemain matin obligeant la police française à arracher toutes nos affichettes. À midi cependant il en reste encore provoquant des attroupements. Le coup avait porté car il n'y eût plus d'affiches de propagande du moins de cette nature.

Et voici comment notre petite imprimerie de l'usine lui a donné un coup d'arrêt...

Les exigences allemandes pour les départs en Allemagne sont de plus en plus pressantes. Convoqué un jour par les autorités allemandes on me met en demeure de donner une liste de 20 noms ! Je refuse obstinément de désigner moi même qui que ce soit et finalement, après avoir fait feu de tous mes arguments, un seul partira. Ouf !

C'est enfin la libération ! Mais plus aucun transport, plus aucun approvisionnement, l'usine doit être arrêtée de nouveau, et ce sera une longue et difficile remise en route.

Enfin la première attribution de sucre, 5 tonnes, je crois ; il faut trouver un camion pour aller les chercher près de Soissons.

Quelle équipée ! Ponts sautés, harcèlement des auto-stoppeurs voulant rentrer chez eux.

Au retour, à Sens, je passe la nuit sur la place de l'église, dans mon camion, couché sur mes sacs de sucre, montant la garde sur ma si précieuse cargaison qui nous permettra une nouvelle remise en marche de l'usine.

C'est le retour des prisonniers et de Maurice à l'usine. Tout reste à faire !

1946 à 1948 seront des années de reprise des affaires, années relativement bénéfiques qui nous permettent de faire des plans d'avenir.

Novembre 1950. Transformation de la société en nom collectif de nos parents, en société anonyme au capital de 45 millions de francs. Ma sœur, Madeleine, et moi avons chacun dix millions d'actions. Maurice et les « Émile Jacquemin » 20 millions. Les 5 millions restants sont souscrits par des amis et des connaissances.

Premier réaménagement de l'atelier de chocolat avec l'embauche d'un chocolatier de Nestlé pour seconder notre vieux père Amiot devenu gâteaux.

Acquisition de certains matériels nouveaux. : mouleuses, doseuses pour la fabrication en série des sujets de Pâques et de Noël en chocolat. Pour la vente des petits œufs de Pâques à la porte des églises, l'archevêché nous commandera chaque année 100 000 puis 200 000 jusqu'à 300 000 petits œufs en chocolat !

Installation également, en bout d'enrobeuse d'une machine à découper et mouler les « intérieurs » qui viendront, sans autre manipulation, se faire enrober de chocolat.

Plus tard, une autre machine permet une meilleure finition de la pâte de chocolat rendu nécessaire par les exigences de qualité toujours plus élevées.

Pour les bonbons sucre cuit c'est-à-dire, sucre dur, c'est le développement des bonbons enveloppés. La foire de Milan offre un luxe inouï de nouvelles présentations.

Nous organisons l'atelier de sucre puis : cuiseurs, presses à bonbons fourrés et surtout plusieurs machines à envelopper installées au premier étage pour répondre aux exigences de l'époque et aux désirs des clients.

Nous commençons par des marchés avec les Docks franc-comtois qui sont déjà pour nous de gros acheteurs en articles saisonniers.

Pour le développement de la fabrication, du stockage ou de la vente des articles en chocolat, essentiellement saisonniers, subsiste un problème sérieux.

Nos ateliers n'étant pas climatisés, nous devons attendre le bon vouloir du temps et d'une température favorable pour commencer fabrication de fin d'année, d'où l'idée de construire et d'installer au sous-sol l'atelier de moulage, de démoulage, d'emballage ou de stockage qui améliorent d'ailleurs grandement nos conditions de délai de livraison. La nouvelle construction servira également à un meilleur ajustement des magasins de stockage, ou des bureaux.

Le mariage Jacquemin-Brochet

Quelque temps après son retour de captivité, Maurice a épousé Josette Brochet.

C'est alors qu'intervient la relation entre Maurice Jacquemin et Lucien Brochet son beau-frère. Maurice passe tous ses dimanches à Saint-Claude chez les Brochet et va subir leur influence. Ils ont des ambitions industrielles qu'ils communiquent à Maurice.

Maurice voit grand lui aussi, mais si certains aménagements se justifient ainsi que certains achats de matériel, ils devraient être limités à nos possibilités financières.

Nous sommes complètement opposés sur ce sujet et l'on m'accuse d'être un frein au développement. Devant cette situation, et las de me sentir accuser, je commets l'erreur de laisser la place de PDG à Maurice.

Les investissements excessifs inconsidérés augmentent. Maurice compte sur le financement de Brochet. De fait, je découvre un jour par hasard sans en avoir été informé, des versements Brochet. Le torchon brûle, et devant une situation aggravée, Maurice abandonne à Lucien Brochet son poste de PDG !

La gravité de la situation et notre dépendance vis-à-vis des Brochet ne nous laissent pas la possibilité de réagir.

1954 : année du centenaire !

Les propos rapportés dans ce document étant très polémiques nous nous abstenons, par discrétion de les publier.....Cet épisode est en grande partie décrit dans notre historique de cette entreprise.

Janvier 1955 : la société « Dragées Jacquemin »

Quelle épreuve de voir s'effondrer le travail et les espoirs de trois générations : usine fermée, entre des mains étrangères. Quelque chose peut-il être sauvée ? Mais quoi ? Avec qui ? Et avec quels moyens ?

Hésitations, cas de conscience, insomnies, études de projets. Peut-on laisser tomber entièrement une vieille affaire de famille ?

La partie dragées me paraît être la meilleure et la plus sûre. La liquidation, pour être « amiable » ne s'en poursuit pas moins. Il me faudrait réserver le matériel dont j'ai besoin et penser aux personnels nécessaires. Je calcule qu'il faut un capital de 20 millions mais je n'en réunis que 14 en y mettant tout ce qui nous reste et avec un complément des parents et amis.

Mes recherches de locaux restent vaines. Dois-je abandonner ou prendre un gros risque ?

Alors je me jette à l'eau, soutenu par une épouse qui s'est toujours montrée énergique et courageuse dans les épreuves.

J'informe Lucien Brochet de ma décision de reprendre la fabrication des dragées dans deux ateliers. Rendez-vous est pris avec le liquidateur Maître Dhoutaut pour étudier la possibilité de reprendre une partie des locaux de la rue du Château Rose. Lucien est là.

La réponse est brutale : la totalité des locaux est mise en vente 20 millions payables comptant ! Ma réponse doit parvenir vendredi au plus tard et nous sommes lundis après-midi !...

Jeudi soir, j'ai trouvé trois co-acheteurs, les établissements Viret pour une droguerie, Monsieur Heints pour une cartonnerie et l'oncle Lucien Brochon prêt à faire le quatrième pour nous rendre service.

Nous travaillons sur plan pour faire quatre lots et le vendredi matin je téléphone à Dhoutaut, éberlué, que nous achetons le tout 20 millions comptant !

Entre-temps démarches pour la constitution d'une société anonyme, la société « Dragées Jacquemin ». Embauche de quelques anciens pour la fabrication des dragées et des articles coulés « au mogue » notamment les gelées de framboise dont j'entends continuer la spécialité.

La partie du bâtiment acquise par notre nouvelle société 3 400 000 Fr. a l'avantage de comprendre l'atelier de dragées et celui d'office tout installés. Le bureau sera dans le petit bâtiment de la cour loué à l'oncle Lucien.

Curieuse et pénible impression de faire tout cela pour acheter ce qu'on pensait être à soi !

Et pour mener toutes ces tractations, je n'ai à ma disposition qu'une seule chaise et mon premier soin est de récupérer ma table bureau qui est déjà vendue ! Ah cette chaise ! Signe de complet dénuement mais aussi d'espoir...

Mars 1955. Il faut se mettre en route le plus rapidement possible pour ne pas perdre la clientèle. En attendant l'acquisition d'une nouvelle chaudière on m'autorise à utiliser l'ancienne.

Tractations pénibles et sans faveur pour le rachat des matières premières notamment des amandes dont Maurice est chargé. L'autre partie de l'usine est livrée à la casse et au déménagement. Quel déchirement !

Mais c'est aussi la joie de cette remise en route ; en pastichant De Gaulle à la libération de Paris, voici donc la maison Jacquemin occupée, meurtrie, mutilée, mais libérée !

Quand il apprend le démarrage de notre nouvelle société, Maurice reprend lors de cette liquidation le magasin de la rue des Granges qui restera ainsi un de nos principaux clients avec sa fameuse enseigne « *Jacquemin depuis 1854* ». Tandis que les Brochet reprennent, rue de Vesoul, la fabrication des bonbons.

Il faut maintenant remonter la pente, prendre les difficultés à bras-le-corps avec l'espoir de voir revivre notre vieille affaire de famille.

Remise sur pied du réseau commercial avec les représentants issus pour la plupart de l'ancienne société.

Nécessité de nombreux voyages et visites auprès d'eux et de leurs clients, le Nord, l'Aisne, l'Est, en plus la Bretagne et enfin Lyon et Saint-Étienne, bonnes régions de vente des dragées où réussit bien notre ancien représentant Maurice Millet. Sans oublier notre Franche-Comté où nous devons retrouver beaucoup de vieux clients.

Il nous faut retrouver au moins une bonne partie de nos fabrications qui se situaient entre 8 et 15 tonnes par mois pour les dragées et de 6 à 8 tonnes pour l'office.

Le personnel est coopératif mais renâcle néanmoins sur les plus durs travaux nous obligeant à embaucher plusieurs Nord-Africains dont la plupart donneront d'ailleurs toute satisfaction.

Les années 1956 à 1960. Quelques années vont s'écouler à peu près correctement, mais petit à petit les difficultés de trésorerie, résultant en partie de notre insuffisance de capital, se font sentir, le capital escompté au départ n'ayant pu se réaliser.

La vente des dragées se concentre chez les spécialistes. Petit à petit tous les clients grossistes adhèrent à des groupements d'achats dont les exigences vont grandissantes. Les statistiques syndicales font ressortir une baisse de la vente des dragées, ce qui nous amène à proposer une campagne collective nationale de publicité. Mais après bien des efforts et des péripéties, elle ne sera pas acceptée : chacun pense que s'il n'en reste qu'un, il sera celui-là !

À l'approche des années 60, la concurrence se fait plus âpre et plusieurs confrères disparaissent. Nous rachetons chez certains du petit matériel intéressant. Nous nous installons aussi quelque turbines équipées de dispositifs pour la fabrication des petits articles dits « perlés » : notamment les petites fraises dont la fabrication est rachetée à la fabrique Noz des Brenets et mise au point par Maurice Noz lui-même avec lequel travaillons et sympathisons plusieurs années.

Décembre 1965, entrée de Daniel dans la maison.

Il s'initie à quelques travaux de bureau, à la fabrication, puis est chargé de la clientèle et des ventes.

Je suis personnellement très heureux de le voir venir m'aider. Je sais aussi qu'il est, comme moi, très attaché au maintien de notre vieille affaire de famille.

Malheureusement dans les circonstances actuelles la maison ne peut lui garantir un salaire décent ni la stabilité. Lui aussi le sait et ne manque pas de courage ni de volonté.

Daniel est d'ailleurs tout de suite confronté aux difficultés que nous rencontrons et notamment aux difficultés de trésorerie. Grâce à ses relations de l'école supérieure de commerce de Paris avec le directeur de la nouvelle BNP, nous obtenons de cette banque un soutien qui arrive à point et sera bien précieux, banque avec laquelle nous continuerons à entretenir de bonnes relations.

Nous sommes d'ailleurs soutenus financièrement et moralement par la famille et ceux qui participent à notre conseil d'administration. Espérant développer nos ventes directes au consommateur nous avons acquis à Mulhouse, rue Henriette, un magasin de dragées que nous avons gardé deux ou trois ans je crois. Finalement, déçus avec l'obligation de nombreux déplacements à Mulhouse, des difficultés d'animation et de contrôle et finalement de mauvais résultats, nous le revendrons.

1968. Le conseil d'administration décide de nous amputer des éléments déficitaires : le magasin de Mulhouse et l'atelier d'office. Il est vrai que le vieux « mogue » perd ses dents ! Ces mesures s'avèrent bénéfiques.

1970/71. On peut noter aussi dans les délibérations du Conseil ou de l'assemblée générale, le projet, resté d'ailleurs sans suite, de s'adjoindre une activité de distribution de crèmes glacées.

Une autre décision aussi pour améliorer l'installation du séchage des dragées, idée reprise en 1972 dans le but de développer la production et d'améliorer la qualité, en tout cas d'éviter certains ennuis de tâchage des dragées qui nuisent à notre image de marque.

1972. L'assemblée note que les bénéfices de l'exercice ne permettront pas encore de résorber les pertes antérieures.

1975. Michel Jacquemin est nommé administrateur en remplacement de G.Veillard

1976/77. Les effets de la crise économique commencent à se faire sentir pour nous.

L'ancien PDG, Henri Jacquemin demande en 1976 à bénéficier de sa retraite ce qui permet d'alléger la charge financière de la société.

Notre 3^o fils, Philippe aurait sans doute désiré lui aussi entrer à la maison Jacquemin. Ce qui nous pose un cas de conscience. Bien sûr nous serions très heureux de l'intégrer et de le voir tenir une place dans notre vieille entreprise familiale.

Mais la situation actuelle de l'affaire ne permet pas de lui accorder un salaire décent. Et puis, et surtout la survie de l'entreprise nous paraît si précaire que nous ne pouvons décemment l'engager à prendre cette voie. Il a les moyens de poursuivre des études et c'est dans cette voie que nous l'engageons. Ce qui lui permet d'obtenir des titres pour pouvoir prétendre à une situation plus sûre et mieux rémunérée. Les résultats de la crise et d'une concurrence toujours plus âpre se font désormais sentir : lutte des prix avec les principaux concurrents, « Pécou » puis « Médicis ». Leurs productions sont très supérieures aux nôtres.

Quant aux articles dragéifiés, fantaisies, tels que fraises, oranges, citrons etc. une baisse sensible s'amorce par suite des campagnes anti colorants.

Juin 1978. Nous apprenons avec peine le décès de notre administrateur Henri Rapin, pharmacien, dont l'appui moral et les concours financiers nous ont été si précieux.

1979. L'assemblée générale du 19 juillet décide de porter le capital social à 210 000 Fr. La perte de l'exercice étant importante cette augmentation de capital permettra de rétablir la situation nette.

1980. Devant les difficultés de la situation financière, des contacts sont pris avec notre confrère «Braquier », « les dragées de Verdun » dont nous connaissons bien le directeur M. Piperaux, pour rechercher avec eux la possibilité d'une entente. Un montage est mis sur pied : rachat de notre clientèle qui serait livrée par Braquier, le réseau commercial restant Jacquemin sous le contrôle de Daniel qui serait engagé à Verdun. Mais le conseil d'administration de Braquier rejette cette solution.

1981. L'assemblée générale de 1980 décide la poursuite de l'exploitation malgré la perte des $\frac{3}{4}$ du capital social, et confirme la décision du Conseil de vendre l'immeuble de la rue du Château Rose et du matériel qui n'est absolument pas nécessaire à l'exploitation.

C'est donc l'abandon, le cœur gros, des locaux de la rue du Château Rose rachetés par la BNP et la réinstallation rue des Cras d'un atelier de dragées avec les meilleures turbines restantes, équipées de l'installation de séchage, d'ailleurs très amélioré par les soins de Michel et de la « Thermique de Franche-Comté » (société de Michel Jacquemin).

Cette amélioration, joint au savoir-faire de Daniel qui se charge lui-même de la fabrication et se révèle un excellent dragiste, permettent un bon redémarrage et une qualité améliorée.

L'exercice 81/82 est équilibré, les deux suivants sont enfin assez largement bénéficiaires, mais grâce à quels efforts et à quel courage ! Anne-Marie, l'épouse de Daniel, avec courage, ténacité et savoir-faire tient le bureau et parallèlement transforme l'entrée en petit magasin de vente au détail dont le chiffre va en croissant.

1982/83. L'idée de Daniel de faire face aux difficultés et à la crise sur des bases plus modestes avec des charges réduites s'avère capable de porter ses fruits.

1984/85. Malgré le rétablissement de l'exploitation pour rétablir un bilan normal il est décidé de transformer la société anonyme en société à responsabilité limitée qui, d'une part sera mieux adaptée à la dimension actuelle de l'affaire et permettra d'autre part de résoudre les déficits antérieurs par un ensemble de mesures.

Le capital de la nouvelle société est ramené à 52 000 Fr. Daniel Jacquemin gérant les anciens actionnaires de la S.A. ne faisant pas partie de la famille seront remboursés ; seuls resteront en SARL les membres de la famille.

J'arrête là mes souvenirs. L'arrière-grand-père Jules Jacquemin a créé la maison, ses fils, Émile et surtout Joseph l'ont fait grandir et prospérer.

Les petits-fils Henri et Maurice ont connu bien des vicissitudes.

La crise économique des années 29 et ses conséquences, les conflits sociaux de 1936/37, les mobilisations, la guerre 1939/45, l'Occupation, puis après une certaine remontée des enfers, le « mariage » Jacquemin/Brochet et l'éclatement de l'affaire, après tant d'épreuves, le flambeau maintenant bien tenu par la quatrième génération, se lève enfin une nouvelle période d'espoir.

Henri Jacquemin