

PAIN DE SUCRE

FICHE N° 16395

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Procédés industriels

Sous-domaines : Authentification alimentaire

Organisme : Clermont Auvergne Métropole

Ville : Clermont-Ferrand

Modèle :

Matériaux :

Description

Le pain de sucre est un bloc de sucre compact cristallisé en forme d'ogive.

Utilisation

Le sucre a été commercialisé sous cette forme jusqu'à la fin du XIXe siècle puis a été remplacé par des morceaux de sucre, plus pratiques à transporter.

Ce pain de sucre est présenté dans une salle de réunion (salle Pariou) située au rez-de-chaussée du bâtiment administratif de la Sucrerie de Bourdon.



Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Pain de sucre (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=26486>, consulté le 2026-07-27