

## Le fonctionnement d'une entreprise au temps du Mandat français La Distillerie Boutros Kazan et Fils de Beyrouth<sup>1</sup>

Par Rudyard Kazan<sup>2</sup>

### INTRODUCTION

La Distillerie Boutros Kazan et fils de Beyrouth a été fondée à Gemmezyé par deux frères du district de Mazraa (qui constituait à l'époque la banlieue ouest de Beyrouth), Girgi (l'ainé, né en 1877, bâtisseur, *ma'margi*, de son état et fier à bras, *quabadaye*<sup>3</sup> protecteur des membres de sa communauté grecque-orthodoxe) et Boutros Kazan, le cadet, né en 1889, qui émigra au Mexique, y fit fortune et retourna s'établir au Liban). A la suite de la mort de Girgi en 1927, Boutros, qui s'était associé à son frère en 1923, dirigea l'entreprise.

A l'époque, le métier des alcools était d'autant plus prometteur à Beyrouth qu'il ne constituait

encore que 3,3 % du total.<sup>4</sup> De plus l'ouverture d'une distillerie dans la capitale était d'autant plus profitable que certains commerces en plein essor (cafés et hôtels) avaient besoin de boissons alcooliques pour fructifier leurs affaires.

C'est dans le quartier de Gemmezyé qu'était concentré le commerce de Beyrouth. Proche du centre-ville et constituant une des voies de communication les plus importantes alors, ce quartier était à la fois résidentiel, industriel et commercial. Cela se voyait d'ailleurs dans son architecture. En effet, ses bâtiments avaient des boutiques au rez-de-chaussée (et non des maisons avec jardins comme partout ailleurs), ce

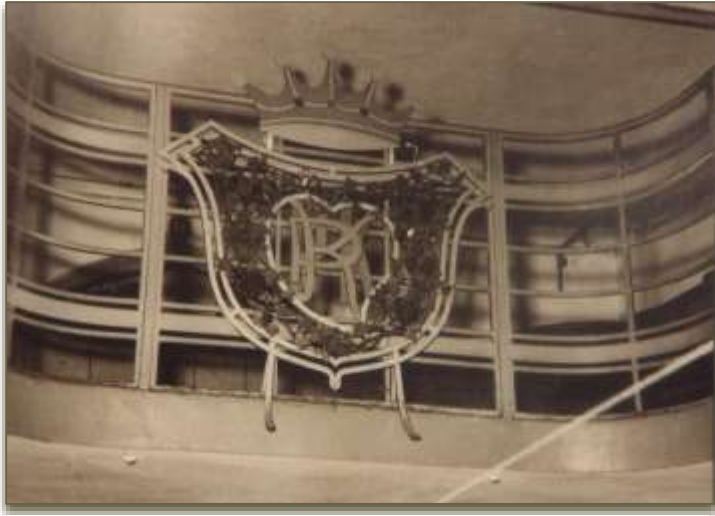
<sup>1</sup> Cet aperçu constitue un résumé d'un ouvrage à paraître prochainement sur le fonctionnement d'une distillerie au temps du mandat, la Distillerie Boutros Kazan et Fils de Beyrouth.

<sup>2</sup> Rudyard Kazan a obtenu son doctorat en Histoire de l'Université Aix-Marseille I. Il est actuellement responsable de matière à la Faculté de Gestion et Management de l'Université Saint-Joseph de Beyrouth et est membre de son Comité de Recherche. Il est également chargé de cours à l'Université La Sagesse où il assure des matières relatives à la communication écrite et orale. Par ailleurs, Monsieur Kazan est modérateur d'une Banque de données en ligne (Multidataonline.Com) qui relève « La Maison du Futur ». Il est également membre du Conseil consultatif du Oghma Group International.

<sup>3</sup> Le phénomène des *qabadayes* n'aurait sans doute jamais vu le jour si la ville de Beyrouth était restée une petite localité. Car la naissance de ce phénomène s'est réalisée avec le développement du port et l'extension de la contrebande à travers la frontière administrative du Mont-Liban. De plus, avec le gonflement des effectifs consulaires, plusieurs *quabadayes* étaient employés comme gardes de corps. Ils acquéraient ainsi une certaine immunité bien utile pour leurs autres occupations. Mais les *qabadayes* se distinguaient surtout par leur engagement dans les luttes confessionnelles. Et comme l'affirme Kassir, « Beyrouth fut la seule ville du Levant – à tout le moins la première – où l'on trouvait des meneurs de rue chrétiens ». Cf Samir KASSIR, *Histoire de Beyrouth*, Paris, Fayard, p. 281.

<sup>4</sup> Il y avait en 1923 67 magasins vendant de l'alcool et du tabac à Beyrouth. Cf. Michael DAVIE, « Communautés, Quartiers et Métiers à Beyrouth en 1923 », *Tempora*, Vol. 16-17, 2005-2006, p. 326.

qui atteste aussi de leur fonction économique. Il s'agissait en fait plus de petites entreprises industrielles familiales que de commerces, avec vente en gros ou demi-gros. Gemmeyzé était



Emblème de la marque Kazan, Ca.1950

plus un quartier « industriel » que commerçant, si l'on peut dire. Toute la zone Est de Beyrouth était consacrée à l'industrie, de manière générale, entre Gemmeyzé et Saifi, sans doute en raison de l'emplacement du port et des équipements de transport (gare de chemin de fer, entre autres) qui lui étaient reliés.<sup>5</sup>

## LES DÉBUTS

Lorsque Girgi établit sa distillerie au rez-de-chaussée d'un des immeubles de Gemmeyzé, le circuit de distribution n'existait pas encore. Les clients amenaient leurs propres bouteilles, que le marchand d'arak remplissait. Les clients, dont la majeure partie (75 %) achetaient en détail, appartenaient surtout à la grande bourgeoisie Beyrouthine (Sursock, Tueni, Audi, Trad...) et étaient à majorité grecque orthodoxe comme l'attestent les cahiers de compte de la distillerie. Cette réalité nous indique que l'arak, durant la période du mandat, était une boisson prisée par les différentes classes sociales, à la différence des années 1960-1980 où elle constituait l'apanage des classes moyennes et pauvres avant d'être supplantée à partir des années 1990 par d'autres boissons, notamment le whisky.

<sup>5</sup> May Davie, Témoignage oral, Septembre 2009. Pour plus de plus amples détails lire aussi Samir Kassir, Histoire de Beyrouth, Paris, Fayard, 2003 et May

Au départ Girgi était secondé par un seul employé, le distillateur Elias Kazan (grec orthodoxe de Jdita, Békaa). L'entreprise d'alors était divisée en deux salles, une pour la réception et une pour la distillation. Dans la salle de distillation, un alambic d'une contenance de 160 litres était installé. Dans la salle de réception étaient disposées quelques vingtaines de jarres en terre cuite remplies d'arak. Il y avait aussi un bureau et une sorte de meuble « bar » à l'intérieur duquel étaient disposées différentes sortes de bouteilles vides et sur lequel il y avait divers instruments de mesure (alcoomètre Cartier, balance, thermomètre, etc.).

L'arak se vendait au poids, par once ou *Rotl istambuli* et la monnaie d'échange était la livre libano-syrienne et la piastre or. L'arak se vendait également en bouteille de 600 ml, Alfié (grande bouteille en verre, d'une contenance d'1 *Rotol* ou  $100/39 = 2,5$  kg) et Jerrican (d'une contenance de 7 *Rotol* ou  $17 \frac{1}{2}$  kg.). L'entreprise vendait



Girgi Kazan maçon de son état et Quabaday (Fier à bras), Ca.1900

Davie, *Beyrouth et ses faubourgs*, Beyrouth, Presses de l'IFPO, 1996.

également de la bière de la marque *Bros*, et du vin (qu'elle achetait en vrac et vendait au *Rotol*).

## LE DÉVELOPPEMENT DE L'ENTREPRISE

Avec la participation de Boutros, et à la suite de la mort prématurée de son frère en 1927, l'effectif de l'entreprise va progressivement s'accroître au début des années 1930 ce qui va amener Boutros Kazan à changer de local en 1934. Le nouveau site, situé à 200 mètres plus loin du premier, était composé de deux parties distinctes, chacune



Site de la première entreprise, Photo prise en 1996

appartenant à un propriétaire différent : une partie appartenant à la famille Tadross et une autre à la famille Dagher. La première partie, celle des Tadross, constituait le rez-de-chaussée d'un immeuble d'habitation de deux étages. D'une superficie de 260 m<sup>2</sup>, elle fut subdivisée en

quatre salles au-dessus desquelles se situait un grenier transformé en Chai où plus de 200 jarres contenant de l'arak étaient rangées en colonnes tout au long du mur du grenier entre des lattes de bois. La salle du bas fut aménagée pour servir de réception et de remplissage de bouteilles. Une vingtaine de jarres étaient disposées dans la salle arrière à partir desquelles on puisait l'arak nécessaire pour remplir les bouteilles.

A La salle d'entrée, deux bureaux étaient disposés vers le mur de droite. Dans le premier à partir de l'entrée, était installé le comptable (qui exerçait en même temps la fonction de directeur durant l'absence du patron). Le second bureau était celui du patron de l'usine.

A côté du bureau du patron il y avait le « bar » de Girgi Kazan, le frère décédé de Boutros, disposé perpendiculairement par rapport au bureau, sur lequel on pouvait voir divers instruments de mesures (alcoomètre, pèse poids, thermomètre) nécessaires pour la vérification de la marchandise livrée par les fournisseurs. Derrière le bureau, couvrant tout le mur, était disposé un meuble composée de plusieurs étagères sur lesquelles étaient rangées des bouteilles de diverses mensurations, mais grandes pour la plupart, couchées (pour le vin) et debout pour le reste des marchandises (arak, eau de fleur d'oranger, eau de rose, brandy). Les étagères, au nombre de 40, pouvaient contenir environ cent bouteilles chacune. Au bas du meuble se situait quatre armoires à l'intérieur desquelles étaient rangés les cahiers de compte. Sur ce meuble était accroché le diplôme d'honneur décerné par les autorités du Mandat à la marque lors de l'exposition de Beyrouth du 12 mars 1935. Cet événement fit la une des journaux et le nom de l'entreprise et celui de son patron sont évoqués avec beaucoup d'éloges<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> Lire les articles de *L'Orient*, du *Lissan el Hal* et du *Bachir* du 20 avril 1935 à ce sujet. Le jury était présidé par le R.P. jésuite De Viégilles et comprenait les membres suivants : Michel Khattar, Khaireddine Ahdab, Georges Naccahe, Ahmad Daouk, le Dr. Malkonian, Michel Khattar, Fouad Ghosn, et Pierre Calan. Il y eut trois sortes de diplômes : Grand

Diplôme d'honneur, Diplôme d'honneur et Diplôme. Messieurs Reclus, représentant le Haut-commissaire et Petro Trad, président de la Chambre des députés assistaient à l'exposition. A la page cinq de son numéro du 21-22 avril 1935, le journal beyrouthin *Lissan el Hal* félicitait Monsieur Boutros Kazan pour avoir obtenu le « Grand diplôme d'Honneur ».

En effet, ce « Grand diplôme d'honneur » fut une excellente promotion pour la marque.

L'entrée était composée d'une porte vitrée, sur laquelle était inscrit le nom de l'entreprise (en couleur jaune) en arabe et en français. Chaque côté de la porte était prolongé par une vitrine à l'intérieur de laquelle étaient achalandés quelques produits de l'entreprise. Dans la seconde salle du fond il y avait une capsuleuse et des petits réservoirs en zinc avec un robinet servant au remplissage des bouteilles. Une troisième chambre permettait l'accès au grenier et servait de chambre de repos pour le patron qui faisait la sieste sur une chaise pliante après le déjeuner (préparé par son épouse) qu'un cycliste amenait de sa maison située à Mousseitbé.

Le second bâtiment, qui constituait la partie Dagher, séparé du premier par une porte en bois était de 200 m<sup>2</sup> environ et composé de plusieurs parties. La partie contiguë avec le premier site était subdivisée en deux salles : dans l'une, qui était couverte de tuiles, était disposée une sorte de piscine ou bac à eau servant au lavage des bouteilles, et dans la seconde il y avait une chambre isolée servant au remplissage de l'eau-de fleur d'oranger et de l'eau de rose. La seconde partie du 2<sup>e</sup> bâtiment consistait en une large salle de 100 m<sup>2</sup> environ, dans laquelle étaient disposés les quatre alambics d'une contenance de 160 litres chacun, servant à la fabrication de l'arak. Les quatre alambics, à feu nu, étaient chauffés au bois avant que le mazout ne remplace ce dernier combustible au début de la Seconde Guerre Mondiale. Au milieu de la chambre était disposé un réservoir en bois dans lequel était mis l'alcool à distiller. Un système de tuyauterie permettait l'arrivée de l'arak de la salle d'alambics au chai. Ainsi si on tient compte des deux sites, l'entreprise était d'une superficie de 450m<sup>2</sup>, d'une longueur de 30 mètres et d'une largeur de 15 mètres.

## LA JOURNÉE DE TRAVAIL

Le travail commençait à 7 heures et se terminait à 19 heures avec une heure et demie de pause pour le déjeuner. C'est-à-dire de l'aube au crépuscule, soit douze heures de travail. Le



*Enseigne de la Distillerie, 1935*

patron arrivait au bureau vers huit heures. Le Dimanche mis à part, jour de chômage, et en l'absence d'une législation à l'époque, l'entreprise avait quatre ou cinq jours fériés par an : Noël, le Nouvel An, Pâques (catholique et orthodoxe), et la fête de la Sainte Vierge (15 août).

Le patron passait toute la journée au bureau. Le comptable / directeur de l'usine, Nassif Kazan, qui était aussi le fils du distillateur Elias Kazan (d'où son surnom d'Abou Nassif, père de Nassif), arrivait en même temps que les ouvriers à sept heures avec sa voiture. Quant aux ouvriers ils arrivaient à l'usine par l'un des trois moyens de transport suivants : à pied, à bicyclette ou en tramways dont le prix était de



Boutros Kazan à la distillerie, 1961

cinq piastres libano-syriennes pour la seconde classe (dite secundo) et dix piastres pour la première classe (dite primo).<sup>7</sup> Reste les deux distributeurs qui venaient avec les voitures de vente de la Distillerie, à savoir une Citroën et une Nash, dont un servait de chauffeur au patron, Boutros Kazan n'ayant pas appris à conduire. En 1941, le personnel de l'entreprise atteint le chiffre maximal de 24 (durant la période 1925-1950), réparti comme suit : 20 ouvriers, un distillateur, un directeur / comptable et deux distributeurs.<sup>8</sup> Alors qu'en 1939 l'effectif était de 12 ouvriers, ce nombre augmenta en raison de la présence des troupes étrangères qui consommaient du vin (mais aussi de l'arak)<sup>9</sup> que la distillerie achetait de certains fournisseurs.

<sup>7</sup> Izzat Hamaoui, Témoignage oral, Juillet 2007. Cet employé a été tour à tour travailleur, distillateur puis comptable de l'entreprise durant les années 1937-1959.

<sup>8</sup> *Ibid.*

Le salaire des employés variait selon les tâches. A noter que les vendeurs étaient payés une fois toutes les deux semaines et les ouvriers à la fin de chaque semaine. Les salaires élevés étaient réservés au directeur/comptable et au distillateur qui touchait à l'époque 12 livres par semaine alors que l'employé touchait selon un échelon basé sur l'ancienneté entre 5 et 7 livres par semaine.

Les distributeurs, au nombre de deux (Mikhael Haddad et Sélim Chéhadé) touchaient 40 livres par mois sans compter le fait qu'ils touchaient un pourcentage sur les ventes. Le directeur / comptable touchait 75 livres libanaises par mois.

Ainsi les salaires du directeur / comptable et du distillateur, le père et le fils en d'autres termes, les plus importants employés de la Distillerie, touchaient un salaire supérieur à celui d'un directeur de banque.<sup>10</sup>

Les ouvriers étaient répartis selon leur tâche comme suit:

- Deux ouvriers secondaient le distillateur.
- Un ouvrier était responsable de la fabrication des caisses en bois.
- Quatre ouvriers procédaient au lavage des bouteilles.
- Quatre autres ouvriers s'attelaient à la tâche de remplissage des bouteilles.
- Un ouvrier capsulait les bouteilles.
- Trois ouvriers étiquetaient les bouteilles.
- Trois ouvriers étaient chargés du transport des caisses vers l'entrée de la distillerie et de la réception de la marchandise.
- Deux ouvriers accompagnaient les distributeurs pour les aider dans le transport de la marchandise.

Toutefois, chaque ouvrier était supposé savoir tout faire et les tâches étaient interchangeables. Ainsi on verra un jour un ouvrier fabriquant des caisses en bois, et un autre jour, ce même ouvrier aidant le distillateur, et ainsi de suite.

<sup>9</sup> Comme le démontrent des personnages du roman de Pierre Benoît, *La Châtelaine du Liban*, Paris, Albin Michel, 1924, Ed Livres de Poche (n.d), pp. 19, 242-243.

<sup>10</sup> Izzat Hamaoui, Op.Cit.

On peut se faire une idée approximative de l'appartenance confessionnelle des employés :

- Le patron, le directeur / comptable et le distillateur (en d'autres termes les personnes les mieux payés et les plus importantes de l'entreprise) étaient grecs-orthodoxes. Ces deux derniers étaient de la région de Jdita (Békaa), mais habitaient Beyrouth, alors que le patron était de Mazraa (Beyrouth).
- Les deux distributeurs étaient des grecs-orthodoxes de Mazraa (Beyrouth).
- Les 2/3 des ouvriers étaient grecs-orthodoxes. L'autre tiers était composé de maronites et de grecs-catholiques. Les ouvriers grecs-orthodoxes provenaient de la région de Beyrouth (notamment Mazraa) et de sa banlieue (Choueifat), alors que les ouvriers maronites et grecs-catholiques étaient originaires de la région du Mont-Liban et de la Békaa mais habitaient tous Beyrouth.<sup>11</sup>

Ceci démontre le milieu paternaliste de la distillerie caractéristique des petites entreprises au Liban. Dans ce type de management c'est le patron qui gère tout n'acceptant aucune interférence ou objections des hommes sous sa main. De plus, le changement d'employés (*labor turnover*) est pratiquement nul.

Le travail commençait avec la distillation du produit et se terminait par l'emballage et la mise dans les caisses pour l'expédition de la marchandise en passant par le lavage et remplissage des bouteilles. La chambre distillatoire contenait les quatre alambics d'une contenance de 160 litres chacun. On chauffait l'alambic à feu doux ; lorsqu'on voulait attiser le feu on procédait à l'ouverture de la cheminée (dakhouné) et lorsqu'on voulait l'affaiblir ou l'étouffer on fermait la cheminée. Et lorsque durant la Deuxième Guerre Mondiale - et à cause en partie au manque de bois- le Mazout fut

utilisé comme combustible, on employât dès lors, pour attiser le feu, des ventilateurs qui en outre enlevaient les séquelles du Mazout (fumée et tâches noires). La distillation se faisait à partir d'appareils distillatoires simples discontinus non munis d'un chauffe-vin. On sait que l'alambic le plus simple comprend une chaudière, ou cucurbite dans laquelle on introduit le liquide à distiller. Cette chaudière ou



Remplissage des bouteilles - Années 1940-1950, Ca. 1950

cucurbite est surmontée d'un dôme ou chapiteau qui se relie par un tube enroulé en serpentin et placé dans le vase cylindrique contenant de l'eau froide. Cette eau est introduite par un entonnoir et peut être retirée par le biais d'un robinet. A l'alcool de raisin fourni par des bouilleurs de cru de la Békaa, il

peut par simulation se faire une idée de l'appartenance communautaire des employés d'autant plus que la plupart des employés figurant sur le cahier travaillaient dans la distillerie avant 1940.

<sup>11</sup> On a pu déduire ces faits à partir d'un cahier contenant des informations écrites par M. Boutros Kazan dans lesquelles il notait respectivement le nom des ouvriers, la date d'entrée à la Distillerie, son état civil (marié ou célibataire) et son appartenance communautaire. Bien que le cahier date de 1944 on

n'y avait qu'à ajouter de la semence d'anis provenant de la région de Jdeidet Artouz près de Damas – pour procéder à une seconde ou troisième distillation ou rectification. A l'époque, on ajoutait pour chaque 20 kg d'alcool de raisin, 1 kg d'anis. Une fois l'arak produit, il est soutiré, par un système de tuyauterie dans les jarres disposées au grenier de l'entreprise. Car à sa sortie de l'alambic, l'arak a un goût revêche et désagréable, caractéristique des nouveaux distillés, qui demande à être amélioré. Ce qui se fait par le vieillissement. Les jarres en terre cuite (produites par les artisans de Beit Chabab) permettent les phénomènes d'oxydation et d'osmose nécessaires au raffinement de l'arak. Chacune des 200 jarres était couverte d'un morceau de gaz et pouvaient contenir jusqu'à 200 litres d'alcool.

Douze de ces jarres étaient réservées pour le vieillissement du « cognac » ou brandy. Pour lui donner de la couleur, on mettait à l'intérieur de la jarre un morceau de bois de chêne. Durant le séjour, généralement six mois, le liquide subit certaine modification (réduction du volume, réduction du degré alcoolique, oxydation, acétylisation, etc.). C'est pour cela chaque quelques temps, le distillateur, assisté du patron, procédait à des ouillages pour combler l'espace vide de la jarre.

Le lavage se faisait manuellement dans des bacs à eau situés autour d'une petite piscine. Parfois du plomb est utilisé pour parfaire le lavage des bouteilles qui se faisait aussi avec de l'acide sulfurique. Une fois lavée les bouteilles sont disposées sur des lattes de bois prévues à cet effet avec leur goulot vers le bas. Une fois séchées, elles sont envoyées à la salle de remplissage sur une sorte de table à roulette.

Vieilli dans ces Jarres en argiles l'arak était ensuite soutiré dans des tonneaux à la surface desquels il y avait une sorte de filtre. A leurs bases un robinet par l'intermédiaire duquel on remplissait les bouteilles lavées précédemment dans des bacs à eau. Les bouteilles étaient

ensuite étiquetées pour être mises dans des caisses en bois et destinées à être vendues dans les différentes régions libanaises ou exportées.



*Collage des étiquettes Années 1940-1950, Ca. 1950*

## LE COMMERCE DES PRODUITS

La vente se faisait en gros (cafés, restaurants, épiceries, casinos, hôtels...) et en détail (notabilité beyrouthine), la vente en gros étant de loin supérieure en quantité à la vente en détail.

La Distillerie couvrait toutes les régions libanaises et « exportait » sur commande vers les diverses parties qui composent le territoire syrien d'aujourd'hui (Alep, Lattaquié, Deir Zor, Baniyas, Damas...). La distillerie exportait également ses produits en Egypte et Transjordanie. En outre, certains commerçants libanais achetaient des produits de la Distillerie pour les revendre de manière illégale, en Palestine<sup>12</sup> car ce pays exigeait une forte taxation des produits importés du Liban. Il est vrai qu'on produisait de l'arak en Palestine. Mais alors que la production de vin et de brandy, apanage des colonies juives (Richon le Zion et Zichron Yaacov) qui en produisaient depuis 1889, augmentait, celle de l'arak, fabriqué de manière rudimentaire surtout par les Arabes

<sup>12</sup> Izzat HAMAOU, Op.Cit.

autochtones, tombait de 84 000 litres en 1928 à 24 000 litres en 1942.<sup>13</sup>

Les types des produits vendus par la distillerie étaient les suivants :

- Arak, fabriqué à la Distillerie<sup>14</sup>.
- « Cognac » ou « Eau-de-vie fantaisie »<sup>15</sup> fabriquée à la Distillerie.
- Vin (blanc, rouge, doux), embouteillé à la Distillerie.
- Eau de fleur d'oranger, embouteillée à la Distillerie.
- Eau de rose, embouteillée à la Distillerie.
- Vinaigre, embouteillé / produit à la Distillerie.
- Rhum de la marque *Saint-Esprit* (vendu à la distillerie aux clients de détail)
- Bière étrangère de la marque *ZHB* et bières locales des marques *Gellad* et *Jabr* (vendues à la distillerie aux clients de détail).

Quant aux récipients il y avait les bouteilles, la Alfié et la Tanké (jerrican). Les bouteilles étaient de quatre types : Grand ou Kbir (600 ml), Moyen ou Wasat (300 ml), petit ou Batha / sghir (bouteille flasque de 170 ml) et le Kass (50 ml).

A noter qu'en 1935, le système métrique remplaça officiellement le système pratiqué durant l'époque ottomane<sup>16</sup>, mais les commerçants continuaient à utiliser le *Rotol*<sup>17</sup>. Il en va de même pour le degré alcoolique. Le degré Gay Lussac ou GL (pourcentage alcoolique exact dans le mélange) a été introduit à la même époque, mais les distilleries continuaient à utiliser le degré Cartier (appelé à

tort degré arabe : *Iyar Arabi*). Certains distillateurs et bouilleurs de cru, surtout dans la région de Zahlé, utilisent l'aéromètre Cartier jusqu'à nos jours. Signalons à titre indicatif que 53° GL équivaut à peu près à 20° Cartier.

Le prix des bouteilles, importées d'Europe, était relativement élevé (environ 1/6 du prix de revient de l'ensemble du produit). Mais la Distillerie rachetait aussi les bouteilles des clients (bouteilles recyclables).

L'alcool de raisin nécessaire à la fabrication de l'arak et du brandy provenait notamment des bouilleurs de cru de Zahlé, Jdita et Niha. La Distillerie fournissait à certains bouilleurs de cru les sous-produits (raisin) pour fabriquer l'alcool commandé par l'entreprise. Toutefois la troisième distillation (avec adjonction d'anis) se faisait à la distillerie. L'entreprise achetait aussi des vins (rouge, blanc et doux) desquels on fabriquait aussi les vinaigres et qui provenait des mêmes régions susmentionnées alors que les fournisseurs d'eau de rose et d'eau de fleur



Jarre datant de 1923. Sur l'étiquette on peut lire *Girgi Kazan*.

<sup>13</sup> E. SCHMORAK, *Palestine's Industrial Future*, Jerusalem, Rubin Mass, 1946, pp. 144-146.

<sup>14</sup> En 1945, la Distillerie lança une seconde marque d'arak conjointement avec la marque originelle, l'arak Boutros Kazan, sous le nom de d'Arak Toufic Kazan, d'après le nom du neveu du patron Toufic.

<sup>15</sup> Conformément aux règlements imposés par les autorités du mandat. Le terme « fantaisie » dans le monde des alcools qualifie un produit dont l'arôme et le goût s'apparentent au produit original, le Cognac dans ce cas. En effet n'est Cognac qu'une eau-de-vie de vin produite dans la région de Cognac (au sud-ouest de la France) à partir d'un cépage

déterminé et selon un mode de distillation précis (deux distillations successives dans un alambic chauffe- vin dit « charentais »).

<sup>16</sup> Arrêté N° 191 / LR du 22 août 1935.

<sup>17</sup> L'unité de poids était le « Derhem » qui équivaut à 3 grammes 20. Il n'y avait que trois de ses multiples qui sont d'usage : le « ouhié », l'« okka » et le « rotol » équivalant respectivement 215 grammes, 1 kilogramme 215 grammes et 2 kilogrammes 560 grammes. A noter que les poids variaient avec les lieux. Ainsi il y a une différence de poids entre un rotol à Alep et un rotol à Beyrouth qui utilisait le rotol istambuli (100/39 kilogrammes).



d'oranger provenaient des régions de Kfarchima, Zahlé et Jdita.

Pour résumer un peu le tableau des fournisseurs de l'entreprise, l'anis provenait de Syrie (Jdeidet Artouz près de Damas), l'alcool de raisin et le vin provenaient de la région de la Békaa (notamment de Zahlé, Niha et Jdita), l'eau de rose et l'eau de fleur d'oranger de Kfarchima, Zahlé et Jdita ; les bouteilles étaient importées d'Europe, les capsules (à languette déchirable) étaient fournies par des artisans arméniens, les jarres provenaient de Beit Chabab et les étiquettes d'une imprimerie située à Gemmeyzé.

## CONCLUSION

Dans cette micro étude on a vu comment fonctionnait une distillerie située à Beyrouth au temps du Mandat français en commençant par la description du site, en passant par le personnel (et ses relations avec le patron), et le travail dans l'entreprise et en terminant avec le commerce (en gros et en détail).

Cette étude démontre l'importance du secteur des alcools qui était prometteur (et l'est toujours d'ailleurs) alors que les historiens ont tendance à le négliger au profit de celui de la soie. Elle démontre également que beaucoup de coutumes persistent (telles les relations paternalistes entre le patron et ses employés) et résistent au progrès (l'usage du *Rotol* et de l'aéromètre Cartier comme système de poids et mesures jusqu'à nos jours).

Par ailleurs, elle pourrait servir d'entrée à d'autres études sur le sujet : sur le plan sociologique une étude sur le comportement du consommateur mérite d'être faite à partir des interrogations suivantes : Pourquoi et comment les goûts évoluent-ils au Liban ? Quel est le lien entre l'alcool et l'affirmation identitaire chez le chrétien libanais ?<sup>18</sup> Sur le plan technique un ouvrage expliquant la manière de fabriquer l'arak (importance du cépage, mode de distillation, alambic à employer, vieillissement, etc.) mérite d'être élaboré ne serait-ce que pour donner à l'arak libanais les titres de noblesse qu'il mérite à l'instar du Cognac et de l'Armagnac en France.

---

<sup>18</sup> L'alcool devient un instrument pour affirmer son identité et symbole de nationalisme (selon l'acception chrétienne du terme). A titre d'exemple, en mars 2009, une chaîne de supermarché arabe décida que l'alcool achalandé dans ses supermarchés au Liban soit vendu dans une salle prévue à cet effet et affermée à une compagnie.

Autrement dit, le client, pour acheter son alcool entrait dans ladite salle et payait le prix du produit à la caisse située à l'intérieure de la salle. La chaîne n'a pas manqué de respect au client « chrétien » puisque de toute façon ledit client achetait son pain français de la même manière. Mais la clientèle ne voulait rien entendre et décida de boycotter le supermarché situé à Achrafieh. Des SMS crépitèrent sur les écrans des téléphones portable du genre « Nous ne sommes plus libres. Quel avenir attend nos enfants ? Où est notre liberté ? Boycottez ». Lorsque nous visitâmes ledit supermarché à Achrafieh, il n'y avait pas un seul client. La chaîne dut faire marche arrière.

---

## Contact Information

For more information, please contact:

**Oghma Group International (OGI)**

Tawk Center, Ground Floor, Sayde Street, Zalka, Lebanon

**Mobile:** +961-(0)3594440

**E-mail:** [info@oghmagroupint.com](mailto:info@oghmagroupint.com)

**Facebook:** Oghma Group International

**Website:** [www.oghmagroupint.com](http://www.oghmagroupint.com)

**ISNI:** <https://isni.org/isni/0000000506840358>

Oghma Info Briefs (OGI) are written to highlight issues that require further investigation, encourage research into new subjects, and flaunt Oghma's capabilities in exploring similar topics. OGI is edited by Dr. Guita Hourani and Dr. Rudyard Kazan. The views expressed are those of the authors and not necessarily those of Oghma. All rights reserved. Short sections, not to exceed two paragraphs, may be quoted in the original language without explicit permission provided that the source is acknowledged.