ANGELO MARIANI (1838-1914), PHARMACIEN DE GÉNIE ET PUBLICISTE MODERNE

Olivier ROLLAND

La seconde moitié du XIX^e^ siècle marque l'entrée de la chimie organique et de la pharmacie dans l'époque moderne. On va au delà de l'herboristerie en cherchant à identifier les principes actifs et en mettant au point des formes galéniques. Les pharmaciens étaient encore des artisans préparant les médicaments répondant aux formules des prescriptions magistrales des médecins, en respectant la pharmacopée française. Loin des contraintes des règlementations actuelles, ils pouvaient concevoir des préparations médicamenteuses qui étaient leur propriété, sans autorisation officielle. Beaucoup d'entre eux recherchent une formule miracle lucrative. Pendant cette période certains portent leur intérêt vers des vins médicamenteux ou toniques. Les apéritifs à base de quinquina apparaissent à cette époque : Dubonnet (1846), Byrrh (1873), Saint-Raphaël (1890). Mais c'est Angelo Mariani qui remportera un succès mondial avec son "vin Mariani" à base de coca. Il est particulièrement connu à Saint-Raphaël pour avoir possédé à Valescure, près du rond-point des Anglais, une très belle villa, la villa Andréa.

Ange François Mariani (le prénom d'Angelo viendra plus tard) est né le 17 décembre 1838 à Pero-Casevecchie (Haute-Corse), dans la Castagniccia où sa famille a ses racines dans des villages proches : Morosaglia, centre historique de la Corse, La Porta et Pruno (nom du piquant de la bogue de la châtaigne).

Angelo Mariani
Portrait par Nadar (1880)

Des personnalités issues de ces villages en lien avec la famille ont permis peut-être à Mariani de naitre sous une bonne étoile et de lui ouvrir la voie. Ainsi Morosaglia a vu naitre en 1725 le général Pasquale Paoli, père de la nation corse, dont les écrits ont inspiré la constitution des États-Unis. Il est l'oncle de Xavier Paoli qui va jouer un rôle très important dans la vie et la réussite d'Angelo Mariani. La Porta, connu pour son campanile rococo le plus haut de Corse (45 mètres), est le village central de cette famille illustrée par un personnage très important né en 1722, le maréchal Horace Sebastiani, qui sous Napoléon I^er^ puis la monarchie sera général, ambassadeur, comte d'Empire, maréchal, député et ministre. Il est enterré aux Invalides en 1851 sur décret de Louis Napoléon Bonaparte pour services rendus à la nation.

Le père d'Ange François, François-Xavier Mariani, né en 1810 à Pruno se marie en 1837 avec Sophie Sebastiani, nièce du maréchal Sebastiani, née à La Porta en 1821. Ils eurent sept enfants : deux garçons, Ange François et Horace qui deviendront pharmaciens, et cinq filles : Angélique, Antoinette, Julie, Marie et Virginie.

Un des parents influents que l'on retrouvera très souvent aux côtés d'Angelo Mariani à Paris ou à Saint-Raphaël est Xavier Paoli**,** cousin de la mère d'Angelo, né à La Porta en 1833, neveu du général Paoli et du maréchal Sebastiani. Grâce au Dr Conneau, mari d'une de ses cousines, médecin et ami intime de Napoléon III, il entre en 1866 dans la police des Chemins de fer puis devient commissaire délégué à la protection des souverains en visite en France. Il rencontre alors tous les dirigeants du monde, les accompagnant dans leurs déplacements. Il n'oubliera jamais de leur parler, voire de leur faire déguster le vin de son cousin Mariani.

À la naissance d'Ange François, son père François-Xavier est apothicaire, il vient de s'installer à Pero-Casevecchie, petit village de 500 habitants. À cette époque les remèdes sont préparés dans l'officine. Ambitieux et innovant, François-Xavier va très vite connaître une renommée régionale l'amenant en 1847 à créer une pharmacie boulevard du Palais à Bastia.

En 1855, à 17 ans, Ange François rejoint l'officine familiale pour y débuter sa formation. Il va étudier les plantes mais aussi chercher avec son père à créer le remède miracle.

Le quinquina et la coca sont dans l'air du temps. Les publications d'un neurologue italien Paolo Mantegazza sur la coca les passionnent. Père et fils vont se rendre à Gênes au jardin botanique pour se procurer ces deux plantes et faire des essais de vins médicamenteux.

Paris et le chemin de la réussite

En 1864**,** Ange François rejoint Paris pour commencer ses études de pharmacie. Il débute comme élève à l'officine de Bois-Colombes avec bien sûr les recettes de son père en poche et s'inscrit à l'École supérieure de pharmacie, rue de l'arbalète.

En 1865 il rencontre le docteur Fauvel, jeune médecin laryngologiste, très intéressé par la coca et son usage local, avec qui une relation épistolaire s'était accompagnée d'envois d'échantillons du premier vin à la coca de la pharmacie Mariani de Bastia. Cette chaleureuse et enthousiaste rencontre, est le début d'une étroite collaboration scientifique et d'une grande amitié. Ange François décide en 1867 de se rapprocher du docteur Fauvel et de la faculté afin de continuer ses essais de vulgarisation et de préparation de vins et toniques dans la pharmacie Chanterelle, boulevard de Clichy puis dans la pharmacie Mondet, faubourg Saint-Germain. En 1870, il obtient le diplôme de pharmacien de première classe. Il prend alors le prénom de Angelo donnant une consonance italienne à son nom. La défaite de Napoléon III à Sedan met en effet les bonapartistes dans une situation difficile. L'avènement de la III^{e} République donne lieu au palais Bourbon à un déchainement hostile vis-à-vis des Corses et de la Corse dont Clemenceau s'affiche comme le porte-drapeau.

Angelo Mariani se marie à Paris, dans le 7^{e} arrondissement, le 4 août 1870, avec Marie Anne Paulmier. Ils habitent 19 rue Vanneau, à proximité de la pharmacie où travaille Angelo. Le couple va avoir trois enfants : André, décédé à 8 ans, Andrée, décédée à 20 ans en 1894 à Valescure, et enfin Jacques qui, marié avec Louise Laroque, eut un fils Angelo (1914-1978) dont la fille Marie Ange vit encore aujourd'hui.

Un jour, dans la pharmacie où il travaille en qualité de responsable des Vins et Toniques, une cantatrice arrive avec une prescription de vin à la coca. En rupture de stock, il donne à la diva, pressée, un flacon de sa dernière préparation expérimentale issue d'une infusion de trois variétés de feuille de coca dans du vin de Bordeaux. Ravie d'avoir recouvré sa voix, elle adresse par un coursier ce petit mot : « c'est excellent, je chante, mettez moi douze bouteilles ! ». Angelo Mariani décide alors avec sa femme de se lancer seul dans la vente.

Le docteur Fauvel lui propose d'ouvrir sa pharmacie dans l'immeuble où il exerce au 41 boulevard Haussmann, face aux magasins Le Printemps inaugurés en 1865 et juste derrière l'Opéra.

Né à Amiens en 1830, Pierre Charles Fauvel va être le médecin oto-rhino-laryngologiste le plus célèbre de son temps. Spécialisé dans l'étude du larynx il crée une clinique réputée en 1871 qui sera fréquentée par les artistes et célébrités du monde entier.

Depuis leur rencontre en 1865 l'élaboration du vin à la coca Mariani sera issue de leur réflexion commune. Au travers de cette proximité naîtra une amitié infaillible entre les deux hommes : à Paris tout le monde sait que Fauvel et Mariani ne font qu'un.

En 1878 Mariani publie un opuscule de 19 pages, *La coca du Pérou et le vin Mariani. Botanique, historique, thérapeutique*, présentant ainsi au monde médical le sérieux de ses recherches et de ses préparations.

La feuille de Coca *Erythroxylum coca*

Elle provient de deux régions : la Bolivie (Muma Kuka) et le Pérou (Tupa Kuka).

La feuille de Coca contient :

– Plusieurs alcaloïdes : papaïne (digestion), atropine (puissant réhydratant), ecgoïne et coniine (anesthésiques locaux) et enfin la cocaïne (alcaloïde tropanique majeur).
– Minéraux et vitamines : calcium, phosphore, fer et magnésium, vitamines A, E, B2.
– Huiles essentielles et glucides.

En Amérique du Sud, mâcher des feuilles de coca provoque des effets immédiats : augmentation de dopamine dans le cerveau créant un flash, puis une impression d'un plein d'énergie et un moment de bonheur. Paolo Mantegazza qui en a étudié les effets sur la population locale disait de la coca qu'elle est 4 fois plus active que le thé, 2 fois plus que le café et le cacao, 1/3 plus active que le maté. « C'est la source d'une excitation cérébrale et musculaire bienfaisante, non additives ».

Pour Angelo Mariani, la coca de Bolivie était plus amère, ceci étant dû à une concentration plus importante des alcaloïdes cocaïniques. Il a donc préféré la coca du Pérou renfermant plus d'alcaloïdes aromatiques et moins dosée en cocaïne[1]. Son goût agréable l'a vite différenciée de nombreux concurrents. Il a trouvé un vin rouge de Bordeaux permettant par son apport tanique, ses traces de fer, une extraction optimale des principes actifs de la feuille de coca.

Depuis 1871 la formule est la même. Confortée par le succès, elle sera brevetée et déposée sous le nom de « Vin tonique Mariani à la coca du Pérou ». Elle ne changera plus.

Sa pharmacie derrière l'Opéra ne désemplit pas, ses préparateurs et élèves sont à la tâche pour répondre à toutes les commandes et assumer avec rigueur la préparation des spécialités créées par Mariani.

Le quartier rénové par le baron Haussmann incite Mariani à installer sa famille dans un superbe appartement rue Scribe face à l'Opéra.

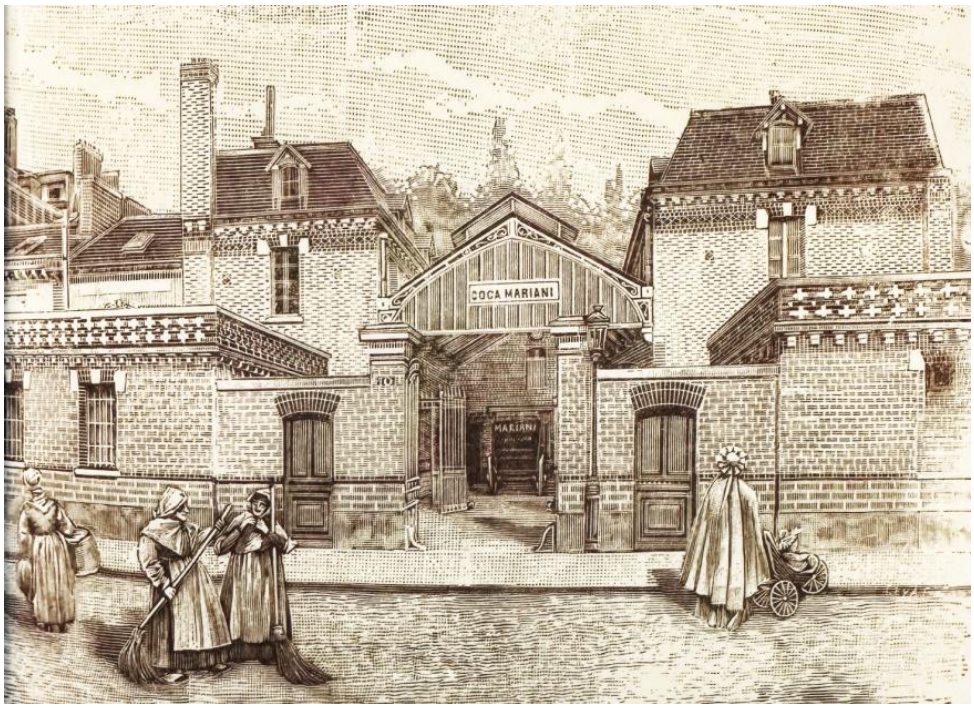
Mais l'étroitesse des locaux de la pharmacie va l'inciter à transférer la fabrication dans des locaux de type industriel afin de répondre aux demandes du monde entier.

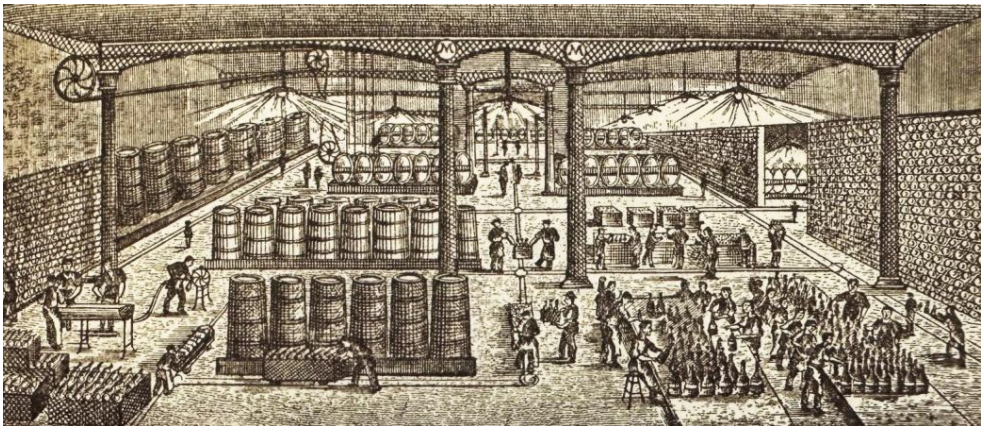
1 Dans la "Bible" des pharmaciens alors en vigueur, *Codex medicamentarius. Pharmacopée française*, Paris, 1866, il n'y a aucune précision sur la coca, simplement citée dans la liste des substances employables en pharmacie (page 47), alors que le quinquina fait l'objet d'une monographie (page 78) distinguant 3 espèces correspondant aux variétés grise, jaune et rouge.

Installation d'une usine à Neuilly (1884 -1885)

En 1884, Mariani achète un terrain de 3 000m² à Neuilly au 10-12 rue de Chartres sur lequel sont bâtis une maison, deux serres où sont cultivés des milliers de plants de coca d'espèces variées pour alimenter la recherche et une usine de fabrication. Celle-ci comprend sept salles d'usages différents permettant de préparer dans les meilleures conditions les vins, élixirs et autres produits issus de la recherche de Mariani.

Elle emploie 18 personnes qualifiées et dévouées, corses en majorité, bénéficiant de la semaine anglaise !





Vues de l'extérieur et des caves de l'usine de Neuilly

Propreté, précision avec soucis du détail, traçabilité par des étiquettes de suivi numérotées assurant la qualité et la sécurité sont de rigueur. Mariani en contrôle régulièrement le respect !

Suite à sa visite de l'usine et sa rencontre avec Mariani, le Dr Mortimer, de l'Académie de médecine des USA et éditeur du *Pharmaceutical journal of NewYork*, publie un livre en 1901 qui rapporte le sérieux et la technicité d'avant-garde faisant du Vin Mariani le premier à rendre la coca accessible au monde entier.

Vin et spécialités Mariani

Le choix de l'origine et de la variété des feuilles de coca a été déterminant dans le succès. Trois variétés ont été retenues et sont mélangées, toutes originaires du Pérou. Leurs alcaloïdes aromatiques plus importants et la moindre teneur en alcaloïde cocaïnique rendent ce vin agréable, plus doux et sans amertumes.

La mise en œuvre scrupuleuse de Mariani participe aussi à la réussite inégalée de ce breuvage. En premier les feuilles de coca sont réduites en poudre avec ajout de chaux puis mises en macération dans du cognac par percolation. Elles sont ensuite incorporées au vin de Bordeaux auquel on ajoute de la glycérine, un acidifiant et du sucre.

On obtient ainsi un vin agréable au goût titrant de 14 à 17°, contenant pour la France 6 mg d'alcaloïde cocaïnique par bouteille de 50 cl, et 7, 2 mg pour l'exportation.

VIN TONIQUE MARIANI
A LA
COCA DU PÉROU
LE PLUS AGRÉABLE ET LE PLUS EFFICACE DES TONIQUES ET DES STIMULANTS.

Les Indiens appellent la Coca *Plante Divine* et son action physiologique a été très-bien décrite par M. le Professeur Sée qui la range parmi les désassimilants. M. le Professeur Fauvel la préfère au Quinquina et l'emploie avec succès dans sa clinique de Laryngoscopie.

Prix :
5 fr. LA BOUTEILLE.

M. le Professeur Gubler pense qu'elle apporte au système nerveux la force dont elle est chargée à la manière d'un *fulminate*, avec cette différence qu'elle ne la cède que lentement et non tout d'un coup.

Dose :
Un verre à Bordeaux avant ou après les principaux repas; pour les Enfants un verre à Madère est suffisant.

Avis. — Le Vin MARIANI n'est garanti que par la capsule ci-dessus qui doit porter la signature de M. MARIANI.

Bouteille de Vin Mariani et son étiquette indiquant les doses pour les adultes et pour les enfants

Le « vin Mariani à la coca du Pérou » est présenté à la vente principalement en bouteilles de 50 centilitres mais aussi en flacons de 1 litre ou 2 litres. Enfin, pour la dégustation, des flacons de 25 centilitres sont proposés.

L'usine Mariani est le plus grand importateur d'Europe de feuilles de coca du Pérou avec un volume annuel de 12 à 15 tonnes et en 1906 elle aura produit 12 millions de bouteilles.

Le vin Mariani est de loin la spécialité la plus connue et la plus vendue. Les autres spécialités sont :

- Le thé Mariani ou extrait concentré de coca Mariani, 8 fois plus puissant que le vin. Vendu en flacons de 12,5 cl, il est recommandé aux personnes faisant des efforts importants.
- L'élixir Mariani, plus alcoolisé et contenant 3 fois plus d'extrait de coca. Il se consomme pur ou dilué dans l'eau froide, donnant une boisson très tonique et très désaltérante. Il est conseillé d'en boire un verre à liqueur le matin et après les repas.
- La pâte Mariani, tonique et pectorale, est préconisée pour tous les maux de gorge et recommandée aux orateurs, chanteurs ou professeurs. Boite en fer contenant 60 pastilles.
- Les pastilles analgésiantes, toniques et pectorales, plus intenses et plus rapides d'action. Chaque pastille contient plus de 2 mg de cocaïne. Boite de 30 pastilles
- L'extrait Mariani, pour préparer 5 bouteilles avec du vin du commerce. Pratique pour voyager.

- La liqueur Mariani à la terpine, pour toux grasses.
- Le Pepsi Coca Mariani, contenant de la pepsine, pour améliorer la digestion
- Le Velo Coca pour les cyclistes permettant de soutenir l'effort.

Le succès est mondial et Mariani crée des succursales sur tous les continents: en France à Paris, Neuilly, Strasbourg, en Europe à Londres, Bruxelles, Genève, Milan et Berlin, en Russie à Saint-Pétersbourg, Vladivostok et Odessa, en Amérique à New York, Montréal et Buenos Aires, en Afrique à Alexandrie et en Asie à Saïgon, Shangaï, Colombo.

Mais tout avait démarré en Europe. Après les découvertes et publications du neurologue italien Mantegazza et du chimiste allemand Niemann dès les années 1860, les pharmaciens de tous les pays ont proposé des vins ou élixir à la coca. Mais si Mariani n'était pas le premier à commercialiser la coca, il fut celui qui sut en faire connaitre les vertus thérapeutiques dans le monde entier. L'ouverture de sa pharmacie puis de son usine ont permis une production à la hauteur de la demande. La publicité, les albums, les réceptions et les amis ont fait le reste.

De Paris à Saint-Pétersbourg en passant par le Vatican on apprécie le Vin Mariani et on l'écrit !

Pour une raison que l'on peut aisément deviner, une mention particulière doit être faite pour l'Amérique du Nord. C'est en 1880 que Mariani ouvre sa première succursale à Montréal puis à New York. Elle est dirigée par Julius Nathan Jaros de Philadelphie qui se marie en 1887 avec la petite sœur de Mariani, Virginie. Julius devient responsable des succursales nord-américaines et sa famille contribue à la réussite commerciale du vin Mariani en Amérique du Nord.

C'est aussi la tragique histoire de Ulysses Grant (président des USA de 1869 à 1877) qui rendit le Vin Mariani célèbre dans toute l'Amérique du Nord. Fin 1884, souffrant d'un cancer de la gorge en phase terminale, l'ex président demandait à ses médecins de l'aider à survivre afin d'achever ses mémoires dont les ventes apporteraient à sa famille un revenu. Aucun remède ne permettait de le nourrir correctement ni d'apaiser ses douleurs. En Avril 1885 Mariani débarque à New York ; en apprenant que l'ex-président allait mourir, il propose au docteur Douglas, son médecin, d'intervenir. Il fait administrer par petites quantités au malade du Thé Mariani mélangé à du lait, ainsi que d'autres préparations lui permettant de se nourrir légèrement et de terminer ses mémoires. Grant décéda le 23 Juillet 1885 après avoir achevé ses mémoires.

Ce fait divers exceptionnel aura un effet positif sur les ventes. Plusieurs milliers de médecins américains vont prescrire avec succès le Vin Mariani et les publications de lettres vont vanter les effets bénéfiques des produits Mariani.

Contrefaçons ou imitations

En dehors de la France, c'est aux USA que l'on trouve le plus de vins à la Coca, et parmi eux l'un va retenir notre attention :

En 1884 John Pemberton, pharmacien à Atlanta, va créer un vin identique à celui de Mariani dans lequel il ajoute de la noix de cola et de la teinture de Damiana (aphrodisiaque) : « The French Wine Coca », dont il fait la 1ère publicité en juin et le propose dans sa pharmacie, au verre ou en bouteille. En 1885 il avoue même dans une interview avoir étudié de près la formule de Mariani et estime sa préparation meilleure !

La prohibition à Atlanta l'oblige à modifier sa formule. Il supprime vin et teinture de Damiana et ajoute sirop de sucre, acide citrique et caféine, le tout mélangé à du soda. C'est au printemps 1886 que son associé et comptable Frank Robinson modifie le nom et propose l'appellation Coca Cola.

En juin 1887, la marque est déposée et le logo ressemble étrangement à celui d'un Coca Kola français du pharmacien Chapel, de Lyon, qui distribue son produit depuis 1885 ! Curieuse coïncidence !

En 1889, Asa Candler rachète la totalité des parts et il crée en 1892 "The Coca Cola Company".

Angelo Mariani effectua plusieurs voyages aux USA. En 1902 il fonde à New York une revue trimestrielle, *Mariani's coca Leaf*, distribuée gratuitement à 50 000 médecins. Mais à la fin, la législation protectionniste puis la prohibition ont rendu le marché difficile, Mariani s'en est vite rendue compte et avec 60 millions d'Américains face à 350 millions de Chinois, l'opportunité d'une réorientation vers l'Asie et le Moyen-Orient était là.

Dès 1880, les contacts en Asie avaient été établis grâce à des "influenceurs", souvent des diplomates. Très vite les relations amicales s'établissent avec les ambassadeurs puis ministres qui sont invités à la table de Mariani.

Ci-contre, la photo du repas champêtre où l'ambassadeur Ou-Tai-Tchang se retrouve à la table de Mariani et de ses amis est significative.

L'Empereur Guangxu (1875-1908) suit une cure de vin Mariani bénéfique, écrit on !

Une autre cour d'Asie aura des liens privilégiés avec Mariani, le Cambodge. Les deux fils du roi Norodom ont en 1901 accompagné Mariani dans le cadre d'une belle réclame pour son vin et le prince Phanuwong écrit : « Maintenant que les princes d'Asie connaissent votre vin, Monsieur Mariani, ils ne mourront plus » et Georges Groslier, peintre du Cambodge et des ruines d'Angkor disait : « Pour les coloniaux, le vin Mariani, c'est du sang Français ».

Dans le monde entier le vin Mariani est prescrit par le corps médical avec succès pour les pathologies suivantes : la grippe, l'influenza, les affections nerveuses, les maux d'estomac, l'anémie, les accès de fièvre, l'insomnie, les maladies de poitrine, le surmenage, la neurasthénie, la prostration nerveuse, la débilité générale, les pertes de sang, l'impuissance, la mélancolie, des infections de la gorge et des poumons, les maladies épidémiques et contagieuses.

Ce sont 9 000 médecins dans le monde qui ont écrit à Angelo Mariani pour le remercier et confirmer les excellents résultats obtenus dans différentes pathologies.

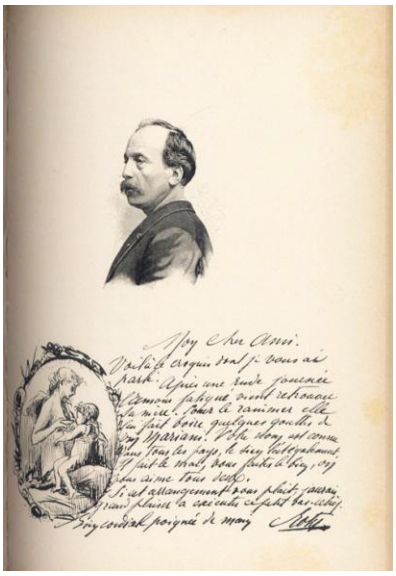
Le génie de la publicité moderne

Au temps des réclames, Angelo Mariani innove dans un autre mode de communication. Le système publicitaire de Mariani comprend des affiches dans les rues, des annonces dans la presse, des publications d'études scientifiques, de la littérature illustrée, des cartes et des lettres de remerciement de célébrités publiées sous forme d'albums. Il a une conception visionnaire et agressive de la publicité.

– Réclame ou publicités, la rue et la presse.
  Il utilise en premier les méthodes de l'époque, placardant des annonces dans les rues et glissant des entrefilets dans la presse. Puis il introduit l'illustration pour mieux accrocher l'œil. Pour la presse il va choisir les deux illustrateurs célèbres Albert Robida et Alphonse Mucha. Résultat, les ventes explosent. Dans les journaux il achète des pages entières.
  Il fait réaliser de belles affiches colorées et artistiques par le grand affichiste de l'époque Jules Cheret (1894).

– Les contes, les pièces de théâtre, les cartes postales et objets publicitaires.
Ses rencontres avec des personnalités de l'époque lui donnent l'idée de faire écrire des contes où bien sûr le Vin à la coca inspire l'histoire. Sont ainsi publiés 14 contes avec comme auteurs Fréderic Mistral, Octave Uzanne, et Paul Arène qui écrivit aussi une pièce de théâtre *La Fleur de Coca*.
Par ailleurs, pas moins de 140 artistes vantant les mérites du vin Mariani participent à la réalisation de cinq séries de 30 cartes postales qui remportèrent un énorme succès.
Angelo Mariani va aussi innover en faisant réaliser par des artistes célèbres dont Oscar Roty, des objets publicitaires : carnets de bal en ivoire et argent, étuis d'allumettes, tirelires, épingles à cravate et piluliers en argent, boutons de manchette, broches, etc.

– Les albums *Figures contemporaines* ou *Albums Mariani.*
Il a aussi l'idée d'adresser à des personnalités de tout bord un échantillon de son vin, demandant en retour une appréciation, un témoignage.



Page "Oscar Roty"

Ayant classé les nombreuses réponses, il les met en forme dans un album où une biographie de chaque personne est accompagnée de la réponse et d'un portrait, dessin ou photo. Pour cela, il fait appel à Octave Uzanne qui va devenir le père intellectuel des *Albums Mariani*, aidé de son frère Joseph comme directeur de publication. Connaissant le tout Paris littéraire et politique, c'est un érudit, un bibliophile, un maitre incomparable dans l'art de faire une belle édition, d'en soigner les détails, et il possède le talent de savoir écrire un livre et de le bien écrire. Avec son commanditaire, il va exploiter le narcissisme des personnalités désirant figurer dans ce qui devient le *Who's Who* de l'époque. Faire partie des *Albums Mariani* est une consécration du succès : n'est en effet point accueilli qui veut…

Furent publiés au total, de 1891 à 1925, 14 albums où figurent trois papes, 16 souverains, des ministres, des généraux, des hommes politiques, des artistes, des écrivains, des inventeurs et plus de 300 médecins… On y retrouve toutes les célébrités de l'époque, de la société française ou du monde entier, plus de 1000 personnalités au total. On peut dire que c'est la plus complète et la meilleure iconographie de cette période.

– Le mécénat auprès des artistes et des écrivains.
La convivialité de Mariani était légendaire et attirait les gens autour de lui. Proche des artistes et des littéraires il sut leur apporter discrètement son soutien moral mais aussi financier : combien lui doivent la réussite de leur entrée dans le monde !
Un grand évènement du monde artistique l'attira particulièrement : le Salon des artistes au Grand Palais. Glorifiant ce moment, le tableau de six mètres sur trois peint en 1911 par Alexandre Grün est significatif : Mariani y apparait au premier plan au milieu du Tout Paris de la Belle Époque. Depuis 1898, ce salon s'achève toujours par un grand déjeuner au restaurant « Le Doyen », organisé et financé par Mariani. On enregistrait 110 convives et nombreuses personnalités de l'époque espéraient être invitées… « Y étiez-vous ? » se disait-on !
Au début du repas, chacun apportait son obole de 25 centimes dans des tirelires en terre cuite ou en argent, œuvres d'Oscar Roty. Habitude que Mariani gardera pour tous les invités de ses repas : chez lui ce sera 5 sous à mettre dans la tirelire au début du repas, toujours au bénéfice de l'Orphelinat des Arts.

Inspiré, Mariani fait réaliser de nombreuses tirelires distribuées à des familles fortunées avec un mot de lui : « Un petit sou tous les jours, pour les enfants des arts ! ». Discrétion, générosité et efficacité sont toujours sa marque.
Les menus furent toujours réalisés par le célèbre illustrateur Robida pour les déjeuners, à partir de 1891, avec des dessins humoristiques et parfois satiriques.

L'entourage d'Angelo Mariani :

Parmi tous les amis, nous retiendrons les plus proches :

Xavier Paoli (1833-1923), le cousin. Omniprésent dans l'entourage d'Angelo Mariani, il l'aida dans ses déboires avec l'administration, permettant d'aplanir les difficultés administratives. Il lui fit rencontrer les plus hauts dignitaires et personnalités du monde.

Auguste Lutaud (1847-1925), médecin gynécologue. Voisin à Valescure de Mariani et grand ami, ils sont liés par l'intérêt pour la coca et l'aventure de l'île d'Or.

Oscar Roty, célèbre sculpteur médailleur, grand prix de Rome, auteur de la Semeuse qui a fait sa fortune. Il découvre Valescure avec Mariani et y achète la villa Marie.

Théodore Rivière, sculpteur ami de Mariani réalisant la nymphe de la fontaine de Valescure.

Armand Sylvestre, ami de toujours, sera un peu son conseiller littéraire.

Albert Robida, l'Illustrateur.

Octave Uzanne, le père intellectuel des Albums, et Joseph Uzanne, son frère.

Nadar, Antoine Lumière et ses fils.

Mais nous en retiendrons un particulièrement, connu de tous : Frédéric Mistral (1830-1914). Leur relation débute en 1891 et se renforce en 1895 car Mistral loge à Paris au 11 rue Scribe, chez Mariani ! Leur amitié transparait au travers des centaines de lettres conservées au musée de Maillane. Mariani a soutenu son ami et le Félibrige financièrement mais aussi en appuyant la candidature de Mistral dès 1901 pour le prix Nobel, obtenu en 1904. Il a aussi été très présent pour l'édification d'une statue en bronze de Mistral en 1909 à Arles, réalisée par son ami Théodore Rivière ! Mariani et Mistral moururent à un mois d'intervalle en 1914.

Mistral et Mariani

Angelo Mariani à Saint Raphaël de 1889 à 1914 : La Villa Andréa et ses libéralités

C'est en 1889, sur un terrain de 10 ha situé actuellement au-dessous du carrefour des Anglais qu'Angelo Mariani fait construire par les architectes Ravel et Lacreusette une grande villa de style mauresque, originale avec ses échauguettes d'angle. Les Toits, en pente au départ, seront remplacés plus tard par des toits plats en terrasse.

Tout le monde s'extasie en découvrant le luxuriant parc traversé par la Siagnole, rempli d'arbres tropicaux et d'essences fleuries exceptionnelles où apparaissent des sculptures.

Ultérieurement il fait réaliser par l'architecte Léon Sergent une villa pour les amis dans le parc, « les Violettes », qui existe toujours.

La villa Andréa et sa mosaïque des “Cambodgiennes d’Isobath”

La villa Andréa est luxueuse, confortable, car Mariani reçoit beaucoup. On retiendra surtout :

– Sur le portail d’entrée « L’amour dans les bras d’une nymphe », œuvre d’Oscar Roty ;

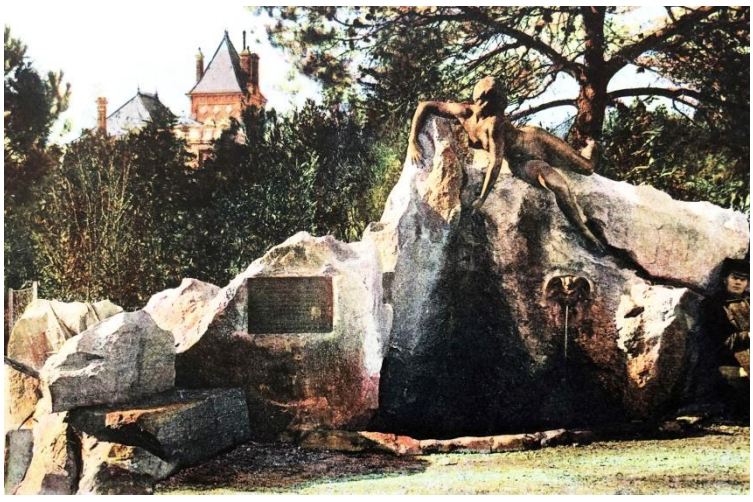
– Au pied de l’escalier extérieur, le grand panneau mural en céramique polychrome et grès « Les Cambodgiennes d’Isobath » copie d’une partie du triptyque, réalisé par Th. Rivière et E. Decœur, offert au roi du Cambodge par la France. Cet élément avait disparu lors de la démolition dans les années 70 ; on l’a retrouvé dans une vente aux enchères en 2020. Où est-il parti ?

Nombreux furent les amis qui sont venus séjourner chez Mariani. Il est difficile de les citer tous :

Les voisins ou amis proches : Dr Lutaud (chalet des Mimosas), Dr Kuhn (Villa le Sphinx), Oscar Roty (Villa Marie), Théodore Rivière (Maisonnette Alice),

Les très nombreux amis de passage, souvent logés Villa Les Violettes :

Gounod, Carvalho, Fréderic Mistral, Alphonse Daudet, Edmond Rostand, Jules Verne, Pierre Loti, Courteline, Verlaine, Sarah Bernhardt, Nadar et les frères Lumière, Roland Garros… Et combien d’autres, tant il aimait et savait recevoir.



La fontaine de la Siagnole

Généreux, il l’était aussi avec toutes les œuvres sociales de la ville. Il recevait souvent dans son parc les éclaireurs raphaëlois. Sur une photo, on découvre ainsi le futur docteur Henri Vadon et monsieur Caramagnol.

Une autre illustration de sa générosité est la fontaine de la Siagnole. Pour la ville, il détache une parcelle de son terrain pour y créer la fontaine de Valescure captant la Siagnole, décorée d’une nymphe en bronze réalisée par

son ami Théodore Rivière et une tête de Faune exécutée par Oscar Roty. L'ensemble est financé par une cagnotte accumulée lors des parties de crapette auxquelles ont participé dans sa villa : Angelo Mariani et Isabelle Chapusot, Théodore Rivière, Oscar Roty, Bouloumié (Vittel), les docteurs Lutaud, Labbé et Kuhn, l'architecte Poussin et Xavier Paoli, le cousin. La fontaine fut inaugurée en grande pompe le 27 février 1905 en présence de M. Bonnerot, Préfet du Var, et de M. Basso, maire de Saint-Raphaël. Enlevée par les Allemands en 1944, la nymphe a disparu.

L'une des personnes avec lesquelles Angelo Mariani entretint des relations étroites à Saint-Raphaël fut le docteur Auguste Lutaud qui, en 1886, acheta le chalet des Mimosas à Valescure, un an donc avant qu'Angelo Mariani fit construire la villa Andréa, juste en face, et les voisins devinrent de grands amis. On dit d'ailleurs que c'est peut-être chez Mariani qu'une partie de whist fit perdre l'île d'Or à Léon Sergent au profit du docteur Lutaud, la vente officielle étant faite le 3 février 1909. En mai débuta la construction d'une tour en rhyolithe, pierre rouge extraite du rocher. Ainsi fut créé le royaume de l'île d'Or[2]. Le 19 septembre eurent lieu l'inauguration de la tour et le sacre d'Auguste I^{er} dans le cadre d'une grande fête en présence du parrain Angelo Mariani tout de blanc vêtu et d'une centaine de personnes dont le préfet du Var. Lutaud avait nommé Amélie Borgini, fille d'un tailleur de pierre dramontois « marraine de l'île d'Or.

Lutaud, Mariani et Amélie Borgini

Une fanfare joua l'hymne national de l'île d'Or pour clôturer la cérémonie et les invités furent conviés à un déjeuner sur le rivage. Suivirent les années suivantes de grandes fêtes anniversaires. Trônait sur les tables le vin de coca d'Angelo Mariani, père spirituel du roi.

Évoquons pour terminer le monument à la gloire de Roland Garros qui avait traversé la Méditerranée de Fréjus à Bizerte en huit heures le 23 Septembre 1913, après avoir séjourné chez Mariani dans la villa Les Violettes pour préparer cet exploit. Initiateur discret d'une stèle commémorative, Mariani fait appel à son ami le sculpteur corse Louis Patriarche qui réalise un plaque de bronze comprenant quelques vers du poète Jean Aicard et un buste réalisé par Étienne Forestier. Une souscription fut lancée à laquelle Mariani participa largement.

2 NDLR : pour une description détaillée de l'histoire de l'île d'Or et en particulier de ses festivités, voir : HERREYRES Jean-Pierre, « L'île d'Or », dans *Le Dramont, de la cité ouvrière au centre touristique. 150 ans d'histoire*, hors-série n° 19 de la Société d'histoire de Fréjus et de sa région, 2014, p. 107 à 116.

Il fut décidé que la stèle serait implantée sur le lieu de départ de l'avion à Fréjus. Le 19 avril 1914 eut lieu l'inauguration en présence des deux maires, de Roland Garros et de Jean Aicard, qui prononça l'éloge, mais en l'absence d'Angelo Mariani qui s'était envolé le 1er avril pour son dernier voyage, toujours aussi discret que généreux.

Dès le lendemain la presse lui consacrait des articles élogieux.

ANGELO MARIANI

Celui qu'on appelait familièrement le « Père de la Coca » et qui fut un bienfaiteur de l'humanité s'est éteint hier, très doucement, sans souffrance, dans la sérénité de sa vieillesse magnifique et souriante, là-bas à Saint-Raphaël, auprès de la fenêtre ouverte d'où il voyait la mer bleue et jusqu'où montaient la senteur balsamique des pins, le parfum sucré des mimosas.

Depuis quelques semaines, il n'ignorait

Le Figaro, 2 avril 1914, page 3

Angelo Mariani était décédé dans sa villa de Valescure. Un hommage lui fut rendu en gare de Saint-Raphaël, lui qui fut si généreux avec la ville.

Ses obsèques eurent lieu à Paris, le 6 avril, en l'église de la Madeleine, attirant une foule immense de personnalités et d'anonymes. Il fut enterré au cimetière du Père Lachaise.

Il fut l'un des hommes les plus populaires de son temps, il connaissait tout le monde et tout le monde l'aimait, il avait le culte de la beauté et le respect de l'art et des artistes.

* * *

Cet article fait suite à la conférence que j'ai eu le plaisir de présenter à une réunion mensuelle de la SHFR. Je veux remercier ici Daniel Hainaut et Alain Droguet pour leur aide précieuse dans la réalisation de ce document.

Une pensée aussi pour notre ami Pierre Nicolini dont les fichiers et nos échanges, au sujet d'Angelo Mariani, m'ont permis d'effectuer l'étude de la vie de cet homme fascinant et remarquable.

Bibliographie

DELPIROU Alain, *Angelo Mariani inventeur de la première boisson à la coca*, Anima Corsa Édition, 1er janvier 2014.

DELPIROU Alain, Blog, 2004 https://angelomariani.worldpress.com

TILLIER Bertrand, « Angelo Mariani et l'artification du vin de coca (1860-1914) ». In *Crescentis*, n° 3, 2020.

Saint-Raphaël Revue, 1888-1906.

Saint-Raphaël Journal, 1897-1931.

LESTRANGE Aymon de, *Angelo Mariani 1838-1914. Le vin de coca et la naissance de la publicité moderne*, Paris, Intervalles, 2016.

Christophe Mariani ou la renaissance du Vin Tonique Mariani à la coca en 2014, édité par Maison Coca Mariani 1863.