

# LA BRASSERIE DE LUTTERBACH

***"De toutes nos provinces de France, l'une des plus chères à mon coeur est l'Alsace. Elle s'enorgueillit de l'opulence de vos meilleurs vins mais produit aussi des bières aussi bonnes que nos meilleures anglaises"***

Sir Winston CHURCHILL au Général DE LATTRE DE TASSIGNY

Cette confiance de ce grand homme, véritable hommage mais aussi leçon de savoir-vivre et de fair-play, témoigne bien de l'importance et du rayonnement de la brasserie alsacienne. Parmi toutes les grandes "maisons", qui par la qualité de leurs produits ont contribué à faire de l'Alsace une étape incontournable de l'histoire du monde brassicole, figurait jusqu'en 1968 la Brasserie de Lutterbach. Bien plus qu'une simple industrie, elle a été pendant plus de 300 ans la fierté des habitants de la commune qui grâce à elle ont vu leur village jouir d'un prestige international dans la première moitié de notre siècle. Elle fut aussi le reflet de toute une évolution industrielle qui ne se fit pas, comme trop souvent, au détriment des hommes puisqu'elle sut avant l'heure adopter une politique sociale en intégrant le facteur humain à son développement économique. Ce souci d'humanité s'affirmera pleinement lorsque pendant la Seconde Guerre Mondiale la brasserie sauvera plus d'un millier de personnes en leur ouvrant ses caves pour les protéger des bombardements. Voilà pourquoi son histoire restera sans doute à jamais liée à celle de notre commune et son souvenir ancré dans le cœur des Lutterbachois. Jamais ils n'ont pu oublier et, lorsqu'un beau jour de janvier 1994 s'ouvrait sur les ruines de l'ancienne brasserie une micro-brasserie, ils furent tous au rendez-vous. Et qu'importe si la "Lutter'Bier" a succédé à la "Bière de Lutterbach", pour eux ce sera toujours de la "Lutterbacher Bier" qu'ils dégusteront entre amis: la belle histoire continue.....

## Naissance de la brasserie alsacienne

Les origines du brassage de la bière en Alsace remontent aux débuts du Moyen Age. La bière produite à cette époque sous une forme plus élaborée que la "cervoise" gallo-romaine, n'était qu'une boisson à base de malt d'orge sans addition de houblon. Selon des chroniqueurs strasbourgeois, déjà au début du VIIIème siècle, les Chanoines du Chapitre de Strasbourg consommaient de la bière. Ce sont les moines qui seront les premiers à produire parallèlement à la production domestique de la bière dans les brasseries artisanales. A Pfaffenhoffen, les moines brasseurs sont à l'origine de la plus ancienne auberge-brasserie. C'est à Strasbourg que se situe la première brasserie "laïque", de profession, fondée le 8 novembre 1259 par un certain ARNOLDUS. Ce n'est qu'au XVème siècle qu'apparaît le terme de Bierhüs, c'est-à-dire de brasserie de métier fabriquant et débitant sa bière au détail. Encore n'en trouve-t-on que deux à Strasbourg: "Zum Alten Spender" et "Zum Fuchs", ce qui ne dénote pas d'une consommation considérable. En 1586 on en dénombre à peine six, fabriquant ensemble 1373 hectolitres, quantité infime pour une population évaluée à 30.000 âmes. On avait donc recours à la bière comme pis-aller, lorsque les vendanges étaient compromises ou quand le transport du vin était rendu impossible en raison de l'insécurité des routes. Ainsi, c'est l'état de guerre qui favorisa dans une certaine mesure le développement de la brasserie: la guerre de Trente Ans ruina l'Alsace de fond en comble et répandit l'usage de la bière dans les villes par suite de la destruction des vignobles et de l'arrêt du trafic des vins, mais aussi de l'afflux considérable dans leurs murs des populations des campagnes venant s'y réfugier. Région propice à la culture de la vigne grâce à ses coteaux mais aussi favorable à la culture du houblon par sa plaine alluviale, l'Alsace se révèle une des rares régions d'Europe possédant à la fois une tradition brassicole et vinicole.

Le brassage de la bière était jusqu'au XVIIème siècle le privilège des monastères. Trois variétés de bières étaient produites et on offrait l'une ou l'autre suivant la qualité des consommateurs: la prima melior, de qualité était réservée aux pères et aux hôtes de marque, la secunda s'adressait aux frères laïcs, quant aux pèlerins, ils devaient se contenter de la tertia, une bière très courante et de bas de gamme. Cependant, ils trouvent vite avantage à soigner la qualité de leur bière, celle-ci gageant de leur réputation et faisant office de "attrape-pèlerins". C'était aussi une boisson nourrissante à boire pendant les périodes de jeûne.

## Naissance de la Brasserie de Lutterbach

D'après une tradition bien établie, ce serait en 1648 que des moines venus de Lucelle, siège d'une célèbre abbaye cistercienne fondée en 1123, érigèrent la première brasserie de type monacal sur des terres que l'abbaye de Lucelle possédait à Lutterbach dès le XIVème siècle et administrée par un moine cellérier. Les moines y fabriquaient de la bière pour leur usage personnel dans un bâtiment construit à côté de leur moulin. Après la signature du traité de Westphalie en 1648, rattachant l'Alsace à la France, c'est à Norbertus GANBACH, natif d'Ensisheim, qu'échut la dignité abbatiale. Il fut abbé de Lucelle de

1648 à 1654. Il semblerait cependant que 1648 ne soit pas à vrai dire la date de la création de la brasserie même, mais plutôt celle de la naissance de la dynastie des brasseurs de la famille BOCH, une des premières d'Alsace et dont l'un des descendants, Théodore BOCH, sera l'un des illustres propriétaires de la Brasserie de Lutterbach. Néanmoins, il reste historiquement prouvé que les moines de Lucelle ont produit de la bière à Lutterbach dès le XVII<sup>ème</sup> siècle. La date de création de la brasserie est reprise sur tous les objets publicitaires vantant les mérites de la bière de Lutterbach.

La suppression du système des corporations à la Révolution va entraîner une multiplication considérable des brasseries en Alsace.

Vendue comme bien national à la Révolution, la brasserie monacale de l'abbaye de Lucelle à Lutterbach devint la propriété de la famille STRUCH qui l'exploita jusqu'en 1860. Antoine STRUCH (1791-1856), maire de la localité, député du Haut-Rhin sous Louis-Philippe, commissaire du gouvernement en 1848, puis président du Conseil général du Haut-Rhin, fut le plus illustre brasseur de cette famille.

Parallèlement à cette brasserie familiale, des industriels de Mulhouse acquièrent la cour domaniale de Lucelle, vendue comme bien national en 1791 pour y installer leurs fabriques et y exploiter également une brasserie. Ce sont:

- Daniel SCHLUMBERGER, toiles peintes et filature. Il exploite une brasserie (1792)
- Jean-Georges DOLLFUS, VETTER et Cie, société qui exploite à Dornach une fabrique de toiles peintes avec blanchiment et une brasserie à Lutterbach (1797).

A partir de 1807, Daniel SCHLUMBERGER exploite l'ancienne brasserie DOLLFUS.

L'enquête sur les établissements industriels de 1826-1827 donne les renseignements suivants sur la brasserie:

- nombre d'ouvriers: 1
- taux moyen du salaire: 11 F par semaine y compris la nourriture
- quantité moyenne de matières premières employées annuellement: 70 hectolitres d'orge et 160 kilos de houblon
- produits annuels: 85 hectolitres de bière correspondant à une somme de 1700 F.

## **Naissance de la brasserie industrielle**

La grande époque de la brasserie lutterbachoise commence à partir de la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle. Sous l'impulsion de la famille STRUCH, la brasserie, de type artisanal, passa au niveau industriel. Par lettre du 28 mai 1861, adressée au maire de Lutterbach, Jacques HAEFFELY, brasseur, demeurant à Pfastatt et Camille STRUCH, demeurant à Lutterbach annoncent leur intention de fonder dans cette dernière commune, sur la propriété de Mme Veuve STRUCH, une brasserie, établissement rangé dans la troisième classe des établissements dangereux, insalubres ou incommodes et sollicitent le maire de bien "vouloir leur accorder l'autorisation nécessaire à cet effet". Le 12 juin 1861, ils reçoivent l'accord du sous-préfet de l'arrondissement de Mulhouse, après avis favorable du maire. Toutefois, ce dernier demande "aux pétitionnaires à s'engager à ne pas gêner l'eau du ruisseau dit Runtz, dont ils pourraient se servir". La raison de la brasserie est: "Jacques HAEFFELY, STRUCH et Cie", avec Henri HAEFFELY comme commanditaire. Les caves sont agrandies dans la terre glaise et la cuisson de la bière se fait à la vapeur et sous pression. En 1863, la commandite de Henri HAEFFELY est rachetée par Albert TACHARD, avocat à Mulhouse et propriétaire du château de Morschwiller-le-Bas. C'est à la suite d'une divergence d'opinions, à propos des élections de 1863, entre Jacques et Henri HAEFFELY que ce dernier avait dénoncé sa commandite à son frère. La procuration est donnée à Alexandre ROTH. Le 11 février 1865, Jacques HAEFFELY et Camille STRUCH cessent leur exploitation. Du 11 février 1865 au 15 janvier 1867, on assiste à la constitution de la société STRUCH et Cie. En 1866 on procéda à la liquidation de la société et à l'adjudication de la brasserie à Albert TACHARD. Le 15 janvier 1867 est constituée la société Charles et Édouard THAUSING et Cie. Les frères THAUSING, Autrichiens venus de Vienne, contemporains d'Anton DREHER, révolutionnèrent la petite brasserie pour en faire une entreprise moderne dotée des plus récentes techniques brassicoles. Ces frères firent grande autorité dans la science brassicole jusqu'à l'arrivée de PASTEUR. Ils dotèrent notamment la brasserie de vastes caves-glacières avec glace frontale (Stirn-Eis). Mais le public refusa d'apprécier le goût de poix que les frères THAUSING avaient donné à leur bière, en imitation des bières de Vienne et de Bohême, et ils durent cesser leur exploitation en février 1870, après l'incendie, un mois auparavant, de la malterie et d'une grande partie de l'ancienne brasserie. Pour procéder à l'extension des caves existantes, les locataires de la brasserie ont fait construire un four à briques en 1867, puis en 1868, un four à chaux et un second four à briques.

Dans la nuit du 26 février 1868, ces caves de l'importante brasserie se sont écroulées en ensevelissant pour 60.000 F de tonneaux neufs, dont une partie remplie de bière de Mars. Les pertes sont évaluées à 100.000 F. A la suite de cet accident on commence à débiter de la bière de Lutterbach à la brasserie HEIMBURGER de Mulhouse.

La transformation véritablement industrielle des brasseries en Alsace commence vers 1855 avec l'ouverture du chemin de fer de Strasbourg à Paris puis de la ligne Mulhouse-Paris, quelques années plus tard. Cela contribua aussi à l'essor de la Brasserie de Lutterbach, créée en vue de l'exportation,

alors que le reste de la région mulhousienne, qui s'était fait devancer par la région strasbourgeoise pour l'approvisionnement des marchés nationaux et internationaux, se contentait de brasser pour une clientèle locale en constante augmentation (de 11160 hectolitres en 1853 à 20258 hl en 1867). En 1872, l'Alsace compte près de 300 fabriques de bière.

On fabriquait à cette époque deux sortes de bière: la bière jeune vendue d'octobre à la fin mai et la bière de conserve ou de mars, très concentrée, qui était faite en hiver, emmagasinée dans les caves de Pfastatt ou du Rebberg et qui se débitait en été

Les caves creusées dans le lehm de nos collines maintenaient aussi bien que le roc une température basse et uniforme. Mais l'annexion allait changer les conditions des brasseries de la région mulhousienne, l'usage de la bière jusqu'alors réservée aux bourgeois devint plus populaire.

D'autre part, les Allemands immigrés n'aimant pas les bières fortes que l'on brassait en Alsace, ils introduisirent l'usage des bières de Munich et de Strasbourg qui étaient plus faibles et égales toute l'année. Les brasseries mulhousiennes n'étaient pas installées pour faire face à ces exigences nouvelles et plusieurs d'entre elles durent cesser leurs activités (brasseries DUMERY, DANNER, GRUMLER).

## L'époque BOCH

En mars 1870, Albert TACHARD loua les locaux à Théodore BOCH, élève de son père, l'un des fondateurs de la brasserie de Montrouge à Paris, et de Philippe HATT de la brasserie de l'Espérance à Strasbourg. La reconstruction de la brasserie, interrompue par la guerre, fut reprise et achevée en novembre 1871. Théodore BOCH dota la brasserie d'un logo en forme d'étoile rouge en souvenir de la taverne, "A l'étoile rouge", qu'exploita sa famille à la Krutenau dans la métropole régionale. Un logo dont on dit qu'il donna naissance en 1925 à la fameuse équipe mulhousienne de football, "le Red Star", dont la brasserie aurait été l'un des mécènes. Ancien directeur de la Brasserie de Montrouge à Paris et membre de l'éminente Société Industrielle de Mulhouse, Théodore BOCH devint propriétaire de la brasserie puis constitua en 1885 la brasserie en commandite par actions qui prit le nom de "Société Théodore BOCH et Compagnie" en 1898 pour devenir plus tard une société anonyme au capital de 3 millions de francs.

En 1891, l'entreprise emploie une soixantaine de personnes (directeur, employés, brasseurs, tonneliers, mécaniciens, cochers, etc.).

C'est véritablement sous ce grand animateur de la Brasserie de Lutterbach que celle-ci a commencé son ascension vers une importance et une prospérité toujours croissantes.

Aussi au début du XXe siècle Lutterbach était un nom bien connu dans toute l'Alsace et la brasserie devint une véritable école de brasseurs où les dernières inventions techniques destinées à améliorer la qualité de la bière furent appliquées. Citons par exemple l'installation d'un laboratoire et d'appareils de propagation de levure pure en 1889, la construction en 1891 d'une glacière américaine en murs isolés de 1400 mètres cubes ou encore l'installation de la lumière électrique en 1895. Pourtant les débuts furent assez difficiles, avec l'échec commercial de la première bière la Norbertus qui tirait son appellation du prénom de l'abbé de Lucelle de 1648 à 1654.

Néanmoins, la Brasserie de Lutterbach était devenue la plus importante du département et comme toutes ses rivales, elle cherchait à monopoliser les débits mulhousiens, soit par acquisition directe, soit en commanditant le titulaire. Le débitant était de ce fait exclusivement lié à une marque de bière. Ce qui s'avérait d'autant plus intéressant qu'à Mulhouse la consommation moyenne par habitant était de 90 litres de bière par an, contre 218 à Strasbourg et 566 à Munich. Ainsi en 1914, la Brasserie de Lutterbach produit 60 000 hectolitres de bière par an. Mais entre temps Théodore BOCH était décédé.

Dès la déclaration de guerre, la brasserie de Lutterbach, société française, fut placée sous séquestre par les Allemands. Les agissements néfastes du séquestre, ainsi que la proximité de la ligne de feu pendant toute la période des hostilités, mirent la brasserie dans une situation particulièrement précaire. Elle dut aussi entamer des procès suite à des pillages.

## Une fabrique à l'écoute de ses employés et de son village

Pendant la direction de Théodore BOCH, de 1871 à 1913, la Brasserie de Lutterbach débuta une politique sociale. En fait c'était la femme de M. BOCH, une parisienne fine et distinguée qui donna une âme et de l'humanité à cette fabrique qui, à l'instar du Voreux de ZOLA dans GERMINAL contemporain de cette époque, n'aurait pu s'intéresser qu'au profit maximum au détriment des hommes, ne voyant en cette masse salariale, totalement dépendante du patronat et aux droits sociaux quasi inexistantes, qu'un moyen d'augmenter le capital.

Le 24 janvier 1908, Th. BOCH déclare à Paris: "L'industriel doit à l'ouvrier plus que son salaire". A sa mort, il lègue au bureau de bienfaisance de Lutterbach une somme de 15.000 marks.

Mais tel n'était pas l'objectif de la brasserie, qui, tout en ne dédaignant pas les bénéfiques, voulait garder un visage humain. Ainsi, Madame BOCH fut une bienfaitrice de la commune. C'est elle qui, chaque année organisait l'arbre de Noël pour les petits enfants de la salle d'asile, et avec les épouses des directeurs de l'usine SCHAEFFER venaient leur distribuer des friandises. C'est encore elle qui faisait fabriquer sur mesure par le cordonnier du village, M. ABRY, des souliers pour la première communion à l'attention des jeunes garçons de parents pauvres. Cependant cette coutume n'a pas duré très longtemps. Un beau jour, plus personne ne venant solliciter de chaussures, Mme BOCH eu la satisfaction de pouvoir dire: "Il n'y a plus de pauvres gens à Lutterbach".

En ce temps-là, Lutterbach pouvait aussi s'enorgueillir d'un beau nid de cigognes sur l'un des toits de la brasserie et Mme BOCH veillait constamment à ce que ce nid soit en bon état et bien garni pour la venue au printemps de ces charmants oiseaux. Cependant Mme BOCH décéda en 1919 et, troublante coïncidence, à partir de celle année-là le nid de cigognes de notre commune est resté vide à jamais. Quant à son mari, qui fut conseiller d'arrondissement pendant quelques années, il fut aussi à l'origine de la création de la maison des sœurs garde-malades, supprimée en 1979.

## Récompenses aux Expositions et autres

- 1874 Médaille d'or à l'Exposition internationale de brasserie de Haguenau.
- 1893 Médaille d'or avec diplôme d'honneur à l'Exposition internationale de boissons fermentées à Bruxelles
- 1894 Médaille d'or avec diplôme de grand-prix à l'Exposition internationale de produits alimentaires à Anvers.
- 1895 Médaille d'honneur de la Société Industrielle de Mulhouse.
- 1895 Diplôme d'honneur et médaille d'or.
- 1909 Diplôme d'honneur et médaille d'or.

## L'entre-deux guerres

A l'Armistice, ses moyens de production, son rayon d'action et sa clientèle se trouvèrent pratiquement réduits à zéro. C'est grâce au travail tenace de son directeur, Philippe JAQUET, ingénieur civil et entré comme co-gérant dans la brasserie en 1898, mais aussi avec l'aide de tout le personnel quelle a pu, en peu d'années, non seulement rattraper le temps perdu pendant la guerre mais encore s'accroître au point de devenir la plus importante brasserie du Haut-Rhin et de voir sa marque représentée dans la France entière, dans les colonies et à l'étranger. Vers 1930, elle atteignit une production de 150 000 hectolitres par an et ses caves représentaient une capacité de garde de 43 000 hectolitres et s'étendaient sur 1 700 mètres. Ce résultat fut obtenu avec le lancement d'une bière Pils, la Cristal Bohème, qui remporta un vif succès et le soutien d'une publicité originale à une époque où les plaques émaillées firent leur apparition. C'est en effet en 1927 qu'un ancien élève des "Arts déco" de Strasbourg, André STOULS, imagina le fameux clin d'œil de l'Alsacienne qui tient un verre à la main. lien vers l'image Logo Il est certain que cette plaque contribua au développement de la brasserie, étant même parfois plus connue que la bière elle-même.

## Société des Brasseries et Malteries de Franche-Comté-Alsace

Mais depuis plusieurs années, un groupe de brasseurs amis, Paul DIEMER, Edmond JENNÉ et Philippe JAQUET présentaient que l'avenir de la Brasserie reposait sur la coordination des efforts et c'est ainsi que la Brasserie de Lutterbach intégra en 1931, la Société des Brasseries et Malteries de Franche-Comté-Alsace. De cette façon, la Brasserie de Lutterbach élargit ses bases commerciales en fusionnant avec la Brasserie GANGLOFF de Besançon, la Brasserie FREYZ de Strasbourg, la Brasserie de Sochaux, celle de Saint-Dizier et les Brasseries de Champigneulle à Nancy. Ce choix était délibéré devant la concurrence des brasseries du Bas-Rhin qui conduisait logiquement celles du Haut-Rhin à se tourner vers la Lorraine et le Territoire de Belfort, ces régions étant en plein développement industriel, créant un bassin d'emploi générateur d'une population de consommateurs. Mais les années qui suivirent ne furent pas très heureuses et les nouvelles bières lancées sur le marché ne retiendront pas l'attention des consommateurs. La diversification de la production (eaux gazeuses, limonades, sodas et sirops) ne compensera que partiellement ces échecs, si bien que la Brasserie de Lutterbach n'atteindra pas le second conflit mondial dans les meilleures conditions.

## Récompenses obtenues aux expositions

1919 Strasbourg: hors concours, membre du jury  
1923 Thann: hors concours, membre du jury  
1929 Nice: hors concours  
1931 Paris, Exposition coloniale: grand-prix.

## Quelques acquis sociaux

Durant cette période de l'entre-deux guerres, et sous la direction éclairée de Philippe JAQUET, directeur de 1913 à 1936, la brasserie se plaça à l'avant-garde en ce qui concerne les questions sociales: caisse d'épargne, caisses mortuaires et de secours mutuel, deux semaines de congés payés (avant 1936), etc...

Souignons que la "Fraternelle" de la brasserie de Lutterbach, caisse mortuaire et de secours mutuel, avait été fondée en 1925 par Ernest BACHMANN, père.

Voici quelques extraits de ses statuts:

- Le but de la caisse est d'aider ses membres et leurs familles par le paiement d'une certaine somme, dont l'importance est fixée tous les ans par l'assemblée générale, en cas de décès, ou en cas de maladie par une subvention.
- Les membres du comité sont tous élus annuellement par l'assemblée générale
- Les fonds dont peut disposer la caisse sont constitués par les cotisations des membres (1 franc par semaine) et aussi par les subventions régulières de la Brasserie.

## Politique d'acquisition des cafés-restaurants

Dans le but de promouvoir sa production, la brasserie entreprit une politique d'acquisition de cafés-restaurants qu'elle donna par la suite en location-gérance à des particuliers. Elle prit ainsi en location-gérance le fameux Café MOLL à Mulhouse (1921). Quelques années plus tard, elle en devient le propriétaire jusqu'en 1968. Yves JAQUET, directeur de la brasserie à la mort de son père, constitua le 15 octobre 1936 la "Société d'Exploitation de cafés restaurants", société dont le siège se trouvait à Lille. Eugène MULLER, directeur commercial et directeur de la brasserie de 1945 à 1957, en sera le gérant. L'objet principal de cette société sera la création, l'acquisition, l'exploitation directe ou indirecte, la prise à bail, la location, la sous-location et l'aliénation de tous cafés, restaurants, tavernes et brasseries... Cette société exista jusqu'à la fermeture de la brasserie.

## La guerre

En 1940, la Brasserie de Lutterbach fut une nouvelle fois mise sous séquestre par l'occupant et cette fois les dégâts furent beaucoup plus importants. Une première série de malheurs s'acharna sur la brasserie en mai et août 1944: en effet, lors des bombardements alliés sur Mulhouse, une vingtaine de débits de la brasserie furent très sérieusement endommagés ou même complètement détruits, entre autres le Café MOLL et le Café de la Paix. Vers la fin des hostilités le front se stabilisa devant Lutterbach et plus de 3500 obus de tous calibres détruisirent en partie la brasserie, et surtout la commune à plus de 90%, laissant cependant intacte une partie du matériel de fabrication. Ce furent des temps héroïques au cours desquels plus de 1500 personnes trouvèrent asile dans les caves de la brasserie. Qui saura dire les souffrances endurées par la population dans d'incroyables conditions d'hygiène! Ainsi le directeur de la brasserie, Eugène MULLER, fut cité, fin 1949, pour la Croix de Guerre.

## La reconstruction

Constamment perfectionnée et embellie pendant la guerre, dans le double but d'améliorer l'usine et de soustraire des fonds aux occupants, la Brasserie se retrouva en ruines à la Libération, sa clientèle et ses entrepôts fournis par d'autres brasseries. Encore une fois, et bien plus qu'en 1918, la Brasserie de Lutterbach se trouvait en février 1945 devant cette double tâche: reconstruire et reconquérir sa clientèle perdue. Aussi, dès le 3 mai 1945, grâce à l'effort et au dévouement de son personnel ainsi qu'à l'ardeur d'un petit groupe d'artisans, la Brasserie fêta son premier brassin dans les ruines.

L'énergie des salariés était telle que le journaliste Louis KUNTZ leur rendit hommage dans "Le Républicain" du 11 avril 1946 où il titrait: "Die Brauerei Lutterbach gibt nach schwerer Zerstörung ein schönes Beispiel der Energie und des Wiederaufstiegs". (« La brasserie de Lutterbach, gravement endommagée, montre un bel exemple d'énergie et de renaissance ») Enfin, la fidélité de la plus grande partie de sa clientèle a permis à la brasserie de récupérer lentement son rayon d'action en Alsace mais elle dut toutefois renoncer à ses débouchés du centre et du midi. Aussi, c'est sans beaucoup de bruit qu'elle fêta son tricentenaire en 1948. En 1963, ce fut la fusion avec la brasserie de Champigneulle qui devint par la suite la "Société Européenne de Brasserie". Mais le sort semblait s'acharner sur la Brasserie de Lutterbach lorsqu'un incendie éclata le 6 décembre 1965.

## Inauguration d'une plaque commémorative le 20 janvier 1947

Le 20 Janvier 1947, pour fêter le deuxième anniversaire de la Libération de Lutterbach, une plaque avait été inaugurée en présence de M. BÉCHARD, Sous-Secrétaire d'État aux Armements. Celle-ci avait été dévoilée en présence du Maire Nicolas SICK, de toutes les sociétés locales et d'une grande partie de la population

**Guerre 1939-1945**

Dans cette cave, 1800 personnes vécurent des heures tragiques pendant le bombardement du 21.11.44 au 20.1.45. Elles furent libérées par la vaillante 1ère Armée Française le samedi 20.1.45

Lutterbach, le 20.1.47

A la fermeture de la Brasserie, cette plaque commémorative a été volée et récupérée par un particulier peu scrupuleux.

## Tricentenaire de la Brasserie

Le lundi 23 Août 1948 est une date mémorable dans l'histoire de la Brasserie de Lutterbach. C'est ce jour, alors qu'elle se remet lentement des dégâts occasionnés lors de la Seconde Guerre Mondiale, que fut fêté son tricentenaire.

A 8 heures, le directeur Eugène MULLER accueillit le personnel et les déposataires de bière dans la salle de fête décorée pour la circonstance. Il rappela à tous le glorieux passé de la Brasserie et les noms de ceux sans qui rien n'eût été possible, c'est-à-dire Théodore BOCH et Philippe JAQUET.

Ensuite, il remit la médaille du travail à son personnel justifiant de trente et quarante années de service ainsi que la médaille du tricentenaire. A 10 heures 30, après la traditionnelle photo de famille, quatre autocars emmenèrent les invités pour une balade dans les Vosges.

A 22 heures 30, les excursionnistes rentrèrent heureux de cette journée mémorable du Tricentenaire de la Brasserie de Lutterbach. Hélas, vingt ans après son tricentenaire Lutterbach perdait son industrie et sa célébrité.

## Chronique d'une mort annoncée

La brasserie de Lutterbach ne se remit jamais vraiment du choc de la Seconde Guerre Mondiale, les dommages de guerre étant en grande partie investis à Sochaux. Elle aussi fut victime du mouvement de concentration qui touche le monde brassicole dans les années 1960-1970, s'ajoutant à une difficile adaptation aux conditions économiques et modernes, la Brasserie de Lutterbach ferma ses portes le 1er décembre 1968, après un dernier brassin le 14 septembre et malgré une production héroïque pour d'autres brasseries pendant le chaud mois de mai de la même année. Les grèves, les interventions du sous-préfet LEM et du député ZIMMERMANN, les motions du conseil municipal n'y firent rien. Lutterbach perdait son industrie et un peu de son âme, la brasserie alsacienne un de ses fleurons. La brasserie fut convertie en entrepôt. Les 110 personnes qui y travaillaient alors avaient été reclassées et l'on en avait conservé quelques-unes pour assurer le service après-vente et la distribution. Mais même ces services se sont installés le 1er octobre 1970 dans les nouveaux locaux du complexe de la Mer Rouge à Mulhouse.

Peu de temps avant le "déménagement" vers la Mer Rouge, sur l'initiative de MM. H. STRAUSS et H. DIETSCHY, une petite cérémonie d'adieux a réuni dans la salle de conférence de l'ancienne brasserie tous les entrepositaires de celle-ci. Cette petite cérémonie fut rehaussée par la présence de M. SPONY, dernier directeur, ainsi que par celle de M. SCHALL, attaché de direction de l'Européenne de Brasseries. Les anciens inspecteurs de la brasserie, MM. GRABLING et MARION, ainsi que les inspecteurs actuels, MM. MOEGLIN et REICH, complétèrent cette assemblée. MM. STRAUSS et SPONY prononcèrent tour à tour une allocution et évoquèrent le glorieux passé de la défunte brasserie, ainsi que les souvenirs s'y rattachant. Une page était tournée et la Brasserie de Lutterbach allait céder la place à un ensemble immobilier.

## La déchéance

De la Brasserie, il ne resta plus que la maison de maître, l'actuelle pharmacie, et sur les 12 ha de l'usine fut construite une résidence de 350 logements (1400 habitants) en exécution d'un projet dont le principe fut approuvé par le conseil municipal. Un centre résidentiel, une école maternelle et un C.E.S. viendront compléter la nouvelle cité. Après la fermeture définitive de la Brasserie, c'était un nouveau coup dur pour les habitants de la commune.

Le premier coup de pioche est prévu pour le printemps 1971. Cette disparition pourrait s'accompagner d'un double regret:

- celui de voir disparaître à jamais une entreprise dont les lointaines origines remontent au XVII<sup>ème</sup> siècle et qui, durant des décennies a fourni du travail à une part non négligeable de la population active de Lutterbach.
- le fait qu'on va sacrifier au moloch immobilier des bâtiments (nous ne citerons que d'immenses silos en parfait état) qui auraient certainement mérité de ne pas finir aussi rapidement sous le pic des démolisseurs.

A l'actif de l'opération qui signifiera la disparition d'une entreprise qui ne figurera bientôt plus que dans les archives municipales il faut tout de même noter ceci -

- Sur un terrain situé aux portes de Mulhouse et depuis assez longtemps sous-employé, vont être réalisés un certain nombre de logements auxquels il ne sera sans doute pas difficile de trouver des locataires,
- Les esthètes feront aussi remarquer qu'il vaut mieux renoncer à des bâtiments plutôt laids, n'en déplaise à ceux qui ont conçu les différents éléments de la brasserie, et les remplacer par un ensemble immobilier qui, les paysagistes aidant, devrait parfaitement s'intégrer dans le secteur. La commune devra toutefois quant à elle consentir des efforts financiers assez considérables pour assurer les équipements publics (assainissement, eau potable, électrification, gaz) du nouveau centre.

En "compensation" une partie du terrain sera réservé à la construction d'un C.E.S. dont le secteur a besoin. Une école maternelle ainsi qu'un centre commercial complèteront la future zone d'habitation. Les promoteurs semblent aussi décidés à épargner une partie de la peupleraie constituée au fil des années sur une partie du terrain. Cela contribuera peut-être à rappeler aux générations futures qu'un jour se dressait là une grande brasserie qui fut digne de la tradition brassicole alsacienne."

## La fin d'une époque

Le dernier feu vert sera donné par le conseil municipal au courant du mois de novembre 1971.

## La destruction

C'est avec une certaine tristesse que les habitants de la commune voient disparaître la brasserie. Jour après jour, sous les coups de butoir des puissants engins démolisseurs, les différents bâtiments de cette fière entreprise s'écroulent l'un après l'autre, pour ne former qu'un amas de pierres et de ferraille. La brasserie vit sa cuve de 34.500 litres dépecée et vendue au prix du cuivre vieux.

Quant à la réalisation du nouveau complexe, elle n'allait pas s'effectuer du jour au lendemain et il faudra attendre le mois d'août 1974 pour les premiers travaux du centre commercial prévu à l'origine. Le lotissement destiné à être sur l'emplacement de l'ancienne brasserie, avait dès l'origine été conçu comme un tout. Cependant tandis que les premiers immeubles d'habitation s'élevaient, personne ne semblait savoir ce qu'il était advenu de la construction des réalisations complémentaires, entre autres des surfaces "tertiaires" jusqu'à ce jour d'août où l'on vit arriver des bulldozers, qui bruyamment entreprirent la tâche, nivelant ici, talutant là, perçant le sol d'excavations diverses

## Les vestiges de la Brasserie

➡ Caves de l'ancienne brasserie, galeries longues de 1700m et allant jusqu'à 17m sous terre, remontant en partie au XVII-XVIII<sup>ème</sup> siècle selon la Commission régionale de l'Inventaire (quelques centaines de mètres de galeries seulement sont accessibles). Elles servaient d'abris à près de 2000 habitants lors des combats de la Libération du 21 novembre 1944 au 20 janvier 1945.

➡ Magnifique maison de maîtres datant de la 2<sup>ème</sup> moitié du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Maisons des directeurs de la Brasserie, puis logement pour le personnel (depuis 1960). Actuellement pharmacie (rez-de-chaussée) depuis 1976. Escalier monumental de l'époque de la construction. Caves voûtées. Extérieurs remaniés en 1960 et 1976.

➡ Platane du carrefour. 200 à 300 ans, hauteur 18 mètres, circonférence 5,10m (2<sup>ème</sup> plus gros arbre du département). Cet arbre, ancien point trigonométrique, jadis compris dans l'enclos de l'ancienne brasserie, est le dernier survivant d'un groupe de platanes qui se trouvait dans le parc. Par suite du remblaiement du Runzbach qui coule à ses pieds, l'énorme tronc noueux a été profondément enfoncé dans le sol.

➡ "Struch's Matte" (prononcer Strussmatte). Pré que la brasserie inondait chaque hiver pour se faire des réserves de glace naturelle. Jadis, lieu de rendez-vous des villageois pour les sports d'hiver. Il y eut des concours de patins à glace. Actuellement parc aménagé avec des étangs.

➡ La brasserie, grande consommatrice d'eau, s'approvisionnait grâce à ses deux puits situés sur l'Ochsenmatten (actuellement Collège du Nonnenbruch). Le premier puits a été creusé en 1893, le second date du début du XX<sup>ème</sup> siècle. Ils sont constitués par des anneaux métalliques de

2,70 m de diamètre et actionnés par un transport de force électrique. L'eau utilisée ne provenait ni de la Doller ni de celle de la Thur, mais d'un ruisseau de montagne qui s'infiltrait du côté d'Aspach et parvenait à ce puits parfaitement filtrée et pure.

→ Maison de service, 31 rue de Richwiller. Construite vers 1914, servait de maison d'habitation au mécanicien-chef de la Brasserie.

→ Maison de service, 1 rue de la Forêt. Construite à la même époque que la précédente.

→ Les rues suivantes perpétuent le souvenir de la Brasserie: rue de l'Etoile, rue de la Brasserie, rue Théodore BOCH, rue Antoine STRUCH, rue de la Malterie, rue du Houblon.

## LA BIÈRE DE LUTTERBACH

### Les différentes sortes de bière

Il convient de souligner que la renommée de la bière de Lutterbach tenait pour une grande partie à la qualité exceptionnelle de l'eau que ses puits fournissaient d'une façon régulière. Une eau de qualité comparable à celle de la Pilsner Urquell ce qui fut confirmé par l'analyse du Docteur Habil Fritz WINDISCH, directeur du "Technisch-Wissenschaftliches Institut für Brauerei und Malzerei", (Institut technique et scientifique pour Brasseries et Malteries), à Berlin et daté du 6 mai 1941.

La Brasserie de Lutterbach a produit plusieurs sortes de bières différentes:

#### entre les deux guerres

- Bière Excelsior et Excelsior de luxe
- Bière brune - Instar
- Cristal Bohême
- Bière Bock
- Bière brune
- Lutterbach Pils
- Edel Bock
- Dunkel Lutterbach

#### après la 2ème Guerre mondiale

- Cristal Bohême
- Cristal Bohême-Pils
- Lutterbach - Alsace Grande Bière de luxe
- Excelsior
- Norbertus
- Norbertus-Braü
- Mars - Double Bock
- Brune Spéciale

### Des chiffres

Ses nombreux camions et camionnettes assuraient tous les jours le service de ses clients et de ses entrepôts régionaux, alors que ses 20 wagons frigorifiques lui permettaient d'expédier au loin avec une parfaite sécurité sa bière si justement appréciée. La Brasserie de Lutterbach, désireuse de faire connaître au public la façon parfaite dont étaient conduites les multiples opérations de la fabrication de la bière, était heureuse d'ouvrir ses portes à toute personne souhaitant visiter ses établissements et, comme toute visite est fatigante, elle offrait à ses hôtes un bon bock de Lutterbach dans la salle de réception.

Quelques détails techniques (vers 1935)

#### MALTERIE

15 000 quintaux d'orges maltés par an traités dans  
6 germoirs et 1 tambour germeur tourailler (système Tilden)  
6 silos à orge d'une contenance totale de 4 000 quintaux  
10 silos à malt d'une contenance de 8 000 quintaux.

#### HOUBLONS

25 000 kilogrammes par an.

#### BRASSAGE

4 brassins de 290 hectolitres permettant une fabrication de 1 160 hectolitres par jour.

#### PRODUCTION DE FROID

50 tonnes de glace par jour produit par

1 compresseur double à NH<sub>3</sub>

2 compresseurs à SO<sub>2</sub> et CO<sub>2</sub> produisant 700 000 frigories/h.

#### FERMENTATION PRINCIPALE

7 000 hectolitres dans 18 cuves en acier enduit, à serpentins intérieurs.

#### CAVES DE GARDE

43 000 hectolitres stockés dans

-400 foudres en bois soit 8 500 hl

-120 tanks en acier soit 33 500 hl

-10 tanks en aluminium soit 1 000 hl

#### SOUTIRAGE

35 000 bouteilles par jour.

1600 hectolitres par jour en fûts -

#### EXPEDITION

34 chevaux

40 véhicules à moteur utilisant 80 000 litres de carburant chaque année

4 camions électriques de cinq tonnes de charge utile

Les camions électriques, très gros porteurs, convenaient bien au transport de la bière, lourde pour un petit volume. Ainsi on n'hésitait pas à les charger au double ou plus que ce qui était autorisé si bien qu'un jour, un costaud de la brasserie a cru que des sacs de sucre à ramener de la gare de Lutterbach, distante d'un kilomètre, pesaient 25 kilos au lieu de 50. Il a ainsi déchargé tout un wagon soit 19 tonnes. Ces véhicules électriques représentaient donc la solution la moins coûteuse pour les livraisons en ville. mais leur autonomie était assez réduite, de l'ordre de 60 kilomètres, pour une vitesse de 8 à 30 km/h. Certains chauffeurs parvenaient cependant à couvrir 90 kilomètres avec une seule charge, mais ils devaient se mettre en roue libre dans toutes les descentes. La seule chose qui pouvait gêner les chauffeurs les plus méritants, qui se faisaient un devoir d'accepter de trinquer avec tous leurs clients, c'était qu'à la différence des chevaux, ces camions ne ramenaient pas tout seul un chauffeur ayant trop arrosé son repas. Ils étaient loués par la Salvé (Société Alsacienne et Lorraine de Véhicules Électriques.)

#### LA CHAUFFERIE

La Brasserie de Lutterbach disposait en outre d'une chaufferie très importante consommant annuellement plus de 1500 tonnes de charbon et qui lui permettait d'assurer son chauffage et une partie de sa force motrice. Le reste de cette force motrice, fournie par le secteur et s'élevant à plus de 1 Million de Kwh, lui permettait d'actionner ses nombreux moteurs et entre autres ses compresseurs à froid qui lui assuraient la fabrication de plus de 50 000 kilogrammes de glace chaque jour. Pour s'assurer une sécurité complète de fabrication, la Brasserie de Lutterbach n'a pas hésité à faire forer plusieurs puits jusqu'à des profondeurs d'environ 60 mètres, afin d'avoir à sa disposition de l'eau parfaitement pure. L'air comprimé indispensable à tous les postes, était fourni par une centrale spécialement aménagée à cet effet.

### **La politique commerciale**

La commercialisation de la bière s'effectuait grâce à tout un réseau de concessions où tables, chaises, verres, tout appartenait à la brasserie. L'une des plus connue est sans doute le Café MOLL à Mulhouse. A cela s'ajoute une série d'entrepôts disséminés dans toute la France dont les principaux étaient:

J. NIEGER, Dépôt de bière à Altkirch  
H. PETER, dépôt de bière à Bantzenheim  
A. STOECKLIN, dépôt de bière à Bartenheim  
F. STEGLE, 77 rue du Logelbach à Colmar  
J. KAUFFMANN, Dépôt de bière à Dannemarie  
J. NORTH, Dépôt de bière à Ensisheim  
J. MINERY, Dépôt de bière à Guebwiller  
Mme Veuve HOERFERLIN dépôt de bière à Habsheim  
Th. STRAUSS . dépôt de bière à Heimsbrun  
G. MERSCHEL, dépôt de bière à Illkirch  
E. MARCK, dépôt de bière à Linthal  
A. HAFFNER, Dépôt de bière à Masevaux  
A. HARTMANN, quai d'Oran à Mulhouse  
J. PERISSE, 64, rue de Bâle à Mulhouse  
J. DIEBOLT, 3, rue de la Délivrance à Mulhouse-Dornach  
E. LITZLER, Dépôt de bière à Oberdorf  
Ch. HANS, Dépôt de bière à Oderen  
J.-B.-LUDWIG, rue de la victoire à Riedisheim  
V. ISNER, Dépôt de bière à Rouffach  
A. HECKENDORN, rue du canal à Saint-Louis  
F. FARNY, Dépôt de bière à Senheim  
E. BRAUN, dépôt de bière à Seppois-le-Bas  
F. FLEIG, 16, rue Sainte Hélène à Strasbourg  
G. ADAM, 42, rue des Bouchers à Strasbourg  
A. HANSS, Dépôt de bière à Thann

H. MIESCH, Dépôt de bière à Wittelsheim  
G. HERZOG Dépôt de bière à Zillisheim  
H.. BREDECHE, 96, quai de la Loire à Paris  
A. FIORI, boulevard Delaup, à Cannes  
P. PERRAUDIN, Dépôt de bière au Creusot  
A. MOTTE-TOURTEL, 11 av. d'Arenc à Marseille  
R. DOMEREGO, 7, av. de Sospel à Menton  
G. RENÉ, 22 bis, rue Emmanuel Philibert à Nice  
I. THIVANT, 52, rue des Faubourgs à Roanne  
A. SOULIER, 64. rue Richelandière à Saint-Etienne  
G. REYNAUD, à St.Raphaël

## **La publicité**

Comme pour toutes les brasseries, la publicité reposait sur tout ce qui touche à la consommation de bière: flûtes, bocks, sous-bocks, collerettes autour des pieds de verres, mais elle s'appuyait aussi sur tout ce qui pouvait trouver sa place dans les multiples débits et concessions de la brasserie- cendriers, calendriers, chiffons, plaquettes à accrocher au robinet de pression et surtout un nombre impressionnant de plaques émaillées de tout format représentant tour à tour l'étoile rouge, premier emblème de la brasserie sous la direction de Théodore BOCH, ou l'image de marque de la Bière de Lutterbach la plus célèbre, l'Alsacienne au clin d'œil malicieuse imaginée par André STOULS en 1927. Lorsque ce jeune élève des "Arts Déco" à Strasbourg imagina ce graphisme, il était sans doute loin de s'imaginer que son Alsacienne serait célèbre aux quatre coins de la France, parfois plus connue que la bière elle-même. Enfin la promotion du produit s'effectuait aussi directement vers les particuliers par le biais de décapsuleurs, éventails, calendriers et jeux de cartes, sans compter les différentes annonces publicitaires dans divers magazines et programmes. Ajoutons à cela la bière gracieusement offerte à l'occasion de toutes les grandes manifestations populaires à Lutterbach et nous aurons examiné les principales actions commerciales de l'établissement.

## **La revanche de HANSI**

Auteur d'une étiquette pour la Brasserie de Lutterbach, le dessinateur colmarien Jean-Jacques WALTZ plus connu sous le nom de HANSI, a dû sourire quand il sut ce qu'elle devint entre les mains de l'occupant allemand. Montrant une petite fille en costume folklorique. vantant Lutterbach et sa bonne bière du terroir, l'étiquette fut reprise pendant la dernière guerre par l'administration postale allemande pour un cachet spécial destiné à commémorer les conquêtes du Reich: "Lutterbach (Oberelsass), Sein gutes Bier" pouvait-on y lire. Rappelons quand même que l'œuvre de Hansi était vouée au bûcher par ce même occupant. Quelle belle revanche !!!

## **Le cachet postal**

Un jour, un fonctionnaire de la "Kreisleitung" de Mulhouse se présenta au directeur et lui reprocha les termes de ce slogan qui n'était pas formulé en bon allemand mais dans un style français. Il proposa le texte suivant en allemand authentique - "Lutterbach's gutes Bier". Le directeur fit apporter de la bière pour faire constater au fonctionnaire allemand que si l'allemand était peut-être incorrect, la bière était excellente et le cachet put continuer à prôner la bonne bière et le mauvais allemand de Lutterbach.