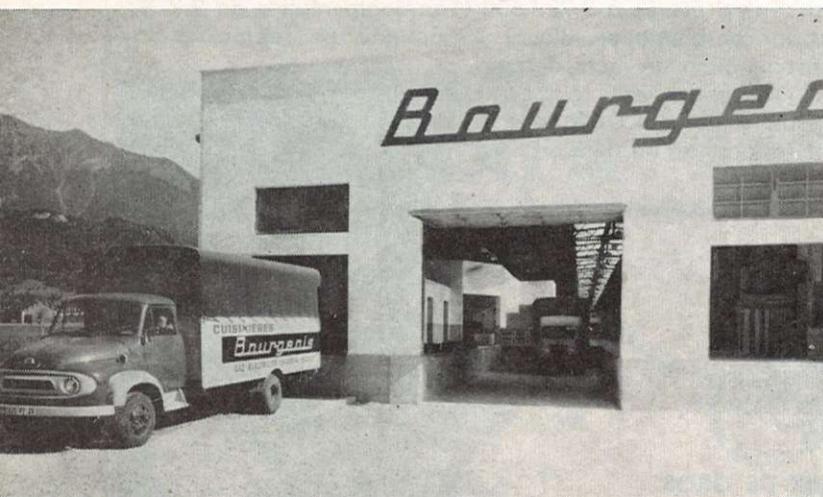


la nouvelle usine **BOURGEOIS** DE FAVERGES



Quais de chargement. Le quai central est suffisamment profond pour recevoir des semi-remorques, de plus, il permet l'hiver dans ce climat rigoureux, de charger à l'intérieur.

reportage
JACQUES-AGNES

LA première usine BOURGEOIS est née en 1945. Superficie modeste 400 m². Activité : fabrication des cuisinières électriques. Lieu : FAVERGES (Haute-Savoie). 1945 — 1966 = 21 ans, l'âge adulte.

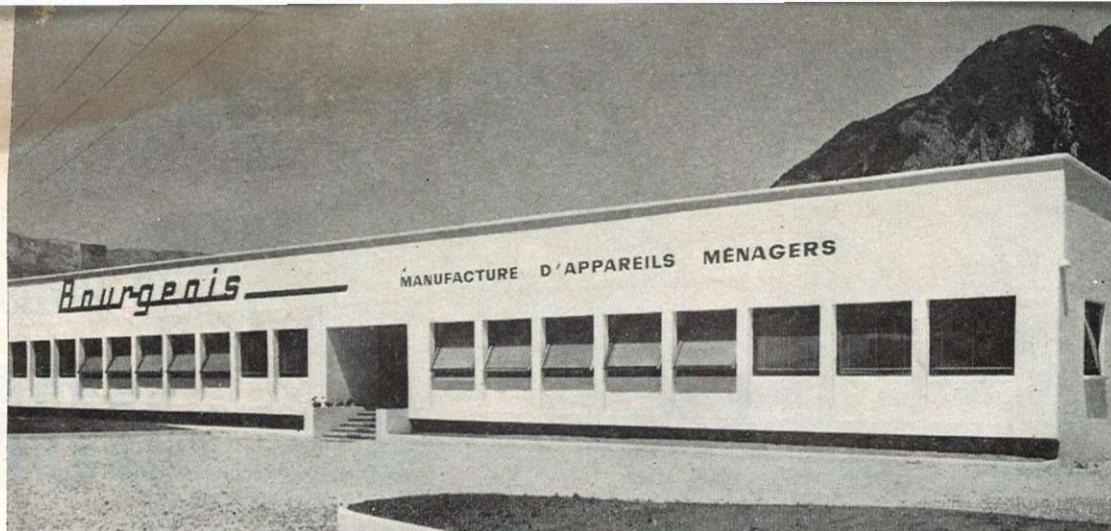
Cette affaire n'a cessé de grandir. Les bâtiments ont « poussé » en hauteur, en largeur, la surface initiale des ateliers a été multipliée par dix, soit 4 000 m² qui pourtant, dès 1964, s'avèrent insuffisants. La construction d'une nouvelle unité de production fut entreprise, elle fonctionne depuis août 1965.

la nouvelle
usine

Il faut souligner tout d'abord que le bâtiment blanc, de lignes rectangulaires, sobre et élégant, ne dépare pas le cadre dans lequel il vient s'insérer. La commune de FAVERGES est entourée de sommets, et non des moindres puisque le Mont-Blanc se détache à l'horizon. Le site est admirable et l'on se réjouit de l'évolution esthétique en matière de construction d'usines.



La façade



Derrière la façade de 42 m qui abrite les Services Administratifs et Commerciaux, s'étendent sur une longueur de près de 150 m, les ateliers d'émaillerie et de montage ainsi que les magasins et zones de stockage représentés partiellement par nos illustrations.

Les bureaux, légèrement surélevés par rapport aux ateliers, pourvus de larges baies vitrées, sont clairs et spacieux. Une salle de conférences et une salle d'exposition permettent de présenter la gamme complète, dans les meilleures conditions.

les ateliers

La conception particulière de l'infrastructure métallique qui porte la toiture a permis une toiture presque plate, malgré son importance (6 500 m²). Une partie de la couverture, réalisée en polyester, assure dans les différents ateliers une bonne diffusion de la lumière du jour. La climatisation des locaux est assurée par une installation à air pulsé.

L'atelier d'outillage et les ateliers de tôlerie (presses, découpage, emboutissage) n'ont pas été transférés, ceci sans inconvénient étant donné la faible distance entre les deux usines.

L'implantation des nouveaux ateliers a été conçue de manière à réaliser un circuit ininterrompu des divers produits, de la matière brute

aux appareils terminés, sans jamais se recouper. Chaque service dispose d'une surface et de moyens suffisants dès maintenant pour doubler la capacité de production. L'ordre et une propreté méticuleuse règnent partout.

organisation commerciale

Maison créée et dirigée par un homme qui a su s'entourer de collaborateurs efficaces. A l'image du matériel qui sort des ateliers, les bases sont solides. La politique peut-être un peu prudente, est continue et cohérente.

La distribution est confiée soit à des concessionnaires à secteurs exclusifs, soit à des représentants travaillant pour le compte de la firme.

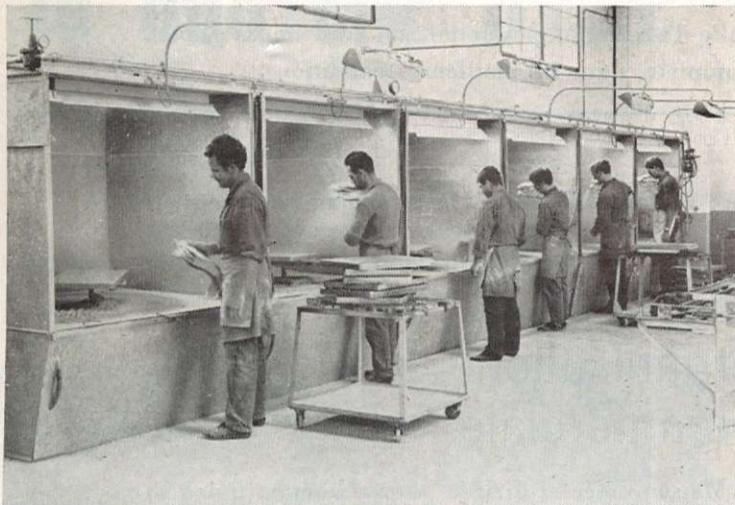
Vue d'une chaîne de montage.



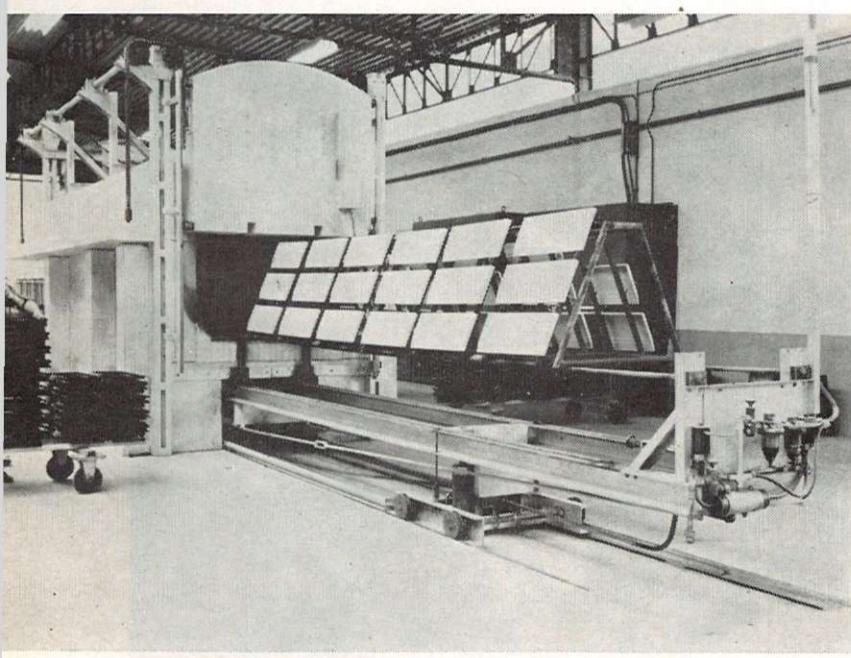


L'Emaillerie : Vue générale

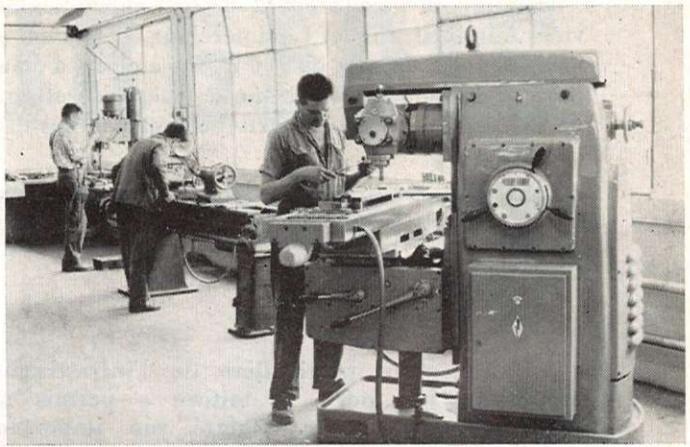
Les cabines de pistolage



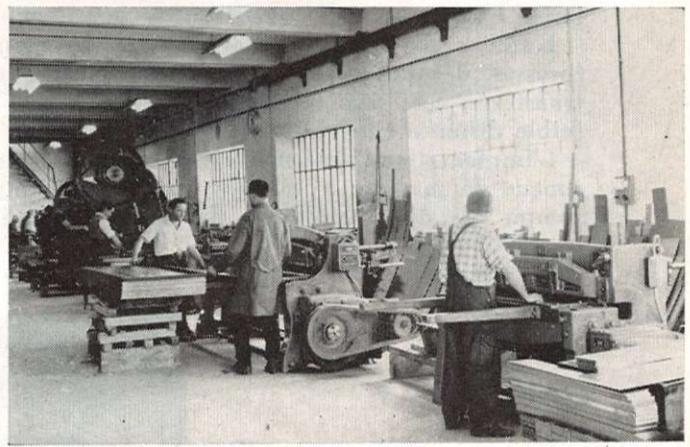
L'un des fours de cuisson. Unique en son genre, puisqu'il a été conçu et réalisé par les Ets BOURGEOIS. Il présente la particularité rare pour un four de ce type, d'être entièrement automatisé ; en effet, 3 mouvements synchronisés permettent en quelques secondes et simultanément, l'ouverture des deux portes, la sortie des pièces cuites d'un côté et l'entrée des pièces à cuire de l'autre côté. Four de type classique modernisé et adapté aux exigences actuelles.



la nouvelle usine **BOURGEOIS**

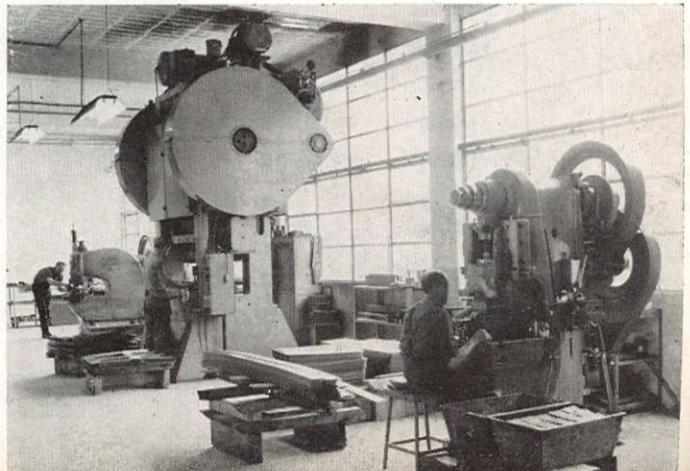


Vue partielle de l'atelier d'outillage



Atelier de tôlerie. Au premier plan, mise au format des tôles sur cisaille

Deux presses de 250 et 80 tonnes



L'ANCIENNE USINE



de Faverges

gamme

La gamme comporte :

- des cuisinières électriques, charbon, gaz, mazout, mixtes gaz-électricité,
- des fours indépendants et tables de cuisson,
- des réchauds-meubles,
- des placards : cache-bouteille, réservoirs à mazout ou autres.

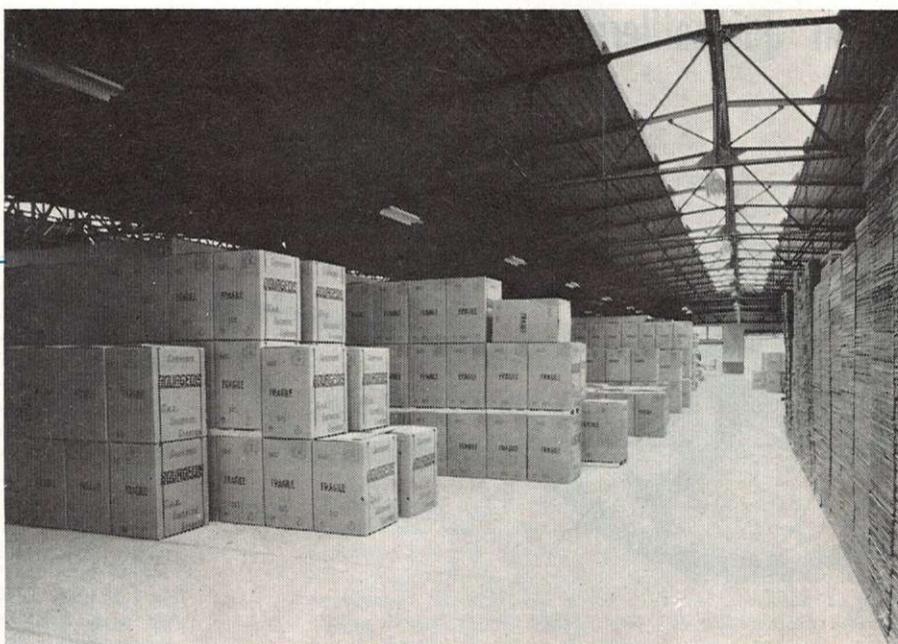
Signalons le département fours professionnels (pour hôtels, restaurants, collectivités, pâtisseries, etc.).

quelques chiffres

Superficie totale	17 000 m ²
Superficie des ateliers	10 500 m ²
Capacité de production	50 000 appareils
Production 1965	20 000 appareils
Personnel	140 personnes

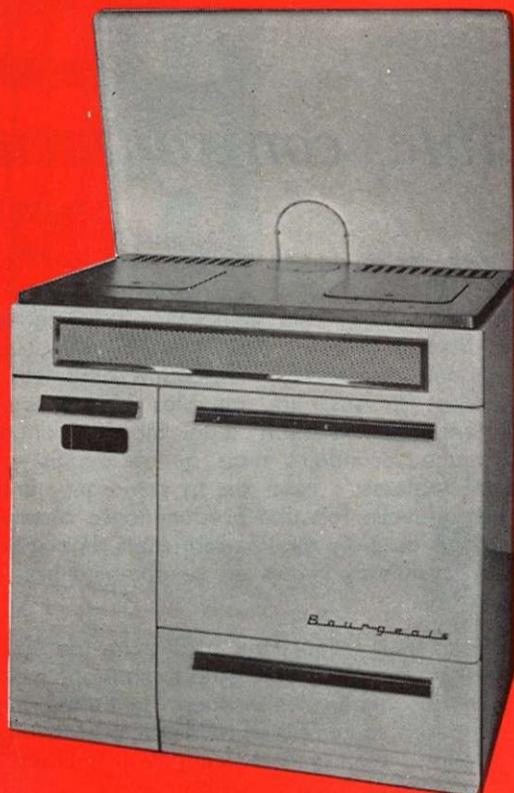
nos reportages

Stockage des produits finis en instance d'expédition ▶





Bourgeois



FAVERGES (HAUTE-SAVOIE)

tél : Annecy (79) 45.72.07

MAZOUT

CUISINIÈRE MAZOUT

Dimensions : H. 820, L. 850,
P. 570

Four : H. 280, L. 400, P. 400.
Brûleur à flamme bleue 7 500
calories.

AUTRE MODELE :

Largeur 650.
Brûleur 5 500 calories.

CHARBON

CUISINIÈRE CHARBON A FEU CONTINU

Dimensions : H. 820, L. 850,
P. 570.

Four : H. 280, L. 400, P. 400.
Foyer mixte bois et charbon
ou foyer pot.

AUTRE MODELE :

Largeur 650.
Foyer mixte bois et charbon.

Les cuisinières mazout - charbon - gaz - électricité - mixte sont juxtaposables



une nouveauté...

4 FEUX TOUS GAZ

Modèle 66.04

ENCOMBREMENT REDUIT

Dimensions : H. 820, L. 470, P. 600.



TROIS FEUX EN LIGNE

Dimensions : H. 820, L. 910,
P. 435.

Four avec thermostat
H. 280, L. 330, P. 350.



TROIS FEUX

Dimensions : H. 820, L. 600,
P. 470.

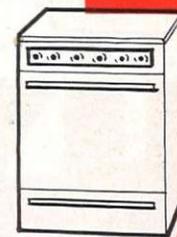
Four avec ou sans hublot -
Thermostat.
H. 310, L. 400, P. 380.



QUATRE FEUX

Dimensions : H. 820, L. 600,
P. 570.

Four avec thermostat.
H. 310, L. 400, P. 420.



QUATRE FEUX AVEC HUBLLOT

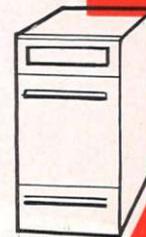
Dimensions : H. 820, L. 600,
P. 570.

Four avec thermostat
H. 310, L. 400, P. 420.
Modèle luxe avec tous les
perfectionnements existant à
l'heure actuelle.



MEUBLE COMPLEMENTAIRE

Cache-bouteille ou
Réservoir auxiliaire mazout
ou placard de rangement
(avec table de travail)
Meuble réchaud ou 2 feux
gaz.
Largeur 300



FOUR INDEPENDANT PRESTIGE

6 versions.
Dimensions : H. 300, L. 400,
P. 420.

Peut s'incorporer dans un
ensemble fonctionnel
comprenant table de cuisson
et vaste placard - Modèle
à encastrer.

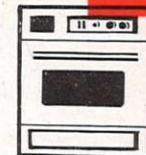
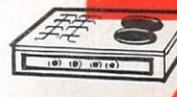


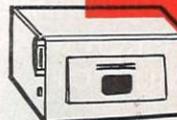
TABLE DE CUISSON

4 feux - Encastrable ou
indépendante.
Peut s'incorporer dans
l'ensemble ci-dessus.



FOURS PROFESSIONNELS

Pour hôtels - restaurants -
collectivités -
pâtisseries, etc...
Différentes versions.



Tous les modèles se font en tous gaz - Tout électrique et mixtes.