{BnF Gallica

Kocherschbari

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg

BnF Gallica

Association des amis de la maison du Kochersberg. Auteur du texte. Kocherschbari. 2007-06.

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**.

Objets publicitaires de la brasserie Heim frères en 1936

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg

Michel Heim (1799-1868)

originaire de Wintzenheim-Kochersberg

fondateur en 1828 d'une brasserie

à Montauban (Tarn-et-Garonne)

Wintzenheim, un village de vignerons

Le futur brasseur Michel Heim est né dans un village de vignerons.

Le nom de ce village apparaît en l'an 881, puis vers 1120 sous la forme *Wincenheim;* le couvent du Sindelsberg et l'abbaye de Marmoutier y possédaient alors des terres[1]. Toutefois, des fouilles effectuées en 1912 ont attesté que des habitations ont existé sur ce site à l'époque romaine; on a ainsi mis au jour une stèle dédiée à Mercure, le dieu du commerce, un socle d'autel, des fûts de colonnes et des monnaies datant d'avant l'année 408 de notre ère. Ceci n'a rien de surprenant quand on sait que le lieu est situé non loin de la source de la Souffel et à proximité de la voie romaine qui reliait *Argentoratum* (futur Strasbourg) à *Tres Tabernae* (futur Saverne).

Cette présence romaine a fait dire à certains auteurs que le nom de Wintzenheim pourrait être dérivé du latin *vinetum* (lieu planté de vignes) ou *vinitor* (vigneron), ajoutant que le mot allemand *Winzner* désigne aussi les vignerons[1].

Plus récemment, Michel Paul Urban a émis une autre hypothèse: le mot *Win* signifie, en effet, renflement, vallonnement, donc un lieu situé près d'un vallonnement. Or, Wintzenheim est situé au pied du Goeftberg[2].

Une dernière hypothèse n'est pas à exclure, selon laquelle le mot *Winzo* serait simplement le nom d'un homme germanique, précédant le suffixe heim. Wintzenheim serait alors la demeure d'un chef appelé *Winzo*[2].

Quoi qu'il en soit, on ne peut pas écarter la culture de la vigne du paysage de Wintzenheim.

Dès le Moyen Age, l'église paroissiale était dédiée à St Urbain, le patron des vignerons. Une chapelle dédiée au pape St Urbain existait en 1371 à Erstein et cette abbaye possédait une cour colongère *(Dinghof)* à Wintzenheim, d'où le nom du patron de l'église[3]. Notons au passage que cette église, remarquable par son clocher roman et sa nef Renaissance, connut plusieurs affectations au fil des siècles. Primitivement catholique, elle fut affectée au culte protestant en 1540 lorsque les seigneurs du lieu, les sieurs Zuckmantel de Brumath, adoptèrent et introduisirent dans leurs seigneuries la nouvelle religion prêchée par Martin Luther. Pour favoriser la réintroduction du catholicisme en France, Louis XIV ordonna que dans les villages protestants où habitaient au moins sept familles catholiques, le chœur de l'église devait être affecté au seul culte catholique, les protestants ne pouvant disposer que de la nef. Ce régime du *simultaneum* fut introduit à Wintzenheim en 1686. Pour mettre un terme à diverses contestations et rivalités, la petite communauté catholique fit construire en 1902 une nouvelle église, dédiée bien sûr à St Urbain[4].

A l'époque de la naissance de Michel Heim, la culture de la vigne était largement représentée sur le ban de Wintzenheim. En feuilletant les registres d'état civil établis autour de l'année 1800, on peut relever les noms de nombreux vignerons: c'est ainsi que Jean Brogly déclare qu'il est *Rebmann,* comme le font aussi Adam Stieber, André Guth, Diebolt (Thiébaut) Schmitt, Michel Wendling et Diebolt (Thiébaut) Ostermann. Des Heim aussi sont vignerons: Jean Georges Heim en 1824 et Laurent Heim en 1828. Pour sa part, en 1820, André Heu est tonnelier, un artisan indispensable en pays de vignes[5].

Cette situation est confirmée par le cadastre établi en 1826. On recense alors sur le ban de Wintzenheim

11746840

60 ha de vignes, chiffre à rapprocher au vignoble des communes voisines (Willgottheim: 70 ha de vignes; Kuttolsheim: 73 ha de vignes)[3]. En 1850, Wintzenheim comptait 508 habitants, dont une forte communauté juive qui disposait d'une synagogue depuis 1752[6]. Avec seulement 252 habitants en 1982, la commune a perdu la moitié de sa population en un siècle.

En définitive, on peut bien dire que Wintzenheim était un village de vignerons. D'ailleurs, dans le blason du village, la serpette symbolise la viticulture. Ajoutons que, par un arrêté préfectoral du 8 mai 1926, le nom de Kochersberg a été ajouté au toponyme local, pour distinguer la commune du Kochersberg de celle du même nom située dans le vignoble haut-rhinois.

Montauban, une ville du Sud-Ouest

La ville de Montauban est située à 45 km de Toulouse.

Touchée par les guerres de religion, elle fut, à partir de 1561, l'une des deux seules places fortes des protestants en France, l'autre ville étant La Rochelle. En 1629, après la prise de La Rochelle, elle dut, à son tour, se soumettre au Roi de France; Richelieu y rétablit le culte catholique dans l'église St-Jacques.

Au XVIIIe siècle, Montauban a connu son apogée économique: minoteries, tissages de la soie et de la laine. En 1800, la ville comptait 30 000 habitants, alors que Toulouse n'en dénombrait que 45 000. En 1808, Napoléon créa un nouveau département, le Tarn-et-Garonne, dont Montauban devint le chef-lieu. Tout en étant un centre administratif et agricole, la ville connut alors un déclin dans l'industrie[7].

C'est dans cette ville que débarqua, un jour de 1820, un jeune Alsacien, nommé Michel Heim.

Michel Heim, brasseur à Montauban

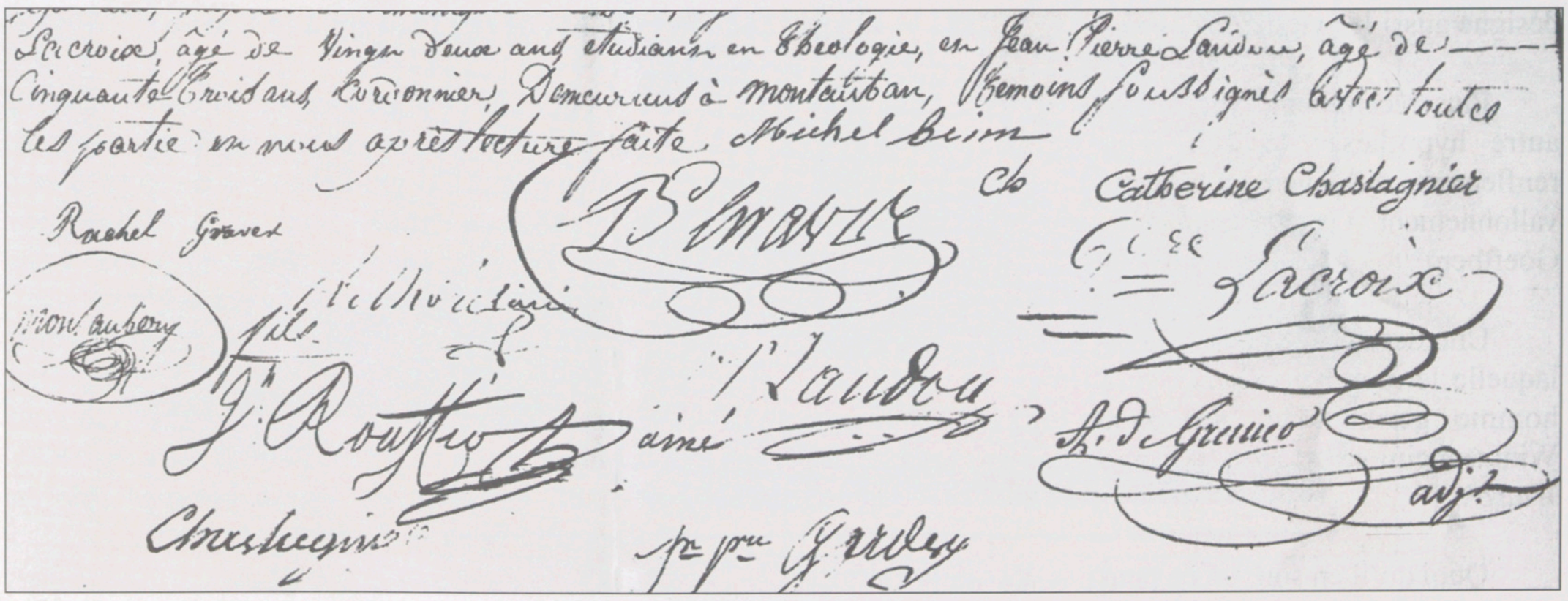
Michel Heim est né le 10 prairial an 7 (29 mai 1799) à Wintzenheim, Bas-Rhin, au foyer de Thiébaut (ou Diebold) Heim, cultivateur, et Salomé Ostermann.

Selon un livret publicitaire édité par la Brasserie Michel Heim frères en 1936, Michel Heim est arrivé en 1820 à Montauban dans le Tarn-et-Garonne. Il s'y fixa et, installé dans le quartier de l'Oulette, commença à fabriquer des bières au chaudron selon la vieille méthode, mais, nouveauté dans la région. Bien qu'il ne disposât que de moyens rudimentaires, les excellents houblons d'Alsace et d'Allemagne qu'il employait donnaient une bière dont les Montalbanais prirent très rapidement le goût[8].

Les archives départementales à Montauban permettent de retrouver les étapes de la vie de Michel Heim et mettent en évidence la bonne intégration de l'Alsacien dans la société de sa ville d'adoption[9].

Le 12 septembre 1829, à 3h de l'après-midi, Michel Heim, âgé de 30 ans et se déclarant ouvrier brasseur, contracte mariage à la mairie de Montauban devant l'adjoint André Noble, avec la demoiselle Rachel Gravès, âgée de 15 ans et un mois, née à Montauban le 27 juillet 1814, demeurant avec ses père et mère, Bernard Gravès, tanneur, et Catherine née Chassagnié. Les parents de la jeune mariée ont donné leur consentement à cette union.

L'acte de mariage a été dressé en présence de quatre témoins: Jean Pierre Augustin Rouffio, 57 ans, propriétaire; Dominique Rethoré, 48 ans, marchand libraire; Pierre Lacroix, 22 ans, étudiant en théologie et Jean Pierre Landou, 53 ans, cordonnier, tous domiciliés à Montauban. La famille d'Alsace n'a évidemment pas pu faire un si long déplacement. Le père de Michel


Lacroix, âgé de Vingt deux ans étudiant en Théologie, et Jean Pierre Landou, âgé de Cinquante trois ans, Cordonnier, Demeurant à Montauban, Témoins soussignés avec toutes les parties en vous après lecture faite. Michel Heim
Rachel Gravez
Catherine Chastagnier
Lacroix
Landou
Rouffio
aîné
Chastagnier
Gravez
Montauban

Acte de mariage de Michel Heim et de Rachel Grevis le 12 septembre 1829 à Montauban (Archives départementales du Tarn-et-Garonne)
Noter la signature très modeste de Michel Heim en comparaison de celles du beau-père et des témoins !

Heim était d'ailleurs déjà décédé depuis le 8 janvier 1821; sa mère a donné son consentement par acte enregistré le 10 septembre 1829.

Le 18 novembre 1829, ce mariage fut béni par le pasteur Molnier, du consistoire protestant de Montauban.

De cette union sont issus, notamment:

- Bernard Léon Aristide Heim, né le 1er mars 1831. Son père se dit maintenant brasseur. Aristide Heim prendra la succession dans la brasserie familiale. Il décèdera en 1901.
- Amélie Catherine Heim, née le 26 septembre 1833. Les témoins à l'acte de naissance étaient Jean Pierre Landou, bottier et Jean Pierre Renous, professeur de musique.

Michel Heim, alors domicilié Route de Paris à Montauban, disparaîtra le 13 août 1868 à 2 h du matin. Le décès fut déclaré à la mairie par Jean Pierre Remous, professeur de musique, et Victor-Gay, directeur du Gymnase (lycée protestant).

La brasserie Heim à Montauban entre 1828 et 1936

Selon le livret publicitaire déjà signalé[7], la brasserie a été fondée en 1828. Après le mariage de Michel, les affaires se développèrent: Michel Heim abandonne donc sa première installation et, achetant un terrain dans la campagne du quartier du Rond, il y fonde un établissement qui fut à l'origine de la Grande Brasserie. Jusqu'à sa mort, survenue en 1868, Michel Heim dirigea sa Brasserie, assisté de ses fils qui à ce moment prirent seuls la direction.

Reprenons, pour la suite, les termes du document d'entreprise:

Depuis cette époque, la Brasserie Michel Heim frères passe de père en fils et chaque génération contribue, par une expérience sans cesse accrue, par des soins de tous les instants, à l'extension de la maison, et apporte, au fur et à mesure des progrès de l'industrie, des améliorations techniques et mécaniques qui en font aujourd'hui une affaire importante.

Aussi, aujourd'hui (en 1936, NDLR) la Brasserie Michel Heim frères est-elle un établissement moderne, la force électrique qui a remplacé la machine à vapeur donne plus de facilités aux agrandissements et plus de souplesse à la marche des différentes machines de l'usine qui s'étend sur plus d'un hectare. La réputation des bières de la Brasserie Michel Heim frères est bien établie et ses marques déposées Ambria, Sanita, Diamant Noir et Bock connues dans toute la région. Cette renommée tient aux soins constants apportés à l'achat des matières premières et à la surveillance de toutes les phases de la fabrication.

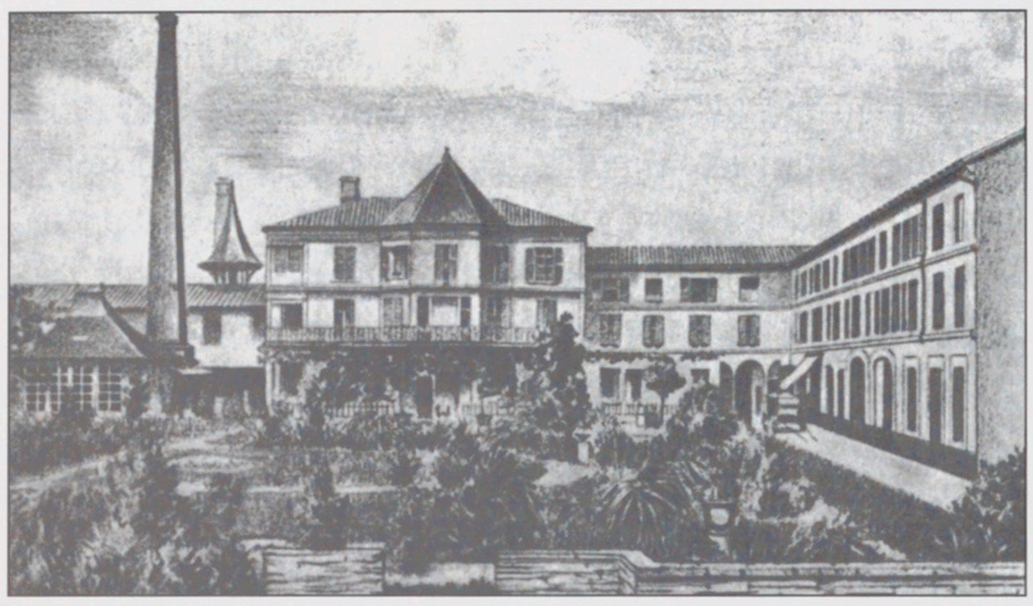
Elle emploie des malts et des houblons français, mais cependant pour ses bières de choix elle doit faire appel aux grands crus d'Outre-Rhin. Un laboratoire outillé des moyens les plus récents et les plus complets assure la surveillance et le contrôle des fabrications. Elle possède des caves modernes avec tanks vitrifiés refroidies par une installation de machines à glace de 100 000 frigories-heure. Enfin une canetterie moderne a été organisée en 1931 et comporte des machines automatiques de nettoyage, de remplissage, de pasteurisation. L'emploi d'un nouveau système de plombage des canettes assure la clientèle d'une garantie d'origine absolue et, par conséquent, de la pureté de la qualité du produit.

Trois générations de brasseurs Heim à Montauban

Il reste maintenant à assurer le départ de la production: un transporteur automatique prend les caisses à la canetterie et permet le chargement rapide des camions automobiles qui vont les porter à la gare pour les expéditions par wagons complets, ou vont effectuer les livraisons dans un rayon de 150 kilomètres.

La Brasserie Michel Heim frères, seule dans le département du Tarn-et-Garonne, et dont la clientèle s'étend sur douze départements du centre et du Midi,

mérite bien la renommée que lui ont valu les qualités de sa bière, boisson hygiénique entre toutes et qui constitue par les vitamines qu'elle apporte à l'organisme un aliment complet.



La brasserie Heim en 1936

La fin de la brasserie Heim

En 1903, la France, sans compter l'Alsace-Lorraine alors annexée à l'Allemagne, comptait 3 360 brasseries et produisait 11 millions de hectolitres de bière. Ces brasseries étaient principalement situées dans les régions du Nord et de l'Est.

Les deux guerres mondiales furent fatales à de nombreuses brasseries. Rien qu'en 1946, près de 900 brasseries ont disparu par fermeture, fusion ou absorption.

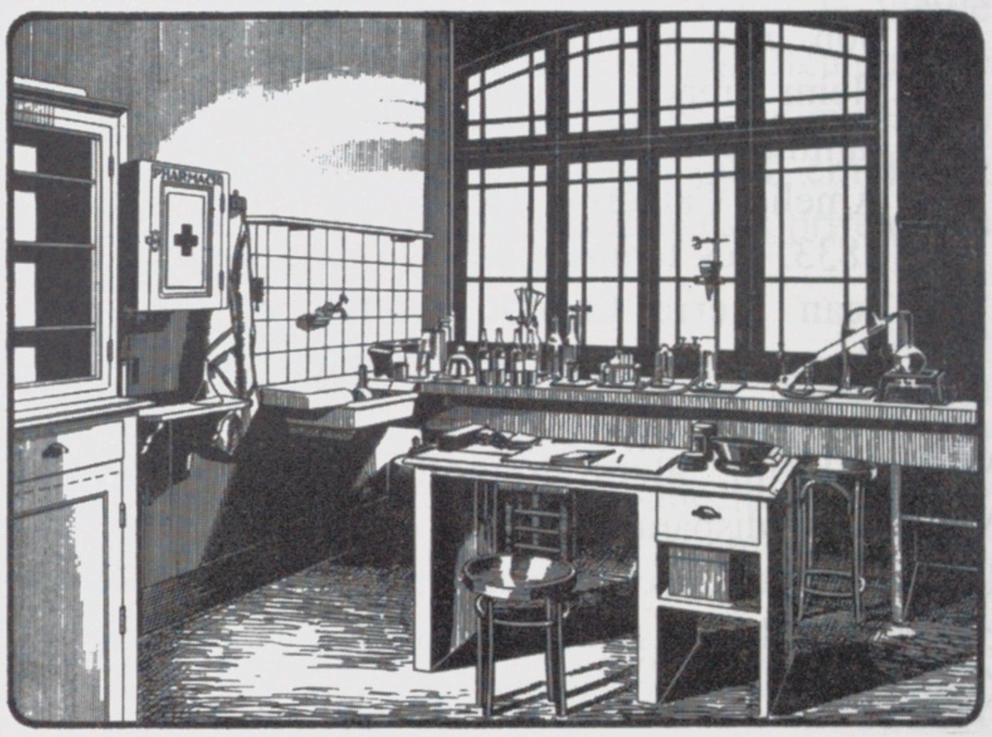
La brasserie Heim survécut aux deux conflits mondiaux. Devenue une société anonyme (SA) en 1946, elle avait toujours son siège au 64, avenue Gambetta à Montauban. Son directeur s'appelait M. Ducor et sa capacité de production était de 50 000 hectolitres par an. Elle faisait aussi office de dépôt de boissons.

La brasserie Heim ferma définitivement ses portes en 1955[9].

Albert LORENTZ

Sources :

1. *Le patrimoine des communes du Bas-Rhin,* Flohic éditions, 1999
2. Michel Paul URBAN, *Lieux-dits, dictionnaire étymologique et historique des noms de lieux en Alsace,* Editions du Rhin/La Nuée Bleue/DNA, Strasbourg, 2003, p. 207
3. Médard BARTH, *Der Rebbaum des Elsass,* Editions F.-X. Le Roux, Strasbourg-Paris, 1958, p. 44 et p. 204
4. Claude MULLER, La rapide suppression du simultaneum à Wintzenheim-Kochersberg (1900-1903) dans la revue *Kocherschbari* n°9, été 1984, pp. 58-63
5. Archives communales de Wintzenheim-Kochersberg
6. Pierre KATZ, Le rabbinat du Kochersberg dans la revue *Kocherschbari* n° 29 (été 1994), pp. 21-40.
7. Internet, Montauban
8. Livret publicitaire édité en 1936 par la Brasserie Michel Heim frères
9. Archives départementales du Tarn-et-Garonne : Etat civil de Montauban 6 E 121-397, 6 E 121-241 et 6 E 121-247 ; archives du consistoire de Montauban 10 J 40
10. Robert DUTIN, Dictionnaire historique de la Brasserie française du 20e siècle, ErCéDé éditions, 2003



Laboratoire de la brasserie Heim en 1936

Nos très vifs remerciements

- à Mme Alice Burckel-Schoetz, Wintzenheim-Kochersberg, pour le don du livret publicitaire de la Brasserie Michel Heim frères. Mme Burckel-Schoetz nous a aussi remis des cartes de visite au nom de M. André Hugues, inspecteur général de la Banque de France à Paris, qui est venu en 1938 pour rendre visite à la famille Heim à Wintzenheim et retrouver ainsi ses racines alsaciennes.
- à M. Jean-Marie Baumgartner, secrétaire de mairie de Wintzenheim-Kochersberg
- à M. Michel Ehrhardt, route de Saumade, 82400 Goudourville, membre du Cercle généalogique d'Alsace, pour ses recherches aux Archives départementales du Tarn-et-Garonne et leur transmission par Internet
- à Mmes Anne-Marie Arnaud-Ibres et Roseline Maume, fonctionnaires des ADTG, pour leurs recherches et la transmission des données de l'état civil
- à M. François Entz, musée du Pays de la Zorn à Hochfelden

Stand de la brasserie Heim frères à Montauban (1936)

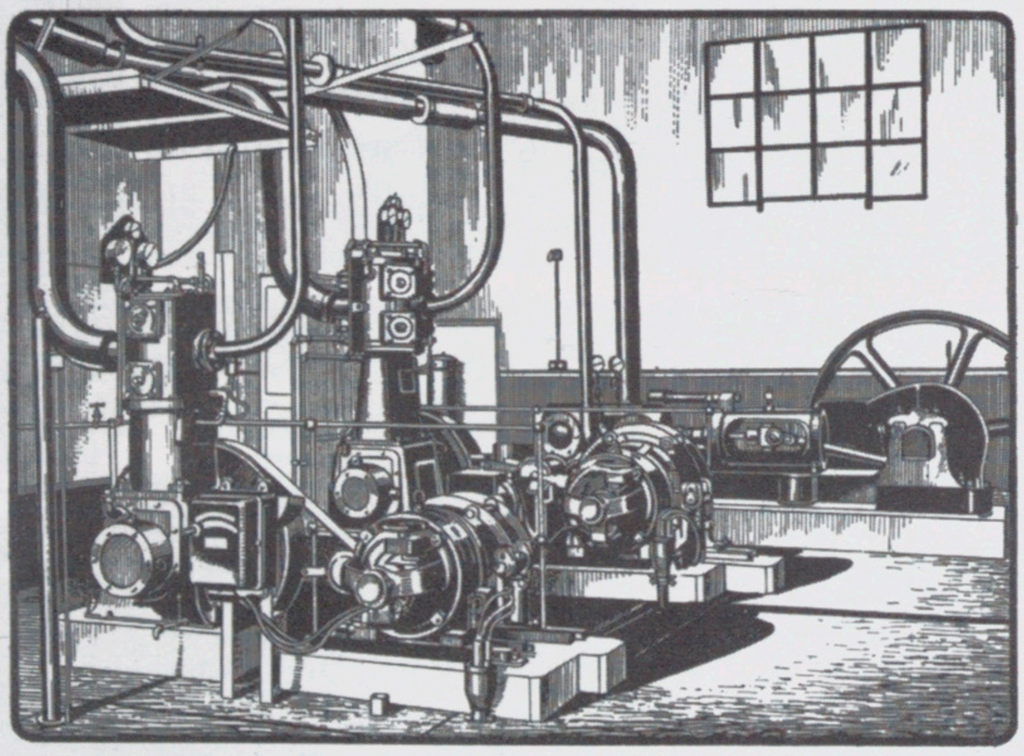
Annexe

Un mot sur la bière ... en 1936

LA BIERE, BOISSON HYGIENIQUE

Les qualités nutritives de cette boisson ont été maintes fois vantées, et une propagande intelligemment conçue a permis de faire savoir au consommateur que la bière contient de quarante à soixante grammes par litre de matières dissoutes, dont la majeure partie est composée par des dextrines, produits intermédiaires entre l'amidon et le sucre. Mais on trouve aussi une quantité non négligeable de matières albuminoïdes, ayant la même valeur nutritive que le blanc d'oeuf ou le jus de viande, et des phosphates organiques si utiles aux enfants et aux débilités.

L'action bienfaisante de l'alcool est aujourd'hui reconnue de tous, le point essentiel est que la concentration reste faible, faute de quoi les effets toxiques de ce corps ne tarderaient pas à se manifester. Or, le titre alcoolique des bières est presque toujours inférieur à cinq degrés.



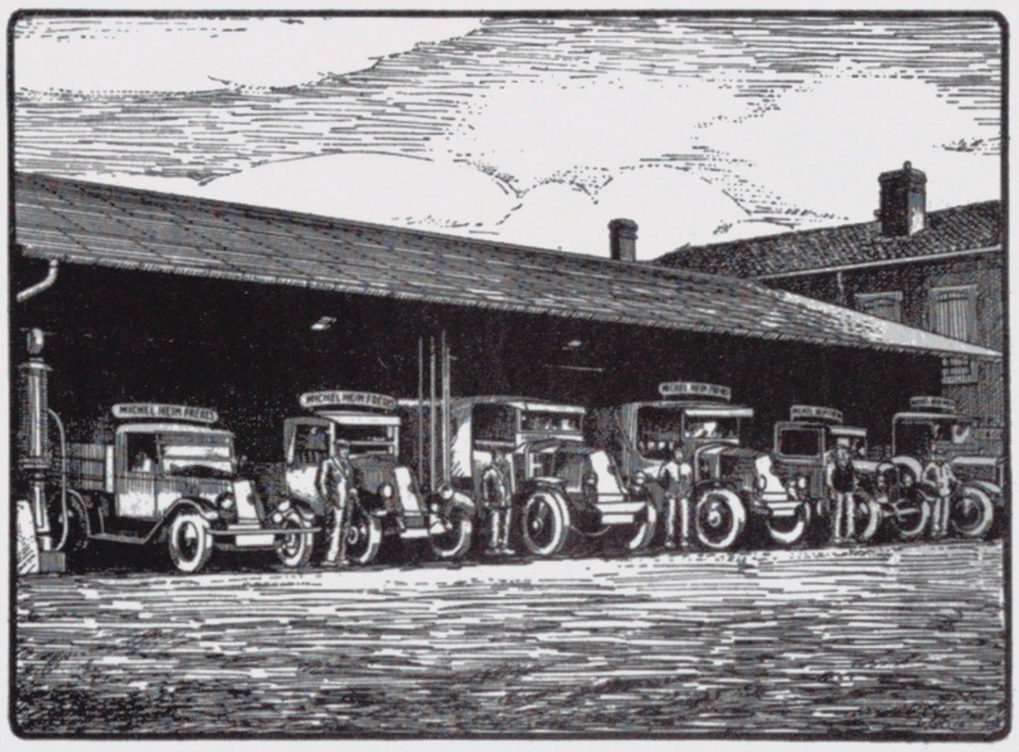
Salle des machines de la brasserie Heim en 1936

Les médecins reconnaissent de plus en plus la valeur diététique de la bière.

Les Américains, eux-mêmes, après une longue abstinence, viennent de reconnaître cette valeur.

Il résulte d'une enquête, faite auprès des médecins, qu'en Amérique 56% des docteurs recommandent la bière à leurs malades et 45% en font leur boisson préférée.

Dans 40% des hôpitaux, et presque toujours, sur l'avis des médecins, on donne de la bière aux malades.

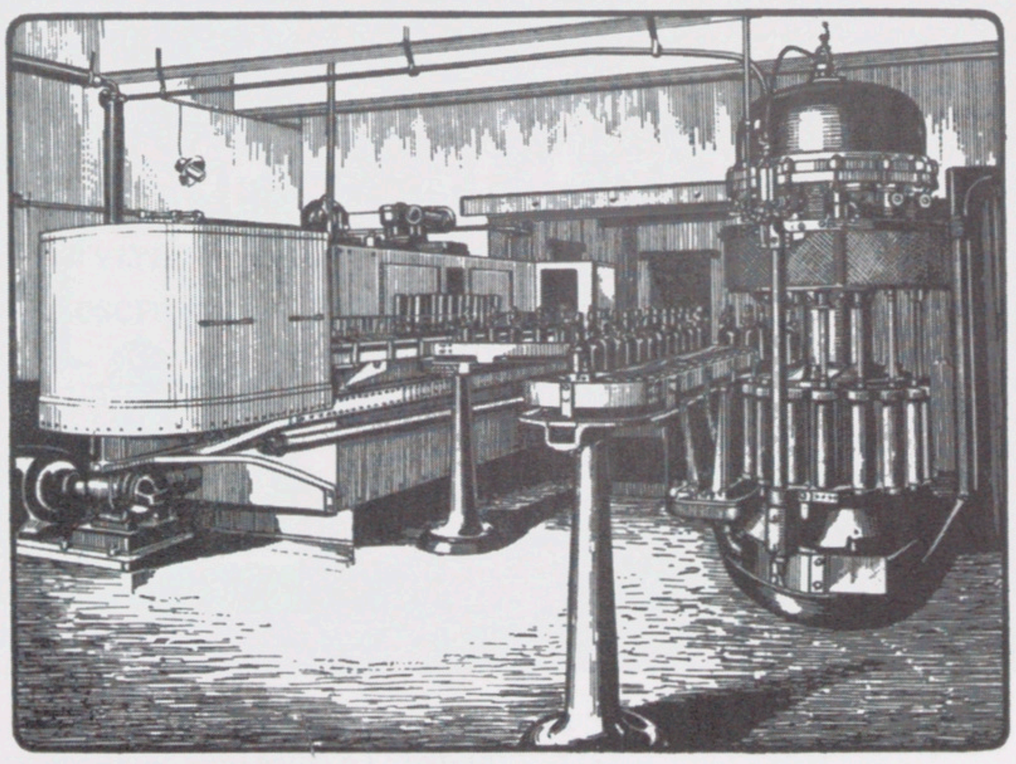


Le parc des véhicules de la brasserie Heim en 1936

La majorité des médecins américains recommandent la bière en raison de ses propriétés toniques. Ils considèrent qu'elle est un stimulant de l'appétit, facilite la digestion et permet de combattre la constipation. La bière est particulièrement recommandable pendant la grossesse et l'allaitement.

La bière mérite, plus que toute boisson, son qualificatif de boisson hygiénique, d'abord parce que la plupart de ses constituants exercent une action bienfaisante sur l'organisme et, ensuite, parce qu'elle est particulièrement propre à calmer la soif, qu'elle est agréable et inoffensive si l'on en use sans abus.

J. RAUX
Directeur des Laboratoires
de l'Ecole de Brasserie de Nancy, 1936
Livret de la Brasserie Michel Heim frères



Cuverie de la brasserie Heim en 1936