



Office du Tourisme
de la Ville de Chièvres
Grand Place, 30 à 7950 Chièvres
068/64.59.61
www.otchievres.be



Musée de la Vie Rurale
28, rue Augustin Melsens
7950 Huissignies – Chièvres
musee.vierurale@skynet.be
www.musee-huissignies.com

Le passe-vite : c'est du belge

Nous sommes à Carnières, un jour de l'année 1927. Dans sa cuisine, l'institutrice Lucienne Simon s'échine à écraser au pilon quelques légumes pour faire de la soupe.

La passoire en aluminium « jouait » dans le petit seau rendant l'opération encore plus pénible. «*Je ne comprends pas pourquoi on n'a pas encore trouvé autre chose que ce maudit pilon* », clame-t-elle à son époux Victor !



(*) Visible au musée

Immédiatement, celui-ci s'empare de son cahier d'électricien et esquisse un croquis : le passe-vite est né ! L'idée toute simple mais tellement géniale vient de la forme originale du moulin qui, à la fois, écrase et pousse les aliments au travers du tamis.

Le 31/03/1928 il dépose un brevet auprès du ministère belge de l'industrie, du travail et de la prévoyance sociale.



(*) Visible au musée

« Si l'on adopte cet appareil pour des travaux culinaires, on peut arriver en une minute à y faire passer la quantité de légumes qui est nécessaire pour un repas de huit personnes, et ce avec toute facilité, sans l'inconvénient de faire passer du même coup les peaux et parties coriaces (haricots, tomates, etc) grâce au ressort qui exerce sa compression vers le bas. Le dispositif est en outre très solide, et se prête au traitement de n'importe quel comestible, purées, compotes, préparation de pâtisseries et ainsi de suite », lit-on en introduction au brevet.

Victor Simon sera confronté à de multiples contrefacteurs - l'un d'eux avait fabriqué 15 millions de passoires sur base du concept de Victor ! - il devra tenter des procès en série, surtout en France.



Le plus connu des plagiaires commercialisa le moulin à légumes sous le nom de « Moulinette » à l'origine ... de la société « Moulinex »

(*) Visible au musée

L'usage du Passe-vite est multiple : soupe, légumes, purée, chapelure... Les légumes passés au passe-vite conservent une saveur et une texture particulière que ne peut offrir le moderne « robot mixer électrique » Et puis, quel plaisir de se souvenir de nos grands-mères passant la soupe!

Pour le musée de la vie rurale Huissignies, Jean-Jacques Nève