

Académie & Société Lorraines des Sciences

**ANCIENNE
SOCIÉTÉ DES SCIENCES DE NANCY**

fondée en 1828

**BULLETIN
TRIMESTRIEL**

1966

TOME 6 - NUMÉRO 2

BULLETIN
de l'ACADÉMIE et de la
SOCIÉTÉ LORRAINES DES SCIENCES

(Ancienne Société des Sciences de Nancy)
(Fondée en 1828)

SIEGE SOCIAL :

Institut de Biologie, 28 bis, rue Sainte-Catherine - NANCY

SOMMAIRE

Statuts de l'Académie et de la Société Lorraines des Sciences	55
P. L. MAUBEUGE : Le problème du stratotype du sous-étage lotharingien : existence de la zone à gagaticeras en Lorraine. (Les données du forage d'Orny, Moselle)	62
P. L. MAUBEUGE : L'œuvre géologique lorraine de Walter Klüpfel (1888-1964)	73
C. CHARDOT : Les états pré-cancéreux. Vers une prophylaxie des cancers	85
R. G. WERNER : Prodrome pour une histoire des Botanistes de souche lorraine	98
J.-F. PIERRE : Deux siècles de recherches sur la systématique et l'écologie des algues en Lorraine	127
E. URION : La Brasserie et la Lorraine	135
P. L. MAUBEUGE : Trésors sur une frontière	166

LA BRASSERIE ET LA LORRAINE

par

E. URION *

Il paraît certain que la bière est la plus vieille des boissons alcoolisées, plus anciennement connue que le vin dont la Bible rapporte l'abus dont fit Noé. Elle date du début même de la civilisation, puisqu'elle apparaît peu après que l'homme eût appris à cuire la pâte pour en faire du pain. D'ailleurs, dès l'origine, elle est obtenue à partir de moûture humide fermentée et représente en fait un « vin de grain ».

C'est la Mésopotamie qui détient le privilège du pionnier : des tablettes de l'époque Summérienne, datant d'environ 4.000 ans avant l'ère chrétienne, mentionnent des attributions de bière, et les fouilles de la vieille Babylone ont restitué des méthodes de fabrication et des comptes d'exploitation de brasseries à une époque plus rapprochée, indiquant que les Chaldéens et Assyriens ont depuis maintenu la tradition de préparer une boisson alcoolisée à partir de graines de céréales.

Dans l'Egypte des Pharaons, la bière, connue sous le nom de « zythos » ou « zythum » est d'un usage courant ; la ville de Peluse située dans le delta du Nil, a la réputation de fabriquer la meilleure ; elle donne momentanément son nom à la boisson : vin de Peluse ou boisson Pelusienne. On peut également voir aujourd'hui, au Musée du Louvre, une fresque égyptienne de l'époque, représentant l'offrande à une déesse d'une boisson à base d'orge.

Mais l'orge se cultive sous des climats très variés. C'est une céréale dont le cycle végétatif est très court : dans nos régions, avec semaille

* Professeur de chimie biologique à la Faculté des Sciences, directeur de l'Ecole Supérieure de Brasserie, de Malterie et de Biochimie Appliquée, doyen honoraire de la Faculté des Sciences de Nancy.

en mars-avril, 105 jours seulement s'écoulaient entre la mise en terre et la récolte. Cet avantage devait favoriser son extension hors du monde méditerranéen, vers des climats plus rudes. C'est ainsi que les Celtes, vivant en Europe Centrale avant l'invasion par les peuples germaniques, ont su faire une bière certainement améliorée par rapport au vin de grain du Proche-Orient, car ils paraissent avoir connu très tôt l'intérêt d'une germination préalable. En effet, le mot celte « brace » signifierait grain malté et certains philologues le considèrent comme à l'origine de « brassage, brassin, brasserie... », alors que d'autres préfèrent plus prosaïquement se référer au travail de la maische qui s'est longtemps pratiqué au fourquet, à force de bras. Les Germains apprennent à fabriquer la bière au contact des Celtes, et à leur tour transmettent les méthodes de travail aux Huns.

A l'époque romaine, se généralise le terme de « cervoise » qui, pour certains, évoque Cérès, la déesse des moissons. Les Romains eux-mêmes goûtent davantage le vin, mais les Gaulois font de la bière une véritable boisson nationale, si l'on en croit l'épigramme de l'Empereur Julien, ancien gouverneur des Gaules qui, tout en affirmant sa préférence pour le vin avec le culte qu'il rend à Bacchus, fils de Sémélé, insiste sur les goûts différents de ses anciens administrés, grands amateurs de cervoise :

- « Le Gaulois pressé d'une soif éternelle,
- « A défaut de la grappe eut recours aux épis,
- « Et de Cérès vante la fille.
- « Mais vive le fils de Sémélé ».

Sous le nom de cervoise, il faut entendre un liquide fermenté, plus alcoolisé que nos bières modernes, obtenu à partir d'une infusion de grain, plus particulièrement d'orge mais sans exclure des mélanges avec blé, seigle et avoine. Elle est alors très appréciée, même dans les régions où pousse la vigne, car pour satisfaire les rudes gosiers de l'époque, il faut disposer d'une boisson abondante qu'on puisse préparer en toutes saisons. C'est d'ailleurs un breuvage tonique, bien adapté au développement de la résistance des guerriers et des hommes qui se livrent à des travaux de force ou à des exercices violents. A ce sujet, il est curieux de noter que, dans la Rome de César, la cervoise était défendue aux femmes : les Pouvoirs Publics tenaient-ils à réserver aux hommes une production à peine suffisante ou à éviter les cas d'ivresse dans le monde féminin ? D'autre part, ne dit-on pas qu'Attila, le chef des Huns, était convaincu que les victoires remportées par son peuple étaient dues à la grande consommation de bière qu'il faisait.

Et cependant, pour plusieurs siècles encore, la boisson possède une saveur assez pâteuse, car il lui manque l'arôme essentiel que nous recherchons aujourd'hui : l'amertume du houblon. Il est vrai que cette plante

est connue et cultivée en Occident, dès le VIII^e siècle ; il est question de houblonnière dans une donation faite à l'Abbaye de Saint-Denis par Pépin le Bref, en 768. Mais elle n'entre pas dans les matières premières de la cervoise ; elle figure dans la pharmacopée avec les « simples », l'infusion des cônes s'employant comme remède pour traiter des maux aussi divergents que l'angine de poitrine, les troubles de menstruation chez la femme, les aigreurs d'estomac et la flatulence, les calculs du rein... Certains lui reconnaissent des propriétés sédatives.

En Lorraine et pendant le Moyen-Age, la fabrication de la cervoise est assez restreinte, bien que très dispersée ; c'est surtout le fait des communautés religieuses. En outre, certains laïcs obtiennent du Duc le privilège particulier de faire et vendre de la cervoise, souvent avec charge d'alimenter la maison ducale, ses soldats et ses serviteurs et, accessoirement pour le surplus, ses sujets. Le Duc s'assure ainsi un revenu qu'il justifie en exerçant un contrôle sur la qualité et la quantité de matières premières employées, ce qui lui donne le moyen de réprimer toute fraude éventuelle et notamment d'écarter toute addition jugée dangereuse pour la santé du consommateur. Mais il veut aussi pouvoir développer la production après certaines mauvaises vendanges, ou au contraire, freiner la fabrication à la suite de moissons déficitaires et ainsi éviter d'aggraver la pénurie de pain. Pendant la disette de 1709, Léopold défend d'employer l'orge et le blé, mais autorise l'avoine, dans la « faciende » de la bière. Souvent, le fabricant travaille à façon, recevant une attribution de grains, soit du Duc, soit d'une abbaye.

Nombre de documents anciens, ordonnances, comptes de redevances des bourgs et villages, comptes de gestion des abbayes, nous sont parvenus et concernent la bière en Lorraine, fabrication, commerce, consommation, jalonnant les époques successives.

Chrodegang, évêque de Metz, de 749 à 767, établit une règle pour les chanoines messins et, au chapitre 23 de la Règle, leur permet de boire de la cervoise. Dans la donation du domaine de Quincy (canton de Montmédy, Meuse) à l'Abbaye de Gorze (770), il est fait mention de brasseries, et figure le terme de « camba » d'où dérive cambier, qu'on retrouve comme synonyme de brasseur en Picardie et dans les Flandres.

Pour corriger le goût douceâtre de la cervoise, il semble qu'on y introduise peu à peu certains adjuvants doués d'amertume, notamment des plantes aromatiques : gentiane, sauge, lavande, coriandre, absinthe..., de la poix extraite de la sève des résineux, puis des cônes de houblon dont la lupuline contient des résines amères. L'usage du houblon devait se généraliser, faisant de cette plante la matière première absolument irremplaçable qu'elle représente aujourd'hui, où la dénomination de bière

ne peut plus être envisagée pour une boisson qui ne contiendrait pas de houblon.

Chose curieuse, l'aromatisation par le houblon devenue à peu près exclusive, coïncide approximativement avec l'introduction du terme de « bière », qui va se substituer à celui de *cerveoise*. Après une période transitoire d'emploi simultané des deux termes, le mot « bière » demeure seul retenu : il est aujourd'hui universellement utilisé dans toutes les langues occidentales, sauf en Espagne où *bière* et *brasserie* se traduisent respectivement par « *Cervisia* » et « *Cervecera* ».

C'est ainsi que, dès 1411, les Gouverneurs de Saint-Mihiel obtiennent d'Edouard III, Duc de Bar, et par privilège particulier, « le droit et permission de faire et vendre *bière* et *cerveoise*, tant au-dedans d'icelle ville que par tous les villages de la Prévôté » ; le privilège devait être reconduit par René II, Antoine, puis Henri II, ce dernier en 1611. Il faut cependant signaler qu'il y a doute sur l'authenticité du mot *bière* employé ici, étant donné que l'acte original n'existe plus et qu'on n'en possède qu'une copie tardive.

Par contre, le terme de *bière* figure sans aucune ambiguïté pour la première fois, dans les nouveaux statuts accordés par le Roi de France en 1489, à la corporation des brasseurs de Paris, et qui s'adressent à « la Communauté des Cerveoisiers et faiseurs de bière demeurant en la Terre Madame Sainte Geneviève ».

Des documents postérieurs continuent toutefois à utiliser le mot *cerveoise* : le Duc Antoine fait don, en 1516, d'une *tonnette de cervoise* aux Clarisses de Pont-à-Mousson, où s'était retirée sa mère Philippe de Gueldre. En 1530, toujours à Pont-à-Mousson, c'est l'institution d'une taxe à la vente, qui constitue un véritable impôt de patente sur commerce : « Ceulx qui vendent *Servoyse* dans la ville, doivent 10 gros j à nostre souverain Seigneur (le Duc), à cause de la *Cerveoise* qu'ils vendent, brassée au dit Pont ou ailleurs ».

C'est vers la fin du XVI^e siècle, que la bière en Lorraine prend une grande extension, encouragée par le Duc Charles III. En 1587, Commission est donnée à un nommé Jean Collonet, contrôleur de l'Hôtel du Duc Charles III, « pour se transporter ès baillages de Nancy, Vosges, Saint-Mihiel, Allemagne (Lorraine de langue allemande), Bassigny, Clermont (Ardennes), Epinal et Châtel-sur-Moselle, et reconnaître les lieux les plus convenables à brasser bière et y faire promptement travailler, et ce à cause de l'extrême disette -cherté des vins provenant de la stérilité des vendanges dernières, afin de servir de boisson tant aux sujets du Duc qu'aux gens de guerre de son armée ».

La sollicitude du Duc s'étend aux fabrications déjà existantes, notamment à celles du Couvent des Cordeliers de Nancy, qui approvisionnent les gens de la maison ducale. En 1587, le cellerier note la dépense de 5 bichets de *bled* (*) pour confectionner de la bière destinée aux princesses, et de 3 réseaux et 1 bichet d'*avoine* pour celle des domestiques. En 1589, le cellerier donne également blé et avoine « pour faire bière en l'Etat du Duc ». Enfin, en 1591, du blé est attribué à Frère Didier, brasseur au Couvent des Cordeliers, pour la bière qu'il brasse pour le « défruit » (la consommation) de l'Hôtel du Duc.

D'ailleurs, dès 1588, Charles III fait délivrer 200 livres aux Cordeliers de Nancy, pour les aider à acheter une grande chaudière « et avoir moyen de faire plus grande quantité de bière pour le défruit de l'hôtel du Duc ». Il subventionne également les Cordeliers de Vic, pour les aider à réparer et agrandir leur brasserie. De même en 1589, il finance l'achat d'une chaudière pour établir au Château de Homburg (Saint-Avoid) une brasserie destinée à alimenter ses soldats ; on trouve, en 1591, le compte des dépenses faites pour la maçonnerie de cette chaudière. En cette même année 1589, le Duc Charles III fait ériger à la ville Neuve (Nancy — actuelle rue Saint-Dizier) une brasserie. Les frais qu'elle occasionne sont acquittés par le Trésorier Général des Guerres. Cette brasserie est d'ailleurs démontée en 1591 et réinstallée à la Grande Maison de la ville Vieille ; le bâtiment, dans lequel elle avait été établie initialement conserva longtemps le nom de Bierrerie, d'après Henri Lepage, (Annuaire Administratif, Historique, Judiciaire et Commercial de Meurthe-et-Moselle — 1885). Le même auteur précise : « L'usage de la bière s'était alors assez généralisé pour que cette boisson devint matière à impôt. Le 6 février 1590, les Etats Généraux ayant accordé à Charles III une aide extraordinaire pour subvenir à l'entretien de son armée, ils l'autorisèrent à percevoir le dixième denier de la bière qui se vendrait à la feuillée ».

En 1595, à Pont-à-Mousson, le fisc afferme la gabelle de la bière pour trois ans à un nommé De Jean le Cuisinier, dit le Bonnetier, moyennant paiement annuel de 44 francs. Mais sans entrer dans les détails du taux et du mode de perception des impôts sur la bière, nous nous arrêterons à une remarque de l'auteur précité : « Il ne paraît pas,

(*) Dans les textes des XV^e, XVI^e et XVII^e siècles, si on rencontre le terme « bled », on trouve aussi quelquefois celui de « bled froment ». Il s'agit dans le second cas, et sans contestation possible, du blé tel que nous le connaissons aujourd'hui ; mais alors, le seul terme de « bled » pourrait bien avoir la signification plus générale de graine de céréales, indifféremment blé, seigle, orge ou mélange (méteil). Ajoutons que le mot « emblaver », dérivé du bas latin « bladum », a aussi donné bled ; on s'en sert actuellement pour désigner la semaille de tous les types de céréales.

dit-il, que l'on débitât de la bière dans les établissements publics, car les ordonnances de la Chambre de Ville (Nancy) relatives à la police des hôteliers et cabaretiers n'en parlent pas ».

La bière des Cordeliers jouit alors d'une grande renommée et son mode de fabrication est donné comme modèle : une ordonnance du Conseil de Ville, réglant la confection de la bière « telle se fait aux Cordeliers » porte : « Fault pour une brassée (un brassin), un resal et demy moyen bled, six réseaux d'orge, vingt livres de houblon », (d'après l'Abbé G. Clanché, curé de Dieulouard) ; la recette concerne la bière de qualité supérieure ; compte tenu d'une densité relativement forte et d'un rendement réduit, le versement correspondrait à 15 à 20 hl de bière, de densité 15-16 degrés Balling.

Au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, deux centres lorrains de production émergent et atteignent une grosse notoriété ; c'est d'abord celui des Bénédictins Anglais de Dieulouard, puis la Brasserie du sieur Hoffmann de Nancy.

C'est en 1608 que s'installent, à Dieulouard, les premiers Bénédictins Anglais chassés par les persécutions. « Dans le but de se procurer, tant pour eux que pour les jeunes gentilhommes de leur pays qu'ils avaient en pension, une boisson à laquelle ils étaient habitués et en même temps qui put leur créer des ressources pour l'avenir et leur permettre de pratiquer autour d'eux la charité chétienne, ils sont amenés à établir la première véritable brasserie de la contrée ». (Abbé G. CLANCHÉ).

Ils développent la culture du houblon dans la région, en introduisant des plants sélectionnés venant d'Angleterre et en appliquant les pratiques culturales de ce pays. Cette culture, longtemps florissante dans la vallée de la Moselle, n'est plus aujourd'hui représentée que par quelques rares houblonnières à Pagny-sur-Moselle, Prény, Vandières, Maidières, Dieulouard...

Ils mettent sur le marché une « double bière », très recherchée : D'après A. de BILSTEIN, c'est après la bière de Dieulouard que se classe celle de Nancy. Les Bénédictins prennent ainsi une place prépondérante sur les établissements de Nancy et des pays limitrophes. Ils sont cependant contraints de cesser complètement leur fabrication en 1793 ; la Communauté ne résiste pas à la tourmente révolutionnaire, elle est dispersée, la plupart de ses membres incarcérés. Le monastère de Saint-Laurent et ses dépendances, y compris la brasserie, sont vendus comme biens nationaux le 12 messidor an IV (30 juin 1796).

En 1721, Evrard HOFFMANN obtient privilège pour la fabrication de la bière du type des Flandres, à Nancy. Il vient d'acheter, par acte

du 21 juillet 1721, à une dame Françoise FRÉMION, pour la somme de 9.000 livres-tournois, le matériel de la Brasserie de Saint-Thiébauld, située au voisinage de l'actuelle synagogue, sur le cours du ruisseau Saint-Jean. Dame Françoise FRÉMION était veuve de Deschamps, fondateur de l'établissement. Ce Deschamps, lui-même valet de pied de Léopold et Flamand d'origine, avait obtenu du Duc le privilège de la fabrication et de la vente de la bière de la façon et qualité de celle qui se brasse en Flandres (F. WÉBER — Essais historiques sur la brasserie française).

En 1768, ledit HOFFMANN abandonne aux domaines le terrain de sa brasserie, en vue de l'établissement d'un nouvel hôpital militaire, et il obtient en échange (acte du 3 juin 1768) les bâtiments de l'ancien hôpital militaire de la place de Grève, actuelle place Dombasle. Son fils François y construit une belle maison, vis-à-vis du futur Palais de l'Université, l'actuelle bibliothèque municipale, et qui devient le 288 rue Saint-Stanislas (aujourd'hui rue Stanislas, n° 66). Derrière cette maison et jusqu'au fossé, s'établit la Brasserie ; elle s'ouvre par une grande porte cochère sur la rue des Michottes qui vient d'être établie (1767) sur l'emplacement du bastion pour faire communiquer la ville Vieille et la ville Neuve. « C'est l'une des plus belles et des plus commodes de France », d'après l'Abbé LIONNOIS ; la fabrication de la bière s'y poursuit jusqu'en l'an IV (1796). François HOFFMANN avait en effet engagé de gros frais pour l'installation de la nouvelle brasserie et s'était gravement endetté. En 1777, il cède son affaire à son gendre Joseph Alexandre ARNAUD DE PRANEUF, officier au régiment de Schomberg-Dragons, et d'après LEPAGE, « dans la vue d'acquitter une partie de ses dettes, PRANEUF et sa femme consentirent, par leur contrat de mariage, à prendre la brasserie et les bâtiments sur le pied de 114.000 livres. Ils espérèrent en jouir tranquillement en continuant à servir au domaine la redevance annuelle de 200 livres », pour leur monopole de fabrication de la bière à Nancy, renouvelé pour 25 ans en 1777. Mais le monopole disparaît à la Révolution et, en l'an IV, PRANEUF a déjà 7 concurrents qui lui causent un préjudice si grave que, bientôt ruiné, il ferme sa brasserie.

En 1789, il n'y avait en Lorraine que 3 brasseries de quelque importance : Hoffmann-Praneuf à Nancy, Masson à Lunéville et les Bénédictins Anglais à Dieulouard, sans compter quelques petites affaires notamment en Lorraine allemande ou au voisinage de l'Alsace. Usant de la fermentation haute (façon des Flandres), les méthodes de travail sont déjà très évoluées et ne seraient pas désavouées par de nombreuses petites entreprises qui opéraient encore en haute, il y a une trentaine d'années dans la région du Nord.

Une description précise de la technique de travail, fort intéressante pour situer son état et apprécier les progrès réalisés depuis, figure

dans un ouvrage encyclopédique édité à Paris, en janvier 1776, « La Maison Rustique ».

Texte intégral de l'article consacré à la bière dans « La Maison Rustique » — Paris 1776 :

« La bière, cervisia ou zythum, anciennement connue sous le nom de cervoise, est une boisson composée d'eau, d'orge, de fleurs de houblon et de levure ou levain.

« On fait trois sortes de bières : de la double, de la simple et de la petite. Les différentes doses d'orge, de houblon et de levure sur la même quantité d'eau font ces trois sortes de bières.

« Ceux qui font de la bière s'appellent brasseurs, à cause du travail qu'ils font en mêlant l'orge avec l'eau, ce qu'on appelle brasser. Il leur faut pour cela des lieux spacieux, accompagnés de cours et de grands bâtiments pour contenir les chaudières, les cuves, les baquets, les fourneaux et autres ustensiles nécessaires, avec des greniers, des caves et des celliers. S'ils n'ont pas quelque rivière ou fontaine voisine, il leur faut des puits les meilleurs, car l'eau est le fondement de la bière, et si l'eau n'est pas claire, pénétrante, légère, sans saveur et très pure, il est impossible de faire de bonne bière. On connaît que l'eau est bonne lorsqu'elle mousse aisément avec le savon, mais quand elle le fait difficilement, c'est une preuve qu'elle est embarrassée de choses qui lui sont étrangères et, par conséquent, qu'elle n'est point propre à cet usage. L'eau de la petite rivière de Bièvre ou des Gobelins est la meilleure de toutes celles que l'on trouve à Paris.

« Les chaudières doivent être de cuivre : leur grandeur est proportionnée à la quantité de bière que l'on veut faire. Il y en a de cinq, de six et de quinze muids (ce qui représente des chaudières respectivement de 13,5 - 16 et 40 hl, car il s'agit ici du muid de Paris qui vaut 6 mesures Lorraines, soit à peu près 2,7 hl) ; elles sont environnées et scellées dans une maçonnerie de briques et de bon mortier. Le fond pose sur un fourneau de briques dont le diamètre est égal à celui de la chaudière et la hauteur proportionnée à la grandeur de la chaudière, afin que le feu soit grand ou petit, toujours suffisant pour échauffer la matière qui y est contenue ; elles n'ont d'autres couvercles que les planches que l'on met dessus et que l'on ôte quand on le juge à propos.

« Pour travailler et brasser commodément, il faut au moins deux chaudières montées à côté l'une de l'autre.

« L'orge qui doit entrer dans la composition de la bière doit être
« bien choisi et de bonne qualité. On le fait d'abord tremper dans l'eau
« froide pendant vingt-quatre ou quarante-huit heures, après quoi, sans
« lui donner le temps de sécher, on le porte au germoir ; c'est ainsi
« qu'on appelle un lieu bas et humide, comme une cave ou un cellier,
« où on l'étend ; on le laisse jusqu'à ce que chaque grain ait poussé
« son germe environ de la longueur de 4 à 5 lignes ,(la ligne valant 3 mm,
« la longueur des radicelles atteint alors 12 à 15 mm, soit de une à une
« fois et demie la longueur du grain). Alors on le porte sur la touraille
« et on l'étend sur les haïres pour le faire sécher. La germination du
« grain ne doit pas être entière, et il faut l'arrêter à un certain degré
« et le faire sécher, parce que le grain tout à fait germé aigrirait et
« gâterait la bière.

« Du grain qui sert à la faire, il n'y en a qu'une partie qui doit
« être germée, et la proportion est d'un quart de germé, sur trois quarts
« de l'autre.

« La touraille, ou tourelle, est un bâtiment rond ou carré, en manière
« d'étuve, qui a un plancher élevé raisonnablement au-dessus du four-
« neau, qui est au-dessous et au milieu du bâtiment ; ce plancher est à
« claire-voie, composé de lattes tant plein que vide, afin que la chaleur
« pénètre aisément partout. On recouvre la claire-voie de haïres, qui
« sont de grandes pièces d'une étoffe grossière faite de crin de cheval,
« sur lesquelles on étend l'orge germé ; on ne fait d'abord que feu modéré
« dans le fourneau, mais de quatre heures en quatre heures, on remue
« l'orge et on augmente le feu jusqu'à ce qu'il soit entièrement sec.
« Pour lors, on le met au moulin.

« Les bons brasseurs ont des moulins chez eux, ou à eau, ou à
« chevaux, ou à bras. Ces moulins ne diffèrent en rien des moulins ordi-
« naires pour le blé. On moule l'orge, on le réduit en farine grossière,
« grossière à la vérité mais bien évidée ; c'est un terme de meunier qui
« veut dire qu'elle ne doit point être du tout attachée au son.

« Quand la farine est en état, on emplit d'eau les grandes chau-
« dières et, pendant qu'elle chauffe, on porte la farine dans la cuve. Les
« cuves dont on se sert sont composées de grosses douves de bois de
« chêne bien liées avec des cercles de fer ; elles ont deux fonds, le véri-
« table, qui est bien étanche et à demeure, est percé dans son milieu
« d'une ouverture ronde d'un pouce ou environ de diamètre (soit 3 cm),
« que l'on bouche avec un bâton un peu plus long que la cuve n'est
« profonde ; on l'appelle la tape. Sur ce même fond, pose le bout d'une
« pompe, par le moyen de laquelle on introduit l'eau dans la cuve entre
« les deux fonds.

« A un ou deux pouces de distance du vrai fond, on y en fait un
« autre, composé de planches toutes percées de petits trous, que l'on ôte
« pour le nettoyer ; c'est ce qu'on nomme le faux fond ou le fond
« volant. On étend du houblon dessus, ou de la petite paille de froment,
« c'est-à-dire des épis battus de l'épaisseur d'un bon pouce.

« On met la farine d'orge sur cette couche, on l'étend bien également
« et l'eau de la chaudière étant dans le degré de chaleur qu'elle doit avoir,
« on la fait entrer par le moyen de la pompe entre les deux fonds, d'où,
« pénétrant par les petits trous, elle humecte le houblon ou la petite
« paille, et ensuite la farine qui est dessus, et à mesure qu'elle croît,
« elle fait nager et monter toute la matière contenue dans la cuve
« au-dessus du fond.

« Le degré de chaleur de l'eau que l'on introduit dans la cuve
« est la pierre de touche du savoir des brasseurs, car si l'eau est trop
« chaude, elle brûle la farine et tout est perdu ; si elle est trop froide,
« elle la met en pâte et devient inutile. Ils trouvent ce véritable degré
« de chaleur en mettant dans la chaudière une pelle de bois toute droite
« et, lorsque l'eau commence à frémir autour du manche, elle est alors
« dans le degré de chaleur convenable ; on l'appelle la trempe. On
« l'introduit aussitôt entre les deux fonds, et on retire le feu, afin qu'elle
« ne s'échauffe pas davantage. On remue fortement à force de bras, avec
« des pelles, la farine contenue dans la cuve. C'est ce travail qu'on
« appelle proprement brasser. Ce mouvement est absolument nécessaire
« non seulement pour empêcher la farine de s'amonceler, mais particu-
« lièrement pour en tirer toute la substance et la répandre dans l'eau.

« Quand on juge que la farine et l'eau ont été assez brassées, on
« les laisse reposer pendant une heure, après quoi on donne à « voie »,
« c'est-à-dire qu'on lève doucement la tape, afin que l'eau imprégnée
« et chargée des parties substantielles de la farine passe par les petits
« trous du faux fond, comme par un crible bien fin, et se rende par
« l'ouverture de la tape dans un réservoir qui est dessous, où on la
« prend avec des baquets pour la porter dans la chaudière. La petitesse
« des trous du faux fond empêche que la farine ni le houblon ou petite
« paille ne puissent se mêler avec l'eau que l'on rapporte dans la chau-
« dière. C'est à ce premier travail que l'on fait dans la cuve que les
« brasseurs ont donné le nom de « premier métier ».

« Comme on ne fait jamais les cuves assez grandes pour contenir
« toute l'eau que l'on veut convertir en bière, et que d'ailleurs le travail
« en serait moins bien fait, s'il y avait une trop grande quantité de
« matière dans la cuve, on fait chauffer en deux ou trois fois la quantité
« d'eau dont on a besoin et, après le premier métier, on introduit de la

« nouvelle eau dans la cuve, on brasse de nouveau, on observe exacte-
« ment tout ce qu'on a fait dans le premier métier, toujours sur la même
« farine, et on lâche cette seconde eau dans le réservoir : c'est ce qu'on
« appelle le second métier ; et le troisième, si on remet jusqu'à trois fois
« de nouvelle eau dans la cuve où est la farine. C'est par ces différents
« mouvements ou métiers qu'on retire toute la substance de la farine et
« que l'eau s'en charge.

« Quand toute l'eau est dans le réservoir, on la porte dans les deux
« chaudières dans lesquelles on la partage également et on y met le
« houblon à raison de 7 livres et demie par muid d'eau (soit environ
« 1350 g/hl), comme on a mis aussi l'orge à raison d'un septier par muid
« d'eau pour la bière double.

« On met le feu sous les chaudières, on le fait d'abord assez
« médiocre et on l'augmente ensuite pour faire bouillir la liqueur ; si
« on veut faire de la bière rouge, il faut faire bouillir la liqueur pendant
« vingt-quatre heures, mais si c'est de la bière blanche, dès qu'elle a
« commencé à bouillir, on la jette sur des bacs pour la faire refroidir.

« Ces bacs sont des cuves très larges et très grandes, mais qui n'ont
« que 10 à 12 pouces de profondeur (30 à 35 cm), afin que l'air, agissant
« plus aisément sur cette superficie, rafraîchisse plus tôt la liqueur.

« Lorsqu'elle n'est plus tiède, on la lâche dans une autre cuve
« appelée guilloire, et quand on y en a fait entrer jusqu'à la hauteur
« d'un pied (30 cm), on y met de la levure à raison d'un baquet ou
« seau par muid d'eau (environ 3 litres de levure liquide à l'hectolitre) ;
« au bout d'une heure, on achève de faire couler dans la guilloire ce
« qui restait dans les bacs.

« La levure ou levain n'est autre chose que l'écume que la bière
« jette quand elle est dans les futailles : les boulangers de petits pains
« s'en servent aussi bien que les brasseurs ; c'est ce qui fait bouillir la
« liqueur, qui la dépure, la clarifie et achève de lui donner la perfection.

« La levure ayant demeuré sept heures dans la liqueur, et s'y étant
« dissoute, on entonne la bière dans les tonneaux ; on ne les bouche
« point, mais on penche un peu les pièces et on met entre deux un baquet
« pour recevoir l'écume sortant par le trou du bondon, qui est la levure
« dont on vient de parler.

« Au bout de cinq heures, on remplit les tonneaux et, pendant vingt-
« quatre heures, on les remplit de quatre heures en quatre heures.

« La moitié des choses ci-dessus, d'orge, de houblon et de levure,
« sert à faire de la bière simple, et le tiers de la petite bière, toujours

« sur la même quantité d'eau. On mêle un peu d'ivraie avec le grain
« dont on fait de la bière, pour lui donner un goût plus piquant, mais
« il en faut peu dans chaque chaudière. A Paris, en Angleterre et en
« Hollande, on emploie de la coriandre pour donner du goût à la bière
« double. Les Flamands jettent du miel et des épices dans la bière quand
« elle est épurée, pour la rendre plus agréable ; les Anglais y mettent
« du sucre, de la cannelle et du clou (sans doute du clou de girofle).

« On voit assez que, pour faire une certaine quantité de bière, par
« exemple dix muids, il faut mettre chauffer plus de dix muids d'eau,
« parce que le feu et les différents mouvements qu'on leur donne en
« consomment toujours quelque partie. L'usage apprend la quantité
« qu'on en doit mettre pour en avoir ce qu'on s'est proposé.

« La bière double, rouge ou blanche, se fait avec du bled froment ;
« c'est pourquoi on la défend dans les temps de cherté.

« On peut mettre la bière, ainsi que le vin, en bouteilles, soit de
« terre ou de grès, et même elle s'y perfectionne, pourvu qu'on la boive
« dans un certain temps plus ou moins long qu'on ne peut pas déter-
« miner, mais qu'il est bon de prévoir, car sans cette attention, elle
« devient si amère qu'il est presque impossible d'en pouvoir boire.

« La drague (nous dirions la drêche), qui est l'orge ou autre grain
« cuit, qui demeure dans le brassin après qu'on en a tiré la bière, se
« donne aux vaches, chevaux et cochons.

« Lorsqu'on boit de la bière nouvellement faite, ou qu'on en boit
« un peu trop, elle cause de la douleur et empêche d'uriner ; le moyen
« sûr et aisé de faire cesser cette incommodité est de boire un peu d'eau-
« de-vie. »

L'auteur conclut :

« On ne dira rien des propriétés de la bière ; elle enrichit les bras-
« seurs et elle rafraîchit et engraisse ceux qui en boivent. »

Nous ne prendrons pas à notre compte la responsabilité de ces der-
nières affirmations.

Les précisions chiffrées extraites d'anciens textes et qui figurent
dans les pages précédentes, sont exprimées en unités de l'époque. A
défaut d'une traduction en unités métriques, il est assez difficile d'en
réaliser la grandeur. Il n'est donc pas inutile de rappeler la nature et
la valeur des unités en vigueur en Lorraine au moins à une époque
donnée, par exemple vers 1766 lorsque la mort de Stanislas entraîne

le rattachement du Duché au royaume de France. C'est l'objet du complément qui suit en appendice : « Mesures et monnaies usitées dans le Duché de Lorraine aux XVII^e et XVIII^e siècles ».

On demeure étonné de la multitude d'unités utilisées, plus encore de leur extrême variabilité d'un secteur à l'autre du Duché, et même des oscillations qu'elles subissent quand on change de localité. On peut toutefois avancer des valeurs moyennes en se limitant à une région seulement, et nous retiendrons la Lorraine proprement dite qui s'étend au sud de la ligne Nancy-Lunéville.

Les longueurs s'apprécient en toises de 2,86 m, partagées suivant la division décimale en pieds, pouces, lignes et points. Pour les étoffes, on fait appel à l'aune de 0,64 m. Les mesures agraires se traduisent en jours de 250 toises carrées avec une surface de 20,4 ares ; ils sont à leur tour divisés en 10 hommées. Le bois de chauffage se débite en cordes de 3 stères. Les transactions sur les liquides, et le commerce des grains, se réfèrent tous deux à la pinte de un litre et quart, mais les multiples pour les liquides sont : le pot de 2,5 l et la mesure de 44 l, alors que dans le cas des céréales on emploie le résal de 120 l qui contient 4 bichets de 30 l. L'unité de poids est la livre de 490 g avec le quintal de 100 livres et les sous-multiples, le marc d'une demi-livre, l'once de 1/16^e de livre (30,6 g) et le grain de 53 mg. Les monnaies dérivent du sou de 12 deniers ou du gros de Lorraine de 13 deniers ; 4 sous donnent 1 franc lorrain et 20 sous valent 1 livre.

On conçoit alors qu'une taxe de 10 gros de Lorraine, soit sensiblement 11 sous, telle que celle instituée par le Duc en 1530 sur la vente de la cervoise à Pont-à-Mousson, représente environ 10 F 1966.

Quant à la feillée dont il est parlé plus haut, il semble bien qu'elle n'est pas d'origine Lorraine. En admettant qu'elle nous ait été transmise sous le nom de « feuillette » qui vaut aujourd'hui 112,5 l, elle aurait alors représenté 3 mesures de 36 pintes de Bar de 1,07 l, soit environ 115 l.

Compte tenu du résal de 4 bichets, d'une contenance de 120 l en blé et de 170 l environ en avoine, le compte de dépense du cellerier du Couvent des Cordeliers de Nancy en 1587 mentionnant 5 bichets de blé et 3 résaux et 1 bichet d'avoine, porte sur 1,5 hl de blé pesant 110 kg et 5 à 5,5 hl d'avoine pesant un peu moins de 3 quintaux métriques.

Dans la recette de la bière double, les matières premières figurent dans le rapport : 1 septier d'orge et 7,5 livres de houblon par muid d'eau de 2,7 hl ; le septier d'orge pesant de 60 à 70 kg, le versement

atteint 22 à 25 kg et le houblonnage 1.350 g à l'hectolitre. Il est vraisemblable que le rendement au brassage était alors assez faible, de sorte que la bière double pouvait présenter une densité de 16 à 18 %, soit de 7 à 7,5 degrés Régie, et un degré d'alcool de 5 à 5,5°. La bière simple devait avoir une densité de 9 à 10 % avec un degré d'alcool d'environ 3° et la petite bière atteignait 5 à 6 % d'extrait et une teneur en alcool voisine de 1,5°.

L'abolition des privilèges dans la nuit du 4 août 1789 qui, à Nancy, supprime le monopole de HOFFMANN et le conduit à la ruine, encourage l'installation de petites entreprises artisanales, voire familiales. L'industrie de la bière se répand comme une traînée de poudre : en 1805, il y a 85 brasseries dans le département de la Meurthe dont 29 à Nancy, et le début du XIX^e siècle enregistre la création d'une foule de petites unités réparties à raison de 2 ou 3 dans chaque bourg ou chef-lieu de canton.

Au cours de la seconde moitié du siècle, s'amorce la transformation de l'activité brassicole qui passe peu à peu du stade artisanal à celui de grande industrie, techniquement évoluée avec des méthodes de travail de plus en plus perfectionnées, employant un matériel complexe et abondant, capable d'une forte augmentation de production. Beaucoup de petites affaires disparaissent, souvent absorbées par d'autres plus entreprenantes, et la capacité de fabrication de celles qui demeurent augmente dans de sérieuses proportions. La Brasserie de TANTONVILLE, qui débute en 1839 avec une production annuelle de 1.500 hl, en fabrique 100.000 hl avant la fin du siècle ; c'est alors la plus grosse affaire brassicole française, que PASTEUR choisit pour y poursuivre ses travaux sur la bière, sa fabrication, sa conservation (1873-1874).

En 1869, une société par action, fondée par GALLAND, installe une brasserie aux portes de Nancy, à MAXEVILLE, domaine du Sauvoy. Sous le nom de Brasserie Viennoise, elle arrive rapidement à une belle notoriété avec, en 1885, une production de 67.000 hl de bière. Par la suite, une fusion avec la Brasserie Bettingue contiguë, en fait « Les Grandes Brasseries de Maxéville réunies » qui mettent sur le marché une bière très appréciée des connaisseurs, jusqu'à la fermeture au cours de l'occupation, peu après 1940.

A Saint-Nicolas, c'est vraisemblablement trois brasseries qui fonctionnent simultanément : — La Brasserie du Vaisseau, rue du Canal, est construite à partir de 1838 et exploitée par les frères BERTRAND qui, après avoir mené convenablement leur affaire, la cèdent en 1862 ; elle passe alors en diverses mains et le propriétaire en 1878 est un nommé

SERVAIS qui, voulant moderniser ses installations, contracte de lourds engagements envers des sociétés de construction de matériel. Vraisemblablement pour rembourser ses nombreux créanciers, il vend à son tour et finalement, en 1906, les frères MOREAU de Vézélise s'en portent acquéreurs.

Une Brasserie Pitoux, rue de Laval, fonctionne sans doute dès 1840, elle est cédée en 1846 aux frères COURTOIS.

En plus de cette acquisition, les frères COURTOIS semblent avoir possédé une autre brasserie où certains travaux de construction auraient été exécutés en 1860, et dont l'implantation pourrait être celle de l'actuelle brasserie de Saint-Nicolas, concentrant en fait les deux autres.

C'est ainsi que naissent et grandissent les beaux centres de production que nous avons connus actifs et prospères dans la période qui sépare les deux guerres mondiales, et pour ne citer que les plus importants :

— dans la région immédiate de Nancy :

SAINT-NICOLAS-de-PORT (créée en 1821, si on admet qu'elle fait suite en particulier à l'ex-brasserie Pitoux) — TANTONVILLE (1839) — VEZELISE (1863) — MAXEVILLE (1869) — GREFF (à Nancy même) — CHAMPIGNEULLES (1884)...

— en Moselle :

METZ avec ses deux brasseries : AMOS et LORRAINE - BASSE-YUTZ — SARREBOURG...

— dans la région vosgienne :

CHARMES — XERTIGNY — VILLE-sur-ILLION...

— dans la Meuse :

BAR-le-DUC avec ses deux usines : la MEUSE et la CROIX-de-LORRAINE — VAUCOULEURS...

C'est à partir de 1870 que s'accélère l'évolution de l'industrie de la bière : le progrès scientifique s'affirme, fondé sur une généralisation de la recherche expérimentale, et certains savants n'hésitent pas à se pencher sur des problèmes brassicoles pratiques ; ils marquent de leur empreinte la vieille industrie de la brasserie et y amorcent un développement technique qui se poursuit toujours.

Les anciens brasseurs ne réalisent pas l'importance de la levure ; ses rapports avec la fermentation ne sont mis en évidence qu'en 1837 et indépendamment par trois savants : CAGNIARD-LA-TOUR, SCHWANN et KUTZING. Puis, dès 1865, Louis PASTEUR démontre expérimentalement la nature vivante de la levure et établit les deux modes de vie des organismes suivant la façon dont ils sont amenés à dégrader leurs réserves

pour en retirer l'énergie nécessaire à leur entretien. L'aérobiose — ou vie dans l'air — repose sur la respiration qui, en dépit d'un mécanisme très différent, revient globalement à une combustion du substrat avec emploi de l'oxygène de l'air et formation de gaz carbonique et d'eau ; c'est en particulier le cas des êtres supérieurs. L'anaérobiose — ou vie sans air — met en œuvre une fermentation qui se ramène à une oxydo-réduction du substrat : c'est ainsi que la levure, qui est essentiellement un être anaérobie, dégrade le sucre en alcool produit de réduction, et gaz carbonique produit d'oxydation ; l'un et l'autre représentent des déchets de la cellule qui les rejette dans le milieu liquide en fermentation.

En 1873-1874, PASTEUR séjourne longuement à Tantonville dans la brasserie des frères TOURTEL, où il poursuit ses études sur la fabrication et la fermentation de la bière. Il propose en particulier certains aménagements techniques, tels qu'un bac fermé avec aération par air stérile pour protéger le moût mis à refroidir, contre toute infection apportée par l'air. Il met au point la technique de stérilisation universellement connue aujourd'hui sous le nom de « pasteurisation », et ses résultats font l'objet d'une publication, les « Etudes sur la bière », parue en 1876. Le 25 juin 1876, il fait hommage aux frères TOURTEL d'un exemplaire qu'il accompagne d'une lettre d'envoi, dont la photocopie et la teneur sont reproduites ci-contre. Il y a une quinzaine d'années, cet exemplaire dédié était entre les mains d'un élève-ingénieur de l'Ecole de Brasserie de Nancy, petit-fils d'un des frères TOURTEL ; la lettre d'envoi originale y était glissée et elle fait l'objet de photocopies conservées dans les archives de l'Ecole.

Par ailleurs, le laboratoire où a travaillé PASTEUR avait été gardé en l'état, avec son outillage rudimentaire dont un microscope et quelques ballons de moût qu'avait stérilisés le grand savant lui-même et qui, après trois-quarts de siècle, demeuraient limpides sans la moindre trace de développement de microorganismes. Malheureusement, l'ensemble a été totalement détruit dans l'incendie de la Brasserie, en septembre 1944.

Les conceptions de PASTEUR sur la vie de la levure trouvent leur couronnement technique dans les travaux du Danois Christian HANSEN qui, en 1883-1884, met au point la culture pure de la levure. Le brasseur dispose désormais d'un moyen d'obtenir une masse de cellules descendant d'une cellule unique : c'est la garantie de pureté et d'homogénéité des levains, première condition d'un travail régulier.

Une autre découverte vient en complément. Après les travaux de LINDE, puis ceux de François CARRÉ (1859-1860) sur la liquéfaction des fluides et son application à la production du froid, c'est un autre Français,

Charles TELLIER, qui introduit le froid artificiel dans la conservation des denrées alimentaires et en particulier en Brasserie (1868-1876). Le brasseur s'affranchit alors de la température extérieure aux effets souvent fâcheux sur la fermentation et la conservation de la bière ; il peut à son gré et en toute saison, régler la température des entonneries et des caves, limiter l'échauffement des cuves en fermentation, affiner sa bière par une garde froide.

Ultérieurement intervient une nouvelle innovation. La correction de l'alcalinité de l'eau de fabrication libère le brasseur de son asservissement au sol qui, jusque là, lui avait imposé un type déterminé de bière dont les caractères dépendent de la nature des sels de l'eau d'empâtage et, par suite, des couches minéralogiques où sont forés les puits de la brasserie.

Ces perfectionnements techniques se conjuguent avec l'emploi d'un outillage de plus en plus abondant et complexe, avec des soins d'asepsie minutieux, avec la mise en œuvre de contrôles à toutes les étapes : c'est la naissance de la Braserie moderne et le début de l'essor sans précédent qu'elle va connaître au XX^e siècle. La sécurité de la fabrication est assurée, la bière présente une excellente qualité avec une constance parfaite.

Il n'est peut-être pas inutile de signaler ici une initiative des brasseurs et malteurs français, que d'autres industries, cependant plus puissantes, n'imiteront que beaucoup plus tard. Choissant la capitale lorraine comme lieu de réalisation, ils obtiennent l'appui d'Universitaires, notamment des Doyens BICHAT et PETIT, qui créent à la Faculté des Sciences de Nancy une Ecole de Brasserie, ouverte le 1^{er} janvier 1893. Cette Ecole vit et prospère avec les subventions exclusives de la Profession jusqu'en 1948 ; des crédits complémentaires d'Etat ne viennent qu'ensuite s'ajouter à l'effort privé. Elle a sans doute une part dans la généralisation de la qualité de la bière en France et dans l'important développement des fabrications qui se poursuit depuis trois-quarts de siècle. Elle forme, et fournit à la profession qui les apprécie, les ingénieurs et cadres de maîtrise spécialisés indispensables ; elle met à la disposition de l'industrie des laboratoires d'analyses et de contrôles chimiques et bactériologiques bien équipés, un centre d'études et de recherches techniques, un service de fourniture de levains purs ; à l'heure actuelle, le nombre des opérations annuellement exécutées pour l'économie privée dépasse le chiffre de 12.000.

Cependant, les deux grandes guerres du siècle et surtout la dernière avec l'occupation, éprouvent durement cette belle industrie. Réduite à ne travailler que des contingents insignifiants d'orge, elle doit momentanément réduire la densité de ses bières et beaucoup de consommateurs

se détournent de cette boisson régionale, normalement si prisée, en même temps que l'exportation s'amenuise. La production lorraine tombe au quart de son volume d'avant-guerre. Mais, après la libération, lorsque le marché de l'orge redevient normal, la production reprend sa courbe ascendante. Un esprit acharné de travail d'équipe anime toutes les entreprises, associant étroitement les efforts, soudant en une volonté unique tout le personnel depuis le chef, les techniciens jusqu'aux ouvriers. La bière lorraine peut ainsi reconquérir son ancienne qualité, en même temps que la fidélité de sa vieille clientèle.

Cependant, une évolution de structure des entreprises commencée sous l'occupation, se poursuit encore aujourd'hui, tout en se freinant. Elle se traduit par une concentration de la production en grosses unités véritables usines à bière, et la disparition en tant que fabricants de nombre de brasseries de moyenne importance. C'est une conséquence des énormes investissements que doit faire la Brasserie pour compléter et moderniser son matériel ; si elle veut survivre, elle doit améliorer sa productivité et maintenir ses prix de revient assez bas pour ménager la rentabilité de ses fabrications. Le temps est loin où un brasseur de fermentation haute pouvait limiter son équipement à quelques outils et appareils simples : brasser au fourquet dans une cuve-matière en bois à faux-fond perforé, y donner la « trempe » au moyen d'un seau à manche qui permet de puiser l'eau bouillante dans une chaudière chauffée à feu nu, et conduire la fermentation dans le fût de livraison même.

Les exigences matérielles s'accroissent encore lorsque la vente en canettes se développe, tendant à se substituer à la livraison en fûts. En plus des dépenses d'emballage que nécessitent les grandes quantités de bouteilles et de caisses indispensables, il faut installer d'énormes embouteillages avec des chaînes de canetterie onéreuses. Les puissantes chaînes actuelles, qui débitent à la cadence de 36.000 bouteilles/heure, comportent une cascade d'énormes machines : laveuse de bouteilles, soutireuse, capsuleuse, pasteurisateur, étiqueteuse, complétées par tout un système de transport ; le prix d'installation d'un tel ensemble dépasse 100 millions d'anciens francs. Ces coûteux investissements sont difficiles à supporter pour certaines entreprises où l'autofinancement est exclu, la période de crise dont elles sortent à peine ne leur ayant laissé qu'une trésorerie très serrée.

Le nombre des brasseries françaises en activité se réduit dans de fortes proportions depuis 30 ans : de 956 en 1939, il tombe en 1952 à 299 dont 28 dans l'Est (en groupant sous cette rubrique Lorraine, Champagne et Franche-Comté) — en 1962, à 202 dont 22 dans l'Est — en 1965, à 164 dont 16 dans l'Est. Les brasseries qui restent implantées dans la région de l'Est se répartissent à leur tour : Lorraine : 9 —

Champagne : 4 — Franche-Comté : 3. Dans la région immédiate de Nancy, seules continuent leur fabrication la Brasserie de Champigneulle et celle de Charmes, que des accords récents paraissent avoir associées, et la société unique qui exploite les deux brasseries de Saint-Nicolas-de-Port et de Vézelize.

Et cependant, la production annuelle française est aujourd'hui supérieure d'environ 35 % à celle d'avant 1939, puisqu'elle est de l'ordre de 19 millions d'hectolitres contre 14 millions. C'est que les fabrications individuelles ont beaucoup augmenté : avant 1939, aucune brasserie ne se situe dans la tranche de production supérieure à 400.000 hl annuels ; une seule entre 300 et 400.000 hl, 8 entre 200 et 300.000 hl, alors qu'en 1965, 9 brasseries produisent plus de 500.000 hl dont une implantée en Lorraine, et 16 figurent dans la tranche 200 à 500.000 hl.

Les ventes de bière des brasseries françaises, après avoir subi une chute brutale pendant l'occupation et les années de disette qui ont suivi, n'ont que lentement retrouvé les chiffres antérieurs. Depuis 1957, elles les dépassent et le niveau actuel tend à se stabiliser avec de légères oscillations, dans la limite de 3 à 4 %, dépendant de la température moyenne et de la pluviosité de l'été. Voici quelques chiffres de vente, en hectolitres, suivant les années et pour l'ensemble des brasseries françaises, la qualité moyenne y étant exprimée en degrés-Régie.

Il n'est peut-être pas inutile de signaler ici que la valeur d'une bière s'exprime par un degré-densimétrique : une bière à 4,6 degrés-Régie présente aussi un degré-Balling, ou un « pour cent » de : $4,6 \times 2,5 = 11,5$, c'est-à-dire qu'elle est issue par fermentation d'un moût dont l'extrait était sensiblement de 115 grammes au litre. C'est tout différent du degré d'alcool des vins ; d'ailleurs, la bière présente également un certain degré d'alcool, mais c'est une caractéristique de moindre intérêt, car il varie légèrement pour un même versement de matières premières, suivant le diagramme de brassage adopté. En général, une bière de densité 4,6 degrés-Régie, possède un degré d'alcool compris entre 3,7 et 4°.

Vente de bière des brasseries françaises

Année	Densité moyenne (en degrés Régie)	Vente en hectolitres
1939	—	14 000 000
1951	3°87	7 465 926
1955	4°34	12 097 414
1959	4°45	18 073 708
1961	4°52	17 565 662
1962	4°49	17 447 081
1963	4°56	17 126 792
1964	4°58	19 547 801
1965	4°59	18 918 123

L'année 1965, avec son été relativement froid et humide, est en régression de 3,2 % par rapport à 1964, dont les 19,5 millions d'hectos représentent le maximum absolu de la production de bière en France, dans le passé. Ce n'est d'ailleurs que sensiblement le tiers de la fabrication de l'Angleterre ou de l'Allemagne de l'Ouest, et une fois et demie celle de la Belgique.

Les ventes françaises à la sortie de la brasserie se font surtout en bouteilles, d'une contenance de 33 cl pour la majorité, pour une proportion plus réduite en fûts métalliques, plus rarement encore en citernes destinées à un entrepôt qui embouteille. L'importance relative des divers emballages ressort :

bouteilles :	83,75 % des ventes,
fûts	: 15,5 %
citernes	: 0,75 %

La participation lorraine à la production nationale en 1965 s'établit à 1.621.574 hectolitres, soit environ 9 % ; elle se ventile suivant les emballages :

bouteilles :	63 %
fûts	: 33,7 %
citernes	: 3,3 %

On remarquera que le chiffre en citerne est plus élevé que la moyenne française, ce qui correspond à une importante exportation hors de la région. Le taux également plus fort de la vente en fûts, fait de la Lorraine un pays de connaisseurs qui apprécient davantage, et à juste titre, une bière convenablement tirée à la pression. D'ailleurs, alors que la consommation moyenne annuelle pour la France est sensiblement de 38 litres par habitant, elle s'élève en Lorraine à 60 litres.

Si la bière en effet est universellement prisée par les riverains de la Moselle et de la Meuse, c'est parce qu'elle s'accommode remarquablement du caractère de la race, de sa façon de penser, de s'exprimer, de se comporter. Il suffit pour s'en convaincre de remarquer combien les cafés-brasseries en Lorraine diffèrent par l'importance et le confort, des débits des pays du vin. Ce sont moins des centres de rassemblement pour buveurs isolés que des lieux de rencontre d'amis, groupés autour d'une boisson sage, qui incite davantage au sérieux, à la pondération et aux graves échanges d'idées qu'à l'agitation et aux discussions stériles.

La spiritualité lorraine s'est en effet formée au contact de dures réalités. La masse du peuple est d'ascendance paysanne, exploitant un sol assez peu fertile, si on excepte les deux secteurs du Xaintois et du Vermois, relativement mieux adaptés à la culture des céréales. Un

dicton patois ne disait-il pas, ce que nous traduirions approximativement : Si Vermois et Xaintois sont ensemencés, le Duc et sa bonne ville mangeront leur « saoul » cet hiver. En général, les modestes rendements agricoles exigent donc un gros travail, pénible et soutenu.

Le climat est très rude et instable : certains étés chauds et très secs brûlent les pâturages, alors que d'autres comportent des périodes interminables de pluies, suspendant et retardant les travaux des champs ; les hivers abondamment enneigés s'accompagnent souvent d'une forte « bise » glaciale. Le ciel revêche, gris ou d'un bleu délavé, tend à développer chez l'homme la réserve, la discrétion, l'aptitude à la vie intérieure.

Le plateau forme la majeure partie du pays, et bien qu'ondulé et coupé par de lents cours d'eau bordés de saules argentés, il apparaît souvent aux étrangers comme monotone et sans grâce. Ce n'est cependant pas l'avis d'un grand Lorrain, le Maréchal Lyautey, qui qualifie son pays natal de « terre grave, voilée de mesure et de grâce, fidèle comme une amitié ».

Enfin, depuis le traité de Verdun (843) et le partage de l'Empire de Charlemagne entre les trois fils de Louis le Débonnaire, la Lorraine figure avec l'Italie et les pays du Rhône et de la Saône dans la Grande Lotharingie qui échoit à Lothaire, elle est prise comme le doigt entre bois et écorce enserrée entre les possessions de Charles-le-Franc, à l'ouest de la Meuse, de langue romane, et les territoires attribués à Louis-le-Germanique, à l'est du Rhin, et de langue germanique. Elle forme alors le champ de bataille où se heurtent les deux civilisations rivales. Même après le rattachement au Royaume de France (1766), elle demeure — et fut encore tout récemment — la route privilégiée des invasions de l'Est, avec sa frontière nord dépourvue de toute défense naturelle. Les cérémonies du Cinquantenaire de la bataille de Verdun (février-juin 1916) viennent de nous le rappeler, si les cimetières militaires qui jalonnent notre sol ne le faisaient pas en permanence.

Périodiquement dévastée par des guerres, la terre lorraine en ressort couverte de ruines et souvent dépeuplée : pour surmonter ces dures épreuves et reconstruire sa chère patrie, le peuple lorrain a dû développer des qualités d'endurance et de courage civique devant les calamités, un héroïsme calme et silencieux dans les circonstances les plus graves, un travail acharné avec un rare esprit d'ordre et de méthode. Son caractère s'est peu à peu modelé sur ce milieu rude et soumis à des conditions souvent dramatiques. Le peuple a le sourire rare ; réservé et même méfiant, il se lie difficilement, ne donnant son amitié qu'à bon escient, mais il y demeure ensuite strictement fidèle. On le dit fermé, glacé et sans flamme, parce qu'il n'extériorise pas ses sentiments et garde intérieurs ses éventuels enthousiasmes. C'est un causeur peu brillant, car il déteste les

paroles inutiles et préfère examiner les problèmes calmement et objectivement pour en dégager une solution qui lui semble rationnelle et à laquelle il se tiendra avec ténacité, voire même obstination.

La bière, pétillante et mousseuse, breuvage de calme et de sagesse, encourage cet état d'esprit ; elle se révèle inséparable du mode de vie et participe, sans aucun doute comme élément non négligeable, à la civilisation lorraine.

En ce printemps 1966, où se déroulent les fêtes du bicentenaire du rattachement au Royaume de France, de la Lorraine et du Barrois, il paraît opportun de rappeler les enrichissements qu'en a reçus le patrimoine national. Bien que moins apparents que les avantages matériels, il faut retenir comme essentiels l'apport des vertus civiques et morales de la population et, sur le plan de la culture, le complément qu'ajoutent les écrivains et artistes lorrains à la prédominance française, que l'on ne pouvait déjà guère contester à l'époque.

D'un autre côté, le Duché assure une parfaite continuité au Domaine royal qui avait déjà incorporé les deux provinces d'Alsace et de Franche-Comté depuis environ un siècle (respectivement par les traités de Westphalie en 1648 et de Nimègue en 1679). L'accroissement de la richesse nationale ressort très sensible : surtout, initialement grâce aux ressources du sol, puis du sous-sol avec le sel et ses dérivés, et plus récemment le charbon et surtout le fer. Enfin, l'incorporation à l'économie française de la Brasserie lorraine, un des plus beaux fleurons de l'industrie régionale, représente une contribution sérieuse à la production nationale, dont l'importance se chiffre aujourd'hui voisine de 10 %.

*
* *