

La visite du musée national de la brasserie

La visite commence par la salle "Moreau", du nom de la famille fondatrice de la brasserie de Vézelize, devenue ensuite propriétaires de plusieurs brasseries lorraines dont celle de Saint-Nicolas-de-Port. Le mobilier art nouveau, le décor, et deux fenêtres, réalisées en vitrail, par Jacques Gruber, de cette salle, ont été créés à l'origine, pour la salle de dégustation de Vézelize. Nous pouvons aussi voir divers objets et documents dont des affiches de Victor Prouvé, de Jean Scherbeck, de A. Gaillard, ainsi qu'une peinture de Louis Guingot, lui aussi membre de l'École de Nancy (inventeur d'une veste camouflée en 1913). Enfin, un vitrail récent, œuvre de Sophie Guinzbourg, habille la troisième fenêtre. La visite se poursuit par la salle "africaine" où sont exposés quelques éléments se rapportant au brassage de la bière dans l'antiquité et domestique "primitif", tel qu'il se pratique encore de nos jours dans certaines régions d'Afrique et d'Amazonie.

Nous passons ensuite dans la salle de l'École de Brasserie de Nancy où une série de photos des promotions d'étudiants brasseurs de 1893 (création de l'école) à 1972 (date de son départ à la périphérie de Nancy). Des objets techniques, des photographies des locaux et des bustes des fondateurs participent à l'évocation de ce lieu de formation qui a largement contribué au renom de la brasserie lorraine.

Viennent ensuite vitrines et panneaux sur la brasserie de Champigneulle, seul témoin toujours actif de l'industrie brassicole lorraine, et sur les établissements qu'elle a, au fil d'un siècle d'histoire, absorbés, au rang desquels on compte : La Meuse, Tantonville, Charmes, Saint Dizier, Nantes, Rennes etc.

Nous sortons du bâtiment de l'administration pour celui de la brasserie. C'est l'occasion d'observer la qualité architecturale de l'ensemble immobilier. Notre guide attire notre attention à l'esthétique et la décoration de la tour de brassage. Dans sa partie supérieure, une grande mosaïque dont le motif reprend le graphisme de A. Gaillard, représente un verre de bière surmonté d'un coq glorieux, symbole de la brasserie de Saint-Nicolas-de-Port.

Dans le petit hall d'entrée, nous devons gravir trois étages (sauf Jean-Paul) pour accéder à un ancien local de stockage de malt dans lequel une malterie-brasserie du 18^{ème} siècle a été reconstituée. Cuves de trempe, aire de germination et touraille constituent les éléments principaux de la partie malterie. Cuve-matière et ses fourquets, chaudière, bac refroidisseur, cuves-guilloirs tonneaux et cave d'entonne présentent le lieu de brassage. Plusieurs éléments symboliques (étoile du brasseur, crucifix, bouquets d'orties, pièces métalliques etc.) montrent à quel point le brasseur du 18^{ème} siècle est perçu comme un alchimiste : il a la maîtrise de la levure, substance mystérieuse qui vie à un liquide plat.

Nous descendons ensuite d'un demi-niveau pour découvrir la pièce, aménagée en tonnellerie, dans laquelle un lot important d'outillage ancien de tonnelier de brasserie est mis en situation. A côté, deux cuves à brasser en fonte, datant du 19^{ème} siècle, sont placées en préfiguration de la future salle à brasser complète de cette époque. Dans la pièce adjacente, ancien laboratoire de la brasserie, des verreries et appareils de laboratoire sont présentés sur les paillasses d'origines.

Encore un palier à descendre pour visiter la chambre à houblon, pièce isolée thermiquement pour favoriser la bonne conservation du houblon. La porte isolante est décorée d'un bas-relief à l'emblème de la brasserie. Au même niveau, nous accédons à la salle de brassage, qui est un vaste local largement éclairé de baies vitrées et dont les trois grandes cuves en cuivre occupent la plus grande partie. Nous admirerons la qualité des finitions de ces vaisseaux cuivrés, créés en 1931 par Diebold, entreprise nancéienne qui deviendra Nordon, un des leaders français dans la fabrication de matériel pour l'agroalimentaire. Dans cette même salle, nous voyons le grand filtre à plaques mis en place en 1997, grâce aux contributions de plusieurs collectivités publiques. Cet appareil, construit à Lunéville dans les années trente, fut en service à la brasserie Adelshoffen jusqu'en 1995 avant d'être offert au Musée. Outre la sauvegarde d'un appareil devenu rare, sa mise en place a permis de rendre à la salle à brasser son équilibre architectural puisqu'il a repris la place du filtre d'origine presque identique dont le démontage, opéré en 1972, avait laissé un grand vide.

A côté, se situe la salle dite du "Baudelot". Ce grand refroidisseur en cuivre qui porte le nom de son inventeur, surprend par ses dimensions et ses galbes harmonieux, voire sensuels. On considère généralement que cette innovation apportée dans la technique du brassage en fait le point de départ de la brasserie moderne (1856).

En descendant d'un étage par la seconde cage d'escalier placée symétriquement à l'escalier principal, nous découvrons l'envers du décor. En effet, le dessous des cuves est une véritable forêt de tuyaux qui permettent les échanges de liquides entre les trois cuves, l'approvisionnement en eau de brassage ou en eau de lavage chaude ou froide, en vapeur, en air comprimé etc. Les pompes et moteurs complètent le décor pour un faire un lieu très "industriel". Après être passé près de la cuve filtre, nous accédons à la salle des machines où l'énorme compresseur à froid entraîné par une roue de plus de quatre tonnes impressionnante (mais entraînée par un tout petit moteur,

bien caché, mais qui n'échappe pas un œil averti d'un randonneur). Enfin, pour terminer la visite nous accédons la salle dite des anciennes glacières. Là sont présentés des cuves de fermentations et tanks de garde, du matériel de conditionnement de fûts ou de bouteilles, ainsi qu'une charrette de livraison du modèle couramment utilisé par les brasseurs jusqu'en 1939, ainsi que quelques autres outils ou accessoires utiles à la fabrication, au conditionnement ou au transport de la bière.

La visite terminée, nous passons à la case "rafraîchissement", à l'accueil du bâtiment administratif, pour : soit la majorité des filles une limonade dite "Loulou" et pour les autres une dégustation (18cl) d'une bière spécialement brassée pour le Musée. Nous remercions notre guide (au féminin) et les membres de la boutique du Musée, pour leur accueil.