

Conférence du 24 avril 2010

Prologue : Lyon Cervoise Club

Bonjour à tous,

Le Lyon Cervoise Club réunit des collectionneurs de tous les objets de brasseries, des amateurs de bonnes bières, des passionnés d'histoire brassicole lyonnaise et d'autres personnes aimant la convivialité du club. Chacun, d'ailleurs, pouvant être collectionneur, amateur, passionné et convivial.

A l'initiative de notre président préféré, Jean-Pierre ici dans la salle, nous allons aborder le sujet du jour : Lyon, ses brasseurs et ses brasseries. Christian aux manettes, Eric, Michel et Patric à la causette, nous allons vous donner un aperçu d'une glorieuse histoire lyonnaise avec un grand H.

Mais, parlons d'abord du produit

La Bière : qu'est-ce donc ?

Elle n'a, en fait, jamais été inventée ! Des céréales humides, oubliées dans un récipient au soleil et c'est parti ! Après, ce n'est qu'une question d'évolution du goût et du matériel. Les premières preuves de son existence sont des tablettes d'argile datant de plus de 6000 ans, situées à Sumer en Mésopotamie.

Rappelons les ingrédients essentiels d'une bière actuelle : une céréale (généralement de l'orge), de l'eau (plus de 90% de la bière), du houblon, de la levure.

L'importance de l'eau ne vous échappe pas. C'est une des raisons de la présence des brasseurs à Lyon qui, en dehors d'avoir été de tous temps un carrefour européen, possède une eau à la qualité incomparable et en quantité inépuisable...

La Bière de Lyon doit sa célébrité, entre autres, aux brasseurs d'origine allemande. D'où l'importance d'un deuxième ingrédient : le houblon. En effet, bien qu'utilisé, comme d'autres épices, depuis fort longtemps (600 avant JC) ses vertus n'ont été découvertes qu'au début du 12^{ème} siècle par sœur Hildegarde, une moniale allemande. Elle démontre qu'en dehors d'amener amertume et saveur à la bière, le houblon sert aussi d'agent conservateur. La bière étant un produit fragile ce dernier facteur va consacrer le houblon comme élément essentiel de sa fabrication.

Pour les céréales, la région ne manque pas de surface agricole et il en faut, tant la quantité de malt est importante pour la bière de Lyon. Le malt, c'est de l'orge germée puis séchée. Quand aux levures, identifiées en 1680, elles gardent encore aujourd'hui une part de leur mystère. Les travaux de Pasteur en 1876 et d'Hansen (de la brasserie danoise Carlsberg) en 1883, permettront toutefois aux brasseurs d'exercer un contrôle total sur les brassages. Le métier de Maître Brasseur a toujours présenté certains risques...

La bière de Lyon étant de fermentation haute, un petit mot sur les deux types de fermentation : basse et haute. Pour faire simple, en fermentation haute (entre 15 et 25°), les levures montent à la surface en fin de cycle. En fermentation basse (entre 4 et 12°), les levures tombent au fond de la cuve en fin de cycle. La fermentation basse s'est propagée à la fin du 19^{ème} siècle avec l'invention des différents systèmes réfrigérants. Auparavant, les brasseurs étaient contraints d'utiliser de la glace artificielle et d'avoir des caves profondes et très fraîches. La fermentation haute est aujourd'hui remise au goût du jour par les brasseries artisanales qui se multiplient. Les brassages, avec ce système, demandent un moindre coût d'installation. Actuellement, la région Rhône Alpes avec 46 brasseries artisanales est la région de France la plus prolifique...

La bière à Lyon

Comme on vient de le voir, la qualité de l'eau est primordiale et Lyon, réputée pour ses foires, son commerce, et depuis toujours pour ses restaurants, auberges et l'abondance des victuailles, bénéficie d'une eau abondante et quasi parfaite. Pour ces différentes raisons, elle verra s'installer de nombreux brasseurs. Bien avant Lugdunum, les tribus gauloises installées à Condate au pied de la Croix-Rousse pouvaient ripailler avec la Cervoise avant que leurs successeurs puissent, dès le Moyen-âge déguster ce qui deviendra la célèbre Bière Noire de Lyon. La venue de tous ces brasseurs eut aussi des raisons politiques. La mise à sac de l'Europe par des guerres continuelles, amenèrent certains allemands à venir chercher de meilleures conditions de vie en France dès le milieu du 18^{ème} siècle, puis la chute de

Napoléon III en 1870 contraint de nombreux alsaciens à s'exiler par chez nous bien avant la dérive de 1914-18.

Bière Noire de Lyon, ou Porter

Porter, un drôle de nom qui signifie une bière noire, très maltée et amère, généralement peu houblonnée mais on va voir que chez nous l'adjectif « peu » n'est guère usité.

La bière noire de Lyon fut d'abord brune. En effet, la machine à rôtir les malts ne fut inventée qu'en 1817. Avant cette année, tous les malts étaient brunâtres et donc bien difficile de faire une Blonde et tout autant difficile de faire une Noire.

Les bières brassées à Lyon étaient des bières dites "fortes" de fermentation haute. Elles étaient moelleuses et sucrées, maltées et très houblonnées. Les brasseurs lyonnais suivaient la même technique qu'à Paris ou Lille mais ne respectaient guère les dosages admis... En fait, la Bière de Lyon était fabriquée avec plus de tout : plus de malt, un malt ambré à "l'odeur de pain bis sortant du four", qui nécessitait un brassage énergique au fourquet (vu la quantité de malt il valait mieux avoir de gros bras). Plus de houblons, ce qui amena de nombreux négociants à venir s'installer à Lyon... Le houblon lyonnais viendra d'Alsace et de Bourgogne, mais aussi d'Allemagne et de Bohême. En outre, lors de la fermentation, on se servait de plus de levures qu'ailleurs. La bière ordinaire ou Bière de débit subissait une fermentation de 4 à 5 semaines (contre 5 à 6 jours dans le nord de la France).

La garde en tonneau se prolongeait ensuite 4 à 5 mois. La bière de Lyon titrait environ 4°, pour la bière de débit, et 5°, pour la bière de garde...

Quelques commentaires d'époque vont nous éclairer sur ce breuvage :

- 1- Ces bières lyonnaises "fort agréables au goût, possédaient toutes les qualités d'une très bonne boisson, on peut les considérer comme une variété de bières sucrées". Très saturées et très mousseuses leur "action sur l'estomac est analogue à celle de l'eau de Seltz et favorise la digestion" !
- 2- "L'usage de la bière à la Choppe dite de Strasbourg, quoique en réalité fabriquée ici, tend à supplanter en concurrence la bière mousseuse. De vastes établissements la servent au détail. Disons cependant que les vrais amateurs préfèrent la bière mousseuse, comme étant moins indigeste et moins irritante, et c'est à celle-ci seulement que l'on donne le nom de Bière de Lyon, qui jouit d'une réputation si méritée." (citation de 1860)
- 3- "C'est une grande cité, quoiqu'au centre d'une contrée vinicole, qui ne possède pas moins plusieurs brasseries importantes et renommées pour la qualité de leur bière, qui s'exporte loin dans tout le centre de la France. La bière forte que l'on y brasse depuis des siècles mérite bien la renommée qu'elle a acquise en France". Ça, c'est écrit en 1851 par un brasseur belge...

A cette époque, on disait que "les brasseries les plus réputées pour la qualité de leurs produits sont celles de Strasbourg et de Lyon". La réputation des brasseries lyonnaises amenait de nombreux brasseurs à venir s'instruire chez nous. En fait, jusque vers 1840, Lyon précéda même Strasbourg dans ce domaine et s'imposa à la pointe de l'industrialisation de la brasserie.

Malheureusement, à la fin du 19^{ème} siècle, la Bière Noire de Lyon était devenue une rareté. L'industrialisation poussait dehors ce nectar ! L'engouement général pour les bières blondes et limpides eut toutefois un aspect positif, les grandes brasseries ouvrant un nombre impressionnant de "Temples de la Bière".

La fin du 19^{ème} siècle signe aussi la fin des "petites" brasseries qui laissent place à d'importantes usines de production.

En anecdote, nous pouvons signaler que les brasseurs du Ninkasi, à Gerland, ont tenté un brassin pour recréer la Bière Noire de Lyon... nectar que nous avons pu déguster (boire et manger...). Mais promis juré, on ne les y reprendra plus (le nettoyage des cuves encrassées par la quantité gargantuesque de malts a été épique...).

Brasseurs lyonnais

Lyon la secrète n'ayant jamais eut, à la différence de Paris, de Corporation de brasseurs on ne sait rien des brasseries existantes au Moyen Age puis à la Renaissance. La seule chose que l'on peut dire c'est qu'une quinzaine de brasseurs ont existé au cours du Moyen Age. Notre histoire débutera donc en 1750.

La période 1750 à 1850

L'importance de l'influence allemande

C'est à Stockstadt, au nord de la Bavière, que se produit un événement qui va bouleverser l'histoire brassicole lyonnaise. C'est dans cette cité que naît **Christophe Bechtel** en 1724. Il est fils de brasseur. Orphelin à 10 ans, il doit vite apprendre à se débrouiller seul. La famine et le manque de travail régnant dans la contrée le poussent à émigrer.

En 1750, il part en France avec l'espoir de réussir afin de subvenir aux besoins de sa famille. A 30 ans, après avoir bourlingué 4 années, il se retrouve à Lyon. Il apporte avec lui le secret de la fabrication de la bière paternelle, beaucoup plus houblonnée que celle de Lyon qui, pourtant, l'était déjà pas mal.

En 1754, il installe sa fabrique de bière, aux portes de la ville, sur la commune de Cuire, en bord de Saône face à l'île Barbe.

La bière de Bechtel plaît aux Lyonnais et en 1772, il ouvre 6, rue de la Peyrollerie (actuelle rue Augros) dans le quartier St Paul une **Bierstube** (c'est une taverne de débit). Cette taverne est luxueuse pour l'époque avec deux salles ayant chacune une dizaine de tables et un billard. Là, il écoulera aussi bien ses bières que des vins du Rhin. Les affaires marchent très bien et en 1780, il aura amassé une belle fortune. Resté célibataire il va, comme il se l'était promis, venir en aide à sa famille. Il a besoin de personnel qualifié pour sa brasserie, aussi fait-il venir plusieurs neveux. Tout d'abord **Jean Georges Schrimpf**, en 1776, puis, en 1787, les frères **Jean** et **Christophe Doerr**. Enfin, son frère Jean-Pierre le rejoint.

Bechtel entretient des relations avec d'autres familles allemandes, installées à Lyon, toutes protestantes (dont **Koch** et **Graff**, toutes deux familles de brasseurs). Il faut ici souligner l'importance des brasseurs d'obédience protestante pour la ville de Lyon.

Revenons à Bechtel. C'est un citoyen honnête, ne parlant pas très bien la langue française mais qui a réussi à se faire une place importante dans la société lyonnaise. En 1791, en pleine Révolution, il achète de nouveaux bâtiments, appartenant aux Chartreux, à **Port Neuville** (rive gauche de la Saône à hauteur du quai St Vincent) où il compte installer ses deux petits neveux, Jean et Christophe Doërr. Ce nouveau lieu de brassage sera très actif jusque vers le milieu du 19^{ème} siècle. Aujourd'hui c'est un soyeux, André Claude Canova, qui occupe les locaux, dont les grottes creusées à même la colline de la Croix Rouse.

En 1794, cela fait cinq ans que la Révolution révolutionne de plus en plus et Bechtel va se trouver des ennemis. En effet, nombreux sont les jaloux de son succès et, à une époque où la délation faisait partie du folklore, il sera arrêté suite à une dénonciation... Condamné sans procès par la Commission Révolutionnaire de Lyon, Bechtel sera guillotiné moins d'une semaine après son arrestation, place des Terreaux, le 20 frimaire an II de la République (soit le 10 décembre 1794). Suite à son arrestation, il écrivit une lettre de sa prison qu'il fit adresser au Comité du 17 frimaire, ainsi libellée :

"Christophe Bechtel, brasseur de bière, rue Peyrollerie n°6, âgé de 70 ans, Allemand d'origine mais Français de cœur, applaudissant, malgré l'affliction qu'on vient de lui causer, aux sages mesures que prennent les représentants du peuple, pour la sûreté générale et l'activité que l'on porte à la réforme des abus, expose à votre équité qu'il a beau scruter sa conscience il n'y trouve aucune cause de son arrestation qu'on fit hier de sa personne." Malheureusement les membres de la Commission devaient préférer le vin et la lettre n'empêcha pas l'exécution...

L'arrestation et la décapitation de l'oncle vont jeter la famille dans la plus grande consternation. Son frère, Jean-Pierre, 72 ans, ne s'en remettra pas. Il meurt au mois de mai suivant. Les biens de Christophe sont confisqués par la Nation. Ses deux propriétés, à Port Neuville et à Serein furent d'abord mises sous scellés avant d'être rendues à ses héritiers. La brasserie de Port Neuville continuera un temps d'être exploitée par les frères Doerr.

Ainsi finit Christophe Bechtel, qui est à l'origine de toute une lignée de brasseurs. Il donnera à la Bière de Lyon toute sa noblesse en augmentant le houblonnage de celle-ci.

Bechtel, **personnage essentiel de l'histoire brassicole lyonnaise** est passé aux oubliettes de l'histoire de la ville... C'est le pionnier qui a ouvert les portes de Lyon à toute une colonie de brasseurs allemands. Ceux-ci contribueront tous activement au succès de la bière lyonnaise. : **Doërr**, **Eisenmann**, **Koch**, **Schrimpf** etc.

La famille **Schrimpf** s'installera faubourg de Vaise dès 1790. La réputation de leurs bières dépassera nos frontières. L'œuvre familiale se poursuivra, après différentes alliances avec les brasseurs, **Graff**, **Koch** et **Karcher** jusqu'en 1867, année où la brasserie est reprise par **André Schmidt** autre grand brasseur lyonnais qui ouvrira plusieurs brasseries de débit aux Brotteaux.

La famille de Christophe Bechtel aura donc marquée l'histoire brassicole lyonnaise pendant plus d'un siècle de 1754 à 1867.

Deux autres familles d'origine allemande auront également été importantes pour la ville de Lyon : les Graff et les Koch.

Jérémie George Graff, né à Darmstadt, en Allemagne, en 1749, arrive à Lyon en 1783. Il commence sa carrière chez **Michel Jean Hay**, lui aussi originaire de Darmstadt et dont la brasserie est installée à Bourgneuf à Vaise. En 1791, pour échapper aux événements lyonnais, il rejoint son frère Pierre, brasseur à Vienne (Isère). En 1797, de retour à Lyon, il installe quartier d'Ainay une importante brasserie, avec unité de brassage et salle de débit. L'affaire marche très bien quand il décède subitement en 1799. Sa veuve Marie, fille de George Koch, brasseur aux Terreaux, prend la relève, aidée de son frère. Mais Marie meurt à son tour, en 1808 à 35 ans. La brasserie est reprise par **Hippolyte Broud** en 1810.

La famille **Koch** fut également très active sur Lyon. **George Koch**, né à Dusseneau en Allemagne en 1738, s'installe à Lyon, comme marchand de bières en 1765. Magasin et bierstube sont rue de la Boucherie des Terreaux (actuelle rue d'Algérie). Vers 1790, il fait une courte expérience de brassage à l'ex-brasserie Bechtel à Cuire, en compagnie de son futur gendre Jean Pierre Schrimpf. Il décèdera en 1792. Son fils Jean poursuit l'activité Place Boucherie des Terreaux (fragment de la rue Lanterne). C'est un lieu très fréquenté et encore plus lors de la Terreur des années 1793 et 1794. Les curieux, venus s'abreuver du spectacle des guillotins, buvaient moult bières pour arroser ça ! En 1799, il ouvre une brasserie à la Croix-Rousse où il sera aidé par sa sœur, veuve de Jean Doerr brasseur à Port Neuville. Vers 1813, Jean brassera, avec son neveu Isaac, rue du Puits d'Ainay.

Cette même année 1813, **Aimé**, frère de Jean, brasse sur le site familial de la rue Boucherie des Terreaux. Isaac, son fils, installé en 1837 sa propre brasserie cours Rambaud. Son fils, Alphonse, lui succèdera et la brasserie restera active jusqu'à sa mort survenue en 1882. La famille Koch aura brassé à Lyon de 1765 à 1882.

Au début du 19^{ème} siècle la vie brassicole lyonnaise était des plus denses. On peut encore citer **André** à Vaise (venu de Lorraine vers 1790), **Arnet & Musculus** à Cuire où ils prennent la suite de la famille Bechtel, **Besson** à Vaise (qui s'associera à Musculus en 1830), **Friedel** à Ainay, **Gerber & Scherb** brasseurs quai de Retz en 1788, **Jean Kiefer** à Port Neuville et **Godefroy Kiefer** à Vaise qui plus tard s'associera à la famille André, **Maigre & Charbonnier** successeurs de la famille Doerr à Port Neuville en 1831, **Saunier** à Ainay en 1810, dont la brasserie était réputée pour sa mécanisation, son jardin et surtout sa Porter Noire et d'autres encore. Les lyonnais avaient un incroyable choix de bière...

Les premières grandes salles de débit

Venons-en à Pierre Gayet. En 1810, **Pierre Gayet**, ex-marchand d'épices et ex-marchand exclusif pour Lyon de poissons de mer frais, est de retour à Lyon après une période tourmentée. Lui aussi fut condamné à la guillotine. En 1793, sa femme avait eu la malencontreuse idée d'héberger un curé... Sur la route de la guillotine, il y échappe de peu, ne descendant de la charrette fatale que grâce à l'un de ses employés qui l'aide à fuir par les rues étroites de la ville...

Après s'être exilé en Dombes, il revient à Lyon et ouvre, en 1810, au 60 cours d'Herbouville, rive droite du Rhône, une salle qui porte son nom, la **Salle Gayet**. Elle va révolutionner la brasserie lyonnaise. C'était la première très grande brasserie de débit de Lyon.

Installée sur deux niveaux avec, au premier étage, une salle de 700m² et 8,25 m de hauteur destinée à recevoir le long de cinq rangs de tables en marbre blanc jusqu'à 700 personnes. Quinze baies vitrées donnaient sur le Rhône et les marécages, futur Parc de la Tête d'Or.

Une grande terrasse aboutissait à une orangerie dont les arbres ornementaient en saison la terrasse et le quai en avant de la brasserie où, des bancs de pierre permettaient aux très nombreux promeneurs de se reposer.

Au rez-de-chaussée, plus de 300 ouvriers s'affairaient dans la fabrique où était brassée la **Porter**. La bière sombre, était brassée dans les meilleures conditions : eau en abondance, chaudières, greniers, ateliers, séchoirs et magasins. La bière montait directement de la cave à la chope en verre du consommateur. La Porter Noire se reposait dans des foudres de chêne de Russie, alignés dans une vaste cave creusée sous la colline de la Croix-Rousse.

Cette bière vit sa réputation grandir encore quand Pierre Gayet se fut adjoint (vers 1813) le brasseur **Jean Baptiste Alberti** (qui deviendra son gendre). Celui-ci, venu de Bürstadt en Hesse, était d'origine florentine. La promenade du cours d'Herbouville fit fureur et la salle Gayet fut le rendez-vous obligé du "gratin" lyonnais de la Restauration. La bonne société déambulait sur le cours, sous les arbres que le préfet venait de faire planter, puis montait chez Gayet boire une "Porter noire", tout en admirant la vue splendide sur le Bas Dauphiné et les Alpes.

Gayet reçut, en 1814, juste avant le retour de Napoléon, la reconnaissance du comte d'Artois, frère de Louis XVIII, qui lui remit l'Ordre des Lys jugeant que le savoir faire du brasseur valait bien une campagne militaire ! Pierre Gayet décèdera en 1819, son gendre en 1825. Le fils Gayet poursuivit l'œuvre paternel, et la consécration vint du général Lafayette lui même qui présida, dans la brasserie, un banquet en son honneur le 7 septembre 1829. Le général leva sa chope à la gloire de la ville et de sa bière devant plus de 500 convives. Cela n'empêcha pas la brasserie de fermer ses portes en 1835. Mais l'ère des grandes brasseries de débit était ouverte... Georges Hoffherr, alsacien, ouvre en 1836 sa brasserie dans le nouveau quartier de Perrache. La Brasserie Georges prenait une place définitive dans la vie lyonnaise... et les alsaciens allaient supplanter définitivement les allemands... Lyon était consacrée capitale française de la bière et sa Bière Noire hissée au Panthéon brassicole...

Avant de revenir à Georges Hoffherr et aux grandes salles de débit, on dira un mot sur **André Combalot**, isérois né en 1770 et brasseur en 1813, près du Pont du Rhône. Egalement entrepreneur et ingénieur, Combalot fut à la base, en 1825, de la création d'un nouveau quartier compris entre la rue de Marseille et le Rhône. Les travaux permirent de combler les cinq arches orientales du pont du Rhône. A cette époque le pont partait de la place du... Pont. Le brasseur ouvrit une rue à son nom en 1826 qui devint la rue Basse Combalot car en contrebas du cours des Brosses (actuel cours Gambetta). La brasserie déménage sur ces nouveaux terrains, rue St André, la bien nommée ! André Combalot brassera jusqu'à son décès en 1841.

Parlons aussi de **Joseph Groskopf**, tout d'abord brasseur à la Guillotière, place du Pont, en 1813. En 1824, il va s'installer à Perrache, cours Charlemagne. Sa brasserie, restaurant et café, était le premier établissement de ce genre à Lyon. Description de L'époque : "Il est situé vis-à-vis le Jardin de la Rotonde, à l'entrée de la nouvelle ville qui s'élève rapidement dans la Presqu'île de Perrache. Il réunit tout ce que peuvent désirer les consommateurs en mets choisis, en vins fins, en bière excellente, en rafraîchissements de la meilleure qualité. Une vaste et élégante galerie, de beaux salons, de jolis appartements pour les sociétés particulières, une salle de billard, un jardin agréable, rien ne manque à cet établissement unique, auquel l'affranchissement de certains droits d'octroi ajoute encore l'avantage d'une diminution sur les prix qui sont modérés".

Groskopf fut, comme beaucoup des nouveaux occupants de ce quartier neuf, obligé de démonter sa première brasserie et d'en construire une nouvelle, en 1827, afin de respecter le nouvel alignement, suite au percement du cours Charlemagne.

Autre brasseur, **Guillaume Kuhné** profitera des opportunités lyonnaises pour ouvrir sa brasserie, vers 1826, dans le nouveau quartier de Perrache. La brasserie, également café et restaurant, est installée à l'angle de la rue du Zodiaque (actuelle rue Delandine) et de la rue du Bélier. C'est la rue située à l'arrière de la Brasserie Georges. Tous les travaux engagés dans ce quartier vont beaucoup perturber la vie de ce brasseur. Notamment les incessants remblaiements qui "enterreront" le lieu à deux mètres sous le niveau du sol. Les écoulements d'eau venant stagner contre les murs et dans les caves... Kuhné aura bien souvent envie de jeter l'éponge... En 1860, il décède, et sa veuve poursuit un temps l'œuvre de son mari. En 1865, le site est repris par **Auguste Hoffherr** et son beau-frère **Mathieu Umdenstock**. Ils y installeront la production des bières Georges (production qui sera transférée Montée de Choulans en 1870). En 1905, l'ex-brasserie Kuhné est cédée à la Compagnie PLM qui y installe ses messageries. Les bâtiments étaient toujours bien visibles, tout à côté de la Brasserie Georges... jusqu'à leur destruction complète en décembre 2006.

Notons qu'en ce milieu du 19^{ème} siècle se produisait la première révolution industrielle avec l'arrivée de la vapeur et le début des Chemins de Fer. Deux bouleversements pour les brasseurs : la vapeur allait participer à l'industrialisation des brasseries et le chemin de fer permettra l'exportation des bières hors des régions de production.

La période de 1850 à la première Guerre Mondiale

L'industrialisation et les temples de la bière

Georges Hoffherr brasseur alsacien, arrive à Lyon suite au décès de sa femme. Il dispose d'une solide expérience acquise chez les maîtres brasseurs bavarois et autrichiens.

Il ouvre sa brasserie dans le nouveau quartier de Perrache, où déjà officient de nombreux brasseurs (Kuhné, Combalot, Groskopf pour les plus connus).

Cours du Midi (actuel cours de Verdun), la brasserie remporte vite un très grand succès. Le quartier de Perrache est alors en pleine mutation, la municipalité favorisant l'implantation de diverses industries (vitriolerie, manufacture des tabacs) et de lieux de loisirs (hippodrome, parc d'attractions).

La brasserie Georges est une prouesse architecturale avec sa salle immense de 710m², sans aucun pilier, sa salle de billards et son imposante véranda où 300 personnes pouvaient prendre place. Les bières, brassées sur place et servies dans les bocks en grès aux initiales du propriétaire, accompagnaient la généreuse choucroute. La brasserie devient un des centres attractifs de Lyon et, c'est serein que Georges laisse les rênes à ses enfants en 1857. A sa mort, en 1873, son gendre **Mathieu Umdenstock** consolide l'entreprise en créant avec ses beaux frères cinq autres grandes brasseries de débit. La fabrique de bière Georges installée 5, montée de Choulans, avec d'immenses caves au n°8, pouvait abreuver tous ces lieux de libations et bien d'autres cafés dans et autour de Lyon.

Parlons un peu de ces grandes salles de débit de la famille Hoffherr

La Brasserie du Parc

En 1879, la famille Hoffherr achète, aux Brotteaux, un terrain militaire au carrefour du cours Vitton, du boulevard du Nord (futur boulevard des Belges) et du futur boulevard du Lycée.

Après la guerre de 1870, les militaires déclassaient les ouvrages qui formaient la première enceinte défensive de Lyon.

La brasserie, construite en 1880 par l'architecte Philibert Bellemain, est dans le style imposant de l'époque... Elle comporte trois salles : une grande salle de plus de 500m² aménagée sur le modèle de la Georges, une salle basse pour les banquets et une salle d'ombrages aménagée d'une piste de danse. Attenant, se trouvait un autre bâtiment de deux étages où l'on retrouvait les caves, l'office, les cuisines et des logements. Au fond, après une cour, se trouvaient des entrepôts ainsi qu'une écurie et une remise pour loger le cheval et la voiture des propriétaires. Une belle brasserie, n'est-ce pas ?

Les façades sud et ouest de la brasserie étaient surmontées de frontons triangulaires où l'on pouvait voir l'étoile des brasseurs à 6 branches. C'est peut-être le moment de vous parler de cette étoile qui vous évoque certainement autre chose que la bière. En fait, cette étoile des brasseurs apparue en 1432... représente la juxtaposition des éléments nécessaires aux brasseurs : l'eau, la terre, l'air et le feu... En haut du fronton ouest trône Gambrinus, roi des brasseurs, barbu et couronné. Assis sur un tonneau, il lève dans la main droite un énorme moos de 2 litres ! Le moos peut être comparé à une chope. En haut du fronton sud, un lion, dressé sur ses pattes arrière, tient devant lui un écusson orné des armes de la ville de Lyon.

De nombreux concerts et autres attractions étaient donnés en ce lieu où le service était fait par de jeunes serveuses en costumes alsaciens.

En 1916, une grande partie de la brasserie fut réquisitionnée pour devenir un centre de rééducation des soldats blessés. Après-guerre, la brasserie ne rouvrit pas. Achetée en 1920, par la Société Gaumont, elle fut transformée en cinéma. Celui-ci prendra le nom d'**Astoria** en 1942. Il fermera le 28 décembre 1977 avant d'être malheureusement détruit en 1984.

La Brasserie Fritz dite de l'Alhambra

Brasserie ouverte par **Frédéric "Fritz" Hoffherr**, fils de Georges, en 1882. Le Café Fritz était situé cours du midi, juste en face de la brasserie Georges.

Comme pour la Brasserie du Parc, c'est Philibert Bellemain, qui se chargea de la construction.

Le café Fritz était plus connu sous le nom de **Brasserie de l'Alhambra**, vu son architecture mauresque (la conquête de l'Algérie n'y est pas pour rien).

Un portique, percé de cinq arcades, permettait l'accès à une cour au fond de laquelle se trouvait la brasserie. Le décor peint par Saint-Cyr Girier représentait des paysages algériens !!

Grancher, écrivain lyonnais, parle ainsi de la brasserie dans un de ses livres (paru en 1946) : "Mon père prisait fort l'endroit, non pas pour l'excellence du spectacle mais parce que la bière y était fraîche et bien brassée. J'ai passé là bien des dimanches d'hiver".

En 1896, la Brasserie est gérée par la veuve de Fritz Hoffherr. En 1911, le côté brasserie déclinera rapidement pour laisser place à l'activité cinématographique...

L'exploitation de ce qui s'appelait alors l'**Oriental Cinéma** cessera en 1915. L'établissement devient un magasin de draps puis un entrepôt de produits pharmaceutiques. Les derniers pans de murs sont tombés au début des années 1990.

Brasserie Dupuis

La Brasserie Dupuis ouvre vers 1876. La Grande Brasserie, située boulevard de la Croix-Rousse faisait face au marché. Elle était accessible par la Ficelle de la rue Terme, dont le service était assuré jusqu'à

minuit (La Ficelle, 1^{er} funiculaire de France, fut inauguré en 1862, aujourd'hui c'est le passage routier direct pour le plateau de la Croix-Rousse).

La brasserie, bâtiment rectangulaire à un seul niveau, est percée en façade de cinq baies. La salle pouvait accueillir plus de 400 personnes. Sur les murs, on voit des paysages peints par Rouvière et une scène de dimensions plus importantes, représentant Gambrinus en bonne compagnie, peinte par Domer.

La brasserie connut un très grand succès après la construction, en 1912, du **Printania-Concert**. L'engouement des cafés-concerts était encore bien présent. Les canuts faisaient là leur promenade du dimanche.

Comme beaucoup d'établissements lyonnais, la Brasserie Dupuis sert de centre de rééducation pendant la guerre 14-18. La Brasserie et le Printania ne survivront pas à la guerre. Le Printania-Concert devient, en 1917, le siège social d'une maison de soierie et la brasserie est transformée en cinéma qui, après divers noms deviendra, en 1933, le Chanteclair (1000 places). Le cinéma fermera en 1985, et sera détruit en 1986. Du temps du cinéma, pendant l'entracte, les croix-roussiens pouvaient aller se désaltérer en face à la Brasserie de... l'Entracte. Celle-ci deviendra en 1994, le Café Chantecler, Fabrique de bières (on en reparlera dans le renouveau brassicole lyonnais).

La Brasserie Thomassin

La quatrième brasserie du groupe **Hoffherr-Umdenstock**, ouverte en 1885, était située rue Thomassin, rue envahie par les brasseries dès 1882. On trouvait là, entre autres, la brasserie Guignol, le Café-concert de la Scala (futur cinéma du même nom), la Nuée Bleue et la Brasserie du Siècle...

La Brasserie Thomassin, appelée **Brasserie Hoffherr** fut construite sur les plans de l'architecte Henri Despierre. Elle était certainement la plus belle des brasseries lyonnaises, jusqu'aux cuisines très bien équipées qui avaient reçu des soins tout particuliers. La salle, splendide, de 460m², pouvait recevoir 550 personnes. Ornée de boiseries, de glaces et de panneaux peints, la brasserie était somptueuse. Au centre du plafond s'ouvrait un ciel garni de vitraux de couleurs. Aux murs, des toiles du peintre lyonnais Saint-Cyr Girier représentaient "La plaine de Grenoble" et "La Dent de Moirans".

Deux toiles de Domer, plus petites, situées sur le mur du fond, représentaient des thèmes plus classiques pour un café : "Le Triomphe de Bacchus" et "Le Triomphe de Gambrinus".

Après avoir résisté comme restaurant ou brasserie (brasserie Savoie en 1950), la brasserie Thomassin finira elle aussi sa vie comme cinéma : le cinéma Star en 1957 et enfin le cinéma Concorde. Le lieu sera détruit en 1991 pour faire place à un immeuble de bureau : exit la plus belle brasserie de Lyon.

Le Grand Café Bellecour

Le Grand Café Bellecour, sur la place du même nom, ouvre en 1895. Il eut une vie assez courte puisqu'il ferma en 1912.

L'Hôtel Bellecour, avait remplacé, en 1892, l'ancien édifice du 16^{ème} siècle. En 1895, le rez-de-chaussée du **Royal Hôtel** fut cédé aux Hoffherr qui en firent le Grand Café Bellecour, compromis idéal entre le café et la brasserie.

C'est un beau café avec un hall profond, éclairé de vastes baies avec vitraux, des peintures encadrant de hautes glaces et des revêtements de mosaïque.

De longues tables de marbres bien espacées, sièges et dossiers des banquettes bien rembourrés : le confort faisait son entrée de belle manière dans la brasserie. Pour la première fois une brasserie perdait la rusticité caractéristique héritée des premières brasseries allemandes.

En 1912, l'architecte Garcin chargé d'agrandir le Royal Hôtel, utilisa une partie de la salle de brasserie pour y installer le hall de réception de l'hôtel... exit le Grand Café ! Et bonjour le cinématographe puisque un des cinémas les plus élégants de Lyon s'installa à l'angle du bâtiment : le Royal Aubert Palace (ou Royal Cinéma suivant les années...). Le Royal, fermera le 30 août 1985.

Actuellement l'hôtel est toujours là et, jouxtant l'accueil, une Taverne occupe le rez-de-chaussée en lieu et place du cinéma ! Pour une fois, un cinéma a été remplacé par une brasserie...

C'était "La Belle Epoque", Lyon s'amusait et en dehors de ses brasseries réputées pour leurs bières et, pour certaines, pour leurs serveuses, de grands établissements de spectacles virent le jour comme le casino Kursaal, (aujourd'hui cinéma Pathé), le théâtre Bellecour (aujourd'hui FNAC Bellecour) ou encore l'Elysée Lyonnais, immense parc d'attractions aux Brotteaux, remplacé ensuite par l'Alcazar où 6000 personnes pouvaient se distraire, et bien d'autres lieux...

Les Pils et autres Blondes remplaçaient la Bière Noire, et les lyonnais étaient heureux. La Pilsner apparut à Pilsen en Tchécoslovaquie en 1842 et les limpides blondes bavaroises mises au goût du jour

par les brasseurs dominèrent les comptoirs lyonnais, même si les purs et durs continuaient à boire des nos bières brunes.

Georges Hoffherr n'était pas resté seul durant tout ce temps et d'autres brasseurs contribuèrent à la renommée internationale de Lyon, comme **Guillaume Rinck**.

Né dans le Wurtemberg et originaire d'une famille de brasseurs de Rottenbach à la frontière bavaroise, il vient à Lyon parfaire ses connaissances. Il commence par être garçon germeur à la brasserie **Lambert-Morel**, installée quai de Serin (actuel quai Joseph Gillet), rive gauche de la Saône. Puis, en 1857, il est garçon brasseur chez **Rapp & Rossignol**, brasserie située quai St Vincent, toujours rive gauche de la Saône.

En 1859, il ouvre cours Napoléon (ex-cours du Midi), à deux pas de la gare de Perrache (ouverte en 1857), la Brasserie des Chemins de Fer. La brasserie encore plus grande que la Georges était gigantesque avec un café restaurant, des salons, une salle de 12 billards, et un jardin où se donnaient de nombreux concerts. En 1865, Guillaume Rinck épouse **Marie Wilcké**, fille d'un brasseur stéphanois lui aussi d'origine allemande et protestante. Au décès de Guillaume Rinck, en 1889, Marie prendra les rênes de la brasserie et de sa succursale : la Brasserie des Archers, place des Jacobins.

En 1892, la destruction de la brasserie des Chemins de Fer est programmée. Fermée en 1900, elle fait place à l'hôtel Terminus actuel hôtel Château Perrache.

Dès 1895, la famille Rinck installe sa fabrique de bière cours Suchet, derrière les voûtes de Perrache à l'emplacement de l'ex-brasserie Duplâtre. A la mort de Marie, en 1912, un de ses fils, **Georges**, reprend la direction d'une entreprise en plein essor.

Mais parlons d'un évènement dramatique qui provoqua un flux migratoire en France.

L'arrivée des brasseurs alsaciens à Lyon, amorcée au début du 19^{ème} siècle s'accroîtra avec les évènements entourant 1870 (guerre avec la Prusse et destitution de Napoléon III). Lyon accueille alors un nombre important de migrants venus de l'Est.

Les réfugiés, qui fuient l'avance prussienne, ne peuvent trouver asile à Paris qui est assiégée (jusqu'au début de 1871). Ils se dirigent donc vers Lyon et le sud.

Le traité de Francfort du 10 mai 1871, qui prévoit la cession de l'Alsace et la Lorraine à l'Allemagne plus la présence d'une armée d'occupation dans une vingtaine de départements provoque une seconde vague de départ. Le refus de perdre la nationalité française décide nombres d'alsaciens et lorrains à quitter leur région. Si beaucoup vont vers Paris, nombreux sont ceux qui arriveront à Lyon. La vitalité économique de la ville offre la perspective de trouver rapidement un emploi et la présence d'un fort noyau alsacien à Lyon constitue un autre facteur attractif.

Il n'est donc pas étonnant que les brasseurs Winckler cherchent refuge dans cette ville.

Retour aux brasseurs

En dehors des sagas Hoffherr et Rinck, d'autres brasseurs marquèrent cette deuxième partie du 19^{ème} siècle.

C'est le cas de **Bélédin**, petit fils du brasseur Arnet qui, associé à Musculus avait succédé, en 1813, à la famille Bechtel sur le site du quai de Cuire face à l'île Barbe. Bélédin reprend la brasserie en 1878. A sa mort, en 1894, sa veuve s'associa avec **Radisson** et la brasserie durera jusqu'en 1928 où elle fut reprise par la brasserie Georges. En 1930 exit la brasserie. Le site sera resté brassicole de 1754 à 1930 ! Un sacré bail... Les bâtiments sont toujours là. Un temps occupés par une institution religieuse, ils ont ensuite été transformés en logements, avec pour certains de larges baies vitrées donnant sur la Saône. Les vastes caves, fermées, sont toujours en place.

On peut aussi citer **Péguet**, qui brasse bières blanche et brune aux Brotteaux de 1858 à 1881. Egalement **Faure**, avec son Café Brasserie de la place du Pont ouvert en 1866 sur le site de l'ex-brasserie Combalot. Il était renommé dans toute l'agglomération, sa brasserie étant la reine des établissements de la Guillotière. Concurrent et ami de Rinck et Hoffherr il fut le premier à amener, en 1873, la pression au comptoir.

A l'époque, la bière se stockait en fûts dans la cave du détaillant. Il n'était donc pas facile de monter un tonneau et sa mise en perce, plutôt longue, était un véritable rituel auquel assistaient les clients. Un inventeur avait eu l'idée d'utiliser l'acide carbonique, domestiqué dans un tube de fer forgé, pour pousser la bière de la cave jusqu'au verre du consommateur. Le procédé consistait à enfoncer un plongeur vertical à même le tonneau et la pression gazeuse faisait cheminer la boisson dans un serpentin qui traversait un caisson, rempli de pains de glace. La bière rafraîchie et mousseuse arrivait sur le zinc, sans effort de l'homme... Faure avait tout de suite adopté le système.

A son décès en 1884, sa veuve lui succède avant de laisser la place, en 1885, à **Charroin** qui contribuera à l'expansion de la brasserie. En 1892, le lieu prend le nom de **Brasserie de la Guillotière**. Dans ces années là, on trouvait place du Pont, en dehors de la Brasserie et de la Mairie, 5 cafés, 6 comptoirs, bars ou porte pots, 4 restaurants et 2 pieds-humides, de quoi humecter les gosiers des habitants de ce quartier cosmopolite. En 1919, la brasserie de la Guillotière sert de théâtre puis de cinéma. En 1933, elle est remplacée par le magasin Prisunic aujourd'hui disparu et quant à la mairie c'est aujourd'hui un Mac'Do...

Parlons d'**Alphonse Winckler**, brasseur alsacien qui arrive à Lyon en 1869 quand les allemands sont aux portes du Jura.

Il est originaire de Seltz où son père était brasseur. Avant l'arrivée des prussiens, la famille s'installe à Morez, dans le Jura. Devant l'avancée ennemie, la famille émigre à Besançon, puis Bourg-en-Bresse et enfin, Lyon.

Tout d'abord Alphonse Winckler s'associe avec les brasseurs **Lambert-Morel**, quai de Serin. Puis il reprend la Brasserie **Rapp**, quai St Vincent, en 1873. Après dix années à brasser en bord de Saône, il va acquérir, en 1882, la brasserie **Corompt**, rue de l'humilité à la Guillotière.

Aparté sur **Jean Paul Corompt** qui brassait là depuis 1853 (il succédait aux brasseurs **Bouvard & Gouffard** sur le site depuis 1846). Corompt, ancien carrossier, fabricant de voitures à chevaux, à Bellecour, pendant plus de 20 ans ne vint que tard à la brasserie. C'était un sérieux concurrent à Hoffherr. A Lyon, où l'humour est toujours dans l'air, la question était : Quelle différence y a-t-il entre la bière Georges et celle de Corompt ?... Alors ?... Pas facile... et bien, il était de bon ton de répondre : **La Georges sent et la Corompt pue...** (De quoi rendre heureux les deux brasseurs !). Jean Paul Corompt décède en 1877. Sa veuve et son fils, Alexis, poursuivent un temps les brassages avant de céder la brasserie à Winckler. Alexis gardera la brasserie de débit de son père installée cours Gambetta. Celle-ci avait la réputation de servir des bières réchauffées !

Citons : "il fallait voir la tête de l'étranger, égaré en ce lieu, regardant ébahi la cérémonie consistant en la plongée d'un pique feu rougi, dans la haute canette de grès. La vapeur sortait bruyamment de la chope, imitant le sifflet d'une locomotive"... Spécial, mais à découvrir assurément !

La brasserie de débit devient salle de spectacle en 1890, sous le nom de **Nouveau Théâtre** qui deviendra l'**Eldorado** qui sera transformé en cinéma du même nom. La dernière séance sera pour 1976... Des années de résistance n'empêcheront pas ce patrimoine, brassicole et artistique, d'être détruit en 1993.

Revenons à Winckler et à 1882 : Alphonse va considérablement étendre la brasserie d'origine en la modernisant un maximum. C'est la société Buffaud & Robatel, de Lyon, qui lui livrera une brasserie "clé en main" première du genre. En dehors de la partie fabrique, la brasserie dispose de ses écuries, de garages pour les voitures de livraisons et d'entrepôts de stockages. En 1890, les affaires ont prospéré et la brasserie Winckler est devenue une des plus importantes de la région.

En anecdote, on notera que 4 enfants Winckler se marièrent avec 4 enfants d'Antoine Lumière (un des inventeurs du cinéma) et un cinquième avec un enfant Berliet (les camions). Les familles Winckler et Lumière, très unies et très impliquées dans la vie lyonnaise, ont un tombeau commun au cimetière de la Guillotière (quand la bière l'emporte sur le cinéma, en quelque sorte...).

Un autre grand brasseur, **Friedrich**, officiait lui, rue Vaubecour dans le deuxième arrondissement. Il avait repris en 1860, la brasserie de **Joseph Reynaud** installée là depuis 1831. Le bâtiment donnant quai de l'Occident (actuel quai maréchal Joffre, rive gauche de la Saône), il y ouvre une grande brasserie de débit. La bière fabriquée rue Vaubecour n'avait qu'à traverser la cour pour être servie. En 1866, associé à **Jacob** (de la brasserie Jacob-Eypper aux Brotteaux), il ouvre de gigantesques caves glacières rue des Trois Artichauts en haut de Choulans, créant les **Glacières du Rhône**. Friedrich décède en 1883, sa société, ruinée par les remboursements à hauteur de l'ampleur de son projet, sera mise en faillite. La brasserie de débit du quai de l'Occident résistera jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle. Les caves et les bâtiments de Choulans sont actuellement en cours de restauration, les immenses locaux étant transformés en lofts. Début 2000, on pouvait encore lire "A.Friedrich Bières Frappées" sur un fronton de bâtiment.

Aux Brotteaux, le brasseur **Pancart** ouvre sa fabrique de bière, en 1867, cours Lafayette à l'emplacement de la brasserie **Massot**. En 1883, seule la brasserie de débit subsiste sous le nom de Brasserie d'Alsace Lorraine. En 1887, tenue par Paul Bonhomme, la brasserie prend le nom de Brasserie de l'Horloge. En 1889, il transforme sa brasserie en salle de Café Concert. Le lieu remporte un immense succès jusqu'à la guerre 14-18. Ensuite, suivant l'humeur du moment ce sera un théâtre,

un music-hall, un cinéma, et enfin un dancing (le Broadway). Le bâtiment fermera en 1973 pour être détruit en 1974...

En bord de Saône, à St Rambert, **Eugène Velten**, petit-fils de **Jean Jacques Velten** créateur des **Brasseries de la Méditerranée** à Marseille, ouvre le site lyonnais de cette brasserie en 1883. La brasserie est d'importance, on y reviendra.

Parlons aussi de la **Brasserie et Malterie de Lyon (dite BML)**, créée par un consortium belgo-anglais en 1897. La brasserie était située sur le site de l'ancienne brasserie **Schmidt** (elle même ancienne brasserie **Schrimpf & Karcher**) quai de Vaise (actuel quai Arloing). En 1899, la brasserie crée la **bière Falstaff**, brassée pour la création de l'Opéra du même nom au Grand Théâtre (actuel Opéra de Lyon). On reviendra plus tard sur cette brasserie, malterie et tonnellerie qui, aux plus beaux jours, produira 40 000 hectolitres de bière.

Un petit mot sur **Eugène Colliard** qui, s'il ne fut pas brasseur tint un café et un commerce de bières cours Morand, face à la Bourse du Travail de l'époque. Il faisait brasser sa **Bière Française** par la brasserie Rinck. Par son commerce, il rencontrait des syndicalistes et des militants du Parti Socialiste. Il fut élu successivement, conseiller municipal, député du Rhône, Président de la Commission du Travail à l'Assemblée Nationale et, enfin, Ministre du Travail, dans le second ministère de Georges Clemenceau, de 1917 à 1919. Maire de Jons, il décèdera en 1925. Il est bien oublié aujourd'hui, pourtant c'est lui qui limita le travail hebdomadaire à 48 heures. Un remarquable progrès social. Pas mal pour un tenancier de bistrot...

Dans les années 1870-1880, les brasseries, par le succès de leur débit de boissons, sont aussi le reflet d'un art de vivre lyonnais. Par la modernisation de leurs techniques de production, elles illustrent le mouvement d'industrialisation qui concerne, entre autre, les principales branches de l'industrie alimentaire.

Par ailleurs, 1890 marque la deuxième révolution industrielle (début de l'automobile et de l'électricité).

A l'orée de la Belle Epoque, Lyon est le berceau de l'automobile et du cinéma.

Ce début de siècle signe la première concentration brassicole, et les fermetures font passer le nombre de brasseries de 27 en 1867 à 6 au début du 20^{ème} siècle. La mécanisation des procédés de fabrication a favorisé les grandes entreprises au détriment des petites...

D'autre part, une catastrophe mondiale allait changer les habitudes de tous : la Guerre 1914-1918. Elle entraîna de nombreux bouleversements pour les brasseries. La plupart des grandes salles lyonnaises se transformèrent en hôpitaux militaires et au sortir de la guerre, avec les changements d'attitude, la plupart ne rouvrirent pas.

L'entre deux guerres

Après guerre (14-18), malgré la pénurie et les restrictions, Lyon est toujours le second centre brassicole français (derrière Paris, eh oui!), mais dans les années 1930, le secteur connaît un nouveau mouvement de concentration. En effet, sur les 10 brasseries qui fabriquaient essentiellement de la bière brune dite "Bière de Lyon", à la fin du 19^{ème} siècle, seules quatre subsistent à la fin de 1939 :

- la Société Lyonnaise des Anciennes Brasseries Rinck
- la Brasserie Winckler
- la Brasserie Velten
- la Brasserie et Malterie Lyonnaise (future brasserie Royale)

Concentrations dues au contexte économique, mais aussi à la concurrence accrue des bières étrangères et alsaciennes. L'industrialisation des brasseries, le coût de celles-ci, le prix des matières premières et la féroce concurrence entre brasseurs du fait de la facilité des transports entraînèrent des regroupements inévitables.

La Brasserie Georges, malgré la reprise de la brasserie Radisson en 1928, ne coupe pas à des problèmes financiers. Après la disparition de quatre de ses brasseries de débit suite à la guerre 14-18, les bières Georges ne sont plus dégustées qu'aux brasseries Georges et Thomassin.

En 1939, les difficultés financières devenues insurmontables et Lyon étant Lyon, les autres brasseurs locaux (Rinck, Royale, Velten et Winckler) se montent en association, la **Société des Brasseries Lyonnaises**. La société fit tout ce qui était possible de faire pour sauver l'entreprise Hoffherr. La Georges fut sauvée mais ne sera plus que brasserie de débit (des bières Rinck), exit les caves de Choulans, exit les bières Georges.

La Société des Brasseries Lyonnaises assura l'intérim, le temps de rembourser les créanciers, avant que **Rinck Père & Fils** ne reprennent l'usine de Choulans (qu'ils fermeront), la brasserie Georges (qu'ils sauvegarderont) et la brasserie Thomassin (qu'ils cèderont).

Rinck, pouvait se permettre de reprendre la Brasserie Georges, la brasserie s'était beaucoup développée depuis l'arrivée, en 1930, de **Jean et Jacques**, les deux fils de Georges Rinck. Son marché s'était étendu de la région lyonnaise jusqu'à Nice et les colonies d'Afrique du Nord. Les Rinck avaient misé sur la qualité de leurs bières et aussi sur l'innovation commerciale, lançant dès 1937, les premières canettes métalliques.

De son côté, la **Brasserie de la Méditerranée** prend aussi de l'ampleur dès les années 1930. Le brasseur cesse toute activité à Marseille et Nice et concentre toute sa production à St Rambert. En 1938, la brasserie prend le nom de **Velten**. Jacques Velten, petit fils d'Eugène Velten, dirige la brasserie. Pour faire face à la concurrence étrangère, il lance la **Dreizachbräu** qui remporte un immense succès.

Chez **Winckler**, l'usine survivra à un incendie survenu en 1915, et au décès du fondateur, Alphonse Winckler, en 1921. Deux de ses fils, Albert et Charles, lui succèdent. Au décès d'Albert, en 1925, Charles reste seul aux commandes.

Winckler et ses fils ont largement contribué à l'histoire brassicole lyonnaise. Les bières **Steinbräu**, **Weinhell** et **Wotan's** étaient connues de tous.

La **BML** (Brasseries et Malteries de Lyon) est tout aussi active et crée la **bière Royale** en 1915 et la **bière Edelbräu** en 1933.

L'après guerre 39-45

La fin programmée des brasseries lyonnaises...

La deuxième Guerre Mondiale et ses conséquences économiques vont entraîner pour Lyon (capitale de la résistance) des regroupements brassicoles qui déboucheront sur la fermeture définitive de toutes les brasseries.

Au sortir de la guerre, la production lyonnaise intéresse au plus haut point l'**Union de Brasseries Parisiennes**, créée en 1891, et filiale, depuis 1947, des **Brasseries et Glacières d'Indochine** créateur de la Bière 33. Face à cette menace les brasseurs lyonnais vont tenter, dans les années 1950, de riposter en regroupant leurs forces.

Mais les difficultés vont s'accumuler. Tout d'abord la brasserie Winckler, asphixiée, transfère en 1954 son activité de brassage chez Velten. En 1955, l'Union de Brasseries Parisiennes rachète Winckler et la bière 33 sera brassée à Lyon. Puis l'année 1956, s'avère dramatique avec les décès de Jacques Velten et Charles Winckler. Les brasseurs lyonnais créent alors la **CBL (Centrale des Brasseries Lyonnaises)**. En 1958, la Brasserie et Malterie de Lyon (**BML**), qui a pris le nom de **Royale** en 1950, jette l'éponge. La brasserie, inoccupée un temps, fut reprise par le ministère de l'agriculture en 1967 pour y installer l'Institut des vins de consommation courante... Le site sera resté brassicole pendant près d'un siècle de 1859 à 1958.

En 1964, Velten et Rinck créent la **SNBL** (Société Nouvelles des Brasserie de Lyon). Les différentes bières des brasseries lyonnaises (Velten, Royale, Winckler, et CBL) seront brassées à St Rambert. Rinck gardant son usine du cours Suchet. En 1966, le mouvement s'accélère lorsque l'Union de Brasseries reprend les Brasseries Rinck pour donner naissance à l'**Union des Brasseries Lyonnaises Rinck & SNBL**. Cette fusion sonne la fin des Brasseries Velten à St Rambert. Aujourd'hui, il reste quelques bâtiments encore visibles, mais pour combien de temps ? Ce quartier de Vaise St Rambert est en cours de complète transformation. Le nom des fondateurs reste perpétué par une rue, située dans le quartier de l'ex-brasserie, au nom de Jacques Velten.

En 1969, l'**UBL** (Union de Brasseries Lyonnaises, filiale de l'Union des Brasseries Parisiennes) prend définitivement le pas et les brassages cessent à la dernière brasserie lyonnaise, la brasserie **Rinck**.

Quelques mots sur cette **Union de Brasseries** : Dès 1972, Heineken devient actionnaire principal. En 1985 la société prend le nom de SOGEBRA (Société Générale de Brasseries) puis FRABRA (Française de Brasseries). En 1993, le groupe prend le nom de Heineken France et enfin Brasseries Heineken en 1998.

De 1970 à 2004, les bières Rinck, servies à la Brasserie Georges, auront été brassées à Marseille à l'ex-Brasserie Phénix, tout d'abord avec une recette spécifique pour servir ensuite sous le nom de Rinck Blonde la "33 Extra Dry" et pour la Rinck brune, la Pelforth brune.

Ainsi se terminerait la glorieuse histoire des brasseurs lyonnais ? Et bien, non !

Néanmoins et avant de voir la renaissance des bières lyonnaises, attardons nous un peu sur ce monument lyonnais qu'est la brasserie Georges

A partir des années 1960, ce sont **Jean et Jacques Rinck** (troisième génération des brasseurs) qui dirigent la brasserie. Les deux frères entretiennent la réputation de la Georges qui voit, comme dans le passé, défiler les personnalités politiques et culturelles.

Jean et Jacques, restés célibataires, vont faire venir un jeune cousin pour perpétuer le nom de Rinck. **Yves Rinck**, qui a fait l'école de brasserie à Nancy a une curieuse façon de se présenter à ses oncles. Je cite : "Je vous demande d'oublier qu'Yves Rinck fut jusqu'à vingt ans un petit voyou mais que maintenant il est digne de s'appeler Rinck et d'être un grand brasseur."

En 1969, la brasserie Rinck passe entre les mains de l'**Union des Brasseries Parisiennes**. La brasserie cesse la production de bières et en 1977, Jean et Jacques Rinck feront don des terrains de l'usine à la ville de Lyon pour y construire une résidence pour personnes âgées.

Abandonnant l'activité brassicole, l'histoire des brasseries Rinck et Georges se concentre alors sur le restaurant, lieu emblématique de la vie lyonnaise.

A la mort d'Yves **Rinck**, en 1979, son fils Didier lui succède. Didier Rinck, qui a fait ses armes dans différents établissements de Lyon (dont la Brasserie Guillaume Tell, rue de la République) deviendra PDG de la Georges à la mort de Jacques Rinck. Didier Rinck assure le succès de son établissement en jouant la carte de la tradition dans l'innovation. Alors que la situation de la brasserie est ternie par la construction du Centre d'Echanges de Perrache (inauguré en 1976), Didier Rinck réussira à donner une nouvelle impulsion à son établissement et le sauvera malgré de nombreuses alertes dont la dernière lui fit dire, en 2001, qu'il était pessimiste sur la durée de l'entreprise dans le contexte actuel et rongé par l'idée d'être le dernier représentant de la famille...

Didier Rinck, cinquième génération, restera aux commandes jusqu'en 2002. Cette année là, il se résout à céder le vénérable établissement à Christian Lameloise, à la tête d'une société de holding qui possède également trois hôtels dans l'agglomération lyonnaise. Le nom de la brasserie perdure mais il n'est donc plus associé à la famille Rinck. Lameloise hérite à la fois d'un monument brassicole et d'une parcelle du patrimoine gastronomique lyonnais.

Le renouveau

Même sans brasserie, il reste donc des bière lyonnaises à déguster, exclusivement à la pression, et dans un lieu le plus prestigieux possible : la Brasserie Georges. Quel Lyonnais n'a jamais bu un bock Rinck à la Georges, devant une choucroute ou une paire de saucisses ?

Mais bon, bien que brassées sous recettes maison ces bières n'étaient plus très lyonnaises et fort heureusement que le quidam moyen ne savait pas qu'elles étaient brassées à Marseille sinon les pompes auraient fermées...

De 1970 à 1993, Lyon eut le temps d'oublier son passé brassicole. Pils et Blonde des grands groupes avaient envahies les comptoirs français. Néanmoins le frémissement d'un renouveau brassicole se faisait sentir en France où dès 1984 les premières brasseries artisanales apparurent en Bretagne.

A Lyon, quelques pubs avaient ouvert, comme l'Albion, en 1982, rue Ste Catherine (surnommée rue de la soif... vue le nombre de pubs). C'est de ce dernier qu'allait venir la renaissance. Les propriétaires ouvrent un deuxième pub face à l'Albion : le **Barrel House**. Ce sera un pub brasserie avec production de bière : la **LION HEART**, bière ambrée, Ale typiquement anglaise créée par **Tim Heales**. Servie à l'anglaise à l'aide d'une pompe à main, directement du tonneau au verre ! Cette première nouvelle brasserie lyonnaise est inaugurée le 16 avril 1994 devant un parterre d'élus. La bière et le pub remportent un franc succès... malheureusement de courte durée, les brassages cesseront en 1996.

Entre-temps un autre résident de la rue Ste Catherine ouvre une brasserie à la Croix-Rousse : le **Café Chantecler, fabrique de bières**, sert ses premiers brassins le 17 juin 1994. **Raymond Rushforth**, anglais et enseignant s'est converti au brassage. Dans ce lieu magique de la Place des Tapis, Raymond produit 400 hectolitres de Rushforth Blonde, Bitter et Rousse, toutes plus britanniques les unes que les autres. Cette nouvelle approche plaît au public jeune de ce quartier populaire. Le succès est immédiat et mérité. En 2002, Raymond passe la main, les brassages continueront grâce à **Florent Langlois** (formé par **Robert Combet**, brasseur au Marais à Villefranche). Les directions se multipliant, le dernier acquéreur décide d'arrêter les brassages début 2008. Tant pis pour les Lyonnais, Florent ira brasser plus loin. Il installe sa nouvelle brasserie (Terre de Bières) à Limas (banlieue de Villefranche sur Saône).

Le succès du Chantecler est suivi par un pari stéphanois à Lyon ! En septembre 1997, ouvre à Gerland, sur plus de 1000m², une incroyable unité de brasserie doublée d'un café et d'une scène pour musiques diverses : le **NINKASI**. Le pari est osé, mais **Christophe Fargier**, premier brasseur du Ninkasi (Ninkasi n'est pas japonaise mais une antique déesse des céréales et de la bière à Sumer), donc Christophe Fargier et ses amis stéphanois et américain vont profiter de la restructuration du quartier et de l'engouement pour la Coupe du Monde 1998. Les débuts sont difficiles mais le bouche à oreille amènera à la brasserie la clientèle nécessaire à sa survie... au grand dam des distributeurs

locaux de boissons houblonnés et d'autres oiseaux de mauvaises augures qui ne donnaient pas cher de la peau des pionniers de Gerland.

Après douze ans et de multiples transformations, la brasserie s'est imposée dans le paysage lyonnais et a réussi son pari. Bière, restauration et concert, la brasserie est le trait d'union parfait avec les grandes salles de débit de la fin du 19^{ème} siècle. Les bières Ninkasi brassées aujourd'hui par David, Fred et Julie sont régulièrement primées et peuvent être dégustées à Gerland bien sûr mais aussi dans les nombreux cafés ouverts par la brasserie (Ampère, Ferrandière, Opéra, Sans Souci, Gratte Ciel et même à St Etienne).

Revenons au temple Lyonnais du cours de Verdun, la Brasserie Georges : Didier Rinck, propriétaire et sauveteur de la Georges, avait l'envie de brasser à nouveau au sein du monument lyonnais (nous sommes nombreux au club à l'avoir encouragé). Le succès du Chantecler et du Ninkasi (auquel il ne croyait pas) aurait dû lui permettre de franchir le pas mais il vendra sa brasserie avant de le faire. Lameloise, fils du restaurateur étoilé de Chagny, bien secondé par son directeur Jacky Gallmann, remit les brassages au goût du jour en mai 2004. **Robert Combet** (ex-brasseur du Marais à Villefranche sur Saône) arriva alors à Lyon avec son unité de brassage et ses bières. Servie sous le nom de **Pils du Marais**, la bière prendra vite le nom de **Georges**.

Un moment historique pour Lyon car dès les derniers fûts de Rinck passés, cette dernière disparue définitivement de la carte. La Rinck aura vécu de 1859 à 2004, un âge vénérable.

En contre coup un autre événement se produisait : après avoir existé de 1836 à 1939, la Georges renaissait de ses cendres pour un succès retentissant. Six ans après, la Georges, dorénavant brassée par **Loïc Mayoud**, fils de notre président, coule toujours à flot ininterrompu des pompes de la brasserie, en Blonde, Pils, Saison et Brune superbe.

Conclusion

L'histoire brassicole lyonnaise est donc repartie de plus belle avec deux conceptions différentes de la brasserie mais deux succès garantis. La Georges et le Ninkasi n'ont rien à envier à leurs glorieux aînés et nous ne pouvons que les remercier d'avoir permis à l'Histoire de se poursuivre.

Il est temps pour nous de clôturer cette approche d'une Histoire extraordinaire de la ville de Lyon, malheureusement trop méconnue de ses habitants.

Pour contribuer à la sauvegarde de cette Histoire, le Lyon Cervoise Club, qui, avec ses moyens, essaie de garder en mémoire ce patrimoine fabuleux, a édité un livre de 260 pages analysant le plus complètement possible l'histoire des brasseurs Lyonnais de 1750 à nos jours.

Merci à tous de nous avoir écoutés en espérant avoir satisfait à votre attente,

Vous pouvez, si vous le désirez, nous poser des questions... nous essaierons d'y répondre...

Maintenant, je pense qu'il est temps d'aller déguster une de ces bières lyonnaises

Michel, 21 avril 2010 (tous droits réservés)