



BIÈRES À BAR

Histoire des Brasseries Barisiennes

Exposition du 24 juin au 31 octobre 2015

Dossier de presse

sommaire

Communiqué de presse	3
Histoire des brasseries barisiennes	4
L'exposition	7
Visuels disponibles	8
En marge de l'exposition	10
Le Musée barrois	11
Renseignements pratiques	12

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Bar-le-Duc peut s'enorgueillir d'un passé brassicole important. À partir de 1890, les brasseries La Croix de Lorraine et La Meuse, héritières de petites entreprises, deviennent des établissements d'importance nationale jusqu'en 1949, date de fermeture des Brasseries réunies de Bar-le-Duc. En exposant des objets liés à la fabrication, à la dégustation et à la promotion des bières barisiennes, le Musée barrois donne à voir le passé industriel qui fit, à l'instar des forges, rayonner la ville au-delà des frontières du département.

Près de cent cinquante objets retracent l'histoire des brasseries depuis la fin du XVIII^e siècle jusqu'à la fin des années 1940. À travers quatre sections, différents thèmes permettent d'aborder cette histoire sous plusieurs angles :

- la bière, une boisson connue depuis la haute Antiquité,
- la brasserie traditionnelle dans les duchés de Lorraine et de Bar et les secrets de sa fabrication,
- la brasserie industrielle : des hommes et des machines,
- du savoir-faire au savoir-vendre : de la réclame à la publicité.

L'exposition met en valeur non seulement les collections du Musée barrois, mais également celles du Musée européen de la bière de Stenay et des collections particulières. Plusieurs habitants de Bar-le-Duc et de la région ont en effet répondu très favorablement à l'appel lancé par le musée au mois de mai, permettant d'exposer des pièces parfois inédites.

Histoire des Brasseries Barisiennes

Fabriquée depuis la Préhistoire, la bière fut un temps éclipsée par le vin avant de revenir au premier plan au début du Moyen Âge. Le métier de brasseur naît aux XII^e-XIII^e siècles.

La bière dans les duchés de Bar et de Lorraine durant l'Ancien Régime

Au XVI^e siècle, la bière est peu consommée dans les duchés. Il s'agit surtout d'un produit de substitution en cas de disette. Adoptée par le peuple par nécessité, la bière gagne progressivement la cour et devient même un phénomène de mode à partir du milieu du XVI^e siècle. À Bar-le-Duc, la première brasserie mentionnée est celle de la famille Oudinot à la fin du XVIII^e siècle. Il n'était vraisemblablement pas le seul mais l'activité restait limitée.

De premiers établissements modestes

Le nombre de ces brasseries ne doit pas faire illusion : il s'agit de **petits établissements** gérés par la famille du brasseur, constituant souvent une activité d'appoint, associée à d'autres artisanats. Leur nombre est extrêmement fluctuant d'une année sur l'autre, traduisant ainsi le caractère instable de l'activité, dépendante de l'état des moissons, des conditions climatiques mais aussi de la demande urbaine.

La naissance d'une brasserie industrielle : La Croix de Lorraine

En 1852, quatre brasseries sont en activité à Bar-le-Duc. Deux vont s'industrialiser et dominer, en quelques années, le marché. Il s'agit des brasseries de La Croix de Lorraine et de La Meuse, situées en périphérie de la ville, rue de Savonnières et avenue Gambetta.

L'établissement de La Croix de Lorraine trouve ses origines dans une vieille brasserie de Bar-le-Duc. En 1856, il prend le nom de « Brasserie des Saules ». L'ouverture de la ligne de chemin de fer Paris-Strasbourg donne de nouvelles perspectives commerciales. La société profite également de la mode des bières de l'Est, en particulier des « pils » (ou « lager »), les fameuses « blondes » qui connaissent alors un engouement grandissant à Paris.



L'année 1882 marque un tournant décisif dans l'histoire de la brasserie avec la reprise de l'entreprise par des financiers locaux, parisiens et alsaciens. La nouvelle société prend alors le nom de son actionnaire principal Léon Karcher (« Grande Brasserie des Saules, Karcher et Cie »). Son directeur, Léon Keller, lance la marque « Croix de Lorraine ». Il est l'un des premiers à investir massivement dans la « réclame » (cartes commerciales et affiches). Avec l'accroissement des ventes, la brasserie est agrandie et modernisée. Elle tourne alors à plein régime avec une production de 6 000 hl et le gain quantitatif s'accompagne d'une amélioration qualitative des produits.

En 1887, la brasserie est rebaptisée « Grande Brasserie et Malterie de la Croix de Lorraine ». Afin de toujours développer les ventes et améliorer la qualité des produits, un programme de restructuration interne est mis en place. Grâce aux nouvelles recettes, la brasserie connaît rapidement le succès jusqu'à obtenir la médaille d'or lors de l'exposition universelle de 1889.

Un nouveau directeur, Lucien Keller est nommé en 1898. En poste jusqu'en 1943, il développe la politique commerciale : une campagne de promotion d'envergure (affiches, cartes, plaques émaillées et verres) va orienter les ventes sur l'ensemble du territoire national. Au niveau technique, il modernise la brasserie par la construction de bâtiments et l'amélioration des existants. Grâce à cette politique globale, la production atteint son optimum de 110 000 hl entre 1936 et 1939. À cette date, l'usine emploie 150 ouvriers.

Les brasseries de La Meuse

Les brasseries de La Meuse sont situées rue de Savonnières et avenue Gambetta, à seulement 100 m des Grandes Brasserie et Malterie de la Croix-de-Lorraine. L'établissement, qui ne dispose pas de sa propre malterie, se révèle bien plus modeste que son concurrent. Mais son développement économique, basé sur une politique d'investissement ciblée par ses propriétaires éprouvés au savoir-faire et au savoir-vendre, permet de constituer un groupe d'envergure nationale. À la veille de la seconde guerre mondiale, La Meuse devient un des fleurons de l'industrie brassicole française.

En 1860, le premier établissement porte le nom de son fondateur : Fritz Ettlinger. Suite à l'annexion de l'Alsace-Lorraine, la nouvelle frontière empêche la circulation de la bière entre l'Alsace et Paris. Plusieurs Alsaciens investissent massivement dans des brasseries situées en Lorraine française afin de s'assurer des bases de production pour la capitale. Le brasseur Charles Lipp se porte acquéreur de l'établissement en 1873. Il s'associe en 1875 à deux exploitants strasbourgeois, Auguste Seyboth et Auguste Weber, pour développer la brasserie. Les méthodes et techniques de fabrication alsaciennes sont appliquées et permettent rapidement d'obtenir un produit de qualité pouvant alimenter le marché parisien. L'établissement est acheté et agrandi en 1882 par Paul Seyboth qui place à sa tête les anciens directeurs de la brasserie d'Adelshoffen à Schiltigheim. La mise en place d'une production de qualité similaire entre Bar-



le-Duc et Adelshoffen permet d'engager une première fusion des deux établissements. C'est ainsi que naît, en mars 1888, le groupe de la « Brasserie franco-alsacienne ». Le développement des bières blondes « alsaciennes » se fait à grande échelle : la brasserie ne suffit rapidement plus à fournir la capitale. La production passe de 6 000 à 36 000 hl en 1889.

En 1890, Adolphe Kreiss, le directeur technique, décide de racheter la brasserie de Bar-le-Duc et demande son indépendance à Adelshoffen. Il développe le groupe légendaire de La Meuse. Sans oublier ses origines, puisque le groupe arborera, jusqu'à sa disparition, l'emblème des deux couronnes d'Adelshoffen.

Stratégiquement, face à la concurrence de la brasserie de la Croix de Lorraine, Adolphe Kreiss décide de créer un groupe national à partir du pôle de Bar-le-Duc. Un premier investissement permet de rassembler deux sites de production, l'un à Bar-le-Duc et l'autre à Sèvres (92). En 1900, les deux usines produisent 60 000 hl par an et emploient une centaine d'ouvriers. La diversité et la qualité des bières produites se sont rapidement imposées comme un standard sur le marché parisien. Les premières « réclames » des bières de la Meuse sont éditées dès 1890 sous forme d'affiches, de cartons publicitaires, de plaques émaillées et de verres.

Au lendemain de la première guerre mondiale, le groupe de La Meuse poursuit sa politique d'expansion. La fabrication des bières « de grande classe » et la création de types nouveaux assurant le renom de la marque restent l'apanage exclusif de l'usine mère de Bar-le-Duc. C'est en 1930, que l'ensemble des brasseries contrôlées par le groupe fusionnent sous l'unique appellation des « Brasseries de La Meuse ». La marque «aux couronnes» (en mémoire d'Adeshoffen) rayonnera alors sur l'ensemble de l'hexagone sous la bannière Meuse Monopole et le slogan « La Meuse, ses bières fines ». Distribuée par plus de 2 000 dépositaires, elle se hisse au premier rang national.

Mais force est de constater que cette expansion se fait au détriment de l'investissement dans le renouvellement des outils de production. En 1936, la brasserie française atteint ses limites de production, obligeant ainsi les industriels à se positionner sur une nouvelle conquête de marché, cette fois-ci commerciale. On comprend dès lors l'investissement particulier dans la publicité. Au niveau technique, cette révolution devait passer par une modernisation des équipements de production.

Sous la pression de voir La Croix de Lorraine et La Meuse fermer leurs portes, un projet d'association des deux sociétés est mis à l'étude dès 1940 et officialisé en 1943.

Les Brasseries réunies de Bar-le-Duc, Meuse et Croix de Lorraine

Les brasseries associées de La Meuse et de La Croix de Lorraine reprennent leur activité en 1945 et, dès 1947, la production record de 150 000 hl est atteinte. Cependant, la modernisation des usines nécessite des investissements lourds impliquant une nouvelle augmentation du capital. La concurrence est rude, en particulier face à l'omniprésente brasserie de Champigneulles. Ne pouvant lutter, un plan de licenciement est engagé en février 1948.

Face aux problèmes de rentabilité de la branche Est du groupe La Meuse, le conseil d'administration décide de se séparer du site de Bar-le-Duc et de ses succursales régionales. Les biens sont vendus aux Grandes Brasserie et Malterie de la Croix de Lorraine.

La cession n'a aucun effet sur la production même et l'avenir des brasseries de Bar-le-Duc. Elle permet aux dirigeants et aux actionnaires de préparer la vente de la nouvelle société des « Brasseries réunies de Bar-le-Duc, Meuse et Croix de Lorraine » à sa concurrente, Champigneulles. En mai 1949, les accords d'achat des usines de Bar-le-Duc sont conclus. La « Société commerciale des brasseries réunies de Bar-le-Duc » est alors créée. C'est au sein de la nouvelle entité qu'est organisée la fermeture du site. L'arrêt de l'activité entraîne le licenciement de 200 employés. Les bâtiments sont vendus à des particuliers et à la Mairie. L'ancienne canetterie de La Croix de Lorraine abrite aujourd'hui le centre technique municipal.

Le devenir de la marque La Meuse

La marque La Meuse, quant à elle, survit à la maison mère à travers les productions des autres brasseries encore actives du groupe. Avec l'acquisition des Brasseries de Bar-le-Duc, Champigneulles renforce sa position dominante sur le marché. C'est à partir de 1964 que l'image de La Meuse perd son identité géographique, pour être globalisée au sein des productions alsaciennes très en vogue à l'époque. Dès janvier 1964, on trouvera ainsi « La Meuse Mönchenbraü S.A., Bière d'Alsace ».

Poursuivant sa politique de concentration industrielle, le groupe de Champigneulles absorbe les brasseries de Charmes et s'unit avec La Meuse pour constituer la **Société Européenne de Brasserie** (S.E.B.) en 1966. La nouvelle société devient alors le leader national avec ses marques phares: Kanterbraü, Tourtel et La Meuse. La marque La Meuse est alors re-positionnée sur des gammes de luxe.

En 1970, la SEB est rachetée par le groupe Boussois-Souchon-Neuvesel (BSN), qui prend aussi le contrôle de Kronenbourg et d'Evian/Blédina. Le groupe devient de fait le leader français de la bière, des eaux minérales et des aliments infantiles. En juin 1973, BSN s'associe avec Gervais Danone pour former une nouvelle entité baptisée BSN-Gervais Danone



(actuel Groupe Danone). La commercialisation de La Meuse, devenue marginale, est abandonnée au profit des marques phares de l'époque, Kronenbourg et Kanterbraü. Elle subsistera durant quelques années encore dans l'usine de Brest, pour la clientèle locale.

La brasserie Kronenbourg à laquelle était associée la marque La Meuse jusqu'en 1973 est cédée en 2000 au britannique Scottish and Newcastle puis en 2008 à Carlsberg. À l'heure actuelle, en France, trois grands groupes - Kronenbourg, Heineken et InBev - se partagent 85 % du marché face à quelques 200 micro-brasseries.

Face à la mondialisation de la bière, depuis longtemps a été oubliée la marque prestigieuse de La Meuse, dont la production a débuté en 1890 et a atteint son optimum de production de 1,5 million de litres avant sa fermeture en 1949. Les brasseries mais aussi les éléments de fabrication ou de consommation et de promotion, sont devenus aujourd'hui objets du patrimoine. Ces éléments constituent des témoignages des arts et techniques, de la mémoire patronale et ouvrière brassicole, des XIX^e et XX^e siècles, un temps désormais révolu mais qui appartient à notre histoire commune.

L' exposition

L'exposition se divise en quatre sections qui apporte chacune un point de vue sur l'histoire des brasseries barisiennes.

La bière, une boisson connue depuis la haute Antiquité

La première séquence, assez courte, évoque, à travers un chaudron en bronze provenant de l'antique Nasium, la fabrication de la bière dans l'Antiquité. La consommation de boissons de céréales ou « cervoises » s'inscrivait dans un contexte domestique mais aussi dans le cadre de la pratique des banquets de l'aristocratie celte.

La brasserie traditionnelle dans les duchés et les secrets de fabrication

L'exposition montre ensuite combien la bière reste peu consommée dans les duchés de Bar et de Lorraine. Elle apparaît comme une boisson secondaire face au vin. Ce n'est que sous Charles III qu'elle gagne les tables de la cour. Néanmoins, le tableau de **Charles Malapeau**, *Les Vendanges à Bar-le-Duc*, montre à quel point la viticulture reste prédominante dans la cité jusqu'au XIX^e siècle.

Le processus de fabrication de la bière est abordé à travers les **ingrédients indispensables à son élaboration**: l'eau, le malt, le houblon. Le brassage nécessite un savoir-faire important, très tôt assimilé à l'alchimie. Cela explique la présence fréquente de symboles dont le plus connu est **l'étoile à six branches** qui illustre l'interaction entre les quatre éléments.

La brasserie industrielle : des hommes et des machines

La troisième section met en lumière les deux brasseries industrielles de Bar-le-Duc, La Croix de Lorraine et La Meuse, et l'évolution des deux usines au fil du temps. Les **objets et les documents d'archives**, prêtés par les Archives départementales de la Meuse, témoignent des transformations des outils de production, des matériaux utilisés ainsi que des conditions de travail. Les hommes et les machines sont mis à contribution pour toujours améliorer la qualité de la bière et augmenter les ventes. Cela ne s'effectue pas toujours sereinement comme le signalent par exemple les documents relatifs à la grève de 1899 à La Croix de Lorraine.

Cette histoire des deux brasseries barisiennes se conclut par leur fusion en 1949 avant leur rachat par leur principal concurrent, Champigneulles.

Du savoir-faire au savoir-vendre : de la réclame à la publicité

Dès la fin du XIX^e siècle, les mérites des bières barisiennes sont vantés à grands renforts de publicité. Les premières « réclames » sont éditées dans les années 1890 sous forme d'affiches, de cartons publicitaires ou de plaques émaillées. Les **affiches de Mucha et Bastard**, dans le style Art nouveau, sont représentatives de cette première forme de publicité.

Les années 1930 voient les modes de représentations changer : **Bollaert**, photographe barisien, est le premier à montrer le produit (la bouteille de bière) dans ses publicités. Une **série d'affiches et de produits dérivés** (sous-bocks, verres, plaques émaillées) permettent de se rendre compte combien l'art publicitaire s'est développé et est devenu une part intégrante de l'activité des brasseries.

Grâce à la publicité, il est possible de noter la survivance de la marque La Meuse, faisant ainsi rayonner, même après la fermeture des brasseries, l'image du territoire.

VISUELS DISPONIBLES SUR DEMANDE

La reproduction de ces visuels est autorisée à titre gracieux uniquement dans le cadre de l'illustration d'articles concernant l'exposition et pendant sa durée, droits réservés pour toute autre utilisation.

Les collections du Musée barrois (© Musée barrois / Bar-le-Duc)



Chaudron provenant du site galloromain de Nasium Bronze, I^{er}-III^e siècle Inv. 845.22.75



Chope à bière Croix de Lorraine Verre, années 1960 Inv. 958.42



Carte-réclame Papier, fin du XIX^e siècle Inv. provisoire 15.04.22.1



Service à bière Verre, fin du XIX^e siècle-début du XX^e siècle Inv. 965.10.613



Service à bière Verre, fin du XIX^e siècle-début du XX^e siècle Inv. 965.10.1

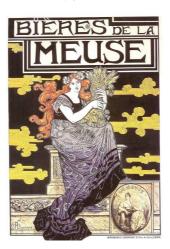


Allégorie des brasseries de la Meuse Terre cuite, fin du XIX^e siècle Inv. provisoire 15-05-22-2

Les collections du Musée européen de la bière (© Musée européen de la bière de Stenay)



A. Mucha, Affiche publicitaire Lithographie, 1897 Inv. CDMB 94-2685



A. Bastard, Affiche publicitaire Lithographie, fin du XIX^e siècle Inv. CDMB 2005.8541



Affiche publicitaire Lithographie, années 1920-1930 Inv. 2000.222



Carton publicitaire Lithographie, années 1920-1930 Inv. CDMB 2001.1523



Étoile des brasseurs Couronnement de faîtage en pierre des brasseries Amos (Metz) fin du XIX^e siècle-début du XX^e siècle Inv. CDMB 2001.895



Affiche publicitaire Lithographie, début du XX^e siècle Inv. CDMB 94.2687



Étiquette début du XX^e siècle Inv. CDMB 2006.12.5676

En marge de l'exposition

Visites guidées

Le Musée barrois propose une visite guidée de l'exposition les jours suivants à 16 h:

- * dimanche 16 août,
- * samedi 29 août,
- * samedi 5 septembre,
- * dimanche 6 septembre.

Les groupes et les scolaires sont reçus sur rendez-vous.

Le Service éducatif du Musée barrois se tient à disposition des enseignants des écoles, collèges et lycées pour préparer leur visite de l'exposition (accompagnée ou en autonomie). (contact : Claire Paillé, Marie-Laure Milot (1^{er} degré), Myriam Alakouche et Flavie Piasta (2nd degré), 03 29 76 14 67)

Rencontre / démonstration avec deux microbrasseurs meusiens

Aujourd'hui, trois grands groupes se partagent 85 % du marché de la bière. Face à eux, deux cents micro-brasseries poursuivent une activité artisanale, dans le respect des recettes et des techniques

traditionnelles. Le Musée barrois vous propose une rencontre avec deux brasseurs meusiens qui ont à cœur de perpétuer la tradition brassicole du département.

Samedi 18 juillet, 16 h 30 Jean-Luc Poncin, brasserie de Nettancourt



Dimanche 20 septembre, 16 h Jacques Fagot, Ferme de la Vallée, Rarécourt

Ateliers des Petits Ligier

Lundi 6 juillet, 10 h-12 h et 14 h-16 h 30 **De la réclame à la publicité** (à partir de 7 ans)

Mardi 7 juillet, 9 h 30-12 h Sous-bocks en série (à partir de 7 ans)

Jeudi 9 juillet, 10 h-12 h

Faire bonne impression (de 5 à 7 ans)

Mercredi 21 octobre, 14 h-16 h 30 Le petit brasseur (à partir de 7 ans)

Le MUSée Barrois



Installé au sein du quartier Renaissance de Bar-le-Duc, Ville d'art et d'histoire, dans le Château-Neuf édifié à partir de 1567 par le duc Charles III, le Musée barrois prend appui sur les bâtiments de l'ancienne Chambre des Comptes (1523) et sur la salle du trésor des chartes, érigée à la fin du XV^e siècle par René II d'Anjou.

Devant le château, une vaste esplanade, dégagée à partir de 1794 lors de la démolition de la collégiale Saint-Maxe, offre de beaux points de vue sur la ville basse, le collège Gilles de Trèves et les vestiges des fortifications du château (grande porte romane).

Les collections archéologiques

La section d'archéologie regroupe des collections provenant en grande partie de Naix-aux-Forges (l'antique Nasium, importante cité des Leuques) et de Bar-le-Duc. Elle est riche de quelques pièces exceptionnelles (Stèle de l'oculiste, Déesse mère) et de belles parures mérovingiennes damasquinées provenant de la nécropole de Gondrecourt.

Le parcours Beaux-Arts

Du XV^e siècle à 1970, les collections de peintures et de sculptures sont d'une grande variété.

La salle du Trésor des chartes sert d'écrin gothique à la riche collection de sculptures lorraines du XIV^e au XVII^e siècle (*Le Captif* de Gérard Richier, *Les Chiens affrontés* de Pietro da Milano). La sculpture est également représentée par une série de bronzes d'édition du XIX^e siècle, un Rodin et une sculpture d'Ipoustéguy, *Le Mangeur de gardiens*.

Renaissance et maniérisme européens ou lorrains (La Tentation de saint Antoine de Téniers II, Sainte Cécile attribuée à Vaccaro), baroque (une charmante esquisse de Coypel) et classicisme (un très grand Lagrenée), art officiel du XIX^e siècle dont une section paysage (Cicéri, Médée d'Aimé Morot) sont les points forts du musée.

Un petit cabinet de curiosités évoque l'humanisme cher au XVI^e siècle.

Une section d'ethnographie unique en Lorraine

En grande partie héritière du musée de Géographie créé en 1883, ces collections mettent en valeur les arts premiers. Ces objets illustrent la vie quotidienne, l'art de la guerre, les rites et religions de l'Afrique, l'Océanie, l'Extrême-Orient, l'Amérique et du Maghreb. Pièce maîtresse de cet ensemble, le zémi est l'un des rares vestiges de la culture taïno (cinq sont recensés dans le monde).

Des chefs-d'œuvre à l'abri des regards

Le cabinet de dessins comporte des œuvres de Boucher, un des trois dessins de Camille Claudel conservés dans les musées du monde et trois rares photographies de Gustave Le Gray.

Renseignements pratiques

Commissariat

Franck MOUROT Chargé de mission Patrimoine archéologique et historique à la Communauté d'Agglomération Bar-le-Duc Sud Meuse

Assisté de

Étienne GUIBERT
Attaché de conservation du patrimoine
Responsable du Musée barrois

Claire PAILLÉ Attachée de conservation du patrimoine

Tarifs

(le droit d'entrée à l'exposition est inclus dans le prix d'entrée du musée)

Tarif plein: 3 €

Tarif réduit : 1,50 € (retraités, le samedi)
Groupes de plus de 10 personnes : 1,50 € / personne
Gratuité pour les moins de 18 ans, les scolaires et les groupes en formation, et pour tous le premier dimanche du mois

Le Musée barrois est un établissement de la Communauté d'Agglomération Bar-le-Duc Sud Meuse.

Musée barrois

Esplanade du Château Rue François de Guise 55000 Bar-le-Duc

tél.: 03 29 76 14 67 fax: 03 29 77 16 38

e-mail: musee@meusegrandsud.fr http://museebarrois.eklablog.fr/

Musée barrois

Jours et heures d'ouverture

Le Musée barrois est ouvert du mercredi au dimanche (tous les jours en juillet et août), de 14 h à 18 h (fermeture les 13/07, 14/07, 15/08).

Contacts presse

Étienne GUIBERT / Claire PAILLÉ







