

Nombreuses présentations



intéressantes pour les Quincaillers

à la FOIRE DE LYON 1957

POUR la 39^e fois, du 27 avril au 6 mai, la Foire de Lyon s'est tenue dans ses immenses bâtiments du quai Achille-Lignon, qui constituent assurément l'un des ensembles permanents les plus importants en Europe pour servir de cadre à une manifestation internationale.

Désormais il est incontestable que la compétition économique est ouverte, dans notre pays comme en beaucoup d'autres, entre la production nationale et ses rivales extérieures. A cet égard, il suffit de citer la progression des participations étrangères à la Foire de Lyon depuis sa reprise. En 1946, une centaine; 1.288 en 1956, davantage encore cette année.

Devant cette poussée, les exposants français de toutes les branches font un considérable effort technique et présentent des articles de classe internationale, offrant le cachet du bon goût français. Cet effort est particulièrement manifeste dans les spécialités qui font partie du commerce de nos lecteurs, qu'il s'agisse des appareils électro-ménagers, des appareils de chauffage et cuisinières, des ustensiles et petits instruments de cuisine, des chauffe-eau ou des productions de la quincaillerie traditionnelle...

Très nombreux furent naturellement les visiteurs commerçants, venus prendre connaissance des dernières réalisations industrielles de la saison. Dans les pages qui suivent, nous présentons à nos lecteurs une revue photographique groupant un nombre important de stands où étaient exposés des productions qui appellent particulièrement leur attention; des notes succinctes accompagnent cette série de photos: par les unes et par les autres, nous nous sommes efforcés de faire ressortir le très vif intérêt technique et commercial des matériels réunis à Lyon.

Le « petit Congrès de la Quincaillerie »

A l'occasion de la Foire de Lyon et dans le cadre de celle-ci, le « petit Congrès de la Quincaillerie » s'est tenu le 29 avril, ainsi que nous l'avions annoncé dans notre précédent numéro. Nous en donnerons le compte rendu le mois prochain. Notons ici que de nombreux professionnels, venus des diverses unions et syndicats régionaux, y participèrent aux côtés de leurs collègues de la région organisatrice Rhône-Alpes. Ils écoutèrent avec le plus vif intérêt les exposés du président de celle-ci, M. Béréziat; de M. Dujardin, secrétaire général de la Fédération, qui traita des modifications du régime d'assurance-vieillesse; enfin de M. Lucien Burdin, président national, qui souligna en particulier la nécessité de l'adaptation de la quincaillerie aux exigences du commerce moderne, ainsi que l'indispensable opposition au funeste système des ventes au rabais.

TOLERIE INDUSTRIELLE

Outre ses générateurs d'air chaud pour les besoins industriels et ses poêles domestiques à mazout, cette Société a présenté une nouvelle spécialité, les tuyaux et coudes de fumée en aluminium poli et armé, marque « Alu Tip ». L'enveloppe de ceux-ci est constituée par une feuille de tôle d'aluminium de forte épaisseur, doublée intérieurement d'une tôle d'acier les protégeant contre déformations et chocs.

TOLERIE INDUSTRIELLE, 65, rue du Chemin-Vert, Paris (11^e).





**La
Foire
de Lyon
1957**



FAR

Les Fonderies et Ateliers du Rhône ont exposé avec le plus vif succès leurs réchauds-fours « Intimité » et « Désir », les cuisinières à gaz « Convoitise » et à feu continu « Dauphine » (juxtaposables), la cuisinière à 3 feux « Floréal », ainsi que la nouveauté de l'année : la cuisinière « Aurore ». Celle-ci, adaptable tous gaz, comporte un placard (pour la bouteille à gaz ou un double rayonnage) et un vaste four ; sa diffusion égalera celle de ses devancières.

FAR, 45, rue de la Cité, Lyon (Rhône).



BOURGEAT

La qualité Bourgeat est connue, mais ce spécialiste du bel ustensile de cuisine en aluminium a une formule technique qui mérite une particulière attention. Bord plus épais pour renforcer l'article, paroi moins épaisse pour l'alléger, fond plus épais pour éviter la mise hors service par usure.

Cette conception a permis à la Manufacture Bourgeat de fournir non seulement d'innombrables ménages mais maintes communautés, dont les chefs de cuisine apprécient ses productions.

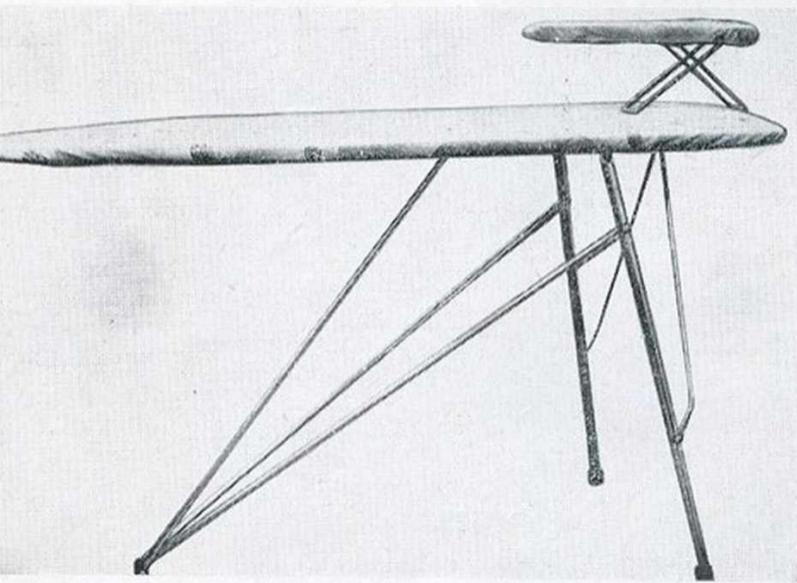
BOURGEAT, Les Abrets (Isère).



FAURE

Le stand de ce grand spécialiste des appareils de cuisine et de chauffage permettait aux visiteurs d'admirer la gamme des cuisinières tous gaz de la marque, jumelables — pour former des blocs homogènes — avec les appareils à charbon complémentaires. Ces ensembles harmonieux sont constitués notamment par la « Provençale 65 » et la « Provençale Gaz ». On remarqua aussi beaucoup l'appareil de chauffage d'appoint au butane que l'on voit sur la photo séparée.

FAURE, Revin (Ardennes).



FLORIDE

Parmi les productions exposées à la Foire de Lyon par la Société Floride (marques « Le Triomphe » et « Champs-Élysées »), les visiteurs ont prêté une attention méritée à la nouvelle table à repasser pliante que représente notre photographie séparée. Il s'agit en effet d'un article élégant, robuste, d'emploi commode et qui facilite grandement la tâche de la ménagère.

Société FLORIDE, 52, avenue de Bonneuil, La Varenne-Saint-Hilaire (Seine).



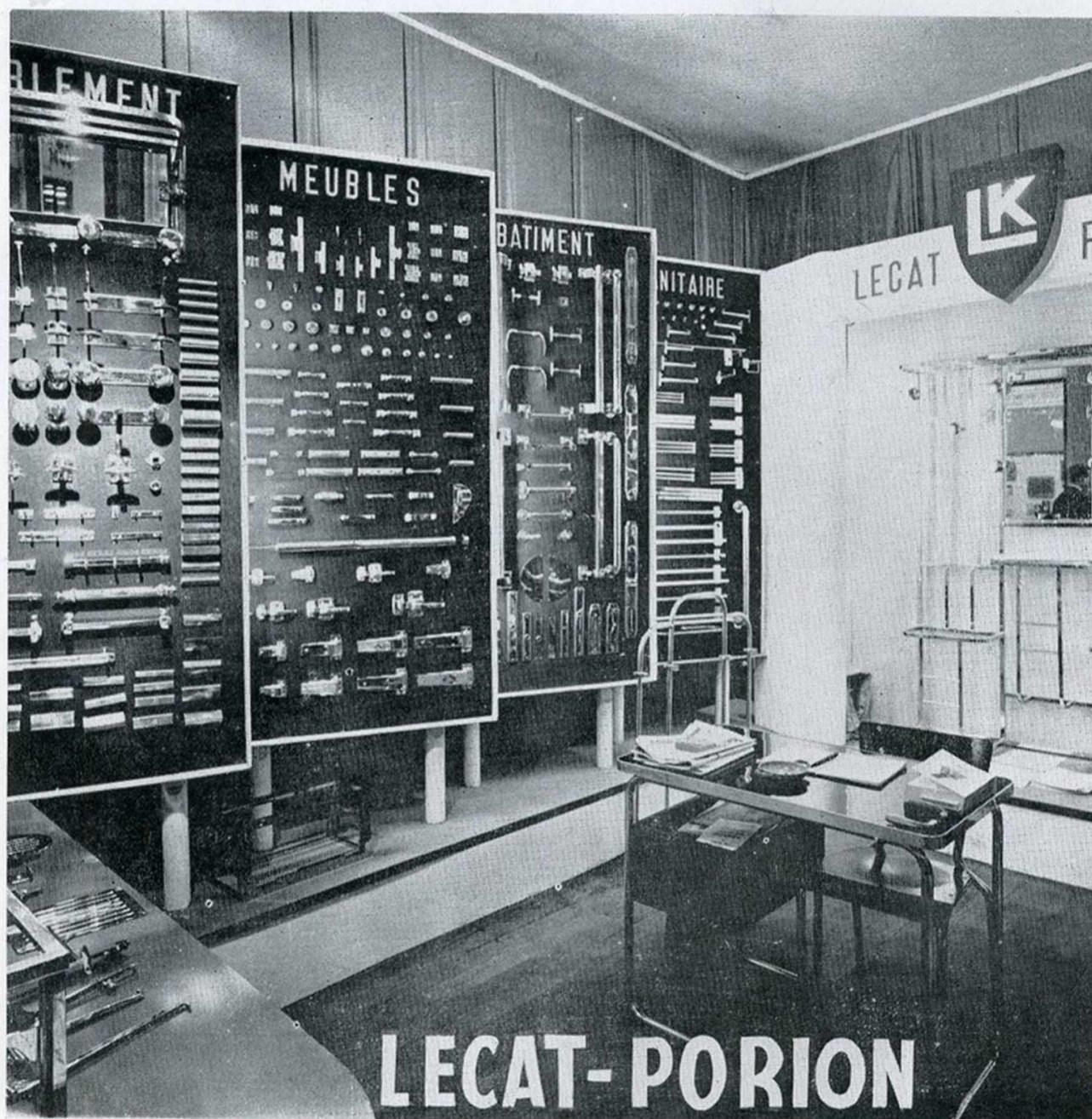
FLORIDE



PIED-SELLE

Sur le stand de cette marque renommée, les présentations se disputaient l'intérêt des visiteurs : Blocs de cuisine comprenant cuisinière à charbon « Arduina 60 », cuisinière à gaz « Super-Sensation », coffre pour bouteille avec planche à découper « Moblagaz » ; cuisinière à feu continu charbon et gaz 4 feux, avec placard ; cuisinière-réchaud tous gaz avec four à thermostat ; ensembles « Gazecoke » ; cheminées à bois, etc.

PIED-SELLE, 173, boulevard Haussmann, Paris (9^e).



LECAT-PORION

Pour l'aménagement, le bâtiment et le sanitaire, cette firme de la région spécialisée du Vimeu présentait à Lyon une riche collection d'articles de qualité, tels que plaques de propreté, porte-manteaux, porte-cintres, tringlerie, boutons de meubles, charnières, béquilles, poignées, targettes, loqueteaux, pentures, galeries, pattes à glaces, supports de tablettes, bras mobiles, etc. La conception et la présentation de ces articles sont très étudiées.

LECAT-PORION, Feuquières-en-Vimeu (Somme).



VALENTINI

Les articles à succès de cette Maison étaient nombreux à la Foire de Lyon : cuisinière « Evalux » à bouteille à gaz incorporée, réchauds plats, réchauds buffets, radiateurs « Hoggar » et « Fuego », buffets « Cocilux », petites cuisinières « Vendôme », etc. Toutes ces productions se signalent par leur exécution très soignée et leur technique bien au point.

VALENTINI, 46 à 50, rue de la Duchère, Lyon (Rhône).



SCIENTIFIC-SODEX

Au stand des Charbonnages de France, présentation en fonctionnement de la cuisinière « Scientific », permettant de faire la cuisine tout en fournissant l'eau chaude pour le chauffage central et le sanitaire. Cette firme construit également une chaudière de chauffage central pouvant alimenter un ballon d'eau chaude.

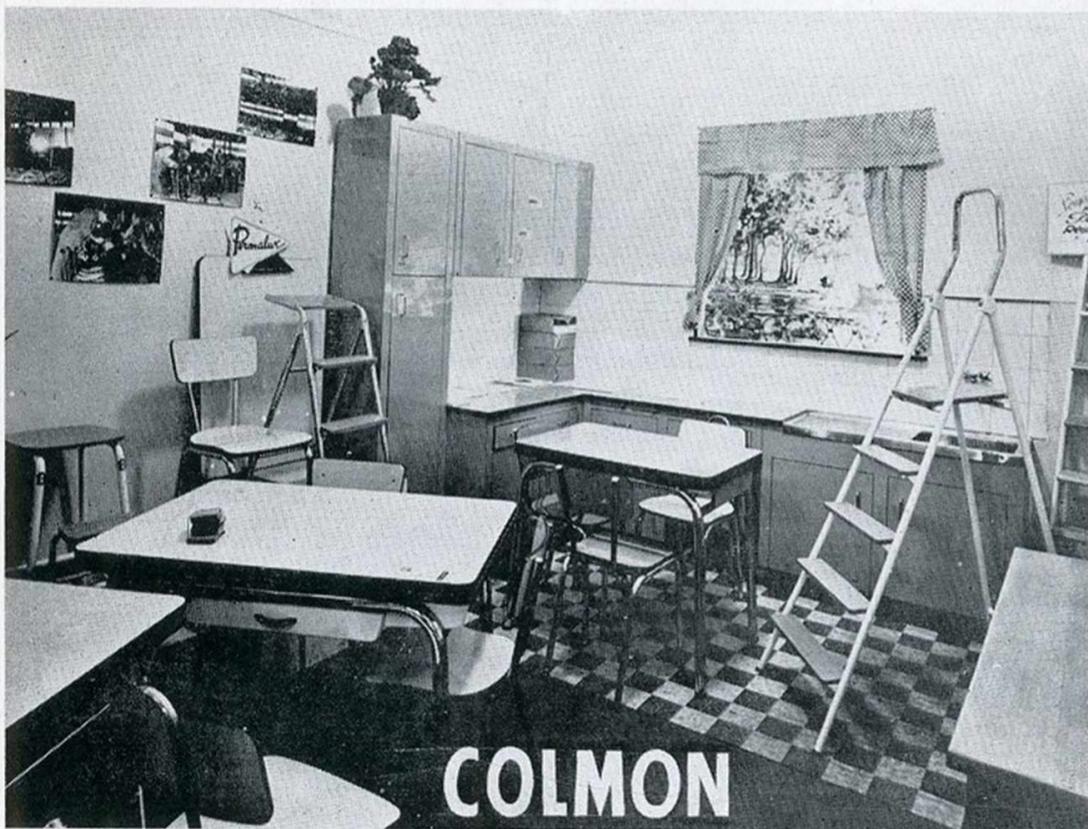
SCIENTIFIC-SODEX, 54, rue de la République, Drancy (S.-et-O.).



COLEMAN

Spécialement étudié pour le chauffage des appartements et d'une forme toute nouvelle, le « Mestre » possède tous les perfectionnements des modèles de luxe Coleman. Ses lignes sobres et modernes lui donnent une place dans la salle à manger, le salon ou la salle commune. Une cuisinière aux formes inédites a été également présentée.

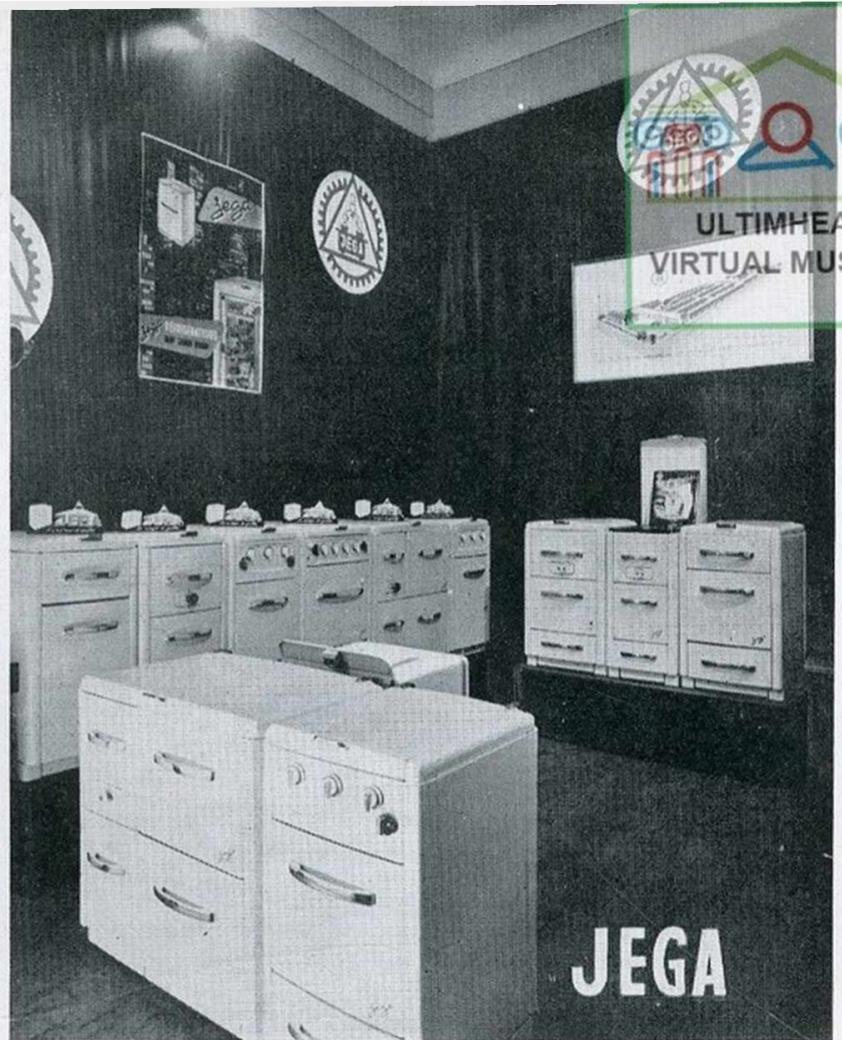
COLEMAN, 60, avenue Jean-Jaurès, Reims (Marne).



COLMON

Spécialistes du mobilier tubulaire, les Etablissements Colmon ont présenté à la Foire de Lyon les derniers modèles sortant de leur nouvelle usine : leurs chaises et tables de cuisine avec revêtement « Formica », ainsi que leurs escabeaux tubulaires à marches plastifiées. Stabilité + solidité + rigidité + légèreté = sécurité, telle est la formule de ces derniers.

COLMON, Thonon-les-Bains (Haute-Savoie).



JEGA

L'ensemble des productions Jega (Jenewein et Gapp) présentées à Lyon a fait ressortir l'étendue du programme de fabrication de cette marque : on y relève en effet des armoires à casseroles, des armoires-réchauds, des réchauds plats, des cuisinières tous gaz et à feu continu, des réfrigérateurs. On notera aussi que cette firme sort la plus petite cuisinière existant en France : la « Mercure 36 ».

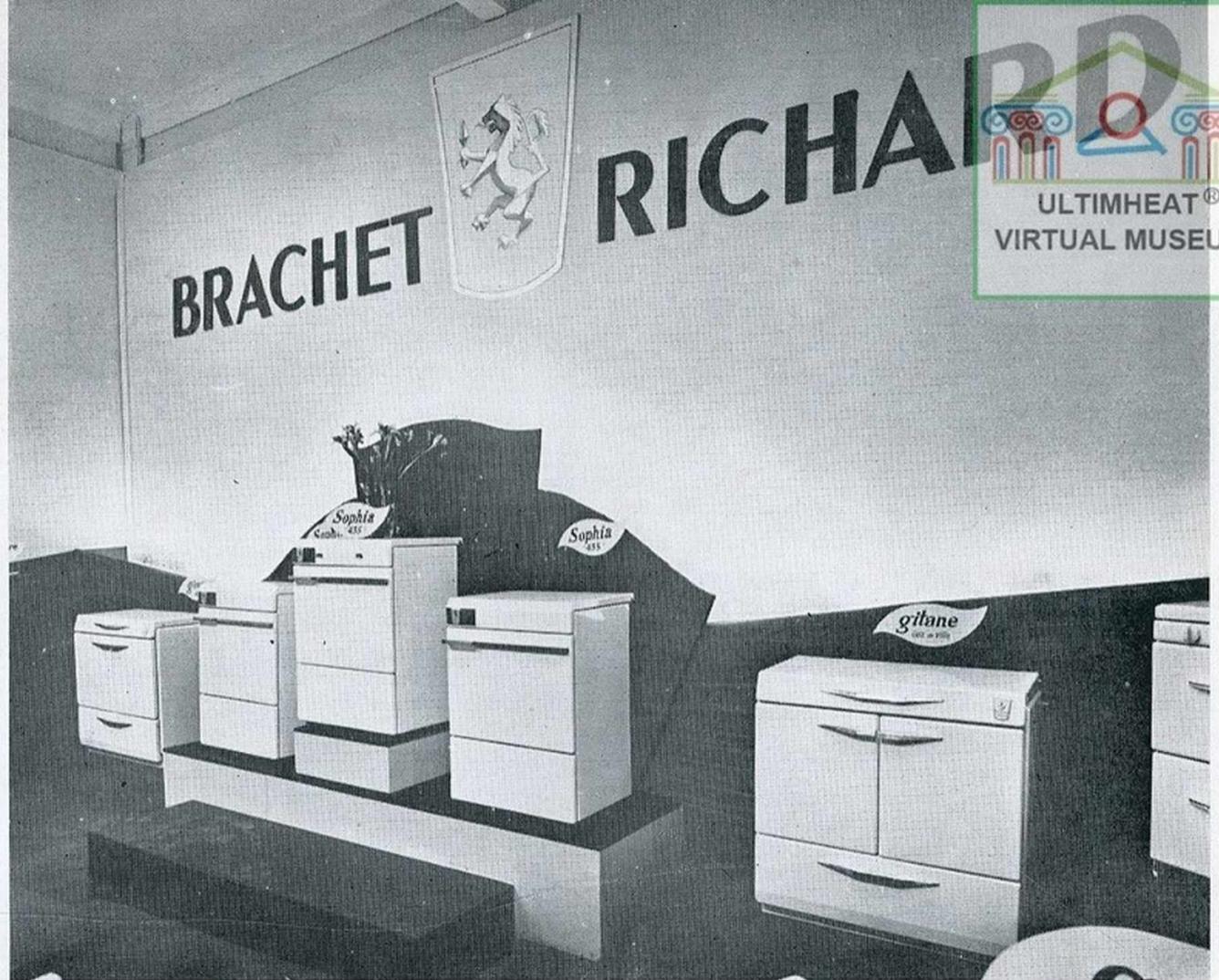
JEGA., Saint-Ingbert (Sarre), et 11, r. Ernest-Psichari, Paris-7°.



AIRFLAM

Cette marque présentait une gamme complète d'appareils au mazout comprenant des calorifères, une chaudière automatique de chauffage central individuel pour appartement et petite villa, totalement silencieuse, sans moteur ni partie mécanique, ainsi qu'une cuisinière-bloc aux lignes élégantes et sobres, s'harmonisant avec les éléments de la cuisine moderne.

AIRFLAM, 8, place de la Madeleine, Paris (8°).



BRACHET-RICHARD

C'est avec un très vif succès que cette maison a présenté sur son stand, en complément de sa gamme de fabrications si appréciées (calorifères à feu continu, radiateurs à rayonnement, réchauds et cuisinières de types divers), une nouveauté marquante : la cuisinière « Sophia 435 », dont on peut apprécier ci-dessus les lignes nettes et fonctionnelles. Entre autres avantages, cet appareil offre un couvercle enveloppant, un thermostat à cadran et un four calorifugé.

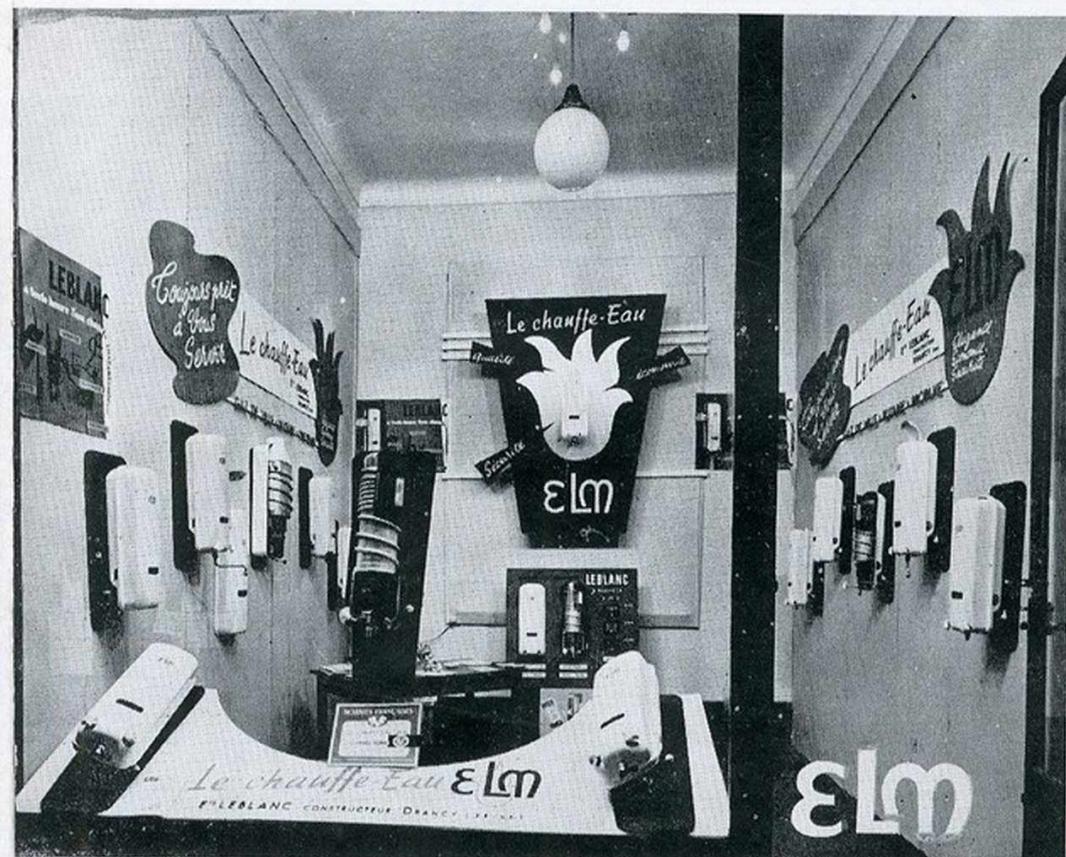
BRACHET-RICHARD, 135 bis, rue de Gerland, Lyon. — 42, rue Alexandre-Dumas, Paris (11^e).



ATLANTIC

Réaliser, par excellence, « la machine à bien à laver », tel a été l'objectif de cette maison, et elle l'a parfaitement atteint : On a pu se rendre compte à Lyon de la conception rationnelle des machines de cette marque (dont un exemplaire « déshabillé » montrait le mécanisme très étudié) qui permettent de traiter 5 kg de linge sans aucune manipulation.

ATLANTIC, 21, rue Boileau, La Roche-sur-Yon (Vendée).



LEBLANC

Sécurité, économie et élégance sont les qualités des chauffe-eau Leblanc, qui ont obtenu soit l'estampille NF/GAZ, soit un certificat de qualité. Le chauffe-eau instantané à gaz type « LM 6 » — qui ne nécessite évidemment aucune évacuation spéciale des gaz et s'installe directement à la place du robinet d'alimentation — est d'une puissance de 125 mth/mn. D'autre part, le chauffe-bain économique « 200 ELM », remarquable nouveauté de cette marque, est d'un débit de 8 l. à la minute et d'une puissance de 200 mth/mn.

LEBLANC, 9, rue Emile-Zola, Drancy (Seine).

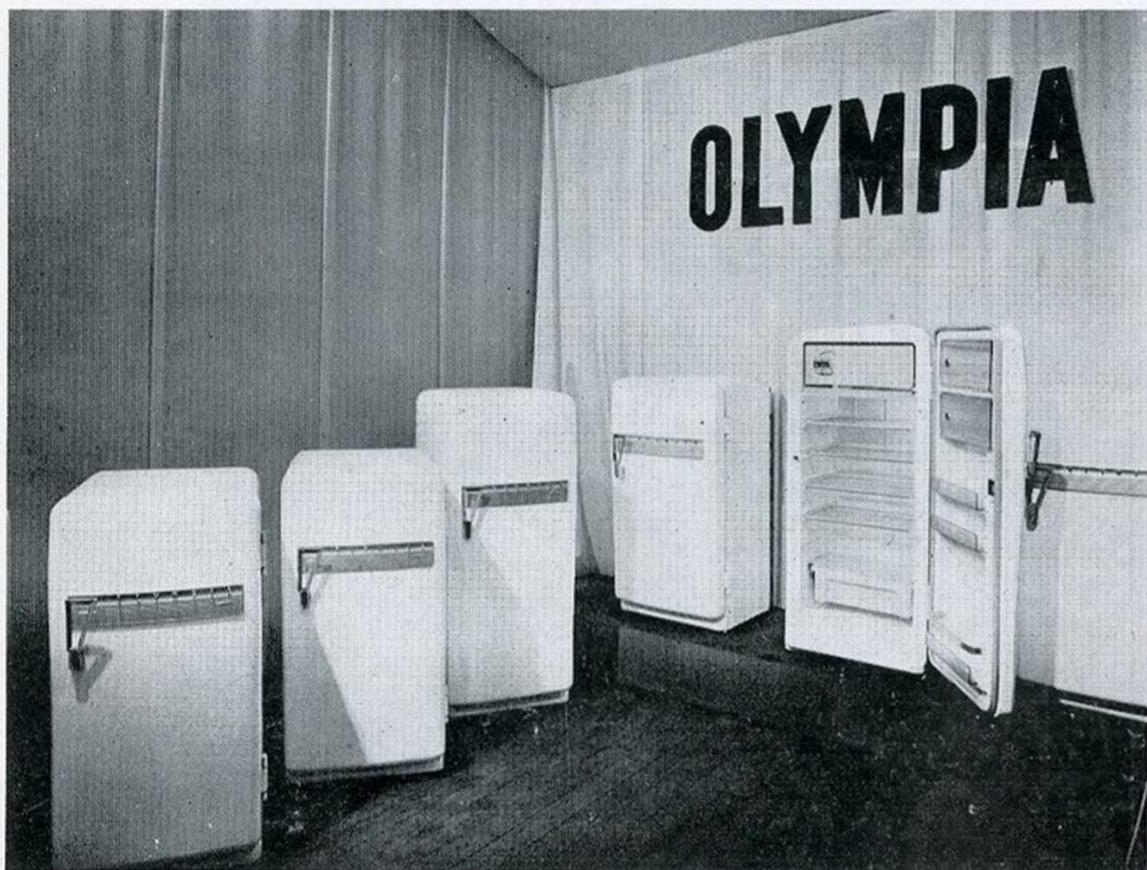


PAIN

Sur ce stand, la vedette appartenait à la cuisinière à gaz « Symphonie » 4 feux, avec « Infragrill », « Infrabroche » (broche tournante à radiant infrarouge incluse dans le four) et four géant à thermostat de précision : « La cuisinière que vous attendiez », dit aux ménagères cette firme, qui justifie son slogan : « Cuisinez fin, cuisinez sain, cuisinez Pain »

Pour le chauffage, une belle gamme d'appareils de la marque est à signaler, en infraradiants et radiateurs à gaz.

Etablissements PAIN, Lipsheim (Bas-Rhin).



OLYMPIA

Qu'il s'agisse du « Century 5 » (de 135 litres) ou du « Mercury 7 » (de 180 litres) les réfrigérateurs Olympia ont été fort remarqués pour leurs lignes modernes et pour leur agencement pratique. Le premier possède, sous le freezer, 4 clayettes et un grand tiroir, ainsi que 4 logements ; le second présente 5 clayettes et 5 logements.

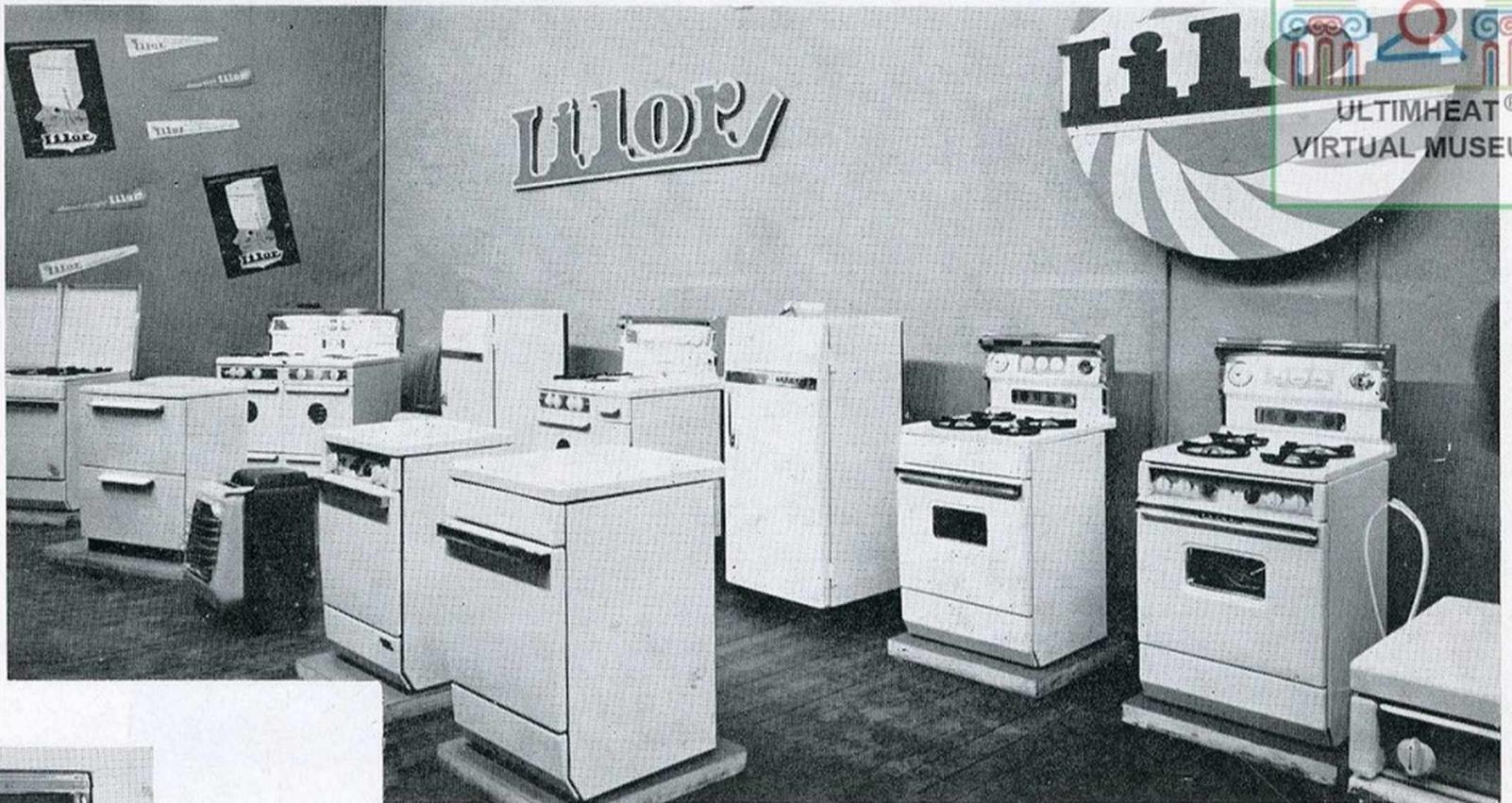
OLYMPIA, 45, rue La Fayette, Paris (9^e).



EMAILLERIES DE SAINT-TROND

C'étaient vraiment de superbes articles que les productions en fonte émaillée exposées à Lyon par cette firme spécialisée. On admirait la finesse des émaux inaltérables et les très beaux coloris des casseroles, cocottes, faitouts. La présentation luxueuse de ces ustensiles est un décor pour la cuisine comme pour la table.

FONDERIES ET EMAILLERIES DE SAINT-TROND, 131, rue de Billancourt, Boulogne (Seine). — Distributeur exclusif pour Lyon et la région : Etablissements Henry MARTINENT, 82, rue Crillon, et 20-22, rue de la Moselle, Lyon.



LILOR

A Lyon, l'attention des visiteurs a été retenue par la très belle série des cuisinières Lilor, « Triflam », « Royale », « Cordon Bleu » et « Butane », complétée cette année par le somptueux modèle « 580 » que l'on voit sur la photo ci-contre.

Cet appareil 4 feux comporte tous les perfectionnements (dont la grillade infrarouge et le tournebroche électrique) et existe en 3 modèles : dessus tous gaz et four gaz ; dessus tous gaz et four électrique ; dessus à 2 feux gaz et 2 plaques électriques.

LILOR, 22, rue de Lorraine, Paris (19^e).

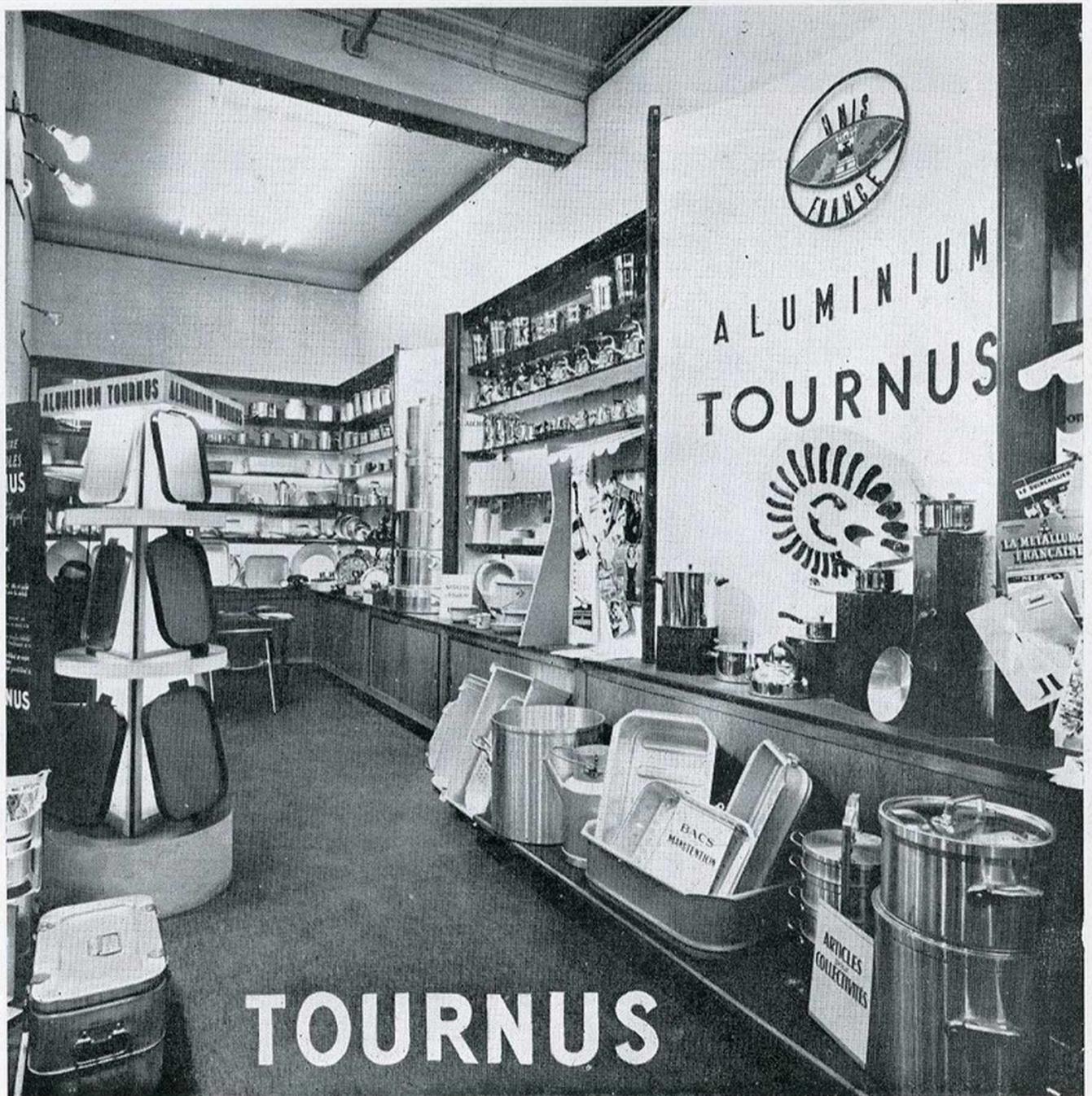


TOURNUS

Toute la collection de la Manufacture Métallurgique de Tournus était exposée à la Foire de Lyon, depuis les bacs de manutention et les articles pour collectivités jusqu'aux célèbres ustensiles ménagers et aux articles d'hygiène.

La production vedette de cette grande firme de fabrications en aluminium était évidemment, comme dans les autres manifestations auxquelles elle participe, la série luxe des trois casseroles rationnelles Tournus.

MANUFACTURE METALLURGIQUE, Tournus (S.-et-L.).



TOURNUS



G. R. G.

La machine à laver « Familiale » (3 kg. de linge, dont plus de 55.000 exemplaires sont en service, a fait la réputation de la firme G.R.G. Encore perfectionnée dans son fonctionnement et son esthétique, elle a partagé la vedette à la Foire de Lyon, avec la « Confort 57 », luxueuse semi-automatique (5 kg. de linge). Cette dernière, qui n'exige pas de scellement, est de la plus extrême facilité de manipulation grâce à son mécanisme spécial d'embrayage.

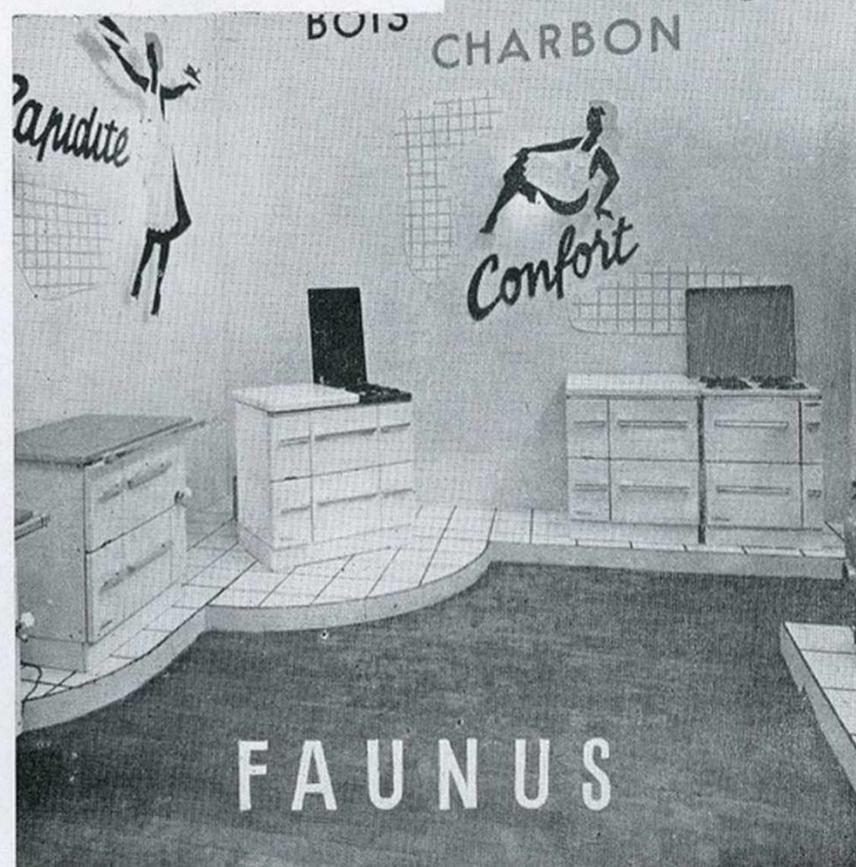
G. R. G., 3, avenue de Coucy, Soissons (Aisne).



SALAM

On a vu sur le stand des Etablissements André Leroy la série complète de leurs cafetières « Salam » si renommées, de leurs théières, ainsi que de leurs dessous de plats chauffants. La nouvelle cafetière « Super-Salam » a été fort remarquée, car sa conception spéciale permet de maintenir la chaleur pendant toute la durée de l'infusion.

Etablissements LEROY « SALAM », 27, rue Danton, Le Pré-Saint-Gervais (Seine).



FAUNUS

A bois, à charbon ou à gaz, les appareils Faunus sont conçus pour justifier la devise de la marque : « Consomme moins, chauffe plus ». Ils se caractérisent en outre par la rapidité de leur mise en fonctionnement et par le confort qu'ils apportent dans un intérieur moderne, pour la cuisine ou le chauffage.

FAUNUS, 37, rue Verniquet, Paris (17^e).

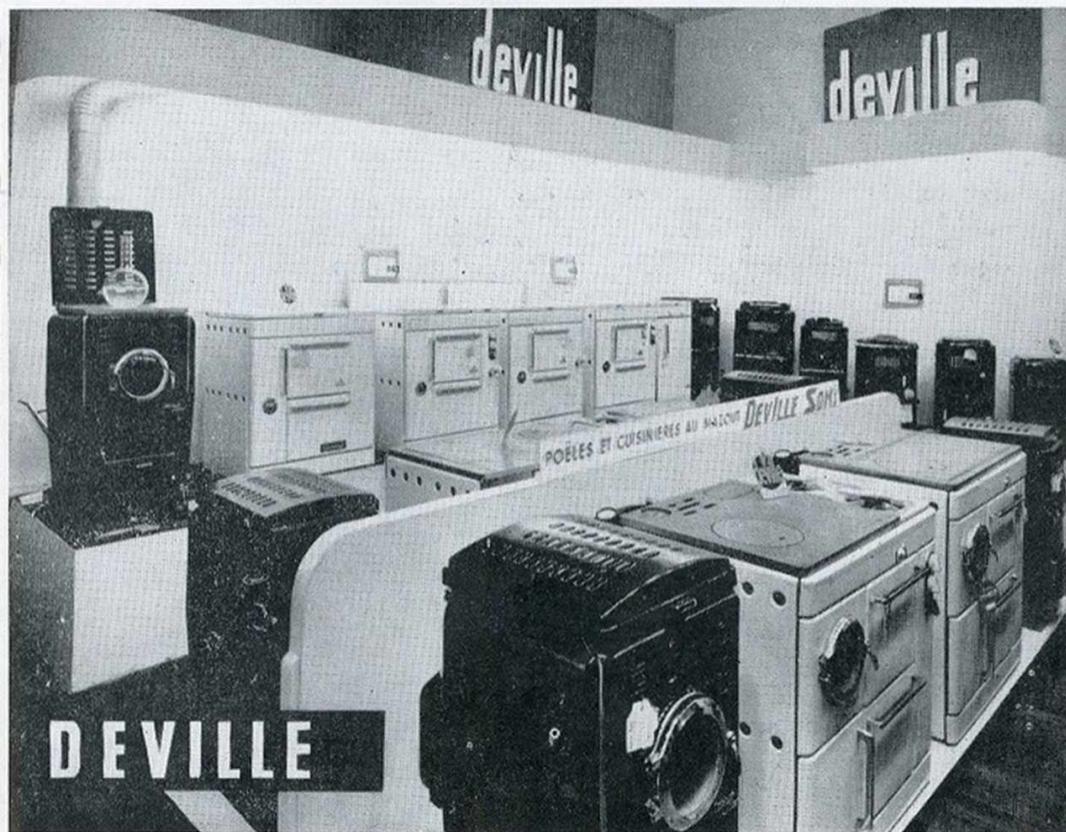
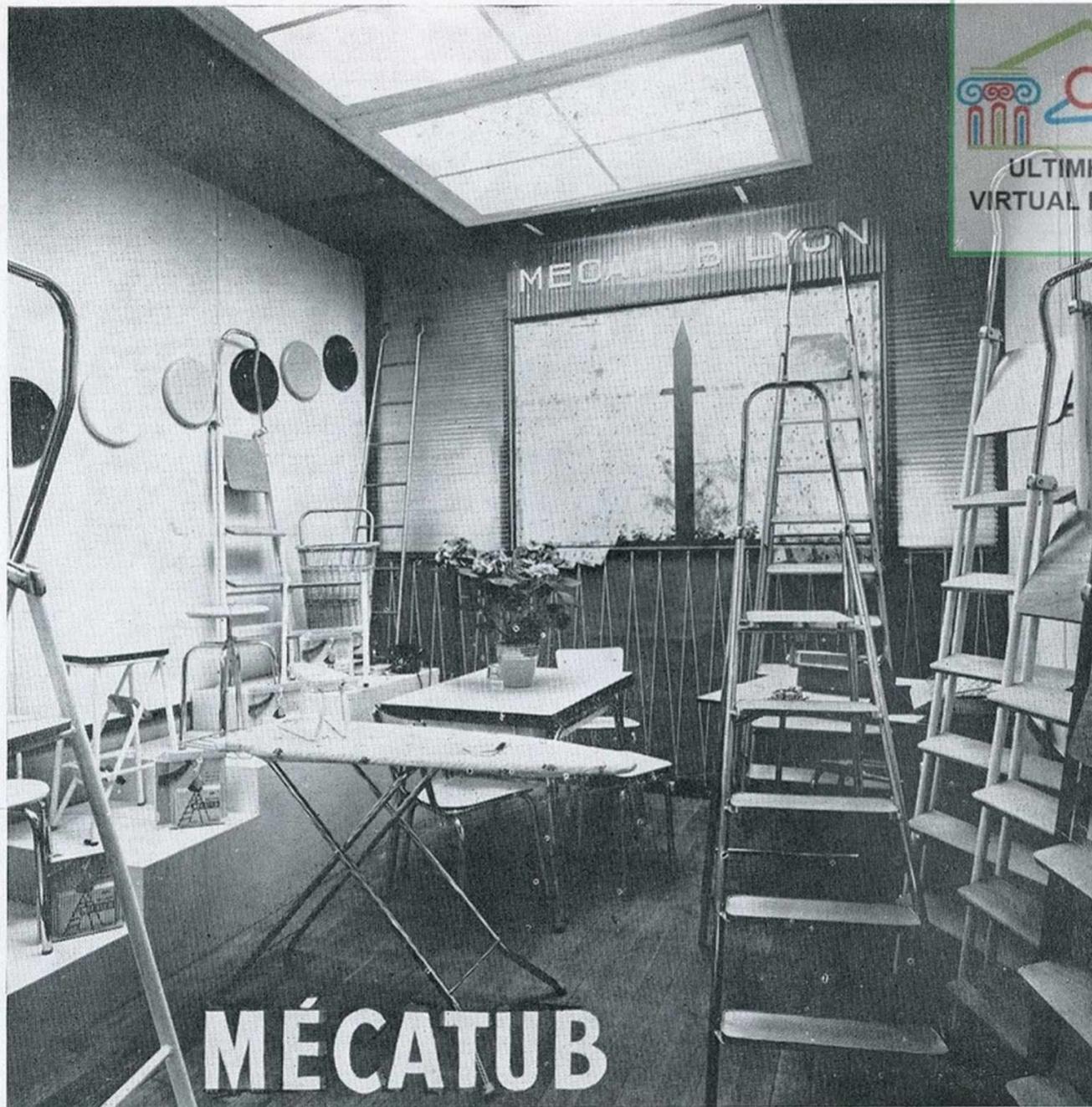
La Foire de Lyon 1957

MECATUB

Les escabeaux pliants Mécatub sont réputés pour leur commodité et leur sécurité mais il convient de mentionner l'intérêt suscité par les autres productions de cette firme exposées à Lyon : chaises-escabeaux, tables à repasser perfectionnées, petits escabeaux-sièges, ainsi que tables diverses et fabrications variées en tube.

Tous ces articles, de haute qualité, correspondent à de très larges besoins ménagers.

MECATUB, 24, montée Saint-Sébastien, Lyon (Rhône).



DEVILLE

La Société Deville et C^{ie} exposait sa gamme d'appareils de chauffage charbon et bois, ainsi que ses cuisinières « Lumina », mais le gros succès fut sans conteste remporté par ses appareils à mazout Deville-Somy : Après les poêles apparus voici 2 ans — et qui ont justifié le slogan « Pas d'ennui avec Deville-Somy » — deux types de cuisinières, dont une mixte mazout-gaz, viennent d'être lancés. Le système de vente prévoit un service d'après-vente couvert par une prime spéciale.

DEVILLE, Charleville (Ardennes).



VIVA

37 années d'expérience : telle est la référence de poids de la firme productrice des machines à laver Viva, qui étaient exposées pour la première fois à la Foire de Lyon. Présentées sous tôle en véritable émail vitrifié à 880° sur les deux faces (aucune oxydation) et dotées d'une cuve en cuivre chromé, ces machines sont garanties trois ans.

Machines VIVA, Haubourdin-les-Lille (Nord).

La
Foire
de Lyon
1957



BLIN

Le stand de la firme J.-P. Blin à la Foire de Lyon cumulait les sources d'intérêt, puisqu'on y voyait non seulement les cuisinières « Anjou », « Estérel », « Touraine », « Bretagne » et « Champagne », et le renommé radiateur mobile « Calomobil » (à bouteille de butane incorporée), mais encore la révélation de la saison : La rôtissoire tous gaz à panneau rayonnant « Coclett », dont la broche tourne sans moteur grâce à une petite turbine entraînée par la force ascendante des gaz chauds.

Ets J.-P. BLIN, 16, rue Marceau, Montreuil-sous-Bois (Seine).



FORGES DE COUSANCES

A la Foire de Lyon, cette firme a exposé, outre ses casseroles, faitouts et autres ustensiles en acier émaillé, dont on connaît la renommée, de nouveaux articles en acier inoxydable marque « Steelinox » (que l'on voit sur la photo ci-dessus).

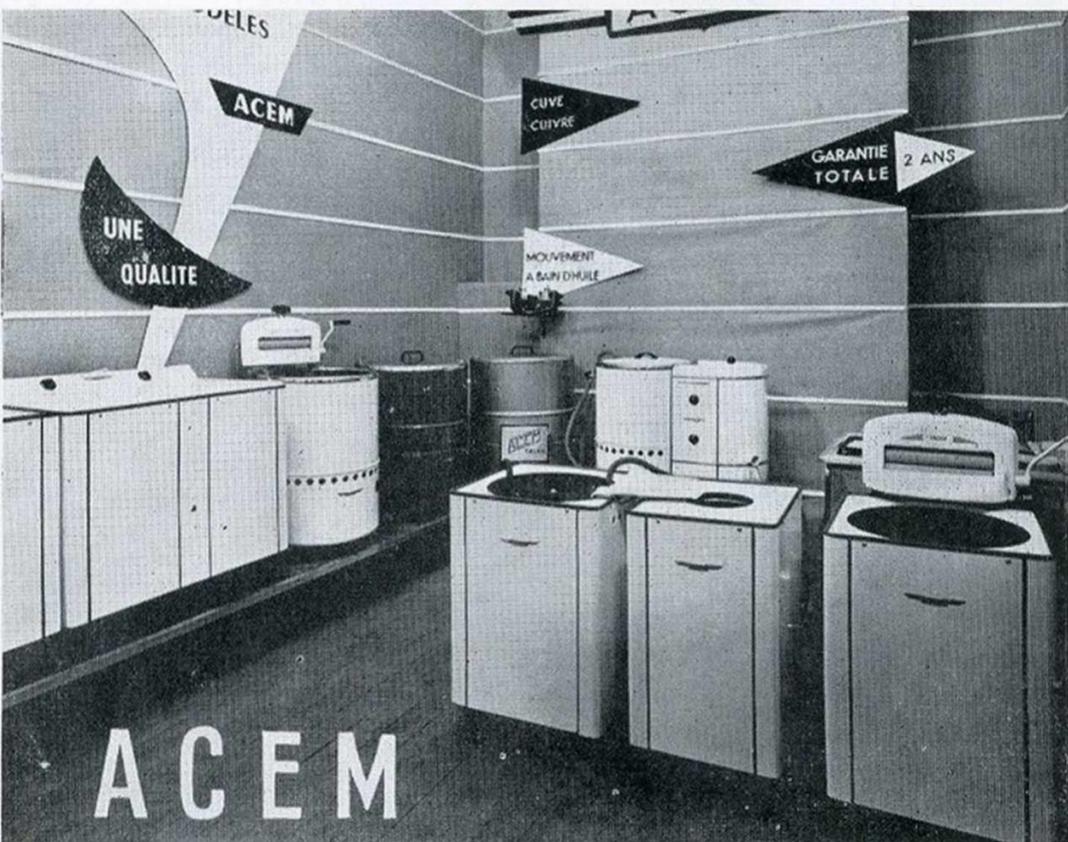
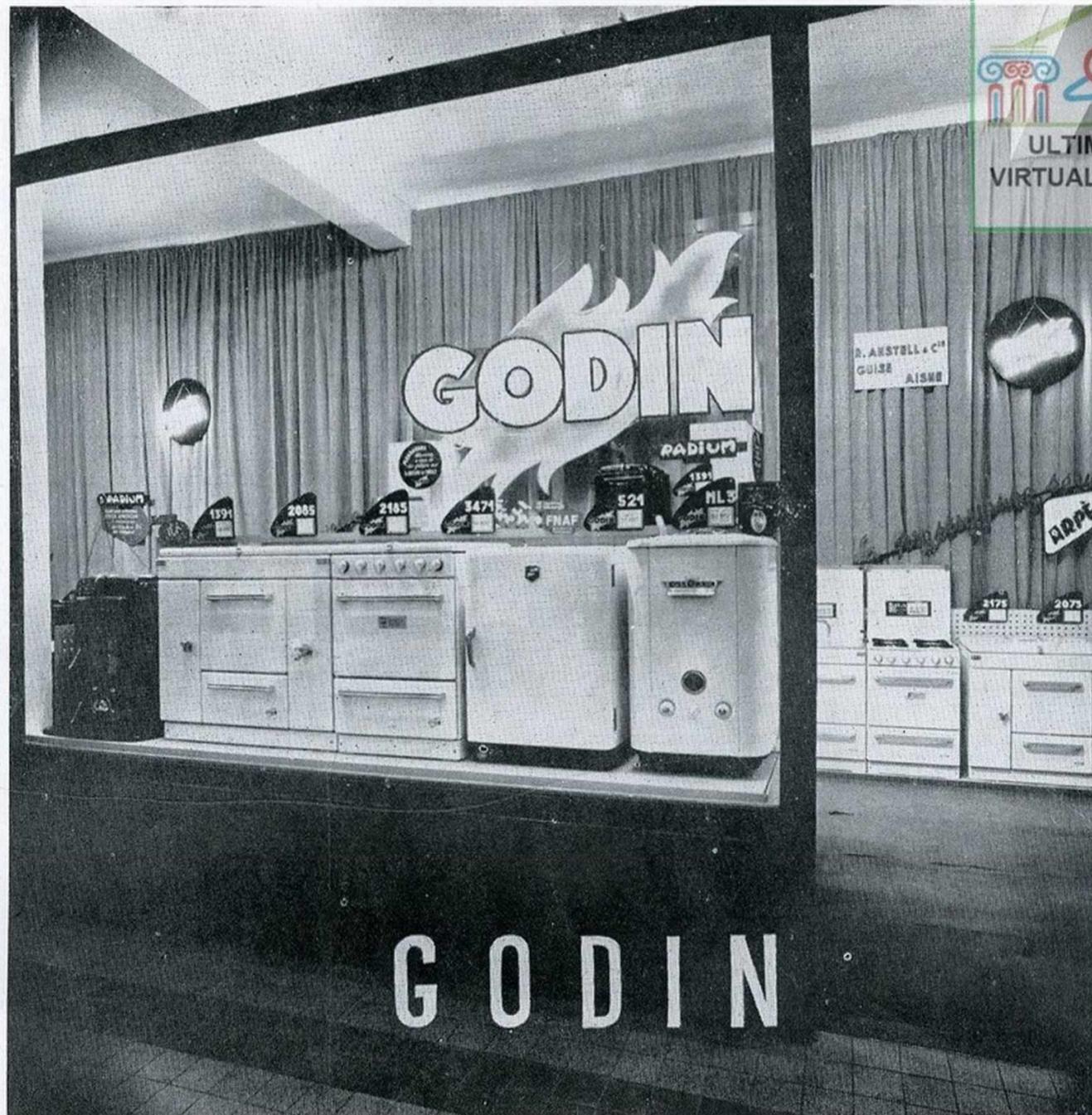
Ces récipients, aussi déduisants d'aspect que de lignes, attiraient vivement l'attention d'un nombreux public, dans la vitrine-écriin que méritait bien cette véritable « orfèvrerie d'acier ».

FORGES DE COUSANCES (Ardennes).

GODIN

La prestigieuse série des cuisinières « Arpège » (qui offrent toute la gamme gaz et mixte charbon et gaz, avec nouveaux brûleurs « Alu-flamme »), les poêles réputés de types correspondant à tous les besoins et à tous les volumes à chauffer, les cuisinières-buffets à feu continu, mais aussi les réfrigérateurs et les machines à laver, tout cet ensemble exposé à Lyon a montré une fois de plus que Godin, marque bien plus que centenaire, est l'une des firmes françaises les plus modernes et les plus dynamiques.

GODIN et C^{ie}, à Guise (Aisne).



ACEM

Neuf modèles, une qualité : la meilleure. Ainsi peut se résumer le programme et la doctrine des Etablissements Vincent et C^{ie}, producteurs des machines à laver « Acem », dont la garantie totale est de deux ans. Ces appareils se distinguent par leur cuve en cuivre et par leur mouvement à bain d'huile. Quant aux essoreuses centrifuges de la marque, la facilité de leur emploi les caractérise.

VINCENT et C^{ie}, 110-120, rue Mollien, Calais (P.-de-C.).

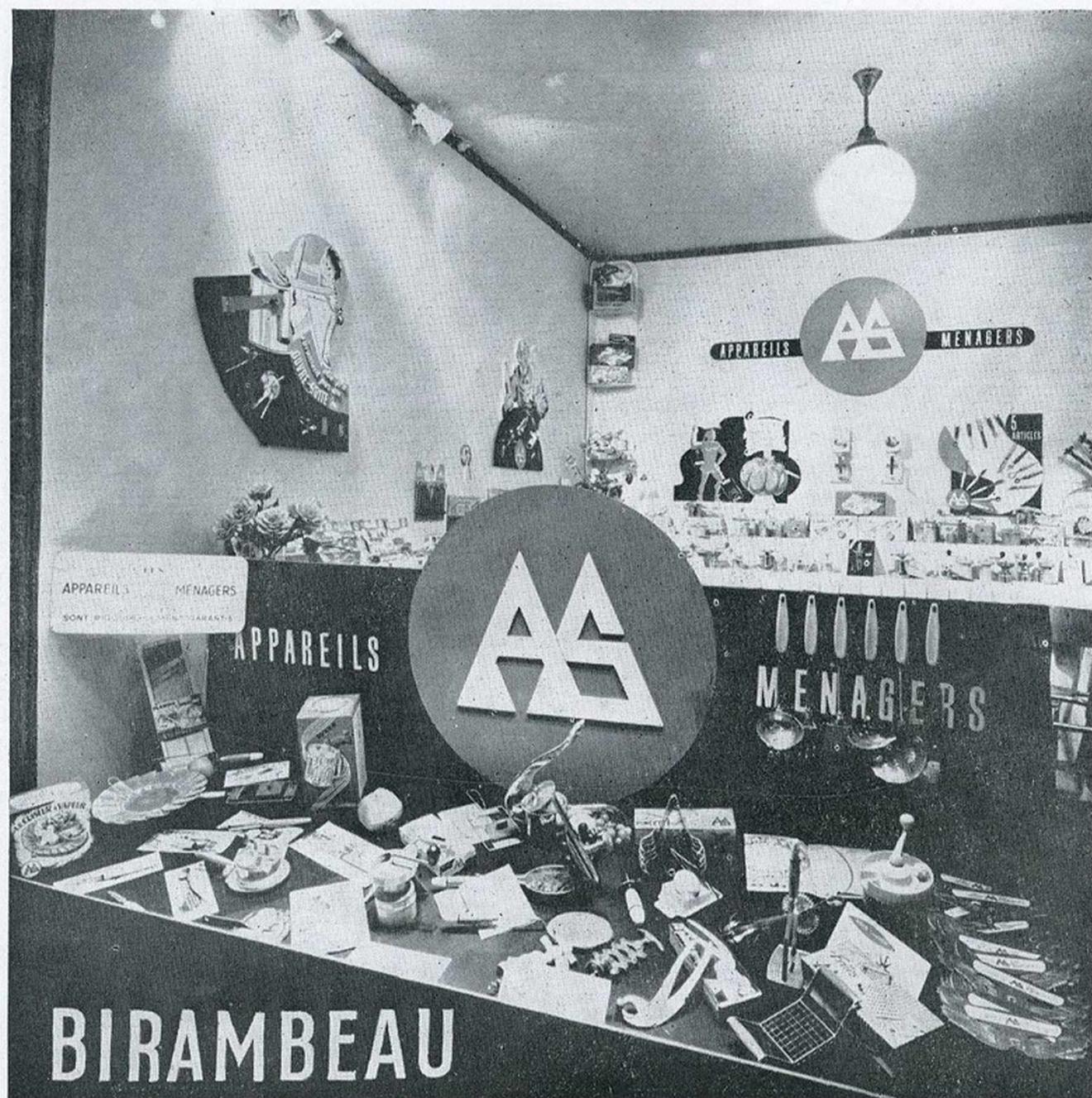


S. E. B.

La super-cocotte SEB est une remarquable réalisation technique, puisque son fabricant a réussi à concilier le maximum de solidité et de sécurité avec un allègement important et un prix des plus abordables, en produisant une gamme étendue de capacités (4 à 22 litres pour les modèles ronds ; 6 et 10 litres pour les modèles ovales), toujours sous une présentation impeccable. Et les visiteurs ont conclu « Seb, Sebo, Sebon ».

S. E. B., Selongey (Côte-d'Or).

La Foire de Lyon 1957



BIRAMBEAU

Présentation très complète et fort remarquable, à Lyon, de nombreux et pratiques appareils ménagers conçus et réalisés par cette firme spécialisée, qui met à la disposition des ménagères un « outillage » simplifiant grandement leur tâche : ces articles vont des fouets, batteurs et tire-bouchons jusqu'aux cuiseurs à vapeur, presse-purée et appareils tels que le « New-Steck » (nouvelle présentation en alu fondu), en passant par les mixers à main avec pales en nylon.

BIRAMBEAU, 4, rue Pierre-Levée, Paris (11^e).



PIGEON

Pour la cuisine, l'éclairage, le chauffage, la vieille et réputée Société des Etablissements Pigeon a exposé ses appareils à butane. On a tout spécialement remarqué ses réchauds portatifs 1 ou 2 feux à bouteilles incorporées dans un modèle standard, et les si commodes radiateurs mobiles à infrarouge.

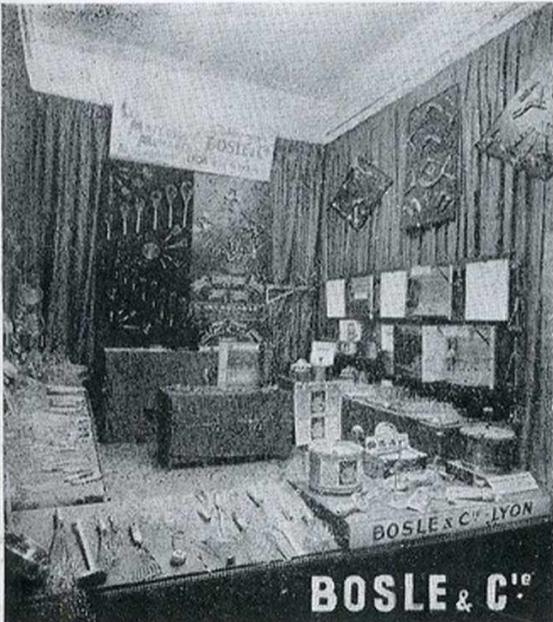
PIGEON, 2, avenue Claude-Vellefaux, Paris (10^e).



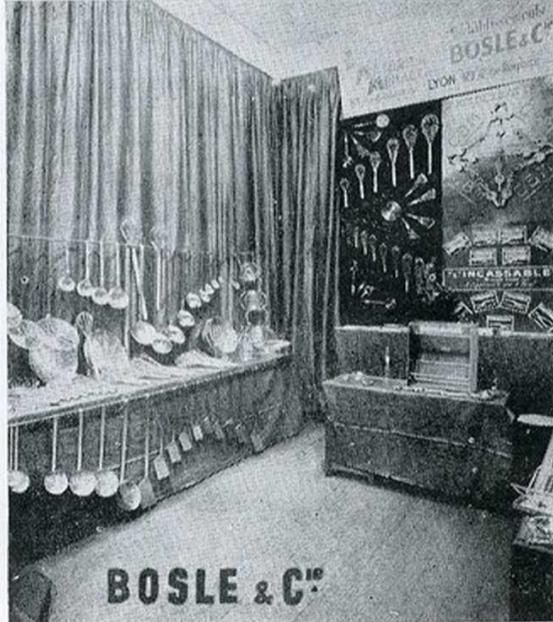
SICA

Avec ses blocs de cuisine « Edelweiss », ses cuisinières à feu continu « Cigale », ses coffres à charbon, blocs-réchauds, armoires à butane, blocs-évier, la Société Sica a montré à la Foire de Lyon qu'elle rend possible, pour la maîtresse de maison, toutes les combinaisons d'agencement en fonction des goûts de celle-ci et de l'espace disponible.

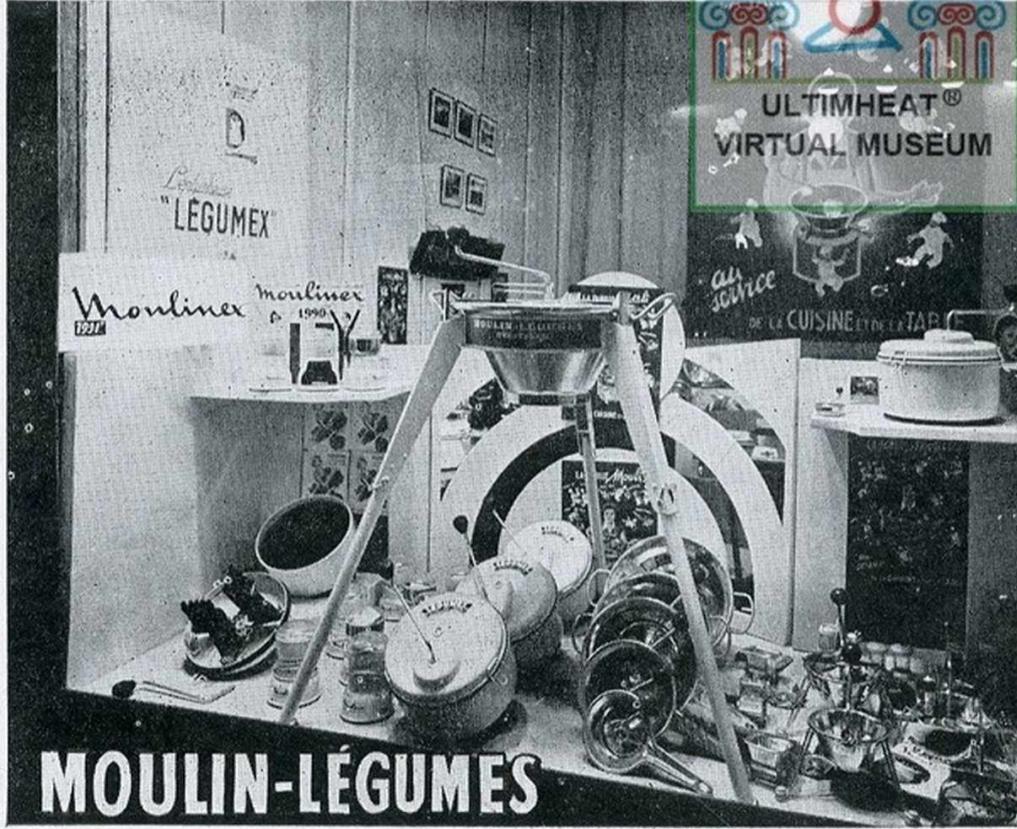
SICA, 38, rue Santos-Dumont, Lyon (Rhône).



BOSLE & C°



BOSLE & C°



MOULIN-LÉGUMES

BOSLE - LE MATERIEL MENAGER

Deux maisons lyonnaises ont présenté leurs fabrications de toute première qualité : articles de ménage et pour professionnels. Dans une exposition très variée, nous avons remarqué, d'une part : essoreuses à salade et lainages, égouttoirs laqués, dénoyauteurs, etc. ; d'autre part, une gamme de fouets pour satisfaire toute demande de ménagères, cuisiniers ou pâtisseries, ainsi que de petits articles en fil de fer pratiques et élégants.

LE MATERIEL MENAGER, 83, rue d'Inkermann, Lyon.
Etablissements BOSLE et C°, 123, av. des Frères-Lumière, Lyon.

MOULIN-LEGUMES

« La plus grosse production du monde en articles étamés », telle est la référence de poids de cette société, dont le stand à la Foire de Lyon a permis aux visiteurs d'apprécier de nouveau la série d'appareils rationnels : « Moulinette », « Mouli-Sel » et « Mouli-Poivre », « Mouli-Julienne », « Mouli-Râpe », etc, sans oublier le simple et élégant moulin à café électrique « Moulinex » et le si pratique éplucheur à légumes « Légumex ».

LE MOULIN-LEGUMES, 7 à 15, rue Jules-Ferry, Bagnolet (Seine).



GOMA

On a beaucoup remarqué, à Lyon, l'aspect esthétique des divers modèles d'appareils de cuisine et de chauffage présentés par cette marque, dont les fabrications sont d'une qualité renommée. La technique très étudiée de ces cuisinières et calorifères assure le maximum de rendement pour le minimum de consommation (en combustibles les plus divers), avec une grande souplesse de fonctionnement.

GOMA, Mariahutte (Sarre).

GOMA

La
Foire
de Lyon
1957



ELITE

Les Etablissements Elite, spécialistes des appareils de chauffage au mazout, ont particulièrement retenu l'attention des techniciens par leur poêles à mazout à turbo-souffleur.

Ces appareils, qui ne répandent ni odeur ni fumée, donnent totale satisfaction aux utilisateurs dans 100 % des cas et réalisent les conditions d'utilisation optima de cet économique et pratique combustible.

ELITE, 97, rue Haxo, Paris (20^e).



ALU-REX

Les fabrications Alu-Rex (maison fondée en 1900) prennent un nouvel essor en mettant sur le marché toute une gamme d'ustensiles avec queues et anses de teintes chatoyantes et de présentation moderne, de qualité « extra-forte » à « super », dans tous les types d'articles ménagers. Quant à la nouvelle cafetière « Caf Rex », elle fera le bonheur de maintes maîtresses de maison et est d'une vente sûre pour le commerçant.

ALU-REX, rue Victor-Hugo, Hyères (Var).



RENAUX

Dans le domaine de l'équipement de la cuisine moderne, un des ensembles les plus réussis est assurément dû à la Maison Renaux et C^{ie}. Ses meubles métalliques éléments, éviers et sous-éviers, ainsi que ses nouveaux blocs ont retenu l'attention des spécialistes du commerce et de l'installation de cette partie essentielle du foyer qu'est, de nos jours, la cuisine.

RENAUX et C^{ie}, 123, rue J.-B.-Clément, Boulogne (Seine).



BECUWE

Les cuisinières de cette grande marque jouissent de la réputation la mieux établie, qu'il s'agisse d'appareils à gaz, charbon et bois ou mixtes, mais l'attention a été tout spécialement appelée, à la Foire de Lyon, par la remarquable réussite que constitue le modèle « 254 » : il s'agit d'une cuisinière 4 feux, adaptable tous gaz, avec allumage automatique, grand four à thermostat, dossier, plateau de propreté et tiroir chauffe-assiette.

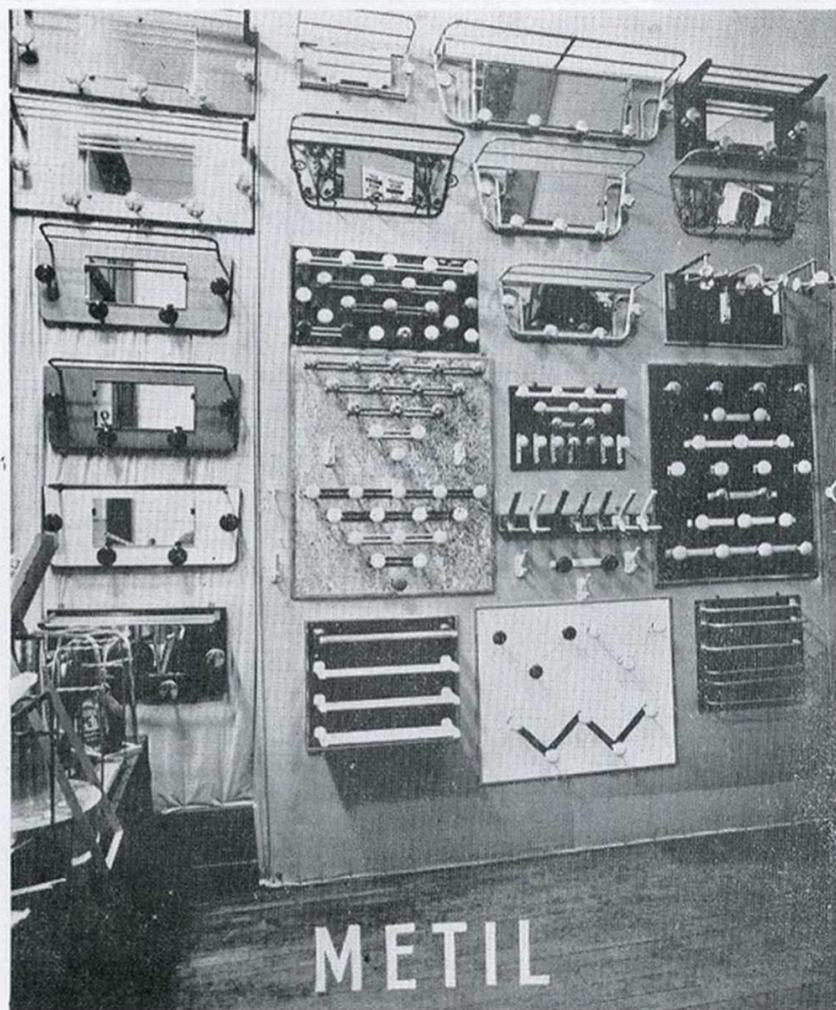
GERARD-BECUWE, 12-14, rue Auguste-Laurent, Paris (11^e).



NORMACEM

Trois productions d'une haute valeur technique et décorative retenaient l'attention sur ce stand : les panneaux stratifiés de revêtement « Célamine », de coloris et d'aspects agréables et divers, en épaisseur 15/10 ; les plaques translucides « Panlame », entre lesquelles est insérée toute la fantaisie des éléments naturels ou artificiels ; le revêtement souple « Polyphane », qui se colle aisément sur tout support.

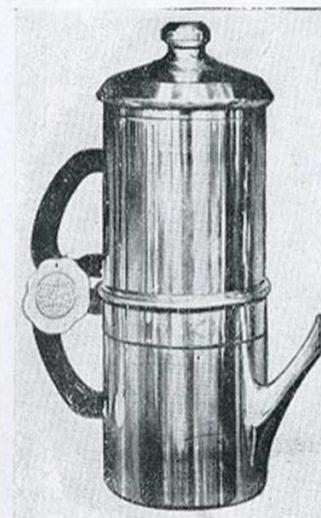
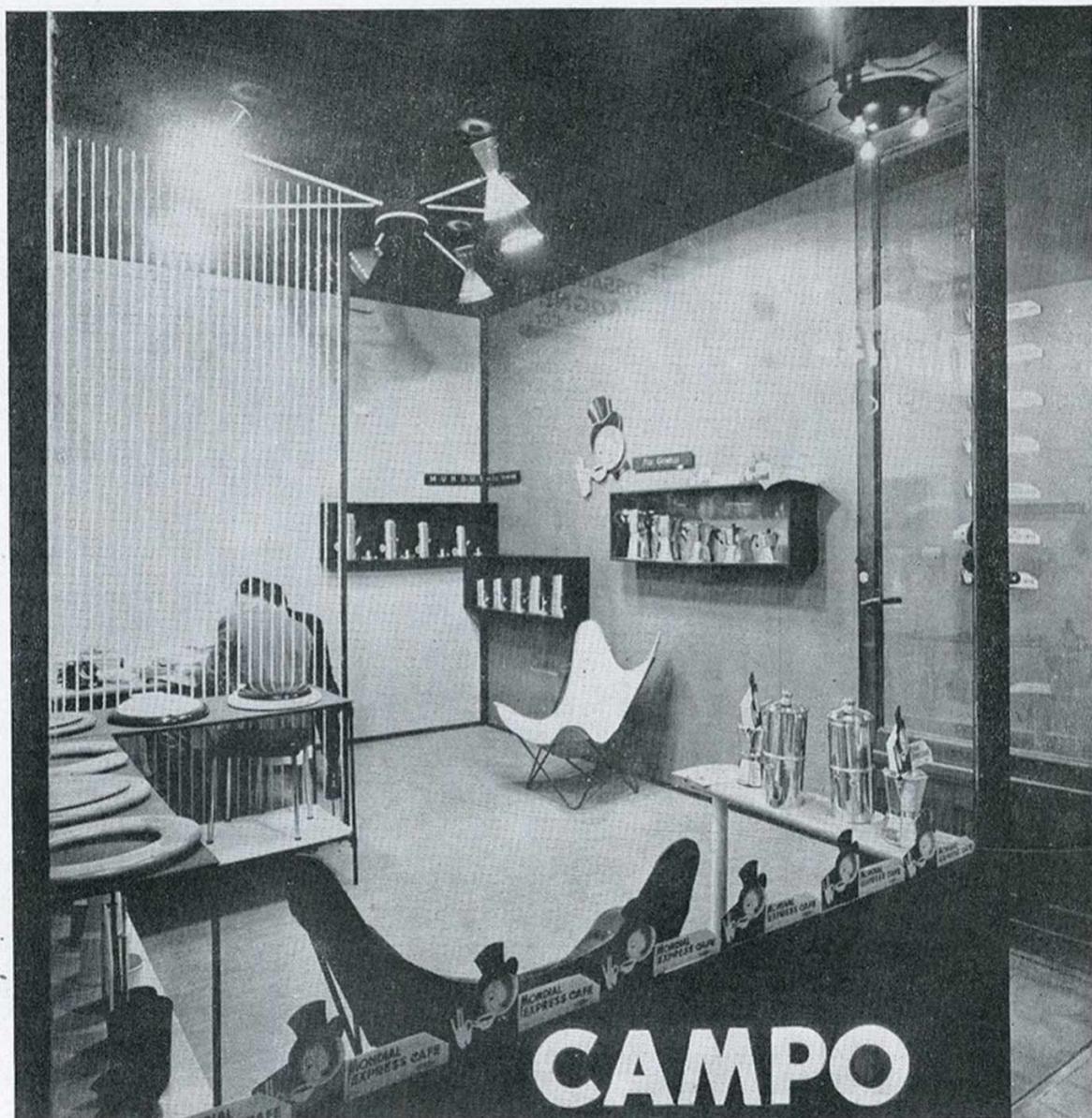
NORMACEM, 6, place Bir-Hakeim, Lyon (Rhône).



METIL

En quincaillerie d'ameublement, la Maison Metil s'est distinguée à la Foire de Lyon par la variété de sa collection de porte-manteaux simples et à glace, vestiaires, porte-chapeaux, porte-serviettes, supports, crochets, patères, etc., tous articles exécutés avec le plus grand soin, en matières premières de choix et sous des coloris élégants et divers.

METIL, 31, rue de la Thibaudière, Lyon (Rhône).



CAMPO - « MONDIAL EXPRESS CAFE »

Cette firme, spécialiste des cafetières d'importation italienne, a exposé de très beaux appareils, qui ont suscité un vif intérêt, car chacun sait que l'on est amateur d'excellent café de l'autre côté des Alpes.

On voit ici la photographie de deux de ces cafetières : à gauche, la « Mundus » ; à droite, la « Mondial Express Café ».

CAMPO - « MONDIAL EXPRESS CAFE », 8, rue Joseph-Vernet, Avignon (Vaucluse).

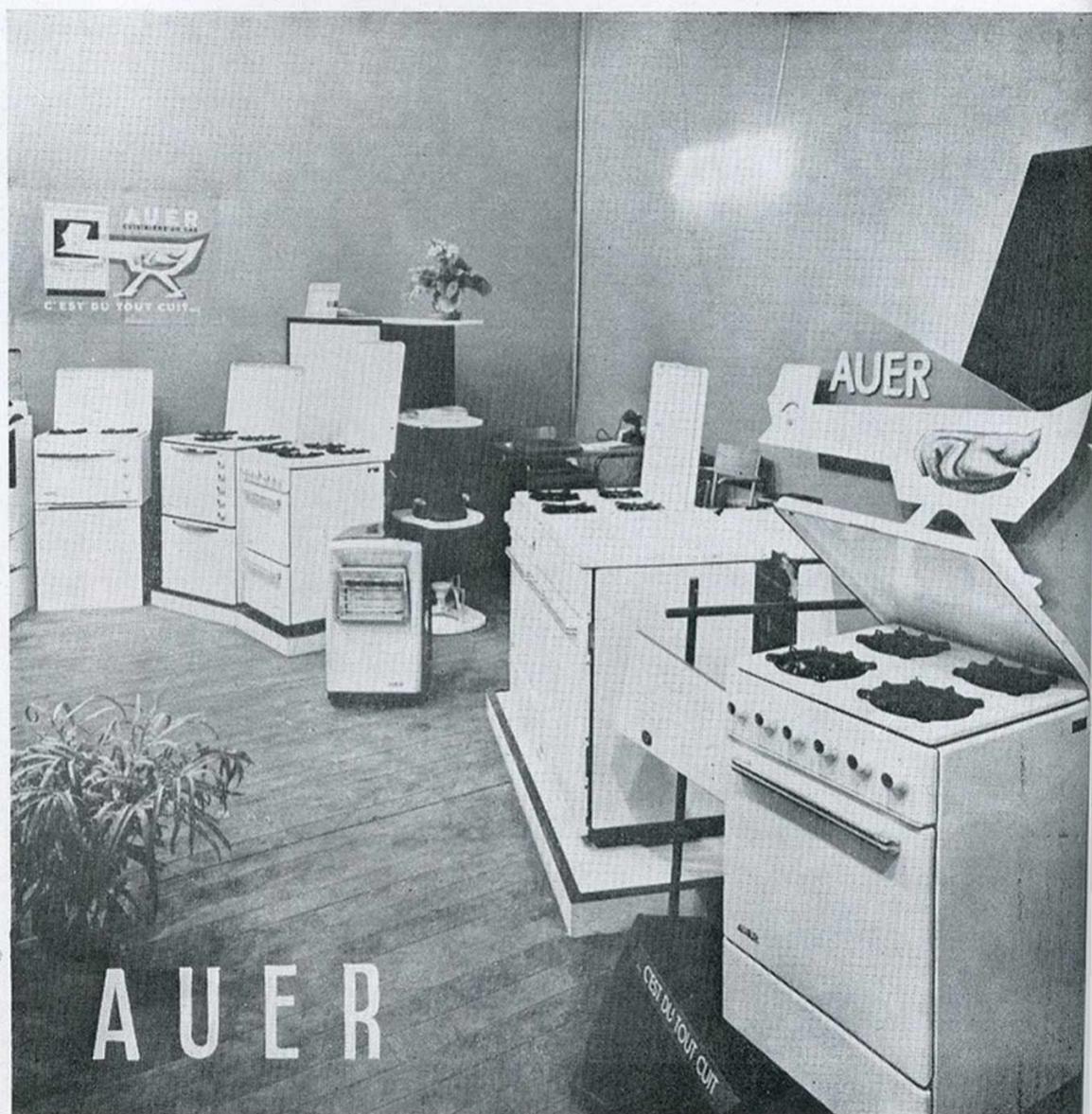


AUER

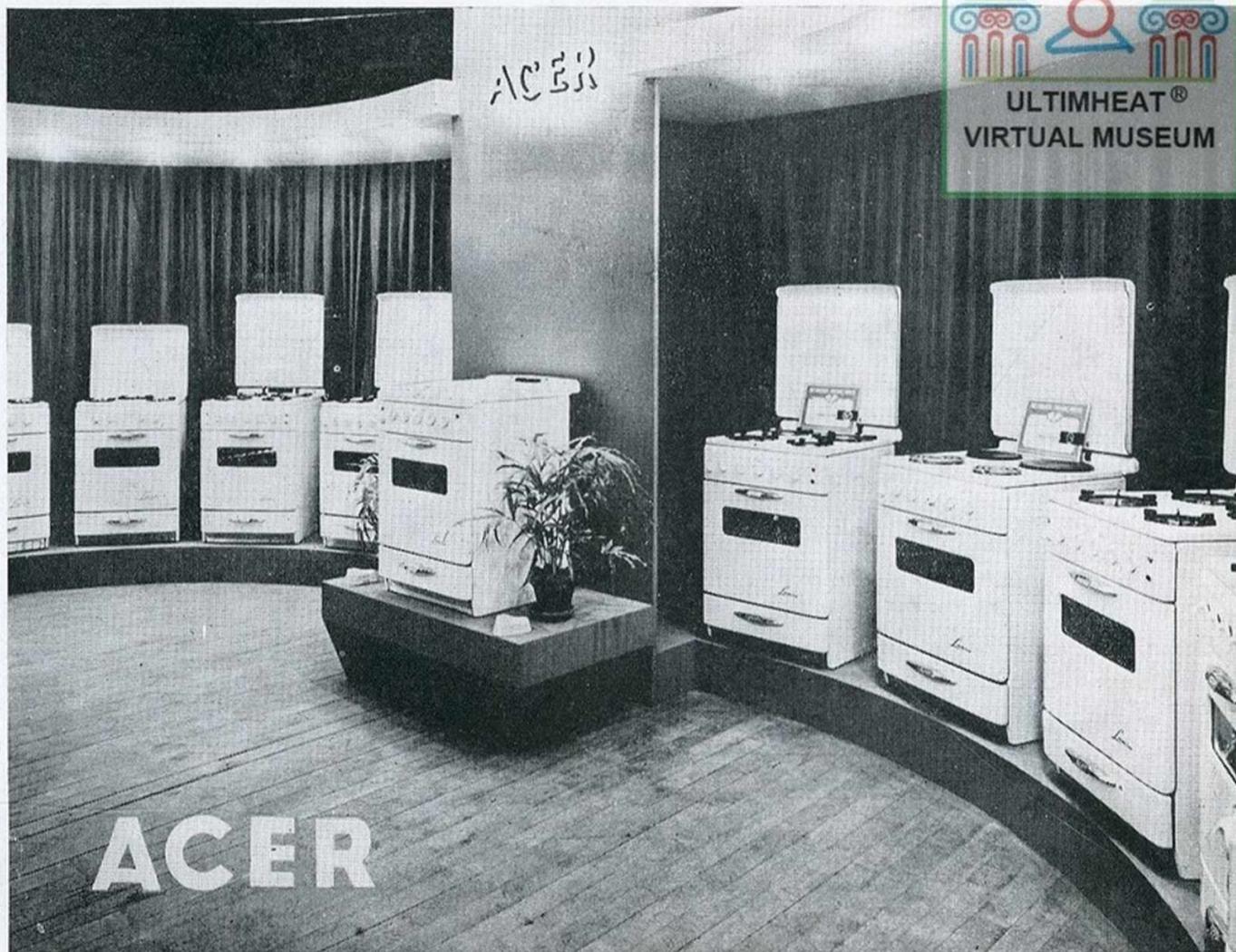
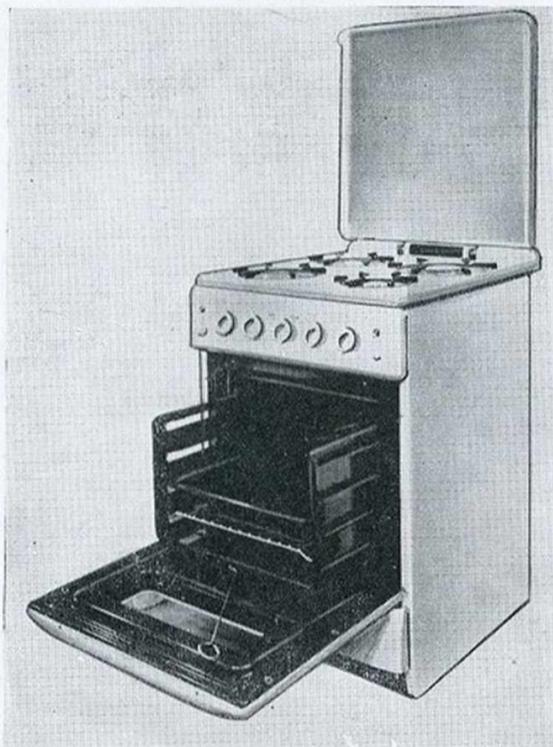
L'excellente formule de vente : « Auer, c'est du tout cuit » a été une fois de plus justifiée, à la Foire de Lyon, par le succès du stand de cette grande firme, où l'on remarquait notamment la cuisinière tous gaz « Tornade 1957 », d'une conception technique et d'une présentation parfaites.

On notait aussi le présentoir (photo ci-contre) destiné à être placé dans les magasins et qui constitue une excellente réalisation.

AUER, 21, rue Saint-Fargeau, Paris (20^e).



AUER



ACER

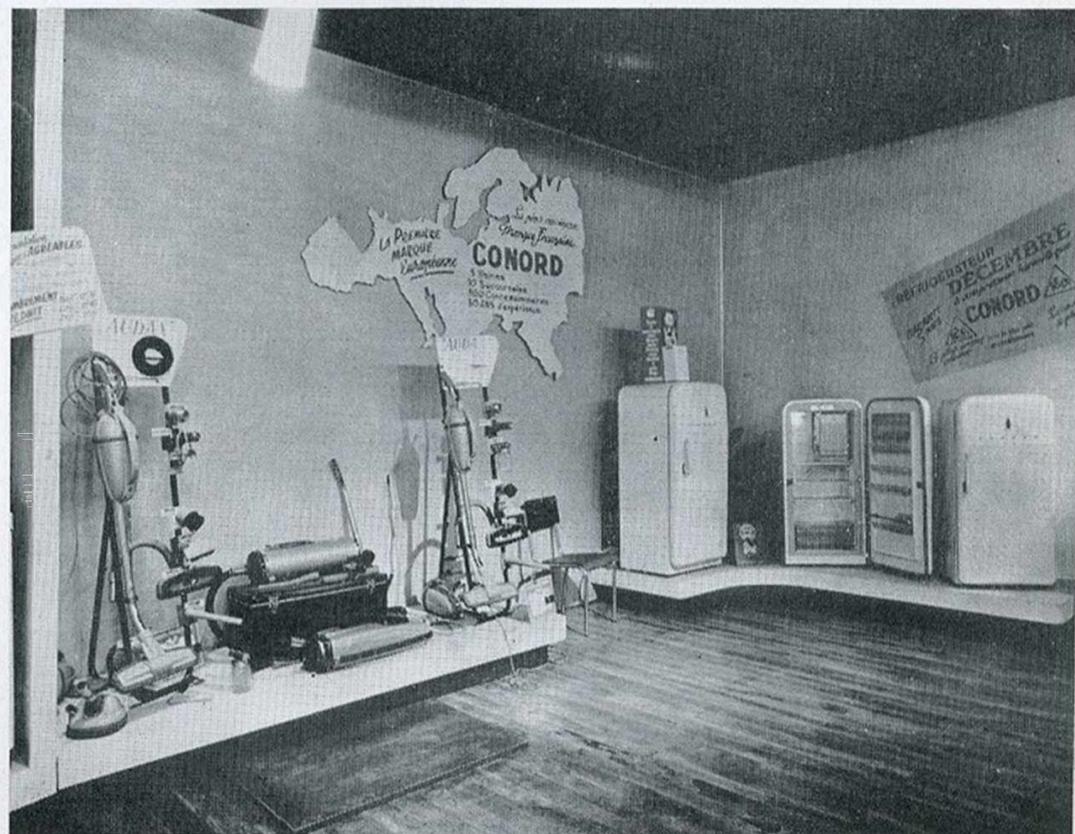
Technique très évoluée, belle présentation et variété de combinaisons des éléments de chauffage ont été notées par les nombreux visiteurs de la Foire qui ont examiné les cinq séries différentes de la cuisinière « Laura », à gaz, électrique ou mixte. Ces appareils offrent notamment trois types de brûleurs pour tous gaz (un intensif, un rapide, un lent) ; Deux modèles possèdent l'interallumage électrique, et un thermostat existe sur four à gaz ou électrique.

ACER, Les Roches-Condrieu (Isère) .



CONORD

« Confort, un nom qui s'écrit Conord » : Cette grande marque française, qui est aussi une grande marque européenne (3 usines, 10 succursales, 300 concessionnaires), vient de faire à Lyon une nouvelle démonstration de l'exactitude de son slogan en présentant sa production 1957.



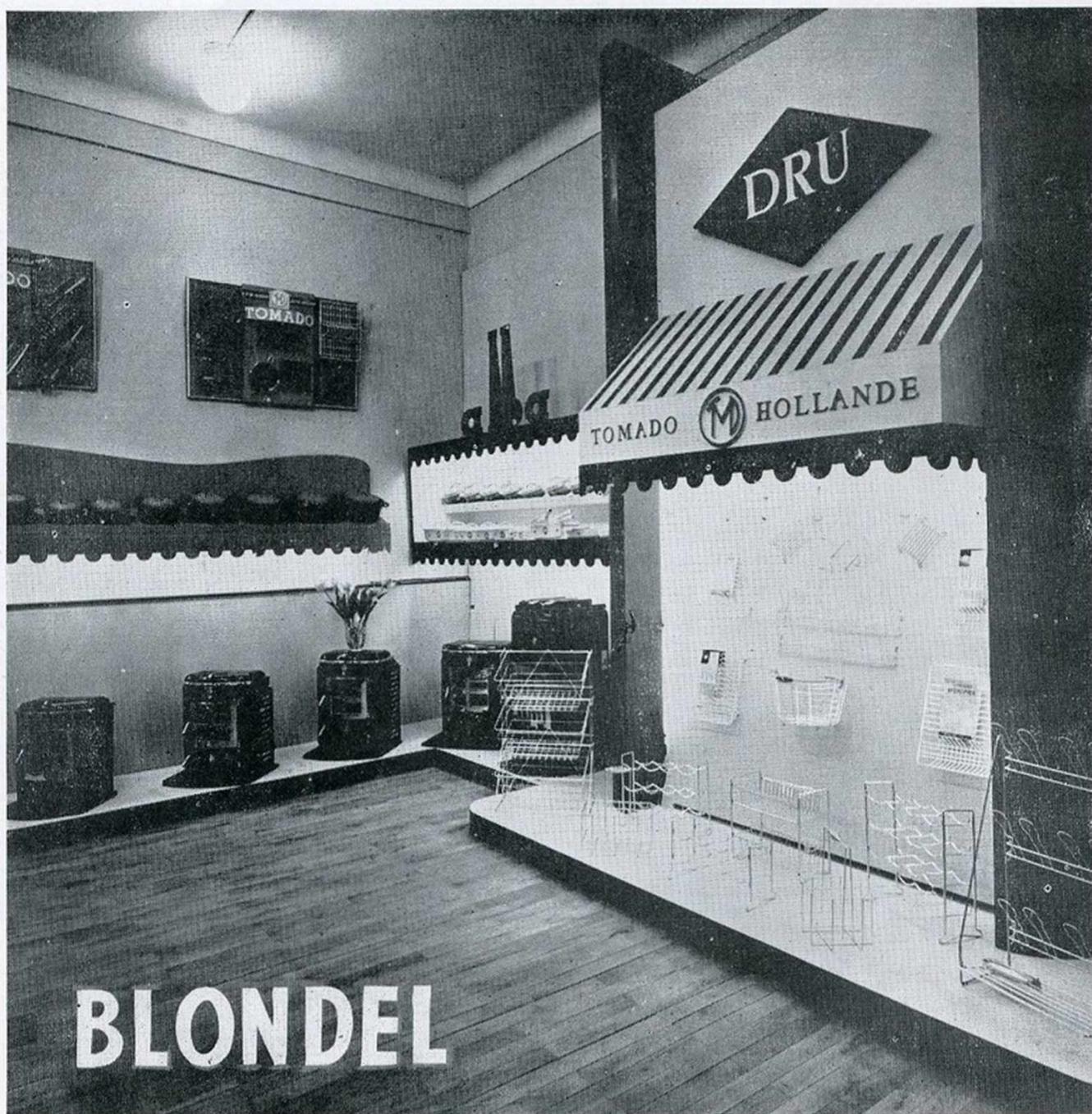
Celle-ci s'étend en effet des aspirateurs « Audax » à la nouvelle machine à laver « Norine » que l'on voit ci-contre (à panier agitateur vertical et cycle de fonctionnement automatique) et aux réfrigérateurs « Décembre » 125 et 180 litres (à compresseur hermétique).

CONORD, 32, rue Olivier-Métra, Paris (20^e).

**La
Foire
de Lyon
1957**



LA BOURGEOISE



BLONDEL

LA BOURGEOISE

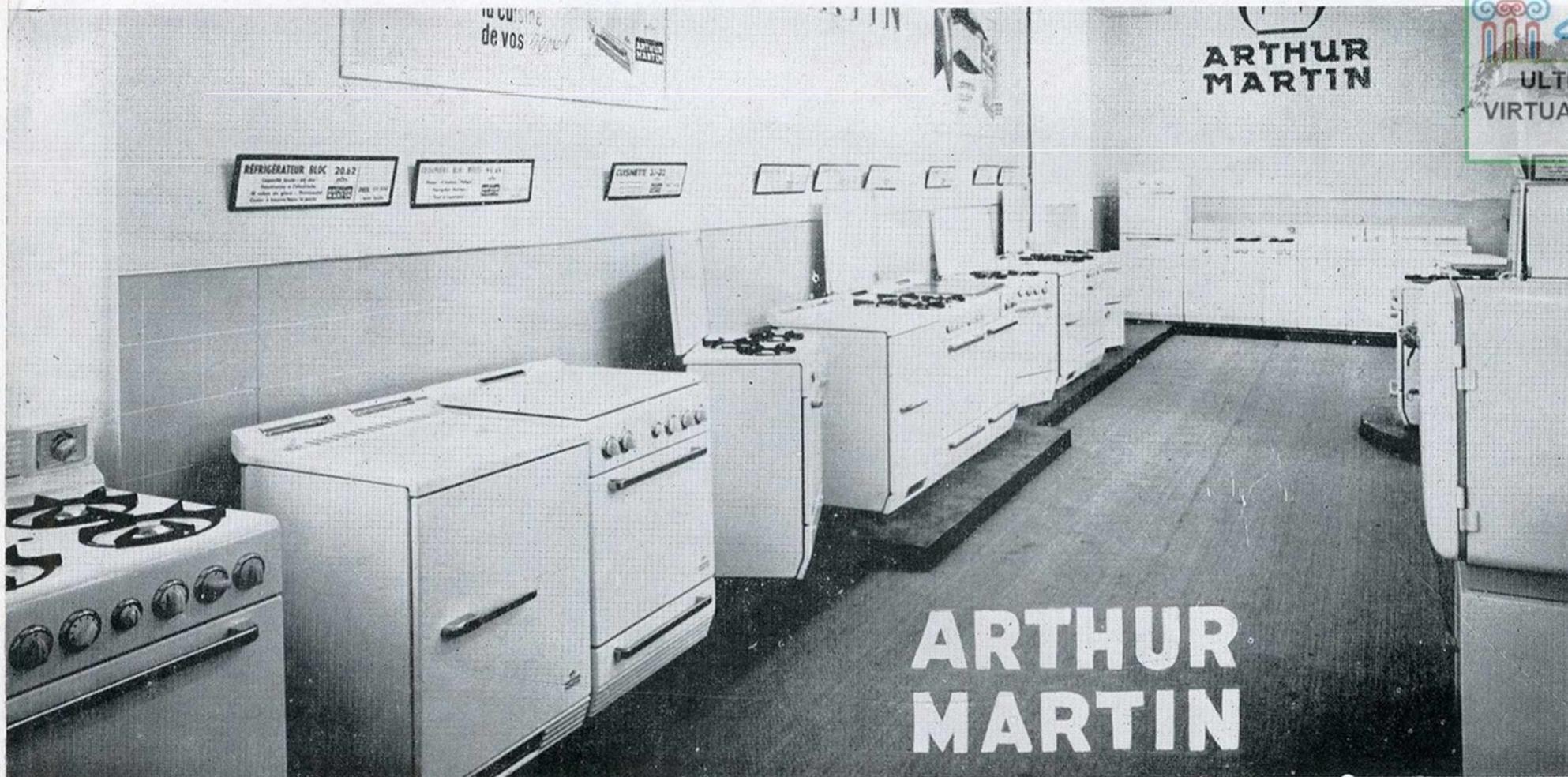
« Pour l'équipement de votre cuisine... bourgeoise, La Bourgeoise ». Cette maison répond au programme inclus dans son slogan en mettant sur le marché des cuisinières de différents modèles, fort remarquables à Lyon, qui se distinguent par des particularités techniques telles que la plaque super-rapide « Regla » sur ses modèles électriques ; elle s'est d'ailleurs attachée à mettre au point des articles d'allure très aisément réglable.

La Bourgeoise, Faverges (Haute-Savoie).

BLONDEL

Toujours d'un intérêt de premier ordre, la présentation Blondel, à Lyon, comprenait les ustensiles de cuisine « Dru » en tôle et fonte émaillées (de formes et de coloris attrayants) et la collection des articles « Tomado » de tous types, notamment en fil de fer étamé et plastifié. On remarquait aussi sur ce stand les foyers « Alba », d'un rendement optimum, qui allient l'élégance à la sécurité et à l'économie.

BLONDEL, 47, rue de Flandre, Paris-19^e.



ARTHUR MARTIN

ARTHUR MARTIN

« Avec cette cuisinière Arthur Martin, commencez la cuisine de vos rêves » : cette invite aux maîtresses de maison, sur le stand de la firme, était justifiée par la superbe gamme des appareils présentés, depuis la cuisinière-bloc mixte jusqu'à la « cuisinière » de luxe 32x32 (pour petites cuisines), sans oublier les réfrigérateurs-blocs et tout ce qui contribue à l'équipement de la cuisine moderne

ARTHUR MARTIN, à Revin (Ardennes), et 36, rue de Châteaudun, Paris (9^e).



MENESA

MENESA

Sur le stand de cette firme, les visiteurs ont admiré un très beau choix d'ustensiles ménagers les plus divers : bassines, cafetières, bouilloires, popotes, récipients culinaires de toute nature. Ils ont été séduits par l'élégance et le fini de ces articles, la qualité de la matière première mise en œuvre et le caractère pratique des modèles exposés.

MENESA, Neunkirchen (Sarre).



SAM

SAM

Si l'outillage de haute qualité produit sous cette marque par les Forges Stéphanoises est justement réputé, les visiteurs marquaient un intérêt toujours renouvelé pour la variété des articles exposés : tournevis, clés de tous types, clés dynamométriques « Dynastop », pince « Otobloc » (outil à tout faire à blocage et verrouillage automatiques), et surtout pour la nouveauté de la saison : la pince « Multigrip-SAM ».

SAM, Le Marais, Saint-Etienne (Loire).

La Foire de Lyon 1957



FAVA

Au stand des Fonderies et Ateliers Vosges-Ardenne, l'attention se portait tout spécialement, parmi une gamme d'appareils intéressants à tous égards, sur la cuisinière tout gaz « Valmy 857 », qui comporte un four à triple paroi calorifugée, du type à circulation et peut recevoir une grillade électrique. Radiateurs et machines à laver complétaient la présentation des productions de cette marque de qualité.

FAVA, 13, rue Planchat, Paris (20^e).



LETANG-REMY

Grande spécialité de cette maison, les ustensiles en acier massif inoxydable « Inox », présentés sur ce stand, ont fait l'admiration d'un public nombreux, séduit à la fois par la beauté de la matière mise en œuvre et par l'élégance des lignes de ces articles. On peut se rendre compte sur la photographie de la diversité de ces fabrications qui font de l'acier un véritable métal d'orfèvrerie.

LETANG-REMY, 101, rue de Bagnolet, Paris (20^e).



DAFFOS

Un public manifestement intéressé par les solutions techniques et l'élégance des appareils a rendu visite au stand de ce fabricant spécialisé, qui exposait son chauffe-eau « Daffos-National » (démontable instantanément et sans peine, en vue d'en nettoyer le corps sous le robinet d'eau froide) et ses chauffe-bains « Vogue-Sécurité » et « Super-Sécurité », toutes productions d'un fonctionnement parfait.

DAFFOS, 16, rue Léchevin, Paris (11^e).



VENDÔME

Le parfait fonctionnement de la machine à laver « Vendôme », grâce à son tambour rotatif à marche inversée, sa belle présentation acier émaillé au four, sa capacité de lavage ont été vivement appréciés à la Foire de Lyon. Rappelons que cet appareil lave, bout, rince et essore 5 kg. de linge sec.

VENDÔME, rue La-Fontaine, Brive (Corrèze).



ERMEL

La poubelle mécanique est un appareil indispensable dans toute cuisine moderne : Cette maison a exposé à Lyon une série très complète de ces récipients à détritrus, pratiques, propres et hygiéniques. D'un fonctionnement parfait et d'une présentation des plus agréables, ces poubelles à pédales sont réalisées en modèles ronds et carrés.

ERMEL, 1^{er} ter, rue Baudin, Levallois (Seine).

LA QUINCAILLERIE MODERNE

MAI 1957



HAINAUX

Dans ses deux usines parfaitement équipées de Niort (Deux-Sèvres) et de Revin (Ardennes), la Firme Hainaux et Cie construit en grande série les appareils à la fois pratiques, économiques et de très belle présentation que l'on a vus sur son stand : cuisinières « Rock and Roll » charbon et tous gaz, « Grand Large » à gaz, réchauds-valises, radiateur mobile « Rallye » à bouteille de butane incorporée.

HAINAUX et Cie, 88, rue de Bellune, Niort (Deux-Sèvres).