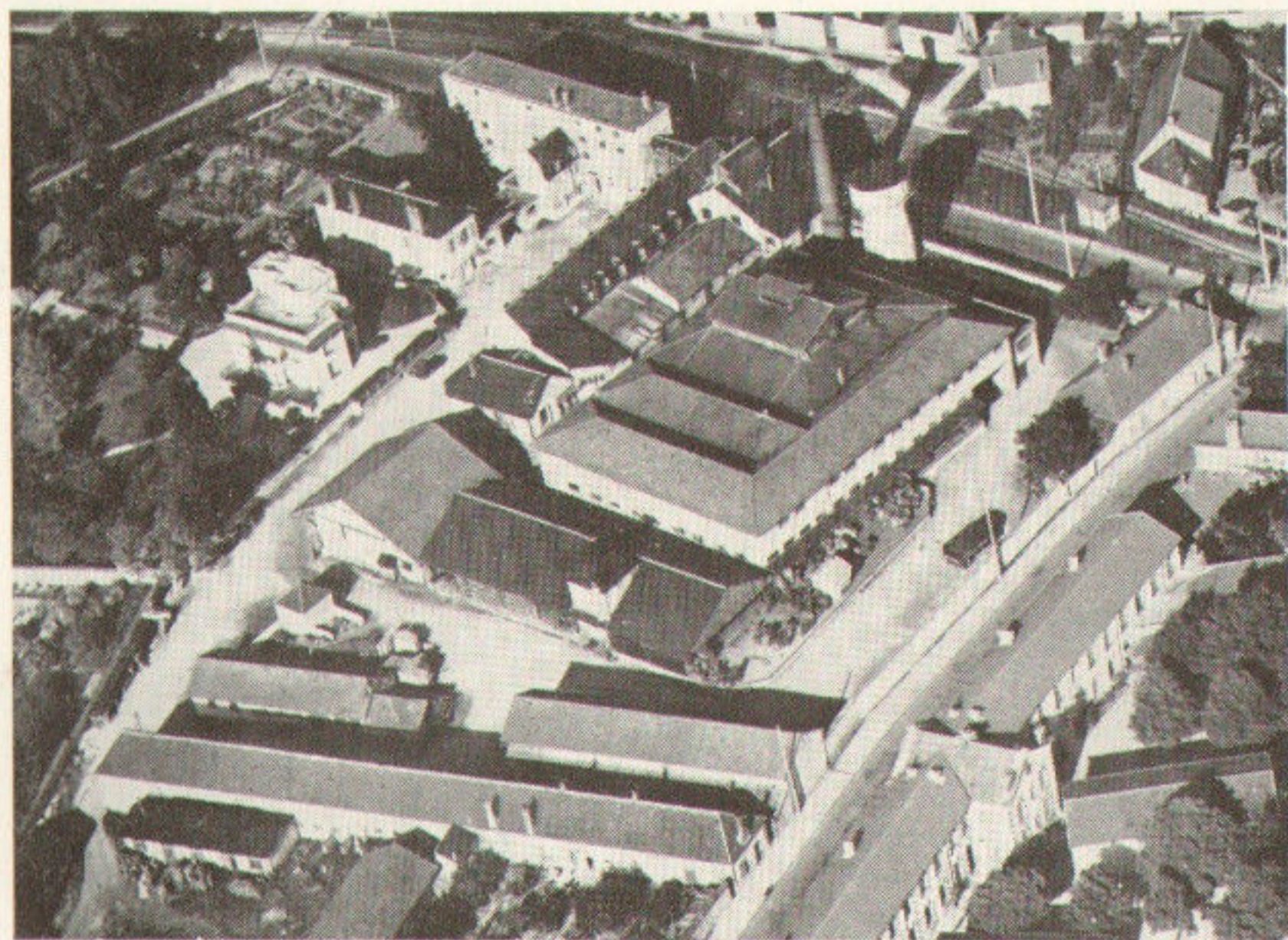


# B R A S S E R I E

## SOCIÉTÉ DES BRASSERIES DU CHER



La bière, boisson hygiénique et agréable, a conquis une place de choix dans notre pays. Si le Français n'en consomme pas autant que ses voisins de l'est, du nord et d'outre-Manche, il l'a cependant si bien adoptée qu'il n' imagine plus un été sans le « demi » devenu traditionnel.

Mais il ne suffit pas que la bière soit appréciée par un nombre toujours croissant de consommateurs; encore faut-il qu'elle soit fabriquée dans les meilleures conditions de qualité et de prix. C'est à quoi se sont attachés les directeurs de la Société des Brasseries du Cher, plus connue dans la région sous la dénomination de Brasserie de Pignoux.

Qu'était, à l'origine, cette société? En 1905 déjà, la *Revue Géographique et Industrielle de France* consacre une longue étude à la Brasserie de Pignoux, dont la fondation remonte à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, peu après 1789. L'article nous apprend que 4.000 quintaux des orges si renommées du Berry sont traités annuellement dans cette fabrique.

En 1906, M. Jacob prend la direction de la Brasserie de Pignoux, fait agrandir et moderniser l'établissement, qui devient une brasserie modèle. En 1911, la brasserie de Vierzon-Forges se groupe avec la Société des Brasseries de Pignoux, puis en 1919, c'est le tour de la Brasserie Grillon & Cie,

dite Brasserie de Châteauroux; enfin, en 1921, toujours à Châteauroux, la brasserie des Marins (anciennement brasserie Mallabay, puis Moulins et Brossard, puis Brossard et Fils) est rattachée à ce groupe qui devient, ainsi, un des centres de brasseries les plus importants de France.

Chaque usine comporte sa malterie, où l'orge est soumise au triage, au trempage, à la germination, au touraillage et au dégermage. Passant à la brasserie, le malt est concassé, malaxé, saccharifié, filtré puis le moût est additionné de houblon et cuit. Après un refroidissement, le moût de bière va dans les caves de fermentation où, grâce aux levures et à une température maintenue constante entre 4° et 8°, la bière se fait pendant une dizaine de jours. La fermentation terminée, la bière est dirigée dans des caves de garde et là, pendant des mois, sous une température de 0°, elle va s'affiner, fermenter et acquérir ce moelleux qui ravira le palais du connaisseur comme celui du profane. Elle sera ensuite soigneusement filtrée.

La mise en bouteilles, la pasteurisation, la mise en fûts, toutes ces opérations délicates se font à la Société des Brasseries du Cher, dans des conditions d'hygiène rigoureuses grâce à un outillage perfectionné et sans cesse modernisé.

Couvrant plus de 10 hectares et traitant 80.000 hectolitres de bière (la « KARLSBIER », la « BIÈRE DE CHATEAUROUX » et la « FAMILIÈRE », la Société des Brasseries du Cher fait travailler plus de deux cents personnes et étend son réseau de succursales sur tous les départements du Centre et du Centre-Ouest.

Des annexes de fabrication d'eau gazeuse, de caisses spéciales pour le transport des bouteilles, des entrepôts de charbon et, surtout, d'importantes fabriques de glace qui fournissent commerçants et particuliers, font de la Société des Brasseries du Cher un ensemble complet et pratiquement autonome dans les villes suivantes : Bourges et ses succursales de Nevers, Gien, Blois, Vierzon, Châteauroux et ses succursales de Niort, Châtellerault, Poitiers, Le Blanc.