

# L'Illustration économique et financière

I . L'Illustration économique et financière. 1931-11-28.

**1/** Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

**2/** Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

**3/** Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

**4/** Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

**5/** Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

**6/** L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

**7/** Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter [utilisation.commerciale@bnf.fr](mailto:utilisation.commerciale@bnf.fr).



# BRASSERIE-MALTERIE LAUBENHEIMER

## A NÉRAC

Les *Brasseries Laubehneimer* sont centenaires. C'est, en effet, au début de 1828 que Jean Laubenhaimer, un garçon brasseur qui avait quitté son village des bords du Rhin pour faire son tour de France, s'arrêta à Nérac où il épousa une jeune fille du pays avant de fonder une brasserie qui est devenue la *Brasserie de Nérac*, mais dont les débuts furent difficiles et modestes.

Travailleur et énergique, Jean

Laubenhaimer apporta dans la fabrication de la bière, malgré les moyens rudimentaires de l'époque, tous les soins désirables et, petit à petit, les consommateurs y prirent goût. Aidé de son fils Théodore, il put, dès 1850, donner un développement considérable à son usine. Secondé à son tour par son gendre, Henri Proesamle, et par son fils, André Laubenhaimer, Théodore Laubenhaimer fit de la brasserie paternelle une importante usine régionale où toutes les méthodes modernes furent appliquées dès leur apparition.

En 1905, André Laubenhaimer restait seul à la tête de l'usine dans laquelle entrèrent à leur tour, en 1911, ses deux fils : Jean, ingénieur, élève de l'Ecole Centrale des Arts et Manufactures, et Pierre, élève, comme son père, de l'Ecole de Brasserie allemande de Weihenstephan. L'usine était en plein essor lorsqu'en 1914 Jean et Pierre Laubenhaimer partirent pour le front où leur jeune frère Jacques devait bientôt les rejoindre.

En décembre 1914, Pierre Laubenhaimer était tué à l'ennemi et, en mai 1917, Jacques Laubenhaimer était grièvement blessé.

A la fin de la guerre, Jean Laubenhaimer et son frère Jacques qui, encore convalescent, avait suivi avec succès les cours de l'Ecole de Brasserie de Nancy, reprenaient leur place aux côtés de leur père, dont la mort, survenue en août 1931, devait les laisser seuls à la tête des Brasseries.

Depuis 1919, le matériel

des Brasseries a été sans cesse amélioré et modernisé. L'usine a été complètement électrifiée grâce à l'équipement hydroélectrique de deux chutes, l'une sur la Baise et l'autre sur la Gélise, tandis qu'une centrale thermique était créée à l'usine même. Largement pourvues en force

électrique, les *Brasseries Laubenhaimer* ont même pu assurer la fourniture de l'éclairage de la ville de Nérac.

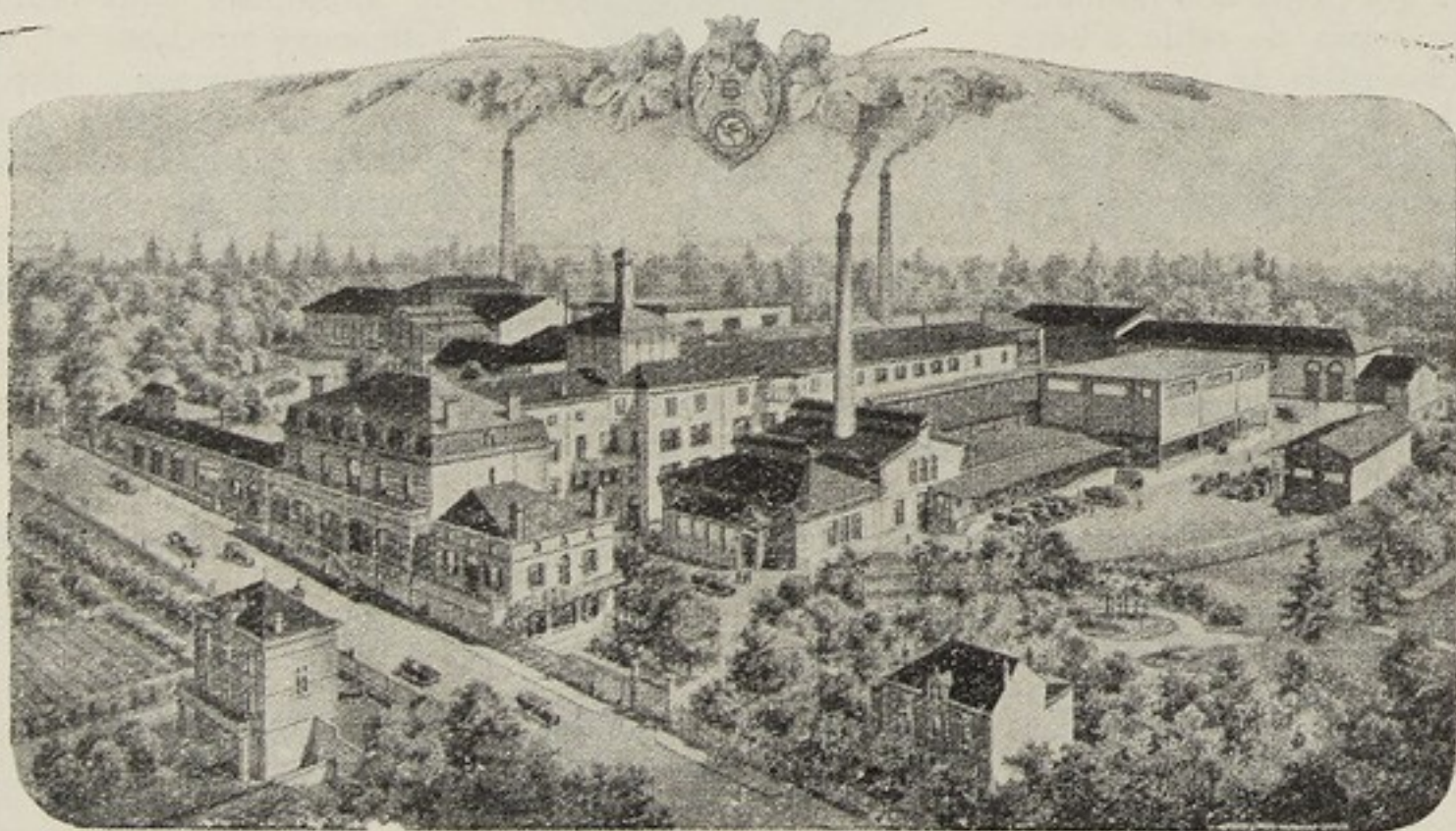
Les caves de fermentation sont constituées par des cuves en béton imprégné, ouvertes et fermées, d'une capacité de 400 hectos et les caves de garde sont meublées de foudres en acier émaillé ; la contenance totale de ces caves est de 15.000 hectos.

La salle de brassage, inaugurée en 1927, est

munie des perfectionnements les plus récents. L'eau est prise à deux sources : l'une, l'eau de la ville, sert à l'alimentation des machines, au lavage et au nettoyage ; l'autre sert *uniquement* à la fabrication depuis cinquante ans et c'est à elle que la bière de Nérac doit son renom en même temps qu'à la qualité des matières premières : houblons de choix et malts irréprochables. Les *Brasseries Laubenhaimer* ont d'ailleurs installé une malterie moderne — malterie pneumatique à cases du système Saladin — qui leur permet de traiter elles-mêmes tout le malt dont elles ont besoin.

Dans l'installation des Brasseries, qui couvrent six hectares, il faut encore signaler les machines à glace, d'une puissance totale de 1.500 kilos de glace à l'heure, l'embouteillage avec machines automatiques à laver les bouteilles, tireuses, pasteurisateurs, etc.

Le rayon d'action des *Brasseries Laubenhaimer* s'étend sur une quinzaine de départements ; elles livrent quotidiennement leurs produits par camions automobiles dans un rayon de 120 kilomètres, n'ayant recours au chemin de fer que pour les distances plus considérables.



VUE GÉNÉRALE DES BRASSERIES LAUBENHEIMER



LES FONDATEURS