Ville de Charleville Mézières

Histoire



par Gérald Dardart

La bière à Charleville



La bière est la boisson traditionnelle de Mézières et Charleville, comme le cidre est la boisson préférée des habitants de Tourteron et de Launois, le vin restant l'apanage des citoyens de Voncq et de Château-Porcien ! Néanmoins, le XXe siècle fut fatal à la brasserie locale. Le XXIe siècle, serait-il annonciateur d'une renaissance ?

Par Gérald Dardart.

Supplément au journal
"Charleville-Mézières magazine"
N° 83 - octobre 2004

Les maîtres brasseurs

1914	1921
CHARLEVILLE	**CHARLEVILLE**
- Lefevre-Lionne et Cie, 23, rue Baron-Quinart (existe déjà en 1900)	- Brasseries de l'Espérance, 22, rue Baron Quinart
	- Brasserie du Fort-Carré, 32, rue Forest
- E. Dupas, 6, rue de Montjoly (existe déjà en 1872)	- Dupas, 12, rue de Montjoly. Brasserie reprise en 1929 par la Maison Quinard-Lejeune
- Maurice Dewé, 11, rue Noël (existe déjà en 1875) (il décède de 15 juin 1922)	- J. Lampson, 11, rue Noël (Ancienne brasserie-malterie M. Dewé)
- Loos, 21, avenue de Flandre (existe déjà en 1900)	- Loos, 21, avenue de Flandre
- Masse, Brasserie des Ardennes, 6, rue d'Aubilly	- Masse, Brasserie des Ardennes, 6, rue d'Aubilly
- Fischer, 45, rue Baron-Quinart	
- Veuve Joseph, 6, rue de Gonzague (existe déjà en 1885)	
MEZIERES	**MEZIERES**
- Blaise-Henrot, 22, rue Colette	- Blaise-Henrot, 22, rue Colette
- Jacob, 2, rue du Port	- Jacob, 2, rue du Port
- Chevalier, 40, faubourg-de-Pierre	
- Peltier, 40, rue Jaubert (existe déjà en 1885)	
MOHON	**MOHON**
- Lamotte-Dewé (Lamotte existe déjà en 1875)	- Dewé-Peltier (réouvert en août 1920 racheté par la G.B.A. en janvier 1929)
	Lamotte
PRIX-LES-MEZIERES	**PRIX-LES-MEZIERES**
- Hénin (existe déjà en 1875)	- Hénin



"Braux" [1] et drêches

Les résidus de malt sont vendus aux aviculteurs pour nourrir leurs poules, canards et lapins. Par ailleurs, ils sont achetés par les maraîchers et cultivateurs afin d'amender leurs sols. Ceux-ci se montrent sont friands de : touraillons -radicelles qui se détachent de l'orge germée, quand on la dessèche sur les tourailles -, les marcs de drêche -malt épuisé-, les marcs de houblon -houblon épuisé-.

La Grande Guerre sonne le glas de la brasserie de l'Ardenne française

Les raisons de la faillite des brasseries carolopolitaines lors du premier quart du XXe siècle (1900-1925) sont multiples : crise dans l'industrie vers 1901, invasion du vin à bon marché, changement des traditions alimentaires durant la Grande Guerre - l'habitude prise au front de boire du vin -, et surtout la destruction du matériel de cuivre des brasseurs par l'occupant, ces multiples facteurs obligent les brasseurs à faire des choix, se regrouper ou changer de métier. Pour beaucoup, le remplacement des machines emportées par l'occupant s'avère trop onéreux, malgré les indemnités des dommages de guerre.





Ancienne brasserie de la rue de l'Arquebuse

la-biere-a-charleville-ville-de-charleville-mezieres1.jpg



Belle brasserie de la rue Gervaise, de style néogothique (G.D.P.)





Brasserie Masse de la rue d'Aubilly

Des enseignes renommées porteuses d'un savoir-faire local ont alimenté en bière, débits de boissons et tables familiales, durant des décennies...

Les 250 brasseries ardennaises

- 1875 : 236 (dont 80 dans l'arrondissement de Mézières, 66 dans celui de Sedan, 55 dans celui de Rocroi, 18 dans celui de Rethel et 17 dans celui de Vouziers)
- 1890 : 227
- 1900 : 224
- 1914 : 182

Dans les Ardennes, la crise brassicole survient à partir de 1901, alors que l'érosion est contenue de 1870 à 1900.

Toutefois, Mézières et sa région restent la première concentration de brasseries du département. La Section des Brasseurs des Ardennes (Syndicat des brasseurs de l'Est) a pour siège la Chambre de Commerce de Charleville (en 1946).

Les brasseries de Charleville

1834 : 6 maîtres brasseurs + 5 marchands brasseurs à Charleville
1840 : 12 maîtres et marchands brasseurs
1849 : 6 maîtres brasseurs
1872 : 14
1885 : 11
1890 : 12 (9 à Sedan)
1900 : 11 (7 à Sedan)
1921 : 6

Durant la période 1830-1850, les brasseurs les plus prospères sont : à Mézières, Renaudin, né en 1799, Hénon-Tessier, né en 1799, L. Gendarme, né en 1810... à Charleville, Th. Chaffoureaux, né en 1798, Désiré Lambert-Lagard, né en 1797, Ch. Gailly-Taurines, né en 1790, Durant fils, né en 1799, Cannepin-Féquant, né en 1787... Certains d'entre eux entrent dans les Conseils municipaux. Ainsi, en 1833, à Mézières, Renaudin, Coulbault, Daux ; à Charleville, Gailly-Taurines et Collardeau.

La production des brasseries ardennaises

- 1914 : 700.000 hectolitres
- 1924 : 200.000 hl
- 1936 : 520.000 hl

A la veille de la Grande Guerre, une brasserie ardennaise de taille moyenne produit 3.900 hectolitres par an.

La production des brasseries des arrondissements de Mézières et Rocroi :

- 1910 : 416.000 hl
- 1911 : 445.000 hl
- 1912 : 366.000 hl

Les 100 brasseries de Mézières-Charleville, de la Vallée et du Plateau produisent environ 400.000 hl au début du XXe siècle. La productivité de ces brasseries est légèrement supérieure à la productivité des autres maisons du département.

La consommation carolopolitaine de bière

[chiffres de l'octroi de Charleville] :

- 1900 : 44.932 hl
- 1901 : 41.685 hl
- 1902 : 39.778 hl
- 1903 : 42.233 hl
- 1905 : 41.465 hl
- 1906 : 44.889 hl
- 1907 : 44.180 hl
- 1908 : 43.000 hl
- 1909 : 39.000 hl

A titre de comparaison, l'on boit à Charleville en 1909 : 19.000 hl de vin et 2.000 hl de cidre. La part du vin augmente dans la consommation carolopolitaine au détriment de la bière : 15.906 hl en 1906, 17.906 hl en 1907, 18.000 hl en 1908, 19.000 en 1909... Les brasseries sont obligées de fusionner, ou bien, elles disparaissent.

Un nombre important de dépôts à Charleville

En 1906, les brasseries de Charleville produisent 43.000 hl, donc près de 2.000 hl sont commandés à l'extérieur de la ville. La production carolopolitaine ne suffit pas à satisfaire l'ensemble de sa consommation. En 1914, Charleville achète près de 7 % de la production départementale. Ainsi, des brasseries extérieures ouvrent des succursales et dépôts dans la cité de Charles de Gonzague. En 1893, la Grande Brasserie de la Meuse de Bar-le-Duc crée un entrepôt chez le brasseur M. Renot, rue Saint-Barthélémy. La Grande Brasserie Ardennaise (G.B.A., trust de Torcy-Sedan, fondé en juillet 1921) organise un point de vente dans la brasserie J. Lampson, rue Noël (1926). La brasserie de la Meuse de Bar-le-Duc aménage un stock chez Bernier, 38, avenue Gustave-Gailly (1925). Quant à Henri Masse, « la Brasserie des Ardennes », 6, rue d'Aubilly, il accueille les caisses de la brasserie du Coq Ardennais, appartenant à A. Ebling à Vireux (1936).

La brasserie, un secteur moteur

En 1855-1856, l'ingénieur et brasseur Jean-Louis Baudelot, originaire de Vendresse, met au point le premier réfrigérant tubulaire pour refroidir le moût. L'appareil sera produit à Gaulier-Floing aux établissements Vauché de 1860 à 1930. En 1881, A. Crespin fabrique des machines frigorifiques pour le refroidissement de la bière. A la même période, le constructeur macérien de machines Castelin-David propose des pompes à bière. En août 1893, le sieur François dit Georges Péron, négociant en articles de brasserie, exerce au 4, rue des Ecoles à Charleville. Les tonneliers ne sont pas oubliés dans les commandes de brasseurs. En 1646, le maître tonnelier de Charleville est désigné par le Corps de Ville pour jauger les tonneaux et surveiller la corporation des brasseurs. Les brasseurs, gros consommateurs de grains et d'eau, pâtissent d'une mauvaise réputation. Il existe encore 9 tonneliers dans le département, en 1900.

L'orge est produite localement, mais le houblon est acheté, par exemple, en 1900, au sieur Faucillon à Signy-le-Petit ou au dénommé Dubois à Balan. A la fin du XIXe siècle, Ricard de Sedan et Cremers de Tournes fournissent du malt.



La G.B.A. est bien implantée à Charleville-Mézières

la-biere-a-charleville-ville-de-charleville-mezieres2.jpg