

Visite du musée-brasserie de VILLE-sur-ILLON

par Anicet JACQUEMIN - AMOPA Vosges

Le lieu est une référence authentique, impressionnant par son cadre, ses décors symboliques, sa richesse, voire son ésotérisme.



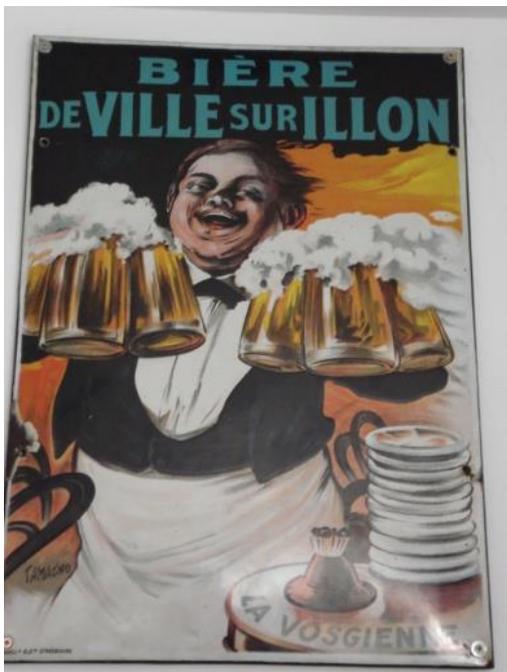
Nous avons la chance d'être guidé dans ce parcours historique et initiatique par quelqu'un d'exceptionnel. Bien qu'écarté jeune de l'entreprise familiale pour raison déontologique, (le commissaire aux comptes international ne pouvant être administrateur de société), Bernard SAUNIER a vécu cette aventure industrielle. C'est un homme distingué, arborant fièrement au revers de sa veste sa distinction dans l'Ordre des Palmes Académiques et son insigne

du Lions club. Son élégance pourrait dissimuler l'âge qu'il a et qu'il avoue pourtant sincèrement. Très sympathique, passionné, pédagogue, parlant avec beaucoup d'humour, il est le dernier témoin de la famille propriétaire, éminent brasseur lui-même et grand humaniste à la sensibilité à fleur de peau. Toute sa vie, il a tant défendu cet héritage, qu'en parler lui provoque une forte émotion jusqu'à, parfois, lui mouiller de larmes ses yeux bleus et lui donner des sanglots dans la voix.

Nous sommes dans la salle Bayreuth qui rappelle tout de suite l'influence bavaroise. La riche histoire des brasseurs de VILLE-SUR-ILLON commence pourtant en 1627. Comme l'explique notre orateur, l'eau, abondante et pure, de la nappe sur fond de grès des Vosges, a été déterminante pour le choix du lieu et la qualité des bières élaborées depuis 1627 par Claudon VOYRIOT. C'est qu'il faut quinze litres d'eau pour la fabrication d'un litre de bière !



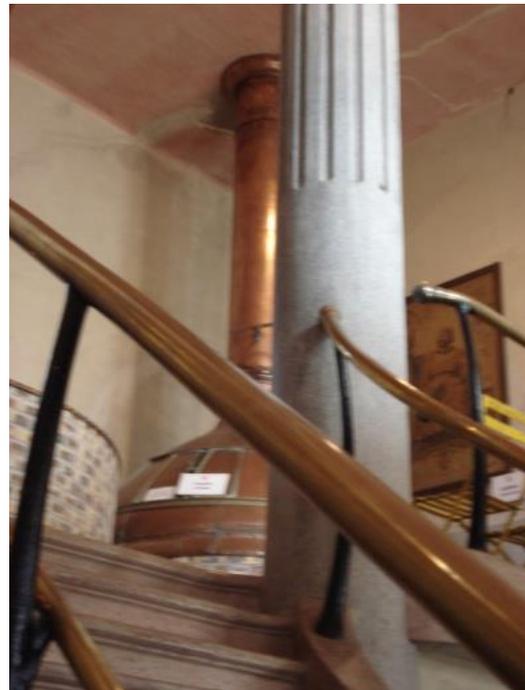
C'est surtout au 19e siècle que les brasseries se multiplient. En 1877 arriva le Strasbourgeois Jacques LOBSTEIN qui dès 1887 créa celle qui devint la « Grande Brasserie & Malterie Vosgienne » où nous sommes. Le père de notre guide, Jacques SAUNIER, diplômé de l'Ecole de Brasserie de BERLIN, reprend l'affaire en 1920 et dirige en même temps la Brasserie de la CENSE à XERTIGNY.



L'eau est prise à quatre vingt dix mètres de profondeur. Elle est déminéralisée pour fabriquer une bière de type PILSEN. A partir de ce moment, l'alchimiste parle, nous faisant pénétrer dans le domaine de la mutation, de la science, de la vie. L'orge germé puis dégermé qui devient malt contenant les enzymes alpha et beta permettant de faire la bière, le cône de houblon pour parfumer et donner l'amertume, l'amidon devenant

sucre puis alcool, la levure récupérée à Berlin et toujours sauvegardée à l'Institut Français de la Brasserie, un cycle lunaire de vingt huit jours pour la fermentation et toute la maîtrise des températures précises à chaque étape, nous sont expliqués dans les moindres détails.

Dans la salle de Nancy où nous venons de pénétrer, s'impose le magnifique escalier à double volée, témoin de l'art déco avec ses rampes en cuivre arrondies et ses cornes



d'abondance faisant garde-corps. « Oui, on reconnaît l'influence protestante » glisse avec malice notre conférencier, fier d'exhiber une richesse. La porte refermée derrière nous est ornée du sceau de Salomon, hexagramme à l'intérieur d'un cercle, avec les deux triangles entrelacés plutôt qu'entrecroisés désignant les quatre éléments : l'eau, la terre, l'air, le

feu. Le même motif orne aussi le magnifique vitrail d'une autre ouverture. Montant l'escalier, nous arrivons à la salle de brassage avec deux magnifiques et imposantes chaudières en cuivre rouge rutilantes, qu'on dirait gardées par GAMBRINUS, le roi de la bière, dont le portrait en majesté domine la scène. Devant nous, à l'arrière plan, un autre vitrail de grande taille éclaire la salle : c'est le blason de VILLE-SUR-ILLON soutenu de part et d'autre par deux aigles bavarois. Nous passons ensuite devant un ancien laboratoire bien reconstitué avec des éléments d'époque et puis, gravissant encore quelques marches, nous sommes dans le grand espace de la malterie. Le grain germé va perdre sa radicule par chauffage puis il sera torréfié à 70° pour obtenir un grain blond, base de la bière blonde, à 85-87° pour préparer la bière rousse et à 90° pour une bière brune.



Notre maître brasseur va patiemment nous détailler alors les différentes phases de la fabrication de la bière : l'*empatage*, le *trempage*, la *filtration*

qui débarrasse le bouillon des résidus solides formant *les drèches* données en nourriture au bétail, la *cuisson*, de 1H 10 à 1H20 selon la couleur voulue, stoppant l'action des diastases à 100°, étape où l'on ajoute quelques cônes de houblon, la *fermentation* qui permet l'élévation du degré d'alcool, enfin l'*affinage* en cuve de garde où la bière subit une seconde fermentation s'enrichissant en gaz carbonique et en pétillant à zéro degré.



La bière arrivée à maturité est alors soutirée, c'est-à-dire conditionnée en fûts. Une explication encore devant le laboratoire qui permet de montrer ce qu'on apprend aux apprentis brasseurs qui fabriquent selon les vieilles recettes et nous partons visiter le café d'autrefois remarquablement reconstitué.

Là encore de vieux instruments, de belles verreries et des dessous de verres à bière, sans parler du mobilier, des belles plaques publicitaires en émail présentées tout au long de la visite, replongent le visiteur dans une époque bien révolue.



Nous terminerons par un petit tour aux caves bien fraîches avant de regagner la salle d'accueil et de dégustation. Une exposition très détaillée permet de voir ce qu'était la Brasserie de VILLE-SUR-ILLON au temps de sa splendeur et montre, diagrammes et photos à l'appui, toute la sociologie de l'entreprise jusqu'à sa fermeture en 1975.

La dégustation de *la bière de Mars*, un vrai délice, mit un point final à notre visite particulièrement riche d'enseignements ou de souvenirs qui revenaient avec nostalgie. « Vous avez pu remarquer, ajoutait notre guide, que la bière, ici a toujours de la mousse fine bien blanche, quelle que soit la couleur de la bière. Et puis pour bien la déguster, on regarde la couleur, on hume le parfum, et on laisse les papilles découvrir le goût de cette gorgée fraîche, insistait-il. Elle titre 5 à 6 degrés. Mais attention : il ne faut pas confondre le degré par rapport à la masse (en Allemagne) et le degré par rapport au volume (chez nous) ». Lorsque je lui demandai alors quelle

différence il faisait entre le brasseur et le viticulteur, sa réponse fut tout aussi symbolique d'une pensée profondément humaniste : « le vin, c'est Dieu qui le donne, la bière, c'est le travail de l'homme ! » répondit-il avec humour.

Ravis de cette visite, nous ne pouvions que remercier chaleureusement notre excellent témoin pour cette belle page d'histoire(s) locale(s) appréciée par tous.



La pelle du brasseur

