

LE FAMILISTÈRE DE GUISE

[ACCUEIL](#) [DÉCOUVRIR](#) [RESSOURCES](#) [LES COLLECTIONS](#) [RÉCHAUD À GAZ N° 140 « LE FURNUS »](#)

RÉCHAUD À GAZ N° 140 « LE FURNUS »



Réchaud à gaz n° 140 « Le Furnus ». Usines et Fonderies Arthur Martin, modèle vers 1928. Image avant restauration. Collection Familistère de Guise (inv. n° 2017-4-20). Crédit photographique : Familistère de Guise, 2018.



Réchaud à gaz n° 140 « Le Furnus ». Usines et Fonderies Arthur Martin, modèle vers 1928. Image avant restauration. Collection Familistère de Guise (inv. n° 2017-4-20). Crédit photographique : Familistère de Guise, 2018.

Auteur du modèle :

Usines et Fonderies Arthur Martin

Raison sociale de la société de fabrication d'appareils de chauffage et de cuisson en fonte de fer implantée à Revin (Ardennes) en 1882, filiale française de l'entreprise familiale Nestor Martin fondée à Huy (Belgique) en 1854, active en France aux XIX^e et XX^e siècles.

Lieu :

Revin

Date :

vers 1928

Technique :

fonte de fer ; fonte de fer émaillée

Mesures :

H. 29 ; L. 62 ; P. 37,5

Inscriptions :

moulé en relief sur la porte du four : « LE FURNUS | FONDERIES ARTHUR MARTIN REVIN | N° 140 » ; moulé en relief sur le dessus de la table de cuisson : « A M | R | RECHAUD FURNUS | N°s 140-141 ».

Domaine :

appareil de cuisson

Type :

réchaud-four au gaz

Acquisition :

don Godin SA, 2017

Inventaire n° :

2017-4-20

Notice :

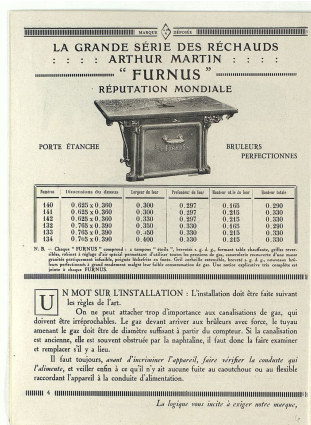
Parmi la documentation commerciale produite par la Société Arthur Martin conservée au Familistère, le réchaud à gaz « Le Furnus » apparaît dans le catalogue, *L'art du feu*, publié vers 1928. Ce petit appareil en fonte de fer émaillée se compose d'un four surmonté d'une plaque chauffante comprenant trois brûleurs dont une grille rectangulaire réversible. En position haute, elle chauffe les fers à repasser et en position retournée, elle permet de griller les aliments dans le four.

La cuisine au gaz facilite le travail domestique. Elle affranchit la ménagère de la pénible tâche de l'entretien du feu que nécessite la cuisinière au charbon pour la cuisson des aliments, qui surchauffait les intérieurs, notamment en été. La période de l'entre-deux-guerres est marquée par la

LE FAMILISTÈRE DE GUISE



Réchaud à gaz n° 140
« Le Furnus ». Usines et
Fonderies Arthur
Martin, modèle vers
1928. Image avant
restauration. Collection
Familistère de Guise
(inv. n° 2017-4-20).
Crédit photographique :
Familistère de Guise,
2018.



Le réchaud à gaz n°
140 « Le Furnus » dans
l'album de 1928 des
Usines et Fonderies
Arthur Martin. Dépôt du
Département de l'Aisne
(inv. n° CG02-485.1).
Crédit photographique :
Familistère de Guise,
2008.

recherche d'un plus grand confort dans l'espace domestique et dans l'accomplissement des activités ménagères. Ce phénomène transparait lors du Salon des Arts Ménagers dont la première édition s'ouvre à Paris en 1923. Le gaz manufacturé est présenté comme plus économique, plus hygiénique et plus commode d'utilisation que le charbon. Les Fonderies Arthur Martin développent rapidement toute une gamme de produits fonctionnant au gaz : réchauds, rôtissoires, réchauds pour le travail en atelier (chapeliers, repasseuses, etc.), cuisinières, radiateurs, cheminées et calorifères. Deux catalogues publiés en 1910, sont entièrement dédiés aux appareils de cuisson et de chauffage au gaz. Dans l'album de 1928, le groupe, qui se qualifie « [d'] arbitres du Confort Moderne », invite sa clientèle à adopter « toute la cuisine par le gaz ». La note introductive décline toutes les qualités de ce combustible : « facilité d'installation, mise en service à tous moments, rapidité de cuisson et marche silencieuse, propreté absolue, pas de cendres, pas de foyers à décrasser, pas de fumées, pas de stocks encombrants en bois et en charbon, contrôle de la dépense immédiatement, réglage précis et instantané, faible capacité d'encombrement. Plus de cuisines surchauffées. ». À la même période, la Société du Familistère présente, dans une moindre mesure, une section dédiée aux appareils à gaz dans son catalogue général.

À la mort de Jean-Baptiste André Godin, les usines du Familistère dominent le secteur de la fabrication d'appareil de cuisson et de chauffage en fonte de fer. Toutefois, le développement croissant de la concurrence à la fin du XIX^e siècle et à la Belle Époque, menace cette position. Les fonderies Arthur Martin comptent parmi les principaux concurrents de la Société du Familistère. Le groupe est à l'origine une filiale française de l'entreprise familiale Nestor Martin, fondée à Huy en Belgique en 1854. Une première unité de production française est installée en 1882 à Neuves-Forges puis rapidement transférée à Revin dans les Ardennes. En 1925, les entreprises familiales prennent la forme de Sociétés anonymes : « Usines et Fonderies Nestor Martin » en Belgique et « Usines et Fonderies Arthur Martin » en France. Arthur Martin (1883-1979), petit-fils du fondateur Nestor Martin (1825-1916) et fils d'Arthur Martin (1852-1924), assure seul la direction des deux sociétés. En 1934, les usines s'équipent pour entreprendre la fabrication en

LE FAMILISTÈRE DE GUISE

grande série d'appareils en tôle, pour l'utilisation du gaz et de l'électricité dans la cuisine et le chauffage. Bien que la Société du Familistère développe une production adaptée à ces énergies, les appareils fonctionnant au charbon demeurent majoritaires. Dans les années 1970, le groupe est racheté par la société suisse, Électrolux, qui continue à commercialiser de l'électroménager de la marque Arthur Martin.

Le réchaud à gaz n° 140 « Le Furnus » a été restauré en 2019 avec le concours du Département de l'Aisne et de l'État (ministère de la Culture et de la Communication).

Bibliographie :

L'art du feu, Revin, Charleville, Usines et fonderies Arthur Martin, 1928, [p. 4].
Delaunay (Quynh), *Société industrielle et travail domestique. L'électroménager en France (XIX^e-XX^e siècle)*, Paris, L'Harmattan, 2003, 431 p.
Dos Santos (Jessica), *L'Utopie en héritage. La Société du Familistère de Guise, de la mort de Jean-Baptiste André Godin à la dissolution de l'association (1888-1968)*, Lille, Thèse de doctorat, Université Charles de Gaulle - Lille III, 2012, 827 p.

Mots-clés : appareil de cuisson ; gaz

Notice créée le 27/04/2020. Dernière modification le 22/05/2020.