



HAL
open science

Un "îlot brassicole". Brasseurs et brasseries à Lyon et dans le Rhône (fin XVIIIe siècle – 1914)

Romain Thinon

► **To cite this version:**

Romain Thinon. Un "îlot brassicole". Brasseurs et brasseries à Lyon et dans le Rhône (fin XVIIIe siècle – 1914). Histoire. Université de Lyon, 2016. Français. NNT : . tel-01433638

HAL Id: tel-01433638

<https://shs.hal.science/tel-01433638>

Submitted on 12 Jan 2017

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

Université Lumière Lyon 2

École doctorale 483 ScSo

Faculté de Géographie, Histoire, Histoire de l'Art et Tourisme

Département d'Histoire

Laboratoire de Recherche Historique Rhône-Alpes

Un « îlot brassicole ».

Brasseurs et brasseries à Lyon et dans le Rhône

(fin XVIII^e siècle – 1914)

par Romain THINON

Thèse de doctorat d'histoire

sous la direction de Didier NOURRISSON,
Professeur d'histoire contemporaine

soutenue publiquement le 17 mai 2016

devant un jury composé de :

Alain BELTRAN, Directeur de recherche au CNRS (Sorbonne-Irice)

Claude-Isabelle BRELOT, Professeur émérite (Université Lumière Lyon 2)

Stéphane FRIOUX, Maître de conférences (Université Lumière Lyon 2)

Didier NOURRISSON, Professeur (Université Claude Bernard Lyon 1)

Sylvie VABRE, Maître de conférences (Université Toulouse Jean Jaurès)

Jean-Pierre WILLIOT, Professeur (Université François-Rabelais de Tours)

« C'est plein d'horizons
À vous rendre fous
Mais l'alcool est blond
Et le diable est à nous
Les gens sans Espagne
Ont besoin des deux
On fait des montagnes
Avec ce qu'on peut »¹

¹ Jacques Brel, « La Bière », 1968.

SOMMAIRE

VOLUME 1

Remerciements 6

INTRODUCTION..... 9

PREMIÈRE PARTIE :

De la bière de Lyon à la bière à Lyon. Rythmes et contraintes d'un marché.....41

CHAPITRE I – Le XIX^e siècle brassicole français et rhodanien.....43

A) Quelle place pour la bière dans l'alimentation en France et à Lyon ?49

1. La bière en chiffres : mise en perspectives des situations locale et nationale49

2. Les variables d'un marché particulier.....92

3. De la bière dans son vin : autres alcools et conjoncture viticole locale135

B) De la gloire à l'anonymat : explication d'un succès et d'une déchéance163

1. Quand la bière noire devint blonde163

2. Hygiénisme et antialcoolisme : la bière, une boisson saine217

Conclusion de chapitre263

CHAPITRE II – Une activité sous contrôle 266

A) Une imposition multiscalaire268

1. Une fiscalité mouvante268

2. *Si vis pacem para bierum* : l'octroi et la guerre de la bière.....320

3. Des brasseurs dans les faubourgs. Au delà des barrières, l'enjeu de la fiscalité dans la construction d'une métropole.....387

B) Les éléments enchaînés : insalubrité brassicole et appréhension du risque421

1. Industrialisation et insalubrité424

2. Quelles nuisances brassicoles ?.....484

3. Une large tolérance534

Conclusion de chapitre571

VOLUME 2

DEUXIÈME PARTIE :

Lyon l'industrielle, Lyon la brassicole.....575

CHAPITRE III – Révolution urbaine et révolution industrielle, la synergie de mouvements concomitants 577

A)	Temps et espaces : les réalités d'une activité au prisme des mutations d'une ville industrielle	579
1.	Déborder les fleuves : Lyon jusqu'en 1852 et le développement d'îlots brassicoles	579
2.	Croissance spatiale et réorganisation urbaine	634
B)	De la petite entreprise à l'usine : une industrialisation précoce ?	659
1.	Les mutations structurelles d'un secteur	660
2.	De l'empirisme à la science : les modalités d'une révolution industrielle	710
	Conclusion de chapitre	797
CHAPITRE IV – La construction d'une filière brassicole		801
A)	Multiplication des acteurs et segmentation d'une filière.....	805
1.	Brasseurs de bière, brasseurs d'affaires : du brasseur omniscient à la sectorisation des tâches.....	805
2.	De nouvelles logiques économiques : élargissement des réseaux d'affaire	860
B)	La structuration d'une profession.....	904
1.	Les modalités de l'apprentissage	904
2.	Syndicats et organisations professionnelles	938
3.	Traités théoriques, presse professionnelle et expositions : des outils divers.....	978
	Conclusion de chapitre	1025

VOLUME 3

TROISIÈME PARTIE :

De la brasserie aux brasseurs, de l'entreprise aux entrepreneurs. 1030

CHAPITRE V – Une profession singulière, des parcours pluriels		1032
A)	Les chemins de la brasserie	1040
1.	Lyon, lieu de convergence : des origines géographiques et socioprofessionnelles diverses	1040
2.	Le carrefour du mariage.....	1075
B)	Du patronat au patriciat	1111
1.	Quand les stratégies s'adaptent aux moyens	1112
2.	De brasseurs à notables.....	1165
	Conclusion de chapitre	1258

CONCLUSION GÉNÉRALE 1261

BIBLIOGRAPHIE 1274

ÉTAT DES SOURCES 1346

ANNEXES 1406

TABLE DES PRINCIPALES FIGURES 1479

TABLE DES MATIÈRES..... 1484

Remerciements

Si seul un nom figure au générique, ce travail doit beaucoup aux échanges, rencontres et discussions de presque cinq années. Je tiens en premier lieu à chaudement remercier mon directeur de thèse, Didier Nourrisson, pour m'avoir accompagné dans cette aventure. Qu'ils aient été distillés dans des troquets lyonnais ou stéphanois, sous la pluie tourangelles ou dans les sous-sols de la rue de la Richelandière, ses conseils avisés et pertinents doublés d'un soutien sans faille se sont avérés des plus précieux.

J'ai également une pensée pour Claude-Isabelle Brelot qui, m'ayant ouvert au milieu universitaire et accompagné dans mes premiers pas de chercheur, parfois au-delà des océans, a témoigné à mon égard d'une confiance sans bornes. Je me dois encore de remercier les membres du jury que sont Alain Beltran, Stéphane Frioux, Sylvie Vabre et Jean-Pierre Williot, pour avoir accepté de consacrer temps et attention à la lecture de ce travail.

Conscient de la chance qui est la mienne dans un monde de la recherche en délicate posture, je remercie l'Université Lumière Lyon 2 et l'École Doctorale 483 pour l'assistance prodiguée pendant trois années et m'avoir permis de m'essayer à l'art de l'enseignement. Merci également à Dimitri Uzunidis et au Réseau de Recherche sur l'Innovation pour le soutien ponctuel et la dynamique intellectuelle.

Ce travail n'aurait évidemment pu voir le jour sans le recours à de multiples bibliothèques et dépôts d'archives dont l'accès, parfois délicat, m'a été grandement facilité par un personnel disponible et amical. Archives départementales du Rhône et Archives municipales de Lyon doivent ici particulièrement être distinguées. Merci encore à Hélène Chivaley et au département archives de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Lyon pour m'avoir accueilli dans leurs locaux.

Je salue aussi les nombreux collègues, doctorants ou non, du LARHRA ou d'ailleurs, ayant donné par leurs remarques et leurs conseils relief et résonance à une expérience parfois bien solitaire. Outre la troupe « des bains-douches et des cultures du boire », merci à Justine, Martha et Mario pour m'avoir confirmé l'existence d'un « ailleurs doctoral ».

Je suis par ailleurs grandement redevable à Michel Rimet et Jean-Pierre Mayoud, ainsi qu'à toute la joyeuse bande du Lyon Cervoise Club et des réunions de milieu de mois – Sylvie, Christian, Philippe, Annie et Kiki en tête. Pour votre accueil, pour m'avoir initié au monde de la bière lyonnais, pour vos connaissances échangées, pour vos collections partagées, pour vos mâchons, pour votre amitié, merci.

Je n'oublie pas les nombreux sourires en coin et regards amusés croisés au cours des quelques années qu'a duré ce travail, à la fois sources de remise en cause et de motivation. Oui, « j'ai fait une thèse sur la bière ». Et un peu plus encore...

J'ai, enfin, une pensée toute particulière pour mes proches. Merci aux copains pour les intenses séances de travail « sur le terrain ». Merci, surtout, à mes parents pour avoir laissé s'épanouir mon goût de l'histoire...et de la boisson houblonnée. Non contente de m'avoir permis ce long et dépendant parcours, l'équipe de nuit du Bois des Soupirs, fervente supportrice, s'est également avérée redoutable relectrice.

Que Fanny sache ce que je lui dois ne m'empêche pas de le signifier ici. Cette thèse, avec laquelle tu vis en colocation forcée depuis trop longtemps, est aussi un peu la tienne.

INTRODUCTION

Le « siècle de la bière » : une histoire brassicole française à écrire

« La brasserie tient une large place dans la production des substances alimentaires, et il est temps qu'une aussi riche et si importante industrie sorte des ténèbres où l'ont enfouie l'ignorance et la vanité des uns, la coupable apathie des autres. Malgré le haut intérêt qui se rattache à l'exercice de cette profession, bien des questions sur ce sujet sont encore neuves aujourd'hui ; malheureusement la brasserie n'est pas un art qu'on étudie, c'est un métier qu'on exploite. »²

Ces quelques mots écrits par le chimiste et ancien brasseur François-Ferdinand Rohart en 1848 résonnent d'une manière toute particulière, près de deux siècles plus tard, aux oreilles de l'historien. Lorsqu'il est question de bière, sont bien souvent évoquées ses origines divines et son histoire millénaire. De la sumérienne Ninkasi, « dame qui remplit la bouche »³, à la romaine Cérès, déesse de l'agriculture, des moissons et de la fécondité, en passant par Hébé, symbole de la jeunesse jouant sur l'Olympe le rôle d'échanson, nombreux sont les personnages mythologiques associés au breuvage généralement fait d'orge et de houblon. Osiris lui-même, roi d'Égypte divinisé, aurait appris aux hommes l'art du brassage. Si ces lointaines racines font de la bière une boisson mythique, sa consommation est, elle, avérée depuis de nombreux siècles. Alors que des traces de celle-ci datant de plus de 8 000 ans ont

² Rohart François-Ferdinand, *Traité théorique et pratique de la fabrication de la bière*, Tome Premier, Paris, Duvergier, 1848, p.x.

³ Civil Miguel, « A Hymn to the Beer Goddess and a Drinking Song », dans *Studies Presented to A. Leo Oppenheim*, Chicago, The Oriental Institute of the University of Chicago, 1964, http://oi.uchicago.edu/sites/oi.uchicago.edu/files/uploads/shared/docs/oppenheim_studies.pdf, [en ligne].

été retrouvées en Mésopotamie, de multiples écrits en Egypte ancienne, en Phénicie ou encore en Grèce évoquent le *vin d'orge*, breuvage analogue à la bière⁴. De son berceau oriental, cette boisson se répand ensuite, sous diverses formes et appellations, à travers ce qui est aujourd'hui l'Europe, arrivant en Gaule, en Germanie et dans les pays nordiques. Sa progression est telle qu'elle est considérée par certains comme « la boisson populaire dans le Nord de la France, après le III^e siècle de l'ère chrétienne »⁵. Elle s'impose également chez les Anglo-Saxons, habitants des îles britanniques et Danois en tête. Consommation du peuple partagée par tous quelque soit son âge et son sexe, « lubrifiant social »⁶ au même titre que les autres alcools, la bière devient aussi au Moyen Âge la boisson de l'Église et des premières communautés religieuses⁷. Dans le royaume de France, la première trace de réglementation de l'activité brassicole date de la fin du XIII^e siècle : promulgués par Saint-Louis autour de 1268, les statuts des cervoisiers de Paris témoignent ainsi de l'affirmation d'une activité autrefois domestique devenue peu à peu professionnelle. L'usage de la bière se diffuse progressivement à l'ensemble de l'hexagone au cours des siècles suivants.

Aliment liquide, boisson saine et hygiénique de par les propriétés avérées ou supposées des ingrédients la composant – vertus antiseptiques du houblon, action des levures sur la digestion, apports nutritifs des céréales – la bière est à la veille de la Révolution directement consommée sur le lieu de production, dans un petit lieu de débit attaché à la brasserie elle-même, ou dans les tavernes et auberges environnantes. Prix et qualité aléatoires restent néanmoins des obstacles à une plus large diffusion : dépendant largement des conditions atmosphériques et du cours des céréales, employées en grande quantité lors de l'opération de brassage, ils sont sujets à d'importantes variations et placent les brasseurs en délicate situation à l'occasion des disettes et autres famines. Strictement encadré, le métier lui-même est difficile et nécessite avant 1789 un apprentissage de cinq ans puis un compagnonnage de trois ans. Alors que faire de la bière « la boisson révolutionnaire par excellence » semble quelque peu audacieux, il est incontestable que la chute de l'Ancien

⁴ Hérodote, Antilocheus, Eschyle, Théophraste, Aristote : autant d'auteurs antiques ayant évoqué ce breuvage dans un de leurs écrits. Pour plonger dans la lointaine histoire de cette boisson, voir le monumental ouvrage de Ian S. Hornsey qui, en 2003, fait le point sur l'état de la connaissance : Hornsey Ian S., *A History of Beer and Brewing*, Cambridge, The Royal Society of Chemistry, 2003, 742p.

⁵ Figuier Louis, *Les merveilles de l'industrie ou description des principales industries modernes*, Tome IV – *Industries agricoles et alimentaires : pains et farines, féculs et pâtes alimentaires, lait, beurre et fromages, vin, cidre, bière, alcool et distillation, vinaigre, huiles, conserves alimentaires, café et thé*, Paris, Jouvett et Cie, 1873-1877, p.327.

⁶ Martin A. Lynn, *Alcohol, Sex, and Gender in Late Medieval and Early Modern Europe*, Basingstoke, Palgrave, 2001, p.2.

⁷ Pour voyager à travers l'histoire de la bière au Moyen Âge, l'ouvrage de Richard W. Unger fait figure de référence incontournable. Unger Richard W., *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*, Philadelphie, University of Pennsylvania Press, 2004, 319p.

Régime et la fin des corporations jettent les bases d'une évolution du monde de la boutique et de l'artisanat : là est le point de départ du « siècle de la bière »⁸ français.

Si dans l'hexagone dépeindre le XIX^e siècle comme celui de l'industrie, « des grandes transformations techniques, du capitalisme triomphant, de l'urbanisme et de la misère ouvrière »⁹ n'est que rappeler l'évidence en empruntant quelques raccourcis, les modalités de l'industrialisation méritent d'être interrogées. Tandis que, dans la continuité du britannique Arnold Toynbee, les premiers historiens et économistes à théoriser la « révolution industrielle » font de celle-ci et des transformations qui en découlent des changements violents, bruts et technologiquement radicaux¹⁰, est rapidement proposé par l'économiste américain Walt Whitman Rostow un modèle alternatif. Plus progressif, il comporterait plusieurs phases – dont la décisive du décollage (*take-off*) – et serait basé sur l'impulsion donnée par quelques secteurs moteurs¹¹. Alors que le phénomène serait amorcé dès la seconde moitié du XVIII^e siècle en Grande-Bretagne où se développent machinisme et mécanisation, ce décollage aurait en France lieu entre 1820 et 1840, le retard s'expliquant par l'impact révolutionnaire et les conséquences du Blocus continental¹². Selon cette vision, l'Angleterre mènerait donc la danse, entraînant dans sa suite le reste de l'Europe. Remise à son tour en cause dès les années 1970, cette vision n'est plus aujourd'hui celle partagée par le plus grand nombre : non seulement le processus ne serait pas si linéaire¹³ mais les différences entre les nations ne seraient pas si marquées, chacune suivant son propre rythme définissant sa « voie d'industrialisation »¹⁴. Peter Mathias, par ailleurs spécialiste de l'industrie brassicole britannique, suggère même dès 1972 d'abandonner l'idée d'un modèle anglais¹⁵. Dès lors,

⁸ Expression empruntée au regretté Philippe Voluer, historien de formation et l'un des rares spécialistes français de la question. Voluer Philippe, « Petite histoire de la bière », dans Montel Marie-Christine, Béranger Claude, Bonnemaire Joseph, *Les fermentations au service des produits de terroir*, Paris, INRA, 2005, p.74.

⁹ Broder Albert, *L'économie française au XIX^e siècle*, Gap, Ophrys, 1993, p.5.

¹⁰ Mantoux Paul, *La révolution industrielle au XVIII^e siècle. Essai sur les commencements de la grande industrie moderne en Angleterre*, Paris, Éditions Genin, 1959 (première édition en 1906), 577p. ; Landes Davis, *L'Europe technicienne. Révolution technique et libre industrie en Europe occidentale de 1750 à nos jours*, Paris, Gallimard, 1975 (première édition en 1969), 779p.

¹¹ Rostow Walt Whitman, *Les étapes de la croissance économique*, Paris, Éditions du Seuil, 1970 (première édition en 1960), 252p.

¹² Crouzet François, « Angleterre et France au XVIII^e siècle. Essai d'analyse comparée de deux croissances économiques », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, vol.21, n°2, 1966, pp.254-291 ; Levy-Leboyer Maurice, « Les processus d'industrialisation : le cas de l'Angleterre et de la France », *Revue historique*, 1968, pp.281-298.

¹³ Gillet Marcel, « Au XIX^e siècle, industrialisation linéaire ou industrialisation par bonds ? », *Revue économique*, vol.23, n°5, 1972, pp.723-752.

¹⁴ Pour reprendre les termes employés par Jonathan Zeitlin en 1985 dans « Les voies multiples de l'industrialisation », *Le Mouvement Social*, n°133, 1985, pp.25-33.

¹⁵ Mathias Peter, « La révolution industrielle en Angleterre : un cas unique ? », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, vol.27, n°1, 1972, pp.33-45.

nombreux sont les historiens à s'engouffrer dans la brèche et à proposer de nouvelles écritures des révolutions industrielles : à la proto-industrialisation de Franklin Mendels s'appliquant essentiellement aux nébuleuses rurales du textile dominées par les marchands-fabricants citadins¹⁶ succède l'industrialisation douce des espaces en marge des centres usiniers traditionnels mise en lumière plus récemment par Jean-Marc Olivier¹⁷. Alors qu'il paraît de plus en plus difficile d'identifier une voie unique d'industrialisation, s'affirme plus que jamais, la « pluralité des mondes industriels » défendue par Gérard Gayot¹⁸ et voyant coexister petits ateliers, grandes usines et structures dispersées.

L'existence de ces différents modèles, plus ou moins applicables selon la temporalité, l'espace (pays ou régions) et surtout l'activité dont il est question, apparaît de manière significative en matière de brasserie. Portée par la constitution d'un large marché de consommation autochtone, l'industrie de la bière britannique étudiée par Peter Mathias se distingue ainsi par le rôle crucial qu'elle joue dans la croissance économique nationale et ce dès la seconde moitié du XVIII^e siècle¹⁹. Son importance est d'ailleurs suffisamment notable pour qu'elle soit, au même titre que le textile, considérée par Patrick Verley comme l'une « des premières industries modernes »²⁰. Alors qu'en France la transformation d'une économie préindustrielle à une industrie dite moderne affecte, peu à peu, « tous les secteurs anciens et [fait] naître des activités nouvelles »²¹, il faut attendre le siècle suivant pour voir la fabrication de bière sortir de l'anonymat artisanal. Dans l'un des rares articles scientifiques consacrés à la question brassicole, Jean-Pierre Daviet affirme que « le monde des brasseries mérite d'illustrer le modèle français d'industrialisation du XIX^e siècle »²². Les chiffres ne peuvent que lui donner raison : consommation et production annuelles passent en l'espace de

¹⁶ Proto-industrialisation théorisée par Franklin Mendels à la fin des années 1960 et notamment popularisée par son article « Proto-industrialization : the First Phase of the Industrialization Process », *The Journal of Economic History*, vol.32, n°1, 1972, pp.241-261. Par son déterminisme sectoriel ce modèle ne peut suffire à mettre en perspective l'ensemble des activités participant à l'industrialisation des XVIII^e et XIX^e siècles.

¹⁷ Selon le concept forgé par Jean-Marc Olivier, historien spécialiste de la petite industrie, que l'on retrouve dans le titre de sa thèse, « Société rurale et industrialisation douce : Morez (Jura) (1780-1914) », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Claude-Isabelle Brelot, Université Lumière Lyon 2, 1998. Travail publié quelques années plus tard : Olivier Jean-Marc, *Des clous, des horloges et des lunettes. Les campagnards moréziens en industrie (1780-1914)*, Paris, Éditions du CTHS, 2004, 608p.

¹⁸ Gayot Gérard, *Les draps de Sedan, 1646-1870*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1998, 579p.

¹⁹ Mathias Peter, *The Brewing Industry in England, 1700-1830*, Cambridge, Cambridge University Press, 1959, 595p.

²⁰ Verley Patrick, *La première révolution industrielle : 1750-1880*, Paris, Armand Colin, 2008, p.49. Notons que ce développement figure dans le chapitre traitant des « produits qui amorcent l'industrialisation », témoignage du rôle moteur joué par cette activité.

²¹ Verley Patrick, *Nouvelle histoire économique de la France contemporaine. Tome 2. L'industrialisation 1830-1914*, Paris, Éditions La Découverte, 1989, p.5.

²² Daviet Jean-Pierre, « Un dynamisme français : les brasseries du XIX^e siècle », dans Merger Michèle, Barjot Dominique (dir.), *Les entreprises et leurs réseaux : hommes, capitaux, techniques et pouvoirs, XIX^e-XX^e siècles. Mélanges en l'honneur de François Caron*, Paris, Presses de l'Université de Paris Sorbonne, 1998, p.775.

cent ans de moins de trois millions d'hectolitres à plus de dix. Par la diffusion de la bière à travers le pays et dans de larges couches de la population, par les progrès scientifiques et techniques modifiant les modalités de production et le processus de brassage en lui-même, ou encore par le développement de compétences professionnelles spécifiques, ce secteur porté par l'activité de nombreux petits entrepreneurs ambitieux témoigne d'un important dynamisme qui mérite d'être interrogé. Patrick Verley comme Maurice Lévy-Leboyer l'ont par ailleurs déjà affirmé : contrairement à ce qu'il se passe outre-manche où le textile est roi, la consommation française accorde jusqu'au premier conflit mondial une place toute particulière à l'alimentation²³. Étudier les activités et les industries concourant à satisfaire les besoins en la matière paraît donc d'autant plus légitime.

Bien que produite et consommée dans des quantités variables selon le lieu et la période de l'année, les observateurs contemporains sont unanimes : la bière est en fin de siècle présente sur l'ensemble du territoire français. Plus audacieux, certains n'hésitent pas à affirmer que « confiné jusqu'à notre siècle dans les pays du Nord de l'Europe, l'usage de la bière s'est étendu, au XIX^e siècle, dans le monde entier »²⁴. Malgré ce constat, le choix de l'espace considéré par notre étude peut interpeller. Rien ne semble en effet faire de la ville de Lyon et plus largement du département du Rhône, haut lieu de la gastronomie où Bacchus est maître²⁵, une terre de brasseries. La prégnance du présupposé idéologique largement répandu faisant de la partie méridionale de la France un territoire viticole s'opposant par nature à une France septentrionale où règnerait la bière est indubitable. Deux éléments concourent pourtant à faire de l'étude de la brasserie lyonnaise un champ à investir.

Le premier concerne le produit en lui-même. S'il est aujourd'hui reconnu la pluralité des productions alimentaires et le lien au lieu d'origine que nombre d'entre elles revendiquent²⁶, la question semble d'ores et déjà se poser au XIX^e siècle. Que ce soit dans les traités spécialisés, dans la presse locale comme nationale ou dans les quelques archives d'entreprises retrouvées, est ainsi louée la « bière de Lyon », produit unique auquel sont reconnues des caractéristiques organoleptiques et une qualité gustative bien particulières. Le

²³ Verley Patrick, *L'échelle du monde. Essai sur l'industrialisation de l'Occident*, Paris, Gallimard, 1997, pp.342 et suivantes ; Lévy-Leboyer Maurice, Bourguignon François, *L'économie française au XIX^e siècle. Analyse macro-économique*, Paris, Economica, 1985, pp.22 et suivantes.

²⁴ Figuiet Louis, *Les merveilles de l'industrie, Tome IV, Op. cit.*, p.328.

²⁵ Csergo Julia, « Lyon, première "capitale mondiale de la gastronomie", 1925-1935 », dans Csergo Julia, Lemasson Jean-Pierre (dir.), *Voyages en gastronomie. L'invention des régions et des capitales gourmandes*, Paris, Autrement, 2008, pp.35-50.

²⁶ Delfosse Claire, « Noms de pays et produits de terroir : enjeux des dénominations géographiques », *L'Espace géographique*, n°4, 1997, pp.220-230.

second élément légitimant l'orientation donnée à notre travail a trait au plus général processus d'industrialisation de la région lyonnaise dont Pierre Cayez a dépeint avec précision les modalités²⁷. À la veille de la Révolution, la cité rhodanienne sort d'un siècle de croissance. Sa situation préférentielle et son économie, reposant sur de solides bases anciennes (banque, soierie, commerce de gros), lui ont permis une importante accumulation de capital et une large ouverture sur les marchés extérieurs. Les événements de 1789 puis de 1793 et leurs conséquences – conjoncture générale défavorable, pertes matérielles et de main-d'œuvre – plongent alors la ville dans deux décennies de troubles. Ce n'est qu'avec la Restauration que la tendance s'inverse. Bien que s'appuyant principalement sur les secteurs traditionnels, l'activité textile restant la pièce maîtresse de l'économie locale du premier XIX^e siècle, le renouveau industriel lyonnais prend également sa source dans la création et l'affirmation d'industries nouvelles, plus ou moins lourdes, plus ou moins importantes, émergeant du magma artisanal urbain : transformation des métaux, sidérurgie ou chimie côtoient sociétés d'éclairage par le gaz, cristalleries ou industries alimentaires. Et c'est justement dans ces dernières que Pierre Cayez voit le témoignage le plus évident du développement de nouvelles activités liées à l'expansion d'un marché passant en l'espace d'un siècle d'environ 100 000 personnes à près de cinq fois plus²⁸. Il distingue alors les minoteries, les sucreries et les brasseries²⁹, secteurs sur lesquels, Bernadette Angleraud le constatait encore en 2008, « rien n'a été écrit »³⁰.

Produit spécifique, aujourd'hui disparu à quelques exceptions près, et rôle largement méconnu d'une activité dans le développement d'une région dont l'industrialisation protéiforme a pourtant déjà fait l'objet de bien des attentions³¹... il n'en fallait pas plus pour aiguïser l'appétit de l'historien amateur de houblon. Si les rares écrits consacrés à la question

²⁷ Voir en premier lieu sa thèse : Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle – Du grand commerce à la grande industrie », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Pierre Léon et Maurice Garden, Université Lumière Lyon 2, 1977, 1068p. et annexes. Les apports dudit Pierre Léon et d'Yves Lequin, régulièrement mobilisés et qui figurent en bonne place dans notre bibliographie, sont également à souligner.

²⁸ Alors que l'on dénombre 102 167 Lyonnais en 1793, ils sont 523 796 en 1911. Chiffres extraits de la base de données « Des villages Cassini aux communes d'aujourd'hui » réalisée par l'École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS), disponible en ligne : http://cassini.ehess.fr/cassini/fr/html/1_navigation.php. Sauf mention contraire, les données concernant la population mobilisées dans la suite de notre travail proviennent de la même source.

²⁹ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.438.

³⁰ Interview de Bernadette Angleraud, docteure en histoire et spécialiste de la région lyonnaise. Propos recueillis par Stéphane Autran le 23 mai 2008. <http://www.millenaire3.com/dossiers/lyon-le-genie-de-la-technique/l-aventure-industrielle-dans-l-identite-de-l-agglomeration-lyonnaise>.

³¹ Voir le récent point fait par Chassagne Serge, « Industrialisations », dans Charpigny Florence, Dumons Bruno (dir.), *Rhône-Alpes. La construction d'une région, XIX^e – XX^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2015, pp.85-94.

brassicole française confirment ces particularismes locaux, Jean-Pierre Daviet évoque par exemple une consommation de bière non négligeable dans le Rhône et cite la lyonnaise brasserie Winckler parmi « les affaires un peu marquantes » de début de XX^e siècle, peu a été dit à leur sujet. C'est même dans une plus large mesure l'ensemble de cette activité agroalimentaire qui souffre d'une très large confidentialité.

Et en effet, qui s'intéresse à la bière, à son histoire, aux divers acteurs jouant un rôle dans sa fabrication et sa consommation, doit bien vite se rendre à l'évidence : en France, les travaux historiques consacrés à cette boisson se font rares³². Le constat est d'autant plus douloureux que sont nombreux les travaux d'envergure à traiter de la question à travers l'Europe et le Monde. Que la focale soit placée à l'échelle du pays, de la région ou parfois même de la ville, les activités brassicoles britannique³³, allemande³⁴, suisse³⁵, hollandaise³⁶, américaine³⁷ ou encore canadienne³⁸ font ainsi l'objet depuis des décennies d'une attention nourrie de la part des chercheurs³⁹. Si quelques travaux français se distinguent, ils restent pour la plupart l'œuvre d'amateurs (au sens noble du terme), de passionnés ou d'historiens occasionnels qui, bien qu'animés des intentions les plus louables, restent peu familiers de la méthode historique dont ils ne partagent pas les objectifs. L'immense majorité des recherches ont de plus pour cadres diverses régions du Nord et de l'Est de la France (Alsace⁴⁰, Lorraine⁴¹, Nord-Pas-de-Calais⁴²) ou, plus ponctuellement, quelques départements isolés⁴³. La

³² Bourgeois Claude, *La bière et la brasserie*, Paris, Presses universitaires de France, 1998, 127p. ; Voluer Philippe, « De céréales et d'eau. La brasserie française », *Terrain*, n°13, octobre 1989, pp.125-129.

³³ Outre l'ouvrage de Peter Mathias déjà évoqué, pensons seulement à Gourvish Terence Richard, Wilson Richard George, *The British Brewing Industry 1830-1980*, Cambridge, Cambridge University Press, 1994, 690p.

³⁴ Dornbusch Horst, *Prost ! The Story of German Beer*, Boulder, Brewers Publications, 1997, 148p. Déplorons une fois pour toutes que notre piètre maîtrise de la langue de Goethe nous ait fermé les portes à la majorité des travaux consacrés à la pourtant riche histoire brassicole germanique.

³⁵ Pasquier Hélène, « *La chasse à l'hectolitre* ». *La Brasserie Müller à Neuchâtel (1885-1953)*, Neuchâtel, Alphil, 2001, 158p.

³⁶ Unger Richard W., *A History of Brewing in Holland, 900-1900 : Economy, Technology, and the State*, Leiden, Brill, 2001, 428p.

³⁷ Baron Stanley, *Brewed in America. A History of Beer and Ale in the United States*, Boston/Toronto, Little, Brown and Company, 1962, 424p.

³⁸ Ferland Catherine, « De la bière et des hommes. Culture matérielle et aspects socioculturels de la brasserie au Canada (17^{ème}-18^{ème} siècles) », dans *Terrains & Travaux*, 2005/2, n°9, pp.32-50 ; Sneath Allen Winn, *Brewed in Canada. The Untold Story of Canada's 350-Year-Old Brewing Industry*, Toronto, Dundurn Press, 2001, 431p.

³⁹ Voir notre bibliographie pour de plus amples références.

⁴⁰ Voluer Philippe, *Le grand livre de la bière en Alsace. Deux mille ans de tradition et de savoir-faire*, Nancy, Éditions Place Stanislas, 2008, 158p. ; Colin Jean-Claude, *La Bière en Alsace*, Strasbourg, Éditions Coprur, 1989, 157p.

⁴¹ Colin Jean-Claude, *La Bière en Lorraine*, Strasbourg, Éditions Coprur, 1992, 145p. Plus récemment, les travaux de Julien Brault sur une brasserie de la région témoignent d'un intérêt universitaire naissant : voir son mémoire de maîtrise « La brasserie "La Lorraine" (1865-1958) », sous la direction de Dominique Barjot, Université de Paris-Sorbonne (Paris IV), 2005, 229p.

⁴² Dubois Pierre-André, Duronsoy Nathalie, Van Bost Nathalie, *Nord-Pas-de-Calais, terre de brasseries*, Béthune, Musée régional d'ethnologie, 1998, 247p.

revue de la littérature concernant la brasserie rhodanienne est bien plus rapidement faite : à l'ouvrage consacré à l'établissement emblématique qu'est la Brasserie Georges publié en 2006⁴⁴ s'ajoutent en tout et pour tout un titanesque travail de recension effectué par des tégestophiles éclairés⁴⁵ et un bref article né d'une exposition plus largement consacrée à la gastronomie de la ville par le Musée Gadagne de Lyon⁴⁶. Boisson synonyme de fête et de trop-boire, la bière et l'image folklorique dont on l'affuble bien souvent ne semblent que peu avoir incité les historiens à creuser dans cette direction.

Que ce soit dans l'espace ou dans le temps, dans la géographie ou dans les mémoires, l'industrie de la bière rhodanienne apparaît au premier regard comme un « îlot », se définissant par opposition à un supposé « océan viticole » bordant ses côtes et l'isolant ainsi de toute(s) « terre(s) de bière(s) ». Interrogeant ce constat, cette thèse a donc pour ambition de participer à la construction d'une histoire brassicole française en gestation. Or, comme bien d'autres champs de la recherche, celle-ci, nous dit Ian S. Hornsey, « est pavée de fausses idées et d'erreurs répétées fréquemment, dont la plupart ont été forgées dans les dernières années du XIX^e siècle et se sont depuis largement répandues »⁴⁷. Nous opposant à « ce genre d'histoire, qui se transmet avec l'assurance des lieux communs, ne se soucie guère des documents qui la contredisent »⁴⁸, il nous faudra par conséquent faire preuve d'une rigueur de tous les instants. Spécialistes de la question, Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari l'affirmaient déjà il y a plus de vingt ans : plutôt que de se satisfaire de « mythes des origines » déjà pointés du

⁴³ Bonnet Philippe, Courtin Vincent, Delacour Yoran, *Deux siècles de Bières en Bretagne*, Fouenant, Yoran embanner, 2007, 152p. ; Kemener Yann-Ber, *Bières et brasseurs de Bretagne. Tradition et renouveau*, Morlaix, Éditions Skol Vreizh, 1995, 84p. Le département du Jura se signale pour sa part grâce au travail réalisé par Charly Conus dans le cadre de son Diplôme d'Études Approfondies (DEA) d'Histoire, présenté à l'Université de Bourgogne en 2003, étude n'ayant néanmoins pas été poursuivie plus en avant du fait, entre autres, d'un tarissement des sources.

⁴⁴ André Jean-Louis, *Brasserie Georges. Une Brasserie au Pays des Bouchons*, Grenoble, Glénat, 2006, 208p.

⁴⁵ Rimet Michel et le Lyon Cerveoise Club, *Brasseurs Lyonnais. Une autre histoire de Lyon : ses brasseurs, brasseries, cafés et autres lieux de réjouissances*, Édition à compte d'auteur, 2007, 259p. Ouvrage qui se présente sous la forme d'une compilation des individus ayant exercé la profession de brasseur dans la ville de Lyon au cours des siècles. Richement illustré grâce aux collections privées des membres du club.

⁴⁶ Corneloup Gérard, « La bière et les brasseries : une autre tradition de la table lyonnaise », dans Privat-Savigny Maria-Anne (dir.), *Gourmandises ! Histoire de la gastronomie à Lyon*, Milan, SilvanaEditoriale, 2011, pp.103-107.

⁴⁷ Hornsey Ian S., *Op. cit.*, p.vii. « Like other aspects of historical research, the pathway of the story of beer is littered with misconception and oft-repeated errata, much of which originated, and was proliferated and widely disseminated during the late 19th century. »

⁴⁸ Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p.8.

doigt par Marc Bloch⁴⁹, « il y a d'autres manières moins fragmentaires, plus enrichissantes et plus satisfaisantes pour l'esprit d'analyser le passé de notre alimentation »⁵⁰.

Alimentation et alcool, des objets pluridisciplinaires

C'est en février 2008 que la France annonce son désir de faire inscrire la gastronomie française au patrimoine culturel immatériel mondial de l'UNESCO⁵¹. L'existence même de ce projet, considéré comme « une opportunité de valoriser le patrimoine culinaire [du pays] comme un élément essentiel de [son] identité culturelle »⁵², de même que la présence d'historiens parmi les chargés de mission, témoignent de la vigueur de la discipline communément appelée histoire alimentaire. Depuis les années 1970⁵³, se multiplient en effet les ouvrages traitant de gastronomie, de pratiques alimentaires, de modes de consommation ou de divers épisodes ayant conduit à l'apparition puis à l'affirmation de tel ou tel aliment dans tel ou tel continent, pays ou département. Quels étaient les aliments et boissons consommés du temps des Pharaons ? Comment la pomme de terre est-elle devenue l'un des éléments à la base du régime alimentaire de nombreuses populations européennes ? Par quels processus les produits d'outre-mer ont-ils envahi les marchés du vieux continent au XIX^e siècle ? Plurielles sont les manières pour les historiens d'approcher l'alimentation.

C'est d'abord l'histoire des subsistances et du niveau de vie, avec l'idée d'interroger le rôle de ce dernier sur l'évolution démographique de la nation, qui attire l'attention. Sont alors étudiées les quantités, la diversification des régimes alimentaires⁵⁴ et les évolutions structurelles ayant permis de s'affranchir des famines⁵⁵ puis de construire collectivement et juridiquement l'idée de « qualité alimentaire »⁵⁶. Dans la lignée des enquêtes menées au XIX^e

⁴⁹ Voir Bloch Marc, *Apologie pour l'histoire ou Métier d'historien*, Paris, Armand Colin, 1952, 110p.

⁵⁰ Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), *Op. cit.*, p.8.

⁵¹ C'est finalement le « repas gastronomique des Français » qui est inscrit en 2010. Lire Chevrier Francis, *Notre gastronomie est une culture. Le repas gastronomique des Français au patrimoine de l'humanité*, Paris, F. Bourin, 2011, 160p.

⁵² Voir le Rapport d'information n°440 du Sénat daté du 2 juillet 2008, « Les arts culinaires : patrimoine culturel de la France », disponible sur le site du Sénat français, <http://www.senat.fr>.

⁵³ Nous nous devons d'évoquer ici les précurseurs ouvrages de Jean-Jacques Hemardinquer (*Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970, 315p.) et Jean-Paul Aron (*Le mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Denoël Gonthier, 1973, 310p.).

⁵⁴ Désert Gabriel, « La viande et le poisson dans l'alimentation des français au milieu du XIX^e siècle », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, vol.30, n°2-3, 1975, pp.519-536.

⁵⁵ Ferrières Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Éditions du seuil, 2006, 474p.

⁵⁶ Stanziani Alessandro, *Histoire de la qualité alimentaire. XIX^e – XX^e siècle*, Paris, Éditions du Seuil, 2005, 440p.

siècle par Frédéric Le Play et ses disciples, c'est à une histoire sociale de l'alimentation que l'on assiste parallèlement, laquelle étudie les budgets de groupes sociaux, bourgeois comme pauvres ou ouvriers⁵⁷. C'est encore l'histoire de l'agriculture et du monde rural, composée de nombreuses monographies sectorielles ou régionales empruntant ponctuellement l'entrée du produit (les productions agricoles) tout en laissant largement de côté les entités le transformant en aval, qui peut être évoquée⁵⁸. Le lien avec l'histoire des entreprises est pourtant évident, ces productions paysannes ne pouvant parvenir aux consommateurs sans l'intervention d'intermédiaires faisant des matières premières des produits finis. *A fortiori* lorsqu'il est question de bière et de la transformation de quelques ingrédients pour la plupart solides en un aliment liquide. Le rôle de ces entreprises alimentaires et du marché dont dépendent leurs activités a d'ailleurs déjà été souligné⁵⁹, ne serait-ce que dans le phénomène de modernisation des territoires ruraux⁶⁰. La réflexion mérite donc d'être élargie et, mettant en relation offre/demande, production/consommation et les moyens et logiques permettant à celles-ci de dialoguer, se doit de raisonner à l'échelle de la filière. Interroger l'industrie brassicole et les différents acteurs participant à l'élaboration du produit bière peut ainsi permettre de pénétrer les mécanismes à l'origine de la progressive constitution d'un marché de masse français des biens alimentaires.

Certains aliments, parce que considérés comme de première nécessité et occupant une place de choix dans l'imaginaire collectif, ont déjà été la source de multiples travaux. En tête de classement figurent sans surprise pain⁶¹ et vin⁶². D'autres produits aujourd'hui mondialisés, témoignant de la vigueur des échanges et des transactions en matière de culture alimentaire, ont par ailleurs été les objets d'une attention particulière, qu'ils soient

⁵⁷ Perrot Marguerite, *Le mode de vie des familles bourgeoises (1873-1953)*, Paris, Armand Colin, 1961, 299p. ; Lhuissier Anne, *Alimentation populaire et réforme sociale : les consommations ouvrières dans le second XIX^e siècle*, Paris, Maison des sciences de l'Homme/Quae, 2007, 272p. ; Bonneau Michel, *La Table des pauvres. Cuisiner dans les villes et cités industrielles, 1780-1950*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2013, 414p.

⁵⁸ L'ancien membre du lyonnais Laboratoire d'Études Rurales (LER) que nous sommes ne peut qu'évoquer Mayaud Jean-Luc, *La petite exploitation rurale triomphante. France. XIX^e siècle*, Paris, Belin 1998, 288p.

⁵⁹ Van Molle Leen, Segers Yves (dir.), *The Agro-food Market : Production, Distribution and Consumption*, Turnhout, Brepols, 2013, 434p.

⁶⁰ Nadau Thierry (dir.), *Itinéraires marchands du goût moderne. Produits alimentaires et modernisation rurale en France et en Allemagne (1870-1940)*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 2005, 300p.

⁶¹ Nombreux seraient les ouvrages de Steven Kaplan à pouvoir figurer ici. Pensons seulement à *Le pain, le peuple et le Roi : la bataille du libéralisme sous Louis XV*, Paris, Perrin, 1986, 461p. ou *Le meilleur pain du monde : les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1996, 766p.

⁶² Bière et vin entretenant de réguliers bien que parfois concurrents rapports, nombreuses sont les références aux travaux de Roger Dion, Marcel Lachiver ou Gilbert Garrier dans nos développements à venir.

populaires⁶³, exotiques⁶⁴ ou qu'ils relèvent du domaine du luxe⁶⁵. Puisque manger est aussi une affaire de goût, s'alimenter devient un acte tout autant vital que culturel et social⁶⁶. Mais si certains mets, aliments ou boissons apparaissent socialement définis⁶⁷, il arrive que les frontières soient plus poreuses que ce qu'un premier regard ne le laissait penser⁶⁸. Les cuisines régionales elles-mêmes ne sont-elles pas cibles de constructions et reconstructions, culturelles comme idéologiques et patrimoniales⁶⁹ ?

Les liens entre espaces et produits ont également été largement travaillés, Bertrand Hell s'étant notamment intéressé pour l'Alsace à l'objet « bière » en lui-même⁷⁰. Plus récemment, grâce aux efforts conjoints de géographes, ethnologues et autres anthropologues, sont à leur tour interrogées les territorialités liées à l'objet alimentation : identités culinaires locales, frontières alimentaires, géographies du goût... Mais avant même l'apparition de l'idée de terroir aujourd'hui employée tous azimuts, le lien entre les aliments et le lieu de leur production était bel et bien mis en avant pour favoriser l'identification et la vente. Les travaux de Laurence Bérard et Philippe Marchenay sont à cet égard à relever⁷¹. Les fromages (brie, camembert ou roquefort) sont ici des exemples éloquents. Plus que le seul fait qu'elle soit produite dans la ville, il paraît légitime de s'interroger sur les éléments faisant de la « bière de Lyon » ce qu'elle est. Les raisons de son succès dans la première moitié du siècle comme les facteurs entraînant sa progressive disparition devront être mis en lumière. Comme le dit justement Sylvie Vabre dans son étude du fromage aveyronnais, « repérer les temps forts de l'attachement d'un produit à un territoire, les mises en cause et les réponses apportées, peut

⁶³ Pensons seulement aux emblématiques hamburgers et pizzas : Ozersky Josh, *Le Hamburger. Une histoire sociale des États-Unis*, Paris, Buchet-Chastel, 2012, 135p. et Sanchez Sylvie, *Pizza connexion, une séduction transculturelle*, Paris, CNRS Éditions, 2007, 245p.

⁶⁴ Marrey Bernard, *Un capitalisme idéal. Chocolat Menier*, Paris, Clancier-Guénaud, 1984, 236p.

⁶⁵ Meyzie Philippe, « Produits de terroirs et luxe alimentaire (XVIII^e – début XIX^e siècle) », dans Coquery Natacha, Bonnet Alain (dir.), *Le commerce du luxe : production, exposition et circulation des objets précieux du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Mare & Martin, 2015, pp.148-157.

⁶⁶ L'apport des travaux de Jean-Pierre Poulain est ici à relever : Poulain Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Presses universitaires de France, 2002, 286p. ; *Id.* (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses universitaires de France, 2012, 1465p.

⁶⁷ Csergo Julia (dir.), *Pot-au-feu. Convivial, familial : histoire d'un mythe*, Paris, Éditions Autrement, 1999, 218p. ; Flandrin Jean-Louis, *La blanquette de veau : histoire d'un plat bourgeois*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2002, 79p.

⁶⁸ Ferrières Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris, Éditions du Seuil, 2007, 475p.

⁶⁹ Meyzie Philippe, *La table du Sud-ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, 428p. ; Campanini Antonella, Scholliers Peter, Williot Jean-Pierre (dir.), *Manger en Europe : patrimoines, échanges, identités*, Bruxelles, P. Lang, 2011, 262p.

⁷⁰ Hell Bertrand, *L'Homme et la bière*, Barmbach, Éditions Jean-Pierre Gyss, 1982, 236p. Ouvrage issu d'une thèse consacrée aux usages et représentations de la bière en Alsace dont nous reparlerons.

⁷¹ Bérard Laurence, Marchenay Philippe, *Les produits de terroir : entre cultures et règlements*, Paris, CNRS Éditions, 2004, 229p. ; *Id.*, « Le sens de la durée. Ancrage historique des "produits de terroir" et protection géographique », dans Bruegel Martin, Laurioux Bruno (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette, 2002, pp.23-35.

contribuer à expliquer pourquoi certains produits alimentaires ont connu le succès et d'autres, au contraire, ont totalement disparu »⁷².

Si « l'alimentation est l'un des moyens privilégiés pour les sociétés d'échanger leurs valeurs, leurs attachements identitaires, leurs plaisirs »⁷³, elle est donc également, croisant « le biologique et le culturel, l'économique et le social, le politique et le religieux »⁷⁴, un formidable outil pour appréhender ces mêmes sociétés dans toute leur complexité. L'histoire de l'alimentation n'est plus seulement celle des aliments. Pour Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, elle doit être « profondément différente de cette “petite histoire du pittoresque et du tragique” contre laquelle s'étaient prononcés, au début des années 1960, les pionniers de l'école des Annales. Cette nouvelle histoire n'est plus “petite” ; au contraire, elle ambitionne de toucher à tous les aspects de l'action et de la pensée humaine »⁷⁵. Par la nature même des objectifs poursuivis, cette discipline en construction révèle sa diversité. Et c'est précisément cette complexité, cette multiplicité, qui font de l'alimentation un thème « agrégatif et intégrateur »⁷⁶. À titre d'exemple, dans le numéro spécial de la *Revue d'histoire moderne et contemporaine* paru en 2004, « La sécurité alimentaire, entre santé et marché », il apparaît que cette sécurité interroge les règles gouvernant la production et la transformation des produits, la police des marchés et l'évolution des normes de salubrité. Elle est donc à lier aux contextes économique, social et spatial, de même qu'aux conflits inhérents à la question. C'est dans cet esprit que certains auteurs plaident en faveur du dépassement de « la théorie néoclassique (qui considère les goûts comme des invariants et les relations sociales comme des facteurs négligeables dans leur formation) et de l'histoire traditionnelle de la consommation et de l'alimentation (qui raisonne avant tout en termes d'émulation et de prix relatifs pour expliquer la diffusion de nouveaux produits et l'élargissement des répertoires alimentaires) »⁷⁷. Est au contraire postulée « une imbrication étroite plutôt qu'une opposition affirmée entre normes et produits, institutions et marchés » à laquelle nous souscrivons.

⁷² Vabre Sylvie, *Le sacre du roquefort. L'émergence d'une industrie agroalimentaire (fin XVIII^e siècle – 1925)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes/Presses universitaire François-Rabelais de Tours, 2015, p.29.

⁷³ Montanari Massimo, Pitte Jean-Robert, *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS Éditions, 2009, p.7.

⁷⁴ Csergo Julia, Marion Christophe (dir.), *Histoire de l'alimentation. Quels enjeux pour la formation ?*, Dijon, Educagri Éditions, 2004, p.12.

⁷⁵ Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), *Op. cit.*, p.13.

⁷⁶ *Ibid.*, p.14.

⁷⁷ Bruegel Martin, Stanziani Alessandro, « Pour une histoire de la “sécurité alimentaire” », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°51-3, 2004/3, p.12.

Relevant de ces préoccupations, les manières de boire sont étudiées depuis de nombreuses années. S'est ainsi construit autour des travaux de l'anthropologue Mary Douglas⁷⁸ le champ culturel du « boire », lien entre des objets, les boissons, et des pratiques, les modalités et les conséquences de la consommation⁷⁹. Là comme ailleurs, l'uniformité que présente ce terme – « verbe dont l'emploi économise une série de précisions, celle de son contenu privilégié, comme celle de sa mesure »⁸⁰ – ne doit pas pour autant masquer l'immense diversité de ses manifestations, matérialisations et significations dans les sociétés humaines. Si les historiens de l'alimentation ont déjà cherché à savoir quels étaient les aliments et les boissons des Français, l'histoire des alcools a longtemps été celle de l'alcoolisme et de la seule consommation. Dans les années 1980, les thèses de Thierry Fillaut⁸¹ et Didier Nourrisson⁸² marquent ainsi le départ de recherches de plus en plus nombreuses⁸³ et encore aujourd'hui dynamiques⁸⁴.

Pourtant, de l'aveu même des anthropologues, « il serait réducteur d'occulter l'économie de la production alcoolique, inscrite dans des cultures locales et dans les réseaux d'une économie globale ; elle mobilise des corps de métiers, des systèmes de distribution, des systèmes d'échange et des symboles participant de transactions transculturelles »⁸⁵. Symptômes d'une prise de conscience analogue chez les historiens et d'une transition en cours, les travaux centrés sur ces questions se multiplient ces dernières années et concernent des boissons diverses et variées, alcoolisées ou non. Transformation d'une source d'eau

⁷⁸ Douglas Mary (dir.), *Constructive Drinking, Perspectives on Drink from Anthropology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1987, 291p.

⁷⁹ Wilson Thomas (dir.), *Drinking Cultures. Alcohol and Identity*, Oxford, New-York, Berg Publishers, 2005, 281p. ; de Garine Igor, de Garine Valerie, *Drinking : Anthropological Approaches*, Oxford, New-York, Berghahn Books, 2001, 248p. ;

⁸⁰ Nahoum-Grappe Véronique, *La culture de l'ivresse. Essai de phénoménologie historique*, Paris, Quai Voltaire, 1991, p.12.

⁸¹ Fillaut Thierry, « Alcool, alcoolisation et alcoolisme en Bretagne : 1852 :1980 », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Jacques Léonard, Université Rennes 2, 1989, 835p. et 196p.

⁸² Nourrisson Didier, « Alcoolisme et antialcoolisme en France sous la Troisième République : l'exemple de la Seine Inférieure », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Gabriel Desert, Université de Caen, 1986, 1211p.

⁸³ Sournia Jean-Charles., *Histoire de l'alcoolisme*, Paris, Flammarion, 1986, 322p. ; Caro Guy, Morin Edgar (dir.), *De l'alcoolisme au bien boire*, 2 volumes, Paris, L'Harmattan, 1990, 319p. et 417p. ; Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, Paris, Albin Michel, 1990, 378p. ; Fillaut Thierry, Nahoum-Grappe Véronique, Tsikounas Myriam, *Histoire et alcool*, Paris, L'Harmattan, 1999, 224p. ; Nahoum-Grappe Véronique, « L'histoire longue de l'ivresse », *Sociétés*, 2006/3, n°93, pp.77/82, initialement publié dans *Sociétés*, n°6, Masson, 1985, Vol2, n°1.

⁸⁴ Pensons seulement à l'ouvrage du même Didier Nourrisson, *Crus et cuites. Histoire du buveur*, Paris, Perrin, 2013, 386p., ou à la récente thèse de Lecoutre Matthieu, « Ivresse et ivrognerie dans la France moderne (XVI^e-XVIII^e siècle) », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Benoît Garnot, Université de Bourgogne, 2010, 727p.

⁸⁵ Obadia Lionel, « Le “boire” », *Socio-anthropologie*, 15 | 2004, <http://socio-anthropologie.revues.org/421>, [en ligne].

minérale gazeuse en succès entrepreneurial éclatant⁸⁶, logiques économiques et sociales ayant permis l'affirmation de certaines maisons de Champagne dans le secteur du luxe⁸⁷ ou industrialisation et patrimonialisation du produit revendiquant une forte identité régionale qu'est le calvados⁸⁸ ont ainsi été les objets de récents travaux universitaires. Si un certain nombre de boissons semblent aujourd'hui avoir retenu l'attention, force est de constater que toutes ne sont pas logées à la même enseigne. Peut-être la raison est-elle à chercher du côté des structures de production en elles-mêmes.

De la petite entreprise à l'usine, du produit au marché

L'entreprise et l'entrepreneur n'ont que tardivement été considérés par le chercheur⁸⁹. Si quelques précoces initiatives sont notables et concernent sans surprise le textile⁹⁰ et la métallurgie⁹¹, forces motrices de l'industrialisation française, l'histoire économique reste des décennies durant très largement globale et fortement inspirée par les théories marxistes, privilégiant l'analyse du développement du capitalisme et de ses crises⁹². Ce n'est que dans les années 1970 que la « business history » américaine, fondée à Harvard dans les années 1920 et portée par Alfred Chandler et ses travaux sur la grande entreprise⁹³ et le rôle des

⁸⁶ Marty Nicolas, *Perrier, c'est nous ! Histoire de la source Perrier et de son personnel*, Paris, Éditions de l'Atelier, 2005, 254p.

⁸⁷ Desbois-Thibault Claire, *L'extraordinaire aventure du champagne. Moët & Chandon, une affaire de famille (1792-1914)*, Paris, Presses universitaires de France, 2003, 390p. ; Cartonnet Jean-François, « Veuve Clicquot, une grande maison de Champagne face à la conjoncture. Management et gestion financière (1900-1939) », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Dominique Barjot, Université Paris-Sorbonne, 2014 ; Tesson Yves, « Histoire des politiques sociales d'une grande maison de Champagne : la maison Veuve Clicquot Ponsardin (1908-1964) », Thèse de Doctorat en histoire sous la direction de Dominique Barjot, Université Paris-Sorbonne, 2013.

⁸⁸ Pellerin Drion Sylvie, « De la "goutte" au Calvados, entre artisanat et industrie. L'étonnant parcours d'un produit d'appellation », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Michel Lescure, Paris X, 2012.

⁸⁹ En 1995, Alain Beltran, Jean-Pierre Daviet et Michèle Ruffat publient un essai bibliographique concernant l'histoire des entreprises, premier bilan d'une science en formation. Parmi les 600 titres recensés, plus de la moitié ont moins de dix ans. Voir Beltran Alain, Daviet Jean-Pierre, Ruffat Michèle (dir.), *L'histoire d'entreprise en France. Essai bibliographique*, Paris, Institut d'histoire du temps présent, 1995, 117p.

⁹⁰ Lambert-Dansette Jean, *Origines et évolution d'une bourgeoisie. Quelques familles du patronat textile de Lille-Armentières (1789-1914)*, Lille, Émile Raoust, 1954, 813p. ; Fohlen Claude, *Une affaire de famille au XIX^e siècle : Méquillet-Noblot*, Paris, Armand Colin, 1955, 139p.

⁹¹ Thuillier Guy, *Georges Dufaud et les débuts du grand capitalisme dans la métallurgie en Nivernais au XIX^e siècle*, Paris, S.E.V.P.N., 1959, 254p.

⁹² Pour un récent bilan des évolutions de l'histoire économique en France, voir : Barjot Dominique, « Histoire économique et historiographie française : crise ou renouveau ? », *Histoire, économie & société*, 2012/2, 31^{ème} année, pp.5-27.

⁹³ Chandler Alfred Dupont, *Strategy and Structure. Chapters in the History of Industrial Enterprise*, Cambridge, M.I.T. Press, 1962, 463p.

managers⁹⁴, place l'entreprise au centre des préoccupations. Prévalent alors les études sectorielles et les monographies d'établissements. Là encore, et même s'ils n'ont pas le monopole⁹⁵, l'accent est mis sur les secteurs clés de la première industrialisation⁹⁶ et sur les grandes firmes du siècle suivant⁹⁷, entre autres automobiles⁹⁸. Focalisés sur les réussites entrepreneuriales qui, du fait de leurs empreintes, accaparent l'attention, ces travaux alimentent un « processus d'héroïsation des dirigeants d'entreprises »⁹⁹ déjà largement amorcé par Joseph Schumpeter près d'un siècle plus tôt¹⁰⁰.

Dans ce contexte où seules semblent valoir la macro-économie et les performances du chef d'entreprise, bien peu de crédit est donné aux affaires de moindre envergure, bien souvent familiales, dont le mode de fonctionnement est jugé « conservateur, routinier, malthusien, économiquement inefficace, et de surcroît voué à disparaître »¹⁰¹. Parallèlement, preuve de la constante attention portée aux grands flux et à « l'échelle du monde », les travaux de Patrick Verley interrogent l'industrialisation en elle-même et le changement de société(s) qu'elle implique¹⁰². Acteur de son époque, ce même auteur participe néanmoins au changement de perspective à l'œuvre dans les années 1990 en s'intéressant à la figure de l'entrepreneur¹⁰³.

⁹⁴ Chandler Alfred Dupont, *La main visible des managers : une analyse historique*, Paris, Economica, 1988, 635p. Traduction par Frédéric Langer de *The Visible Hand : Managerial Revolution in American Business*, Cambridge, Harvard University Press, 1977, 608p.

⁹⁵ Brelot Claude-Isabelle, Mayaud Jean-Luc, *L'industrie en sabots. La taillanderie de Nans-sous-Sainte-Anne (Doubs)*, Paris, Éditions Pauvert-Garnier, 1982, 277p. ; Petiteau Nathalie, *L'horlogerie des Bourgeois conquérants. Histoire des établissements Bourgeois de Damprichard (Doubs), 1780-1939*, Paris, Les Belles Lettres, 1994, 224p. Auraient aussi pu être cités le secteur du luxe (Bergeron Louis, *Les industries du luxe en France*, Paris, Odile Jacob, 1998, 237p.), du papier (André Louis, *Machines à papier. Innovation et transformations de l'industrie papetière en France (1798-1860)*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1996, 501p.) ou encore l'orfèvrerie (de Ferrière Marc, *Christofle : deux siècles d'aventure industrielle (1793-1993)*, Paris, Le Monde, 1995, 456p.).

⁹⁶ Citons seulement, par volonté scientifique teintée de chauvinisme lyonnais, les travaux sur le textile de Serge Chassagne : *Oberkampf. Un entrepreneur capitaliste au siècle des Lumières*, Paris, Aubier, 1980, 349p. ; *Le coton et ses patrons. France, 1760-1840*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1991, 733p.

⁹⁷ Chadeau Emmanuel, *De Blériot à Dassault. Histoire de l'industrie aéronautique en France (1900-1950)*, Paris, Fayard, 1987, 552p.

⁹⁸ Fridenson Patrick, *Histoire des usines Renault*, Paris, Éditions du Seuil, 1972, 358p. ; Schweitzer Sylvie, *Des engrenages à la chaîne. Les usines Citroën (1915-1935)*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1982, 204p.

⁹⁹ Villette Michel, Vuillermot Catherine, *Portait de l'homme d'affaires en prédateur*, Paris, La Découverte, 2005, p.2.

¹⁰⁰ Schumpeter Joseph Alois, *Théorie de l'évolution économique. Recherches sur le profit, le crédit, l'intérêt et le cycle de la conjoncture*, Paris, Dalloz, 1935 (édition originale de 1911), 589p.

¹⁰¹ Daumas Jean-Claude, « Introduction : à propos du capitalisme familial », dans Daumas Jean-Claude (dir.), *Le capitalisme familial : logiques et trajectoires, Actes de la journée d'étude de Besançon du 17 janvier 2002*, Besançon, Presses universitaires franc-comtoises, 2003, p.7.

¹⁰² Verley Patrick, *La révolution industrielle : 1760-1870*, Paris, M. Audin, 1985, 270p. et *Id.*, *L'échelle du monde. Essai sur l'industrialisation de l'Occident*, *Op. cit.*

¹⁰³ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, Paris, Hachette, 1994, 255p.

En effet, alors que leur rôle est peu à peu reconnu¹⁰⁴ – elles représentent encore le cœur de la croissance économique française au début du XX^e siècle¹⁰⁵ – et que la concentration industrielle hexagonale accuse un large retard sur ses homologues allemandes ou anglaises¹⁰⁶, les petites et moyennes entreprises connaissent ces dernières années un net regain d'intérêt chez les historiens. Longtemps « vaincues de l'histoire »¹⁰⁷, elles sont à présent parées de nouvelles vertus, souplesse et flexibilité ayant notamment permis quelques réussites sectorielles locales remarquables¹⁰⁸. Ici revient le concept de district industriel, pensé par Alfred Marshall en fin de XIX^e siècle¹⁰⁹ comme système de production dont le développement peut s'expliquer par la concentration géographique des activités. Réintroduit par les auteurs de la « Troisième Italie »¹¹⁰ dans les années 1970, cet outil est remis au goût du jour par les économistes vingt ans plus tard¹¹¹ et largement mobilisé par les historiens depuis¹¹². Dans la continuité, la « conscience de place » proposée par Rémy Cazals pour

¹⁰⁴ Audretsch David, « Small Business in Industrial Economics : the New Learning », *Revue d'économie industrielle*, vol.67, n°1, 1994, pp.21-39.

¹⁰⁵ Lescure Michel « Les petites et moyennes entreprises et l'exportation en France au XX^e siècle », dans *Le commerce extérieur français de Méline à nos jours. Colloque tenu à Bercy le 3 juin 1992*, Paris, ADHE-CHEFF, 1993, pp.97-115 ; *Id.*, *PME et croissance économique : l'expérience française des années 1920*, Paris, Economica, 1996, 350p.

¹⁰⁶ Amatori Franco, Colli Andrea, « Strategies and Structures of European Enterprise », *Revue économique*, vol.58, n°1, 2007, pp.37-57 ; Ganne Bernard, « Les PME dans le système français : heurts et malheurs et mode de gouvernance », dans Bagnasco Arnaldo, Sabel Charles (dir.), *PME et développement économique en Europe*, Paris, La Découverte, 1994, pp.137-158.

¹⁰⁷ Vernus Pierre, *Art, luxe et industrie. Bianchini Férier, un siècle de soieries lyonnaises (1888-1992)*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 2006, p.9.

¹⁰⁸ Daumas Jean-Claude, *Les territoires de la laine. Histoire de l'industrie lainière en France au XIX^e siècle*, Villeneuve d'Ascq, Presses universitaire du Septentrion, 2004, 419p. ; Le Bot Florent, Perrin Cédric, « Mobiliser l'industrie de la chaussure, mobiliser ses territoires », *Terrains & Travaux*, n°19, 2011/2, pp.205-224.

¹⁰⁹ Marshall Alfred, *Principes d'économie politique*, Paris, Girard & Brière, 1906, 2 vol., 544p. et 661p. Traduction par François Sauvaire-Jourdan et Savinien Bouyssi d'un ouvrage paru en 1890 (original accessible en ligne : <http://www.econlib.org/library/Marshall/marP.html>). Voir notamment le livre IV, chapitre X : « Industrial Organization, continued. The Concentration of Specialized Industries in Particular Localities ».

¹¹⁰ Citons seulement l'œuvre pionnière de Bagnasco Arnaldo, *Tre Italia : la problematica territoriale dello sviluppo italiano*, Bologne, Il Mulino, 1977, 255p.

¹¹¹ Becattini Giacomo, « Le district marshallien : une notion socio-économique », dans Benko Georges, Lipietz Alain (dir.), *Les régions qui gagnent : districts et réseaux, les nouveaux paradigmes de la géographie économique*, Paris, Presses Universitaires de France, 1992, pp.37-39.

¹¹² Eck Jean-François, Lescure Michel (dir.), *Villes et districts industriels en Europe occidentale, XVII^e – XX^e siècle*, Tours, CEHVI/Presses universitaires François Rabelais, 2002, 356p. ; Lescure Michel, (dir.), *La mobilisation du territoire. Les districts industriels en Europe occidentale du XVII^e au XX^e siècle. Colloque des 5 et 6 février 2004*, Paris, CHEFF, 2006, 498p. ; Daumas Jean-Claude, « Districts industriels : du concept à l'histoire », *Revue économique*, vol.58, n°1, 2007, pp.131-152 ; Daumas Jean-Claude, Lamard Pierre, Tissot Laurent (dir.), *Les territoires de l'industrie en Europe (1750-2000)*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, 2007, 472p. ; Zeitlin Jonathan, « Industrial Districts and Regional Clusters », dans Jones Geoffroy, Zeitlin Jonathan (dir.), *The Oxford Handbook of Business History*, Oxford, Oxford University Press, 2008, pp.219-243 ; Daumas Jean-Claude, Garufo Francesco, Tissot Laurent (dir.), *Histoires de territoires. Les territoires industriels en question (XVIII^e-XX^e siècles)*, Neuchâtel, Alphil/Presses universitaires suisses, 2010, 438p. ; Le Bot Florent, Perrin Cédric (dir.), *Les chemins de l'industrialisation en Espagne et en France. Les PME et le développement des territoires (XVIII^e – XXI^e siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2011, 390p.

définir l'un des éléments assurant la cohésion interne d'un groupe professionnel, apparaît comme une porte d'entrée particulièrement féconde¹¹³.

La multiplication des brasseries lyonnaises dans la première moitié du XIX^e siècle – on en compte jusqu'à près d'une trentaine simultanément en activité sous le Second Empire – fait donc écho à l'idée marshallienne affirmant que « lorsqu'une industrie a choisi une localité, il est vraisemblable qu'elle y est installée pour longtemps tant sont grands les avantages que procure à des personnes exerçant la même activité spécialisée le fait d'être à proximité immédiate les uns des autres. [...] Bientôt des industries auxiliaires naissent dans le voisinage, fournissant à l'industrie principale les instruments et les matières premières, organisant son trafic et lui permettant dans bien des cas des économies de matières »¹¹⁴. Plus que le seul district industriel, c'est même la structuration de la filière qui est ici annoncée. Nous le verrons, l'apparition progressive dans la région lyonnaise de marchands de houblons, de fabricants de levures ou de constructeurs d'appareils spécialisés confirme cette hypothèse.

Participant à ce mouvement de réhabilitation de la petite entreprise – le secteur brassicole rhodanien longtemps composé d'une multitude de petits ateliers n'en est pas moins dynamique – notre recherche s'inscrit également dans certaines tendances plus récentes redéfinissant les manières de faire de l'histoire économique : histoire des produits¹¹⁵ et de leurs consommateurs¹¹⁶, du patrimoine industriel¹¹⁷ ou encore de l'innovation¹¹⁸. Cette dernière, en faisant de la demande l'un des éléments stimulant l'offre, souligne particulièrement l'importance à accorder aux marchés, à leurs acteurs et aux stratégies mises

¹¹³ Cazals Rémy, « Pour une réflexion sur la conscience de place », dans Guillaume Pierre (dir.), *Les solidarités 2. Du terroir à l'État, Actes du colloque de Bordeaux, 20 et 21 juin 2002*, Bordeaux, Maison des sciences de l'Homme d'Aquitaine, 2003. Réflexion notamment née du travail mené par l'auteur au sujet de l'industrie de Mazamet (Tarn) : *Les révolutions industrielles à Mazamet (1750-1900)*, Paris, La Découverte, 1983, 298p.

¹¹⁴ Marshall Alfred, « Organisation industrielle : la concentration d'industries localisées dans certaines localités », traduction par J.-L. Gaffard et P.-M. Romani, *Revue française d'économie*, vol.5, n°3, 1990, pp.159-160.

¹¹⁵ Godeau Eric, *Le tabac en France de 1940 à nos jours. Histoire d'un marché*, Paris, Presses de l'Université Paris Sorbonne, 2008, 472p.

¹¹⁶ Daumas Jean-Claude, « De la production à la consommation : les logiques du marché (France, XIX^e – XX^e siècle », dans Barjot Dominique (dir.), « Où va l'histoire économique ? », *Historiens et Géographes*, n°380, 2^{ème} partie, octobre 2002, pp.167-175.

¹¹⁷ Daumas Jean-Claude (dir.), *La mémoire de l'industrie. De l'usine au patrimoine*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, 2006, 424p.

¹¹⁸ Griset Pascal, Bouvier Yves, « De l'histoire des techniques à l'histoire des innovations. Tendances de la recherche française en histoire contemporaine », *Histoire, Économie & Société*, 31^e année, 2012/2, pp.29-43 ; Tissot Laurent, « Entreprises, cheminements technologiques et innovation », *Revue économique*, vol.58, n°1, janvier 2007, pp.113-130.

en œuvre par ceux-ci. L'alimentation n'échappe pas à la règle¹¹⁹. L'industrialisation précoce de la brasserie anglaise mise en lumière par Peter Mathias fait ainsi de la bière « le premier produit de consommation de masse fabriqué dans des usines et vendu à prix fixe par un réseau de détaillants »¹²⁰. Le produit devient fruit des contraintes de l'offre (que peut faire l'agent producteur ?) mais également, et peut-être même surtout, de la demande, et donc du marché (que veut le consommateur ?).

Malgré ces nouvelles orientations, précisons néanmoins que l'histoire quantitative n'a pas pour autant disparu¹²¹ et est aujourd'hui, conciliant *micro* et *macro*, l'un des outils privilégiés de l'histoire économique régionale¹²² : rendue indispensable par l'objet même de notre travail nous ne nous priverons par conséquent pas d'allier, à l'étude des entreprises et des entrepreneurs, celle, par exemple, des flux de matières premières et de produits finis – orge, houblon, bière fabriquée et bière vendue. Alors que « faire l'histoire des marchés de produits est un beau chantier encore peu défriché »¹²³, il reste d'autant plus à dire – pour ne pas dire à goûter – lorsqu'il s'agit d'alimentation.

Une histoire sociale fine et réticulaire

« Pas l'homme, pas l'homme encore une fois, jamais l'homme ; les sociétés humaines, les groupes organisés, voilà l'objet de l'histoire. »¹²⁴

Qu'elles soient grandes ou petites, fortement capitalisées ou non, internationales ou régionales, derrière les entreprises et les biens qu'elles produisent se cachent des hommes.

¹¹⁹ Douard Alain, Williot Jean-Pierre (dir.), *Histoire des innovations alimentaires : XIX^e et XX^e siècles*, Paris, L'Harmattan, 2007, 300p.

¹²⁰ Verley Patrick, « La révolution industrielle anglaise : une révision (note critique) », *Anales, Économies, Sociétés, Civilisations*, 46^e année, n°3, 1991, p.749.

¹²¹ Hautcoeur Pierre-Cyrille., « Entre Micro et Macro, quelle place pour le quantitatif en histoire économique ? », dans Barjot Dominique (dir.), « Où va l'histoire économique ? », *Op. cit.*, pp.139-146.

¹²² Hau Michel, « L'histoire économique régionale », dans Barjot Dominique (dir.), « Où va l'histoire économique ? », *Op. cit.*, pp.147-155. L'Alsace, dont la remarquable performance économique entre 1815 et 1939 repose sur un développement industriel supérieur à la moyenne et une pluralité d'activités dynamiques, est généralement pris en exemple. Le Rhône et dans son sillage la région Rhône-Alpes, nous intéressant directement dans le cas présent, pourraient également être cités.

¹²³ Mayaud Jean-Luc, Verley Patrick, « Nouvelles approches en histoire économique », *Revue d'histoire du XIX^e siècle*, n°23, 2001/2, p.18.

¹²⁴ Mots de Lucien Febvre repris par Ernest Labrousse et cités par Caron François, « Introduction générale. De Saint-Cloud à Ulm », dans Charle Christophe (dir.), *Histoire sociale, histoire globale?*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, 1993, p.14.

Spécialiste de la question du pain, Steven Kaplan a déjà fait le constat de l'impérieuse nécessité de raisonner à de multiples échelles et selon diverses perspectives : « J'avais compris que pour pouvoir parler du pain, je devais parler de la farine, et pour parler de celle-ci, je devais connaître le blé. J'ai donc publié sur le commerce des grains, sur la meunerie et les moulins, sur la mouture, sur les boulangers comme groupe social, sur la boulangerie comme pratique technique »¹²⁵. Dans cet esprit, étudier les brasseries participant à la croissance du secteur dans le Rhône nous mène tout naturellement à interroger les individus à la tête de celles-ci.

Qu'est-ce qu'un brasseur ? De tous temps les dictionnaires se sont montrés évasifs et, aujourd'hui, il reste une « personne qui fabrique de la bière ou en vend en gros »¹²⁶. Bien qu'il gomme certaines spécificités locales, Philippe Voluer précise quelque peu la définition en qualifiant le métier de brasseur de « métier de culture et de tradition qui a marqué les hommes, les paysages et les arts »¹²⁷. Mais encore ? Qui sont ces hommes ? Comment en sont-ils arrivés à pratiquer cette activité ? Pourquoi ? Dans quelles conditions exercent-ils ? Comment se matérialisent les sociabilités de ces individus ? En somme, quelles sont ces marques laissées sur « les hommes, les paysages et les arts » ?

À l'instar de son homologue économique, l'histoire sociale s'est longtemps faite *macro* et sérielle, cette approche symbolisant « l'affirmation du statut scientifique » de la discipline¹²⁸. Dans la lignée des travaux de Camille-Ernest Labrousse, l'heure est alors à la construction de groupes sociaux que l'on veut homogènes (fermiers, ouvriers, propriétaires, bourgeois). Si ce sont « les rapports entre l'économique, le social et le mental » qui doivent être étudiés et que le deuxième, « avec tout son poids », doit être placé au centre¹²⁹, la preuve serait dans les chiffres et les grands ensembles et nulle part ailleurs. Activité professionnelle, fortune, ou statut définissent seuls les hommes, l'individuel, l'unique, l'accidentel, s'effaçant

¹²⁵ Kaplan Steven, *La France et son pain. Histoire d'une passion*, Paris, Albin Michel, 2010, pp.11-12.

¹²⁶ *Le Nouveau Petit Robert de la Langue Française 2010*, article « brasseur », [en ligne]. Pour Maurice Block « la désignation de brasseur est applicable à tous ceux qui, par un procédé quelconque, font de la bière ou une boisson vendue comme bière » (Block Maurice, *Dictionnaire de l'administration française*, Paris, Veuve Berger-Levrault et Fils, 1856, p.207). William Duckett et Gilbert-Urbain Guillaumin considèrent pour leur part la brasserie comme « le lieu où se fabrique la bière [et] le brasseur [comme] celui qui se livre à cette fabrication » (Duckett William (dir.), *Dictionnaire de la conversation et de la lecture – Supplément offrant le résumé des faits et des idées de notre temps, Tome Premier*, Paris, Firmin Didot, 1864, p.655 et Guillaumin Gilbert-Urbain (dir.), *Dictionnaire du commerce et des marchandises, contenant tout ce qui concerne le commerce de terre et de mer*, Tome Deuxième, Paris, Victor Lecou éditeur, 1852, p.357).

¹²⁷ Voluer Philippe, *Le grand livre de la bière en Alsace*, *Op. cit.*, p.7.

¹²⁸ Borghetti Maria Novella, « Histoire quantitative, histoire sérielle », dans Delacroix Christian, Dosse François, Garcia Patrick, Offenstadt Nicolas (dir.), *Historiographies. Concepts et débats, I*, Paris, Gallimard, 2010, p.414.

¹²⁹ Labrousse Camille-Ernest, « Introduction », dans *L'histoire sociale, sources et méthodes. Colloque de l'École Normale Supérieure de Saint-Cloud. 15-16 mai 1965*, Paris, Presses universitaires de France, 1967, pp.4-5.

au profit du collectif, du répétitif, du global. L'infléchissant malgré tout, c'est dans cette tendance que s'inscrit Adeline Daumard : son étude de la bourgeoisie parisienne¹³⁰, bien que conservant une catégorisation appelée à devenir artificielle, marque un tournant méthodologique majeur sur lequel nous reviendrons. Plus proche de nos préoccupations, l'apport de Pierre Léon et son intérêt pour l'histoire économique et sociale de la région lyonnaise est à relever¹³¹.

Suivant le processus déjà observé, les années 1970-1980 sont celles de la remise en cause des pratiques historiennes. C'est l'« histoire au ras du sol »¹³² de Jacques Revel, c'est la micro-histoire d'inspiration italienne¹³³. Les individus, leurs identités, leurs stratégies d'évolution dans le monde social, leurs dits et ressentis deviennent objets d'étude à part entière. Biographies, récits de vie et cheminements de carrières sont retracés¹³⁴. « Contre l'apposition sur les acteurs de cadres de références extérieurs [est privilégiée] l'expérience vécue, les points de vue et les pratiques des acteurs »¹³⁵. Mais si ces usages impliquent une attention toute particulière à l'égard des sources et de la manière dont elles sont produites, si l'histoire sociale se fait fine et remet en cause l'homogénéité de groupes sociaux, elle montre ses limites par l'absence du collectif, du réticulaire.

D'où le développement, usage particulièrement répandu ces dernières années, de la prosopographie, entendue comme l'étude des caractéristiques communes d'un groupe d'acteurs par la mise en rapport de la vie de chacun ; et ce afin d'interroger et de saisir les logiques présidant à la constitution dudit groupe, celles régissant son fonctionnement interne comme ses rapports externes¹³⁶. Pour ce faire sont compilées un maximum d'informations concernant chaque membre du groupe : naissance, vie, mort, famille, origines sociales, positions économiques acquises ou héritées, lieux de vie, religion, loisir, *etc.* Là est le cœur de notre démarche en ce qui concerne les individus¹³⁷. Plutôt que de chercher à faire figurer au

¹³⁰ Daumard Adeline, *La bourgeoisie parisienne de 1815 à 1848*, Paris, S.E.V.P.E.N., 1963, 670p.

¹³¹ Léon Pierre, « La région lyonnaise dans l'histoire économique et sociale de la France. Une esquisse (XVI^e – XX^e siècles) », *Revue historique*, 1967 (1), pp.31-62.

¹³² Revel Jacques, « L'histoire au ras-du-sol », dans Levi Giovanni, *Le pouvoir au village. Histoire d'un exorciste dans le Piémont du XVII^e siècle*, Paris, Gallimard, 1989, pp.I-XXXIII.

¹³³ Ginzburg Carlo, Poni Carlo, « La micro-histoire », *Le Débat*, n°17, 1981, pp.133-136 ; Revel Jacques, « Micro-analyse et construction du social », dans Revel Jacques (dir.), *Jeux d'échelles. La micro-analyse à l'expérience*, Paris, Gallimard, 1996, pp.15-36.

¹³⁴ Levi Giovanni, « Les usages de la biographie », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, vol.44, n°6, 1989, pp.1325-1336.

¹³⁵ Offenstadt Nicolas, *L'historiographie*, Paris, Presses universitaires de France, 2011, p.90.

¹³⁶ Stone Lawrence, « Prosopography », *Daedalus*, 1971, vol.100, n°1, p.46.

¹³⁷ Se reporter aux premières pages de notre chapitre V pour une description plus fine de la méthode employée.

Panthéon des célèbres inconnus aux côtés de Menocchio¹³⁸ ou de François Pinagot¹³⁹ un et un seul brasseur, c'est l'ensemble du groupe – plus que de la profession, leurs familles devant elles aussi être considérées – que nous interrogeons.

Comme nous avons déjà pu le souligner concernant les unités de production en elles-mêmes, les dictionnaires et travaux de prosopographie entrepreneuriale en tout genre, s'ils permettent d'éclairer les comportements sociaux comme les stratégies patrimoniales et démontrent l'interdépendance entre histoire familiale et histoire de l'entreprise, sont très largement centrés sur le grand patronat, notamment pour d'évidentes raisons de sources¹⁴⁰. Il ne s'agit ici ni de prosopographie des élites¹⁴¹ – qu'elles soient économiques, sociales ou politiques – ni de prosopographie ouvrière¹⁴², mais de celle d'un groupe apparaissant au premier regard comme appartenant à ce « monde des petits » en construction dans le second XIX^e siècle¹⁴³. C'est dans cet esprit d'une approche résolument sociale de l'économie que se place notre travail. S'il nous est indispensable de brosser l'histoire quantitative¹⁴⁴ de la bière en France et dans le Rhône au XIX^e siècle, ce n'est que pour mieux descendre ensuite au niveau des entreprises puis de l'individu.

Qui sont ces brasseurs, artisans ou industriels, petits entrepreneurs ou capitaines d'industrie, classe laborieuse, moyenne, ou bourgeoise ? Se pose un évident problème de définition : où les situer ? Appartiennent-ils à la « classe vraiment moyenne en tout sens », à ces « médiocrités actives » moquées par Michelet¹⁴⁵ ? À ces classes inertes, tiraillées entre

¹³⁸ Domenico Scandella dit Menocchio, nom du meunier du Frioul (Italie) jugé et exécuté pour hérésie par l'Inquisition et passé à la postérité sous la plume de Carlo Ginzburg en 1976. Pour la traduction française : Ginzburg Carlo, *Le fromage et les vers : l'univers d'un meunier du XVI^e siècle*, Paris, Flammarion, 1980, 220p.

¹³⁹ Sabotier de l'Orne dont Alain Corbin a retracé la vie en 1998. Corbin Alain, *Le monde retrouvé de Louis-François Pinagot. Sur les traces d'un inconnu (1798-1876)*, Paris, Flammarion, 1998, 336p.

¹⁴⁰ Pensons au récent Daumas Jean-Claude (dir.), *Dictionnaire historique des patrons français*, Paris Flammarion, 2010, 1613p. ou à la série des *Patrons du Second Empire*, que nous aurons l'occasion d'évoquer plus en détails.

¹⁴¹ Charle Christophe, Nagle Jean, Perrichet Marc, Richard Michel, Woronoff Denis, *Prosopographie des élites françaises, XVI^e – XX^e siècles. Guide de recherche*, Paris, Éditions du CNRS, 1980, 178p.

¹⁴² Outre l'évidence et le gigantesque chantier encore à l'œuvre du « Maitron », pensons à Chassagne Serge, « La mobilité des ouvriers qualifiés de l'indiennage (1760-1860) », dans Gayot Gérard, Minard Philippe (dir.), *Les ouvriers qualifiés de l'industrie (XVI^e – XX^e siècles). Formation, emploi, migrations*, Revue du Nord, Hors-série n°15, 2001, pp.65-81 ; ou Brelot Claude-Isabelle, « Prosopographie des horlogers suisses à Besançon (1793-1914) », dans Mayaud Jean-Luc, Henry Philippe (dir.), *Horlogeries. Le temps de l'histoire*, Besançon, Annales Littéraires de l'Université de Besançon, 1995, pp.115-130.

¹⁴³ Charle Christophe, *Histoire sociale de la France au XIX^e siècle*, Paris, Le Seuil, 1991, pp.180-187.

¹⁴⁴ Comme préconisé par Pierre Léon pour la région Rhône-Alpes il y a maintenant bien longtemps : Léon Pierre, « Un projet : l'étude quantitative de la croissance dans une région dominante de l'ensemble économique français : la région lyonnaise (1815-1967) », *Bulletin du Centre d'Histoire économique et sociale de la région lyonnaise*, 1969/3, pp.21-38.

¹⁴⁵ « La Révolution qui montait amenait à la puissance ces médiocrités actives. La classe moyenne, bourgeoise, dont la partie la plus inquiète s'agitait aux Jacobins, avait son avènement. Classe vraiment moyenne en tout sens,

crainte de déclassement et espoir de promotion sociale, appelées à disparaître parce que victimes de la concurrence capitaliste ? N'est-ce d'ailleurs pas ce qui arrivera, les nouvelles réalités de l'activité brassicole en fin de XIX^e siècle témoignant de la redéfinition complète de cette profession ? D'où, le « mépris » longtemps adressé à toute cette partie de la société française par les historiens préférant interroger le monde ouvrier ou, à l'opposé, celui des élites. L'entre-deux, inconfortable, plus insaisissable, n'apparaît pas digne d'intérêt. Longtemps, lorsqu'il est abordé, il ne l'est que dans ses dimensions économiques (niveaux de fortunes et dimension des patrimoines¹⁴⁶) ou en tant que marge de l'une ou de l'autre des deux classes évoquées plus haut, supérieure pour l'une, inférieure pour l'autre. Pourtant, la différence de considération entre cette attitude et celle des politiques contemporaines, faisant de ces classes moyennes le centre de leur attention, interpelle : reconnaissant leur rôle social et politique, trouvant dans l'expression d'un certain respect de l'ordre établi un équilibre salubre, les pouvoirs publics multiplient les précautions économiques destinées à protéger les « petits » face à la concurrence des gros. À la négative léthargie répond la positive stabilité. Dans la première moitié du siècle, la petite entreprise – boutiquiers, artisans, commerce de détail – constitue le socle, l'essentiel de ces classes moyennes. L'essor des services, appelés à devenir le fameux « tertiaire », bouleverse la donne dans le second XIX^e siècle. Comment situer les brasseurs dans cette évolution de société ?

La nécessité de s'intéresser à ces parcours de vie apparaît d'autant plus indispensable si l'on prend en considération certains travaux de sociologie économique. Mark Granovetter et sa théorie de l'encastrement l'ont démontré¹⁴⁷ : les relations économiques et marchandes se doublent systématiquement de relations moins formelles, plus individuelles, les unes entretenant les autres et réciproquement. L'action entrepreneuriale ne dépend pas forcément de seuls critères économiques ou rentabilité et efficacité seraient reines¹⁴⁸. Impossible dans

moyenne de fortune, d'esprit, de talent. Le grand talent était rare, plus rare l'invention politique, la langue fort monotone, toujours calquée sur Rousseau », dans Michelet Jules, *Histoire de la Révolution française, Tome Deuxième*, Paris, Chamerot, 1847, p.437.

¹⁴⁶ Nous ne pouvons faire l'économie de citer Léon Pierre (dir.), *Géographie de la fortune et structures sociales à Lyon au XIX^e siècle (1815-1914)*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1974, 440p. Toujours concernant ces fortunes : Daumard Adeline (dir.), *Les fortunes françaises au XIX^e siècle, Enquête sur la répartition et la composition des capitaux privés à Paris, Lyon, Lille, Bordeaux et Toulouse d'après l'enregistrement des déclarations de succession*, Paris et La Haye, Mouton, 1973, 603p.

¹⁴⁷ Granovetter Mark, « Economic Action and Social Structure : the Problem of Embeddedness », *American Journal of Sociology*, vol.91, n°3, 1985, pp.481-510; *Id.*, *Le marché autrement. Les réseaux dans l'économie*, Paris, Desclée de Brouwer, 2000, 238p.

¹⁴⁸ Son analyse des réseaux et relations entretenus par Samuel Insull, bras droit de Thomas Edison, et leur incidence sur les choix technologiques faits par l'industrie électrique américaine au tournant des XIX^e et XX^e siècles, est en ce sens révélatrice : McGuire Patrick, Granovetter Mark, Schwartz Michael, « Thomas Edison and the Social Construction of the Early Electricity Industry in America », dans Swedberg Richard (dir.), *Explorations in Economic Sociology*, New-York, Russell Sage Foundation, 1993, pp.213-246.

ces conditions d'espérer pouvoir rendre compte des dynamiques sectorielles d'une industrie brassicole en construction sur l'espace d'un siècle sans chercher à pénétrer plus directement les vies et réalités de ses acteurs. L'histoire de l'entreprise se doit d'être sociale. Poussant ce raisonnement, elle se doit également d'être culturelle : tandis que le rôle du capital symbolique dans la définition de l'identité propre à chaque groupe a déjà maintes fois été souligné¹⁴⁹, choix alimentaires¹⁵⁰, usages récréatifs¹⁵¹ ou manières de se dire et de se montrer¹⁵² constituent autant d'éléments que doit considérer le chercheur soucieux de s'affranchir de paradigmes d'une histoire économique et sociale trop largement sériels¹⁵³. Les apports de la sociologie, largement bourdieusienne¹⁵⁴, apparaissent alors incontournables. Plus que dans le seul atelier, c'est « de la cave au grenier »¹⁵⁵ que nous suivrons les acteurs d'un siècle de révolutions brassicoles rhodaniennes.

Sources et méthodes de l'enquête

« L'histoire comme science sociale est un rationalisme critique qui consiste à répondre aux questions que l'on se pose. [...] Faire des sciences sociales ne consiste donc pas à trouver la vérité, mais à dire du vrai, en construisant un raisonnement, en administrant la preuve, en formulant des énoncés dotés d'un maximum de solidité et de pertinence explicative »¹⁵⁶.

Si la ville de Lyon et son aire d'influence, délimitée pour des questions d'ordre pratique (recueil des sources notamment) au département du Rhône, représentent un classique

¹⁴⁹ Citons seulement les travaux de Claude-Isabelle Brelot quant à l'identité nobiliaire : Brelot Claude Isabelle, *La noblesse réinventée. Nobles de Franche-Comté de 1814 à 1870, Tome 1 : Restaurations et reconversions ; Tome 2 : De la tradition à l'innovation, Restaurations et reconversions*, Paris, Les Belles Lettres, 1992, 1147p.

¹⁵⁰ Voir les pistes évoquées plus haut et, plus largement, notre bibliographie.

¹⁵¹ Corbin Alain (dir.), *L'avènement des loisirs (1850-1960)*, Paris, Aubier, 1995, 471p.

¹⁵² Perrot Philippe, *Les dessus et les dessous de la bourgeoisie. Une histoire du vêtement au XIX^e siècle*, Paris, Fayard, 1981, 344p.

¹⁵³ Poirrier Philippe (dir.), *L'histoire culturelle : un "tournant mondial" dans l'historiographie ?*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2008, 198p.

¹⁵⁴ Bourdieu Pierre, « Les stratégies matrimoniales dans le système de reproduction », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisation*, vol.27, n°4-5, juillet 1972, pp.1105-1127 ; *Id.*, *Le sens pratique*, Paris, Éditions de Minuits, 1980, 475p. ; *Id.*, « L'anatomie du goût », *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol.2, n°5, octobre 1976, pp.2-81.

¹⁵⁵ Vovelle Michel, *De la cave au grenier : un itinéraire en Provence au XVIII^e siècle : de l'histoire sociale à l'histoire des mentalités*, Québec, S. Fleury, 1980, 481p.

¹⁵⁶ Jablonka Ivan, *L'histoire est une littérature contemporaine. Manifeste pour les sciences sociales*, Paris, Éditions du Seuil, 2014, Chapitre VII, pp.161 et suivantes.

cadre géographique pour une étude sectorielle se voulant régionale, les bornes chronologiques choisies sont elles plus originales. Est ainsi considéré un long XIX^e siècle prenant sa source dans les dernières décennies de l’Ancien Régime et s’étirant jusqu’à la Première Guerre mondiale. En amont, alors que les bornes symboliques que sont la révolution de 1789 ou la suppression des corporations de 1791 auraient pu être mobilisées, les réalités de l’activité brassicole locale et sa genèse dans la seconde moitié du XVIII^e siècle en ont décidé autrement. Quand les traces antérieures de l’usage de la bière à Lyon sont pour le moins faméliques, Anne Montenach affirme qu’au XVII^e siècle « la bière reste peu consommée et les marchands de bière sont rares »¹⁵⁷, chercher à comprendre les modalités selon lesquelles s’est développée une activité de l’artisanat vers l’industrie sans prendre en compte les profils et les motivations des individus à l’origine de son apparition nous a rapidement semblé peu pertinent.

En aval se trouve l’année 1914. Communément, le début de premier conflit mondial est considéré comme une radicale rupture d’avec l’ordre ancien : rupture économique, parce que marquant la fin d’une phase de croissance amorcée dès la fin des années 1890, rupture politique avec la disparition de l’équilibre des puissances jusque là si cher aux pays européens, rupture sociale enfin avec les conséquences humaines et morales qu’implique un tel évènement. Concernant la bière à Lyon et l’industrie brassicole rhodanienne dans son ensemble, cette date marque la fin d’un cycle de prospérité : le produit en lui-même semble avoir perdu sa réputation et le nombre de brasseries, stable depuis 1896, reste largement inférieur à celui observé au milieu du siècle. La maturité, même transitoire, du secteur est indéniable. Les conséquences du contexte guerrier – mobilisation des hommes désertant par conséquent les usines, réquisition des matières premières (orge pour l’alimentation des troupes et populations, cuivre des cuves pour l’industrie de l’armement), baisse de la consommation des produits n’étant pas considérés comme de première nécessité *etc.* – ont par ailleurs une très forte incidence sur l’ensemble de la profession : si le comportement des brasseries françaises durant les hostilités mériterait une étude à part entière certainement passionnante, là n’est pas l’objet de notre travail.

Comme le laissent entendre les développements précédents, notre étude se situe à la croisée des chemins historiographiques. Elle doit par conséquent revêtir diverses dimensions.

¹⁵⁷ Montenach Anne, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle : l’économie du quotidien*, Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 2009, p.173.

À l'étude de l'objet « bière » et de ses caractéristiques locales (nature, consommation, production), qu'il conviendra d'étudier parallèlement à l'échelle nationale de manière à ne pas s'enfermer dans la ville de Lyon et le département du Rhône, doit s'ajouter celle du personnage, le brasseur, et de ses environnements professionnel et personnel. Comme le dit Sylvie Schweitzer, cette approche des lieux et des acteurs d'une industrialisation à l'œuvre permet d'appréhender « à la fois les entrepreneurs et leurs réseaux familiaux et financiers, leurs comportements “paternalistes”, les usines, le bâti, les machines, mais aussi les procédés de fabrication, et l'ensemble de la main-d'œuvre [...] ». Ces études mettent en lumière la place de l'usine dans le tissu économique mais aussi ses rapports avec l'État et la construction des hiérarchies sociales »¹⁵⁸. Le groupe brasseur doit par conséquent à son tour être interrogé et ce dans ses diverses dimensions : matérielles, donc spatiales, immatérielles, donc sociales.

L'objectif ici poursuivi est de s'intéresser à l'entreprise artisanale, à son évolution à l'état d'industrie, aux logiques ayant présidé à cette transformation, le tout étant vu au prisme de l'étude d'un groupe social. Ces multiples desseins se nourrissant d'une pluralité d'approches rendent indispensable le recours à des sources diverses et variées, seul moyen de voyager à travers les logiques du produit, des entreprises les manufacturant et des hommes les produisant. Nos réflexions, interrogations et lectures diverses nous ont naturellement conduit à diriger nos recherches dans trois directions distinctes.

La première concerne la boisson elle-même et découle directement du constat faisant de la « bière de Lyon » un produit particulier. Il s'agira en premier lieu de questionner les réalités brassicoles lyonnaises et rhodaniennes du XIX^e siècle (chapitre I) par la mobilisation d'un important appareil statistique (données de l'octroi et enquêtes statistiques diverses en tête) et la lecture des ouvrages et traités théoriques publiés par les contemporains au sujet de cette boisson. Contrairement à l'image généralement véhiculée, boit-on entre Rhône et Saône, en plus du vin, de la bière ? Qu'a de particulier la production locale ? Est-ce sa composition ? La recette employée ? Les méthodes de fabrication ? Cette « bière de Lyon » est-elle alors, comme le laissent penser certains écrits, un produit reconnu et apprécié comme tel ou annonce-t-elle déjà un mouvement de patrimonialisation du vivant particulièrement fort aujourd'hui ?¹⁵⁹

¹⁵⁸ Schweitzer Sylvie, « Lieux et acteurs de l'industrialisation, XVIII^e-XX^e siècles », *Cahiers d'histoire*, 44-1, 1999, [en ligne].

¹⁵⁹ Bérard Laurence, Marchenay Philippe, « Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences », dans Poulot Dominique (dir.), *Patrimoine et modernité*, Paris, L'Harmattan, 1998, pp.159-170.

Avec le produit vient la question du marché, de ses variables et de son contrôle, qu'il s'agisse d'encadrement fiscal – qui dit alcool dit imposition – ou de régulation des nuisances (chapitre II). C'est ici le rôle d'une activité passant en quelques décennies du monde de l'artisanat à la grande industrie dans la construction d'une métropole, voire d'un département, qui deviendra la cible de notre analyse. Quelle place pour ses acteurs ? Victimes expiatoires que l'on taxe d'une main et que l'on déplace au gré des volontés politiques et des projets d'aménagement de l'espace de l'autre ou agents à part entière d'un siècle de bouleversements sachant faire entendre leur(s) voix et défendre leur(s) intérêt(s) ? Quelles conséquences sur le paysage¹⁶⁰ et l'environnement pour ces « batailles de l'hygiène »¹⁶¹ d'autant plus intenses que s'affirment croissance démographique et urbanisation ? Permettant de répondre partiellement à ces interrogations, nombreuses sont les traces des discussions ayant cours à l'échelon municipal entre une profession précocement organisée et les autorités locales : réglementation des conditions d'exercice, mise en place de systèmes d'abonnement visant à institutionnaliser la taxation ou pratiques frauduleuses et répression de celles-ci sont autant de manifestations de rapports souvent tendus, parfois conflictuels, dont les archives rendent compte. Surtout, sources précieuses pour l'historien de l'environnement restant trop peu exploitées dans le cas lyonnais, les dossiers relatifs à la législation sur les établissements insalubres, incommodes ou dangereux conservés aux Archives Départementales du Rhône – les brasseries sont concernées du fait, principalement, des fumées et odeurs qu'elles produisent – seront largement convoqués. Laissant tout à la fois à voir la nature des nuisances brassicoles, l'attitude des riverains à leur égard et les différentes stratégies adoptées par les pouvoirs publics chargés de gérer cette question d'autant plus complexe qu'évoluent les techniques et l'industrialisation des procédés de fabrication, ces documents sont aujourd'hui encore loin d'avoir livré la totalité de leur substance.

Partis d'une boisson, nous voilà arrivés aux agents de sa production, les brasseries. Notre deuxième axe de travail ambitionne d'emmener le lecteur vers les unités de production en elles-mêmes et ce afin de comprendre comment ce secteur agro-alimentaire, initialement composé d'une multitude de petites unités de production à la durée de vie souvent éphémère, passe en moins d'un siècle de l'état d'activité artisanale géographiquement cloisonnée à celui d'industrie opérant sur un marché débordant des seules frontières nationales. Alors que cette

¹⁶⁰ Guillerme André, Jigaudon Gérard, Lefort Anne-Cécile, *Dangereux, insalubres et incommodes. Paysages industriels en banlieue parisienne*, Seyssel, Champ Vallon, 2004, p.64.

¹⁶¹ Frioux Stéphane, *Les batailles de l'hygiène. Villes et environnement de Pasteur aux Trente Glorieuses*, Paris, Presses universitaires de France, 2013, 388p.

période est en France celle des révolutions urbanistiques et industrielles, ce sont les relations entretenues entre ces deux dynamiques que nous interrogerons. Il faut avant tout compter et situer : ce sera l'objet de notre chapitre III. Ayant en premier lieu consulté les guides, annuaires et autres indicateurs locaux, nous chercherons à savoir où sont situées les brasseries lyonnaises au XIX^e siècle. En ville, intégrées au maillage urbain, où en périphérie, clairement refoulées vers la marge¹⁶² du fait de leur caractère insalubre ? Qu'en est-il de ces mêmes établissements dans le reste du département ? Concrètement, comment se matérialisent ces espaces ? Petits ateliers confidentiels dans l'arrière-cour d'un immeuble ou bâtiments à part entière, dont l'activité marque et se remarque ? Après avoir observé les progressives mutations structurelles d'un secteur notamment matérialisées par le passage de pratiques empiriques à des opérations rationalisées dans lesquelles le poids de la science et de la technique s'accroît année après année, ce sont les modalités d'une révolution industrielle protéiforme qui seront questionnées. Parallèlement à une plus classique histoire entrepreneuriale, voilà la porte de l'histoire des techniques¹⁶³, déjà entrebâillée lorsqu'il a été question des spécificités du produit, largement ouverte.

Dans la continuité, c'est sur la précoce construction d'une filière brassicole que notre chapitre IV s'attardera. À l'étude de la multiplication des acteurs et de la segmentation des opérations de fabrication s'ajoutera celle des nouvelles logiques du marché de la bière contraignant les brasseries rhodaniennes à adapter leurs réseaux d'affaires (d'approvisionnement comme de distribution), leurs stratégies commerciales et leurs systèmes de formation et de recrutement. Conformément à notre objectif initial d'étudier la profession de brasseur « en société », les relations que celle-ci entretient vers l'extérieur et les rapports que ses membres cultivent entre eux seront également analysés : organisation et syndicalisme brassicoles apparaissent alors comme de fertiles terrains d'étude¹⁶⁴ n'empêchant pas pour autant de pénétrer directement l'atelier et l'usine. Si « la plupart des travaux en histoire des entreprises ont un contenu essentiellement qualitatif [et qu'inversement] les quelques travaux à caractère plus “englobant” ont souvent un contenu essentiellement statistique, sans référence

¹⁶² Merriman John, *Aux marges de la ville. Faubourgs et banlieues en France, 1815-1870*, Paris, Seuil, 1994, 399p.

¹⁶³ Beltran Alain, Griset Pascal, *Histoire des techniques aux XIX^e et XX^e siècles*, Paris, Armand Colin, 1990, 190p.

¹⁶⁴ Fraboulet Danièle, Druelle-Korn Clotilde, Vernus Pierre (dir.), *Les organisations patronales et la sphère publique : Europe, XIX^e et XX^e siècles*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, 339p.

aux “études de cas” qui constituent pourtant le cœur »¹⁶⁵ de la discipline, nous avons cherché, dans la mesure du possible, à ne pas faire ce choix.

La question des sources est ici épineuse. Le caractère artisanal de la majorité des créations, les crises économiques successives et l’arrêt progressif des activités des brasseries survivantes aboutissant à la fin des années 1960 à la totale disparition de l’industrie brassicole dans le Rhône expliquent qu’aucune archive d’entreprise ne nous soit parvenue¹⁶⁶. Conséquence de l’évolution d’un secteur fortement concentré dans les premières décennies du XX^e siècle, rares sont d’ailleurs les établissements de l’hexagone ayant fait montre d’une volonté de conservation de leur histoire¹⁶⁷. Dans le cas de Lyon, si quelques cartons et documents concernant la Brasserie Georges existaient encore¹⁶⁸, les consulter nous a été impossible. Rapidement s’est donc imposée à nous la nécessité de faire mentir Bertrand Gille affirmant dès 1952 qu’« on ne saurait faire un travail valable sans recourir [...] aux documents qui émanent des unités même de production, c’est-à-dire aux archives des entreprises »¹⁶⁹. Il nous a fallu rassembler les miettes, mettre en perspectives, faire parler et communiquer entre eux des documents divers aux origines parfois improbables. Outre la classique série 6U et ses actes de création, dissolution ou faillite¹⁷⁰ de sociétés, dépouillée de la manière la plus exhaustive possible, nous renseignant sur le fonctionnement des entreprises

¹⁶⁵ Asselain Jean-Charles, « Histoire des entreprises et approches globales. Quelles convergences ? », *Revue économique*, vol.58, n°1, janvier 2007, pp.162-163.

¹⁶⁶ Voir l’inventaire alors exhaustif des archives d’entreprises en Rhône-Alpes publié sous la direction de François Robert en 1993/1994. Aucune mention de brasserie n’y figure : Robert François, *Les archives d’entreprises en Rhône-Alpes aux XIX^e, XX^e siècles. Guide documentaire. Tome 1 : Les services d’Archives publics*, Lyon, PPSH, Les Chemins de la Recherche n°14, 1993, 486p. et Robert François, *Les archives d’entreprises en Rhône-Alpes aux XIX^e, XX^e siècles. Guide documentaire. Tome 2 : Hors services d’Archives publics*, Lyon, PPSH, Les Chemins de la Recherche n°25, 1994, 480p.

¹⁶⁷ Les Archives Nationale du Monde du Travail de Roubaix ne détiennent qu’un seul et unique fonds, celui de la brasserie lilloise Delahaye. Alors que les grands groupes brassicoles actuels contrôlent savamment leur image et n’ouvrent leurs archives qu’avec prudence (pensons aux multiples publications du groupe Kronenbourg et notamment à l’ouvrage *Kronenbourg depuis 1664*, Paris, Le Cherche-Midi, 2014, 189p. publié sur commande de la brasserie elle-même pour fêter son 350^e anniversaire par Philippe Voluer, Nathalie Courtois et Astrid Éliard), les formidables archives de la brasserie « La Lorraine » mobilisées par Julien Brault dans son mémoire de maîtrise évoqué plus haut représentent à cet égard une exception notable dont, ne nous en cachons pas, nous demeurons aujourd’hui encore relativement envieux. Un important travail de recherche, de recension et de conservation des archives de l’industrie brassicole française reste donc à faire : largement distendu – pour ne pas dire rompu – le lien entre les entreprises elles-mêmes et les acteurs culturels se doit d’être renoué pour valoriser ce patrimoine à sa juste valeur.

¹⁶⁸ Chimère après laquelle nous avons longtemps couru, les descendants de Jean Georges Hoffherr détiendraient quelques éléments. Si ces sources sont ponctuellement mobilisées dans l’ouvrage consacré à cet établissement évoqué plus tôt, si Bernadette Angleraud nous a confirmé leur existence, nous n’avons pu, malgré de répétées tentatives, y accéder.

¹⁶⁹ Gille Bertrand, « Les archives d’entreprises », *Revue historique*, n°208, 1952, p.186.

¹⁷⁰ La faillite est pour l’historien le « moment unique, bien que tardif, de voir apparaître l’entrepreneur individuel, et derrière lui se manifester l’entreprise personnelle pour les besoins de la procédure » : Jobert Philippe, Chevailler Jean-Claude, « La démographie des entreprises en France au XIX^e siècle. Quelques pistes », *Histoire, économie et société*, 5^{ème} année, n°2, 1986, p.237.

en elles-mêmes (ampleur et origine des capitaux impliqués, raisons sociales adoptées, statuts déterminant les modalités de l'activité), nombreuses ont été les archives municipales, départementales et nationales mobilisées. Comptes-rendus de séances de conseils municipaux durant lesquelles est discuté le cas des brasseries de la ville, rapports et palmarès de compétitions auxquelles concourent ces dernières, presse générale et professionnelle, documentation relative à la constitution et la surveillance de syndicats créés dès le Second Empire...les entrées sont plurielles. Qu'il nous soit également permis ici une certaine liberté méthodologique passant par la coopération avec les amateurs éclairés évoqués plus tôt dont la passion, le dynamisme et la volonté de reconstruire pierre après pierre une histoire oubliée force l'admiration. Impossible pour nous de ne pas évoquer le rôle joué par Michel Rimet, Jean-Pierre Mayoud et quelques autres qui, en nous accueillant dans la grande famille du *Lyon Cervoise Club*, nous ont apporté contacts, savoirs, sources de première et de seconde mains et, plus important, matière à réflexion. Loin d'être original, ce recours aux archives privées disséminées aux quatre vents, ni déposées dans quelque dépôt institutionnel ni conservées par les entreprises ou leurs descendants eux-mêmes, s'avère indispensable pour bien des chercheurs s'intéressant à la question brassicole. Si ces matériaux, bien souvent rassemblés avec patience des années durant par des collectionneurs avertis, sont évidemment à considérer avec l'œil critique qu'exige l'Histoire, il serait regrettable de s'en priver par principe. Comme l'affirmait déjà il y a quelques années l'historien américain David M. Fahey, « "non-académique" ne signifie pas forcément de qualité médiocre »¹⁷¹.

Enfin, troisième et dernier temps (chapitre V), c'est le brasseur en lui-même que nous chercherons à rencontrer. D'objet il deviendra sujet. En descendant au niveau de l'individu, en nous aventurant sur les chemins empruntés par chacun, nous verrons comment s'est construite l'activité brassicole lyonnaise grâce à des apports venant d'ailleurs, que ceux-ci soient géographiques ou professionnels. À travers cette étude d'une profession sur la longue durée conciliant l'individuel et le collectif, le *macro* et le *micro*, c'est l'hétérogénéité d'un groupe social que nous mettrons à jour. Les stratégies mises en place dépendant du potentiel de ressources dont chacun dispose, leur diversité apparaîtra de manière éloquente dans les quelques études de cas retraçant les parcours de fabricants de bière, et plus encore de leurs

¹⁷¹ « From the perspective of academic historians, much of the work by nonacademic writers offers facts without interpretation and fails to place research into larger contexts. However, even when this charge is justified, the information that nonacademic historians painstakingly collect is indispensable for more ambitious, interpretative scholarship. Furthermore, at least a few amateur historians provide analysis as well as raw data. "Nonacademic" doesn't necessarily mean substandard », dans Fahey David M., « Old-Time Breweries. Academic and Breweriana Historians », *Ohio History*, vol.116, 2009, p.104.

familles, dont quelques uns seulement connaîtront un succès et une longévité suffisants pour atteindre le rang de notables. Reconstituer ces chemins de vie n'est pas chose aisée et mène le chercheur à s'interroger sur les manières d'écrire l'histoire¹⁷². Si pour Stendhal, « le vrai sur les plus grandes, comme sur les plus petites choses [...] semble presque impossible à atteindre, au moins un vrai un peu détaillé »¹⁷³, réduire la focale et varier les échelles de l'analyse permet d'espérer approcher cette vérité au plus près.

Seront pour ce faire mobilisées les sources désormais classiques de l'histoire sociale : aux abîmes de l'état-civil dans lesquels il est facile de se perdre s'ajoutent enregistrement¹⁷⁴, listes de recensements et actes notariés¹⁷⁵, dont la fécondité a déjà largement été démontrée¹⁷⁶. Veillant à ne pas trahir nos ambitions et verser dans « l'aridité d'une histoire sociale purement quantitative »¹⁷⁷, à l'étude des fortunes doit s'ajouter celle des autres éléments faisant des brasseurs rhodaniens du XIX^e siècle des acteurs à part entière d'une société en mouvement : relations matrimoniales, fonctions politiques ou récompenses honorifiques viendront tour à tour éclairer le tableau. Comme pour les entreprises, précisons que l'absence de documentation privée est ici encore, pour la majeure partie des cas, à déplorer. Si quelques palliatifs ont pu être trouvés, ils ne concernent généralement que les individus les plus remarquables. Les travaux de Catherine Pellissier et Bernadette Angleraud sur les notables et les dynasties lyonnaises¹⁷⁸, dans lesquels les « maîtres de l'orge »¹⁷⁹ de la ville nous gratifient de quelques succinctes apparitions, doivent à cet égard être mentionnés.

¹⁷² Veyne Paul, *Comment on écrit l'histoire*, Paris, Éditions du Seuil, 1971, 438p.

¹⁷³ Stendhal en 1834, cité dans Ginzburg Carlo, *Le fil et les traces. Vrai faux fictif*, Lagrasse, Verdier, 2010, p.253.

¹⁷⁴ Désert Gabriel, « L'enregistrement, source d'histoire sociale. Les revenus du propriétaire rentier du sol », dans *Actes du 90^e congrès national des Sociétés savantes, Nice, 1965, Tome 1*, Paris, Bibliothèque nationale, 1966, pp.33-53.

¹⁷⁵ Beauvalet-Boutouyrie Scarlett, Gourdon Vincent, Ruggiu François-Joseph (dir.), *Liens sociaux et actes notariés dans le monde urbain en France et en Europe*, Paris, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, 2004, 268p.

¹⁷⁶ Daumard Adeline, « L'histoire de la société française contemporaine. Sources et méthodes », *Revue d'histoire économique et sociale*, n°1, 1974, pp.7-36. Voir notre bibliographie pour de plus larges références.

¹⁷⁷ Chaline Jean-Pierre, « Entre l'histoire sociale et la sociologie. L'étude de la bourgeoisie », dans Charle Christophe (dir.), *Histoire sociale, histoire globale ?*, Op. cit., p.154.

¹⁷⁸ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises des Morin-Pons aux Mérieux du XIX^e siècle à nos jours*, Éditions Perrin, 2003, 830p. ; Pellissier Catherine, *La vie privée des notables lyonnais au XIX^e siècle*, Lyon, Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 1996, 239p. ; Pellissier Catherine, *Loisirs et sociabilités des notables lyonnais au XIX^e siècle*, Lyon, Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 1996, 272p. Sur ces mêmes notables, parmi les travaux à relever : Tudesq André-Jean, *Les grands notables en France (1840-1849). Étude historique d'une psychologie sociale*, Paris, Presses universitaires de France, 1964, 2 vol., 1277p. et Jardin André, Tudesq André-Jean, *La France des notables, 1815-1848*, 2 vol., Paris, Seuil, 1972, 2 vol., 257p. et 256p.

¹⁷⁹ Selon le titre de la saga dessinée créée par Jean Van Hamme et illustrée par Francis Vallès racontant la destinée d'une famille de brasseurs belges, les Steenfort, de la fondation de leur établissement artisanal dans le Brabant au milieu du XIX^e siècle à la constitution d'une multinationale de la bière à l'orée du XXI^e siècle.

Précisons pour finir que l'exploitation des nombreuses et diverses données recueillies s'est en grande partie faite grâce aux possibilités offertes par l'informatique¹⁸⁰ et, plus largement, les humanités numériques¹⁸¹. Les bases de données constituées par nos soins sont présentées en annexe 1. Grâce à celles-ci, il devient possible de mettre en relation hommes et entreprises, de faire dialoguer brasseurs et brasseries afin de comprendre comment, pourquoi, grâce à quels agents et selon quelles modalités, la ville de Lyon s'affirme au XIX^e siècle comme l'un des principaux centres brassicoles français.

¹⁸⁰ Lemerrier Claire, Zalc Claire, *Méthodes quantitatives pour l'historien*, Paris, La Découverte, 2007, 120p. ; Cellier Jacques, Cocard Martine, *Traiter des données historiques : méthodes statistiques, techniques informatiques*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2001, 245p. ; Tournès Ludovic, *L'informatique pour les historiens : graphiques, calculs, internet, bases de données*, Paris, Belin, 2005, 175p.

¹⁸¹ Si la définition de celles-ci reste aujourd'hui encore discutée, considérons celle proposée par les participants du THATCamp organisé en mai 2010 à Paris : « les *digital humanities* [ou humanités numériques] désignent une transdiscipline, porteuse des méthodes, des dispositifs et des perspectives heuristiques liés au numérique dans le domaine des sciences humaines et sociales ». Le « Manifeste des Digital humanities » est plus largement accessible en ligne : <http://tcp.hypotheses.org/318>. Pour une réflexion sur les pratiques historiennes à cet égard, voir : Heimburger Franziska, Ruiz Émilien, « Has the Historian's Craft Gone Digital ? Some Observations from France », *Diacronie. Studi di Storia Contemporanea*, n°10/2, 2012. La « boîte à outils », site internet animé par les deux auteurs de l'article dont il est ici question, ouvre également de riches perspectives : <http://www.boiteaoutils.info/>.

PREMIÈRE PARTIE

De la bière de Lyon à la bière à Lyon.
Rythmes et contraintes d'un marché.

CHAPITRE I –

Le XIX^e siècle brassicole français et rhodanien

Propos liminaire : des précautions d’usage à l’égard des statistiques

L'intérêt des statistiques – au sens de données collectées, traitées, interprétées et présentées – est, pour la discipline historique, évident. Elles seules permettent ainsi une vision synoptique permettant en un coup d’œil de saisir la réalité affichée d’une industrie, d’une population ou encore d’une consommation. Le lien avec l’histoire économique, entre autres thématiques, est ici flagrant.

Néanmoins, à l’instar du traitement à réserver à tout matériel historique, la prudence doit être de mise dans l’appréhension et l’utilisation des données mobilisées. Non seulement leur véracité ne doit pas être admise *stricto sensu* – en quoi tel tableau statistique est-il plus crédible que tel autre, aux informations diamétralement opposées ? – mais la raison d’être de leur existence doit elle-même être interrogée. En abordant la source statistique en tant qu’objet historique et non pas seulement en substance, l’on s’intéresse aux structures mentales présidant à sa création – pourquoi cette statistique est-elle prélevée de cette manière par cette administration ? – et aux enjeux de pouvoirs alors à l’œuvre – si tel produit n’est pas recensé, est-ce parce que son intérêt est moindre ou parce que certains n’ont pas intérêt à le voir figurer dans les statistiques ? Ici, sont convoquées histoire des mentalités, histoire culturelle, histoire sociale ou encore histoire politique.

La pratique avant la science

C'est au XIX^e siècle que la statistique, science alors exclusivement quantitative, s'affirme dans l'hexagone. En 1980, Michel Volle va même jusqu'à considérer ce siècle comme celui de « l'épanouissement de la statistique »¹⁸², Catherine Girardeau lui préférant

¹⁸² Volle Michel, *Le métier de statisticien*, Paris, Hachette, 1980, p.112.

l'expression de « conquête du nombre »¹⁸³. Pour expliquer ce phénomène, Gérard Klotz relève la « corrélation étroite entre un État puissant et l'instauration d'un système d'informations statistiques »¹⁸⁴. La naissance de la statistique serait donc principalement le fruit d'une initiative étatique, Éric Brian évoquant pour sa part des « tentatives préfectorales sous le Consulat et l'Empire »¹⁸⁵.

Ainsi, dès 1801, Lucien Bonaparte, frère du Premier Consul, organise un Bureau des Statistiques rattaché au secrétariat général du ministre de l'Intérieur¹⁸⁶. Cet engouement est néanmoins éphémère puisque Restauration et arrivée au pouvoir de Louis XVIII riment avec « désaffection à l'égard du nombre »¹⁸⁷. Le Bureau des Statistiques étant supprimé dès le 1^{er} septembre 1812, le phénomène semble même amorcé dès la fin de l'Empire. En 1833, un Bureau de la Statistique Générale de la France est rétabli et s'affirme rapidement, notamment grâce à Alexandre Moreau de Jonnès, considéré par certains comme le père de la statistique française. Par la suite l'activité hygiéniste, la réforme de la Statistique générale de la France en 1852, la création de la Société de statistique de Paris en 1860 et enfin la mise en place de la statistique industrielle seront les principaux jalons et mouvements de l'histoire de la statistique française au cours du XIX^e siècle.

Comme l'affirme Catherine Girardeau, il apparaît donc que « cette discipline n'a pas connu une progression harmonieuse, souffrant tour à tour d'engouement excessif et de désintérêt »¹⁸⁸. Pour Éric Brian cette vision saccadée, séquencée, est néanmoins discutable puisque « son morcellement restitue mal le lent processus de transformation des techniques, des institutions et des manières de faire »¹⁸⁹, qui serait donc en réalité bien plus linéaire.

¹⁸³ Girardeau Catherine, « La statistique, miroir de l'histoire », *Économie et statistique*, n°83, novembre 1976, p.11. Nous reviendrons ultérieurement sur les conditions dans lesquelles ce terme fut forgé. Catherine Girardeau souligne le rôle de leader de l'Angleterre dans la collecte d'informations chiffrées. Il est généralement admis que ce mouvement trouve sa source dans les écrits de John Graunt et William Petty, le premier influençant la démographie dite moderne et le second étant parmi les premiers auteurs à mettre l'accent sur la nécessité de quantifier les phénomènes socioéconomiques que l'on souhaite étudier.

¹⁸⁴ Klotz Gérard, « L'Économie saisie par la statistique », *Romantisme*, Vol.36, n°133, 2006, p.60.

¹⁸⁵ Brian Éric, « Statistique administrative et internationalisme statistique pendant la seconde moitié du XIX^e siècle », *Histoire & Mesure*, Vol.3-4, 1989, p.201.

¹⁸⁶ Pour un large balayage dans le temps des initiatives françaises en matière de statistique, lire notamment Gille Bertrand, *Les sources statistiques de l'histoire de France : des enquêtes du XVII^e siècle à 1870*, Paris, Minard, 1964, 288p.

¹⁸⁷ Klotz Gérard, *Op. cit.*, p.63.

¹⁸⁸ Girardeau Catherine, *Op. cit.*, p.6.

¹⁸⁹ Brian Éric, *Op. cit.*, p.201.

Au milieu des années 1970, les relations entre statisticiens et historiens sont des plus ambiguës, chacun travaillant sa science sans se référer aux travaux de l'autre. Témoinant de cette incompréhension, Catherine Girardeau, alors rédactrice en chef du périodique *Économie et Statistique* édité par l'Institut National de la Statistique et des Études Économiques (INSEE), définit en 1976 les statisticiens comme « habitués aux débats austères autour d'un chiffre qu'ils se plaisent parfois à imaginer neutre »¹⁹¹. C'est pour tenter de mettre fin à cette ignorance réciproque, que l'Unité de recherche de l'INSEE organise les 23-24 et 25 juin de la même année des journées d'étude ayant pour thème « l'histoire de la statistique ». L'ambition est clairement affichée : « il ne s'agirait plus d'élaborer les sources de l'histoire mais de contribuer à l'histoire des sources ». D'où le besoin « d'identifier et de situer les principales étapes historiques du développement de l'appareil statistique », puis de contextualiser le tout en inscrivant ces étapes « dans les préoccupations politiques, économiques et sociales de leurs époques ».

Résultat des nombreuses communications et discussions tenues lors de ces journées, Catherine Girardeau relève différentes tendances statistiques :

- les dénombrements de populations et préoccupations agricoles, statistiques des richesses et informations pour les gouvernants, mouvement important dans la France d'Ancien Régime où les préoccupations militaires et fiscales prévalent ;
- les statistiques sociales voire morales, portées par la multiplication des sociétés d'études statistiques privées et des initiatives individuelles, le triomphe de la pensée libérale et de la classe moyenne ou encore la croissance industrielle aux conséquences sociales immédiates et profondes ;
- les statistiques modernes, industrielles, particulièrement en vogue au Royaume -Uni dans la seconde moitié du XIX^e siècle¹⁹².

Il apparaît que ces modèles s'appliquent suivant des rythmes différents et des modalités particulières selon les pays. Ainsi, « l'Angleterre se spécialisera très tôt dans l'observation régulière d'une ou plusieurs données [...] ; en Allemagne, au contraire, on établit des descriptions globales qui rassemblent diverses informations intéressant un même

¹⁹⁰ Expression empruntée à Girardeau Catherine, *Op. cit.*, p.16.

¹⁹¹ Girardeau Catherine, *Op. cit.*, p.3.

¹⁹² Voir les écrits de Charles Booth, armateur et statisticien anglais de la fin du siècle, et notamment *Life and labour in London*, dix-sept volumes publiés entre 1889 et 1902.

ressort administratif [et] visent à suggérer ou expliciter les interdépendances entre ressources, population et richesses. [...] Empruntant de ces deux mouvements, la France se montre plus éclectique »¹⁹³.

De la même manière, l'évolution des valeurs interrogées varie selon le contexte : l'extension statistique se réalise « en conformité avec les exigences du moment. Les difficultés relatives à l'emploi et aux salaires conduisent à développer les statistiques du travail *etc.* »¹⁹⁴. Malgré cela, il apparaît que les préoccupations héritées de l'Ancien Régime, fiscalité ou stock de richesses, sont toujours celles dominant la statistique française en 1976. Ainsi, à l'occasion du compte-rendu des journées d'étude précédemment évoquées, Michel Hau affirme que « les productions jugées comme moins essentielles à la consommation des classes populaires et les productions non alimentaires ont été plus longuement négligées »¹⁹⁵. Cette affirmation semble néanmoins trouver une application plus large, Michel Volle affirmant en 1977 qu'« il était impossible d'obtenir des informations sur l'ensemble de la production industrielle entre 1860 et 1940 environ : les entreprises refusaient de répondre aux enquêtes et l'administration, pénétrée du dogme du libéralisme, n'insistait guère »¹⁹⁶. Là se trouve l'illustration d'une certaine pudeur d'une société considérant encore les enquêtes, de toutes formes et de toutes origines, comme de malsaines tentatives d'intrusion aux ambitions inquisitrices, pudeur pouvant expliquer l'opacité entourant la majorité des statistiques industrielles.

Une fois ce constat dressé, Catherine Girardeau relève ce qu'elle considère comme les deux usages faits des statistiques par les historiens : d'une part, ils essaieraient d'illustrer voire de délimiter les grandes périodes de l'histoire économique et sociale en reconstituant les séries ; d'autre part, ils tenteraient d'interpréter une société donnée en étudiant son système statistique, qui refléterait ses particularités et transformations. Il apparaît que ces deux approches, loin d'être antinomiques, sont en réalité complémentaires, la seconde ayant l'immense avantage de remettre la première en perspective.

¹⁹³ Girardeau Catherine, *Op. cit.*, p.6. Ces spécificités nationales expliquent notamment que nous trouvions d'importantes séries concernant la consommation de malt ou l'imposition du houblon au Royaume-Uni, de même que le fait que ces données soient plus rares pour les autres états européens, dont la France.

¹⁹⁴ Girardeau Catherine, *Op. cit.*, p.14.

¹⁹⁵ Hau Michel, « L'étude de la croissance régionale de 1810 à nos jours : données et lacunes », dans Affichard Joëlle (dir.), *Pour une histoire de la statistique*, Tome 1, Paris, Economica, 1987, pp.255-267.

¹⁹⁶ Volle Michel, « Pourquoi faire l'histoire de la statistique ? », *Courrier des statistiques* n°1, 1977, pp.31-32.

Le caractère construit de la source statistique

Dans un article publié en 1996, Libby Schweber distingue trois « mouvements » de grande ampleur, amorcés dans les années 1970/1980, ayant marqué l'histoire de la statistique¹⁹⁷. Si le premier, mettant l'accent sur l'essor de l'histoire de la statistique comme champ d'étude, et le second, axé sur la reconnaissance des fonctions sociales et politiques de la statistique au XIX^e siècle, ont déjà été abordés à travers l'article de Catherine Girardeau, le troisième est pour sa part bien plus novateur.

Véritable questionnement épistémologique, il est en effet une remise en cause du lien entre la statistique et la réalité qu'elle se veut représenter, interrogeant ainsi le caractère construit de la source statistique. C'est en faisant le compte-rendu de deux ouvrages publiés au début des années 1990 que Schweber nous en donne les principales orientations. Le premier, écrit par Alain Desrosières et intitulé *La politique des grands nombres*, a pour principal apport d'identifier les « outils statistiques comme force importante dans la construction et la solidité de la réalité »¹⁹⁸. Pour ce faire, après avoir exposé sa chronologie de l'histoire de la statistique, l'auteur discute le caractère construit de certains objets et étudie les conséquences politiques de la reconnaissance de cette construction. Le second ouvrage, *La mesure de l'État* d'Éric Brian cherche « à reconstituer le sens local et historique des formules mathématiques à travers une analyse des structures sociales et cognitives propres à l'époque qu'il étudie »¹⁹⁹. En d'autres termes, l'auteur relève l'importance du contexte, politique et intellectuel, dans le processus de construction auquel est immanquablement inscrite chaque source statistique : il affirme ainsi que « l'objet ne peut être saisi qu'en prenant acte des enjeux scientifiques et administratifs investis dans les luttes de définition des pratiques statistiques »²⁰⁰.

Le constat n'est pas nouveau : déjà Joseph Schumpeter relevait dans un ouvrage posthume qu'« il est impossible de comprendre les chiffres d'une statistique sans comprendre comment ils ont été recueillis. Il est également impossible d'en extraire des informations ou de comprendre les informations que des spécialistes en extraient pour notre service à tous sans

¹⁹⁷ Schweber Libby, « L'histoire de la statistique, laboratoire pour la théorie sociale », *Revue française de sociologie*, Vol.37, 1996, pp.107-128.

¹⁹⁸ Schweber Libby, *Op. cit.*, p.113. Voir Desrosières Alain, *La politique des grands nombres : histoire de la raison statistique*, Paris, La Découverte, 1993, 437p. En démontrant dans quelles mesures le Comte de Montalivet alors Ministre de l'Intérieur, cherchait, par son *Exposé de la situation de l'Empire* de 1813, à démontrer la prospérité de celui-ci et donc à appuyer l'assise du pouvoir, Gérard Klotz nous donne un parfait exemple de réalité construite, ou du moins reconstruite. Voir Klotz Gérard, *Op. cit.*, p.61.

¹⁹⁹ Schweber Libby, *Op. cit.*, p.126. Voir Brian Éric, *La mesure de l'Etat : administrateurs et géomètres au XVIII^e siècle*, Paris, Albin Michel, 1994, 462p.

²⁰⁰ Brian Éric, *Op. cit.*, p.219.

comprendre les méthodes ici employées et l'arrière-plan épistémologique de ces méthodes »²⁰¹.

La reconnaissance de ce caractère construit des sources statistiques remet alors en cause l'utilisation faite de celles-ci par les historiens. Schweber affirme que, jusqu'au livre de Brian, les deux seules solutions proposées pour pallier ce problème étaient les suivantes : « restreindre le métier de l'historien aux analyses de discours tenus autour de la statistique » ou « chercher des moyens pour construire des séries quantitatives échappant aux principes qui ont présidé à la construction des documents du passé ». Pour ce dernier, il n'est néanmoins pas possible de passer outre ce caractère construit de la source : il est donc nécessaire de répondre aux exigences méthodologiques résultant de cette contrainte avec la plus grande attention, à savoir éviter la lecture au premier degré des sources et analyser les circonstances/conditions de leur production²⁰².

²⁰¹ Schumpeter Joseph Alois, *Histoire de l'analyse économique*, Tome 1, Paris, Gallimard, 1983, pp.38-39.

²⁰² Pour exemple de la facilité avec laquelle il est possible de se faire « abuser » par ses sources, volontairement ou non, lire l'article de Luc Jean-Noël, « L'illusion statistique », *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, Vol.41, n°4, 1986, pp.887-911, critique de l'article de Grew Raymond, Harrigan Patrick J., Whitney James B., « La scolarisation en France, 1829-1906 », *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, Vol.39, n°1, 1984, pp.116-157. Alain Desrosières souligne pour sa part les « tensions conceptuelles inhérentes à l'acte d'agrégation, qui expliquent la fragilité des constructions statistiques » (cité dans Schweber Libby, *Op. cit.*, p.119).

A) Quelle place pour la bière dans l'alimentation en France et à Lyon ?

1. La bière en chiffres : mise en perspectives des situations locale et nationale

Comme évoqué précédemment, Michel Volle relève dès le milieu des années 1970 les obstacles auxquels doit faire face l'historien en quête de données chiffrées concernant la production industrielle du XIX^e siècle et de la première moitié du siècle suivant. Ces difficultés sont à imputer majoritairement aux réticences des industries et industriels, bien souvent peu enclins à communiquer à des tiers la moindre information au sujet de leurs activités. Alors que l'économiste dresse ce constat pour la période allant des années 1860 à 1940 environ, les mailles de ce « silence statistique » sont plus resserrées encore dans le cas de notre étude s'étendant sur le long XIX^e siècle : il est en effet extrêmement délicat de trouver des informations émanant de l'industrie brassicole elle-même concernant sa production pour la quasi-totalité du XIX^e siècle. Et ce sans même considérer la fiabilité de ces potentielles sources comme un critère de sélection.

1.1. L'industrie brassicole française du XIX^e siècle

Il est alors nécessaire de faire appel à des statistiques diverses, diffuses dans la masse d'études économiques fleurissant au cours du siècle, dont la véracité reste sujette à caution. Produites pêle-mêle par des Sociétés de statistiques régionales, des revues spécialisées et bien souvent scientifiques²⁰³ ou encore des auteurs s'intéressant à un espace géographique ou une industrie en particulier²⁰⁴, véritables artisans de la conquête du nombre, ces statistiques nous donnent un premier aperçu quantitatif du poids de l'industrie brassicole française au XIX^e.

²⁰³ Voir notamment la revue *Cosmos : revue encyclopédique hebdomadaire des progrès des sciences*, publiée entre 1852 et 1870 et dirigée par le mathématicien François Napoléon Marie Moigno, communément appelé Abbé Moigno.

²⁰⁴ Ainsi, les ouvrages de Petit, Lacambre ou encore Rohart concernant exclusivement l'industrie brassicole ont beaucoup apporté à notre travail, tandis que les statistiques régionales de Cavoleau (Vendée), Franscini (Suisse)

Néanmoins, malgré ces informations ponctuelles, le constat est sans appel : le tableau, largement incomplet, nécessite d'importants compléments. Et c'est en s'intéressant de plus près à la corrélation entre État et statistiques précédemment évoquée qu'une étape peut-être franchie. Grâce aux chiffres accumulés par l'administration, et notamment le service des contributions indirectes, il est en effet possible d'avoir des données chiffrées concernant la production de bière en France dès les années 1820. Ainsi, en 1848, dans sa *Statistique de l'agriculture de la France : comprenant la statistique des céréales, de la vigne, des cultures diverses, des pâturages, des bois et forêts, et des animaux domestiques*, Alexandre Moreau de Jonnés, alors en charge de la Statistique générale de France, nous communique les premiers chiffres concernant les quantités de bière produites soumises au droit de fabrication, datant de 1823²⁰⁵. Il est ensuite suivi par Félix Esquirou De Parieu et son *Traité des impôts considérés sous le rapport historique, économique et politique en France et à l'étranger*²⁰⁶.

Grâce à la réalisation d'importants résumés rétrospectifs²⁰⁷ au cours de la seconde moitié du XX^e siècle, l'INSEE poursuit ces efforts et nous donne de longues séries aussi complètes que possible, débutant dans les années 1830. Ces statistiques sont bien entendu à appréhender avec précaution : du fait de leur nature propre et leur mode de calcul, liés à l'imposition, elles ne prennent pas en compte les quantités de bières fabriquées non soumises au droit, en d'autres termes la fraude. Elles représentent malgré tout la base de notre travail statistique.

ou encore Delacroix (Drôme) ont donné lieu à d'intéressantes comparaisons. Nous reviendrons sur ces travaux ultérieurement.

²⁰⁵ Moreau de Jonnés Alexandre, *Statistique de l'agriculture de la France : comprenant la statistique des céréales, de la vigne, des cultures diverses, des pâturages, des bois et forêts, et des animaux domestiques*, Librairie de Guillaumin Et Cie, 1848, 527p.

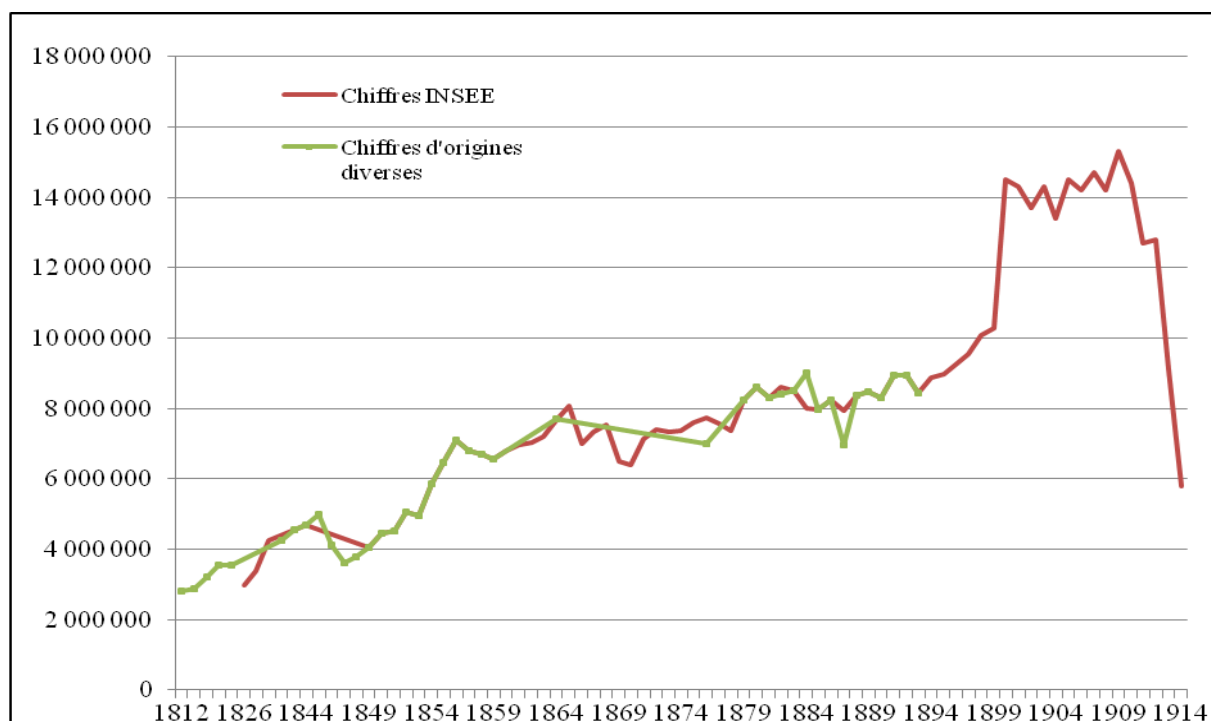
²⁰⁶ Esquirou de Parieu Félix, *Traité des impôts considérés sous le rapport historique, économique et politique en France et à l'étranger, Tome troisième*, Librairie Guillaumin & Cie, 1863, 500p.

²⁰⁷ Voir INSEE, *Annuaire Statistique de la France, Résumé Rétrospectif, Cinquante-huitième volume*, Paris, Imprimerie Nationale, 1951, p.264 et INSEE, *Annuaire Statistique de la France, Résumé rétrospectif*, Paris, 1966, p.190.

1.1.1. L'essor de l'industrie brassicole française

Sont représentés sur la figure 1 les résultats des deux orientations données à notre recherche statistique : d'une part, les chiffres recensés dans la masse documentaire diverse, d'autre part ceux communiqués par l'INSEE, théoriquement plus « fiables » puisque produits par un organe officiel. Dans un premier temps, sans s'intéresser au contenu même de ces séries, il convient de s'attarder sur la nature de celles-ci.

Figure 1. Production de bière en France entre 1812 et 1915
selon diverses sources statistiques (hectolitres/an)



Sans surprise, la série de l'INSEE apparaît comme la plus complète : les données couvrent une période plus étendue, elles sont notamment les seules en notre possession concernant la période 1894-1914, et sont quantitativement plus importantes, autorisant ainsi une plus grande finesse dans l'analyse. À titre d'exemple, la densité des chiffres de l'INSEE permet de relever les nombreux soubresauts agitant l'industrie brassicole française entre 1860 et 1890, la production augmentant puis diminuant successivement durant cette période, évolutions ponctuelles et rapides gommées par la série statistique composée de sources diverses. Cette dernière a néanmoins le mérite de communiquer des informations, par ailleurs

d'autant plus à considérer comme des estimations, pour les premières années de la période étudiée, à savoir 1812-1830, pour lesquelles aucune statistique officielle n'a été retrouvée. Enfin, il est à noter que les chiffres des deux séries sont identiques sur deux périodes distinctes, à savoir 1850-1860 et 1889-1894. Les mêmes sources ont manifestement été utilisées pour construire ces statistiques.

L'ensemble des résultats de ces recherches statistiques digéré, organisé et synthétisé, nous permet donc de proposer une estimation chiffrée de la production de bière en France entre les années 1812 et 1915. L'objectif est ici de saisir certaines tendances nationales, première étape nécessaire à une étude concernant un espace géographique plus restreint, à savoir le département du Rhône. L'ensemble des données ayant servi à la réalisation de ce graphique constitue les tableaux 2.1 et 2.2, disponibles en annexe 2.

Plusieurs conclusions sont alors permises. La première d'entre elles est dictée par l'allure générale de la courbe : clairement, la production s'accroît considérablement sur l'ensemble de la période. De 2 802 000 hectolitres produits en 1812 on passe à 9 100 000 hectolitres en 1914. La progression est même plus importante encore si l'on considère les années précédant le premier conflit mondial : ainsi, la première décennie du XX^e siècle peut être considérée comme l'apogée de l'industrie brassicole française. La production augmente de cinquante pour cent en l'espace de dix ans, passant de 10 300 000 hectolitres en 1900 à 15 300 000 hectolitres en 1910, maximum observé entre 1812 et 1915. Néanmoins, loin d'être linéaire, le mouvement est chaotique : à partir de 1902, et une fois passée la forte hausse de l'année précédente, les augmentations importantes succèdent aux diminutions, selon un rythme bien plus rapide que durant le XIX^e siècle.

Dans les années qui précèdent et ouvrent la Première Guerre mondiale, la baisse nette de la production est notable et quasiment continue : 15 300 000 hectolitres produits en 1910, 9 100 000 en 1914, 5 800 000 en 1915. Les raisons sont multiples, la principale d'entre elles étant qu'à partir de l'année 1914, les quantités produites sur les territoires annexés par l'ennemi allemand ne sont plus considérées par les statistiques. D'autres facteurs, sur lesquels il conviendrait de s'arrêter, peuvent être invoqués pour expliquer cette diminution : réduction de la main d'œuvre disponible pour travailler en brasserie parce que réquisition pour une toute autre activité ; orge rationnée puisque destinée à un autre usage ; matériel de brasserie parfois confisqué pour être fondu et réutilisé *etc.* L'histoire de la brasserie française en temps de guerre, débordant de notre propos, serait sans aucun doute des plus passionnantes à réaliser.

Hormis pendant la décennie 1900-1910 ci-dessus évoquée, l'accroissement de la production de l'industrie brassicole française se fait progressivement : rares sont les années où est observable une subite augmentation de la production. Au cours du XIX^e siècle la hausse la plus notable, supérieure au million d'hectolitres, a lieu en 1889 (plus 1 430 484 hectolitres par rapport à l'année précédente). Le phénomène n'est cependant ni constant ni régulier : sur l'ensemble de la période, l'épisode d'avant-guerre excepté, de nombreuses diminutions ponctuelles de la production sont observables. Ainsi, en 1847, 901 072 hectolitres de moins sont produits par rapport à l'année précédente ; en 1858, moins 281 449 hectolitres ; en 1888, moins 1 281 177. Les raisons de ces baisses sont de divers ordres ; certaines nous sont données par les différents auteurs contemporains s'étant intéressés à ces baisses de production : figurent en tête de liste l'augmentation du prix des matières premières (céréales notamment) et la production fluctuante de vin. Mettant en lumière l'importance de ces facteurs conjoncturels, nous aborderons la dimension volatile du produit bière dans un développement ultérieure.

Mise en regard avec la croissance économique française du siècle, le cas de l'industrie brassicole nationale n'est dans la première moitié du siècle clairement pas original. Au *take off* français ayant lieu entre 1820 et 1840²⁰⁸ faisant passer la production de bière de moins de trois millions d'hectolitres à plus de quatre, succède la prospérité des années 1850-1860 aux multiples facteurs – mise en place des banques d'affaires, assouplissement de la législation sur la création des entreprises, conduite de travaux publics d'envergure, élargissement du réseau de chemins de fer²⁰⁹ etc. En seulement une décennie, le volume des bières fabriquées par les brasseries françaises connaît une augmentation de plus de soixante pour cent (62,5 % environ) : alors que quatre millions d'hectolitres sont produits en 1850, ils sont plus de six-et-demi à sortir des fabriques françaises en 1860, soit une croissance annuelle de près de cinq pour cent²¹⁰ !

Cet épisode de longue durée est suivi par la phase plus laborieuse de décélération de la croissance. La « perte de compétitivité de l'industrie française dans les années 1870-

²⁰⁸ Rostow Walt Whitman, *Les étapes de la croissance économique*, Éditions du Seuil, 1970. p. 7, cité par Rioux Jean-Pierre, *La Révolution industrielle : 1780-1880*, Paris, Éditions du Seuil, 1989, p. 104. Même si la définition de ces étapes par lesquelles passeraient systématiquement les nations dans leur développement économique simplifie à outrance la question et rend une illusoire impression de progression linéaire, ces travaux ont le mérite de proposer quelques clés pertinentes pour analyser la croissance.

²⁰⁹ Il passe en effet de trois-mille kilomètres en 1850 à plus de dix-sept-mille en 1870. Voir Rioux Jean-Pierre, *La Révolution industrielle : 1780-1880*, *Op. cit.*, p. 85

²¹⁰ $((6\,573\,000 / 4\,048\,000)^{(1/10)} - 1) * 100 = 4,97\%$.

1880 »²¹¹, ralentissement ou stagnation économique plus que réelle dépression, modifie très sensiblement le comportement du pays sur les marchés internationaux alors en construction. Le secteur brassicole amorce précocement le mouvement dès 1865 : alors que la progression est même légèrement négative entre 1860 et 1870²¹², elle reste largement limitée durant la décennie suivante (taux de croissance annuel réduit à 1,1 %). Ce n'est qu'avec le démarrage de la seconde industrialisation à la fin des années 1880 marquée par le développement de l'électricité, des télécommunications, du transport aérien et automobile et de la chimie organique que la production de bière en France, à l'instar de l'industrie nationale dans son ensemble, décolle. Selon Jean-Jacques Carré, Paul Dubois et Edmond Malinvaud, le rythme de la croissance (taux annuel moyen) du produit industriel passe de 1,6 % entre 1870 et 1896 à 2,4 % entre 1896 et 1913²¹³ : entre cette même année 1896 et 1910, année où nous l'avons vu la production est la plus importante, la croissance annuelle de la production brassicole s'élève même à près de quatre pour cent (3,87 %) ! S'inscrivant de plain-pied dans ce mouvement plus général de croissance économique nationale, l'industrie brassicole française permet ainsi d'explorer une facette méconnue de la seconde révolution industrielle.

Dans une économie encore bien loin d'être mondialisée, qui plus est pour un produit agroalimentaire de consommation courante comme peut l'être la bière, se pose la question du lien entre progression industrielle et évolution démographique : il paraîtrait en effet logique qu'au cours du XIX^e siècle, la première augmente simultanément à la seconde de manière à répondre à l'accroissement de la demande. Qu'en est-il réellement ?

Clairement, comme le montre la figure 2 (page suivante), les similitudes se limitent à l'allure générale des deux courbes. La population française augmente en effet de manière importante entre 1801 et 1915 (elle passe de 29 361 000 à 40 020 000 habitants) mais cette progression se fait de manière presque continue, tandis que, comme évoqué précédemment, la croissance de la production de bière est importante mais inconstante et largement conjoncturelle. Les seuls parallèles, qui plus est infimes, que l'on peut dresser entre ces deux évolutions sont observables en 1870 et au début des années 1910 : tous deux ayant pour cadre un conflit armé ou les années le précédant directement, ils ne peuvent suffire à définir

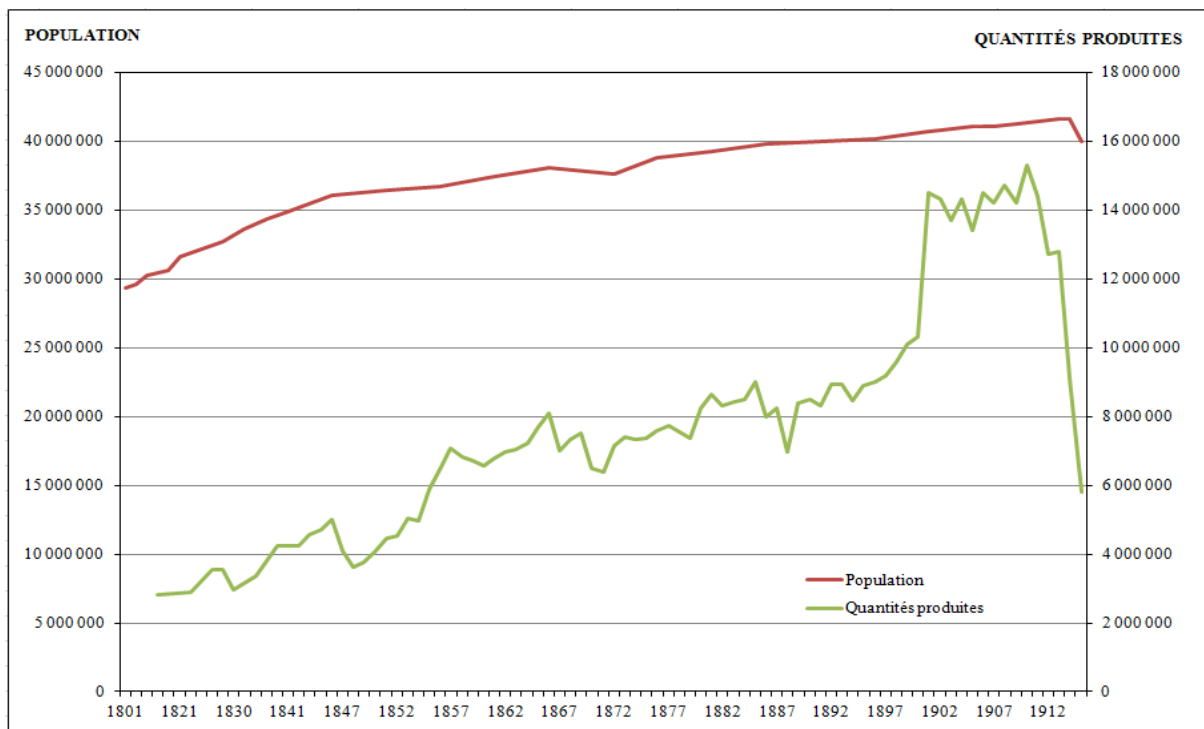
²¹¹ Levy-Leboyer Maurice, Bourguignon François, *L'Économie française au XIX^e siècle. Analyse macro-économique*, Paris, Economica, 1985, p.I.

²¹² La production s'élève respectivement ces années-là à 6 573 000 et 6 499 000 hectolitres.

²¹³ Carré Jean-Jacques, Dubois Paul, Malinvaud Edmond, *La croissance française. Un essai d'analyse économique causale de l'après guerre*, Paris, Éditions du Seuil, 1972, 710p. Chiffres repris par Barjot Dominique (dir.), *Industrialisation et sociétés en Europe occidentale du début des années 1880 à la fin des années 1960. France, Allemagne-RFA, Italie, Royaume-Uni et Benelux*, Paris, CNED-SEDES, 1997, p.81.

l'augmentation de la production de l'industrie brassicole par la seule croissance démographique. Comme nous le verrons, l'explication est plutôt à chercher du côté de l'augmentation de la consommation.

Figure 2. Évolution de la population et de la production de bière en France entre 1801 et 1915



Le constat est donc clair : du point de vue quantitatif, la production de bière en France augmente de manière importante entre 1812 et 1915. Pour essayer de pousser plus loin notre étude, il nous est alors apparu intéressant de nous pencher sur un aspect plus qualitatif, à savoir l'évolution au cours du XIX^e et des premières années du XX^e siècle des différentes natures de ces bières produites en France. Une fois encore, ce sont les chiffres communiqués par l'administration des contributions indirectes qui sont à la base de nos observations.

Une bière est plus ou moins « forte » selon la concentration en malt de l'eau utilisée pour la produire. Au regard de ce critère, les bières sont au XIX^e siècle communément divisées en deux catégories : on parle de bières fortes, produites à partir de l'eau de la première trempé du malt, par conséquent fortement concentrée, et de petites bières, produites

grâce à l'eau versée sur le même malt que celui utilisé précédemment, donc moins concentrée. Bien que cette classification soit simpliste et ne retranscrive pas, comme nous le démontrerons ultérieurement, l'incroyable diversité des bières alors brassées et consommées en France, elle est celle admise par les autorités pour le calcul des impôts et autres droits de fabrication durant l'ensemble de la période étudiée. Parallèlement aux deux ci-dessus évoquées, l'administration considère les « bières fabriquées dans les hospices » comme une troisième catégorie à part entière.

Là encore, grâce au recours à différents ouvrages statistiques ou consacrés à l'industrie brassicole il nous a été possible de retrouver le détail des quantités de bières soumises au droit de fabrication pour diverses années, à savoir 1847, 1856, 1892, 1893 et 1894. L'ensemble de ces chiffres est disponible en annexe 2, sous la forme des tableaux 2.3, 2.4 et 2.5. Par l'étude de ces données, il nous est possible d'observer certaines tendances dans l'évolution de la nature même de la production. Ainsi, on constate que les bières fortes représentent environ trois-quarts de la production en 1847 (76,25 %) et 1856 (74,74 %) et seulement un peu plus de la moitié en (56,31 %) en 1894. La diminution est donc progressive, constante et s'accélère à la fin du siècle. Logiquement, elle se fait au profit de la petite bière qui passe d'un quart de la production en 1847 à près de la moitié à l'orée du XX^e siècle. La production de bières fabriquées dans les hospices est quant à elle plus aléatoire et bien plus marginale : quelque soit l'époque, elle ne concerne que des quantités négligeables (maximum de 14 748 hectolitres et 0,17 % de la production totale en 1894).

S'il est très difficile d'être catégorique, notamment du fait du peu de données disponibles, nous pouvons malgré tout nous livrer à certaines hypothèses. Il est par exemple probable que la production de petite bière se soit développée pour répondre à l'augmentation de la consommation : plus « facile » à fabriquer, elle est beaucoup moins chère et donc bien plus abordable. Ce constat ferait écho à la volonté des autorités, observée à diverses reprises et sur laquelle il conviendra de s'attarder ultérieurement, de répandre l'usage de cette boisson parmi la classe ouvrière.

1.1.2. Hausse de la consommation : une tendance générale

Si l'exercice statistique est périlleux concernant la production de l'industrie brassicole française au XIX^e siècle, que dire de celui traitant de la consommation de cette même boisson ? Les données relatives à celle-ci sont en effet pour les premières décennies moins nombreuses et plus éparses que les précédentes. Ainsi, alors que la série de l'INSEE ne commence également qu'en 1830, il est beaucoup plus délicat de trouver la moindre information quantitative pour les années antérieures. Seule l'année 1823 fait état d'une mesure de consommation.

L'ensemble de ces données est de plus, rappelons-le, à appréhender avec beaucoup de précaution : dans leur ouvrage *Histoire de l'alimentation* paru en 1996, Jean-Louis Flandrin et Montanari Massimo nous incitent à la prudence concernant les nombreuses études statistiques qui fleurissent aux XIX^e et XX^e siècles, et ce bien qu'elles constituent des sources d'informations précieuses et nécessaires²¹⁴. L'auteur de la seule information chiffrée antérieure à 1830 que nous ayons trouvé évoqué précédemment, Charles-Édouard Royer, émet d'ailleurs lui-même de sérieux doutes quant à l'exactitude du chiffre qu'il communique²¹⁵.

Malgré cela, ne serait-ce que pour se forger une idée des grandes tendances marquant la consommation de bière entre le début du XIX^e siècle et la Première Guerre mondiale, nous avons représenté sur la figure 3 (page suivante) l'évolution de celle-ci sur l'ensemble de la période étudiée. Et ce grâce aux différents chiffres en notre possession, disponibles sous la forme des tableaux 2.6, 2.7 et 2.8 disponibles en annexe 2. À défaut de représenter avec exactitude une certaine réalité, manquement dont nous avons bien évidemment conscience, cette représentation a donc le mérite d'exister.

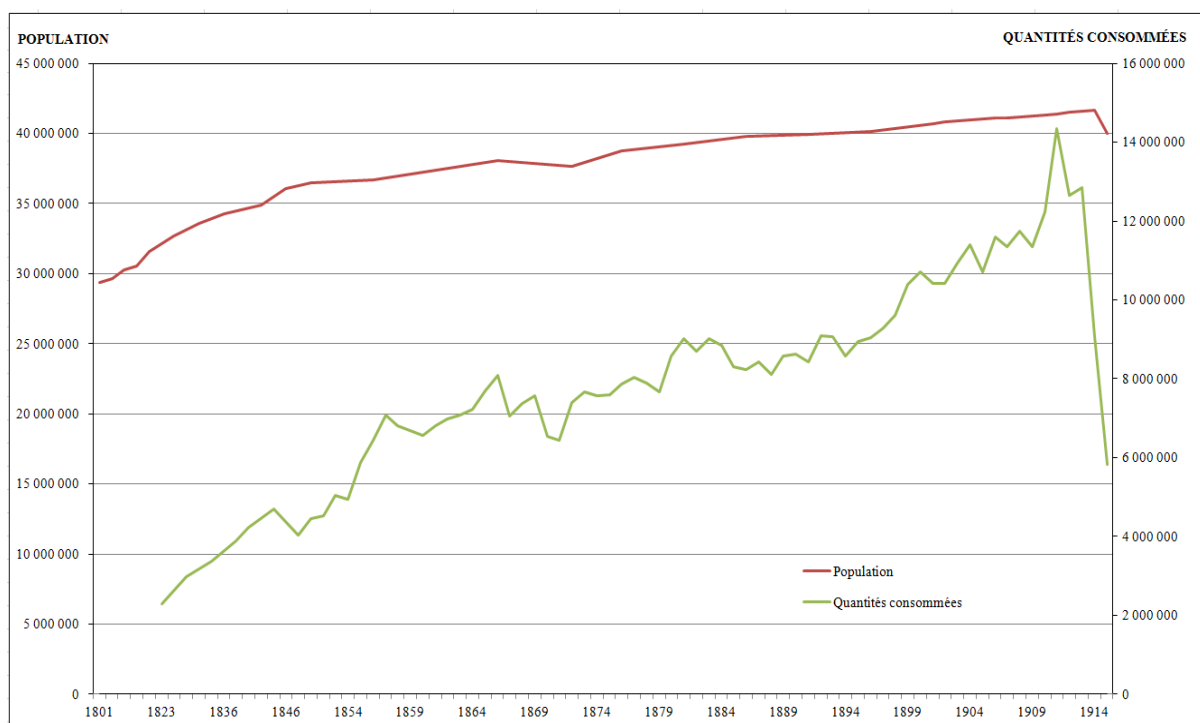
À l'instar de la production, il apparaît clairement que la consommation de bière en France augmente considérablement. Ainsi, alors que 2 300 689 hectolitres auraient été bus en 1823, ce chiffre est de 9 056 000 à l'orée de la guerre, représentant ainsi une augmentation de

²¹⁴ Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), *Op. cit.*, pp.740-471.

²¹⁵ Voir Royer Charles Édouard, *Notes économiques sur l'administration des richesses et la statistique agricole de la France*, Imprimerie Pillet Aîné, Paris, 1843, p.204. Charles Édouard Royer (1811-1847) est alors Directeur du *Moniteur de la Propriété et de l'Agriculture*, ancien professeur d'économie rurale à l'Institut Royal Agronomique de Grignon, membre honoraire du Cercle Agricole de Paris et correspondant de la Société Royale d'Agriculture de Paris. À son sujet, lire notamment Zert Pierre, « Un père méconnu de la loi de 1848 : Charles-Édouard Royer (1811-1847) », dans Boulet Michel (dir.), *Les enjeux de la formation des acteurs de l'agriculture : 1760-1945*. Actes du colloque, ENESAD, 19-21 janvier 1999, Dijon, Educagri Édition, 2000, pp.153-157.

près de trois-cents pour cent (293 %) en moins d'une centaine d'années. Il est même plus important encore si l'on considère le chiffre de l'année 1911 : celle-ci voit 14 350 000 hectolitres de bière être consommés en France, maximum constaté pour l'ensemble de la période. La consommation semble donc faire écho à la production : comme démontré précédemment, 1910 est l'année où la production est la plus importante avec 15 300 000 hectolitres. Il peut donc sembler logique que l'année suivante soit celle où la consommation est à son tour à son maximum.

Figure 3. Évolution de la population et de la consommation de bière en France entre 1801 et 1915



Quantitativement important, l'accroissement de la consommation se fait également de manière progressive au cours du siècle : de 2 300 689 hectolitres consommés en 1823, on passe à 4 048 000 en 1850 puis 7 356 000 en 1875. Enfin, la consommation est de 10 712 000 hectolitres en 1900. Néanmoins, et même si cette augmentation semble répondre à une certaine constance, elle n'est pourtant pas régulière. Certaines phases sont ainsi observables : d'abord rapide durant vingt ans, entre 1823 et 1845 environ, le rythme de cet accroissement ralentit par la suite, une diminution de 652 000 hectolitres étant même observable en 1850,

pour accélérer à nouveau jusqu'en 1857 et atteindre 7 086 000 hectolitres. S'en suit alors une période mouvementée mais relativement stable d'environ quarante années durant laquelle de légères augmentations succèdent à de ponctuelles diminutions, phénomène notamment observable lors de la guerre de 1870. Ainsi, entre 1857 et 1894, la quantité de bière consommée annuellement en France a « seulement » augmenté de 1 481 000 hectolitres. Le parallèle avec la croissance industrielle du pays est évident.

De la même manière, comme constaté concernant la production, une forte accélération a lieu dans les dernières années du XIX^e siècle et se poursuit durant la première décennie du siècle suivant, pour aboutir comme nous l'avons vu au maximum de 1911 (plus 2 111 000 hectolitres par rapport à l'année précédente). Les quantités diminuent ensuite progressivement, le climat d'avant-guerre n'étant pas des plus propices à la consommation de cette boisson.

En 1971, dans son article « La Consommation alimentaire en France de 1789-1964 », Jean-Claude Toutain relève deux phases de stagnation dans la consommation alimentaire générale des français : une première durant la période 1820-1864, conséquence d'une stabilité générale inscrite dans la durée ; une seconde entre 1880-1900, résultat des effets conjoints de la crise économique et de la dépression agricole s'amorçant dès 1875²¹⁶. À l'opposé, les années 1863-1881 et le début du XX^e siècle sont d'après lui marquées par un accroissement des biens consommés.

Il est évident que le tableau ici décrit est bien différent du rythme observé dans le cas de la boisson houblonnée. Il est même diamétralement opposé sur certaines périodes : ainsi les années 1820-1864, stables pour Jean-Claude Toutain, sont en France le théâtre d'une importante augmentation de la consommation de bière. La période 1863-1881 voit quant à elle le ralentissement de cette progression alors même que l'historien observe le phénomène inverse. Les deux constats se rejoignent néanmoins en ce qui concerne la décennie 1880 (ralentissement de l'accroissement) et le début du XX^e siècle (forte accélération).

La nature même du produit « bière » pourrait expliquer ces différences. Dans leur ouvrage précédemment cité, Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari affirment que « les boissons fermentées n'ont connu qu'une hausse limitée de leur consommation et même, dans tous les pays, des périodes de stagnation ou de déclin [au cours des XIX^e et XX^e siècles]. En

²¹⁶ Toutain Jean-Claude, « La consommation alimentaire en France de 1789 à 1964 », *Économies et Sociétés, Cahiers de l'I.S.E.A.*, Tome 5, n°11, novembre 1971, série AF n°12, pp.1909-2049.

particulier lorsqu'il s'agit d'une boisson traditionnellement dominante dans un pays, comme le vin en France ou en Italie, la bière en Angleterre ou en Allemagne »²¹⁷. Pour ces auteurs, l'une des raisons de la hausse de la consommation des boissons auparavant dites « secondaires », serait la modification de nature des boissons « principales ». Ainsi, en France et dans les autres pays où la consommation de vin dominait largement, l'augmentation de la quantité d'alcool contenu dans celui-ci aurait favorisé le développement de la consommation de boissons plus « douces », dont la bière²¹⁸. En se basant sur ce postulat, il serait donc possible de supposer que la bière pourrait avoir profité de ce déclin relatif du vin en France : selon l'adage bien connu, le malheur des uns fait le bonheur des autres.

Ce qui semble confirmé par les mêmes auteurs qui ajoutent qu'en France, « la bière surtout a connu un essor fantastique. Au XVIII^e siècle on n'en buvait que dans une toute petite partie du royaume, ce qui explique qu'en 1781-1790 on n'en consommait encore, en moyenne, que 3 litres par tête et par an. Puis le goût de la bière s'est progressivement diffusé dans diverses régions et dans la plupart des milieux sociaux, si bien qu'on en buvait déjà 35,5 litres en 1905-1914 ».

La mesure de la quantité de bière bue annuellement par un français durant la période est en effet un objet de mesure intéressant pour évaluer l'évolution de la consommation dans le pays, d'où la figure 4 (page suivante). Logiquement, l'allure de la courbe est identique à celle de la consommation totale. Par conséquent, la consommation de bière par habitant augmente au cours du XIX^e siècle et des premières années du siècle suivant : de neuf litres par an en 1823, elle passe à trente-et-un en 1910 et même plus de trente-six en 1911, soit quatre fois plus. Sur l'ensemble du siècle, Jean-Pierre Daviet évalue l'augmentation de la consommation entre un-et-demi et deux pour cent par an²¹⁹. Si l'on considère le premier chiffre retrouvé, celui de 1823, et la consommation de 1911, cette progression (2,1 %) est même un peu plus forte encore²²⁰.

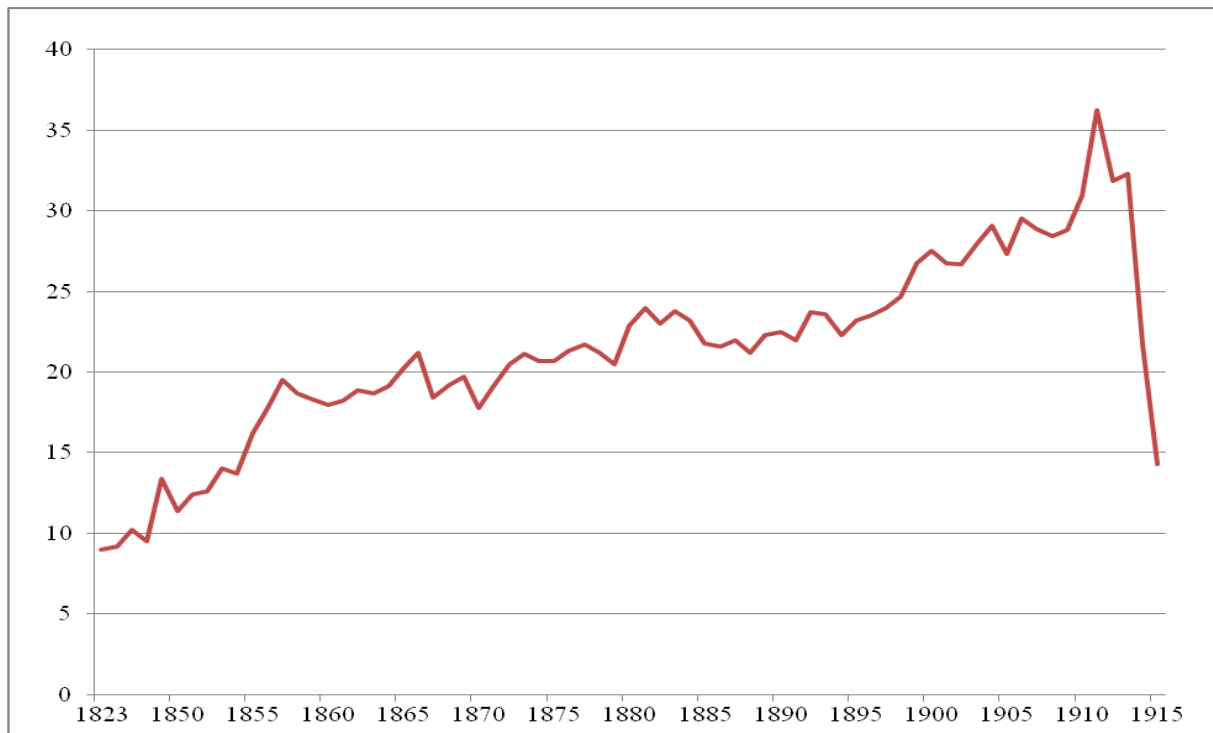
²¹⁷ Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo (dir.), *Op. cit.*, pp.740 et suivantes.

²¹⁸ Il est à noter que ce point est l'occasion pour les auteurs de rappeler à nouveau la fragilité des statistiques utilisées pour étudier les consommations de populations médiévales, modernes ou parfois même contemporaines : « Ce qui est étonnant, avec tous ces chiffres, c'est qu'alcoolisées ou non toutes ces boissons auraient vu leur consommation par personne augmenter considérablement. Absorberions-nous donc beaucoup plus de liquide que nos ancêtres ? Ou faut-il penser qu'une partie très importante de leurs boissons – vin, bière, lait – n'a pas été enregistrée parce qu'elle ne passait pas par le marché ? » Nous ne pouvons que les rejoindre quant à cette dernière hypothèse.

²¹⁹ Daviet Jean-Pierre, « Un dynamisme français, etc. », *Op. cit.*, p.775.

²²⁰ $((14350000 / 2300689)^{(1/88)} - 1) * 100 = 2,1 \%$.

Figure 4. Consommation de bière en France entre 1823 et 1915 (litres/habitant)



Portée par la croissance continue de la consommation, l'industrie brassicole représente en France à la fin du XIX^e siècle, « une industrie importante dont les usines sont réparties à peu près dans toutes les régions de la France ». ²²¹ Dans ce tableau national, les départements du Nord comptent le plus grand nombre de brasseries tandis que ceux de l'Est possèdent les établissements dont la production est la plus importante. La situation est sensiblement identique en ce qui concerne les modes de consommation. Ainsi, pour nombre d'observateurs de l'époque, « l'usage de la bière, comme boisson de première nécessité, se trouve bornée à la Flandre, à l'ancienne Ardenne, et à une partie de la Lorraine. Hors de cette portion, assez limitée, de la France, la consommation de la bière est une question d'estaminet, une affaire de goût personnel. La bière n'est qu'un accessoire parmi les substances que l'on sert comme rafraichissement dans nos cafés » ²²².

Aliment liquide, boisson saine et hygiénique de par les propriétés avérées ou supposées des ingrédients la composant – vertu antiseptiques du houblon, action des levures sur la digestion, apports nutritifs des céréales *etc.* – la bière est donc à la fin du XIX^e siècle la

²²¹ Petit Paul, *La bière et l'industrie de la brasserie*, Paris, J.B. Baillière et Fils, 1896, p.V.

²²² Figuier Louis, *Les merveilles de l'industrie, Tome IV, Op. cit.*, p.398.

boisson la plus bue dans la moitié nord de l'hexagone mais se trouve réduite au rang « d'accessoire » dans le reste du pays. Alors que neuf départements (Aisne, Ardennes, Marne, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Nord, Pas-de-Calais, Somme, Vosges) concentrent 75 % de la consommation nationale pour seulement 15 % de la population, l'usage de cette boisson demeure ailleurs limité à six à sept litres par an par individu²²³.

Pourtant, alors que la situation semble clairement définie, le cas de cette industrie dans le département du Rhône interpelle. Dès les années 1810, la ville de Lyon est en effet considérée comme un centre brassicole important. Les différents auteurs d'ouvrages traitant de cette boisson, et notamment ceux datant du milieu du siècle, sont unanimes. Le chimiste François-Ferdinand Rohart place ainsi en 1848 les brasseries lyonnaises parmi les « plus en renom pour la qualité de leurs produits »²²⁴, tandis que l'ingénieur et professeur de chimie Georges Lacambre décrit quelques années plus tard Lyon comme une « grande cité, quoique au centre d'une contrée vinicole [qui] ne possède pas moins plusieurs brasseries importantes et renommées par la qualité de leur bière qui s'exporte au loin dans tout le centre de la France »²²⁵. Clairement, la bière de Lyon apparaît donc comme une boisson particulière, notamment de par ses qualités organoleptiques – brune, au goût fortement houblonnée, mousseuse.

C'est après avoir dressé ce constat, et en réaction au présupposé largement répandu faisant du Nord de l'hexagone une terre brassicole et limitant la production alcoolique du Sud au vin, que nous avons forgé l'image d'un « îlot brassicole lyonnais » se définissant par opposition à un supposé « océan viticole » bordant ses côtes et l'isolant ainsi de toute(s) « terre(s) de bière(s) ». L'objectif est donc ici de dépasser cette géographie du goût fixée dans l'histoire de manière à saisir la place occupée sur la scène nationale par l'industrie brassicole lyonnaise. En dévoilant les spécificités et modalités d'expression de celle-ci, cette plongée au cœur du monde de la brasserie nous donne un aperçu de l'évolution d'un secteur agroalimentaire en devenir.

²²³ Daviet Jean-Pierre, « Un dynamisme français, etc. », *Op. cit.*, p.775.

²²⁴ Rohart François-Ferdinand, *Traité théorique et pratique de la fabrication de la bière*, *Op. cit.*, p.14.

²²⁵ Lacambre Georges, *Traité complet de la fabrication des bières et de la distillation des grains*, Tome Premier, Bruxelles, Librairie polytechnique d'Aug. Decq, 1851, p.301.

1.2. Lyon : un îlot brassicole

Selon une idée largement admise et rarement discutée, la ville de Lyon, comme l'ensemble du département du Rhône, se situerait en effet à l'extérieur de l'aire alimentaire du produit « bière ». Le chapitre consacré à la question dans *Le buveur du XIX^e siècle* de Didier Nourrisson ne s'intitule-t-il pas « Une boisson régionale : la bière »²²⁶ ? Il est ainsi fréquent d'opposer une France brassicole, exclusivement septentrionale, à une France viticole, plus méridionale. Au mineur du Nord la chope de bière, au paysan du Sud, le pot de vin ! Cette image simpliste a pour origine ce que certains nomment les « facteurs de la géographie traditionnelle des goûts »²²⁷ – à savoir l'environnement (caractéristiques du milieu abiotique et biotique, donc minéral, végétal et animal, duquel sont tirés les aliments et les boissons) et la culture (modes de collecte ou de culture, techniques agricoles ou de conservation, manières de cuisinier ou usage du cru *etc.*). Ces facteurs, aussi avérés et déterminants qu'ils soient, ne peuvent néanmoins être considérés comme des impératifs incontournables : la recherche, l'ingéniosité, l'inventivité ou encore les échanges et les flux – de personnes, de marchandises ou encore de savoir-faire – sont autant de moyens d'en atténuer les effets en multipliant les transactions transculturelles.

Ce relativisme que nous revendiquons trouve écho dans l'ouvrage conjointement dirigé par Massimo Montanari et Jean-Robert Pitte, où ceux-ci affirment que les frontières alimentaires viennent « compliquer celles qui naissent de la nature, mais aussi de la culture des sociétés »²²⁸. Les différentes frontières agissent donc les unes sur les autres, chacune influençant les délimitations de l'autre, aboutissant ainsi à une complète redéfinition de l'ensemble. Les découpages de certaines aires alimentaires sont donc à relativiser : c'est le cas de l'« aire brassicole » française.

À l'instar d'autres boissons ou aliments, la bière est donc sujette à cette géographie mouvante des frontières alimentaires, dont la porosité n'est plus à démontrer. Comme le dit avec justesse l'anthropologue Thomas Wilson portant un regard plus contemporain sur des questions analogues, « les cultures du boire sont aussi mal délimitées et perméables que

²²⁶ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, chapitre 3, « Une boisson régionale : la bière », pp.39-47. L'auteur évoque même une « aire de la bière [qui] ne dépasse pas durant toute notre période les limites des régions frontalières du Nord et de l'Est ».

²²⁷ Pitte Jean-Robert, « La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local », *Annales de Géographie*, Vol.110, n°621, 2001, pp.488-493.

²²⁸ Montanari Massimo, Pitte Jean-Robert (dir.), *Op. cit.*, p.8.

n'importe quelle forme de culture de groupe. L'intérêt pour les frontières nationales nous pousse à porter notre regard sur des frontières du boire, où le boire et l'alcool servent l'affirmation de frontières sociales et nationales, comme par exemple celle entre les buveurs de vin et les buveurs de bière [...], distinction qui sépare le sud et le Nord de l'Europe »²²⁹.

Pour répondre à des logiques diverses et selon des modalités variables, ces oppositions pourraient donc être construites et nécessiteraient par conséquent d'être interrogées, si ce n'est remises en cause. C'est maintenant l'exercice auquel nous allons nous livrer.

1.2.1. La remise en question d'une frontière alimentaire : le couple vin/bière chez les Grecs

Il nous est ici donné l'occasion de nous intéresser à un cas concret de frontière présumée mais questionnée par de récents travaux : dans son article « La trilogie céréales-vignes-oliviers, frontière illusoire entre Grecs et Barbares », Janick Auberger nous dit en effet que « la frontière entre les buveurs de vin et les buveurs de bière paraît [être] un leurre [et ce bien que] toute l'historiographie insiste depuis des dizaines d'années sur le fait que les Grecs ignorent la bière, qu'ils sont tout entiers vendus au vin et que la bière est une fois encore affaire de Barbares »²³⁰. Pour appuyer ses dires, elle relève que :

- tous les peuples frontaliers des Grecs consomment de la bière. Il serait alors surprenant que cette boisson se soit arrêtée aux portes du territoire hellénique. Par cette observation, Janick Auberger remet en question la fonction même de la frontière et sa capacité à isoler des entités, en l'occurrence culturelles, les unes des autres ;
- les Grecs se définissent comme buveurs de vin, contrairement aux Barbares. Or, il est avéré que ces derniers consomment également du vin. La distinction ne tient donc plus ;
- les territoires grecs étaient favorables à la culture de l'orge, céréale de base de la bière ;

²²⁹ « Drinking cultures are as poorly and permeably bounded as any other form of group culture. [The] attention to national borders urges us to turn our eye to “drinking borders”, where drinking and alcohol serve as the realization of social and political boundaries, as for example between those who drink wine and those who drink beer [...], distinctions that separate Southern and Northern Europe », dans Wilson Thomas, « Globalization, differentiation and drinking cultures, an anthropological perspective », *Anthropology of food*, 3/Décembre 2004, [en ligne].

²³⁰ Auberger Janick, « La trilogie céréales-vignes-oliviers, frontière illusoire entre Grecs et Barbares », dans Montanari Massimo, Pitte Jean-Robert (dir.), *Op. cit.*, p.23.

- la bière était dans l'antiquité considérée comme un aliment nourricier à part entière (notamment en Egypte). Pourquoi les Grecs s'en seraient-ils passé ?

Les techniques de recherche modernes tendent d'ailleurs à accréditer cette hypothèse : archéologues, paléobotanistes, chimistes, carpologues... autant de chercheurs qui grâce à « de plus en plus d'analyses de laboratoire, certes coûteuses et encore balbutiantes, détectent des concentrations de divers composés chimiques qui sont autant de marqueurs attestant que des vases (*pithoi*) et autres objets (marmites-tripodes, coupes, jarres, cruches, bols, rythons²³¹) ont servi à la préparation, à l'entreposage ou au service de boissons fermentées, notamment du vin, mais aussi de la bière et de l'hydromel, non seulement en Crète, mais aussi dans la région de Thèbes, la Béotie rurale du continent grec »²³².

Malgré l'ensemble de ces facteurs pouvant remettre en cause la distinction consacrée, il s'avère que la littérature grecque se fait elle-même l'écho de cette frontière vin/bière, barbares/grecs : Xénophon²³³, Théophraste²³⁴ et Diodore²³⁵ sont en effet les seuls auteurs à faire référence à cette dernière boisson. Janick Auberger relativise ce contre-argument littéraire en soulignant le fait que les auteurs, citadins, « appartenaient tous aux grandes familles aristocratiques du monde gréco-romain, bien versées dans le vin dionysiaque des symposions et des banquets »²³⁶. Selon eux, non seulement barbare, la bière serait également l'apanage des pauvres : « on la boit par dépit, non par choix, comme chez les Egyptiens, où elle reste l'apanage de ceux qui n'ont pas les moyens de se procurer du vin »²³⁷.

Cette image pourrait donc être construite de toutes pièces, d'autant plus que comme le souligne l'auteur, la fabrication de la bière est alors peu technique comparée à celle du vin : dans la mesure où les Grecs se veulent être des modèles de science, ils pourraient par conséquent se représenter comme détenteurs du savoir nécessaire à la fabrication du vin.

²³¹ Petit vase en terre cuite ou en métal ayant la forme d'une corne, dont le fond, représentant une tête humaine ou animale, est percé afin de laisser s'écouler un liquide.

²³² Auberger Janick, Goupil Sébastien, « Les "mangeurs de céréales" et les autres », *Phoenix*, Vol.64, n°1/2, Printemps/été 2010, p.69.

²³³ Xénophon, *Anabase*, IV, 5, 27 : « Cette boisson était très forte, si on n'y versait pas d'eau. Dès qu'on y était habitué, elle était tout à fait agréable. »

²³⁴ Théophraste, *Des Causes des Plantes*, VI, 11, 2 : il souligne et salue le savoir-faire technique et l'ingéniosité des individus à l'origine du brassage de la bière.

²³⁵ Diodore, *B.H.*, I, 34, 10 : « la boisson préparé avec de l'orge le cède fort peu au vin quant à la saveur. »

²³⁶ Auberger Janick, « La trilogie céréales-vignes-oliviers, frontière illusoire entre Grecs et Barbares », dans Montanari Massimo, Pitte Jean-Robert (dir.), *Op. cit.*, p.25.

²³⁷ Auberger Janick, Goupil Sébastien, « Les "mangeurs de céréales" et les autres », *Op. cit.*, p.56. Selon Dion d'Alexandrie, Athénée de Naucratis aurait écrit dans *Deipnosophistes*, I, 34b, que les gens trop pauvres pour se procurer du vin boivent ce qu'ils tirent de l'orge. Voir notamment à ce sujet Nelson Max, « The Cultural Construction of Beer Among Greeks and Romans », *Syllecta Classica*, Vol.14, 2003, pp.101-120.

Le mode de vie et les choix alimentaires apparaissent donc comme l'un des nombreux outils participant à l'élaboration identitaire, processus répondant lui-même à des codes politiques, sociaux et religieux mouvants dans le temps et l'espace. Si cette frontière antique entre ceux buvant du vin et ceux n'en buvant pas, entre ceux mangeant des céréales et ceux s'en abreuvant, nécessite d'être interrogée, pourquoi ne pourrait-on en faire de même avec le lieu commun voulant que la bière soit, en France, la boisson exclusive des départements du Nord, immanquablement opposée au vin, boisson majoritairement consommée dans les départements du Sud ? La question mérite d'être posée.

Pour Emmanuel Calvo le processus menant à la construction des classements traduisant les réalités propres à chaque « espace alimentaire », évoquées par ailleurs (spatiale, sociale, culturelle ou encore temporelle), se déroule en deux temps. En premier lieu est dressé le « constat de la présence ou de l'absence de la forme observée de la pratique »²³⁸. Cet aliment est-il consommé à l'intérieur de l'espace, en l'occurrence géographique, étudié ? Cette pratique a-t-elle cours chez telle ou telle population ? Ce mode de production est-il utilisé ? L'a-t-il été par le passé ? Ensuite, le chercheur relève les différences et les similitudes avec un modèle de référence, procédé lui permettant de relativiser les observations précédentes. Selon l'ethnologue, « ces opérations sont effectuées dans les diverses dimensions couvertes par l'activité alimentaire des agents sociaux à l'aide d'unités d'observation (telles que les ingrédients, les plats, les techniques, *etc.*) et elles vont permettre de dégager des « formes-types » de la pratique observée. Ce sont ces « formes-types » qui serviront par la suite, à grouper et incorporer les agents sociaux et/ou à induire la création et la délimitation des espaces alimentaires déjà mentionnés ».

Dans notre cas, la première opération, le constat, se fait selon deux modalités : d'une part à travers l'étude statistique, qui a pour principal objectif d'évaluer à travers les chiffres la place concrète prise par la bière dans la ville de Lyon et le département du Rhône – qu'il s'agisse du versant production ou consommation ; d'autre part grâce à l'étude de la position occupée par la bière dans les écrits concernant Lyon, représentation de la présence figurée de cette boisson dans l'espace étudié. La seconde étape, celle de comparaison, revêt les deux mêmes formes d'expression : matérielle d'abord, la production et de la consommation de certains départements du Nord de la France faisant ici objet de référence statistique ;

²³⁸ Peltre Jean, Thouvenot Claude (dir.), *Alimentation et régions, Actes du colloque « Cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux »*, Nancy, 24-27 septembre 1987, Nancy, Presses universitaires de Nancy, 1989, p.13.

immatérielle ensuite, les espaces alimentaires référents étant communément considérés comme des territoires « brassicoles ».

1.2.2. Une production importante mais délicate à quantifier

En 1969, dans le bulletin annuel n°3 du Centre portant aujourd'hui son nom, Pierre Léon affirme que « la croissance, telle qu'on peut l'observer *in vitro* ne semble, en aucune façon, uniforme ; surtout, elle ne va pas sans comporter des freinages, voire des “retours” ; or, ce sont ces freinages, ces distorsions et ces régressions qui intéressent, en premier chef, l'Historien, car ils introduisent dans le “général”, l'élément original, particulier, qui fait en grande partie l'objet de l'Histoire. Or, ces “déviation”, ne peuvent être appréhendées que dans le cadre de la Région, qui les suscite »²³⁹.

Même si cette affirmation peut être nuancée, nous avons en effet fait face à d'importants freinages et « régressions » dans la croissance de l'industrie brassicole française elle-même, nous ne pouvons que confirmer le caractère multiforme de cette dernière. Constater que la production de bière augmente en France entre 1812 et 1915 ne permet pas de dire si tel est le cas dans la région lyonnaise et le département du Rhône. D'où l'intérêt de mener ce même travail statistique à l'échelle locale.

Une première estimation de l'activité des principales brasseries lyonnaises dans les premières années du XIX^e siècle nous est donnée par l'historien et juriste André Cottez. Dans son ouvrage traitant de l'octroi lyonnais, que nous aurons largement l'occasion de mobiliser lorsqu'il sera question de fiscalité, celui-ci évoque « l'établissement de la veuve Graff et celui des frères Doerr, qui débitent chacun sept à huit cent ânées²⁴⁰ de bière par an, quantité sur laquelle il leur rentre quatre-vingts à cent ânées de bière gâtée, enfin la brasserie George Spech et Fumel, qui produit cinq à six cent cinquante ânées dont cinquante à soixante-quinze ne peuvent être consommées »²⁴¹. Soit une production totale de plus de deux-mille hectolitres pour ces trois unités de production, qui ne sont potentiellement pas les seules de la ville.

²³⁹ Léon Pierre, « Un projet - l'étude quantitative de la croissance, etc. », *Op. cit.*, p.26.

²⁴⁰ Mesure de capacité correspondant à ce que pouvait porter un homme. Généralement utilisée pour les grains, une ânée correspond dans la région de Lyon à environ quatre-vingt-treize litres. Voir Charbonnier Pierre (dir.), *Les anciennes mesures locales du Centre-Est d'après les Tables de conversion*, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise-Pascal, 2006, p.237.

²⁴¹ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire. L'octroi de Lyon (5 fructidor an VIII – 21 mars 1807)*, Paris, 1938, p.91. Une ânée correspond à 0,93 hectolitre.

Brasserie	Production (années)	Production (hectolitres)
Veuve Graff	700 à 800	744
Frères Doerr	700 à 800	744
George Spech et Fumel	500 à 600	558
TOTAL		2046

Relativement importants pour l'époque – la majorité des brasseries sont alors encore de petits établissements artisanaux brassant des quantités limitées – ces chiffres semblent pourtant crédibles, notamment lorsqu'ils sont rapportés à la consommation s'élevant à environ quatre-mille-cinq-cents hectolitres en 1803 (voir plus bas).

Pour le reste du siècle, force est de constater que le travail de recension n'est pas une sinécure. En effet, dans l'ensemble de la documentation disponible, contrairement à la question de la consommation sur laquelle nous reviendrons par ailleurs, très peu d'informations chiffrées concernent la production de bière à Lyon et dans le département du Rhône. Aucune enquête statistique d'envergure ne semble avoir considéré la question brassicole dans sa dimension de production. Les statistiques départementales elles-mêmes, initialement espérées comme une source potentiellement fructueuse, semblent s'être cantonnées aux seules consommations²⁴².

Tout au plus nous est-il possible, en synthétisant quelques données éparses figurant dans les divers ouvrages et dictionnaires statistiques fleurissant alors, de formuler les estimations figurant dans le tableau suivant. Précisons encore que, dans la majorité des cas, l'absence de toute information quant aux modalités selon lesquelles ont été recueillis ces chiffres invite à la plus grande prudence.

²⁴² ADR, 6MP4 – Statistique générale.

Estimation de la production de bière à Lyon entre 1836 et 1860,
toutes natures confondues, selon diverses sources statistiques

Année	Espace considéré	Quantité (hectolitres)	Observations
1836 ²⁴³	Lyon (ville)	42 088	Brasseries de l'intérieur : 27 088 hectolitres Brasseries de l'extérieur : 15 000 hectolitres
1839 ²⁴⁴	Rhône (département)	68 540	
1860 ²⁴⁵	Lyon (région)	100 000 (environ)	

À l'image de la tendance nationale, la production de l'industrie brassicole lyonnaise et rhodanienne augmente de manière notable durant le XIX^e siècle, passant d'environ 42 000 hectolitres en 1836 à 100 000 en 1860. À titre de comparaison, la production annuelle de la ville de Lille, considérée par beaucoup, notamment dans l'imaginaire collectif, comme la ville de référence concernant la bière, est évaluée par Lacambre en 1851 à 175 000 hectolitres environ de bières fortes et 25 à 30 000 hectolitres de petites bières²⁴⁶. Pour sa part, la production moyenne de Strasbourg entre 1842 et 1847 serait de 150 000 hectolitres et diminuerait grandement par la suite (94 000 en 1848 et 1849)²⁴⁷. Enfin, la production de Paris au milieu du XIX^e siècle serait de 120 à 130 000 hectolitres²⁴⁸. Bien qu'inférieure à celles-ci, la production de l'industrie brassicole lyonnaise et rhodanienne n'est donc pas négligeable.

²⁴³ Chiffre extrait de Guillaumin Gilbert-Urbain (dir.), *Dictionnaire du commerce et des marchandises, contenant tout ce qui concerne le commerce de terre et de mer*, Tome Deuxième, Paris, Victor Lecou éditeur, 1852. À noter que ce chiffre est, dès 1838, diffusé dans la presse locale : l'appétit lyonnais pour la statistique brassicole atteste ici de l'intérêt éprouvé pour cet objet. Voir *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1217, vendredi 26 octobre 1838, p.4. Le journaliste précise d'ailleurs que « la bière de Lyon a une grande réputation ; elle s'expédie dans tout le midi de la France ».

²⁴⁴ Ministère de l'agriculture et du commerce, *Statistique de la France*, Paris, Imprimerie Royale, 1840, p.416. À noter que cette statistique fait l'objet d'un développement plus complet dans la suite de notre travail.

²⁴⁵ Chambet Charles Joseph, *Guide descriptif, monumental et industriel de la ville de Lyon et de ses environs*, Lyon, H. Storck, 1860, p.237. L'auteur évalue cette année là le nombre de brasseries lyonnaises à 12, chiffre hautement discutable comme nous le verrons dans la suite de notre travail.

²⁴⁶ Lacambre Georges, *Traité complet*, Tome Premier, *Op. cit.*, p.292.

²⁴⁷ *Ibid.*, p.296.

²⁴⁸ *Ibid.*, p.279. Pour de plus amples informations concernant les consommations de Paris en milieu de XIX^e siècle, notamment en bière, voir Husson Armand, *Les consommations de Paris*, Paris, Guillaumin & Cie, libraires, 1856, p.218.

Une nouvelle fois, il reste néanmoins délicat de tirer des conclusions pouvant s'avérer hâtives : outre le peu d'informations disponibles, trois instantanés annuels ne pouvant suffire à définir l'évolution d'un siècle, le fait que les échelles prises en considération par les différents auteurs ne soient pas identiques incite à la prudence. Le chiffre communiqué par Charles Joseph Chambet pour l'année 1860 semble particulièrement sujet à caution, notamment du fait du flou des bornes géographiques admises par l'auteur. Comme précisé, l'estimation faite par ce dernier du nombre de brasseries nous paraissant hautement discutable, il est possible qu'il en soit de même pour le chiffre concernant la production.

Dans ce « désert statistique », quelques chiffres sont ponctuellement observables et permettent de réduire le spectre de l'analyse. Paradoxalement, nuançant l'affirmation de Michel Volle quant au mutisme des entreprises au XIX^e siècle, ils concernent un établissement en particulier, la Brasserie Georges²⁴⁹. Dans les années 1860, elle est ainsi le premier producteur lyonnais avec trois-mille hectolitres fournis annuellement à la consommation locale, auxquelles s'ajoutent des exportations en direction de la région, des départements voisins et même des colonies²⁵⁰. Ce chiffre est confirmé par l'ouvrage consacré à l'établissement publié en 2006, dans lequel on peut lire que « chaque matin, des dizaines de tonneaux distribuent la bière Georges dans toute la ville »²⁵¹.

Les brasseries lyonnaises du milieu du XIX^e siècle sont donc de taille relativement modeste et n'ont pas vu, en l'espace d'un demi-siècle, l'ampleur de leur activité augmenter de manière considérable : comme nous le verrons par la suite, c'est l'augmentation de leur nombre et non pas celui du volume produit par chacune qui explique alors la croissance du secteur. Il convient néanmoins de relativiser ces données : selon Alfred Chandler, dans ces mêmes années 1860, les quantités brassées par les fabriques états-uniennes restent encore très limitées et ne s'élèvent, pour les plus grandes, qu'entre cinq et huit-mille barils par an, soit entre cinq-cents et mille hectolitres seulement²⁵² !

Confirmant les observations précédentes concernant l'augmentation de la production au cours du temps, il semblerait que la bière Georges soit brassée en quantités toujours plus grandes année après année : ainsi, « dans les années 1880, ce sont plus de 10 000 hectolitres

²⁴⁹ Voir les écrits de Michel Volle concernant cette réticence des entreprises à communiquer leurs chiffres dans Volle Michel, « Pourquoi faire l'histoire de la statistique ? », *Op.cit.*, pp.31-32.

²⁵⁰ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises, etc.*, *Op. cit.*, p.81.

²⁵¹ André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.23.

²⁵² Chandler Alfred Dupont, *La main visible des managers*, *Op. cit.*, p.288. Voir notamment le chapitre 8, « La production de masse ».

qui sortent de la toute nouvelle usine située montée de Choulans. Dix ans plus tard, le chiffre [atteint] les 15 000 hectolitres »²⁵³. La progression est donc continue et semble s'accélérer dans la seconde moitié du siècle.

Ces différents chiffres et leur rareté replacent au cœur de notre travail la problématique concernant la micro-économie. Quelle place donner à cette science, et notamment aux archives d'entreprises, dans une étude à visée historique ? Pour Pierre Léon, il convient « obligatoirement de s'orienter » dans cette direction²⁵⁴. Même si nous ne pouvons qu'approuver, dans notre cas, la question est plus délicate puisque l'activité concernée relève plus, dans la majeure partie des cas comme nous le verrons par la suite, de l'artisanat que de l'industrie. Les archives privées sont par conséquent peu nombreuses et difficiles à retrouver. Si la production est par conséquent délicate à appréhender, qu'en est-il de la consommation ?

1.2.3. Une consommation au rythme particulier

Dans l'un des rares articles traitant de la question brassicole française du XIX^e siècle, Jean-Pierre Daviet évoque, dans le cas du Rhône et de la ville de Lyon, une consommation de bière « non négligeable »²⁵⁵. Ce constat, suffisamment flou pour être interrogé, rend nécessaires quelques précisions. Or, si les historiens de l'alimentation admettent communément la diversité des sources à leur disposition, ils déplorent également leur caractère aléatoire : rares sont en effet les données sérielles permettant d'évaluer la consommation de tel ou tel aliment sur le temps long²⁵⁶. Sans même oser raisonner à l'échelle départementale, difficile dans ces conditions d'afficher la prétention de retracer au litre près la consommation de bière d'une ville comme celle de Lyon sur une durée de cent ans. L'exercice statistique s'avère d'autant plus délicat que, suivant le présupposé évoqué plus haut, le regard de l'enquêteur n'est que peu dirigé, dans le cas du Rhône, en direction de cette boisson. Les nombreux travaux quantitatifs se multipliant à partir de la Seconde République n'abordent donc que très rarement – et souvent avec inexactitude – la question nous préoccupant.

²⁵³ André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.23.

²⁵⁴ Léon Pierre, « Un projet - l'étude quantitative de la croissance, etc. », *Op. cit.*, p.37.

²⁵⁵ Daviet Jean-Pierre, « Un dynamisme français, etc. », *Op. cit.*, p.775.

²⁵⁶ Bennassar Bartolomé, Goy Joseph, « Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XVI^e au XIX^e siècle », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, Vol.XXX, n°2-3, mai-juin 1975, p.425.

Le recours aux sources comptables et judiciaires, riches bien que lacunaires, devient dans notre cas un passage obligé. Même si passant sous silence la fraude, impliquant par essence des flux de marchandises échappant au regard officiel, et retranscrivant moins la consommation réelle qu'un état de l'offre (comment évaluer ce qui est stocké ? ce qui est perdu ?), celles-ci, chiffres de l'octroi²⁵⁷ en tête, permettent la construction d'une série statistique sur l'ensemble du XIX^e siècle relativement complète.

Particulièrement riches à cet égard, les archives lyonnaises et rhodaniennes nous permettent en effet, par le dépouillement minutieux de près d'un siècle de registres (la période couverte s'étend de 1804 à 1892) de retracer l'évolution des consommations alimentaires de la ville de Lyon²⁵⁸. Parmi elles figurent les diverses boissons alors bues, dont la bière. Cette source encore trop peu exploitée serait à n'en pas douter un formidable outil pour étudier sur le temps long l'évolution des habitudes et des pratiques en matière d'alimentation d'une grande ville française du XIX^e siècle : apparition de nouveaux produits, disparition d'autres, fluctuations des quantités consommées pour chacun d'entre eux au gré des évènements conjoncturels ou des modes, modification des techniques de préparation *etc.*

À partir de cet important travail de collecte et de retranscription ayant demandé temps, énergie et minutie, il nous a été possible de construire une base de données plus largement évoquée en annexe 1. Grâce à celle-ci, l'étude et la mise en perspective des quantités de bière bues par la population lyonnaise entre 1803 et 1892 deviennent possibles. Quelques repères chronologiques, l'estimation de la consommation moyenne par habitant en fonction du temps et le parallèle avec la situation à l'échelle nationale sont représentés page suivante.

²⁵⁷ L'octroi peut être défini comme l'ensemble des taxes établies au profit des communes sur des objets destinés à la consommation locale. La bière est donc directement concernée, les dispositions réglementaires et l'organisation de l'octroi lyonnais faisant correspondre de manière plus ou moins précise les chiffres enregistrés et la consommation urbaine effective. Les bières exportées, elles, ne sont pas comprises dans ces statistiques. Voir le Chapitre II et le développement relatif à « l'octroi et la guerre de la bière » pour de plus amples développements à ce sujet.

²⁵⁸ ADR, 6 MP4 – Statistique Générale ; AML, 1411WP204 – Octroi 1804-1844 et AML, 1411WP205 – Octroi 1845-1892.

Figure 5. Consommation de bière à Lyon et en France entre 1803 et 1891

Année	Population de Lyon	Consommation totale Lyon (hectolitres)	Consommation moyenne Lyon (litres/individu)	Consommation moyenne France (litres/individu) ²⁵⁹
1803	88 919	4 461	5,0	
1821	131 258	8 377	6,4	
1831	149 733	11 211	7,5	~9
1836	150 814	18 396	12,2	~10
1841	155 939	18 424	11,8	~9,5
1851	177 190	14 708	8,3	12,4
1856	292 721	53 963	18,4	17,8
1861	318 803	43 586	13,7	18,2
1866	323 954	39 084	12,1	21,2
1872	323 417	33 815	10,5	20,5
1876	342 815	24 825	7,2	21,3
1886	401 930	31 805	7,9	21,6
1891	438 077	30 378	6,9	22

S'il nous est permis de reprendre les mots de Jean-Pierre Daviet, la consommation de bière à Lyon apparaît effectivement comme « non négligeable »...mais pas plus : les quantités bues annuellement ne dépassent que ponctuellement les cinquante-mille hectolitres (54 343 en 1857, maximum observé sur l'ensemble de la période étudiée).

Pour cette même année 1857, les travaux du journaliste William Duckett comparant la consommation de bière dans les principales villes de France nous donnent d'ailleurs d'intéressants points de comparaison (voir figure 6)²⁶⁰. Aux côtés des villes dites traditionnellement brassicoles (Lille, Strasbourg, Metz, Le Havre, Rouen) figurent dans ce tableau Paris et quelques villes plus ou moins méridionales : Lyon, Marseille, Bordeaux, Toulouse et Nantes.

²⁵⁹ INSEE, *Annuaire Statistique de la France*, *Op. cit.*, 1951, p.254 et INSEE, *Annuaire Statistique de la France*, *Op. cit.*, 1966, p.190.

²⁶⁰ Duckett William (dir.), *Dictionnaire de la conversation et de la lecture*, *Op. cit.*, p.531.

Figure 6. Consommation de bière dans les principales villes de France en 1857

Ville	Consommation de bière (hectolitres)	Population ²⁶¹	Consommation (litres/habitant)
Paris	346 979	1 174 346	29,55
Lille	147 307	78 641	187,32
Strasbourg	85 899	77 656	110,61
Lyon	54 343	292 711	18,57
Metz	30 908	64 727	47,75
Le Havre	24 472	64 137	38,16
Rouen	22 714	103 223	22,00
Marseille	20 991	233 817	8,98
Bordeaux	14 264	149 928	9,51
Toulouse	12 155	103 144	11,78
Nantes	6 118	108 530	5,64

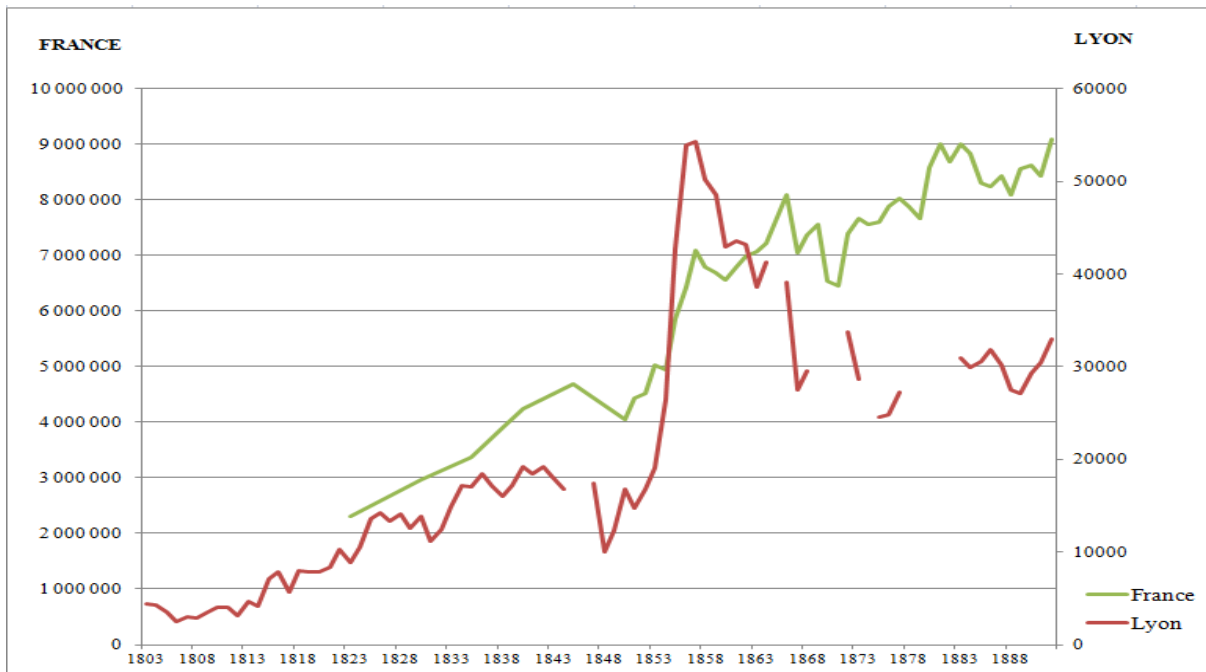
De l'ensemble des villes évoquées, Lyon est la quatrième consommatrice, devant des cités du Nord de la France comme Rouen (22 714 hectolitres) ou Le Havre (24 472). Les villes du Sud et de l'Ouest de la France se trouvent loin derrière : 20 991 hectolitres pour Marseille, 14 264 pour Bordeaux et seulement 6 118 pour Nantes. Néanmoins, si l'on rapporte cette quantité à la population de chacune et que l'on considère la consommation individuelle, Lyon n'est plus qu'en septième position avec 18,57 litres annuels par habitant, derrière la totalité des villes de la partie septentrionale de la France : 187,32 pour Lille (soit plus de dix fois plus !), 110,61 pour Strasbourg ou encore 47,75 pour Metz. Elle reste néanmoins la première des villes méridionales, les Marseillais et Bordelais consommant environ deux fois moins de bière que les Lyonnais.

Le parallèle entre situation lyonnaise et état des lieux national, représenté par la figure 7 (page suivante), permet d'affiner les contours du visage brassicole lyonnais du XIX^e siècle et de mettre en lumière certaines de ses caractéristiques. Il est néanmoins à déplorer que les conclusions restent difficiles à tirer pour la première moitié du siècle. Les données sporadiques à l'échelle du pays rendent en effet tout espoir de comparaison vain, les projections faites à partir de quelques chiffres seulement masquant de très probables

²⁶¹ Chiffres extraits de la base « Cassini ». La population messine y est cette année là manquante : cette absence est palliée par Esquirou de Parieu Félix, *Traité des impôts considérés, etc., Op.cit.*, p.22.

fluctuations annuelles. Celles-ci apparaissent d'ailleurs clairement dans le cas de Lyon où, si la progression est sur l'ensemble des quatre premières décennies indiscutable, elle n'est restée pas moins aléatoire et sujette à de très réguliers mouvements (à l'ampleur certes limitée).

Figure 7. Comparaison de la consommation de bière à Lyon et en France entre 1803 et 1892 (hectolitres/an)



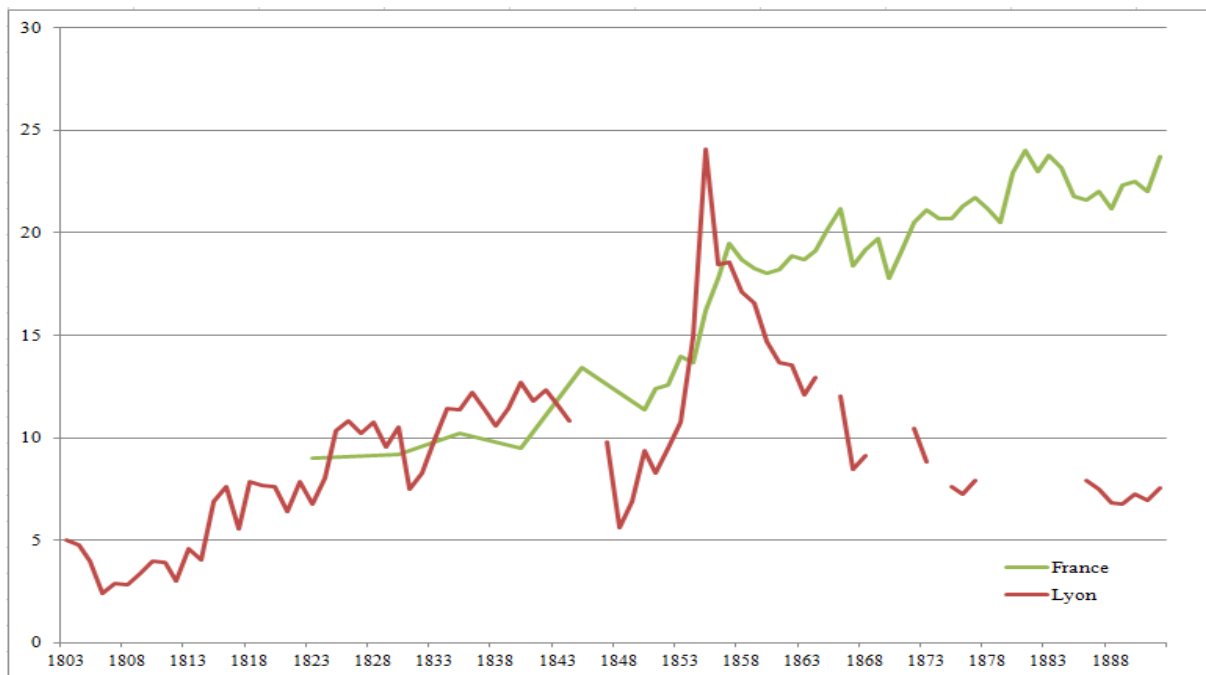
C'est à compter des années 1840 qu'une claire analogie apparaît entre les rythmes de consommation de la population lyonnaise et des Français dans leur ensemble. Lorsque les quantités de bière bues dans le pays diminuent, il en est de même à Lyon. Les quelques années pour lesquelles les données manquent ne suffisent pas à masquer, sur la seconde moitié du siècle, l'analogie entre les deux courbes : diminution dans les dernières années de la Monarchie de Juillet, forte poussée dans les premiers temps du Second Empire, nouvelle chute dans les années 1860, relative stabilisation à partir des années 1880... tous ces mouvements sont observables ou se laissent deviner dans l'hexagone comme dans le Rhône.

Les années 1850-1860 apparaissent pourtant originales et semblent témoigner d'un dynamisme lyonnais particulièrement fort. À la forte augmentation des années 1850, apogée de la consommation – on passe de 26 500 hectolitres bus en 1854 à 42 000 en 1855 –, succède

en effet une diminution progressive aboutissant à une consommation annuelle stable d'environ 30 000 hectolitres dans les deux dernières décennies du siècle. Si cette subite croissance existe bien à l'échelle du pays, elle semble à Lyon être d'une ampleur notable.

Cette observation est confirmée lorsque l'on s'intéresse à la consommation par individu, retranscrite plus haut dans la figure 5 et représentée visuellement ci-dessous (figure 8). S'il n'est pas possible de parler de totale désynchronisation entre modèle national et cas lyonnais, il est indéniable que les chemins divergent. Alors que dans la première moitié du siècle les quantités de bière bues par chaque habitant de la principale ville rhodanienne semblent naviguer autour de la moyenne française, voire s'établir légèrement au-dessus (le lissage de la courbe nationale forcé par le manque de chiffres rend bien évidemment toujours la comparaison sujette à caution), la forte progression de 1856 et la baisse presque continue qui s'en suit font figure d'exception. Si chacun boit à Lyon annuellement 18,4 litres de bière en 1856, il n'en consomme plus que 6,9 en 1891 : la ville est alors rentrée dans la « norme » nationale évoquée plus tôt, estimée entre six et sept litres pour les départements non considérés comme gros consommateurs.

Figure 8. Comparaison de la consommation de bière par individu à Lyon et en France entre 1803 et 1892 (hectolitres/an)



Il est par ailleurs nécessaire de préciser la prudence avec laquelle les chiffres de la première moitié du siècle sont à manipuler. L'industrie brassicole, comme la majorité des activités dites insalubres ou incommodes par l'appareil législatif, fait en effet l'objet d'un contrôle, au moins théorique, forçant parfois leur déménagement dans les faubourgs des centres urbains²⁶². Nombre de brasseries sont donc situées hors les murs de l'octroi de la ville.

Par conséquent, jusqu'à l'unification de Lyon et de sa zone périphérique en 1852 – communes de la Guillotière, Vaise et la Croix-Rousse – toute estimation est périlleuse puisqu'une partie de la bière consommée par les Lyonnais l'est sans nul doute directement sur le lieu de production. Elle échappe par conséquent à tout calcul. Ainsi, en 1839, alors que l'octroi de Lyon soumet aux droits 17 207 hectolitres de bière, une enquête du Ministère de l'Agriculture et du Commerce estime la consommation de bière dans l'arrondissement de Lyon à 36 806 hectolitres²⁶³. Il est ici probable que la consommation des Lyonnais soit en réalité supérieure à celle évoquée par la fiscalité communale et ait lieu en dehors de l'enceinte de la ville.

Tout en étant longtemps la ville méridionale qui consomme le plus de bière – en 1857, un Lyonnais en boit annuellement plus de dix-huit litres contre neuf pour un Marseillais et neuf et demi pour un Bordelais – Lyon reste loin derrière les villes et départements dits traditionnellement brassicoles. À l'instar de sa position géographique, relativement centrale, cette région semble se situer dans un « entre-deux brassicole » : production importante et supérieure à celle que l'on pouvait s'attendre à trouver, qui ne concurrence pas pour autant les villes du Nord et de l'Est de la France ; consommation notable parfois supérieure à la moyenne nationale dans la première moitié du siècle qui, à compter des années 1860, diminue fortement.

Pour l'année 1839 évoquée ci-dessus, la consommation du Rhône s'élève à 38 340 hectolitres : soit seulement un peu plus de mille-cinq-cents hectolitres que pour la seule ville de Lyon. Il en est de même pour la production dont 68 200 des 68 540 hectolitres produits dans le département le sont dans l'arrondissement de Lyon. Celui-ci, regroupant la cité lyonnaise et les principaux centres urbains, concentre donc l'immense majorité de la population du département, et donc de la consommation de bière. Cette observation nous

²⁶² Il fait ici référence au décret du 15 octobre 1810 relatif aux manufactures et ateliers qui répandent une odeur insalubre ou incommode, dispositif renforcé par l'ordonnance du 14 janvier 1815 contenant règlement sur les manufactures, établissements et ateliers qui répandent une odeur insalubre ou incommode. Nous aurons largement l'occasion de revenir sur ce point dans un chapitre ultérieur.

²⁶³ Ministère de l'agriculture et du commerce, *Statistique de la France, Op. cit.*, p.416.

mène fort logiquement à interroger l'aspect profondément citadin de la fabrication et la consommation de cette boisson.

1.3. Lyon et le Rhône : la bière, une boisson urbaine ?

Les différences entre les régimes alimentaires des populations urbaines et rurales a été maintes et maintes fois relevé. Déjà, dans sa thèse soutenue en 1975 et publiée dans une version remaniée vingt ans plus tard, Jeanne Gaillard fait de l'adaptation du régime alimentaire des nouveaux citadins l'un des facteurs favorisant leur insertion urbaine²⁶⁴. L'alimentation dans les villes est notamment reconnue comme plus diversifiée et marquée par une consommation supérieure en viandes. Qu'en est-il des boissons ? La bière, fille de l'industrialisation du XIX^e siècle, est-elle durant celui-ci cantonnée aux seules cités peuplées ou réussit-elle à pénétrer le monde rural rhodanien ?

1.3.1. De confidentielles traces pour une activité limitée

Dans la mesure où, nous l'avons dit, la bière reste durant une bonne partie du siècle consommée à proximité de son lieu de fabrication, l'usage de cette boisson en milieu rural devrait s'accompagner de la présence d'unités production. Or, si nous avons à faire face à quelques années sans la moindre information comptable concernant le nombre de brasseries en activité dans le département du Rhône, celles pour lesquelles les chiffres ne concernent que la ville de Lyon, ses faubourgs et les quelques communes environnantes sont plus nombreuses encore. Ainsi, les premières mentions de brasseurs exerçant dans une localité autre que Lyon ne sont, dans les annuaires, pas plus anciennes que 1867.

²⁶⁴ Voir Gaillard Jeanne, *Paris, la ville (1852-1870)*, Paris, L'Harmattan, 1997, 528p. Thèse d'État remaniée, éditée par Florence Bourillon et Jean-Luc Pinol.

Brasseurs rhodaniens en activité hors de la ville de Lyon et ses faubourgs
mentionnés dans les annuaires du XIX^e siècle

	1867	1873	1879	1881	1896
Belleville (43 km de Lyon)	Foillard	-	-	-	-
Condrieu (44 km de Lyon)	Poulet	Poulet	Poulet Ogier (père)	Poulet Ogier (père)	-
Givors (23 km de Lyon)	Lutz (Nicolas)	Lutz (Nicolas)	Lutz (Nicolas) Janin	Lutz (Nicolas) Janin	-
	Mehler	Mehler	Pontenier Giraud	Chantemesse Revolon	
Saint-Symphorien-sur-Coise (43 km de Lyon)	Garin (V.) Blanc	Besson	-	-	-
Villefranche-sur-Saône (30 km de Lyon)	-	-	-	-	Lapp
TOTAL Hors-Lyon	6	4	6	6	1
TOTAL Rhône	33	18	19	18	7

Ces informations parcellaires limitant la portée de notre étude, tout au plus peut on oser quelques observations générales. Les premières d'entre elles seront d'ordre comptable. Il apparaît tout d'abord que le nombre de brasseries reste limité entre 1867 et 1896 puisque le maximum observé est de six, en 1867, 1879 et 1881. Cette remarque confirme donc les observations faites précédemment : sans surprise, Lyon et sa périphérie apparaissent comme le principal centre de production de bière de la région, ne serait-ce qu'en termes de nombre d'établissements en activité. Le secteur semble de plus relativement instable : malgré le faible nombre d'individus impliqués, le renouvellement reste important. Ainsi, sur six brasseurs actifs en 1879 et 1881, seuls quatre le sont les deux années : un tiers des effectifs à donc été modifié en seulement deux ans. Ce n'est ensuite qu'à partir des années 1880, au mieux – le manque de données ne nous permettant pas d'être totalement affirmatif – que l'on constate

une importante diminution du nombre de brasseries : de six établissements en 1881 on passe à seulement un en 1896, cinq ayant donc disparu en l'espace de quatorze années. Celui restant est qui plus est tenu par un brasseur jusque là inconnu et se trouve dans une localité où la production de bière était auparavant absente, nouvelles preuves du renouvellement ci-dessus évoqué²⁶⁵.

L'évolution du secteur dans le temps semble pour sa part différente de celle observée à l'échelle de la région lyonnaise. Une phase de stagnation est en effet observable entre 1867 et 1881, alors même que, comme nous le verrons, le début des années 1870 marque à Lyon le début d'une forte diminution du nombre des établissements impliqués dans la production de bière. La comparaison du nombre de brasseries en activité dans la ville et sa périphérie avec celui de celles en activité dans le reste du département atteste de cette désynchronisation entre les deux espaces. Alors que ces dernières représentent environ vingt pour cent (18,18 %) du total des brasseries rhodaniennes en 1867, ce chiffre passe à 22,2 % en 1873, 31,6 % en 1879 et même 33,3 % en 1881. Les brasseries situées à Lyon ou dans ses faubourgs diminuent donc quantitativement et proportionnellement entre 1867 et 1881, tandis que celles disséminées à travers le département perdurent, jusqu'à représenter un tiers du total des établissements. Ce n'est qu'en 1896 que le rapport retrouve, à peu de choses près, sa valeur de 1867.

Bien qu'insuffisante pour tirer la moindre conclusion définitive concernant l'importance de la production de bière hors de la ville de Lyon, notamment parce que nous ne disposons pas de la moindre information quant à la taille de ces différentes brasseries, cette comparaison est néanmoins intéressante dans la mesure où elle nous permet d'affirmer que s'il existe des décalages entre département concernant la démographie des entreprises²⁶⁶, il en existe également à l'intérieur même des dits départements : sans surprise, le dynamisme entrepreneurial varie selon le milieu – la distinction est en l'occurrence entre mondes urbain et rural – dans lequel il s'exprime.

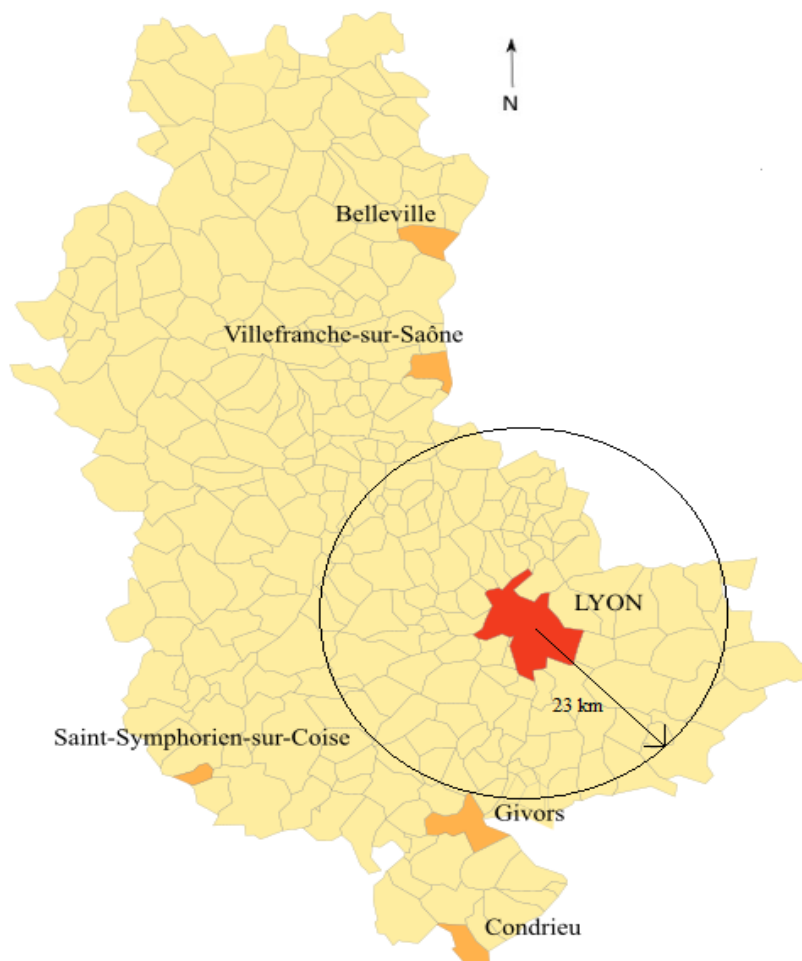
Une seconde utilisation peut être faite de ces maigres données rassemblées, cette fois d'ordre géographique. En considérant les brasseurs situés dans un rayon de cinq kilomètres

²⁶⁵ La réalité de l'implication brassicole de cet individu est elle-même sujette à caution : le brasseur recensé en 1896, l'alsacien Valentin Lapp, serait en réalité foudrier et non pas brasseur. Il est en tout cas repéré comme tel à Arnas (Rhône) en septembre 1871 (naissance de son fils Joseph, voir ADR, 4E6216, p.3/5, acte 12) puis à Villefranche-sur-Saône entre 1895 (mariage du même enfant, voir ADR, 4E11616, p.36/60, acte 66) et 1913, date de son décès (voir ADR, 4E15876, p.82/106, acte 324).

²⁶⁶ Voir à ce sujet l'article de Jobert Philippe, Chevailler Jean-Claude, « La démographie des entreprises en France au XIX^e siècle. Quelques pistes », *Histoire, économie et société*, 1986, 5^{ème} année, n°2, pp.233-264 et leur comparaison des rythmes de créations/disparitions d'entreprises en Côte d'Or, dans le Nord, le Rhône et la Seine.

autour de la ville de Lyon comme exerçant dans son enceinte, les premiers individus extérieurs à celle-ci sont localisés à Givors, soit à une distance de vingt-trois kilomètres. Tout au long du XIX^e siècle, il n’y a donc aucun brasseur en activité dans les environs directs de la principale ville rhodanienne, permettant à celle-ci de disposer d’un important marché sur lequel écouler ses produits. Sur la carte du département du Rhône qui suit, nous avons représenté les lieux où des traces de production de bière ont été relevées (Belleville, Condrieu, Givors, Saint-Symphorien-sur-Coise, et Villefranche-sur-Saône) : le « désert » existant autour de Lyon y apparaît clairement.

Figure 9. Localisation des brasseurs en activité dans le Rhône au XIX^e siècle hors de la métropole lyonnaise²⁶⁷



²⁶⁷ Carte réalisée grâce aux logiciels Philcarto et Inkscape.

Il est probable que les brasseurs désireux de s'installer dans le département choisissent stratégiquement des villes et villages où les bières lyonnaises peinent à être distribuées, le cloisonnement du marché leur permettant de pouvoir espérer débiter leur production dans des quantités honnêtes sans avoir à affronter la concurrence de plus gros établissements. Le fait qu'ils soient systématiquement situés dans des communes frontalières des départements voisins (l'Ain pour Belleville et Villefranche-sur-Saône ; la Loire pour Saint-Symphorien-sur-Coise ; l'Isère pour Condrieu et Givors) n'est pas un hasard.

Ce souci d'implantation et la réflexion préalable à l'ouverture d'une brasserie transparaît d'ailleurs dans les annonces publiées dans la presse dont nous aurons l'occasion de reparler. Concernant une brasserie à vendre ou à louer à Saint-Laurent-les-Mâcon (Saône-et-Loire), il est expressément précisé en avril 1828 que « sa position, sur les bords de la Saône, est extrêmement avantageuse sous le rapport de la fabrication et de ses relations commerciales qui s'étendent dans les départements de l'Ain, du Jura et de Saône-et-Loire. Il y a un vaste jardin, cour, écurie, *etc.* »²⁶⁸. Notons que le département du Rhône, apparaissant comme le débouché exclusif des brasseurs y résidant, n'est pas mentionné. Même démarche en décembre 1843 quand est annoncée pour cause de cessation de commerce la cession d'un bail de cinq ans à la brasserie de Tournus (Saône-et-Loire) : l'établissement est dit le seul de cette nature existant dans cette commune de six-mille habitants, placée au bord de la Saône, communiquant avec toutes les localités voisines par des routes faciles d'accès²⁶⁹. La clientèle serait déjà très nombreuse et susceptible d'une grande augmentation. Une seconde annonce concernant manifestement le même établissement est publiée en avril-mai 1846 : elle est dite « pourvue de tous les ustensiles nécessaires à une fabrication de 3 à 4000 hectolitres de bière. Elle donnera immédiatement de très beaux bénéfices à un brasseur expérimenté »²⁷⁰.

Bien qu'extérieurs au département qui nous intéresse, ces exemples illustrent le souci de partage du marché définissant alors les stratégies d'implantation entrepreneuriale des brasseurs du milieu du XIX^e siècle.

Les informations recensées nous permettent également de relever un phénomène progressif de concentration des lieux de production. Présents dans quatre localités en 1867 (Belleville, Condrieu, Givors, Saint-Symphorien-sur-Coise), les brasseries ne le sont plus que

²⁶⁸ *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°405, dimanche 20 avril 1828, p.4.

²⁶⁹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2510, vendredi 30 décembre 1842, p.4.

²⁷⁰ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3535, samedi 25 avril 1846, p.4.

dans trois en 1873 (Condrieu, Givors, Saint-Symphorien-sur-Coise), dans deux en 1879 et 1881 (Condrieu, Givors) et enfin seulement dans une seule en 1896 (Villefranche-sur-Saône). Il est tentant d'affirmer que cette évolution correspond au développement de centres urbains, observable à travers le tableau ci-dessous nous donnant l'évolution de la population des différentes localités ici évoquées.

Population des différentes communes rhodaniennes ayant eu une brasserie en activité sur leur sol au cours de la période étudiée

	1800	1821	1841	1861	1881	1901	1911
Belleville	1 818	1 800	2 425	3 052	3 054	2 906	2 941
Condrieu	4 350	3 853	3 300	2 567	2 185	2 144	2 041
Givors	3 235	3 558	7 465	9 352	11 470	12 132	12 784
Saint-Symphorien-sur-Coise	1 574	1 853	1 675	1 920	2 065	2 592	2 853
Villefranche-sur-Saône	4 374	5 250	6 848	11 650	13 074	14 793	16 388

Le cas de Givors, ville où la croissance démographique est la plus forte et présentant les traces les plus nombreuses et les plus précoces d'une réelle activité brassicole²⁷¹, semble confirmer cette hypothèse, apportant elle-même de l'eau au moulin de la thèse faisant de la bière une boisson exclusivement urbaine. La persistance d'un notable dynamisme à Condrieu, où, rappelons-le, deux brasseurs sont encore en exercice en 1881 alors que le village ne compte que 2 185 habitants, tempère néanmoins cette affirmation.

1.3.2. Autres sources, autres preuves

Loin de retranscrire une réalité exhaustive, ces traces tardives témoignent seulement de la confidentialité de cette activité en milieu rural. Longtemps, destinés aux Lyonnais et aux

²⁷¹ Dès août 1832, une ordonnance royale fixe à cinq francs par hectolitre de bière la somme à percevoir à l'octroi de la ville. Voir Duvergier Jean-Baptiste, *Collection complète des Lois, Décrets, Ordonnances, Réglemens et Avis du Conseil-d'État, de 1788 à 1824, par ordre chronologique*, Tome Trente-deuxième, Paris, A. Guyot et Scribe, 1833, p.685.

visiteurs de passages dans la ville, les différents guides, annuaires et autres indicateurs, se revendiquant pourtant rhodaniens, ne s'encombrent en effet pas de détails concernant ce qui se passe dans le reste du département. De multiples preuves d'activité brassicole extérieure à Lyon ou à ses communes périphériques existent pourtant dès les premières décennies du XIX^e siècle.

Les archives de l'état civil ou les recensements de population en sont d'éloquents exemples : ainsi, alors que le Ligérien Jean-Marie Galvin, ancien souffleur en bouteilles, est repéré comme brasseur en activité à Givors dès avril 1839²⁷², Pierre Poulet apparaît pour sa part à Condrieu aussi tôt que 1861²⁷³. François Joseph Mehler, lui, alsacien né à Wilwisheim (Bas-Rhin) en mai 1811, épouse Rose Antoinette Gutton le 23 novembre 1843 à Givors²⁷⁴ : il est alors entrepositaire de bières dans cette ville. Il est d'ailleurs intéressant de relever que, une dizaine d'années plus tôt, il est repéré comme brasseur à Lyon²⁷⁵ : confirmant nos déclarations précédentes, il est probable qu'il quitte la ville et sa concurrence dans les années 1830 afin de s'établir en des lieux plus propices où les opportunités de croissance semblent plus importantes.

Autres sources, autres preuves, les annonces concernant la vente ou la location de brasseries fleurissent dans la presse locale des années 1830-1840. Si leur récurrence peut témoigner de l'instabilité de l'exercice de cette profession dans les campagnes (nombreuses sont celles pour lesquelles les mêmes annonces reviennent de mois en mois et parfois d'année en année) et, peut-être, de son inertie, elles attestent malgré tout de l'existence d'initiatives ne se limitant pas à la seule ville de Lyon. Ainsi, le 18 septembre 1844, le même Galvin évoqué plus haut, alors brasseur à Givors, publie une annonce exposant son envie de trouver un associé pouvant faire une mise de fonds de neuf à dix-mille francs et se charger « de voir la pratique du dehors », ou, à défaut, d'acheter sa brasserie²⁷⁶. Témoignant de la variabilité du marché sur laquelle nous reviendrons, il affirme que « la clientèle est nombreuse en ce moment ». Peut-être ne trouve-t-il pas de financeur, peut-être les affaires ne tournent pas aussi bien qu'espéré, toujours est-il que le même journal nous informe quelques années plus tard de

²⁷² Il est dit brasseur dans cette ville lors de la naissance de sa fille Jeanne Julie le 21 avril 1839. Voir ADR, 4E1401, p.9/31, acte 76.

²⁷³ ADR, 6MP173, Condrieu, agglomération, p.4/44.

²⁷⁴ ADR, 4E1406, p.32/37.

²⁷⁵ Il est mentionné comme témoin lors de la naissance le 21 octobre 1832 à Lyon, Mairie Unique, de Bühler, fille du brasseur allemand Georges Bühler et de Jeanne Grange. Il est alors âgé de 22 ans, brasseur à Lyon, cours du Midi. Voir AML, 2E265, p.190/315, acte 3700.

²⁷⁶ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3043, mercredi 18 septembre 1844, p.4. La durée du bail est de douze ans et trois mois et la location s'élève à 560 francs.

la tenue le 26 septembre 1847 à Givors de la vente en bloc aux enchères publiques du fonds de brasserie de bière et de fabrication de limonades gazeuses exploité par ce même Galvin²⁷⁷. L'établissement est dit situé sur les bords du Rhône, dans un vaste local dépendant de la propriété des héritiers Koch, avec tout le matériel servant à son exploitation.

Les proches environs du département du Rhône et de la ville de Lyon ne sont d'ailleurs pas épargnés par la multiplication de ces annonces : Saint-Laurent-lès-Mâcon²⁷⁸ en Saône-et-Loire (commune évoquée plus haut, aujourd'hui disparue, proche de Mâcon), Belley²⁷⁹ dans l'Ain, Annonay²⁸⁰ ou Privas²⁸¹ dans l'Ardèche, Charlieux²⁸² dans la Loire, Vienne²⁸³ ou Bourgoin²⁸⁴ dans l'Isère *etc.*, nombreuses sont les brasseries à vendre ou à louer dans les campagnes du premier XIX^e siècle.

²⁷⁷ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3966, mercredi 15 septembre 1847, p.4.

²⁷⁸ En 1831, un vendeur précise qu'il accepterait également de trouver un associé pouvant apporter des fonds à l'exploitation de son établissement. Voir *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°274, samedi 17 novembre 1827, p.4 ; *Id.*, n°405, dimanche 20 avril 1828, p.4 ; *Id.*, n°1259, mardi 18 janvier 1831, p.4.

²⁷⁹ En novembre 1832 l'établissement, à vendre ou à amodier (louer contre une redevance), est dit « dans la position la plus avantageuse de la ville, servant à la fabrication de la bière, avec ses cuves, chaudières et autres ustensiles nécessaires à une brasserie ; établissement de bains, unique dans la ville ; café et habitation complète ». *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°1838, lundi 26 novembre 1832, p.4.

²⁸⁰ Le 23 janvier 1833 est annoncée à vendre pour entrer de suite en jouissance une brasserie située à Annonay, avec ses ustensiles et des eaux suffisantes en toute saison. Elle est dite d'une valeur locative de douze-mille francs. Voir *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°1890, mercredi 23 janvier 1833, p.4. Déjà en octobre et novembre 1831 était publiée une annonce concernant un établissement analogue dans la même ville, ayant « dans l'intérieur des eaux abondantes et intarissables, deux grandes chaudières en cuivre, six cuves en bois et tous les autres ustensiles nécessaires à la fabrication de la bière » ; « de belles eaux de source desservies par des pompes ; la brasserie est garnie de ses cuves, chaudières, rafraîchissoirs et autres ustensiles, et est dans le meilleur état et très achalandée. Constructions neuves, maison presque toute plafonnée et garnie de glaces ». Voir *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°1520, dimanche 20 novembre 1831, p.4 et *Id.*, n°1489, samedi 15 octobre 1831, p.4.

²⁸¹ C'est une proposition pour affermer une brasserie dans cette ville qui est publiée en août 1843. « Le propriétaire laisserait la mise de fonds qui y est déjà affectée, et pourrait même s'associer ». Voir *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2704, mercredi 16 août 1843, p.4.

²⁸² Brasserie qui est dite située à cent kilomètres de Lyon et à vingt-cinq de Roanne. Cet établissement « qui n'a à soutenir aucune concurrence, est bien achalandé et situé dans un pays très-commerçant et de grande consommation ». Voir *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1838, samedi 24 octobre 1840, p.4

²⁸³ En octobre 1840 sont mis en vente aux enchères différents lots dépendant de la liquidation d'un nommé Boissat, ex-notaire et banquier à Vienne. Présence notamment d'une « brasserie de bière avec un beau café y attenant, située au Champ-de-Mars, dans la même ville, et sur le bord du Rhône », vendue avec tous les ustensiles propres à la fabrication de bière. Sont également à vendre « une belle maison [...] servant actuellement de café » et « un vaste atelier de teinture » : le vendeur est donc un riche propriétaire possédant plusieurs locaux dans lesquels s'exerçait plusieurs activités. Voir *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1840, lundi 26 octobre 1840, p.4.

²⁸⁴ En avril 1842, annonce pour la vente ou la location d'une maison d'habitation et de bâtiments servant à une brasserie à Bourgoin, à l'entrée de la ville, sur la route de Grenoble, quartier Pontcottier. Consiste en tout le matériel nécessaire, grange, écurie, cour et jardin, pour un total de vingt-cinq ares environ, avec « une source suffisante pour les besoins du ménage, ceux de la brasserie et l'arrosage du jardin ». Voir *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2303, samedi 30 avril 1842, p.4.

La demande semble d'ailleurs bien réelle. Entre juillet 1832 et février 1833 est publiée dans *Le Précurseur* une annonce pour la location d'une vaste propriété à Givors de quatre-cents pieds de façade environ (soit plus de cent-vingt mètres), connue sous le nom de Château-de-Givors, sur la rive du Rhône²⁸⁵ : alors que les locaux comprennent grand jardin, salle d'ombrage, terrasse et prise d'eau, de grands magasins voûtés, de vastes caves et greniers et des appartements, il est précisé qu'ils seraient parfaits « pour quelque établissement que ce soit, principalement pour une brasserie de bière qui manque dans le pays, dont la consommation annuelle est déjà de 15 à 1800 feuilletes, sans y comprendre tous les environs qui auraient intérêt de s'y pourvoir. Le local, étant sur le chemin de la promenade, serait très favorable pour la vente au détail ». Selon certains, la consommation de bière à Givors est donc suffisamment importante²⁸⁶ pour y justifier l'installation d'une brasserie. C'est d'ailleurs peut-être cette opportunité qui tentera par la suite Jean-Marie Galvin ou François Joseph Mehler.

Ainsi, des annonces immobilières de tous ordres mentionnent régulièrement l'usage brassicole qui pourrait être fait des locaux concernés : en juin 1831, est à vendre ou à louer une maison située à Tarare, sur la route royale, ci-devant Hôtel de la Couronne²⁸⁷. Le bâtiment est composé de huit pièces au rez-de-chaussée et au premier étage, de deux grandes écuries et fenières (nom donné localement aux fenils) au dessus et d'une grande cour, qui « serait aussi propre à l'établissement d'une brasserie de bière ». Idem en mars 1833 à Nantua (Ain) où est mise à vendre ou à louer une maison « qui peut être utilisée pour brasserie de bière ; elle se compose au rez-de-chaussée d'un magasin sur la rue publique de la ville de Nantua, avec une cuisine y attendant, sur le derrière un bâtiment assez vaste pour y établir une brasserie ; à la suite une superbe cave voûtée ; au-dessus de cette cave un établissement propre à un germoir et séchoir ; au-dessus du magasin une belle pièce avec cabinets au premier et au deuxième étage ; enfin des beaux greniers au-dessus »²⁸⁸.

²⁸⁵ *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°1724, dimanche 15 juillet 1832, p.4 ; *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°1901, mardi 5 février 1833, p.4.

²⁸⁶ Même si l'estimation est probablement très largement surévaluée. Une feuillette peut selon les lieux représenter une futaille de 112 à 144 litres : la consommation annuelle évoquée s'établirait donc entre 1 680 et 2 592 hectolitres. La population de Givors en 1831 étant de 4 884 habitants, la consommation par individu se situerait entre 34 et 53 litres !

²⁸⁷ *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°1381, samedi 11 juin 1831, p.4.

²⁸⁸ *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°1939, vendredi 22 mars 1833, p.4.

1.3.3. Des consommations limitées conformes au modèle

À l'instar de la situation observée dans la ville de Lyon, peu d'informations chiffrées existent donc concernant la production de bière dans les communes du reste du département. Il en est de même pour la consommation. Nous l'avons vu, elle s'élèverait en 1839 dans le Rhône à 38 340 hectolitres²⁸⁹. Une fois retranchés les 36 806 hectolitres bus dans l'arrondissement de Lyon, ce ne serait donc que 1 534 hectolitres qui seraient consommés dans le reste du département correspondant à la circonscription de Villefranche-sur-Saône. Quantités minimales s'il en est ! Et ce bien que Tarare et ladite ville de Villefranche, respectivement première et troisième villes du Rhône en dehors de l'agglomération lyonnaise en 1841²⁹⁰, dépendent de ce second arrondissement. Plus qu'absence presque totale de cette pratique alimentaire, il faut y voir, là encore, un moindre intérêt des artisans de la conquête du nombre pour ce qu'il se passe hors de l'enceinte des villes les plus importantes. Nous savons par exemple que l'allemand Antoine Kramer est repéré dès 1818 comme garçon brasseur à Tarare²⁹¹ : s'il est impossible de se montrer catégorique, sa présence rend la consommation de bière dans cette ville plus que fortement probable, et ce dans des dimensions suffisamment importantes pour faire vivre un ménage.

La consommation de bière est donc avérée dans des proportions non négligeables dans certaines communes autres que la seule ville de Lyon : le 10 août 1840 est entériné par la ville de Givors l'abonnement pris par la corporation des débitants de bière²⁹². Procédant de manière collective, les vingt débitants et débitantes (plusieurs veuves figurent parmi les demandeurs) proposent la somme de deux-mille-cinq-cents francs pour la période de trois ans allant du 1^{er} janvier 1841 au 31 décembre 1843. Le traité est accepté par le maire de la ville dix jours plus tard et ratifié par le Ministre des finances le 23 janvier 1841. Pour que vingt personnes puissent se réclamer débitants de bière et se constituer en corporation, il faut bien, même si les débits de chacun restent très probablement minimes, que cette boisson soit d'un usage relativement répandu.

²⁸⁹ Ministère de l'agriculture et du commerce, *Statistique de la France, Op. cit.*, p.416.

²⁹⁰ Respectivement 8 647 et 6 848 habitants, contre 7 465 pour Givors.

²⁹¹ On apprend dans son dossier de naturalisation qu'il a demeuré à compter de 1818 plusieurs années dans la commune, « d'abord comme garçon brasseur, ensuite comme tonnelier et cabaretier ». Voir ADR, 6MP1019, dossier Kramer. Toujours à Tarare, il épouse le 24 octobre 1822 Antoinette Sigaud. Il est alors dit brasseur à Tarare demeurant dans cette ville depuis deux ans, âgé d'une trentaine d'années. Voir ADR, 4E4843, p.33/41.

²⁹² ADR, Op554 – Givors. Octrois et revenus divers 1837-1844, 1840.

Sans surprise, suivant la tendance nationale également observée à Lyon, la consommation de bière semble même augmenter durant la première moitié du siècle. Dans sa *Statistique de l'agriculture de la France* publiée en 1848, en se basant sur les chiffres de la production, Alexandre Moreau de Jonnés estime l'évolution de cette consommation dans différents départements français et sur une échelle relativement longue puisque allant de seize à vingt ans²⁹³. Il est à noter que le département du Rhône est le seul à y figurer aux côtés de ceux connus et reconnus comme étant les principaux fabricants et buveurs de bière en France, nouvelle preuve de la position qu'il occupe dans l'appareil productif brassicole français.

Évolution de la production de bière dans certains départements français,
aux environs de 1848

Région	Evolution sur (ans)	Augmentation (en hectolitres)	Augmentation (en %)
Nord	16	385 000	35
Pas-de-Calais	18	161 000	27
Ardennes	18	76 000	35
Bas-Rhin	18	93 000	70
Seine, Paris	20	74 000	50
Aisne	18	84 000	15
Rhône	18	39 000	100
Haut-Rhin	18	34 000	120

Affirmant que « la presque totalité de la bière fabriquée est consommée sur les lieux, et l'exportation est fort peu considérable », il considère, à tort, ces chiffres comme ceux de la consommation. À l'écouter, celle-ci aurait donc dans le Rhône doublé (augmentation de 100 %) entre 1830 et 1848, passant de 39 000 hectolitres annuels à 78 000. Il apparaît que sur la totalité des départements considérés, seul le Haut-Rhin aurait connu une augmentation supérieure à celle-ci (en l'occurrence 120 %) : la consommation de bière dans le Rhône connaîtrait donc au cours de la première moitié du XIX^e siècle une augmentation importante, en particulier lorsque celle-ci est comparée à celles d'autres départements français.

Au regard des estimations faites jusqu'à présent, ce chiffre est crédible lorsqu'il s'agit de production. Il l'est moins en matière de consommation. En 1848, la population du

²⁹³ Moreau de Jonnés Alexandre, *Statistique de l'agriculture de la France, etc., Op. cit.*, pp.230-231.

département s'élève à 545 635 habitants²⁹⁴. Une consommation de 78 000 hectolitres reviendrait à faire boire plus de quatorze litres de bière aux rhodaniens du milieu du siècle : dans la mesure où, nous l'avons vu, ce chiffre ne dépasse alors pas la dizaine dans le cas de Lyon, cette estimation est hautement improbable. Nous reviendrons en détails dans un développement ultérieur sur la dimension exportatrice de l'industrie brassicole rhodanienne du XIX^e siècle expliquant cette différence. Toujours est-il qu'il est malgré tout indéniable que, suivant la tendance nationale, la consommation progresse entre la proclamation de l'Empire et la chute de la Monarchie de Juillet.

Si le silence statistique reste donc assourdissant pour le premier XIX^e siècle, les données disponibles sont plus nombreuses à partir des années 1850. Et c'est une nouvelle fois en se tournant vers les archives de l'octroi²⁹⁵ que nous pouvons espérer saisir l'ampleur des consommations en bière de quelques villes du département (voir figure 10 page suivante). Bien que les données demeurent parcellaires, parfois même réduites à la portion congrue (c'est notamment le cas concernant Condrieu, manque d'autant plus surprenant et dommageable dans la mesure où plusieurs brasseurs y ont été repérés), diverses conclusions sont possibles. Les quantités consommées restent tout d'abord extrêmement limitées : jamais, pour quelque commune que ce soit, elles ne dépassent les deux-mille hectolitres. Pourtant, le maximum observé de 1 967 hectolitres à Givors en 1856 revient à une consommation de plus de vingt litres par an et par individu²⁹⁶. Elle est donc supérieure à la moyenne nationale et sensiblement identique à celle de la ville de Lyon. Le cas de Thizy est plus marquant encore : en cette même année 1856, les 2 801 habitants de ce petit village à la frontière de la Loire vident suffisamment de chopes pour porter la moyenne à près de trente-neuf litres (1 092 hectolitres sont bus cette année-là) !

Si l'ampleur démesurée de ces derniers chiffres pousse à les considérer d'un œil critique, il apparaît clairement que le dynamisme brassicole rhodanien de milieu de siècle n'est pas cantonné à la seule agglomération lyonnaise ; c'est l'ensemble du département qui, profitant de la hausse des quantités produites, fait de la bière une boisson relativement courante.

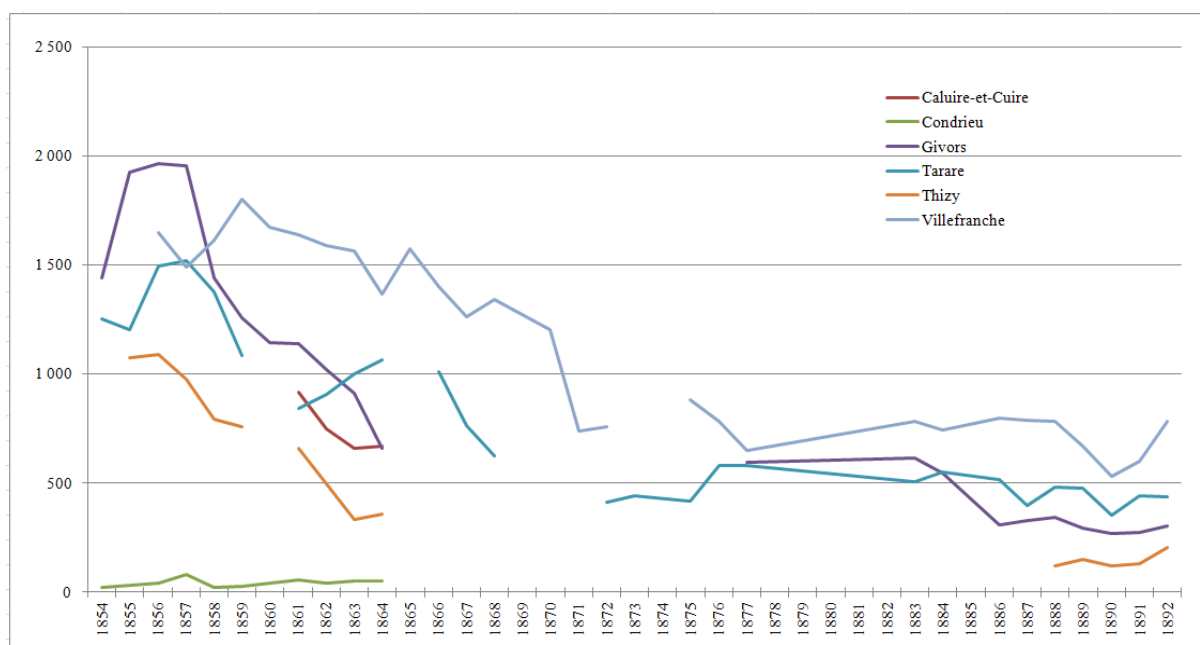
²⁹⁴ *Annuaire départemental, administratif et statistique du Rhône et du ressort de la cour royale*, Lyon, Mougins-Rusand, 1848, p.4.

²⁹⁵ ADR, 6MP4 – Statistique générale.

²⁹⁶ Les Givordins sont alors 9 688.

L'allure générale des courbes confirme l'analogie entre la ville de Lyon et les autres communes du département. Au pic des années 1860 que toutes expérimentent – avec des intensités variables, certes – succède une lente et progressive, presque linéaire, diminution. À Givors, en 1891, alors que 272,83 hectolitres seulement sont bus par les 10 857 habitants de la ville, la consommation plafonne même à deux litres et demi par individu seulement.

Figure 10. Consommation de bière dans quelques villes rhodaniennes entre 1854 et 1892 (hectolitres/an)



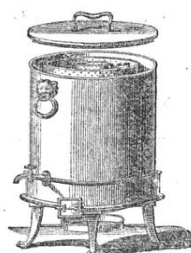
Dans sa description de l'économie de la bière du Nord faite à l'orée du Premier Empire, le préfet Dieudonné affirme que « dans un département où l'on ne fait ni vin, ni cidre, et où la bière est la boisson ordinaire de toutes les classes de la société, l'exploitation des brasseries doit être considérable. On ne compte, en effet, que 236 communes sur 671 que comprend le département du Nord, où il ne se trouve point de brasserie »²⁹⁷. Cette économie traditionnelle, éparpillée en une multitude de centres de production et donc de consommation, se retrouve dans une certaine mesure dans le Rhône. Sans qu'il nous ait été donné à voir de brasseries agricoles²⁹⁸ ou d'importantes traces de fabrication domestique²⁹⁹ pourtant

²⁹⁷ Dieudonné Christophe, *Statistique du département du Nord*, Tome Second, Douai, Marlier, 1804, p.174.

²⁹⁸ Ces installations visant à « doter les agriculteurs d'un matériel efficace, peu coûteux et complémentaire » se développent dans le nord de la France dans le second XIX^e siècle. Lire Voluer Philippe, « Les brasseries agricoles », [en ligne], <http://www.lachoulette.com/bd/docu/4.pdf>.

encouragée par de nombreux auteurs³⁰⁰ et pour laquelle sont inventés des ustensiles spécifique (voir la reproduction ci-dessous d'un appareil portatif représenté dans un ouvrage de Friedrich Christian Accum), l'usage de la bière dans le département n'apparaît pas cantonné à la seule ville de Lyon. Bien que cette boisson reste majoritairement urbaine, de petits villages se distinguent, ponctuellement ou sur de plus longues durées (nous pensons notamment à Condrieu) par une notable activité, en termes de production comme de consommation.

APPAREIL PORTATIF. 129
*Appareil portatif pour la fabrication domestique de la bière, et
manière de s'en servir.*



Notre étude ayant mis en lumière les importantes fluctuations des quantités de bière produites et consommées dans le Rhône au cours du siècle, il convient maintenant de nous intéresser à cette dimension conjoncturelle d'un produit de consommation courante.

²⁹⁹ Nous pensons notamment à la « bière au chaudron » dont Didier Nourrisson fait, dans son buveur du XIX^e siècle, la description suivante : « Après avoir fait germer et sécher l'orge, on la passe au moulin ; puis on pétrit la farine et on forme de petits pains que l'on fait cuire au four, jusqu'à ce qu'ils deviennent aussi durs que possible. On jette dans une cuve, qui n'est le plus souvent qu'un tonneau défoncé, une certaine quantité de ces petits pains broyés et réduits en morceaux, on introduit le houblon et on verse sur le tout l'eau préalablement chauffée dans le chaudron. On obtient ainsi une sorte de bière équivalente de la petite bière, de très faible qualité nutritive ». Voir Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.45.

³⁰⁰ En 1837 Pierre Deleschamps affirme que « la coutume de fabriquer la bière chez soi est tout-à-fait négligée en France ; et en Angleterre, où la bière est en quelque sorte une boisson de toute nécessité, la fabrication de la bière domestique n'est pas généralement aussi répandue qu'elle l'était autrefois ». Considérant que la bière « est l'une des boissons les plus saines et celles dont le prix de revient est le moins élevés », il appelle de ses vœux le développement de cette pratique et donne conseils et techniques pour y procéder. Il est rejoint quelques années plus tard par Accum qui, dans son *Nouveau manuel complet du brasseur* de 1853, consacre un chapitre entier à la « fabrication de la bière en petit, ou bière domestique ». Voir Deleschamps Pierre, *Livre du brasseur, guide complet de la fabrication de la bière*, Paris, Librairie Encyclopédique de Roret, 1837, pp.13-14 et Accum Friedrich Christian (ou Frédérick), *Nouveau manuel complet du brasseur, ou l'art de faire toutes sortes de bières*, Paris, Librairie Encyclopédique de Roret, 1853, pp.106-134.

2. Les variables d'un marché particulier

2.1. Qu'est ce que la bière ? Évolution des cours et matières premières

Il s'avère nécessaire, avant de chercher à comprendre le pourquoi de cette dimension conjoncturelle, de définir la nature du produit « bière ». D'une composition relativement simple, eau, malt et houblon, la bière est à la fin du XIX^e siècle caractérisée par une certaine unité technique dans son procédé de fabrication. Aujourd'hui encore, la définition communément admise fait de ce breuvage une « boisson alcoolique fermentée, faite avec de l'orge germée et aromatisée avec des fleurs de houblon »³⁰¹.

Dans son ouvrage de vulgarisation scientifique *Les merveilles de l'industrie ou description des principales industries modernes*, Louis Figuier distingue quatre principales étapes dans la fabrication de la bière³⁰². La première, dite « maltage », consiste comme son nom l'indique à transformer l'orge en malt. Trempée dans de grandes cuves d'eau froide régulièrement renouvelée pendant une durée de huit à vingt-et-un jours, la céréale est mouillée de manière à provoquer sa germination et l'apparition de fines racelles devant atteindre un centimètre environ. C'est la phase dite du « mouillage » pendant laquelle l'orge doit être aérée et donc retournée, opération hautement physique et longtemps manuelle. Pour juger de sa bonne évolution, le brasseur écrase alors le grain entre ses doigts. Une fois celle-ci effectuée l'orge germée, devenue malt, est portée dans une étuve appelée touraille où circule de l'air chaud dont la température s'élève graduellement et doit être contrôlée. En faisant tourner les grains dans un cylindre, ils sont débarrassés de leurs racelles desséchées : ces résidus, les touraillons, peuvent être utilisés pour la nourriture du bétail.

La seconde étape, appelée « saccharification », a pour objectif de diluer les sucres du malt. Ce dernier, grossièrement concassé entre des cylindres, est ensuite mélangé à de l'eau chaude dans de grandes cuves où le tout est constamment brassé. Les diastases du malt transforment alors l'amidon en maltose, une sorte de sucre, et en dextrine (glucides solubles). Ce liquide sucré est ensuite filtré : alors que la partie liquide, appelée moût, est conservée, le résidu solide, la drêche, peut subir une deuxième voire une troisième trempée et sert à fabriquer

³⁰¹ *Le Nouveau Petit Robert de la Langue Française 2015*, article « bière », [en ligne]. À noter que d'autres céréales (froment, avoine, riz, maïs) sont parfois utilisées en lieu et place de l'orge.

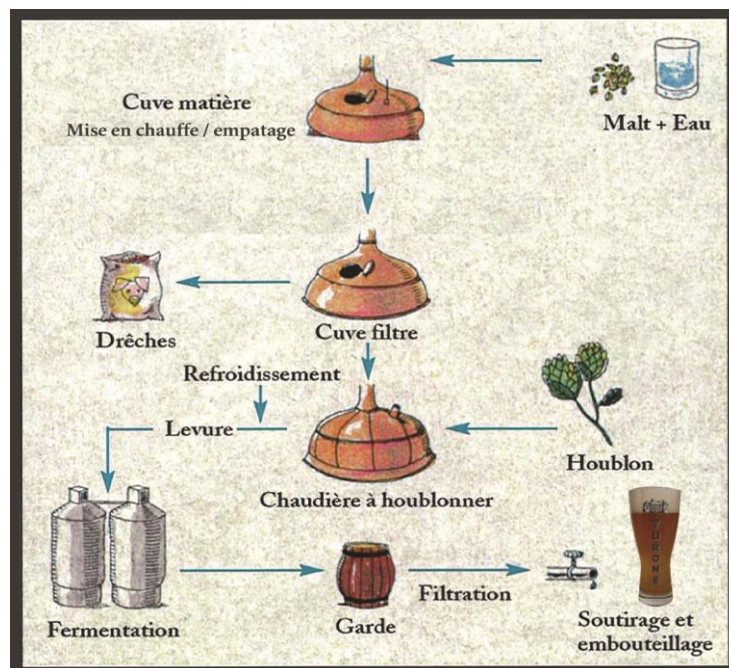
³⁰² Figuier Louis, *Les merveilles de l'industrie, Tome IV, Op. cit.*, pp.336-366. Il pourrait ici être fait référence à n'importe lequel des ouvrages techniques publiés au cours du siècle tant la description des étapes de fabrication est, logiquement, systématique et dans chacun semblable.

une boisson beaucoup moins riche (en alcool comme en calorie), la petite bière. Une fois épuisée, cette drêche est également utilisée pour l'alimentation animale. Dans le moût est alors incorporé le houblon, ou tout autre épice utilisée par le brasseur, jouant le rôle de conservateur et d'arôme. L'ensemble est alors porté à ébullition.

Ce n'est qu'ensuite que se déroule la troisième étape, souvent considérée comme la plus importante, à savoir la fermentation. Dans le moût refroidi sont ajoutées des levures dont la fonction est de transformer les sucres présents en alcool. Du type et de la quantité de la levure employée et de la température de fermentation dépend la nature de la bière obtenue. L'opération dure entre huit à dix jours et plusieurs semaines.

Enfin, la quatrième étape est appelée par Louis Figuier « conservation de la bière et soins à lui donner » : pour ce faire, « la bière est tenue renfermée dans des caves dont la température est maintenue artificiellement à la température de +2°C. Il faut, pour assurer le maintien de cette température, remplir la cave de glace, c'est-à-dire la transformer en une véritable glacière, car si la cave s'échauffe, la bière est perdue ».

Figure 11. Les différentes étapes du brassage, schéma simplifié³⁰³



³⁰³ Schéma emprunté au site de la brasserie artisanale L'Aurore, <http://www.brasserie-aurore.fr/photos/>.

Si ces aspects génériques du procédé de fabrication peuvent, comme nous le verrons, varier selon les lieux, les époques, la nature des bières produites ou encore les technologies maîtrisées ou non par les brasseurs³⁰⁴, les principaux ingrédients utilisés – eaux, malts et houblons – eux restent globalement les mêmes tout au long de notre période.

2.1.1. Céréales et fleurs du malt

L’orge, première matière

Si différentes céréales peuvent être employées pour la fabrication de la bière, la principale est, au XIX^e siècle comme aujourd’hui, l’orge³⁰⁵. Se cultivant sous des latitudes variées et ayant un cycle végétatif court (cent-cinq jours), elle autorise en effet une extension de sa culture sous des climats froids ne permettant pas, par exemple, la culture de la vigne. Sa composition azotée répond de plus aux exigences de fabrication de cette boisson et rend le maltage plus facile que pour les autres céréales. Enfin, le fait qu’elle soit un grain « vêtu » (après le battage, des pellicules pailleuses ou glumelles adhèrent encore au grain, formant une enveloppe le protégeant) favorise également son usage.

Pour le brasseur, le grain doit être le plus gros possible, intact (ceux brisés pouvant moisir dans le germe) et de couleur jaunâtre : si blanc, la récolte a été trop précoce ; si brun, la récolte a été trop humide. Au XIX^e siècle, alors que les analyses mécaniques et les contrôles chimiques ne sont pas la norme, le fabricant a recours aux traditionnelles et empiriques techniques d’observation. Déjà dans son *Art du Brasseur*, ouvrage théorique et pratique destiné à son fils dont il a entamé l’écriture en 1772, le brasseur parisien Antoine Joseph Santerre avance qu’il « est de la plus grande importance d’avoir de l’orge la plus grosse et la plus belle possible, tant pour l’avantage de la bonne fabrication, que par rapport au plus grand produit [...] : il faut qu’elle soit la plus fraîche battue et la plus propre possible

³⁰⁴ À titre d’exemple, que nous aurons l’occasion de développer, une cinquième opération apparaît dans les années 1870 : la pasteurisation. Afin de détruire les microbes pathogènes, le moût est alors chauffé à haute température, autour de soixante degrés Celsius, puis rapidement refroidi. Idem pour la filtration, apparaissant sur le schéma ci-dessus et non pratiquée dans les premières décennies du XIX^e siècle.

³⁰⁵ Alors qu’en fin de XVIII^e siècle « à Paris, et plus généralement en France, on n’y emploie que l’orge. Quelques brasseurs seulement y mêlent, les uns un peu de blé, d’autres un peu d’avoine », France Weber affirme qu’au siècle précédent les mêmes fabricants de la capitale employaient couramment deux-tiers d’orge et un-tiers d’avoine. Lire *Encyclopédie méthodique. Arts et métiers mécaniques*, Paris, Panckoucke, 1782, Tome Premier, article « Brasseur », p.288 et Weber France, *Essai historique sur la brasserie française*, Soissons, J. Prudhomme, 1900, p.72.

et qu'il n'y ait pas de petits grains dedans, ni autre grain quelconque, chaque sorte de grains ayant besoin d'une préparation différente »³⁰⁶.

Dès la fin du XVIII^e siècle, l'importance primordiale de la qualité des matières premières employées est donc prise en compte par les brasseurs dans leur approvisionnement et la pratique de leur art : d'où l'intérêt d'interroger celles-ci, leur provenance et leur prix influant par voie de conséquence sur les coûts de fabrication et l'usage pouvant être fait de la bière.

Entre 1820 et 1870, après environ quarante années de croissance lente et irrégulière, l'agriculture française connaît sa croissance la plus forte du siècle avec un taux annuel de 1,2 %³⁰⁷. Il faudra d'ailleurs attendre l'après Seconde Guerre mondiale pour retrouver des valeurs analogues. Rendement à l'hectare, productivité par actif agricole, superficie cultivée... tous les indicateurs sont au vert et progressent fortement. Dans ce contexte général favorisant une lente, inégale et irrégulière progression du pouvoir d'achat, toutes les crises agricoles (1825, 1830-1831, 1837 et, surtout, 1846) se traduisent par la hausse des prix alimentaires.

À partir de 1870, deux décennies de stagnation induisent une dépression agricole. À la crise du phylloxéra dont nous aurons l'occasion de reparler (la France est importatrice de vins courants dès 1880) s'ajoute le ralentissement de la production céréalière causée par la baisse des prix, elle-même provoquée par la concurrence des pays neufs. Le cours du blé diminue ainsi de quarante-cinq pour cent entre 1860 et 1895. Ce mouvement global se retrouve dans le cas de l'orge : d'environ huit millions de quintaux en 1815, la production passe à plus de seize en 1871 et retombe à seulement neuf à l'orée du XX^e siècle.

³⁰⁶ Monnier Raymonde, *Un bourgeois sans-culotte – Le général Santerre, suivi de L'Art du brasseur*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1989, p.109.

³⁰⁷ Asselain Jean-Charles, *Histoire économique de la France du XVIII^e siècle à nos jours*, Paris, Éditions du Seuil, 1984, pp.139-140. L'historien s'appuie notamment sur les travaux concordants de Toutain et Newell.

Culture et production d'orge en France entre 1815 et 1915³⁰⁸

ORGE³⁰⁹				
Années	Surface cultivée (mille hectares)	Production en grains (millions de quintaux)	Rendement à l'hectare (en quintaux)	Valeur du grain (millions de francs)
1815	1 073	8,3	7,76	-
1820	1 356	12,4	9,15	-
1825	1 230	9,2	7,53	-
1830	1 295	12,8	9,83	-
1835	1 300	11,6	8,95	-
1840	1 188	10,8	9,11	157
1852	1 041	11,1	10,69	172
1862	1 087	13,3	12,26	220
1871	1 283	16,5	12,84	325
1875	1 043	11,7	11,37	225
1880	1 036	12,2	11,87	243
1885	966	11,1	11,70	191
1890	878	10,8	12,35	194
1895	891	10,8	12,18	585
1900	757	9,1	12,14	541
1905	707	9,1	12,98	502
1910	748	9,7	12,97	173
1915³¹⁰	637	6,9	10,85	378

Dans le Rhône, de régulières statistiques agricoles nous permettent de suivre l'état des productions locales³¹¹. Le 23 août 1812, au préfet du Rhône lui demandant des informations chiffrées quant aux cultures du département, le maire de Lyon répond qu'il « est nécessaire de remarquer que les denrées dont il est question, le blé excepté, arrivent en grande partie chez les négociants qui font ce genre de commerce ; et dès lors il est impossible de constater les quantités. Il est même des consommateurs qui tirent en droiture du pays des récoltes, tels sont les brasseurs, pour l'orge ; les marchands de chevaux, pour l'avoine ; cette circonstance

³⁰⁸ INSEE, *Annuaire Statistique de la France, Op. cit.*, 1951, p.107.

³⁰⁹ Jusqu'en 1881, l'unité employée était l'hectolitre. La transformation en quintaux a été faite en prenant pour poids de l'hectolitre d'orge soixante-quatre kilogrammes.

³¹⁰ Ne sont pas comprises les parties envahies du territoire.

³¹¹ ADR, 6MP5/2 – Produit des récoltes (1816-1848), ADR, 6MP5/4 – Commission de Statistiques (1852-1867) et ADR, 6MP5/5 – Rapports périodiques sur l'état des récoltes (1874-1883).

explique comment telle ou telle denrée n'est portée à la colonne que pour une très faible quantité, bien que la consommation en soit assez considérable »³¹². Pour cette même année 1812, le chiffre ridiculement bas de l'orge vendue sur les principaux marchés de la ville, 343 hectolitres seulement, atteste effectivement des circuits parallèles, directs, auxquels ont recours les brasseurs.

Une chose est sûre : la production locale ne satisfait pas les besoins. En 1815, d'après les mots du préfet, on apprend que « le déficit se remplit toujours par des achats de grains provenant des départements de l'Ain, de la Loire, de l'Isère et surtout des départements de la Côte-d'Or, de la Haute-Saône et de Saône-et-Loire ». Sont ainsi confirmés les mots de Jean-Pierre Daviet affirmant que « traditionnellement, les meilleures qualités d'orge sont récoltées en Auvergne, Berry, Beauce, Champagne, ainsi que dans certaines bordures armoricaines (Sarthe). De l'orge homogène et pauvre en azote est aussi cultivé en Algérie et en Tunisie »³¹³, en fin de siècle surtout.

Malgré les importantes surfaces de terres cultivées dans le département, l'orge n'a clairement pas la faveur des agriculteurs locaux. Comme l'illustre le tableau page suivante condensant les chiffres exploitables retrouvés, systématiquement, et ce tout au long du siècle, le produit total de la récolte est inférieur à la consommation qui est faite de cette céréale dans le département. Sans surprise, la majeure partie des besoins émanent des brasseries : elles sont les principales concernées par la rubrique « Utilisation pour d'autres usages », qui deviendra d'ailleurs dès 1825 dans la nomenclature « Distilleries, brasseries et tous autres usages ».

L'importance des volumes échangés en milieu de siècle – de larges « trous archivistiques sont malheureusement à déplorer pour ces riches années – confirme si besoin est le dynamisme de l'industrie brassicole rhodanienne déjà évoqué : en 1848, ce ne sont ainsi par moins de 98 000 hectolitres de grains qui sont utilisés par les brasseries et distilleries.

³¹² ADR, 6MP5/1 – Produits des récoltes, 1801-1815. Sauf mention contraire, c'est de cette même source que proviennent les données et citations manipulées par la suite.

³¹³ Daviet Jean-Pierre, « Un dynamisme français, *etc.* », *Op. cit.*, p.778.

Production et consommation d'orge dans le Rhône
entre 1816 et 1883 (hectolitres/an)

	Produit total de la récolte	Consommation de la population	Utilisation pour les animaux	Utilisation pour les semences	Utilisation pour d'autres usages	Consommation totale	Différence
1816	41 316	12 206	3 540	5 694	20 800	42 240	-924
1817	28 500	12 189	40 400	4 750	20 000	77 339	-48 839
1818	28 800	12 179	40 400	4 500	20 000	77 079	-48 279
1819	34 000	12 859	40 400	5 000	20 000	78 259	-44 259
1820	31 875	12 850	40 400	5 312	20 000	78 562	-46 687
1821	35 000	16 744	35 000	5 000	25 000	81 744	-46 744
1822	31 500	17 392	35 000	5 250	25 000	82 642	-51 142
1823	50 000	17 392	35 000	10 000	25 000	87 392	-37 392
1824	40 000	17 392	35 000	10 000	25 000	87 392	-47 392
1825	30 000	20 000	10 000	7 500	40 000	77 500	-47 500
1826	37 500	20 000	10 000	7 500	40 000	77 500	-40 000
1827	22 500	20 000	10 000	7 500	40 000	77 500	-55 000
1828	37 500	20 000	10 000	7 500	40 000	77 500	-40 000
-	-	-	-	-	-	-	-
1848	60 000	98 214	14 000	7 500	98 000	217 714	-157 714
-	-	-	-	-	-	-	-
1874	11 500	-	12 000	1 000	50 500	63 500	-52 000
1875	11 000	-	12 000	1 000	50 500	63 500	-52 500
1876	10 000	-	12 000	1 000	50 500	63 500	-53 500
1877	7 270	1 340	10 000	810	54 932	67 082	-59 812
1878	6 650	1 410	8 000	665	55 400	65 475	-58 825
1879	6 000	1 500	8 000	800	54 000	64 300	-58 300
1880	10 000	5 000	5 000	2 000	60 000	72 000	-62 000
1881	12 000	20 000	500	2 000	70 000	92 500	-80 500
1882	6 000	10 000	1 600	1 500	72 300	85 400	-79 400
1883	7 000	10 000	500	1 000	115 500	127 000	-120 000

En 1874 et 1876 encore, « le département du Rhône n'a pas d'excédent en céréales ; le déficit est tiré des départements voisins, notamment de l'Isère, l'Ain, Saône-et-Loire. Les transports s'effectuent le plus souvent par voie charretière ; la navigation et les chemins de fer

en transportent aussi une grande partie. Les frais de transport sont peu importants et n'influencent pas, d'une manière sensible, sur le prix des céréales »³¹⁴. L'année suivante, l'observation sera répétée jusqu'en fin de siècle, on apprend que « l'orge pour la fabrication de la bière provient en grande partie de l'Allemagne ». Même si les frais sont dits limités, qui dit absence de production locale dit coût supplémentaire pour l'industriel et obligation d'utiliser un réseau d'approvisionnement adéquat.

Surtout, il est évident que le caractère saisonnier de l'agriculture affecte les cours des céréales. Dans la première moitié du siècle, les prix maximum sont généralement observés en juin, période traditionnelle de soudure, tandis qu'en septembre, parce que suivant les récoltes, voit ceux-ci diminuer. De fortes fluctuations sont ponctuellement observables lorsque surviennent des événements climatiques provoquant abondance ou pénurie. Le second XIX^e siècle, principalement après 1860, est pour sa part caractérisé par une notable stabilisation des prix, certes émaillée de crises cycliques, induisant tendance générale à la baisse et harmonisation à l'échelle nationale.

Bien que, contrairement au blé ou au froment, aucune statistique générale n'ait été dressée à cet égard³¹⁵, cette évolution s'observe dans le cas de l'orge de brasserie. Les registres de la Bourse des marchandises conservés aux Archives de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Lyon (CCI)³¹⁶ nous donnent les prix et cours de nombreuses denrées constatés par les courtiers de commerce de la ville : prenons en guise d'exemples deux coupes réalisées à quelques décennies d'intervalle, l'une en 1847 (au lendemain de la crise de 1846, donc), l'autre en fin de siècle, entre 1898 et 1899 (voir les deux tableaux pages suivantes).

³¹⁴ ADR, 6MP5/5 – Rapports périodiques sur l'état des récoltes (1874-1883).

³¹⁵ L'ouvrage majeur *Histoire économique et sociale de la France* dirigé par Fernand Braudel et Ernest Labrousse donne par exemple de très complètes séries relatives au cours des céréales. Voir notamment l'étude sur les prix du froment en France entre 1801 et 1913 dans Braudel Fernand, Labrousse Ernest (dir.), *Histoire économique et sociale de la France, Tome III : l'avènement de l'ère industrielle (1789 – années 1880), Second volume : l'affermissement du phénomène d'industrialisation*, Paris, Presses universitaires de France, pp.713-719. Dans cette œuvre pourtant monumentale, les mentions d'orge sont plus que rares et empêchent toute conclusion.

³¹⁶ Ces archives n'ont que rarement fait l'objet de dépouillements : selon Hélène Chivaley, responsable du service « Archives » de la CCI, lors de notre passage en septembre 2013, ce n'était alors que la seconde fois qu'elles étaient mobilisées.

Pour la première, induites par la saisonnalité de l'activité sur laquelle nous reviendrons, d'importantes différences sont observables suivant les mois de l'année. Alors qu'un hectolitre d'orge ne coûte que 12,50 francs en septembre, son prix s'élève à 23,50 francs en avril, soit une augmentation de plus quatre-vingt-huit pour cent !

Cours de l'orge à la bourse des marchandises de Lyon en 1847

Date	Cours de l'orge (en francs par hectolitre)	
	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>
20-01-1847	19	20
17-02-1847	22	23
03-04-1847	23,50	24
24-04-1847	23,50	24
12-05-1847	20	21
23-06-1847	18	-
03-07-1847	16	-
11-08-1847	13	16
04-09-1847	12,50	13
23-10-1847	14,40	15,20
06-11-1847	-	12,10
29-12-1847	-	12,10

En 1898-1899, si l'on retrouve sensiblement le même calendrier dans l'évolution des prix – les orges sont toujours moins chères à compter de juillet – les variations subissent une ampleur bien moins importantes : pour 100 kilogrammes, entre les 16 demandés en septembre et les 21 exigés en mai, seulement 5 francs d'écart représentant une évolution d'environ trente pour cent (31,25 %).

Cours de l'orge à la bourse des marchandises de Lyon entre 1898 et 1899

Date	Cours de l'orge de brasserie (en francs par 100 kilogrammes)	
	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>
22-04-1898	19	20
29-04-1898	20	21
06-05-1898	21	22
10-06-1898	20	21
17-06-1898	19	20
13-07-1898	18	19
22-07-1898	17,50	18,50
12-08-1898	17	17,50
19-08-1898	16,50	17,50
16-09-1898	16,50	17
23-09-1898	16	17
14-10-1898	17	17,75
21-10-1898	17,50	18,75
18-11-1898	17,50	18
06-01-1899	18	18,50
03-03-1899	18	18,50
17-03-1899	18	18,25
31-03-1899	18	18,50

Malgré cette stabilisation des cours, la dimension conjecturale ne disparaît bien évidemment pas totalement. Les circonstances particulières du moment, et notamment les évènements politiques, peuvent encore affecter les prix. Ainsi, alors que vient de débiter la Première Guerre mondiale, en octobre 1914, sur le marché de Lyon, « les affaires en orges restent limitées »³¹⁷. Des orges de brasserie de Sarthe et de Mayenne sont proposées à 18,50 francs les 100 kilogrammes ; celles de l'Auvergne le sont pour 20 à 21 francs. À Paris, il est dit que « les orges, toujours peu demandées (la fabrication de la bière est difficile), sont faibles et offertes de 18,25 à 18,75 ». Neuf mois plus tard les prix ont augmenté : alors que « des offres libérales d'orges de nos colonies nord-africaines », estimées entre 18,50 et 19,25 francs les 100 kilogrammes témoignent de l'importance de l'élargissement des réseaux d'affaire et de leur influence sur les prix des matières premières, les orges indigènes sont plus

³¹⁷ *Le Courrier du Commerce, journal des halles et marché*, n°4031, samedi 31 octobre 1914, p.1.

chères : 23,25 à 23,50 francs les 100 kilogrammes pour la Sarthe-Mayenne, 23 à 23,25 pour la Beauce, 23,50 à 23,75 pour la Champagne³¹⁸. En septembre 1915³¹⁹, il est encore dit que « les malteurs achètent beaucoup, car avec la sécheresse, la consommation est intense. D'autre part, il faut considérer qu'ils ont à fournir toute la bière qui autrefois était achetée chez nos ennemis. La récolte des orges n'étant pas excessive, les offres ne sont pas suffisantes pour répondre à une demande plus forte que les années précédentes ». Les cours sont par conséquent très élevés : Sarthe-Mayenne, 26,50 francs les 100 kilogrammes; Bretagne, 24 francs ; Champagne, 26,50 francs à 26,75. Leur d'espoir confirmant les observations précédentes : à Marseille, quelques affaires sont faites avec la Tunisie, qui permettront peut-être de tempérer la hausse.

Dictés par la diminution de l'offre, une consommation toujours notable et une redéfinition structurelle de l'industrie laissant vacantes d'importantes parts de marché, les cours de l'orge s'envolent.

Le houblon, un produit cher mais indispensable

Le houblon nécessite pour sa part un climat chaud et humide pendant l'été et des terres riches, meubles et profondes. Alors que la plantation se fait en mars, les pousses naissent en avril-mai et se développent pendant l'été. À la suite des fleurs, les cônes – ce sont eux qui sont ajoutés lors du brassage – apparaissent en juillet et se récoltent entre août et septembre. C'est la lupuline contenue dans les fleurs femelles qui apporte résines et acides amers, tanins et huiles odorantes.

Ce n'est qu'au XI^e siècle que cette plante apparaît en Europe occidentale dans la fabrication de la bière. Dans son traité de botanique *Physica, aussi appelé Liber simplicis medicinae*, l'abbesse Saint-Hildegarde (décédée en 1079) du couvent de Rupperstberg, près de Bingen, serait ainsi la première à évoquer un tel usage :

« Le houblon dessèche et échauffe mais renferme pourtant un peu d'humidité. Il ne vaut pas grand-chose pour l'homme car il accroît la mélancolie et il dispose l'âme à la tristesse. Par sa nature échauffante il est nuisible aux viscères. Son amertume combat

³¹⁸ *Le Courrier du Commerce, journal des halles et marché*, n°4069, samedi 5 juin 1915, p.1.

³¹⁹ *Le Courrier du Commerce, journal des halles et marché*, n°4101, samedi 25 septembre 1915, p.1.

toutefois certaines fermentations nuisibles dans les boissons auxquelles on l'ajoute, et permet à ces dernières de se conserver plus longtemps »³²⁰.

Ses qualités sont donc autant gustatives que conservatrices. Avant cette date, et même ponctuellement après, d'autres plantes aromatiques sont utilisées : gingembre et miel chez les Égyptiens, épices au Moyen Âge dans le monde occidental utilisées pour leurs vertus aromatiques et leurs propriétés prophylactiques (safran, cannelle, galanga, noix de muscade, clous de girofle, opium, gentiane *etc.*). Dans certaines villes épiscopales, les évêques possèdent le monopole du *gruyt*, un mélange de plantes aromatiques utilisées pour la fabrication de bière. Cette préparation « constituait un monopole et un secret ; un monopole car si les brasseurs pouvaient brasser librement, ils étaient tenus d'acheter au moulin une certaine quantité de *gruyt* par sac de malt, un secret car si les plantes qui entraient dans sa composition étaient connues (coriandre, baies de genièvre, poivre de Brabant, romarin sauvage, anis, serpolet...) leur nombre et les proportions de leur mixtion variaient mystérieusement »³²¹. Cet usage disparaît aux XV^e-XVI^e siècles devant la généralisation du houblon. Dans les grandes villes brassicoles, apparaissent de spécifiques marchés où est échangée cette plante. En 1489, Charles VIII, qui renouvelle les statuts des brasseurs de Paris, distingue la cervoise non houblonnée de la bière houblonnée³²², d'où « la communauté des cervoisiers et faiseurs de bière ». Cette plante sert donc de critère distinctif : ce qui en contient est de la bière, ce qui n'en contient pas est de la cervoise...qui disparaît d'ailleurs progressivement au XVI^e siècle.

Ce n'est pourtant qu'au XIX^e siècle que se développe réellement la culture du houblon en Alsace. En 1802, Derendinger de Pforzheim vient s'établir à Haguenau et cultive des plants ramenés de Saaz en Bohême³²³. Si les débuts sont difficiles, les brasseurs locaux restant sceptiques quant aux houblons du cru, la persévérance de l'entrepreneur et le soutien des autorités locales³²⁴ finit par aboutir. Le nombre de cultivateurs explose : ils sont 648 à Bischwiller en 1877. Haguenau devient le centre de cette activité et on inaugure dans la ville une halle aux houblons en 1867.

³²⁰ Cité par Reiber Ferdinand, *Études gambrinales. Histoire et archéologie de la bière et principalement de la bière de Strasbourg*, Paris, Berger-Levrault et Cie, 1882, p.21.

³²¹ Hell Bertrand, « La bière en Alsace : étude ethnologique », Thèse de troisième cycle en ethnologie, sous la direction de Viviana Pâques, Université Strasbourg 2, 1980, p.135.

³²² Reiber Ferdinand, *Op. cit.*, p.215.

³²³ Hell Bertrand, « La bière en Alsace : étude ethnologique, *etc.* », *Op. cit.*, p.142.

³²⁴ Dans ses travaux, Bertrand Hell évoque le préfet Lezay-Marnesia qui aurait déclaré en 1810 que « les perches à houblon doivent être respectées au même titre que la charrue des champs », cité par Urion Edmond, Eyer Frédéric, *La bière : art et tradition*, Strasbourg, Librairie Istra, 1968, p.41.

À cette époque, avant l'introduction de machines, la récolte se fait à la main et donne naissance à un important folklore. Traditionnellement, comme l'illustre la gravure ci-dessous³²⁵, l'activité est réservée aux femmes et aux enfants, les hommes coupant les tiges et conduisant les attelages. Une fois récolté, les cônes contenant près de trois-quarts d'eau doivent être séchés : « avant l'époque de la culture industrielle et des coopératives de production, le planteur pouvait procéder à une dessiccation naturelle pour conserver son houblon. Les cônes étaient étalés en couches minces de 6 à 8 cm d'épaisseur sur un plancher bien sec et uni dans les greniers bien aérés mais à l'ombre. Au bout de 3 ou 4 jours, le planteur formait des couches de 30 cm, puis 60 cm enfin d'1 mètre. Ce travail de mise en couches devait être progressif et sans secousse brusques »³²⁶. Après séchage, le houblon doit être conservé au frais, à l'abri de l'air et dans un local sec et obscur : il est pressé en balles. Il peut alors se garder un certain temps dans des caves froides (0°C) et sèches. La récolte, le conditionnement et la conservation sont coûteux et rendent donc ce produit relativement cher : ceci explique le fonctionnement en flux tendus pour lequel optent généralement les brasseurs.

Figure 12. La récolte du houblon en Alsace



³²⁵ Figuiet Louis, *Les merveilles de l'industrie, Tome IV, Op. cit.*, p.333.

³²⁶ Hell Bertrand, « La bière en Alsace : étude ethnologique, etc. », *Op. cit.*, p.125.

À l’instar de la manipulation de l’orge, avant la chimie, c’est leur expérience qui permet à ceux-ci d’évaluer la qualité du houblon par son aspect extérieur : sont importants la taille et l’apparence des cônes, qui doivent être entiers, réguliers et bien fermés, leur odeur et leur arôme. La lupuline doit être jaune, visqueuse et collante. Le même Santerre déjà évoqué écrit ainsi que « ce n’est pas seulement le grain qu’il faut avoir de parfait, mais encore il faut avoir le meilleur houblon »³²⁷. Celui-ci ne doit pas être trop ancien – un an au maximum au risque de voir sa qualité s’altérer,

Malgré les besoins grandissants induits par l’augmentation de la production et l’augmentation des agriculteurs en produisant, la culture de cette plante reste en France relativement limitée. Jean-Pierre Daviet avance notamment qu’au XIX^e siècle l’hexagone ne produirait que les deux-tiers du houblon utilisé dans les brasseries du pays (quatre-mille hectares cultivés avant 1914), qui ne serait de plus pas de très bonne qualité³²⁸.

Culture et production de houblon en France entre 1852 et 1913³²⁹

Années	Houblon (milliers de quintaux)	Années	Houblon (milliers de quintaux)
1852	28,0	1890	44,4
1862	66,0	1892	35,8
1871	57,2	1895	34,3
1875	53,7	1900	36,2
1880	42,7	1905	50,2
1882	31,6	1910	32,3
1885	49,4	1913	36,4

Même si les valeurs absolues utilisées restent minimes – on parle d’environ un kilogramme par hectolitre – le houblon est un élément prépondérant dans la fabrication des bières lyonnaises du XIX^e siècle. Il est d’ailleurs compris dans le tarif de l’octroi dès la mise en place de celui-ci et est taxé à hauteur de huit francs le quintal (contre seulement quatre

³²⁷ Monnier Raymonde, *Op. cit.*, p.113.

³²⁸ Daviet Jean-Pierre, « Un dynamisme français, etc. », *Op. cit.*, p.778.

³²⁹ INSEE, *Annuaire Statistique de la France, Op. cit.*, 1951, p.118.

francs l'hectolitre de bière)³³⁰. Pourtant, dans le Rhône, malgré l'usage important fait de cette plante par les brasseurs locaux, les diverses enquêtes statistiques menées tout au long du siècle attestent d'une production nulle s'expliquant par le climat local. Dans les rapports périodiques sur l'état des récoltes du département³³¹, il apparaît simplement comme « non planté » entre 1874 et 1879. En 1875, seuls l'Aisne (253 hectares pour une production de 2 833 quintaux), la Côte-d'Or (1 251 hectares et 22 518 quintaux), la Meurthe-et-Moselle (799 et 11 745 quintaux), le Nord (1012 et 12397 quintaux) et dans une moindre mesure les Vosges (210 et 3 150 quintaux) ont d'ailleurs une activité houblonnière significative³³². Alors que l'étendue totale ensemencée s'élève à 3 640 hectares, la production est de 53 665 quintaux. L'activité est nulle dans le Rhône. En 1897, ce sont 2 737 hectares de houblon qui sont cultivés en France pour une production totale de 36 007 quintaux (rendement moyen de 13,15 quintaux par hectare)³³³. Le prix moyen du quintal est de 80,65 francs. Les productions significatives se trouvent en Côte-d'Or (936 hectares pour 9 714 quintaux produits), en Meurthe-et-Moselle (581 et 9 441) et dans le Nord (900 pour 13 500). Moins importante, la production s'est donc concentrée. Il n'y a toujours rien à signaler dans le Rhône³³⁴.

S'il est précisé en 1882 par le préfet du département qu'il a été « fait quelques essais dans le canton de Belleville »³³⁵, aucune production digne de ce nom n'est observable. Et ce malgré les récurrents appels émis par certains dès la première moitié du siècle pour diversifier l'agriculture³³⁶ :

« Nous le répétons, la souffrance de l'agriculture est due à son manque d'intelligence et à l'ignorance dans laquelle elle se plaît à croupir. Il y a un grand nombre de départements où l'on ne cultive absolument que des céréales ; le meilleur sol en est fatigué au point de rendre peu, et pour que l'agriculteur y trouvât son compte, il faudrait qu'il vendit ses produits le double de leur valeur intrinsèque. Ainsi, les progrès de l'agriculture ne consistent pas seulement à produire beaucoup, il faut produire avec jugement ; il faut discerner par avance les produits qui pourront avoir un

³³⁰ *Almanach historique et politique de la ville de Lyon et du département du Rhône pour l'an XI de la République*, Lyon, Ballanche père et fils, 1802, p.137.

³³¹ ADR, 6MP5/5 – Rapports périodiques sur l'état des récoltes (1874-1883).

³³² *Annuaire statistique de la France, Première année, 1878*, Paris, Imprimerie Nationale, 1878, pp.334-337.

³³³ *Annuaire statistique de la France, Dix-neuvième volume*, 1899, Paris, Imprimerie Nationale, 1899, p.108.

³³⁴ *Ibid.*, pp.124-127.

³³⁵ ADR, 6MP5/5 – Rapports périodiques sur l'état des récoltes (1874-1883).

³³⁶ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°395, lundi 29 février 1836, p.1.

débouché avantageux. [...] Voyez d'ailleurs ce qui se passe dans les départements du nord et de l'ouest. Soyez persuadés que là, la détresse dont vous vous plaignez, ne se fait point sentir parce que l'intelligence de l'agriculteur a su produire des denrées dont la vente à un prix élevé lui était assurée. Qui ne sait, par exemple, que la population de Lyon s'éclaire avec de l'huile produite dans les départements du nord, et dont le prix est excessif depuis plusieurs années ? Et n'est-ce pas des mêmes départements que nos brasseurs tirent le houblon indispensable à la fabrication de la bière ? »

Dès 1838, l'historien François Zénon Collombet affirme pourtant dans un numéro de *La Revue du Lyonnais* que « le houblon, qui ombrage nos collines, nous l'arrachons pour brasser notre bière. Vous seriez-vous douté de tout cela ? »³³⁷. Bien qu'existante – dans leur *Topographie et statistique médicales du département du Rhône et de la ville de Lyon* publiée en 1866, Marmy et Quesnoy citent encore le houblon parmi les plantes présentes dans le département, notamment celles qui « présentent le plus d'intérêt au point de vue de l'économie domestique et de la médecine »³³⁸ – la présence à l'état sauvage de cette plante échappant à toute culture reste dans le Rhône limitée à des quantités très réduites largement insuffisantes pour l'industrie brassicole.

D'où le recours systématique à l'importation : les houblons employés à Lyon sont achetés directement aux producteurs que l'on connaît ou par le biais de courtiers revendeurs. Ils proviennent parfois de Bourgogne ou d'Alsace, souvent d'Allemagne et de République Tchèque. En 1850, dans le cadre de l'enquête législative sur l'impôt des boissons ordonnée par la loi du 20 décembre 1849 – enquête dont nous aurons l'occasion de reparler – le brasseur lyonnais Koch attribue ainsi aux houblons étrangers « un parfum, un bouquet plus agréable » comparé à ceux produits en France³³⁹. Selon lui, « cela tient à la nature du sol ; cependant la culture indigène a fait des progrès ». S'il prend une partie de ses produits, il ne peut « en faire la base de [son] approvisionnement ». Là encore, couplé au complexe et long

³³⁷ Cette affirmation vient en réponse à un écrit de l'écrivain et critique dramatique Jules Janin proclamant que « Lyon ne regarde ses deux fleuves, ne les estime que comme deux bêtes de somme ; il arrache l'ombre de ses collines pour y brasser sa bière ». Voir Collombet François Zénon, « Jules Janin et Lyon », *La Revue du Lyonnais*, Série 1, n°7, 1838, pp.482-484.

³³⁸ Marmy Michel Jules, Quesnoy Ferdinand, *Hygiène des grandes villes. Topographie et statistique médicales du département du Rhône et de la ville de Lyon*, Lyon, Aimé Vingtrinier, 1866, pp.13-14.

³³⁹ Assemblée Nationale, *Enquête législative sur l'impôt des boissons ordonnée par la loi du 20 décembre 1849, Tome I^{er}. Documents recueillis par la commission d'enquête*, Paris, Imprimerie de l'Assemblée Nationale, 1851, p.421.

processus de production, le fait que la structure du marché oblige à faire venir cette plante de contrées plus ou moins lointaines explique lui-aussi son prix important.

Il serait ici bien trop ambitieux que de vouloir retracer l'évolution des cours du houblon sur la longue durée, les données s'avérant bien trop parcellaires pour oser quelque mise en série. Tout au plus peut on remarquer que les houblons employés à Lyon semblent être parmi les plus onéreux que l'on puisse trouver en France : le même Koch nous apprend le 27 mai 1850 que le prix des houblons employés à Lyon est de 350 francs les 50 kilogrammes³⁴⁰. Ce qui semble être relativement cher puisque à en croire un second intervenant, Monsieur Striedbeck, brasseur à Strasbourg, « la moyenne est de 300 francs pour le Bas-Rhin ».

Surtout, il est possible d'affirmer l'importante volatilité du produit. Toujours en 1850, un nommé Plessy, planteur et marchand de houblon dont l'origine géographique n'est pas précisée, affirme que « le prix du houblon varie beaucoup. Quelques fois au commencement de l'année, il vaut 100 francs les 50 kilogrammes, et à la fin il n'en vaut que 30. Lorsque l'apparence du houblon sur pied est belle, le prix du vieux baisse beaucoup, surtout quand il y en a eu une quantité passable l'année précédente ; aujourd'hui le nouveau vaut 80 francs les 100 livres et le vieux descend jusqu'à 5 francs, c'est-à-dire un sous la livre. Il y a deux ou trois ans, les prix étaient supérieurs ; il s'en est vendu à 200 et 250 francs les 50 kilogrammes »³⁴¹. Il évalue la différence de prix suivant les crûs de houblons français à dix ou 15 pour cent.

En 1913, les cinquante kilogrammes de houblon coûtent encore 375 francs, tandis que le prix du quintal de malt d'orge s'élève à 35,20 francs³⁴².

2.1.2. De l'importance de l'eau

Au XIX^e siècle, en milieu urbain, si l'eau est indispensable pour l'usage alimentaire et domestique, pour l'entretien de la propreté des voies publiques et des égouts et pour l'ornementation des places publiques, elle l'est aussi – certains diraient même surtout – pour le service des diverses industries. Représentant plus de quatre-vingt-dix pour cent de la bière

³⁴⁰ *Ibid.*

³⁴¹ *Ibid.*

³⁴² INSEE, *Annuaire Statistique de la France, Op. cit.*, 1951, p.118.

une fois consommable et intervenant lors de toutes les étapes du processus de fabrication (de la culture de l'orge au brassage et au rinçage des bouteilles et du matériel), elle est même l'un des principaux enjeux avec lesquels doivent composer les brasseurs.

De sa nature et de sa composition dépend en partie la qualité du produit final. Déjà en 1570, le docteur Heinrich Knaust, ancien recteur de l'Université de Cologne, mentionnait le fait que certaines eaux sont impropres à la fabrication de bière³⁴³. Encore dans les années 1870, selon Louis Figuié, « l'eau joue un rôle essentiel dans une brasserie. Le mouillage du grain et le traitement du malt en emploient des quantités considérables. Le choix de l'eau est donc de la plus grande importance »³⁴⁴. Le constat, de plus en plus précis au fil des découvertes scientifiques, est sensiblement le même au tournant du siècle : Paul Petit nous dit ainsi en 1898 qu'« une bonne eau de brasserie doit contenir aussi peu que possible de matières organiques, car celles-ci fournissent aux bactéries des aliments »³⁴⁵. Elle ne doit de plus pas contenir d'ammoniaque (la proximité de fosses d'aisance ou de purin est donc proscrite), peu de nitrites et nitrates, pas de sulfate de magnésium, de fer ou de carbonates de soude et de potasse. Le sulfate de chaux ou le gypse en petite quantité est une bonne chose puisque donnant une meilleure clarification et un meilleur goût.

Alors que ses homologues peuvent aujourd'hui jouer sur les caractéristiques de celle qu'ils emploient, le brasseur du XIX^e siècle est bien plus démuné : seuls une laborieuse filtration à travers des couches de sable, de charbon et de gravier ou un long repos peuvent la débarrasser des diverses substances néfastes à la bonne qualité de la bière. D'où la nécessité de disposer autant que faire se peut d'une rivière ou d'une source d'eau claire à proximité. Bien que cette recommandation soit peu respectée dans les faits, ils figurent presque systématiquement sur les plans de brasseries joints aux dossiers de demandes d'autorisation envoyés à la préfecture attestant de leur usage³⁴⁶, il est même conseillé d'éviter les puits et leurs eaux plus « stagnantes »³⁴⁷.

À Lyon, si les fleuves, et notamment le Rhône, jouent un rôle important dans le circuit commercial brassicole (acheminement des matières premières jusqu'au lieu de fabrication,

³⁴³ Knaust Heinrich, *5 Bücher von der Göttlichen und edlen Gabe, der philosophischen hochthewren und wunderbaren Kunst, Bier zu brauen*, Erfurt, Schmuck, 1575, cité dans Hell Bertrand, « La bière en Alsace : étude ethnologique, etc. », *Op. cit.*, p.105.

³⁴⁴ Figuié Louis, *Les merveilles de l'industrie, Tome IV, Op. cit.*, pp.335-336.

³⁴⁵ Petit Paul, *La bière et l'industrie de la brasserie, Op. cit.*, p.121.

³⁴⁶ ADR, 5MEtcl48 à 294 : Dossiers individuels d'autorisation (1728-1941). Nous aurons longuement l'occasion d'exploiter ces sources dans nos développements ultérieurs consacrés à la gestion de l'insalubrité brassicole.

³⁴⁷ Préférence évoquée dans Berthelot Marcelin (dir.), *La Grande Encyclopédie. Inventaire raisonné des sciences, des lettres et des arts*, Paris, Lamirault et Cie, 1885-1902, Tome Sixième, article « Bière », p.772.

distribution du produit fini en direction des départements consommateurs), ils assurent également l'approvisionnement en eau de la cité. Or, bien longtemps avant que la moindre bière n'y soit brassée, les eaux de sources alimentant la gauloise Lugdunum étaient dites séléniteuses³⁴⁸. Parallèlement, alors que quelques puits et fontaines offraient ponctuellement une eau de qualité, les régulières crues des rivières et la proximité des fosses d'aisances et des égouts donnaient souvent à voir – et donc à boire – une eau jaunâtre et trouble, d'un aspect repoussant et d'une odeur nauséabonde. L'accès à l'eau devient donc très tôt l'objet de certaines spéculations : en 1832, un nommé Rey dit ainsi offrir « une grande quantité d'eau qu'il a découverte, propre à un établissement, tel qu'une brasserie de bière »³⁴⁹. Il propose de la vendre dix francs par an pour un filet d'un hectolitre ; soit, à compter de six hectolitres par jour, soixante francs par an.

D'où le souci constant à Lyon de trouver un moyen d'abreuver en eau saine la ville, sa population croissante et ses activités florissantes. Entre 1770 et le milieu du XIX^e siècle, trois fois l'Académie des sciences, belles-lettres et arts ouvre un concours sur les moyens d'y parvenir ; les multiples livres, rapports, mémoires et enquêtes réalisés pour tenter de répondre à cet enjeu témoignent également de l'importance de cette question d'ordre public³⁵⁰.

Dès la première moitié du siècle³⁵¹ se multiplient donc les projets de distribution d'eau dans l'espace urbain³⁵². En 1838 est envisagé un système d'approvisionnement collectif. À en croire un article du *Censeur*³⁵³, le projet est alors de diviser la ville en deux zones, une inférieure, la plus peuplée, et une supérieure. L'auteur, favorable à ce que la ville investisse dans les infrastructures pour éviter d'être dépendante d'une société privée et de devoir payer une allocation annuelle, fait la description et l'estimation des coûts et revenus offerts par le

³⁴⁸ Contenant du sulfate de calcium. Les eaux séléniteuses sont donc dites « dures ».

³⁴⁹ *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°1765, dimanche 2 septembre 1832, p.4.

³⁵⁰ Citons seulement Thiaffait François Félix, *Mémoire couronné par l'Académie des sciences, belles-lettres et arts de Lyon sur la question mise au concours pour 1834 : indiquer le meilleur moyen de fournir à la ville de Lyon les eaux nécessaires pour l'usage de ses habitants, pour l'assainissement de la ville et les besoins de l'industrie lyonnaise*, Lyon, Imprimerie de L. Perrin, 1834, 259p. ; Flachéron Alexandre, *Mémoire sur trois anciens aqueducs qui amenaient autrefois à Lyon les eaux du Mont-d'Or, de la Brévenne et du Gier*, Lyon, Imprimerie de L. Boitel, 1840, 92p. ; ou encore Dumont Aristide, *De l'état actuel de la question des eaux potables à Lyon : mémoire présenté au Conseil municipal à l'appui d'un projet pour l'élévation et la distribution des eaux du Rhône naturellement clarifiées*, Lyon, Imprimerie Nigon, 1844, 182p.

³⁵¹ Ces préoccupations et la construction d'infrastructures propres à assurer la distribution d'eau ne sont évidemment pas nouvelles. C'est par l'ampleur des projets et leurs modalités de réalisation en appelant à la science et la technique que se distingue le XIX^e siècle. Voir Massounie Dominique, *Les monuments de l'eau : aqueducs, châteaux d'eau et fontaines de la France urbaine, du règne de Louis XIV à la Révolution*, Paris, Éditions du Patrimoine / Centre des monuments nationaux, 2009, 159p.

³⁵² Pour un large balayage du mouvement de « conquête de l'eau » alors à l'œuvre, lire Goubert Jean-Pierre, *La conquête de l'eau. L'avènement de la santé à l'âge industriel*, Paris, Hachette, 1986, 302p.

³⁵³ *Le Censeur: journal de Lyon*, n°1132, mercredi 18 juillet 1838, p.1.

système : selon ses calculs, la projection dans laquelle la ville est autonome serait, sur le long terme, largement plus intéressante financièrement parlant. S'adressant aux éventuels adversaires du projet, le journaliste considère qu'il paraît « assez bien démontré que les teinturiers, les baigneurs, les brasseurs de bière et beaucoup d'autres industriels profiteront de l'avantage d'avoir de l'eau chez eux à un prix modique, eu égard à celui qu'elle leur coûte aujourd'hui ». Du fait de leurs besoins importants, les fabricants de bière de la cité figurent parmi les individus directement concernés par ce projet.

Il n'aboutit finalement pas et les frémissements concessionnaires sont concrétisés sous le Second Empire par le recours à des sociétés privées. Créée en 1853, la Société Générale des Eaux obtient ainsi la concession de l'alimentation en eau de la principale ville rhodanienne et gagne progressivement les marchés ouverts à partir des années 1850-1860 dans la capitale³⁵⁴. Le 8 août 1853 est signé un traité entre la ville de Lyon et la compagnie, le service devant commencer effectivement le 15 août 1856³⁵⁵. À cette époque, bien que les eaux distribuées par le réseau laissent, selon les mots du Conseil d'Hygiène, encore à désirer sous le rapport de la température et de la limpidité, cet inconvénient n'affecte que l'usage domestique. Les eaux, captées en amont de la ville, sont conduites dans trois bassins d'une surface totale de quatre-mille mètres carrés et doublement filtrées par de successives couches de graviers. Elles sont ensuite pompées à l'aide de machines à vapeur jusque dans trois réservoirs puis redirigées à l'aide de près de quatre-vingt-cinq kilomètres de conduites en fonte à travers la ville. Au plus fort de l'été, vingt-cinq-mille mètres cubes d'eau peuvent ainsi être journallement envoyés dans les réservoirs. S'il applaudit l'effort, le conseil nuance néanmoins ses propos et, liant l'hygiène publique et l'hygiène privée, appelle de ses vœux la démocratisation de l'accès domestique à l'eau courante : il fait ainsi de l'eau à domicile, pour l'industriel ou l'ouvrier, « une économie quotidienne, [...], l'auxiliaire de son travail, [...] un des éléments les plus précieux de sa santé »³⁵⁶.

Pourtant, encore en 1886, « tout le monde s'accorde sur le fait que la quantité d'eau nécessaire pour la boisson et les soins de propreté est loin d'être mise actuellement à la disposition de chaque individu. La moyenne fournie à leurs habitants par quelques villes

³⁵⁴ Ceburon de Lisle Philippe, *L'eau à Paris au XIX^e siècle*, Paris, Association générale des hygiénistes et techniciens municipaux, 1991, 742p. Les exemples se multiplient à travers l'hexagone dans les dernières décennies du siècle. Voir par exemple, pour le cas de Rennes, Merrien François-Xavier, *La bataille des eaux : l'hygiène à Rennes au XIX^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1994, 164p.

³⁵⁵ Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon. Compte-rendu des travaux du Conseil d'Hygiène publique et de salubrité du département du Rhône (du 1^{er} janvier 1851 au 31 décembre 1859)*, Lyon, Imprimerie d'Aimé Vingtrinier, 1860, p.64.

³⁵⁶ Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc., Op. cit.*, p.70.

privilégiées est, en France, de 200 litres environ par jour et par individu et de 300 litres à l'étranger ; mais ces villes sont en fort petit nombre, et d'ailleurs quelle différence ne trouvons-nous pas entre ces quantités et celles de 1 100 litres par tête, délivrés à Rome, et de 1 400 litres, réduite actuellement à 125, fournie du temps des Romains dans notre ville de Lyon »³⁵⁷.

Si la problématique de l'accès est partiellement résolue par la mise en place de ce système que la municipalité n'aura de cesse d'améliorer et d'étendre tout au long du second XIX^e siècle, la qualité de l'eau reste malgré tout largement dépendante de l'environnement.

En 1860 sont menées par un membre du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité des analyses chimiques quant à la composition, en diverses saisons, des eaux du Rhône.

Analyse des matières contenues dans quinze litres d'eau du Rhône
en février et juillet 1859³⁵⁸

		Février	Juillet
Produits gazeux (centilitres)	Acide carbonique	29,3	9,8
	Oxygène	10	9,8
	Azote	18,6	17,3
Produits solides (grammes)	Carbonate de chaux	2,260	1,51
	Sulfate de chaux	0,293	0,1
	Chlorure de sodium	Traces	Traces
	Chlorure de calcium	Traces	Traces
	Sulfate de soude	0,103	Traces
	Sulfate de magnésie	0,103	Traces
	Matières organiques	Traces	Traces

Alors que le caractère séléniteux des eaux est largement confirmé – les quantités de matières calcaires sont extrêmement importantes (carbonate de chaux est le nom parfois donné au carbonate de calcium) – c'est surtout la dimension changeante de la composition de celles-ci qui interpelle. L'influence des saisons et des conditions météorologiques est ici indéniable : les quantités d'acide carbonique, de carbonate de chaux et de sulfate de chaux

³⁵⁷ Vidal Jacques Joseph Antoine, *Du service des eaux alimentaires dans les campagnes*, Lyon, Association typographique, 1886, pp.1-2.

³⁵⁸ Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc., Op. cit.*, pp.60-61.

sont ainsi bien plus importantes en février, période la plus propice au brassage puisqu'offrant des températures limitées ne risquant pas de mettre la salubrité du moût en danger, qu'en juillet. Difficiles dans ces conditions pour les brasseurs de la ville d'espérer produire une bière de qualité constante.

Ils ne sont d'ailleurs pas les seuls à devoir composer avec ces difficultés. Lors de l'enquête de 1850 évoquée précédemment, le brasseur Dumesnil se montre encore critique à l'égard des eaux parisiennes qu'il doit faire bouillir très violemment et plusieurs heures à l'avance afin de faire déposer ces matières, potentiels obstacles à la fermentation³⁵⁹.

Nouvelle preuve de l'importance de cette matière dans l'industrie en général, et dans la fabrication de la bière en ce qui nous concerne, Louis Figuier, dans le troisième tome de ses *Merveilles de l'industrie*, consacre un chapitre à « l'industrie de l'eau ». En se basant sur *l'Annuaire des eaux de la France*, il étudie ainsi la composition du fleuve (le Rhône) et de la rivière (la Saône) traversant Lyon. Concernant le premier, confirmant notre constat, Figuier nous dit qu'il est, à son passage à Lyon, « très-variable dans son aspect comme dans sa composition. En hiver, son eau est claire et presque complètement limpide : elle se trouve alors réduite au plus faible volume et contient plus de gaz en dissolution que dans l'été. Au printemps, [...], l'eau du Rhône augmente de volume et se trouble de jour en jour, en même temps que les proportions des substances salines et gazeuses y diminuent, parce que l'eau provenant de la fusion des neiges alpines est originairement privée d'air et de principes salins. Cet état se conserve pendant l'été et jusqu'au milieu de l'automne »³⁶⁰. Il ajoute que l'eau de ce fleuve, « lorsqu'elle est naturellement claire, ou lorsqu'elle a été filtrée, n'a aucune saveur désagréable ; elle a alors la sapidité de toute bonne eau de rivière ».

L'influence de l'eau sur la nature des bières est encore clairement mise en lumière par Gerardus Johannes Mulder en 1884³⁶¹. Il affirme ainsi à raison que « de cette eau dépendent beaucoup de propriétés spéciales, et l'eau peut certainement revendiquer sa part comme cause des différences sans nombre qui existent entre les différentes sortes de bière ». Faisant le détail des différents composants pouvant être trouvés dans l'eau, Mulder poursuit en affirmant que les carbonates de chaux et de magnésium sont nuisibles lors du mouillage des grains, parce

³⁵⁹ Assemblée Nationale, *Enquête législative sur l'impôt des boissons, Tome I^{er}, Op. cit.*, p.436-437.

³⁶⁰ Figuier Louis, *Les merveilles de l'industrie ou description des principales industries modernes, Tome III – Industries chimiques : l'eau, les boissons gazeuses, le blanchiment et le blanchissage, le phosphore et les allumettes chimiques, le froid artificiel, l'asphalte et le bitume*, Paris, Furne, Jouvet et Cie, 1873-1877, p.160.

³⁶¹ Mulder Gerardus Johannes, *Le Guide du brasseur ou l'art de faire la bière*, Paris, J. Hetzel et Cie, 1884, pp.43-46. Traduction du chimiste français L.F. Dubief.

que s'opposant à son ramollissement, et durant la fermentation. Il nuance néanmoins ses dires en dédouanant ces substances de toute influence lors du brassage. Il convoque d'ailleurs la bière appelée « Burton-ale, qui est si connue [...], préparée avec de l'eau de puits contenant une quantité considérable de carbonate de chaux : aussi en Angleterre, quelques brasseurs qui n'ont pas de l'eau dure à leur disposition, ajoutent-ils exprès à de l'eau douce du carbonate et du sulfate de chaux afin que ces sels s'y dissolvent et fournissent ainsi une eau, qui, dans leur opinion, est la meilleure pour donner à la bière un bon goût ». À l'instar de cette bière anglaise³⁶² ou de son célèbre pendant irlandais³⁶³, la bière de Lyon se distingue de la sorte.

Avec les connaissances scientifiques qui sont les nôtres aujourd'hui, l'on sait que la dégradation de l'amidon en sucres fermentescibles pendant le brassage s'effectue idéalement dans un moût ayant un potentiel hydrogène (pH) avoisinant 5³⁶⁴. On sait également que plus une eau contient du calcaire, plus est elle « dure ». Or, ces eaux dites dures ont un pH généralement bien plus élevé que 5. Dans la mesure où les eaux du Rhône répondent au XIX^e siècle à ce critère, il faut pour les brasseurs l'employant, trouver une alternative. C'est l'usage de malts foncés, plus acides que les malts clairs, qui permet alors d'équilibrer le tout et d'obtenir une solution dont le pH est le plus optimum.

Il est donc fortement probable que, bien que ne maîtrisant pas encore ces clés chimiques, les brasseurs installés à Lyon et le long du Rhône aient, précocement et de manière empirique, constaté le fait que l'usage d'une grande quantité de malts plus foncés permettait de produire une bière plus stable, moins « agressive » en bouche et donc plus agréable au goût. En entrepreneur averti, le même Mulder se dit d'ailleurs conscient du fait que le goût des buveurs guide les choix du brasseur : « le goût du consommateur demande

³⁶² Les brasseries dites de Burton sont situées dans ou à proximité de la ville anglaise de Burton-upon-Trent, située comme son nom l'indique le long du fleuve Trent, dans le comté de Staffordshire. Cet exemple est encore convoqué en 1894 par un pharmacien nommé Fallourd qui publie un traité chimique sur la fabrication de la bière : Fallourd E., *La bière. Chimie de sa fabrication*, Montpellier, Imprimerie Centrale du Midi, 1894, p.10. Alors que l'existence même de cet ouvrage témoigne de la technicisation de la profession, sur laquelle nous aurons l'occasion de revenir, cet auteur fait toujours du choix de l'eau un facteur déterminant. Selon lui, sa principale qualité doit être sa pureté au point de vue des matières organiques ; elle doit également remplir toutes les conditions d'une eau potable. S'il constate que sont généralement privilégiées les eaux douces, de rivière notamment, il précise « qu'on a remarqué toutefois que, dans certains cas, les eaux dures ou légèrement séléniteuses peuvent fournir une bière excellente. Les fameuses brasseries de Burton, dont les bières sont connues dans le monde entier, sont un exemple de bières renommées, obtenues avec une eau séléniteuses ».

³⁶³ Il ici évidemment ici fait référence à bière dublinoise Guinness : fondée en 1759, la brasserie éponyme est depuis connue pour son stout (type de bière noire particulièrement dense) crémeux et foncé. Pour un regard sur l'histoire de cette brasserie, Dennison Stanley Raymond, MacDonagh Oliver, *Guinness 1886-1939. From Incorporation to the Second World War*, Cork, Cork University Press, 1998, 282p.

³⁶⁴ Palmer John J., *How to Brew. Everything you Need to Know to Brew Beer Right the First Time*, Boulder (Colorado), Brewers Publications, 2006, pp.141-143. La multiplicité des enzymes effectuant cette dégradation et les conditions variables dans lesquelles elles s'expriment nous empêchent ici d'être plus précis.

souvent une bière qui ait telle ou telle propriété déterminé, en sorte que, dans quelques cas, ce qui devrait être rejeté au point de vue de l'utilité, doit être recherché pour satisfaire au goût du consommateur ». Plus que par leur pureté³⁶⁵, les eaux de Lyon se distinguent donc par des caractéristiques particulières à laquelle doivent précocement s'adapter les brasseurs installés dans la ville. Nous le verrons, ils en feront même une force, la renommée de la bière noire ainsi produite faisant rapidement leur succès.

Malt, houblon, eau...le prix et la qualité fluctuants de ces matières premières sont évidemment des facteurs que doit prendre en compte l'industriel dans sa pratique quotidienne. Surtout, ils influencent de manière notable ses coûts de fabrication et, par conséquent, le prix exigé des consommateurs. À Lyon et dans le Rhône, ce sont ainsi les usages de cette boisson qui sont partiellement conditionnés par ces variables.

2.1.3. La bière à Lyon : une boisson de luxe

Dans son étude sur les consommations alimentaires en France, Jean-Claude Toutain ne fait que peu état de cette boisson³⁶⁶. Idem pour les travaux dirigés par Fernand Braudel et Ernest Labrousse déjà évoqués qui, s'ils traitent de la question viticole, passent sous silence son pendant houblonné. Du fait d'une consommation réduite et d'un intérêt limité pour la question, la place de la bière dans l'alimentation des rhodaniens est d'autant plus délicate à saisir.

À Lyon, alors que sont notamment estimées les consommations de pain³⁶⁷ par personne et par jour et, surtout, la part de celui-ci dans les dépenses alimentaires, aucune donnée ne permet de mener une réflexion analogue sur le cas de la bière. Idem en ce qui concerne une éventuelle courbe des prix, l'étude statistique sur la longue durée n'ayant pu être menée du fait de l'absence de données sérielles. Avant même d'être posée, l'équation est

³⁶⁵ Bernadette Angleraud et Catherine Pellissier affirment ainsi que « fidèle à ses traditions et grâce à la pureté de ses eaux, Lyon est au siècle dernier le deuxième centre brassicole français avec des établissements renommés qui se dotent progressivement de machines à vapeur », dans Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises, etc.*, *Op. cit.*, p.81.

³⁶⁶ Toutain Jean-Claude, « La consommation alimentaire, etc. », *Op. cit.*, pp.1909-2049.

³⁶⁷ Dans ses travaux, repris et complétés par Bernadette Angleraud, Yves Lequin s'est notamment intéressé à la question à Lyon. Voir Lequin Yves, « Les ouvriers de la région lyonnaise (1848-1914) », Thèse de Doctorat en histoire, Lyon, Presses Université de Lyon, 1977, Tome 1, p.472 et Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles (1836-1914). Une étude sur la petite bourgeoisie boutiquière », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction d'Yves Lequin, Université Lumière Lyon 2, 1993, pp.70-73.

d'ailleurs compliquée par la diversité des situations locales – un litre de bière coûte bien moins cher à Lille qu'à Marseille et ce tout au long du siècle – qui rend illusoire et de toutes façons improductif le calcul d'une quelconque moyenne globale.

En Allemagne, les cours de la bière ont une incidence forte sur le climat social. Est ainsi fait dans la presse lyonnaise le récit d'incidents s'étant déroulés en octobre 1848 à Munich suite à l'augmentation du prix de la bière et à la mauvaise qualité de celle-ci : le journaliste évoque jets de pierre et saccages de maison ayant rendu nécessaire l'intervention de nombreux soldats³⁶⁸. En avril 1873, c'est à Francfort qu'une « véritable émeute, motivée par l'augmentation du prix de la bière, a eu lieu »³⁶⁹. Seize brasseries et débits de bière auraient été démolis, on dénombrerait douze morts (trente-et-un d'après certaines sources) et trente-sept blessés. Certains brasseurs se seraient défendus avec de la bière bouillante, des jets de la vapeur des chaudières et des barres de fer rougies au feu, causant de nombreuses blessures chez leurs assaillants. En mai 1874, c'est au tour de Linz (alors « capitale de la Haute-Autriche ») d'être agitée par des émeutes rassemblant plusieurs milliers de personnes, manifestement causées par l'élévation du prix de la bière³⁷⁰.

Aucune manifestation de ce genre n'est observable à Lyon sur l'ensemble du siècle où même les fluctuations des cours du pain ne causent pas dans la ville de remous sociaux réellement importants. Si cette quiétude s'explique par le contrôle exercé sur ce dernier marché par les autorités locales³⁷¹, le cas de la bière, sans être comme nous le verrons exempt de tout encadrement, relève de logiques différentes. C'est en effet, l'usage de ce breuvage et la conception de celui-ci entretenue tout au long du siècle par les pouvoirs publics, en faisant une boisson de luxe, qui explique cette relative indifférence à l'égard de l'évolution des prix.

Bien souvent sont opposés les usages sociaux du vin et de la bière : aux bourgeois le premier, aux classes populaires la seconde³⁷². Un proverbe alsacien ne déclame-t-il pas que « l'eau est mouillée, le vin trop cher, je prends ma pipe et bois de la bière »³⁷³ ? Est ainsi faite

³⁶⁸ *La Liberté, journal de Lyon*, n°212, jeudi 26 octobre 1848, p.2 ; *Le Censeur, journal de Lyon, politique, industriel et littéraire*, n°4342, mardi 24 octobre 1848, p.2 ; *Le Peuple Souverain, journal des intérêts démocratiques et du progrès social*, n°195, mardi 24 octobre 1848, p.3.

³⁶⁹ *Journal de Lyon*, n°113, vendredi 25 avril 1873, p.2 ; *Journal de Lyon*, n°116, lundi 28 avril 1873, p.2.

³⁷⁰ *Journal de Lyon*, n°65, mercredi 6 mai 1874, p.3.

³⁷¹ Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, p.73.

³⁷² Pour un récent bilan concernant l'alimentation des classes populaires dites pauvres, voir Bonneau Michel, *La Table des pauvres. Cuisiner dans les villes et cités industrielles, 1780-1950*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, 414p.

³⁷³ Proverbe cité dans Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle, Op. cit.*, p.40.

en 1865 la description pour le moins sordide d'un *bierstub* alsacien, débit de boisson typique de cette région de France où se consomme cette dernière : « pièces dallées, garnies de grossiers bancs, la bière servie dans des canettes en bardeaux goudronnés, un verre pour deux ou quatre buveurs, une chandelle allumée sur chaque table et qui à peine jetait une lueur vacillante dans cet horizon de fumée et de brouillard, des murs noirs comme la nuit, telles étaient les anciennes brasseries »³⁷⁴. Le *winstub*, lui, au contraire « accueille dans un intérieur coquet, frais, confortable, des consommateurs bourgeois »³⁷⁵.

Selon les mots d'un préfet de l'Empire, dans le Nord, « l'eau n'est, dans ce département, que la boisson ordinaire des indigents : toutes les personnes qui sont dans l'aisance, à la campagne comme à la ville, boivent de la bière, et les riches y ajoutent le vin »³⁷⁶. Dans sa chanson « Le Prolétaire » (voir l'annexe 9.3), s'adressant à celui-ci, le chansonnier Altaroche³⁷⁷ affirme encore que « quand le riche à sa table aura le Bordeaux, l'Aï, le Madère, ta lèvre ne s'humectera que d'aigre piquette ou de bière »³⁷⁸.

Si ce tableau dépeint l'Est et le Nord de l'hexagone du XIX^e siècle, la donne est quelque peu différente là où la bière doit affronter la concurrence d'autres liquides. Dans le Nivernais, où Guy Thuillier a étudié la part des boissons consommées, peu de vin est bu, mis à part les jours de fête où l'on se retrouve au cabaret³⁷⁹. Le bourgeois recourt au vin de sa vigne, le paysan à de la piquette : « on boit de la boette, du poiré, du mauvais cidre, diverses boissons fermentées fabriquées avec des fruits sauvages ; certains bourgeois [achètent] de la bière à Nevers et dans les petites villes on trouve traditionnellement des brasseurs, et partout l'on consomme beaucoup d'eau-de-vie et de vin cuit ».

Entre Rhône et Saône, la situation semble plus tranchée encore. Dans ses budgets d'ouvriers lyonnais du second XIX^e siècle, Yves Lequin met en lumière la surprenante variété de l'alimentation où figurent, certes en quantités limitées, viande et vin³⁸⁰. Ainsi, alors que

³⁷⁴ Article du *Strasbourg illustré* de 1865, cité par Hell Bertrand, « Manières de vivre, manières de boire. L'homme et la bière en Alsace », dans Caro Guy, Lemoine François (dir.), *Actes de la Rencontre internationale Cultures, manières de boire et alcoolisme* tenue à Rennes en janvier 1984, Rennes, Bretagne-Alcool-Santé, 1984, p.55.

³⁷⁵ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.40.

³⁷⁶ Dieudonné Christophe, *Statistique du département du Nord*, Tome Premier, Douai, Marlier, 1804, p.31.

³⁷⁷ Durand Michel Agénor Altaroche (1811-1884), journaliste, chansonnier et homme de lettre français, commissaire du Gouvernement provisoire pour le Puy-de-Dôme en 1848, représentant de ce même département à l'Assemblée constituante de 1848. Voir, notamment, sa fiche dans la Base de données des députés français depuis 1789 : http://www.assemblee-nationale.fr/sycomore/fiche.asp?num_dept=11122.

³⁷⁸ *L'Écho de la Fabrique, journal industriel et littéraire de Lyon*, n°43, dimanche 27 octobre 1833, p.6.

³⁷⁹ Thuillier Guy, « Au XIX^e siècle : l'alimentation en Nivernais », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 20^{ème} année, n°6, 1965, pp.1173.

³⁸⁰ Lequin Yves, « Les ouvriers de la région lyonnaise (1848-1914) », *Op. cit.*, Tome 2, p.21.

ceux-ci représentent chacun onze pour cent du budget alimentaire d'un canut, un tiers est accaparé par le pain et vingt-deux pour cent sont respectivement affectés à la soupe et aux fruits, légumes et fromages. Ce même Yves Lequin évoque les « gargottes » lyonnaises où sont proposés, au cours de la journée : matin, soupe et bouilli, arrosée d'un demi-litre de vin ; midi, une « portion grasse » avec légume et demi-litre de vin ; soir, soupe et verre de vin. Dans un cas comme dans l'autre, aucune trace de bière ! Et si en fin de siècle les conditions de vie ouvrières s'améliorent, si de nouveaux aliments (sucre, café) deviennent plus courants et que la place relative occupée par le pain diminue, le produit bière ne semble connaître aucune progression. Nous l'avons vu, les quantités de bière consommées dans le Rhône sont d'ailleurs là pour le prouver.

Confirmant la dimension majoritairement urbaine de cette boisson, la population agricole semble elle-aussi lui être relativement fermée. En 1862 est menée une enquête dans le département concernant l'alimentation des cultivateurs³⁸¹. Même si les chiffres sont aléatoires et que de grandes disparités sont observées selon les lieux et les communes, un tableau général est néanmoins possible (voir page suivante).

Alors qu'une nette différence apparaît dans le canton de Lyon entre la consommation en vin du fermier aisé et du journalier, d'« autres boissons », dont il est rarement précisé la nature, semblent être également usitées. Sont seulement ponctuellement mentionnées piquette, eau-de-vie ou eau acidulée avec des pommes sauvages. Jamais n'apparaît la bière : celle-ci ne semble donc dans le département n'être consommée ni par les ouvriers, ni par les cultivateurs.

³⁸¹ ADR, 6MP5/11 – Statistiques agricoles (1861-1865).

Ration habituelle par jour et par individu adulte (tous les repas compris) des comestibles et boissons consommés par les cultivateurs du Rhône en 1862

	Fermiers aisés	Petits propriétaires cultivateurs	Métayers	Ouvriers agricoles à l'année, nourris à la ferme	Journaliers
Comestibles	Pain (kg)	0,75	0,75	0,75	0,75
		0,8	0,8	0,8	0,8
	Soupe (l)	1,5	1,5	2	2
		1	1	1	1
	Lait et laitage (l)	0,04	0,04	0,04	0,04
		0,2	0,2	0,2	0,2
	Viande (kg)	0,3	0,3	0,2	0,2
		0,25	0,25	0,25	0,25
	Légumes (kg)	0,3	0,3	0,25	0,25
		0,2	0,2	0,2	0,2
	Fromages (kg)	0,02	0,02	0,02	0,02
		0,1	0,1	0,1	0,1
Boissons	Autres comestibles (kg)	0,28	0,28	0,28	0,28
		0,2	0,2	0,2	0,2
	Vin (l)	1	0,5	0,3	0,3
		1	1	1	1
	Autres boissons (l)	1	1	1	1
		2	2	2	2

Gris : canton de Lyon

Blanc : canton de Villefranche-sur-Saône

Là réside une nouvelle spécificité lyonnaise. Même s'il est nécessaire de se garder de tout déterminisme, la bière apparaît longtemps dans la ville comme une boisson socialement définie particulièrement prisée par les classes supérieures. Et ce dès le début du siècle. Lorsqu'il écrit de Paris à son épouse Magdeleine restée à Lyon le 29 mai 1801, Antoine

Morand, fils de l'ingénieur, architecte et urbaniste lyonnais Jean Antoine Morand, évoque son alimentation et sa santé³⁸² :

« Quant à ma vie animale, elle est assez régulière, le matin à dix ou onze heures je prends une limonade et deux petits pains ; je dîne à quatorze heures et demi et ne manque des choses saines, mon dîner de presque tous les jours est un biftec [sic], un fricandeau au petit pois et la moitié d'un maquereau cela ne varie guère. Le soir avant de rentrer sur les onze heures je prends une bouteille de bière et quelques échaudés et ne bois chaque jour qu'une demi-bouteille de vin à mon dîner. »

Quelques années plus tard, dans un courrier destiné au maire de Lyon, Antoine Saunier, propriétaire de la maison où exerce le brasseur François Kramer et également financeur de celui-ci, affirme que la boisson de ce dernier, en proie à des problèmes d'argent, « est le vin par économie »³⁸³. Si la position de Saunier se faisant l'avocat de son locataire parce qu'ayant dans l'affaire un intérêt financier doit être appréhendée avec prudence, l'argument fait mouche. Certains fabricants eux-mêmes, ne pourraient donc pas se permettre de consommer leur propre production, se situant, du fait de son prix, au-delà de leurs moyens !

Dans les années 1830 encore, le « jeune beau d'estaminet », comprendre le jeune homme de rang modeste fier de sa réussite, « ordinairement commis-voyageur dans les liquides ou la chapellerie », serait « le buveur de bière par excellence »³⁸⁴. L'usage de cette boisson participerait ainsi d'un ensemble de codes et de normes matérialisant la réussite économique et donc sociale. À la Guillotière, dans son rapport mensuel dressé le 30 octobre 1847, le préposé de l'octroi caractérise d'ailleurs clairement la bière de « boisson de luxe », comprendre boisson relativement chère taxée en conséquence et donc inaccessible pour un certain nombre de consommateurs³⁸⁵.

³⁸² AML, 14 ii 035 3 091. Cette lettre ainsi que de nombreuses autres sont accessibles en ligne grâce à l'incroyable édition numérique faite de la correspondance de la famille Morand entre 1794 et 1812, dont le fonds est conservé aux Archives Municipales de Lyon (cote 14 ii principalement). La base de données est disponible via <http://morand.ens-lyon.fr/>. À noter qu'il est possible de rechercher par mots-clés dans l'intégralité du corpus : la requête « alimentation » fait état de onze réponses, celle ici évoquée étant la seule où apparaît la bière.

³⁸³ AML, 1411WP052 – Droits sur la bière : affaires particulières, fraudes, réclamations, requêtes (1809, 1817, 1818, 1865).

³⁸⁴ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°760, mardi 2 mai 1837, p.1.

³⁸⁵ AML, 4WP072 – La Guillotière L14. Produit de l'octroi 1.

La cherté du produit est bien évidemment déplorée par certains et est à l'origine de multiples initiatives commerciales supposées pallier cette dépense. En juillet 1833 on apprend par exemple que messieurs Perrussel et Compagnie, agents d'affaires à Lyon, viennent de mettre au point une eau gazeuse artificielle au goût de citron³⁸⁶. Très agréable à boire, mousseuse comme le Champagne, elle obtiendrait un mérité succès de vogue « car elle remplace avantageusement la bière et coûte moins cher ».

Cette conception luxueuse de la bière reste néanmoins longtemps entretenue. Dans l'enquête menée en 1853 par les services municipaux du troisième arrondissement de Lyon – dont nous aurons l'occasion de reparler – l'un des commissaires de la circonscription affirme que « la bière qui se consommerait en famille serait vendue par les brasseurs 48 francs la feuillette, contenance de 120 litres, ce qui équivaut à environ 40 centimes le litre »³⁸⁷. Selon lui, « il ne pourrait résulter à ce prix aucune économie pour les familles qui feraient usage de cette boisson, attendu que la qualité de vin du prix de 40 centimes serait encore préférée par les familles ». Dans le troisième quartier de ce même arrondissement, « la bière peut être cédée par les brasseurs pour 44 francs la feuillette contenant 130 litres. [...] Il se fabrique bien une seconde qualité de bière chez les brasseurs, appelée petite bière, que ces derniers peuvent livrer à 15 francs les 130 litres ou la feuillette, mais cette bière est très légère et peu nourrissante »³⁸⁸.

Dans les années 1870, Louis Figuier affirme ainsi que le seul reproche fait à la bière de Lyon jusqu'à cette date est son prix élevé³⁸⁹. Cette observation est également formulée dès 1866 par Marmy et Quesnoy dans leur *Topographie et statistique médicales du département du Rhône et de la ville de Lyon* qui affirment que « la bière n'est pas consommée, à Lyon, à titre de boisson ordinaire durant le repas, mais à titre de boisson de luxe. Le dimanche et les jours de fête, les Lyonnais partagent leurs plaisirs entre les promenades et les brasseries »³⁹⁰.

Son prix va d'ailleurs en augmentant avec le temps : alors que l'hectolitre de bière forte coûte 22,5 francs en 1856, il s'élève à 30 francs en 1859, 40 francs en 1864, 50 francs en

³⁸⁶ *L'Écho de la Fabrique, journal industriel et littéraire de Lyon*, n°30, dimanche 28 juillet 1833, p.30.

³⁸⁷ AML, 4WP017 1 – La Guillotière 1F, Enquête concernant la consommation de bière, 1853, Lettre du commissaire de police du quartier de la Part-Dieu, troisième arrondissement, 24 octobre 1853.

³⁸⁸ AML, 4WP017 1 – La Guillotière 1F, Enquête concernant la consommation de bière, 1853, Lettre du commissaire de police du 3^{ème} quartier, troisième arrondissement, 27 octobre 1853.

³⁸⁹ Figuier Louis, *Les merveilles de l'industrie, Tome IV, Op. cit.*, p.406.

³⁹⁰ Marmy Michel Jules, Quesnoy Ferdinand, *Hygiène des grandes villes, etc., Op.cit.*, p.318.

1882 et même 80 francs en 1891³⁹¹ ! En 1875, alors qu'un hectolitre de bière coûte quarante-cinq francs à Lyon, il est limité à 30 francs à Dijon (Côte-d'Or), 12,75 francs à Rouen (Seine-Inférieure) ou 25 francs à Lille (Nord)³⁹². Nul doute que cette tendance de fond concourt largement à la diminution des quantités consommées dans le département.

En fin de siècle, dans l'intérêt des classes les plus pauvres, nombreux sont ceux à souhaiter le dégrèvement du vin, qu'ils considèrent à Lyon « comme une marchandise de première nécessité, presque à l'égal du pain », et de trouver l'équivalent sur les liqueurs et la bière, consommations de luxe³⁹³. La taxe de quinze francs par hectolitres alors prélevée sur cette dernière boisson n'est manifestement pas à leurs yeux suffisante.

Cette dimension « supérieure » explique les nombreuses ouvertures dans les villes du Sud de la France, dans le second XIX^e siècle, de multiples brasseries attirant une clientèle nouvelle, petite-bourgeoise, demandeuse de nouveauté et de singularité. À Marseille, la Brasserie lyonnaise offre des bocks d'un tiers de litre pour vingt-cinq centimes : en été, « ce temple à houblon regorge de consommateurs de toutes classes qui y viennent jouer aux cartes. Le samedi et le dimanche, l'élément populaire domine et, pendant plusieurs heures, les bouteilles se vident avec un entrain extraordinaire »³⁹⁴. Ces établissements foisonnent également à Lyon – nous aurons l'occasion de revenir sur la multiplication des débits de bière et le développement de nouveaux modes de consommation – mais proposent, du fait du recul des quantités de bière bues, des boissons de plus en plus diverses.

Comme le résume justement Didier Nourrisson, « chaque groupe socioprofessionnel, chaque classe d'âge et même chaque sexe, possède son propre mode de consommation. [...] Le consommateur du XIX^e siècle [n'est pas] l'homme d'une seule boisson : selon ses goûts et surtout ses moyens financiers, selon les occasions ou selon les moments, il va moduler ses appétits »³⁹⁵. C'est au rôle joué par ces « moments » que nous allons maintenant nous intéresser.

³⁹¹ ADR, 6MP4 – Statistique générale.

³⁹² *Annuaire statistique de la France, Première année, 1878*, Paris, Imprimerie Nationale, 1878, pp.468-471.

³⁹³ *Le Franc-Maçon*, n°39, jeudi 17 juin 1886, p.2.

³⁹⁴ Bertin Horace (de son vrai nom Simon Bense), *Marseille inconnu*, Marseille, Bérard, 1868, p.78.

³⁹⁵ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.8. Voir les biens connus travaux de Pierre Bourdieu et notamment la différence mise en lumière entre « goûts de nécessité » et « goûts de luxe », dans *La Distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Les Éditions de Minuit, 1979, pp.207-212.

2.2. Une consommation de circonstances

2.2.1. Saisonnalité et rôle de la météo

Par essence, certaines activités artisanales et industrielles du secteur alimentaire sont liées au rythme des saisons et aux aléas climatiques, notamment météorologiques, conditionnant leurs productions en termes de temporalité, de quantité et même de qualité. À une saisonnalité que l'on qualifiera de « naturelle », dont les dynamiques et l'intensité évoluent selon les lieux et les époques en fonction des choix techniques, scientifiques et stratégiques faits par les fabricants, s'ajoute une saisonnalité de circonstances, liée à la consommation. Reposant sur des comportements traditionnels – tels aliments sont consommés de manière privilégiée à l'occasion de telle ou telle fête – et conjoncturelles – personne ne doutera de l'augmentation de la consommation de glace en été, et ce dès le XIX^e siècle – leur étude permet d'expliquer une partie des choix faits et des comportements adoptés par les producteurs et les consommateurs en matière d'alimentation.

C'est cette double dimension saisonnière affectant le produit bière de sa confection à sa consommation qui est ici interrogée, étude s'inscrivant dans un large mouvement d'ouverture de ce sous-champ relevant d'histoire culturelle et de l'alimentation³⁹⁶.

La brasserie est en effet un exemple flagrant de l'impact du facteur météorologique sur les opérations d'une profession longtemps artisanale. Pendant des siècles, elle voit ainsi ses activités limitées par les températures ambiantes : du fait du risque d'infection bactériologique que présente le refroidissement du moût avant ensemencement, il est ainsi impossible de brasser lors des fortes chaleurs. Dans le même esprit, jusqu'au développement de sa culture en laboratoire dans le second XIX^e, la levure elle-même doit être récupérée et conservée d'un brassin sur l'autre dans une pièce froide. Ces préoccupations conditionnent des siècles de pratiques : encore en 1802, dans l'un des premiers traités qu'il nous ait été donné de parcourir, Michael Combrune consacre un chapitre complet à « la chaleur de l'air, considérée dans ses rapports avec la partie pratique de l'art de brasser »³⁹⁷.

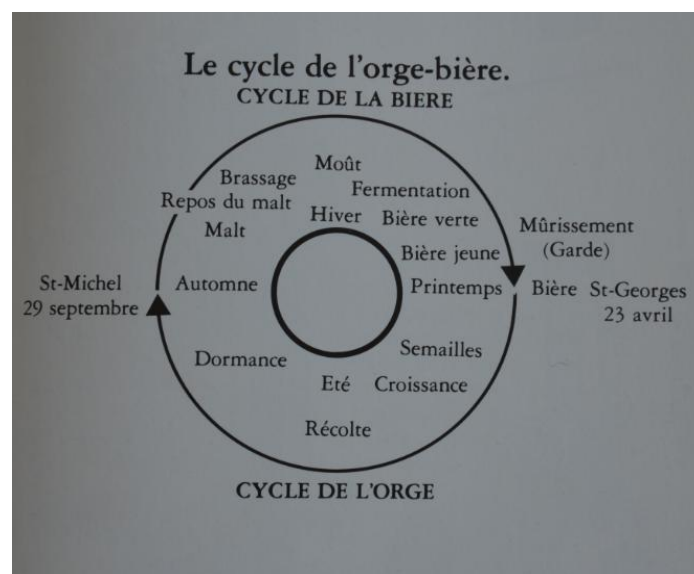
³⁹⁶ La tenue en avril 2014 à Paris du colloque « L'alimentation et le temps qu'il fait » et la publication de ses actes (Becker Karin, Moriniaux Vincent, Tabeaud Martine (dir.), *L'alimentation et le temps qu'il fait*, Paris, Hermann, 2015, 445p.) en sont une illustration parlante. La bière en est malheureusement absente.

³⁹⁷ Combrune Michael, *L'art de brasser, renfermant les principes de la théorie et ceux de la pratique*, Paris, Chez le Normant, 1802, pp.157-169. Il s'agit de la traduction d'un ouvrage datant de la fin du siècle précédent.

En cette même année 1802, les brasseurs de Lyon se plaignent d'ailleurs à la régie en charge de l'octroi et critiquent les restrictions qui leur sont imposées à des fins de contrôle fiscal. Selon leurs dires, « l'heure de la mise du feu, le moment de la mise au bas, le plus ou moins de temps indispensable aux progrès du levain, et par conséquent le moment si essentiel de l'entonnement, tout ce travail pour être bien fait et que la bière soit salubre et bonne, ne doit dépendre que de la volonté du brasseur surveillant son ouvrage, et nullement de la Régie qui ne commande point aux saisons »³⁹⁸. Ce sont encore ces dernières qui, dans une certaine mesure, dictent le rythme de la profession.

Le schéma du cycle de l'orge et de la bière dressé par Bertrand Hell matérialise ce calendrier contraignant où impératif de dormance du grain (il doit être stocké au minimum deux mois) et craintes des températures trop élevées font que les activités de maltage et de brassage ne démarrent que fin septembre. Des décennies durant, et encore dans le premier XIX^e siècle en certains lieux, la date symbolique de la Saint-Michel, le 29 septembre, marque ainsi le début des opérations.

Figure 13. Le cycle de l'orge-bière³⁹⁹



³⁹⁸ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc., Op. cit.*, pp.405-406. Ces plaintes sont celles exprimées en 1816 par des brasseurs parisiens, que l'auteur dit analogues à celles faites par leurs homologues lyonnais en 1802.

³⁹⁹ Hell Bertrand, *L'Homme et la bière*, Barmbach, Éditions Jean-Pierre Gyss, 1982, p.93.

Longtemps, la première bière brassée avec les nouvelles orges récoltées sort donc des caves de garde en mars. Selon Bertrand Hell, « au XIX^e siècle et jusqu'au milieu du XX^e siècle, les ventes de bières quadruplaient [à cette époque] et les brasseurs servaient à leurs clients une bière un peu plus dense et alcoolisée à cette occasion. Toutes les brasseries et les débitants affichaient en grandes lettres l'arrivée de cette bière »⁴⁰⁰. Même si les saisons n'ont plus l'influence qu'elles avaient, cette bière a pourtant aujourd'hui encore conservé sa réputation devenu un véritable argument commercial. Cette affirmation est largement à nuancer dans le cas lyonnais.

Très tôt, la situation semble en effet différente et bien moins tranchée à Lyon et dans le Rhône. La demande croissante et l'arrivée de brasseurs venus spécialement dans la ville pour exercer cette activité, souvent de régions et de pays lointains (nous aurons l'occasion d'étudier ces origines dans un développement ultérieur), obligent en effet ceux-ci à rendre disponibles en toute saison des quantités suffisantes de bière.

L'une des parades trouvées est de diversifier la production. Alors que les plus légères et les moins alcoolisées doivent être bues rapidement et supportent peu la garde, les bières plus fortes et plus houblonnées autorisent un brassage par des températures plus élevées et, surtout, permettent une conservation plus longue. À Lyon, où comme nous le verrons la brasserie locale se distingue notamment par la fabrication d'une boisson correspondant à ce deuxième type de bière, l'équation est simple. Au cours de la procédure évoquée plus haut concernant le brasseur allemand Antoine Kramer accusé en 1809 de fraude par la municipalité de la ville, on apprend ainsi que si est détruite sa chaudière de deux hectolitres, sanction déjà prononcée mais non effectuée, « il ne peut plus faire du porterr [nom donné aux bières alcoolisées et foncées, réalisées avec du malt fortement torréfié] en été, et de la bière en hyver, parce que sans cette chaudière il ne pourroit renouveler la levure qu'on lui refuse chez ses confrères qu'il ne voit jamais »⁴⁰¹. À chaque saison sa production !

Même si l'activité ne s'arrête pas avec les fortes chaleurs, il reste néanmoins d'usage de faire des bières brassées en période froide une réserve pour l'été suivant. Dans son discours prononcé à l'assemblée des actionnaires de la Brasserie lyonnaise le 15 septembre 1838⁴⁰² (voir annexe 6), Louis Combalot dit neveu, évoquant ses vastes celliers, affirme que « cet

⁴⁰⁰ Hell Bertrand, « La bière en Alsace : étude ethnologique, etc. », *Op. cit.*, p.294.

⁴⁰¹ AML, 1411WP052 – Droits sur la bière : affaires particulières, fraudes, réclamations, requêtes (1809, 1817, 1818, 1865).

⁴⁰² *Le Censeur: journal de Lyon*, n°1187, vendredi 21 septembre 1838, p.4. La Brasserie lyonnaise est en réalité...parisienne. Le nom de l'établissement s'explique par le fait que son propriétaire, Louis Combalot, est originaire de la cité rhodanienne et y a fait ses classes de brasseurs.

hiver tout se remplira de bière, afin que [qu'il ne soit] pas pris au dépourvu, comme [il l'a] été cette année ». Là encore, la fabrication de bières supportant des durées de garde plus longues est une solution.

Plus tard dans le siècle, les relevés mensuels, trimestriels ou semestriels faits par l'administration de l'octroi de la Guillotière afin de surveiller l'activité des brasseurs de la commune nous permet de saisir les dynamiques à l'œuvre en matière de production et de consommation de bière dans ce faubourg de Lyon dans les dernières années de la Monarchie de Juillet⁴⁰³.

État des quantités de bières fabriquées, sorties et livrées à la consommation par les brasseurs de la Guillotière en 1845

Période	Quantités fabriquées (hectolitres)	Quantités sorties (hectolitres)	Quantités livrées à la consommation (hectolitres)
Janvier, février, mars, avril	3978,4	2880,67	1097,73
Mai, juin	3057,35	1312,44	1744,91
Premier semestre 1845	7035,75	4193,11	2842,64
Juillet, août	3463,76	1449,39	2014,37
Huit premier mois de l'année	10499, 51	5642,5	4857,01
Quatrième trimestre 1845	-	1949,53	875,99
TOTAL 1845	14519,14	8406,83	6112,31

Clairement, allant à l'encontre de ce qui est généralement avancé et confirmant nos observations précédentes, l'activité brassicole ne s'arrête pas en été. Cette saison voit au contraire la production de bière augmenter. Ainsi, alors que moins de mille hectolitres en

⁴⁰³ AML, 4WP072 – La Guillotière, L14. Abonnements des Brasseurs de bière (1835 – 1852). Ces chiffres sont néanmoins à manipuler avec précaution puisqu'ils peuvent être, comme dans toute source de nature fiscale, biaisés par de multiples facteurs, dont le recours à la fraude. Dès mars 1803, la régie chargée de la perception de l'octroi de la ville de Lyon se plaint des pertes qu'elle a éprouvées et, accuse la municipalité d'en être responsable : selon elle, du fait du mode de perception et des atermoiements dans sa définition, les brasseurs « ont eu le temps de vider leurs magasins, de manière que le produit de cette perception, qui se fait presque entièrement dans les mois d'été, est pour ainsi dire nulle dans cette même saison ». Voir AML, 1CM7, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 1 (An IX – An XIV)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1913, p.431.

moyenne sont fabriqués entre janvier et avril 1845, ils sont plus de mille-sept-cents à être brassés en juillet et août suivant. Soit une augmentation de près de soixante-dix pour cent !

La consommation évolue suivant une dynamique plus forte encore : alors que seulement deux-cent-soixante-quinze hectolitres de bière brassée sur place sont livrés à la consommation locale durant les quatre premiers mois de l'année, ce sont plus de mille hectolitres qui sont bus en juillet et août. Les brasseurs de la commune étant alors suffisamment nombreux pour assurer l'approvisionnement du marché local, la dimension limitée de l'importation de bières dites de l'extérieure permet de considérer ces chiffres comme relativement proches de la vérité. C'est ici la demande qui conditionne l'offre !

L'impératif météorologique est en effet d'autant plus problématique dans le cas de la consommation de bière, boisson particulièrement prisée lors de la période estivale pour sa dimension rafraichissante s'inscrivant dans un mouvement plus large de diffusion aux XVIII^e et XIX^e siècle du goût de boire frais⁴⁰⁴. Cette contrainte représente donc l'un des enjeux avec lesquels doivent composer les brasseurs rhodaniens.

Dès mai 1828, la presse lyonnaise évoque « les chaleurs précoces de cette année qui font déjà sentir le besoin des boissons rafraichissantes »⁴⁰⁵. Dix ans plus tard, on apprend dans un article de *L'Entracte Lyonnais* du 17 juin 1838, intitulé « Plaisirs d'été. I. Les glaces »⁴⁰⁶, que « depuis deux jours la température s'est tellement et si subitement élevée, que le genre humain est en fusion. Lyon est assiégé par les rayons du soleil. Lorsque le soir est venu, les cafés sont pris d'assaut, chaque table est regardée comme une terre promise sur laquelle vient à pleuvoir la rosée du cruchon de bière et la manne de la corbeille à gâteaux. [...] Des milles inventions gourmandes, la glace est la plus coquette, la plus élégante en même temps que la plus perfide ».

En juillet 1904 encore, du fait des fortes chaleurs, « les terrasses des cafés [sont] prises d'assaut, et l'on [entend] de tous côtés que des voix commandant des bocks, des bocks, et encore des bocks ! »⁴⁰⁷.

⁴⁰⁴ À cet égard, lire notamment l'ouvrage du géographe De Planhol Xavier, *L'eau de neige. Le tiède et le frais : histoire et géographie des boissons fraîches*, Paris, Fayard, 1995, 474p. et le chapitre de Metzger Alexis, « Goûter, voir, toucher la neige », dans Corbin Alain (dir.), *La pluie, le soleil et le vent. Une histoire de la sensibilité au temps qu'il fait*, Paris, Aubier, 2013, pp.89-111.

⁴⁰⁵ *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°429, dimanche 18 mai 1828, p.4. L'annonce dans laquelle figure cette mention est d'ailleurs répétée dans le même journal tout au long des mois de mai, juin et juillet 1828.

⁴⁰⁶ *L'Entr'Acte Lyonnais. Dessins de modes, croquis, portraits d'artistes*, n°23, dimanche 17 juin 1838, p.4.

⁴⁰⁷ *Le Rappel Républicain de Lyon, journal démocratique quotidien*, n°193, lundi 11 juillet 1904, p.3.

La saisonnalité de l'activité brassicole et l'influence sur celle-ci des fluctuations de la consommation se matérialisent également dans les pratiques financières de la profession. Lorsqu'ils négocient en 1864 un traité d'abonnement avec la ville relatif aux droits d'octroi, les brasseurs lyonnais s'entendent en effet sur une somme de 500 000 francs annuels, dont 180 000 francs pour le semestre d'hiver (de septembre à février) et le reste pour le semestre d'été (de mars à août)⁴⁰⁸. Cette répartition – trente-six pour cent du total pour le premier, soixante-quatre pour cent pour le second – témoigne de l'intensité variable de l'activité des brasseries selon les saisons. Quand la production diminue du fait d'une consommation moindre, comme c'est généralement le cas en hiver, les revenus des brasseurs et donc leur capacité à supporter une charge fiscale importante baissent en conséquence. *A contrario*, la période estivale et ses grandes chaleurs leur permettent d'augmenter les ventes et donc les recettes ; d'où la possibilité qu'ils ont de répondre à une pression fiscale plus forte.

La saisonnalité des marchands de bière est elle plus marquée encore. Leurs activités ne dépendant que de la seule dimension « consommation », elles fleurissent en effet en été seulement. Il n'est donc pas surprenant que se multiplient entre juin et juillet 1835 dans la presse locale les publicités concernant des dépôts de bière en cruche recouvrant l'ensemble de la surface de la ville⁴⁰⁹. En novembre 1882 est encore signé un abonnement entre la ville de Lyon et un dénommé Fahy, marchand de bière⁴¹⁰ : contre la somme de trente francs, il est considéré comme ayant été abonné entre le 1^{er} juin et le 30 septembre seulement. Rien d'étonnant à cela, cette période étant celle de plus forte consommation.

Progressivement, avec le développement des procédés techniques de refroidissement et de réfrigération et l'évolution de la science brassicole affectant la nature même des bières produits, mouvement sur lequel nous reviendrons en détail ultérieurement, les brasseurs français comme rhodaniens s'affranchissent plus ou moins totalement de cette contrainte saisonnière. D'autant plus que, clin d'œil de l'histoire, les évènements météorologiques, longtemps considérés comme néfastes (a notamment perduré longtemps la craintes des orages accusés de faire tourner la bière⁴¹¹) peuvent ponctuellement servir la cause brassicole. En juin

⁴⁰⁸ AML, 1217WP106, Registre des rapports et délibérations du conseil municipal de la ville de Lyon, 8 janvier 1864 – 30 décembre 1864, pp.1083-1086.

⁴⁰⁹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°176, vendredi 26 juin 1835, p.4 ; *Le Censeur, journal de Lyon*, n°193, mercredi 15 juillet 1835, p.4.

⁴¹⁰ AML, 2CM51, *Bulletin municipal de la Ville de Lyon*, n°37, Deuxième année – 15 novembre 1882, Lyon, Association Typographique, 1882, pp.221-223.

⁴¹¹ Dans l'ouvrage romancé de Philippe Voluer retraçant la vie d'une famille de brasseurs de la Meuse à l'orée du XX^e siècle, faisant le récit d'une journée d'activité, le narrateur raconte qu'« aujourd'hui, le temps est clément pour brasser une bière de débit : les nuits sont encore fraîches pour permettre une bonne fermentation, et

1874, est ainsi fait le récit d'un violent orage ayant secoué la région de Montbrison, lors duquel les cafetiers et limonadiers se sont empressés de recueillir un maximum de grêle pour servir leurs glaciers⁴¹². Moralité ironique de l'affaire pour le journaliste : « pendant quelques temps on boira de la bière fraîche à Montbrison ».

D'autres variables continueront néanmoins tout au long du siècle à exercer sur l'activité brassicole une contrainte plus ou moins forte.

2.2.2. La consommation publique et de proximité d'une boisson à la qualité longtemps fluctuante

Du fait des aléas météorologiques et des procédés de fabrication restant dans la première moitié du siècle majoritairement artisanaux, la qualité des bières produites à Lyon demeure longtemps incertaine. Régulièrement, des brassins sont ainsi gâchés avant même leur mise sur le marché. Déjà dans l'*Encyclopédie*, on lit que lors du brassage, « il faut bien prendre garde que l'eau ne soit ni trop chaude, ni trop froide. Cela est de la dernière conséquence pour la fabrication. Le trop de chaleur est cause que l'on ne peut ensuite faire fermenter la bière, ni par conséquent la dépurer de tout ce qu'elle a de grossier. Le trop peu peut nuire encore davantage, une trempe trop douce ne manquant jamais de lier en quelque sorte la farine, de l'empêcher de filtrer, & d'occasionner la perte des brassins »⁴¹³.

Le problème n'est clairement pas résolu en début de XIX^e siècle. Nous avons déjà évoqué le cas des principaux établissements lyonnais à l'orée du Premier Empire, les brasseries Graff, Doerr et Spech et Fumel. La même source précédemment utilisée nous donnant un aperçu de leurs productions respectives permet également de souligner le caractère aléatoire de la production dans ces temps incertains⁴¹⁴.

il n'y a pas de menace d'orage, sinon le brasseur poserait sur chaque bonde ouverte des branches d'orties, des feuilles de laurier ou des barres de fer », objets censés conjurer le sort. Voir Voluer Philippe, *Une famille de brasseurs : les Lenfant*, Ouvrage édité à compte d'auteur, 2012, p.3.

⁴¹² *Journal de Lyon*, n°112, mercredi 24 juin 1874, p.3. Information rapportée d'un journal local, le *Mémorial de la Loire*.

⁴¹³ Diderot Denis, d'Alembert Jean le Rond (dir.), *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Paris, 1751, Tome II, article « Brasserie », p.403.

⁴¹⁴ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc., Op. cit.*, p.91.

Estimation des pertes des principales brasseries lyonnaises
en début de XIX^e siècle

Brasserie	Production (ânées)	Pertes (ânées)	Pertes minimum⁴¹⁵ (%)	Pertes maximum⁴¹⁶ (%)
Veuve Graff	700 à 800	80 à 100	10	14,3
Frères Doerr	700 à 800	80 à 100	10	14,3
George Spech et Fumel	500 à 600	50 à 75	8,3	15

C'est donc entre huit et quinze pour cent de la production qui est perdue en début de période, soit jusqu'à un brassin sur sept ! Le manque à gagner pour le fabricant est extrêmement important, les matières premières utilisées étant bien évidemment irrécupérables.

Mais plus que les accidents de fabrication ayant cours dans la brasserie même, ce sont néanmoins les problèmes survenant une fois la bière produite et distribuée qui soulèvent le plus de difficultés. À l'orée du Second Empire, dans son *Traité complet de la fabrication des bières*, Georges Lacambre consacre ainsi un chapitre entier à la seule question « de la conservation des bières, de leurs maladies ou altérations et moyens de la prévenir et de les corriger »⁴¹⁷. Il distingue alors trois types de problèmes pouvant affecter cette boisson :

- les bières peuvent tout d'abord être aigres, altération la plus fréquente et commune à presque tous les types se manifestant si « elles sont soumises à une température un peu élevée et si d'autre part l'air a accès dans les vases qui les renferment, comme c'est généralement le cas pour tous les vaisseaux en bois ». D'où l'impératif déjà évoqué de conserver les bières de garde dans des celliers les plus frais possibles en été et de veiller à ce que les contenants soient hermétiques. L'auteur en profite d'ailleurs pour souligner à cet égard l'indiscutable avantage des bouteilles en verre sur les tonneaux en bois ;

⁴¹⁵ Pourcentages de pertes estimés en considérant les productions maximales et les pertes minimales, soit la production viable maximum.

⁴¹⁶ Pourcentages de pertes estimés en considérant les productions minimales et les pertes maximales, soit la production viable minimum.

⁴¹⁷ Lacambre Georges, *Traité complet*, Tome Premier, *Op. cit.*, pp.244-250.

- les bières dites filantes, troubles et difficiles à clarifier, sont pour leur part généralement dues à une altération plus ou moins profonde des matières azotées contenues dans le moût à l'état normal, elle-même causée par un rapide refroidissement subi pendant ou immédiatement après l'entonnage ;
- enfin, certaines bières sont dites moisies et sont généralement gâtées dès leur entonnement, affection due à un mauvais nettoyage des tonneaux. Si certains brasseurs cherchent à masquer le mauvais goût par le rajout de substances aromatiques – gingembre ou racine d'iris – ces bières sont généralement perdues, ce type d'altération se propageant très facilement et ne faisant qu'augmenter.

À Lyon, on dit encore en 1860 que la bière « ne se conserve pas longtemps ; et comme pendant l'été les brassins tournent facilement à l'aigre, il en résulte souvent que pendant plusieurs mois de suite on manque de bonne bière. On est en train d'y remédier en creusant des caves profondes et convenablement aérées, où l'on espère conserver la bière comme dans le Nord, non seulement d'une année à l'autre, mais pendant plusieurs années »⁴¹⁸. Alors que la tendance est à la multiplication des échanges et des distances sur lesquelles ceux-ci ont lieu, le fait d'avoir un produit à la durée de vie éphémère n'est certainement pas un avantage. Cet inconvénient peut donc avoir joué un rôle dans l'adoption, par certains, d'habitudes de consommation différentes.

Ces problèmes quant à la qualité sont d'ailleurs dénoncés par les débitants qui en font un argument de leur lutte pour la diminution de la pression fiscale qu'ils subissent. Le 26 février 1868, les limonadiers de Lyon réclament au préfet du Rhône une diminution des droits sur les bières et la suppression de la surtaxe frappant celles provenant de l'extérieur de la ville⁴¹⁹. Ils demandent également à ce que leur soient remboursés les droits perçus lorsque « par cause de mauvaise fabrication la bière est invendable ». Dans un second courrier, ils ajoutent que les débitants mettent en cave celle qu'ils reçoivent, sans qu'il leur soit possible de savoir ce qu'elle est en réalité attendu qu'ils ne peuvent la déguster avant qu'elle ne soit reposée : or, il arrive qu'après « huit jours seulement, [...] soit par vice de fabrication, ou un trop long séjour de route », elle soit détériorée et invendable.

⁴¹⁸ Chambet Charles Joseph, *Guide descriptif, monumental et industriel de la ville de Lyon et de ses environs*, Lyon, H. Storck, 1860, p.237.

⁴¹⁹ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Pétition des limonadiers de la ville de Lyon au préfet du Rhône, 26 février 1868.

Preuve de la persistance de ces difficultés et de l'incapacité de la science à y remédier – ou de celle de certains brasseurs à appliquer les recommandations faites – la typologie de Lacambre est reprise dans l'édition de 1884 de l'ouvrage de Gerardus Johannes Mulder, *Le guide du brasseur ou l'art de faire la bière*⁴²⁰. En 1876, Louis Pasteur évalue encore à vingt pour cent les pertes annuelles dues à l'altération de la bière fermentée : « J'avais entendu dire à plusieurs brasseurs que le prix de vente n'était si différent de son prix de revient qu'à cause des pertes qu'entraîne toujours l'avarie inévitable de grandes quantités de bière ; plusieurs même l'ont évalué en ma présence à vingt pour cent en moyenne de la production totale »⁴²¹. Là encore, ce ne sont que les progrès techniques qui permettront la stabilisation, en fin de siècle, des produits proposés.

Conséquence directe de ces problèmes de conservation, les marchés sont longtemps majoritairement locaux et cantonnés au seul lieu de production et à sa périphérie proche. La consommation à domicile restant marginale voire inexistante, la bière demeure une boisson de sociabilité, bue en groupe dans les cafés. Nous nous attarderons ultérieurement sur ces lieux du boire. Des décennies durant, la commercialisation de la bière reste donc très largement géographiquement cloisonnée : « même encore au cours des années 1870, les brasseurs ne [vendent] leur produit que dans une zone restreinte autour de leurs usines, et par l'intermédiaire de voyageurs de commerce qui [acheminent] les tonneaux jusqu'aux grossistes »⁴²².

Bien que comme nous le verrons cette affirmation soit, dans une certaine mesure, à nuancer dans le cas de Lyon et de sa bière bien particulière, force est de constater que, portée par une qualité incertaine et une durée de conservation fortement limitée, la production reste majoritairement consommée dans la ville et dans ses faubourgs. Ce spectre limité de la distribution se retrouve dans l'usage fait par les brasseurs de nombreux charriots et chars pour leurs livraisons. En octobre 1843, un individu recherche « un char à quatre roues genre des brasseurs de bière »⁴²³, tandis qu'un autre vend, disponible de suite, « un chariot suspendu pour brasseur »⁴²⁴. Encore en 1884 lors des discussions pour l'abonnement des brasseurs, on apprend que seulement trois sur sept d'entre eux sont effectivement surveillés par le service

⁴²⁰ Mulder Gerardus Johannes, *Op. cit.*, pp.258-261.

⁴²¹ Pasteur Louis, *Œuvres de Pasteur*, réunies par Pasteur Valléry-Radot, Tome V « Études sur la bière », Paris, Masson et Cie, 1928, p.25.

⁴²² Chandler Alfred Dupont, *La main visible des managers*, *Op. cit.*, p.335.

⁴²³ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2752, jeudi 12 octobre 1843, p.4.

⁴²⁴ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2763, mercredi 25 octobre 1843, p.4.

de l'octroi chargé de cette tâche⁴²⁵ : alors que deux sont abonnés, il est reconnu que deux autres ne livrent leurs bières qu'à la consommation de Lyon (Preisig et Umdenstock, donc Brasserie des Chemins de Fer et Brasserie Georges).

Cette consommation locale est variable, augmentant ou diminuant sous l'influence de facteurs conjoncturels divers. Dans son rapport trimestriel du 30 septembre 1844, le préposé en chef de l'octroi de la Guillotière se félicite de la progression globale des droits sur les boissons et invoque pour l'expliquer trois principales raisons : le beau temps, surtout pendant la première quinzaine du mois de septembre, la fête patronale de la commune « ayant attiré dans son enceinte un nombre considérable de personnes de Lyon et de ses environs » et la présence de troupes dans les forts de la ville « ayant été stationnée[s] pendant ces trois mois, n'ayant pas été obligée[s] de se rendre à aucun camp »⁴²⁶. Est ici illustrée la conjonction d'agents favorisant la consommation de bière : saisonnalité naturelle évoquée plus haut, dynamique ponctuelle par l'organisation d'une manifestation publique rassemblant pour un motif festif de nombreux individus et fixation à demeure d'une population potentiellement grosse consommatrice : les soldats.

En effet, si comme nous l'avons vu les ouvriers ne constituent pas, contrairement à ce qui est observé dans le Nord et dans l'Est du pays, un marché privilégié pour les bières lyonnaises, les troupes stationnées dans la ville (et elles sont tout au long du siècle nombreuses à Lyon et dans sa périphérie) représentent un vivier important de consommateurs. D'où le choix stratégique d'installation à proximité des garnisons fait par certains brasseurs : en 1857, la brasserie Pancard est repérée à proximité de la caserne d'artillerie⁴²⁷ tandis que celle de Xavier Chausson et Charles Oswald Kloesz est située en face des casernes de la Part-Dieu⁴²⁸. Cette localisation devient parfois même un argument commercial : ainsi, en août 1845, lorsqu'il est publié une annonce concernant la vente l'échange ou la location d'une brasserie de bière sise à Rives, commune de Valbenoîte, aux portes de Saint-Étienne, il est explicitement précisé que vont prochainement se construire à proximité les nouvelles casernes de Saint-Étienne⁴²⁹. Clairement les soldats représentent une clientèle prisée des brasseurs puisque présents en nombre et bien souvent disposés à la sociabilité du boire.

⁴²⁵ AML, 2CM61, *Bulletin municipal de la Ville de Lyon*, n°74, *Quatrième année – 15 août 1884*, Lyon, Association Typographique, 1884, pp.311-314.

⁴²⁶ AML, 4WP072 – La Guillotière L14. Produits de l'octroi. Les autres rapports émanant du préposé en question, cités dans la suite de notre développement, proviennent de la même source.

⁴²⁷ ADR, 5MEtcl105, dossier Pancard.

⁴²⁸ ADR, 5MEtcl73, dossier Chausson et Kleis.

⁴²⁹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3334, samedi 30 août 1845, p.4.

Les brasseries elles-mêmes font d'ailleurs ponctuellement office de lieu d'hébergement de militaires. Dans le recensement de 1834, alors que de nombreuses casernes sont repérées à proximité, le brasseur Joseph Groskopf a sous son toit deux soldats⁴³⁰. Idem pour la brasserie Georges quelques années plus tard : le 1^{er} août 1848, c'est le soldat Gustave Zentgraft, cinquante-trois ans, dit militaire pensionné à Lyon, cours Napoléon 31, qui apparaît sur l'acte de naissance d'Alphonse Émile Hoffherr⁴³¹. C'est à cette même adresse qu'est repéré l'établissement du père de celui-ci, le brasseur Jean-Georges Hoffherr. Les conflits et l'agitation militaire qui en découle sont également l'occasion de voir croître cette population. À l'occasion de la guerre face à la Prusse, l'épouse du brasseur Georges Hoffherr déclare ainsi faire « la soupe pour les soixante-quinze mobiles qui sont chez [eux] »⁴³². Il est possible d'affirmer sans prendre trop de risque que ceux-ci ne consomment pas uniquement du potage, aussi bon soit-il.

En mars 1846, c'est encore l'accroissement de la population, la diminution du prix des vins et le carnaval de février qui sont convoqués par le préposé de l'octroi de la Guillotière pour expliquer l'accroissement de la consommation. Selon lui, l'augmentation sur les bières extérieures doit être « motivée par les nombreux bals qu'il y a eu pendant ce carnaval qui a été long et qui se sont prolongés bien avant dans le carême, et qui a du nécessairement attirer un grand nombre de consommateurs de ce liquide ». *A contrario*, la baisse du mois suivant est attribuée au temps pluvieux qui a « retenu à Lyon et aux environs les personnes qui venaient ici tous les dimanches et fêtes faire une grande consommation de liquides ». L'année suivante, c'est encore « le départ de la Guillotière pour Lyon des chanteurs et chanteuses [qui] a diminué considérablement le nombre de personnes qui se pressaient dans [les] cafés et y faisaient beaucoup de consommation en liquides. L'on ne peut être surpris que l'article des bières [...] ait diminué ».

D'une composition relativement simple – eau, céréales et plantes aromatiques – le produit bière s'avère donc des plus volatiles et fait à Lyon et dans le Rhône l'objet d'une économie de marché aux règles complexes parce que déterminées par de multiples facteurs de natures diverses. Ces fluctuations ne sont évidemment pas cantonnées à la seule ville de Lyon.

⁴³⁰ AML, 921WP169, Lyon, cours Charlemagne, p.274/313.

⁴³¹ AML, 2E434, p.77/429, acte 2909.

⁴³² Journal de l'épouse de Georges Hoffherr, Marie Magdeleine Sigwalt, dans André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.23.

Interrogé en 1850 sur l'état de l'industrie brassicole à Paris, un brasseur se plaint d'une production inférieure d'un tiers à celle de 1810, diminution conjointement provoquée selon lui par le bon marché des vins depuis quelques années, l'importation de bières d'autres départements et l'évolution des modes de consommation (et notamment le développement de l'usage des limonades gazeuses)⁴³³. Jusqu'aux dernières décennies du XIX^e siècle, le marché de la bière est donc vu comme fragile et sujet aux variations conjoncturelles.

Cette dernière remarque sur l'impact de la question viticole nous mène maintenant tout naturellement à interroger les relations entre la bière et les autres alcools, et en particulier le vin, pouvant à leur tour expliquer dans une certaine mesure les fluctuations observées en matière de consommation de la boisson houblonnée.

3. De la bière dans son vin : autres alcools et conjoncture viticole locale

3.1. Autres consommations alcooliques

Bien que l'alcool soit connu en France depuis bien longtemps, il n'est scientifiquement compris qu'en toute fin de XVIII^e siècle. Lavoisier est ainsi le premier à expliquer la fermentation par la décomposition du sucre en 1786⁴³⁴. Nombreux seront les savants à suivre ses traces jusqu'à l'aboutissement des travaux de Louis Pasteur prouvant au milieu du siècle suivant que l'alcool éthylique est le produit de la décomposition du sucre en acide carbonique et en alcool par l'action d'un micro-organisme vivant⁴³⁵.

Dans la continuité de cette découverte, profitant du contexte économique favorable déjà évoqué, ce n'est qu'à partir du Second Empire que la production d'alcool devient une industrie à part entière : croissance accélérée des quantités distillées et par conséquent consommées (la réciproque étant également vraie), développement de l'outillage et de la

⁴³³ Assemblée Nationale, *Enquête législative sur l'impôt des boissons, Tome I^{er}, Op. cit.*, p.412.

⁴³⁴ Lavoisier Antoine Laurent, « Mémoire sur la fermentation spiritueuse », dans *Œuvres complètes*, Paris, 1862-1893, Tome Troisième, pp.777-790. À noter que les travaux de Lavoisier sont accessibles en ligne sur la base de données construite par le CRNS : voir <http://www.lavoisier.cnrs.fr/>.

⁴³⁵ Pour un bref et concis aperçu des principales avancées ayant permis le développement de cette activité, lire Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle, Op. cit.*, pp.83-84.

science, multiplication des matières premières utilisées... autant de manifestations faisant de la distillerie une actrice à part entière de l'industrialisation alors galopante. Alors que 891 000 hectolitres d'alcool pur sont produits entre 1840 et 1850, ce chiffre s'élève en fin de siècle à 2 360 000 ! Comme le synthétise Didier Nourrisson, « la deuxième moitié du XIX^e siècle marque le triomphe des alcools d'industrie sur les alcools naturels. Dans la période 1840-1850, 91 % de la production nationale proviennent de la distillation des vins et des cidres, contre, respectivement, 4 et 4,5 % pour les eaux-de-vie de grains et de mélasses. Dans les années 1910-1913, la proportion des alcools naturels tombe à 10,4 % »⁴³⁶.

Causes et conséquences de cette croissance, les distillateurs et sociétés de fabrication de liqueurs se multiplient. En 1911 on compte 1206 distilleries industrielles en France dont les plus importantes sont très majoritairement situées au nord de la Seine⁴³⁷.

Devant cette progression, il convient d'interroger le rôle joué durant le siècle par cette industrie en construction sur le devenir de l'activité brassicole rhodanienne. La diminution progressive des quantités de bières consommées à partir du milieu des années 1850 pourrait-elle notamment s'expliquer par cette nouvelle concurrence des multiples apéritifs et digestifs florissant alors ?

3.1.1. Des consommations longtemps marginales

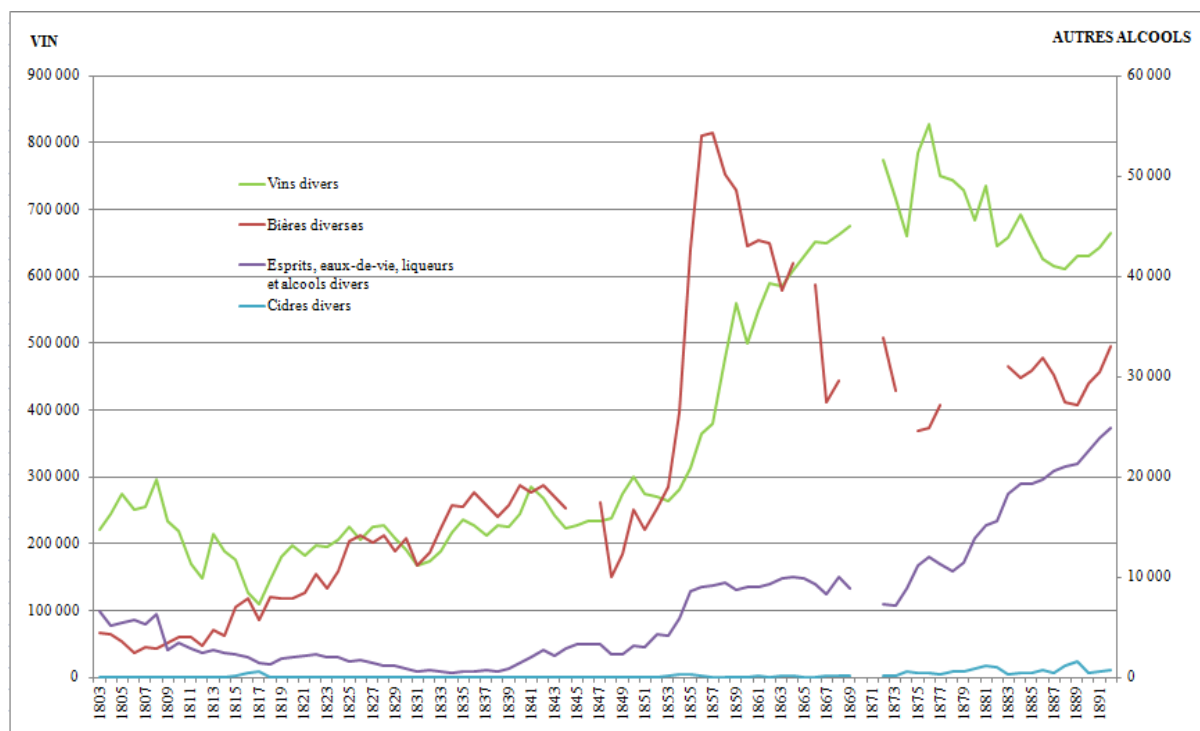
C'est une nouvelle fois le recours aux archives de l'octroi qui nous permet de construire une série statistique la plus complète possible concernant les usages faits de ces nouvelles boissons dans la principale commune rhodanienne⁴³⁸. Sont ainsi représentées sur la figure 14 les quantités des différents alcools consommés à Lyon entre 1803 et 1892. Précision méthodologique importante, ont été considérés comme spiritueux – et ont donc été comptabilisés – l'ensemble des objets d'imposition relatifs aux alcools que l'on dirait aujourd'hui « forts » (esprits à divers degrés ; eau-de-vie en cercles et en bouteilles, liqueurs *etc.*). D'où, ponctuellement, de possibles divergences, généralement à la hausse, avec les chiffres de statistiques nationales ne prenant en compte que certains types de boissons.

⁴³⁶ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.88.

⁴³⁷ Ministère de l'agriculture et du commerce, *Enquête sur les industries alimentaires, 1910-1912*, 1917, pp.198-199.

⁴³⁸ ADR, 6 MP4 – Statistique Générale ; AML, 1411WP204 – Octroi 1804-1844 et AML, 1411WP205 – Octroi 1845-1892.

Figure 14. Consommation de divers alcools à Lyon entre 1803 et 1892 (hectolitres/an)

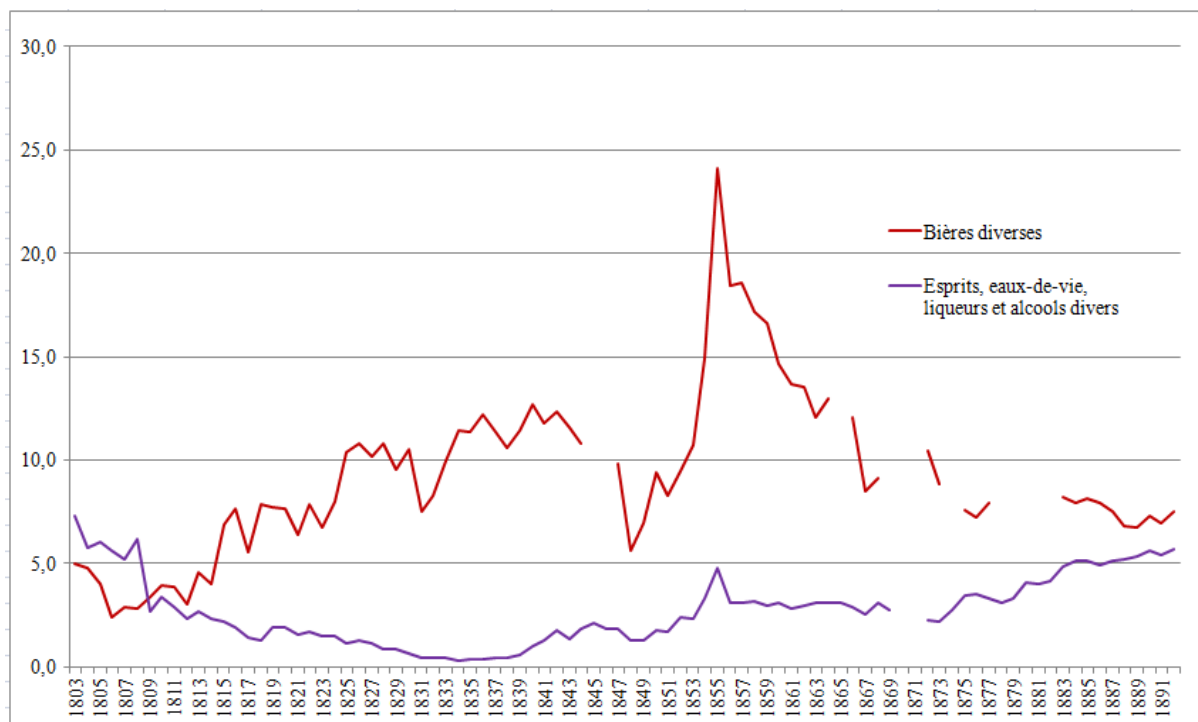


Sans surprise, même en considérant les pourtant suspects chiffres des premières années de notre période⁴³⁹, les quantités d'alcools divers bues à Lyon dans la première moitié du XIX^e siècle ne s'élèvent jamais à plus de quelques milliers d'hectolitres. Il faudra même attendre 1868 pour que la barre symbolique des 10 000 soit dépassée. Cet usage reste donc largement marginal et présente une bien pâle figure lorsque comparé à celui fait dans la ville du vin et de la bière. La progressive croissance de la consommation de cette dernière dans les premières décennies du siècle n'est par conséquent en aucune manière freinée ou concurrencée par celle des spiritueux.

Au contraire, comme le montrent la figure 15 ci-dessous et l'allure de leur courbe respective, bière et produits de la distillation semblent suivre des chemins divergents. À compter de 1809, année où la consommation de la boisson houblonnée dépasse celle des liqueurs et autres eaux-de-vie, la première progresse – certes irrégulièrement nous l'avons vu – tandis que les seconds plongent puis stagnent. De 2,7 litres d'alcools divers consommés par chaque Lyonnais en 1809 on passe à seulement 0,4 litre dans les années 1830.

⁴³⁹ Les 5 à 6 000 hectolitres bus entre 1803 et 1808 interpellent et n'ont pu jusqu'à présent être expliqués.

Figure 15. Consommation de bière et de divers alcools à Lyon entre 1803 et 1892
(litres/an/individu)



Comme évoqué plus haut, la situation n'a rien d'exceptionnelle : c'est en effet l'ensemble de la France qui pendant longtemps reste relativement fermée aux spiritueux. Au début des années 1830, la consommation moyenne par français se situe aux alentours d'1,23 litre (en alcool pur à 100°) contre 86 litres de vin et 9,4 litres de bière⁴⁴⁰.

Entre 1850 et 1854, la quantité de spiritueux consommée annuellement par chaque français n'est toujours que de 1,78 litre. Persistante, la distillation artisanale réalisée par les exploitants agricoles eux-mêmes ou par les bouilleurs de cru tarde à être rejointe par une réelle industrie de l'alcool concentrant capitaux et technologie. Dans le compte-rendu de ses travaux effectués entre 1851 et 1859, le Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du Rhône⁴⁴¹ dit ainsi avoir produit seulement vingt-six rapports favorables à l'égard de fabriques de liqueurs. Dans la mesure où cette industrie ne présente aucune cause d'insalubrité, « quelquefois seulement elle peut être la cause de quelque incommodité pour le voisinage, lorsqu'on distille des alcools sur des plantes aromatiques, telles que l'absinthe », elle est

⁴⁴⁰ Chiffres et figure 16 page suivante extraits de Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.321.

⁴⁴¹ Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc.*, *Op. cit.*, p.419.

admise à fonctionner dans le cœur de la ville. La taille réduite des exploitations et les moyens limités engagés permettent la permanence de ces petits ateliers en milieu urbain.

Figure 16. Consommation des boissons alcoolisées en France entre 1831 et 1913
(litres/an/individu)

Période	Vin	Bière	Cidre	Spiritueux
1831-1834	86	9,4	26	1,23
1835-1839	83	11,5	24	1,41
1840-1844	80	12,0	24	1,75
1845-1849	76	12,0	36	1,83
1850-1854	76	12,8	26	1,78
1855-1859	83	18,1	12	2,25
1860-1864	107	18,6	28	2,36
1865-1869	148	19,7	28	2,58
1870-1874	136	19,8	24	2,57
1875-1879	147	21,1	34	2,99
1880-1884	104	23,4	32	3,95
1885-1889	93	21,8	32	3,91
1890-1894	108	22,3	36	4,42
1895-1899	122	25,0	32	4,53
1900-1904	168	27,7	38	4,00
1905-1909	157	29,0	46	3,90
1910-1913	128	32,9	34	4,22

3.1.2. Le basculement des années 1860 et le développement des spiritueux

Ce n'est donc que progressivement que s'élargit la palette des boissons, et il faut attendre le second XIX^e siècle pour voir les habitudes de consommation des Français évoluer. Selon les mots de Didier Nourrisson, c'est seulement à partir de cette époque qu'« au bleu (l'eau), au blond (le cidre ou la bière), au rouge (le vin), il faut ajouter le blanc (l'alcool) et tous les tons intermédiaires qu'autorisent les mélanges (piquettes, panachés, liqueurs aromatisées *etc.*) »⁴⁴². Les liquides ayant la primeur jusque là, généralement considérés dans leurs dimensions régionales – vin, bière ou cidre –, sont particulièrement de plus en plus concurrencés par le développement des spiritueux.

⁴⁴² Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.8.

Amélioration du niveau de vie, progression de la production, extension des circuits de commercialisation, autant de facteurs favorisant la consommation à plus large échelle de boissons diverses : aux digestifs appréciés en fin de repas, citons seulement la liqueur Marie Brizard ou la célèbre chartreuse, s'ajoutent les multiples apéritifs parés de vertus médicales et censés ouvrir l'appétit (évoquons le plus emblématique de tous, l'absinthe, qui connaîtra des débuts de la Troisième République à son interdiction en 1915 une incroyable extension).

L'ampleur de la progression fait ainsi passer la consommation d'alcool par individu de moins de 2 litres à l'orée du Second Empire à 4,53 litres en fin de siècle ! Comme le montre la figure 16 proposée plus haut, à l'échelle du pays, cette évolution ne se fait clairement pas au détriment des boissons fermentées quelles qu'elles soient. Qu'il s'agisse du vin, de la bière ou même du cidre, elles voient toutes leurs quantités bues augmenter : quand un Français boit en moyenne 76 litres de vin entre 1850 et 1854, il en ingurgite 168 entre 1900 et 1904 ; alors qu'environ 13 litres de bière sont avalés par chaque sujet de Louis-Napoléon Bonaparte au milieu du siècle, ce sont près de trente qu'engloutissent Émile Loubet et les Républicains de la Belle-Époque.

À l'orée du XX^e siècle, alors que les contemporains opposent le Nord amateur d'alcools et le Sud viticole⁴⁴³, ils soulignent même la complicité entretenue entre boissons fermentées et produits distillés. L'opposition est dans les faits bien moins marquée : si la consommation de spiritueux est effectivement moins importante en milieu viticole, la quantité d'alcool ingérée au total reste partout en progression.

Ce tableau général mérite pourtant bien évidemment d'être nuancé. Déjà fortes par le passé, la diversité des situations locales et la régionalisation des comportements persistent. Reprenons à titre d'exemple les chiffres cités par Didier Nourrisson pour 1859, année viticole convenable⁴⁴⁴ : alors que la moyenne nationale atteint les 15,3 litres par individu en alcool pur quelle que soit son origine (contenu dans l'ensemble des boissons alcoolisées, donc), elle passe du simple en Ardèche (5,5 litres) et dans la Haute-Vienne (4,6), au quintuple dans l'Aude (28,9 litres) et même au décuple dans l'Hérault où 42,1 litres sont bus cette année là par chacun.

⁴⁴³ Le docteur Jacques Bertillon affirme ainsi en 1912 que l'eau-de-vie et le vin « sont en quelque sorte deux ennemis dont l'un profite des défaillances de l'autre », dans Bertillon Jacques, « La consommation d'eau-de-vie dans les villes françaises », *L'Étoile Bleue*, mars 1912, pp.36-37.

⁴⁴⁴ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.67.

Le cas de Lyon – et dans son sillage du département du Rhône – mérite à son tour d’être interrogé. Quelle y a été l’envergure de cette affirmation des spiritueux et a-t-elle joué un rôle dans la rapide diminution des quantités de bière consommées par les rhodaniens ?

Figure 17. Consommation de bière et de divers alcools à Lyon entre 1852 et 1892 (litres/an/individu)



Si l’on reprend les données considérées jusqu’à présent en zoomant sur la période 1852-1892 (voir figure 17 ci-dessus), le constat est sans appel : une fois passé l’épisode de 1852 et le rattachement des communes périphériques à Lyon (dont l’influence sur les chiffres de l’octroi de la ville a déjà été évoquée et se retrouve ici dans la subite croissance des quantités consommées par chaque individu en 1854-1855), les deux boissons connaissent des fortunes diverses. Alors que la bière décroît fortement dans les années 1860 – un Lyonnais boit 16,6 litres de bière par an en 1859 contre seulement 9,1 en 1868 – les spiritueux eux se distinguent par une notable stagnation : la différence est minime, la consommation passant simplement sur la même période de 3,0 à 3,1 litres annuels, se situant ainsi au-dessus de la moyenne nationale tournant à la même époque autour de 2,5 litres par individu. Vermouth, Suze, Martini ou Picon ne semblent donc pas en cause ou, du moins, ne suffisent pas à expliquer la diminution de la consommation de bière au cours de cette décennie.

Par la suite, alors que cette dernière boisson poursuivra progressivement son lent déclin pour aboutir aux seuls 7,5 litres bus en 1892, les eaux-de-vie et autres liqueurs, elles, verront leurs volumes augmenter d'année en année. Si, en 1875, la consommation moyenne d'alcool pur et assimilé, dont le prix s'élève à 200 francs l'hectolitre, plafonne toujours à Lyon selon certaines sources à 3,1 litres par individu (9 515 hectolitres consommés)⁴⁴⁵, elle sera portée en 1892 à 5,7 litres. Avant même le pic national des années 1895-1899, les spiritueux occupent donc une place de choix dans les habitudes alcooliques des Lyonnais. Dans ses merveilles de l'industrie, Louis Figuier, homme de son temps, déplore d'ailleurs cette tendance de fond et évoque brièvement le cas lyonnais :

« Dans notre siècle qui a vu la triste et prodigieuse diffusion de l'usage des boissons alcooliques dans toutes les classes de la société et dans toutes les parties du monde, la fabrication des liqueurs de table ne pouvait manquer de prendre une extension immense. Pour ne parler que de la France, Paris, Lyon, Montpellier, Cette [*sic*], Bordeaux, Limoges, Orléans, Rouen, Amiens, *etc.*, rivalisent pour le prix et les qualités des liqueurs de table »⁴⁴⁶.

L'industrie des spiritueux apparaît donc à Lyon comme particulièrement dynamique. S'il serait injuste de lui imputer le déclin de l'industrie brassicole de la ville, nul doute que l'affirmation et la croissance de la première n'a pas servi à maintenir l'activité déclinante de la seconde.

Cherchant, en balayant la diversité des boissons alcooliques bues au XIX^e siècle, à étudier leur(s) éventuel(s) impact(s) sur la consommation de bière à Lyon sur la même période, le tableau ne saurait être complet si n'était évoqué l'alcool de pomme. Or, si nous avons un temps envisagé d'esquisser une comparaison entre les deux boissons fermentées que sont la bière et le cidre, il nous a rapidement fallu nous rendre à l'évidence : malgré les

⁴⁴⁵ *Annuaire statistique de la France, Première année, 1878*, Paris, Imprimerie Nationale, 1878, pp.470-471. À titre de comparaison, illustrant les fortes divergences locales s'observant même à l'échelle régionale, la consommation moyenne est à Valence, dans la Drôme voisine, de 4,3 litres. Les 3,1 et 3,8 litres observés à Grenoble (Isère) et Bourg-en-Bresse (Ain), se rapprochent pour leur part du cas lyonnais. À noter que pour ce dernier, nos chiffres calculés à partir de l'octroi de la ville font plutôt état d'un volume total de 11 194 hectolitres environ représentant une consommation annuelle par individu de 3,5 litres.

⁴⁴⁶ Figuier Louis, *Les merveilles de l'industrie, Tome IV, Op. cit.*, p.540.

importants progrès de l'enseignement pomologique et de l'industrie cidricole, jamais le département du Rhône ne témoigne d'un quelconque désir d'entrer dans l'aire – pour ne pas dire l'ère – du cidre. Ainsi, selon les données de l'octroi de la ville, les quantités consommées annuellement à Lyon ne dépassent qu'en de très rares exceptions le seuil pourtant minime des 1 000 hectolitres⁴⁴⁷. Jamais la consommation par Lyonnais n'atteindra le quart de litre. Rappelons à titre de comparaison que suivant les chiffres de la figure 16 insérée plus haut, la consommation moyenne française fluctue tout au long du siècle entre 20 et 30 litres par individu et par an. Rien d'exceptionnel néanmoins, le cidre ne réussissant en réalité pas à percer sur le marché national et restant cantonné au quart nord-ouest où il est roi. « Durant tout le siècle, la Basse-Normandie reste le cœur de l'aire de la pomme »⁴⁴⁸ !

Si dans le Rhône les vergers à pommes à cidre sont rares pour ne pas dire absents, les vignes, elles, sont légion. Il convient donc maintenant d'interroger la dimension viticole du département et l'influence que celle-ci peut avoir sur le devenir de l'activité brassicole lyonnaise et la consommation de bière.

3.2. Bière et vin

Si la France est depuis des temps anciens un pays de vignoble⁴⁴⁹, la place occupée par cette culture n'est au XIX^e siècle pas partout la même. Dans la première moitié de celui-ci, la production est éclatée en de nombreuses petites unités au rendement plus que limité : en 1808, la surface consacrée à la vigne en France est de 1 700 000 hectares pour 26 millions d'hectolitres (rendement de 15 hectolitres à l'hectare seulement)⁴⁵⁰. Vente locale, voire autoconsommation, sont favorisées par le peu d'élasticité du marché et le caractère rudimentaire des moyens de transport.

⁴⁴⁷ Il faudra d'ailleurs attendre pour ce faire les années 1880 : 1 206 hectolitres en 1881, 1 112 en 1888, 1 638 en 1889.

⁴⁴⁸ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.53.

⁴⁴⁹ Il a à cet égard déjà fait l'objet de nombreuses études d'envergure. Citons seulement les travaux fondateurs de Dion Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX^e siècle*, Paris, CNRS Éditions, 2010, 768p. (première édition de 1959) et Lachiver Marcel, *Vin, vigne et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, 714p.

⁴⁵⁰ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.22.

Alors que des premiers efforts sont faits sous la Monarchie de Juillet – amélioration des infrastructures, développement des procédés de vinification et introduction de nouvelles variétés permettant l’élargissement des surfaces cultivées – c’est surtout dans la seconde moitié du siècle que l’usage de cette boisson s’étend à travers le pays et les classes. Comme le dit Didier Nourrisson, le vin nouvellement produit en masse « permet d’étancher toutes les soifs, du sud au nord du pays, du riche bourgeois au petit ouvrier »⁴⁵¹. Alors que Louis René Villermé affirme en 1840 que les ouvriers « ne mangent de la viande et ne boivent du vin que le jour ou le lendemain de la paie, c’est-à-dire deux fois par mois »⁴⁵², nous avons déjà évoqué les canuts lyonnais qui quelques décennies plus tard affectent onze pour cent de leurs dépenses alimentaires au fruit de la vigne.

Selon les chiffres de la figure 16 (voir plus haut), la consommation passe de 86 litres par individu et par an entre 1831 et 1834 à près de 170 à l’orée du XX^e siècle. Cette progression conséquente – de facteur deux en seulement soixante-dix ans – s’explique par le double effet de la révolution des transports et de la diminution des prix du vin, elle-même portée par l’allègement de la fiscalité : après 1858 et que soit signée une convention ferroviaire entre l’État et les six grandes compagnies se partageant alors les voies, le prix du transport d’un muid (7 hectolitres) de Montpellier à Lyon est par exemple réduit de 50 à 7 francs⁴⁵³ ! La mise en place d’un réseau d’échanges efficace et étendu et le recours à des wagons-foudres (vastes réservoirs en bois pouvant contenir jusqu’à 80 hectolitres de vin), le tout toujours complété par la persistance de l’usage du transport par eau, permettent ainsi de distribuer sur l’ensemble du territoire le produit de la vigne. La liaison PLM (pour Paris-Lyon-Marseille) fait alors de cette seconde ville un nœud par lequel transitent des quantités toujours plus importantes.

⁴⁵¹ Nourrisson Didier, *Crus et cuites*, *Op. cit.*, p.117.

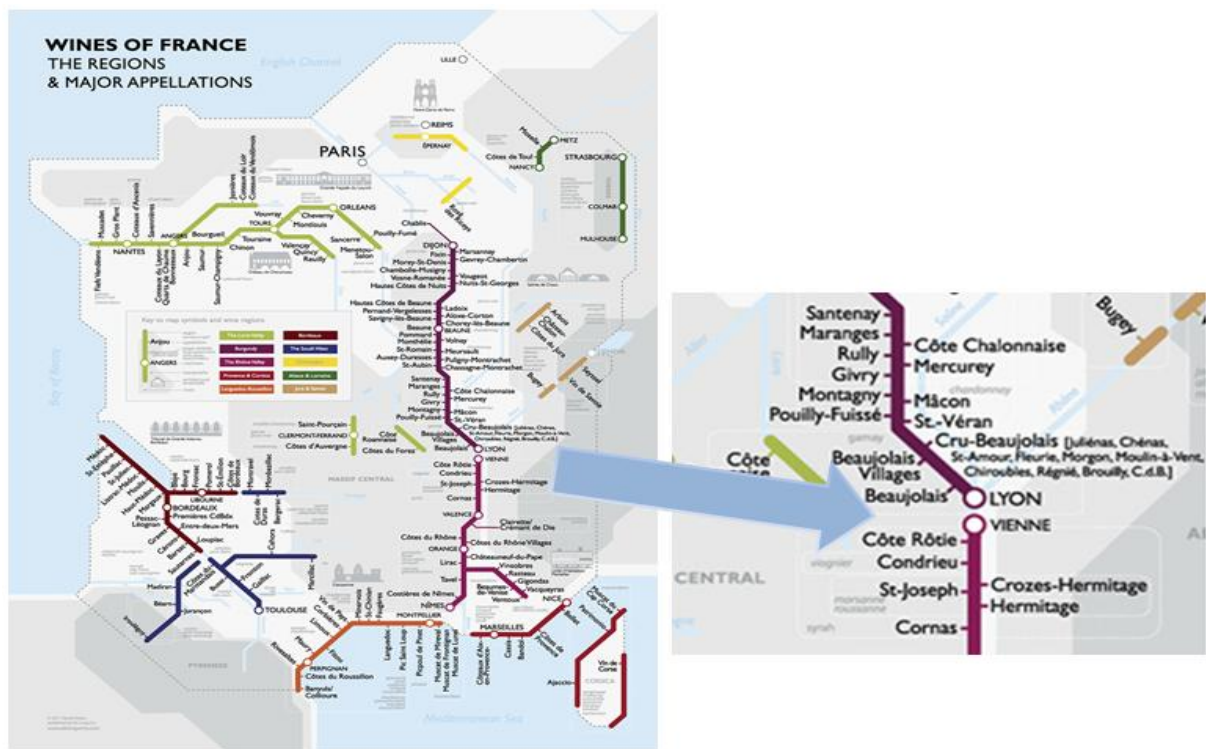
⁴⁵² Villermé Louis René, *Tableau de l’état physique et moral des ouvriers employés dans les manufactures de coton, de laine et de soie*, Paris, Union générale d’Éditions, 1971, p.39 de la version disponible en ligne sur la plateforme <http://classiques.uqac.ca/classiques/>. Notons que ce constat concerne évidemment une catégorie d’ouvriers bien particuliers, ceux employés dans les manufactures textiles. Ils sont par conséquent professionnellement et, surtout, géographiquement « définis » puisque présents pour leur immense majorité dans le Nord de la France, où nous l’avons dit est reine la bière.

⁴⁵³ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.28.

3.2.1. Bacchus et Gambrinus, un duel fratricide

Si était posée la question « que boit-on à Lyon et dans le Rhône au XIX^e siècle », la réponse serait très probablement systématiquement la même : du vin ! Rien de plus normal pour une ville située dans la vallée du Rhône, entre Beaujolais, coteaux du Lyonnais et côtes du Rhône (voir la carte ci-dessous).

Figure 18. Carte des vins de France⁴⁵⁴



Cette manifestation d'une géographie des goûts dont nous avons déjà fait état s'appuie sur des facteurs autant environnementaux – le fait qu'il y ait des vignes à proximité – que culturels : pour tout un chacun à travers le monde, il existe en France une culture nationale et locale du vin. S'appuyant sur la conjonction de ces deux éléments, la réputation viticole du

⁴⁵⁴ ©David Gissen, California College of the Arts, September 2011. Peu académique et largement anachronique, cette carte, œuvre de l'architecte et historien David Gissen (<https://www.cca.edu/academics/faculty/dgissen>), a l'avantage de faire clairement figurer les « réseaux viticoles » dans lesquels s'insèrent la ville de Lyon et le département du Rhône.

département et de sa principale ville n'est plus à faire⁴⁵⁵ : c'est d'ailleurs elle qui est à l'origine du célèbre trait d'esprit attribué au journaliste Léon Daudet, fils d'Alphonse, faisant de Lyon « la capitale de la cuisine française. En dehors du Rhône et de la Saône, elle est parcourue par un troisième fleuve, celui-ci de vin rouge, le beaujolais, et qui n'est jamais limoneux, ni à sec »⁴⁵⁶. Les mâchons, collation matinale roborative traditionnellement lyonnaise composée principalement de cochonnaille, ne sont-ils pas arrosés de pots de beaujolais ?

Dans son *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne*, Jean-Antoine Chaptal évoque déjà en 1801 « les vins célèbres de l'Hermitage, de Côte-Rôtie, de Condrieu, [qui] sont produits sur les coteaux qui bordent le Rhône »⁴⁵⁷. En 1900, France Weber fait encore de la région lyonnaise un espace naturellement favorisé dans son rapport avec le vin : « les peuples de ces contrées ne furent donc point contraints d'avoir recours à la Cerveoise et, dès lors, ne purent contracter l'habitude – qui en d'autres lieux, se maintint plus ou moins – de l'usage alternatif de cette boisson avec celui du vin »⁴⁵⁸. Citant d'autres parties de France recouvertes de vignobles (Bourgogne, Champagne ou Anjou) il poursuit en affirmant que « toutes ces provinces riches en celliers chers aux disciples de Bacchus⁴⁵⁹, présentent – Paris et une partie de l'Est exceptés – un passé brassicole d'une indigence complète, jusqu'à la fin du siècle dernier ».

Il apparaît donc indispensable dans la position qui est la nôtre, cherchant à saisir les évolutions des productions et consommations de bière à Lyon et d'en expliquer les causes et les conséquences, d'étudier le rapport de cette dernière boisson avec le fruit de la vigne.

La relation parfois ambiguë entretenue entre celui-ci et la boisson faite d'orge a déjà fait l'objet de diverses interrogations⁴⁶⁰. Nombreux sont les auteurs à avoir pointé du doigt les rapports potentiellement conflictuels – ou du moins antagonistes – qu'elles peuvent entretenir : alors que Didier Nourrisson dit le contentieux particulièrement vigoureux en

⁴⁵⁵ La question viticole locale a d'ailleurs donné lieu à diverses études : Durand Georges, *Vin, vigne et vigneron en Lyonnais et Beaujolais (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1979, 540p. ; Mayaud Jean-Luc (dir.), *Clio dans les vignes : mélanges offerts à Gilbert Garrier*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1998, 558p.

⁴⁵⁶ Cité dans Gibert Hélène, « Requalification du vignoble du beaujolais : une approche systémique », Thèse de Doctorat en Géographie, sous la direction de Claire Delfosse, Université Lumière Lyon 2, 2012, p.125.

⁴⁵⁷ Chaptal Jean-Antoine, *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne*, Paris, Marchant, Tome Premier, 1801, p.240.

⁴⁵⁸ Weber France, *Essai historique sur la brasserie française*, *Op. cit.*, p.86.

⁴⁵⁹ Bacchus (Dionysos dans la mythologie grecque), dieu romain du vin, de l'ivresse et des excès en tout genre.

⁴⁶⁰ Bamforth Charles, *Grape vs. Grain. A Historical, Technological and Social Comparison of Wine and Beer*, New-York, Cambridge University Press, 2008, 209p.

Alsace, région subissant la double influence du vin et de la bière⁴⁶¹, la consommation moyenne du Bas-Rhin pourtant considérée comme une terre de bières s'élève en 1840 à 71 litres par personne de vin contre seulement 32 litres de bière⁴⁶². À Valenciennes, cas étudié par Frédéric Barbier, le rapport entre usage du vin et de la bière passe de 1 pour 15 en 1826 à 1 pour 10 en 1847 suite à l'ouverture de la voie ferrée Paris-Lille puis à 1 pour 7 en 1866⁴⁶³. L'hermétisme de ces frontières alimentaires est donc progressivement remis en cause et est à considérer à l'aune des rapports entretenus entre ces deux breuvages.

À l'instar de ces deux exemples, l'opposition est, à Lyon et dans le Rhône, culturelle avant d'être économique et statistique. On ne compte plus dans l'édition et la presse locales les pamphlets et autres diatribes se faisant les défenseurs d'une culture viticole locale, par conséquent hostiles au blond breuvage. Dans *La Gazette de Guignol* du 8 septembre 1872, est ainsi reproduite une chanson satirique intitulé « Le vin et la bière »⁴⁶⁴ (voir annexe 9.1) : inventant une conversation entre Guignol, symbole culturel lyonnais par excellence, et Silène, satyre, père adoptif et précepteur du dieu Dionysos, elle est prétexte pour l'auteur, se faisant appeler Cogne-Dur, à critiquer la place grandissante prise par la bière au détriment du vin :

Guignol	Est-ce bien toi, Silène, un enfant de la treille, Qui, comme au biberon, tétais à la bouteille ? Toi, l'un des plus fervents précurseurs de Bacchus, Tu désertes ses rangs pour suivre Cambrinus ?
Silène	Bacchus et doux nectar, bon vin : vieille rengaine ! Moi, je vais et je cours où le torrent m'entraîne. Il serait beau de voir, au siècle du progrès, Que j'ose, en plein soleil, donner quelques regrets À ces crus si divers, oubliés de la foule,

⁴⁶¹ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, pp.39-40. « Amorcée au XVI^e siècle, la consommation de la bière s'y développe régulièrement pendant trois siècles, favorisée par l'essor de la culture du houblon et l'apport d'immigrés allemands. [...] Or, la vigne a trouvé depuis longtemps sur les coteaux vosgiens une terre d'asile : au début du XIV^e siècle, le vin d'Alsace, dont la production équivalait presque à celle d'aujourd'hui [l'ouvrage date de 1990], s'exporte jusqu'en Angleterre et en Scandinavie ».

⁴⁶² Lunier Jules, *De la production et de la consommation des boissons alcooliques et de leur influence sur la santé physique et mentale des populations*, Paris, F. Savy, 1877, 229p.

⁴⁶³ Barbier Frédéric, « La consommation des boissons à Valenciennes au XIX^e siècle : le vin et la bière (1826-1895) », dans *Les boissons : production et consommation aux XIX^e et XX^e siècles*, Actes du 106^e Congrès Nationale des Sociétés Savants, Perpignan, 1981, Paris, C.T.H.S., 1984, pp.73-85.

⁴⁶⁴ *La Gazette de Guignol*, n°9, dimanche 8 septembre 1872, p.2, rubrique « Les satires de Guignol ».

Tandis qu'à flots dorés la bière écume et coule.
C'est là, je le confesse, une amère boisson,
Mais c'est la mode ; et quand j'appelle le garçon,
Sans plus y réfléchir, je demande une chope

Déjà en 1866, le *Journal de Guignol* interpellait ses lecteurs, les « gones de Lyon », en parler lyonnais⁴⁶⁵ :

« Si vous continuez n'a z'aller relicher dans les brasseries c'tte saloperie de bière qu'en est ren que de tisane de carmomille et de z'herbes infusoires qu'essent gassouillées dans de gerlots avec de rinçures de verres et de relavailles de vaisselle, ça vous rendra le cœur flappe comme un morceau de melette, comme ces grands gognands de z'Allemands que font dès de là un revari du guiable, au lieu de se cogner sus la caboche. Faut boire de bons coups, les gones, de ce bon vin de Mornant et de Charly que le bon Dieu fait pousser naturellement en campagne, c'est comme ça que vous ressemblerez à vos grands qu'aviont fait le siège sans caponner, nom d'un rat ! et que, sans tant piailler, y z'aviont pas peur d'un coup de torchon ».

Le « Cambrinus » évoqué par Guignol, généralement nommé Gambrinus, apparaît comme patron des brasseurs pour la première fois au XVI^e siècle⁴⁶⁶ et devient rapidement un symbole partagé, personnage légendaire et laïc connu en France, en Allemagne ou encore en Belgique, véritable Dieu de la bière loué et glorifié par des chants et une riche iconographie. Sa véritable popularité date pourtant du XIX^e siècle et notamment des années 1820-1830 lorsque son portrait prend place dans toutes les brasseries et sur toutes les publicités. De « roi de la bière » il devient « Dieu de la bière », rival de Bacchus, représentant la bonne humeur et la joie de vivre. Cette rivalité n'est d'ailleurs pas nouvelle : selon Ferdinand Reiber, la devise

⁴⁶⁵ *Journal de Guignol*, n°60, dimanche 17 juin 1866, p.2. Chronique reproduite presque vingt ans plus tard, dans *L'Ancien Guignol, journal hebdomadaire, politique, satirique, littéraire et illustré*, n°111, samedi 23 février 1884, p.2.

⁴⁶⁶ Un auteur flamand anonyme aurait écrit en 1526 : « Gambrinus je m'appelais de mon vivant ; J'étais Roi des Flandres et de Brabant ; En prenant de l'orge, du malt j'en ai fait ; La bonne bière par mon savoir était née ; C'est pourquoi les brasseurs en toute bonne foi ; Peuvent dire que leur grand maître est un roi », cité dans Urion Edmond, Eyer Frédéric, *Op. cit.*, p.113. La principale thèse quant à son origine fait de Gambrinus Jean Ier (donc Jean Primus, d'où Gambrinus), Duc de Brabant, marquis d'Anvers (1251-1294), qui aurait, à la suite d'une bataille remportée, convié à un énorme festin seigneurs et paysans et aurait prononcé, assis au sommet d'une pile de tonneaux, un grand pot de bière à la main, un discours enflammé.

des Cervoisiens de Paris comprenait déjà la phrase « Bacchi, Ceres aemuela / Cérès, rivale de Bacchus »⁴⁶⁷.

Rapidement, les brasseries lyonnaises font leur ce symbole et rivalisent d'audace pour représenter Gambrinus. Alors qu'il s'intéresse aux enseignes et devantures des magasins et débits de boissons de la ville rhodanienne, John Grand-Carteret évoque en 1902 les établissements ouverts dans la première partie du XIX^e siècle, ancêtres « des immenses brasseries décorées dont Paris fit l'essai, en quelques quartiers populaires, et qui constituent réellement une des curiosités de Lyon. Le premier coin entré dans le tonneau de notre vieux Bacchus par le Dieu qui fait mousser la blonde bière », Gambrinus⁴⁶⁸.

Lorsqu'il évoque la Brasserie du Parc ouverte en 1880 et située à l'angle du cours Vitton et du boulevard Anatole France (alors boulevard du Nord), Jean-Louis André fait encore la description d'un établissement gigantesque et richement décoré : le pavillon, mi-baroque, mi-Renaissance, « affiche sa vocation : deux des faces sont surmontées d'un fronton dans lequel s'inscrit l'étoile à six branches, enseigne des brasseurs. Le tout est couronné d'une statue colossale de Gambrinus, qui lève dans sa main droite une chope plus que respectable. A l'intérieur, trois salles : une grande pièce aménagée sur le modèle de la brasserie Georges, une salle basse pour les banquets et une salle d'ombrage de 800 mètres carrés avec piste de danse, deux cents tables... Et pour pimenter le service, de belles Alsaciennes en costume folklorique »⁴⁶⁹.

Ce souci de la décoration⁴⁷⁰, dont certains peintres et artistes deviennent de véritables spécialistes⁴⁷¹ atteste de la pénétration et de l'affirmation à Lyon d'une culture brassicole

⁴⁶⁷ Reiber Ferdinand, *Op. cit.*, p.210.

⁴⁶⁸ Grand-Carteret John, *L'enseigne. Son histoire. Sa philosophie. Ses particularités. Les boutiques, les maisons, la rue, la réclame commerciale à Lyon*, Grenoble, H. Falque et F. Perrin, 1902, p.276.

⁴⁶⁹ André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.24.

⁴⁷⁰ Qui a déjà fait l'objet d'écrits plus spécialisés : lire notamment Grand-Carteret John, *Raphaël et Gambrinus ou l'Art dans la brasserie*, Paris, L. Westhausser, 1886, 326p. et de la Selle Hélène, *Cafés et brasseries de Lyon*, Campomorone-Gênes, Éditions Jeanne Laffitte, Italie, 1986, 167p.

⁴⁷¹ Citons seulement Antoine Jean Barthélémy, dit « Joanny » Domer (1833-1896), peintre lyonnais évoqué en 1900 dans une chronique de *La Revue du Lyonnais* disponible dans la base de données « Les revues savantes » éditée par la Bibliothèque municipale de Lyon : « Je citerai encore, avant d'aborder les grandes compositions de Domer, ses peintures décoratives de la Brasserie Hoffherr de la rue Thomassin, ses ravissants plafonds du Bar Américain et de la Maison Dorée, superbe mythologie blonde, où les dieux et les déesses se mêlent rieusement dans les harmonies d'un olympe monumental. [...] C'était l'époque où se révélaient à Lyon « les Mécènes du Houblon », où les grands brasseurs tenaient à honneur d'avoir pour leurs splendides halles des toiles de prix, des œuvres d'art ; Saint-Cyr et Domer étaient devenus leurs décorateurs attirés. Le café Grand, de la place des Terreaux, commanda à Domer de beaux médaillons. Dupuy, à la Croix-Rousse, suivit le mouvement, et se fait gloire aujourd'hui de cette Bacchanale antique que conduit Gambrinus entrant dans une sorte d'exèdre, où trône,

vivace sur laquelle cherchent d'ailleurs à capitaliser les brasseurs. Difficile de ne pas voir l'analogie entre cette représentation de Gambrinus (à gauche), sculpture affichée dans la brasserie lyonnaise Guillaume Tell, et le personnage affable et bonhomme, certes débarassé de sa couronne et de ses attributs royaux, faisant la promotion en fin de siècle des bières des Brasseries et Malteries Lyonnaises !

Figure 19. Diverses représentations lyonnaises du Dieu de la bière, Gambrinus⁴⁷²



Si Gambrinus réussit, dans une certaine mesure et malgré de notables résistances locales, à faire de l'ombre à Bacchus dans les représentations et l'imaginaire collectif des buveurs lyonnais, qu'en est-il en matière de consommation et comment se comportent ces boissons l'une vis-à-vis de l'autre ?

sous un temple à colonnes doriques, surmonté de pampres, le groupe de « Psyché et l'Amour », dans Berlot Eugène, « Le peintre Domer », *La Revue du Lyonnais*, Série 5, n° 29, 1900, pp.321-328.

⁴⁷² À gauche, représentation de Gambrinus, sculpture participant au décor de l'établissement lyonnais dit Brasserie Guillaume Tell (sur la Presqu'île Perrache, fin de XIX^e siècle). Collection privée, ©Michel Rimet ; à droite, lithographie Brasseries et Malteries Lyonnaises, par Blott Georges, 1896, ©Bibliothèque municipale de Lyon (AffM0345).

3.2.2. Mise en regard des consommations

L'ensemble de l'hexagone connaît tout au long du XIX^e siècle une consommation massive de vin : entre 60 et 70 % des consommations alcooliques en sont constituées⁴⁷³. Nous le verrons, cette tendance ne se dément pas même dans les années 1870-1890 pourtant frappées par le phylloxera entraînant l'arrachage forcé d'une importante partie de certains vignobles français. Entre 1830 et 1860, la consommation annuelle moyenne d'un français est ainsi de 81 litres de vins, 13 litres de bière, 6 litres de cidre et 1,7 litre d'alcool pur⁴⁷⁴. Ces moyennes gommant bien évidemment d'importantes disparités locales et, dans les régions considérées comme traditionnellement viticoles, les chiffres du vin sont bien plus importants : en Gironde sont respectivement bus 171 et 248 litres par personne en 1840 et 1859 ; dans l'Hérault ces chiffres montent même à 250 et 407. À l'opposé, dans les premières années du Second Empire en Haute-Marne, en dehors des pays de vignobles « la consommation journalière du vin est extrêmement circonscrite. Elle se réduit à quelques personnes »⁴⁷⁵. Là, l'eau est la seule boisson ordinaire des petits cultivateurs, de la classe ouvrière et des indigents dans les communes essentiellement agricoles ». Même chose dans le Loir-et-Cher⁴⁷⁶ en fin de siècle ou le Nivernais au début de notre période⁴⁷⁷.

Pour nous intéresser au cas de Lyon, selon le procédé maintenant classique, tournons nous avant toutes choses vers les chiffres de l'octroi de la ville.

⁴⁷³ Nourrisson Didier, *Crus et cuites*, *Op. cit.*, p.116.

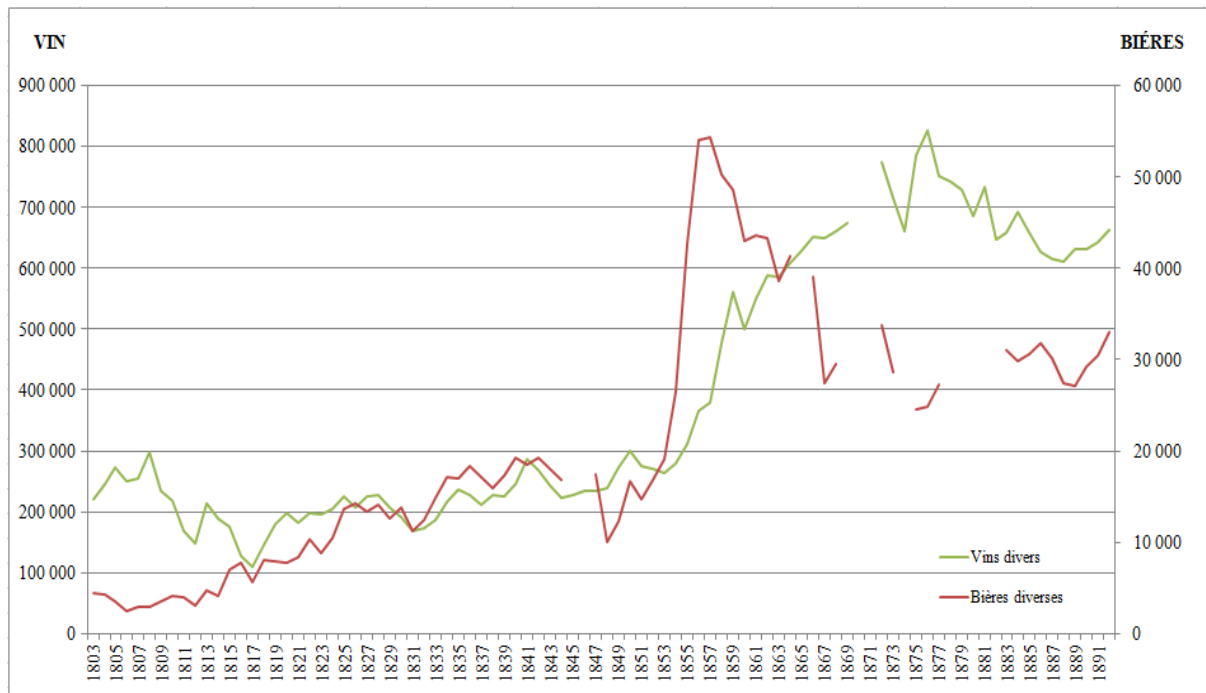
⁴⁷⁴ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, pp.15-16.

⁴⁷⁵ « Rapport du préfet de la Haute-Marne au ministre de l'Intérieur sur la marche et les effets du choléra, 14 octobre 1854 », dans Bourdelais Patrice, Raulot Jean-Yves, *Une peur bleue, histoire du choléra en France (1832-1854)*, Paris, Payot, 1987, p.288.

⁴⁷⁶ Dupeux Georges, *Aspects de l'histoire sociale et politique du Loir-et-Cher, 1848-1914*, Paris, Imprimerie Nationale, 1962, p.159.

⁴⁷⁷ Thuillier Guy, « Au XIX^e siècle : l'alimentation en Nivernais, etc. », *Op. cit.*, pp.1163-1184.

Figure 20. Consommation de bière et de vin à Lyon entre 1803 et 1892 (hectolitres/an)



Nous l'avons dit, les consommations de ces deux boissons ne sont en aucune manière comparables dans leur ampleur : alors que les quantités de vin consommées par les Lyonnais s'échelonnent au cours du siècle de 100 000 hectolitres par an à plus de 800 000 (le maximum observé est de 826 744 en 1876), une fois seulement, entre 1856 et 1858, l'usage de la bière dépassera les 50 000 hectolitres. Dès le Premier Empire, un mémoire anonyme dont nous aurons l'occasion de reparler affirme d'ailleurs que c'est « une erreur de croire que la consommation de la bière concourt à Lyon avec celle du vin ; l'usage de cette boisson exotique n'y est absolument qu'une fantaisie ; il est sans exemple qu'on en serve sur aucune table, ni dans les repas du riche, ni dans ceux du pauvre ; elle n'est en concurrence qu'avec les boissons à la glace, au citron, à la groseille, ou autres fruits, que débitent les limonadiers, mais jamais avec le vin qui d'ailleurs coûte beaucoup moins »⁴⁷⁸. La position de cet auteur semble néanmoins principalement rhétorique : son texte visant à dénoncer la trop forte imposition exercée par l'octroi, il cherche à prouver que la consommation de bière n'est pas contraire aux intérêts viticoles et qu'il y aurait donc lieu à encourager celle-ci par une réduction des taxes.

⁴⁷⁸ G. J., *De l'octroi municipal de Lyon, et de quelques points d'économie politique*, Lyon, J.-L. Maillet, an XIII, pp.20-21.

Toujours est-il que dès la Restauration et jusqu'à la chute de la Monarchie de Juillet, les rythmes de l'évolution de la consommation de ces deux boissons apparaissent sensiblement identiques. Lorsque progresse le vin, porté par des récoltes abondantes et de qualité satisfaisante et, ponctuellement la diminution des prix, la bière en fait de même. Quand il diminue, là encore, la boisson houblonnée suit le mouvement. Plus que concurrentes, les deux boissons apparaissent comme complémentaires, chacune étant bues suivant les goûts et les bourses des individus et les envies du moment.

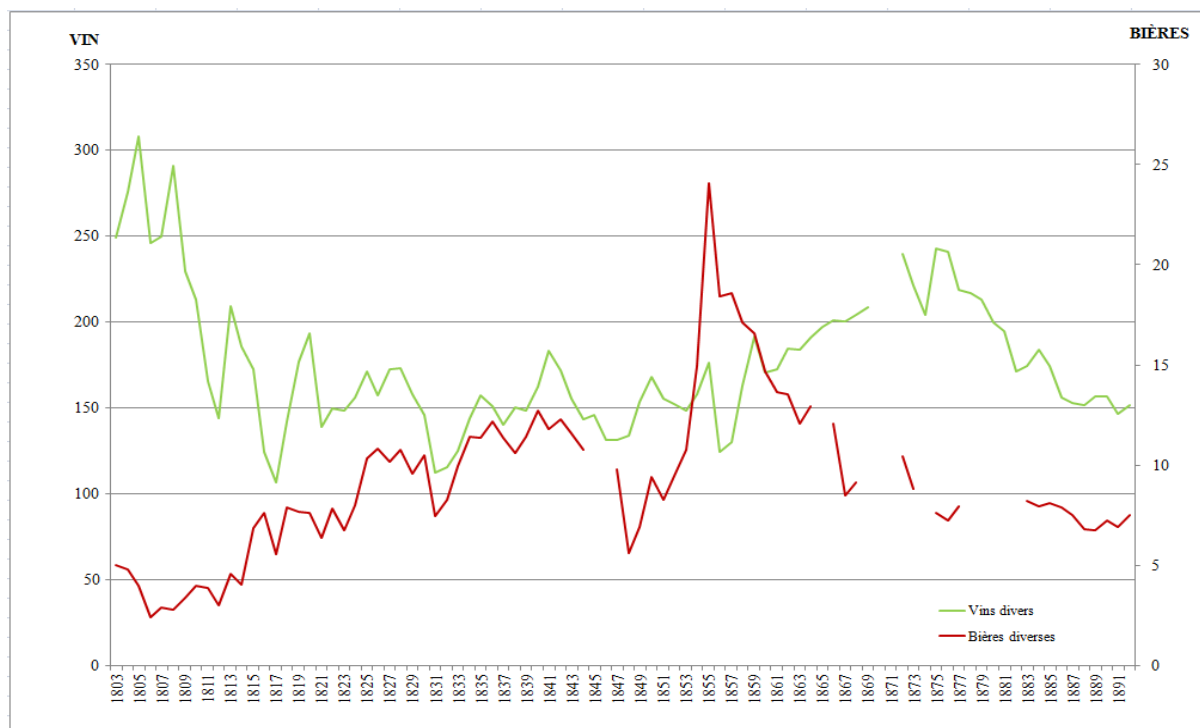
Selon le tournant industriel déjà évoqué, les quantités consommées croissent de manière notable dans la seconde partie du siècle. Concernant le vin, Didier Nourrisson constate que les méditerranéens, traditionnellement de gros buveurs, « s'effacent progressivement du palmarès des gros consommateurs. [...] Les départements urbains et ouvriers de la Loire, du Rhône et surtout de la Seine ont pris leurs places et accusent des moyennes impressionnantes, supérieures à 200 litres par an »⁴⁷⁹. Cette croissance de l'usage du fruit de la vigne apparaît à Lyon, sauf ponctuels accidents, relativement continue jusqu'aux premiers temps de la Troisième République : de 270 292 hectolitres de vin bus par les Lyonnais en 1852, on passe à environ 800 000 au milieu des années 1870. Les dernières décennies du siècle verront la consommation annuelle se stabiliser entre 600 et 700 000 hectolitres.

Contrairement à ce qui était auparavant observé, cette progression d'ensemble ne se retrouve, concernant la bière, que pendant les premières années du Second Empire. À la spectaculaire croissance ayant lieu jusqu'en 1857 (où 54 343 hectolitres sont bus dans la ville, maximum observé sur l'ensemble de la période) succèdent dix ans de baisse quasiment continue. Tout l'inverse du vin, donc. Retrouvant un rythme analogue à ce dernier, ce n'est qu'avec la République que sera stabilisée autour de 30 000 hectolitres annuels la consommation de bière des Lyonnais. Comment expliquer ces subits changements de rythme ?

Et c'est lorsque que nous portons le raisonnement à l'échelle de l'individu, réduisant d'autant la finesse de l'analyse, qu'apparaissent certains traits particuliers sur lesquels il convient de s'arrêter.

⁴⁷⁹ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. Cit.*, pp.31-33.

Figure 21. Consommation de bière et de vin à Lyon entre 1803 et 1892 (litres/an/individu)



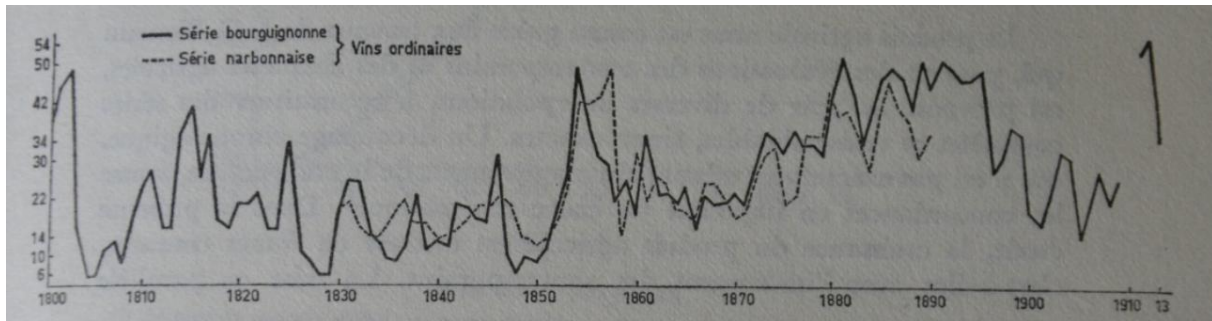
Alors qu'est logiquement reportée l'analogie des comportements observée durant la première moitié du siècle, la bière apparaît ponctuellement au milieu des années 1850 comme un palliatif. Alors que plonge la consommation en vin de chaque Lyonnais – quand chacun boit plus de 158,3 litres en 1854, il n'en avale plus que 124,6 et 130 litres en 1856 et 1857 – celle de bière augmente de manière notable : aux 10,8 litres de 1853 succèdent les 24,1 et 18,4 litres de 1855 et 1856. C'est ensuite la « régularisation » de la situation qui implique la divergence des courbes : une fois passé cet épisode, la consommation de bière recule progressivement mais rapidement et laisse à nouveau place au vin.

Cette dynamique pour le moins originale s'explique en partie par l'incertitude de la production de vin et la cherté du produit en découlant ces années là. Alors que les premiers consommateurs sont situés en pays producteurs, Didier Nourrisson souligne ce caractère variable de l'activité viticole et son incidence sur la consommation : « à la pléthore ou à la pénurie de la récolte de l'automne correspondent des consommations fortes ou faibles l'année suivante »⁴⁸⁰. Comme l'illustre la série statistique dressée par Robert Laurent (voir ci-

⁴⁸⁰ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle, Op. Cit.*, p.25.

dessous), les cours du vin connaissent au milieu des années 1850 « une hausse d’une ampleur exceptionnelle attestée par de multiples témoignages contemporains »⁴⁸¹.

Les prix du vin en France sur le long XIX^e siècle



La manière dont est alors considéré le problème à Lyon, les solutions envisagées pour y remédier et le rôle joué par la bière dans celles-ci nous apparaissent de manière éloquente dans une enquête sur les consommations menée en octobre 1853 par l’équipe municipale du troisième arrondissement de la ville (correspondant entre autres à l’ancienne commune de la Guillotière)⁴⁸². Par la lettre qu’il envoie aux commissaires de police placés sous sa juridiction, le maire cherche ainsi à savoir :

- « 1° quelle quantité de bière est consommée pour l’alimentation des familles qui habitent [l’]arrondissement ;
- 2° à quel prix la bière est cédée par les brasseurs ;
- 3° quelle économie peut résulter de la substitution de l’usage de la bière à celui du vin ;
- 4° si la classe ouvrière [pourrait] accepter cette substitution ».

Dans leurs retours, confirmant l’absence de cet usage parmi cette classe ouvrière, les commissaires sont unanimes sur le fait que la bière n’est consommée qu’en petite quantité mais pourrait néanmoins devenir la boisson usuelle de nombreux ménages si son prix baissait. Le commissaire du premier quartier de l’arrondissement affirme ainsi que « les habitants et

⁴⁸¹ Robert Laurent dans Braudel Fernand, Labrousse Ernest (dir.), *Histoire économique et sociale de la France, Tome III : l’avènement de l’ère industrielle (1789 – années 1880)*, Op. cit., p.723.

⁴⁸² AML, 4WP017 1 – La Guillotière 1F, Enquête concernant la consommation de bière, 1853. L’ensemble des documents ou courriers cités ci-après provient de cette même source et date des mois d’octobre et de novembre 1853.

surtout les ouvriers trouvant le vin fort cher ont pris quelques informations, mais malheureusement ils ne se sont pas adressés aux brasseurs et ont été directement aux limonadiers : ceux-ci tenant à un bénéfice n'ont pas offert une diminution assez sensible qui peut encourager les pères de famille à substituer la bière au vin. [...] Jusqu'à présent l'ouvrier a hésité, il n'y en a que quelques uns pris parmi les cristalliers qui ont de nombreuses familles qui ont acheté à vil prix une boisson dite bibine qui est le produit du lavage des ustensiles dont on se sert pour fabriquer la bière ».

Celui du quartier de la Part-Dieu affirme pour sa part le 24 octobre qu'à sa connaissance, « aucune des familles composant [son] quartier, [ne] consomment de la bière pour leur alimentation ». Il ajoute encore que « la classe ouvrière ne témoigne pour le moment aucune tendance à substituer la bière au vin, et si elle était amenée plus tard à cette substitution, ce ne serait qu'autant que le prix de la bière serait de beaucoup inférieur à celui actuel ». Il se montre néanmoins pessimiste quant à l'initiative du maire et dit croire « que l'ouvrier préfère toujours le vin à la bière, à prix égal, et quand bien même la qualité du vin serait un peu inférieure à celle de la bière ».

Ils sont rejoints par le commissaire du troisième quartier qui certifie que « les familles de [son] quartier, jusqu'à ce jour, on peu fait usage de la bière comme boisson usuelle dans le ménage » : il en dénombrerait même seulement six consommant « dans leur maison de la bière, les uns de la grosse, les autres de la petite ». Plus optimiste, il ajoute que les habitants « pourraient plus tard, lorsque le vin, par sa rareté et son prix très élevé, ne permettrait plus à la classe médiocre d'en faire usage, adopter la bière comme boisson ». Néanmoins, « il est à considérer que la bière ne fait pas le même usage que le vin. C'est-à-dire, que l'on boit plus de bière, que de vin, dans un repas » : « il n'y aurait donc pas grand bénéfice pour les familles, de boire la bière en remplacement du vin, à moins que ce dernier ne subisse encore une augmentation, ce qui est probable, ou que la bière subisse une diminution ».

Soucieux d'obtenir des avis médicaux, le maire écrit dans le même temps aux membres de la Commissions des Statistiques et leur communique son « besoin de connaître l'influence physique et morale que cette substitution [comprendre la bière au vin] pourrait produire sur la classe ouvrière ». Les avis de ceux-ci divergent : pour certains la bière est « agréable [et] salubre dans toutes les conditions pourvu qu'on la boive en son temps ; car elle est très sujette à devenir acide, dans ce dernier cas elle est dangereuse ». Même si les difficultés de conservation de cette boisson sont ici rappelées, elle peut néanmoins « remplacer le vin comme boisson habituelle sans avoir aucune influence fâcheuse sur la santé

de l'homme, sur ses forces morales et intellectuelles ». D'autant plus que « le prix du vin étant actuellement très élevé, le commerce à grand intérêt à le sophistiquer, et l'on peut dire avec vérité que presque tous les vins vendus aujourd'hui au détail, malgré la surveillance exercée par les autorités, ou bien ne sont pas purs, ou bien sont devenus de mauvaise qualité par suite des mélanges qu'ils ont subis. On voit chaque jour dans les journaux le récit d'accidents survenus par l'usage de mauvais vins. Loin d'être réparateurs ces vins détériorent la santé, sans parler de l'ivresse, avec son hideux cortège, qui est la conséquence inévitable des excès d'une semblable boisson ».

Pour d'autres, « l'usage de la bière pour boisson sera suivi d'une torpeur notable dans les facultés de l'esprit [et] la vivacité dans l'exécution des ouvrages industriels qui exigent calcul, réflexion ou combinaison quelconque sera certainement amoindrie ». Les membres exprimant quelques réticences confirment les craintes quant à la qualité du produit : « il faudra toujours [que la bière] soit non seulement de très bonne qualité ; mais encore consommée à son degré exact de maturité, car comme un fruit trop vert ou passé devient d'un usage dangereux et malsain, la bière trop nouvelle ou trop anciennement fabriquée est mal supportée par l'estomac, et souvent alors elle devient cause d'indigestion ou du moins de digestion lente et pénible ».

Le 28 octobre 1853, après réception de ces divers avis, le maire écrit aux brasseurs du troisième arrondissement, « Mrs Duclos et Delors, Monerot et Larivière, Piolat et Cie, Piégay ». Disant agir après que « plusieurs familles [aient] témoigné à l'autorité le désir de substituer, dans les ménages, l'usage de la bière au vin dont le prix est excessif », il interroge la profession sur les prix pratiqués et sur les mesures à prendre, notamment fiscales, pour favoriser cette consommation. De manière surprenante, cette initiative ne reçoit pourtant pas l'accueil espéré : dans une nouvelle lettre du 9 novembre, il renouvelle sa demande et déplore le fait, « qu'au lieu de répondre [...] par écrit, [les brasseurs ont préféré se] réunir à la Mairie afin d'étudier ensemble une question dont l'importance n'est pas douteuse ». Hormis le fait que les fabricants semblent agir collectivement, preuve d'une certaine conscience professionnelle de groupe, il est intéressant de noter que le maire contacte l'ensemble des acteurs concernés par cette question, producteurs comme consommateurs (par l'intermédiaire des investigations menées par les commissaires de police auprès de la population).

Même si nous n'avons pas le fin mot de l'histoire, les archives conservées s'arrêtant à cette lettre du 9 novembre, la conduite de cette enquête témoigne de la volonté des autorités

d'intervenir dans la vie quotidienne et les usages alimentaires de la population : profitant de son prix intéressant, faible par rapport à celui du vin (ce qui ne durera pas), la bière semble alors être considérée comme une boisson dont la consommation doit être développée. À en croire les autorités, l'infériorité du coût n'est néanmoins pas le seul argument en sa faveur. Elle est en effet considérée comme « salubre », « nutritive » ou encore « réparatrice », s'adaptant par conséquent parfaitement aux motivations hygiénistes alors naissante. Cette dynamique porte manifestement ses fruits, le pic de consommation du milieu des années 1850 évoqué plus haut en attestant.

Ponctuellement, si les circonstances l'exigent, la bière peut donc, même en territoire viticole, être mobilisée comme palliatif au vin. Attestant de la persistance de pratiques alimentaires profondément ancrées, les occurrences restent néanmoins des plus rares et il faut que la situation soit suffisamment critique pour le justifier.

Après les difficultés du milieu du siècle, l'épisode des années 1870-1890 et le désastre du phylloxera portant un sérieux coup à la viticulture française peuvent ici faire office de second laboratoire dans lequel évaluer les rapports entre bière et vin dans le département du Rhône.

3.2.3. Les années 1870 et les ravages du phylloxera : une fausse opportunité

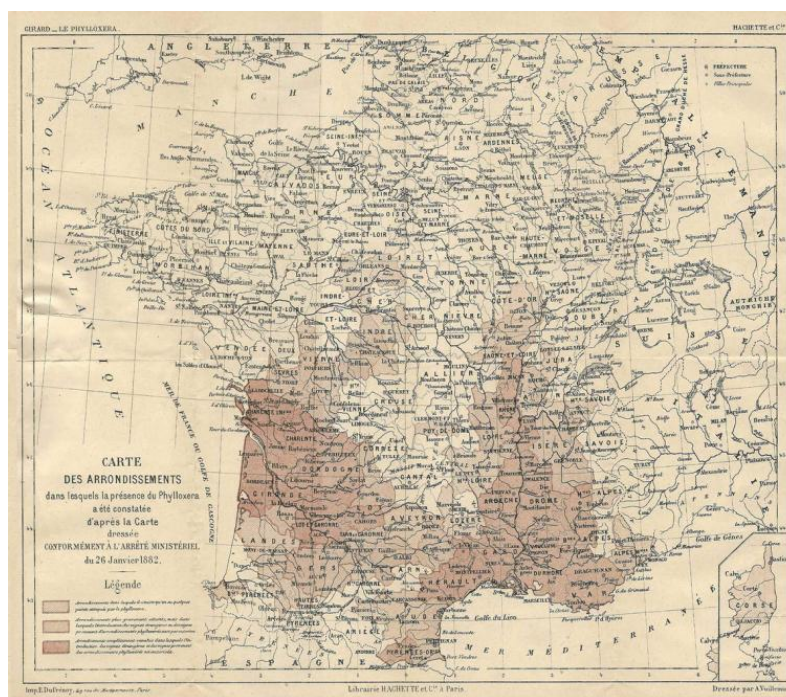
Dans un état des lieux sur la bière en Europe publié au début des années 1880 dans la presse locale, on lit qu'il « est incontestable que, par suite des ravages du phylloxera et de l'impuissance où l'on est jusqu'ici de la combattre efficacement, les circonstances actuelles sont extrêmement favorables au développement de la fabrication de bière. [...] L'industrie de la brasserie, qui a si grandement progressé depuis vingt ans, entre donc dans une voie nouvelle d'expansion qui ne peut que lui être extrêmement avantageuse, et ajouter un élément de plus à la richesse publique des États qui par une législation raisonnable en favoriseront le développement »⁴⁸³. Il convient d'interroger avec l'œil de l'historien ce constat faisant du fléau que représente le phylloxera pour le secteur viticole, de son apparition en 1863 dans le Gard aux années 1890, une opportunité pour l'industrie brassicole.

⁴⁸³ *Le Républicain du Rhône, journal politique quotidien*, n°619, mardi 27 septembre 1881, p.1.

Le second XIX^e siècle viticole français est marqué par la succession d'évènements néfastes et de maladies affectant les vignobles : oïdium autour de 1845, mildiou vers 1878, black-rot vers 1885 ou encore pyrale et phylloxera dans les années 1870-1890⁴⁸⁴. Les surfaces cultivées (1 864 000 hectares entre 1881 et 1890 et 1 655 000 entre 1901 et 1910) et les quantités produites (84 millions d'hectolitres en 1875 contre seulement 23 en 1890) en pâtissent fortement.

Dernier cité, le phylloxera est, et de loin, le plus ravageur et celui ayant laissé dans les mémoires le souvenir le plus douloureux. Il a à cet égard fait l'objet d'un traitement de choix par les historiens du vin⁴⁸⁵. Causée par un puceron qui lui a donné son nom⁴⁸⁶, cette maladie de la vigne attaque les racines du cep et provoque sa mort en quelques années. Malgré la rapide prise de conscience du problème et les efforts faits pour endiguer le phénomène, il s'étend rapidement selon la densité des vignobles et l'influence des vents dominants.

Carte de la présence du phylloxera en France au 26 janvier 1882



⁴⁸⁴ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, Op. Cit., pp.23-24.

⁴⁸⁵ Garrier Gilbert, *Le phylloxera, une guerre de trente ans*, Paris, Albin Michel, 1989, 194p. ; Pouget Roger, *La lutte contre le phylloxera de la vigne en France*, Paris, INRA/OIV, 1990, 157p.

⁴⁸⁶ L'insecte responsable ne sera clairement identifié qu'en 1868. Legros Jean-Paul, « L'invasion du vignoble par le Phylloxéra », *Bulletin de l'Académie des Sciences et Lettres de Montpellier*, n°24, 1993, pp.205/222, en ligne sur http://www.ac-sciences-lettres-montpellier.fr/academie_edition/fichiers_conf/Legros1993.pdf.

Comme le montre la carte ci-dessus⁴⁸⁷, c'est le Sud-ouest et le Sud-est qui, au début des années 1880, sont les régions les plus affectées. Remontant la vallée du Rhône, le fléau n'épargne pas la large région lyonnaise et les nombreux domaines viticoles l'entourant. Selon certains, le phylloxera arrive dans le Beaujolais dès 1873-1874, le vignoble n'étant reconstitué qu'en 1892⁴⁸⁸. En 1875, la surface cultivée pour les vignes s'étend dans le Rhône sur 40 000 hectares qui produisent 1 323 723 hectolitres⁴⁸⁹. En 1893, ce ne sont plus que 34 420 hectares consacrés au raisin qui peinent à fournir 1 020 000 hectolitres, les chiffres tombant même à 24 320 et 913 000 si l'on ne considère que les vignes de plus de 4 ans (nombreux sont les ceps alors replantés, souvent d'origine américaine parce qu'étant résistants à la maladie)⁴⁹⁰.

L'effet sur la production est incontestable. Qu'en est-il de la consommation ? Reprenons les chiffres de l'octroi lyonnais (voir page suivante). Clairement, l'effet de l'épidémie apparaît d'un impact limité. De 585 930 hectolitres bus par la population de la ville en 1863, on passe même à plus de 800 000 au milieu des années 1870 pour finir le siècle en naviguant entre 600 et 700 000 hectolitres. Phénomène permis par l'élargissement des réseaux de transport assurant circulation des marchandises, recours à l'importation et approvisionnement en biens de consommation, en l'occurrence alimentaires, jamais le robinet apportant le jus de la treille ne se tarit.

⁴⁸⁷ Carte extraite de Girard Maurice, *Le Phylloxéra de la vigne, son organisation, ses mœurs, choix des procédés de destruction*, Paris, Hachette, 1880 (3^{ème} édition), 120p.

⁴⁸⁸ André Jean-Louis, *Op. cit.*, 208p.

⁴⁸⁹ *Annuaire statistique de la France, Première année, 1878*, Paris, Imprimerie Nationale, 1878, p.343.

⁴⁹⁰ *Annuaire statistique de la France, Quinzième volume, 1892-1893-1894*, Paris, Imprimerie Nationale, 1894, p.323.

Quantités de bière et de vin consommées à Lyon entre 1863 et 1893

Année	Quantités de bière consommées à Lyon (hectolitres)	Consommation de bière par individu (litres)	Quantités de vin consommées à Lyon (hectolitres)	Consommation de vin par individu (litres)
1863	38 547,13	12,1	585 930,13	183,8
1864	41 279,00	12,9	608 257,15	190,8
1865			629 256,83	197,4
1866	39 084,00	12,1	651 397,51	201,1
1867	27 488,11	8,5	649 259,27	200,4
1868	29 592,84	9,1	661 827,71	204,3
1869	-	-	675 089,26	208,4
1870	-	-	-	-
1871	-	-	-	-
1872	33 815,37	10,5	774 357,31	239,4
1873	28 600,00	8,8	716 009,86	221,4
1874			659 731,41	204,0
1875	24 613,00	7,6	784 485,38	242,6
1876	24 825,00	7,2	826 744,49	241,2
1877	27 189,00	7,9	750 954,16	219,1
1878	-	-	742 883,12	216,7
1879	-	-	729 437,02	212,8
1880	-	-	684 692,68	199,7
1881	-	-	734 499,42	195,0
1882	-	-	646 217,08	171,6
1883	30 979,73	8,2	657 704,81	174,6
1884	29 886,99	7,9	693 399,35	184,1
1885	30 597,64	8,1	658 199,895	174,8
1886	31 805,38	7,9	626 699,46	155,9
1887	30 200,69	7,5	614 736,84	152,9
1888	27 445,09	6,8	610 854,28	152,0
1889	27 132,55	6,8	630 860,06	157,0
1890	29 231,52	7,3	630 545,32	156,9
1891	30 377,73	6,9	642 123,04	146,6
1892	33 026,21	7,5	663 919,99	151,6

La boisson d'orge et de houblon connaît au contraire la progressive déchéance déjà mise en lumière. De 12,1 litres par an la consommation moyenne plafonne à 7,5 litres en 1892. Contrairement à ce que certains auteurs avancent⁴⁹¹, la maladie de la vigne n'influe donc en rien sur la consommation de bière à Lyon, le vin ne subissant pas le recul observé à l'échelle nationale. Il faut en effet se montrer moins catégorique pour ce qui est de l'hexagone, Jean-Pierre Daviet affirmant à raison que « la bière profite aussi de la crise du phylloxéra »⁴⁹² : si l'on reprend les chiffres de la figure 16, il apparaît que la consommation de vin chute en France de 148 litres par individu entre 1865 et 1869 à 93 litres seulement entre 1885-1889. Sur la même période, la consommation de bière par Français par an passe de 19,7 à 21,8 litres. Bien que minime, la progression n'en est pas moins réelle. Si l'épisode phylloxérique n'implique pas d'augmentation de la consommation de bière à Lyon, il peut, dans une certaine mesure, participer au maintien de la production brassicole locale s'exportant, comme nous allons le voir, dans de notables proportions.

Le marché de la bière apparaît donc à Lyon comme dans le reste de l'hexagone complexe, déterminé qu'il est par des facteurs internes et externes, qu'ils soient naturels, politiques, sociaux ou économiques. La dimension conjoncturelle de l'activité, subissant notamment l'influence du climat et la concurrence d'autres breuvages – en premier lieu desquelles figure en bonne place le vin, participe à la progressive perte d'influence de cette boisson dans les usages locaux.

Dans un XIX^e siècle voyant la production et la consommation de bière s'accroître fortement en France, l'industrie brassicole lyonnaise se démarque sensiblement du mouvement général. Le rythme de son évolution interpelle particulièrement : remettant en question de présupposées frontières alimentaires, elle témoigne en effet d'une certaine vigueur dans la première partie du siècle et jusqu'aux années 1860. Ce n'est que par la suite, s'opposant à la tendance globale, que son activité diminue jusqu'à rentrer dans la « norme » des régions considérées comme non brassicoles. Éclairant cette « déchéance », et permettant de comprendre cette temporalité particulière, il convient maintenant de nous livrer à l'interrogation des raisons de ce succès dans les premières décennies de notre période.

⁴⁹¹ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises, etc., Op. cit.*, p.81.

⁴⁹² Daviet Jean-Pierre, « Un dynamisme français, etc. », *Op. cit.*, p.776.

B) De la gloire à l’anonymat : explication d’un succès et d’une déchéance

1. Quand la bière noire devint blonde

Dans l’ouvrage *Voyages en gastronomies, L’invention des capitales et régions gourmandes* publié en 2008, Julia Csergo s’intéresse au rapport de la ville de Lyon à l’alimentation⁴⁹³. Son article, intitulé « Lyon, première “capitale mondiale de la gastronomie” 1925-1935 », se veut être une rétrospective de l’histoire locale et situe l’affirmation de la cité en tant que centre touristique gourmand après la Première Guerre mondiale. Il apparaît alors judicieux de remonter le temps de manière à saisir la genèse de cette réputation, à définir les facteurs ayant conduit à cette reconnaissance pour, enfin, estimer et quantifier si nécessaire le rôle joué par la bière dans ce processus.

D’après cette auteure, la ville ne bénéficie jusqu’au XIX^e d’aucune réputation en matière de gastronomie, ses aliments emblématiques n’ayant rien de très porteur (raves, châtaignes, seigle)⁴⁹⁴. Seul Grimod de La Reynière, dans les dernières années du XVIII^e siècle, avait jusque là évoqué avec allant la table lyonnaise, vantant son abondance, sa qualité, sa solidité, qu’il opposait à la parisienne, luxueuse, raffinée, à la prééminence déjà largement établie⁴⁹⁵. La cuisine lyonnaise semble donc s’opposer par sa nature, plus solide, à celle de la capitale, plus fine, illustration moderne de l’opposition soulignée par les Grecs entre leur gastronomie et celle des peuples dits barbares. Dans ces conditions, il peut d’ailleurs être surprenant que la bière, opposée au vin en termes de prestance dans l’imaginaire collectif, ne soit pas ici considérée comme la boisson usuelle à Lyon.

⁴⁹³ Csergo Julia, « Lyon, première “capitale mondiale de la gastronomie”, 1925-1935 », *Op. cit.*, pp.35-50. Cet ouvrage fait la synthèse des communications faites à l’occasion des XIX^e Entretiens Jacques Cartier en décembre 2006. Il est par conséquent constitué d’un assemblage d’articles traitant d’un territoire, d’une ville ou d’un aliment en particulier.

⁴⁹⁴ Flandrin Jean-Louis, Rossiaud Jacques, « Cuisine ou gastronomie lyonnaise, XVI^e-XVIII^e siècle », Communication inédite au colloque « Gastronomie des régions entre tradition et innovation », Lyon, Institut Paul-Bocuse, 1993, évoquée dans Csergo Julia, « Lyon, première “capitale mondiale de la gastronomie”, 1925-1935 », *Op. cit.*, p.35.

⁴⁹⁵ Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière (1758-1838), commerçant installé à Lyon en 1788, auteur de *Peu de choses, hommage à l’Académie de Lyon*, Neuchâtel/Paris, Desenne et Petit/Belin, 1788, pp.49-55. Texte republié dans la *Revue du Lyonnais*, Tome XVIII, 1843, pp.307-315.

Le XIX^e siècle voit alors « les spécialités alimentaires locales [se diversifier] autour de savoir-faire artisanaux et industriels »⁴⁹⁶. Néanmoins, Julia Csergo ajoute qu'aucun aliment ou recette phare ne se signale encore dans la géographie gourmande locale alors que, paradoxalement, « l'importance de sa population et le succès de ses foires [qui] ont fait très tôt de Lyon un centre d'approvisionnement et de consommation » sont à souligner. Pour forger et étayer cette affirmation, l'auteure recourt à un florilège d'extraits de relations de voyages, moyen fréquent d'explorer l'éventuelle profondeur historique de la réputation alimentaire lyonnaise. De l'ensemble de ces lectures, elle ne relève que deux furtives mentions évoquant la bière de Lyon : « charcuterie et fromages Mont-d'Or, café et chocolat, bières, brioches » dans les *Guides Richard* entre 1823 et 1842 ; et « vins, charcuterie, bière mousseuse lyonnaise – abandonnée pour la bière allemande –, chocolat, marrons » dans un second guide⁴⁹⁷.

L'étude de différents annuaires, descriptifs, de récits de voyages, de dictionnaires contemporains ou encore de traités divers a été, à l'instar du processus suivi par Julia Csergo, l'une des orientations données à notre enquête. Et force est de constater que les écrits faisant référence à la bière de Lyon ou la bière à Lyon sont bien plus nombreux que les travaux menés jusqu'à présent ne le laissaient supposer. Avant de s'attarder sur l'importance locale de cette boisson, il convient néanmoins de s'intéresser au produit en lui-même dans toute sa diversité.

1.1. La bière de Lyon, un produit original

1.1.1. Une multiplicité de bières : des productions localement définies

« Dis-moi ce que tu bois, je te dirai d'où tu viens »⁴⁹⁸

À l'instar du vin, caractérisé par la notion de cru – elle-même fondée sur des critères de climat, d'encépagement, de mode de vinification, de sol *etc.* –, la bière est sujette à définition : sa classification repose aujourd'hui sur des critères organoleptiques, chimiques ou

⁴⁹⁶ Csergo Julia, « Lyon, première "capitale mondiale de la gastronomie", 1925-1935 », *Op. cit.*, pp.34-35.

⁴⁹⁷ *Ibid.*, p.37-38.

⁴⁹⁸ Inspiré de la célèbre formule « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es », de Brillat-Savarin Anthelme, *Physiologie du goût ou médiations de gastronomie transcendante*, Paris, Charpentier, 1838, « Aphorismes », p.1.

encore techniques. Selon Pierre André Dubois, cette classification est un phénomène récent : il affirme ainsi qu'au XIX^e siècle, « le lieu de production, le terroir, [est] l'élément essentiel pour identifier un type de bière », dans la mesure où « la standardisation et la vulgarisation des process n'étaient pas encore en cours »⁴⁹⁹. Forgeant le concept de « crus de bières », il met en avant la conjonction de facteurs géographiques, historiques et culturels favorables pour expliquer l'apparition – ou la disparition – de certains de ces crus. Il cite pêle-mêle les bières de Munich (brune), Vienne (ambrée), Pilsen (blonde), Berlin (blanche), Londres et Burton (ale), Dublin (stout) Bruxelles (lambic) ou encore Louvain (blanche).

Si le facteur géographique est effectivement important dans la désignation et la reconnaissance accordée à chaque bière, il s'avère nécessaire de préciser que les différences entre chacune ne se limitent pas à un nom de lieu, de ville ou de département. Toutes possèdent en effet un certain nombre de caractéristiques qui, dès le XIX^e siècle, en font des produits particuliers, reconnus comme tels⁵⁰⁰. Et ce même si, comme nous le verrons par la suite, les connaissances scientifiques au début de ce siècle sont bien différentes de celles admises quelques décennies plus tard.

En 1848, dans son *Traité théorique et pratique de la fabrication de la bière*, Rohart distingue trois types de bière étant alors produits en France⁵⁰¹ : les critères retenus pour les définir sont clairement liés à la composition et aux qualités gustatives de chacune puisque l'auteur distingue les bières amères, « généralement blanches et peu colorées, [...] incontestablement les meilleures et les plus agréables au goût » ; les bières douces ou sucrées (qu'il appelle également demi-brunes), qui devrait d'après lui être « impitoyablement proscrites » parce que lourdes et néfastes pour la santé ; et enfin les bières acides, brunes, rafraichissantes, plus facile à digérer que les bières sucrées, en somme une « boisson confortable et réellement bienfaisante. » Il est néanmoins utile de préciser que selon les propres mots de l'auteur, chacun de ces types de bière, aussi particulier soit-il, est immanquablement associé à un espace géographique défini. Ainsi, les bières amères « se préparent sur la frontière de l'Est et dans toute l'Alsace, à Strasbourg, et depuis les Vosges

⁴⁹⁹ Dubois Pierre-André, « Bières et terroirs », [en ligne], <http://www.lachoulette.com/bd/docu/8.pdf>. Pierre-André Dubois est Maître Brasseur et Président d'honneur de l'Association des Amis de la Bière. Dans son article, il se penche exclusivement sur les bières consommées au cours des siècles à Lille, qu'il considère « représentatives des bières de la région ».

⁵⁰⁰ Il ne s'agit bien évidemment en aucune manière d'une exception française. À titre d'exemple, citons seulement le bel et récent ouvrage de Ron Pattinson compilant des dizaines de recettes différentes issues des registres de brasseries britanniques de 1804 au milieu du XX^e siècle classées par style. Lire Pattinson Ron, *Home Brewer's Guide to Vintage Beer*, Beverly, Quarry Books, 2014, 160p.

⁵⁰¹ Rohart François-Ferdinand, *Traité théorique et pratique de la fabrication de la bière*, *Op. cit.*, pp.25-29.

jusqu'à la forêt Noire », tandis que les bières sucrées sont produites « dans la plupart des départements du centre ». Enfin, les bières acides se trouvent généralement dans la partie la plus septentrionale de la France (Lille, Arras, Douai, Cambrai, Valenciennes, Dunkerque).

La remarque initiale concernant la toute relativité des classements géographiques apparaît tout de même judicieuse lorsque l'on sait que de nombreuses bières dites de tel endroit sont, dès les premières décennies du XIX^e siècle, également produites dans des lieux différents, parfois fort éloignés, de leur « terroir » d'origine. Déjà en 1851, Georges Lacambre affirme que se brassent à Paris « de huit à dix variétés de bières brunes, parmi lesquelles [celles] de Lyon, de Strasbourg, de Lille ainsi que l'ale et le porter de Londres »⁵⁰². Cette observation est confirmée quelques années plus tard par Armand Husson : en 1856, dans son ouvrage *Les consommations de Paris*, celui-ci nous dit que « la plupart des bières qui se consomment à Paris, quoique portant des noms d'origine départementale ou même étrangère, sont fabriquées dans cette ville. Les principales espèces sont : la bière de Strasbourg et de Bavière, la bière double de Paris, la petite bière de Paris et la bière blanche. On vend enfin dans les cafés et les estaminets, sous leur nom d'origine, diverses autres bières, telles que la bière de Lille, celle de Lyon, la bière blanche de Louvain, le faro de Bruxelles, etc. »⁵⁰³.

Dans ces conditions, qu'est ce qui fait qu'une bière brassée à Paris, dite « de Munich », peut se revendiquer comme telle, si ce n'est grâce à certaines spécificités dans sa composition et son procédé de fabrication ?

Ainsi, une véritable dialectique entre caractéristiques organoleptiques et géographiques est observable dans le processus de définition du produit bière au XIX^e siècle. Le flou entourant celui-ci est une nouvelle fois illustré par le classement proposé en 1862 par Ambroise Tardieu dans son *Dictionnaire d'hygiène publique et de salubrité, Tome Premier*⁵⁰⁴. L'auteur, médecin légaliste français, distingue en effet divers types de bières, et ce sans sembler se baser sur un critère en particulier : sont citées pêle-mêle la bière double (ou de table), la bière blanche, la petite bière, la bière de Strasbourg, la bière de Paris, l'ale, le porter ou encore la bière de Louvain.

⁵⁰² Lacambre Georges, *Traité complet*, Tome Premier, *Op. cit.*, p.280.

⁵⁰³ Husson Armand, *Les consommations de Paris*, Paris, Guillaumin & Cie, 1856, p.217.

⁵⁰⁴ Tardieu Ambroise, *Dictionnaire d'hygiène publique et de salubrité, Tome Premier*, Paris, J-B. Baillièrre et Fils, 1862, p.210.

D'autres paramètres que leur diversité doivent donc être pris en compte de manière à relativiser la valeur intrinsèque de chacune de ces classifications. Leur production étant soumise à de multiples facteurs évoluant rapidement – formation, origine et intérêt de l'auteur ; bière « à la mode » ou non à la date de publication de l'ouvrage ; *etc.* – ces listings sont en effet des plus aléatoires. Ils ne doivent donc en aucune manière être considérés comme la retranscription exacte, année après année, de la réalité de l'industrie brassicole française. Tout au plus sont-ils des instantanés, souvent partiels, parfois partiels, d'une industrie spécifique à un moment particulier. À titre d'exemple, dans leur ouvrage *Statistique générale et particulière de la France et de ses colonies*, publié en 1830, Herbin et Peuchet, lorsqu'ils s'intéressent à la question brassicole, citent les bières de « Bar-sur-Aube , Bergues, Besançon , Bordeaux , Bruxelles, Caudebec , Châlons, Charleville, Clermont (Meuse), Corbeil, Dourdan, Lille, Louvain, Lunéville, Metz, Montivilliers, Nancy, Nantes, Orléans, Paris, Saint-Omer, Strasbourg, Verdun »⁵⁰⁵. La majorité des bières ici présentes ne sont brassées que localement : elles n'ont donc pas plus de raisons de figurer dans ce listing que celles de Mâcon, Marseille ou Lyon, toutes trois absentes, si ce n'est par omission ou volonté des auteurs.

La valeur à accorder à la publicité donnée à ces diverses catégories géographiques ou organoleptiques, aussi nombreuses soient-elles, est d'autant plus à relativiser lorsque l'on constate le peu d'écho qu'elles trouvent auprès de l'appareil législatif français. En effet, et ce sur l'ensemble de la période, il n'y a que deux sortes de bières considérées par les textes relatifs à la taxation de cette boisson, à savoir la petite bière et la bière forte : les autorités ne se soucient donc que peu de l'origine géographique et de la composition exacte du produit.

Quelques exemples de bières françaises consommées au XIX^e siècle

Qu'elles aient pour fondement des critères chimiques, géographiques ou organoleptiques, ces classifications sont observables à travers l'ensemble de l'Europe dès la première moitié du XIX^e siècle. La France ne déroge pas à la règle. Ainsi, en 1851, Georges Lacambre écrit que « dans la plupart des villes importantes de l'est et du nord, notamment à Strasbourg, Nancy, Lille, Valenciennes, Cambrai, Arras, Amiens, Paris *etc.*, [la bière] constitue une fabrication fort importante. Cette industrie a aussi pénétré dans le centre de la

⁵⁰⁵ Herbin de Halle Pierre-Étienne, Peuchet Jacques, *Statistique générale et particulière de la France et de ses colonies, Tome VII*, Paris, Imprimerie Buisson, 1803, p.237.

France, car Lyon, Clermont, Limoges, Toulouse ainsi que la plupart des villes importantes du centre possèdent des brasseries dont le nombre et l'importance s'accroissent tous les ans »⁵⁰⁶. Il ajoute que les bières « les plus connues et les plus estimées que l'on fabrique en France sont celles de Lille, de Strasbourg, de Lyon et les bières blanches de Paris. » Il affirme ensuite qu'on les désigne « sous le nom de la ville où elles sont brassées, mais on peut les diviser en trois espèces principales que l'on désigne sous les noms de *bière double* ou *bière forte*, et de *petite bière* ou *bière de table*, pour les bières brunes ou ambrées ; viennent ensuite les bières blanches, qu'on ne prépare guère en grand qu'à Paris ». Ce constat rejoint la remarque faite précédemment concernant la diversité des facteurs participant à la spécification du produit.

Quelques années plus tard, dans le chapitre dédié à l'industrie brassicole du quatrième tome de son œuvre colossale *Les merveilles de l'industrie ou description des principales industries modernes*, Louis Figuier évoque la bière double de Paris, la bière de Lille la bière de Marseille et enfin la bière de Lyon⁵⁰⁷. Le fait que cette dernière soit présente dans cet échantillon réduit témoigne de la place occupée par celle-ci dans le paysage brassicole français des années 1870.

Plus généralement, et si l'on raisonne sur la durée comprise entre les bornes chronologiques de notre étude, les bières le plus régulièrement évoquées dans les textes consultés sont celles de Strasbourg, de Paris, de Lille et de Lyon. À un degré moindre, nous pouvons citer les bières de Nancy ou encore de Mâcon. Première caractéristique frappante, la bière de Lyon semble donc être la plus méridionale de toutes. Avant de s'intéresser à ce produit en particulier, il convient de s'attarder quelques instants sur certaines de ces autres bières alors en vogue dans l'hexagone. Cette étude aura en effet pour mérite de nous donner certains points de comparaison pour appréhender les caractéristiques de la bière de Lyon dans ce qu'elles ont de spécifique.

La bière de Paris : d'après Georges Lacambre⁵⁰⁸, la production de la ville de Paris, s'élevant annuellement au milieu du XIX^e siècle à 120 000 hectolitres environ, est majoritairement composée de bières brunes doubles et de bières blanches fortes. La majorité de celles-ci se conservent peu de temps et sont donc préparées au fur et à mesure, selon les

⁵⁰⁶ Lacambre Georges, *Traité complet*, Tome Premier, *Op. cit.*, p.278.

⁵⁰⁷ Figuier Louis, *Les merveilles de l'industrie*, Tome IV, *Op. cit.*, p.398.

⁵⁰⁸ Lacambre Georges, *Traité complet*, Tome Premier, *Op. cit.*, p.280.

besoins. La consommation étant supérieure en été, il est logique que cette saison soit celle où la fabrication est la plus importante. La plus connue est la bière brune, uniquement fabriquée à partir de malt et de houblon (de 400 à 460 grammes de houblon ordinaire par hectolitre), alors que « dans la plupart des bières brunes ordinaires, on emploie souvent de mauvais sirops de fécule et de mélasses, ou de cassonades brunes. » L'auteur utilise donc un ensemble de caractéristiques organoleptiques pour définir et qualifier le produit. L'usage généralement répandu est de réaliser trois trempes avec le même brassin, ce qui est manifestement le cas dans l'ensemble de la France. La bière de mars, plus forte et donc plus houblonnée (de « 600 à 800 grammes de houblon de première qualité, jeune et bien conservé »), est pour sa part brassée en hiver ou au début du printemps et se consomme au bout de quatre à six mois. Enfin, la bière blanche est, au milieu du siècle, en plein essor dans la capitale et ses alentours. Elle se consomme généralement de quinze jours à trois semaines après sa mise en bouteille.

Il est intéressant de noter que, contrairement aux bières « classiques », l'auteur n'est pas en mesure de donner un procédé type, chaque brasseur ayant sa technique propre. Si des différences existent entre les processus de fabrication des différents styles de bières, certaines sont également observables dans les méthodes employées pour la production d'un même produit, dans une même ville.

La bière de Lille : Georges Lacambre affirme que la ville de Lille est celle où « la fabrication des bières a le plus d'importance et [une de celles] où la fabrication des bières brunes est la mieux entendue »⁵⁰⁹. Cette dernière représente par conséquent l'immense majorité des bières brassées dans la ville (l'auteur ne dénombre qu'un ou deux brasseurs produisant de la bière blanche, exclusivement en été) : au milieu du siècle, la production s'élève annuellement à 170 à 180 000 hectolitres de bières fortes (double bière de garde et bière brune ordinaire) et à 25 à 30 000 hectolitres de petite bière. À en croire l'auteur, toutes sont uniquement fabriquées à partir d'orge maltée et de houblon. La bière forte nécessite de 500 à 650 grammes de houblon par hectolitre, contre 360 à 400 grammes pour la bière de table. Une nouvelle fois, des dosages précis sont à la base de la distinction entre différents produits. La double bière de garde se consomme de six à huit mois après fabrication, tandis que la bière brune ordinaire, qui demande de 24 à 25 kilogrammes de malt par hectolitre, se conserve bien plus mal et doit être consommée dans les six semaines suivant la production⁵¹⁰.

⁵⁰⁹ *Ibid.*, p.280.

⁵¹⁰ À titre d'exemple, l'auteur nous donne la composition d'un brassin réalisé sous ses yeux à Lille en mars 1843 (pp.295-296) : « Brassin de 100 hectolitres de bières, dont 72 en bière forte ordinaire et 28 de petite bière. Malt

Dans l'article précédemment évoqué traitant des bières de Lille⁵¹¹, Pierre Dubois confirme l'existence de ces trois types de bière et affirme que celles-ci « doivent [leur] réputation à une sélection rigoureuse des matières premières n'incluant pour la fabrication qu'orge, sucrion (escourgeon) et bon houblon (une loi de pureté française en quelque sorte) et au savoir-faire des maîtres brasseurs qui maîtrisaient le brassage par infusion. Cette sélection des matières premières était déjà présente dès le XVII^e siècle. Les règlements de l'époque, notamment l'ordonnance de 1697, précisaient que les brasseurs de Lille ne pouvaient employer ni blé, ni avoine, ni seigle, ni épeautre, ni paumelle et interdisent l'emploi des "crus ouvragés" (grains non maltés) ».

La bière de Strasbourg : dans le même traité, Georges Lacambre définit Strasbourg comme la seconde ville française en termes de production. Il évalue en effet celle-ci à 150 000 hectolitres annuels entre 1842 et 1847⁵¹². Il précise néanmoins que ce chiffre descend à 94 000 en 1848 et 1849, témoignage des fluctuations auxquelles est soumise l'industrie brassicole française au XIX^e siècle. Anciennement renommée, la bière de Strasbourg est à l'orée du Second Empire d'une seule espèce, « contrairement à ce qui se pratique dans la plupart des grands centres de population en France ». Il est néanmoins possible de la diviser en deux qualités, à savoir bière jeune et bière de mars (l'auteur relève l'absence de toute petite bière).

La bière jeune, généralement livrée à la consommation au bout de quinze jours à trois semaines, est brassée toute l'année même si le rythme est bien moins important de juillet à septembre. Elle nécessite de 28 à 30 kilogrammes de malt et de 600 à 700 grammes de houblon de pays par hectolitre. La bière de mars est quant à elle brassée de janvier à mars et consommée en été. Les brasseurs strasbourgeois utilisent pour sa production de 32 à 33 kilogrammes de malt et de 900 à 1,1 kilogramme de houblon d'Allemagne par hectolitre.

écrasé aux cylindres : 2 000 kilogrammes ; Houblon de Poperinghe : 32 kilogrammes, dont 26 pour la bière forte ; 16 litres de bon froment pour la bière forte ; 6 litres pour la petite bière. »

⁵¹¹ Dubois Pierre-André, *Op. cit.*

⁵¹² Lacambre Georges, *Traité complet*, Tome Premier, *Op. cit.*, p.296.

1.1.2. Des caractéristiques organoleptiques reconnaissables

Une bière noire, chargée et mousseuse

Toujours dans le même traité, Georges Lacambre dit, incité par la réputation des bières brunes de Lyon, avoir visité les brasseries de la ville en 1837. Dressant un tableau relativement précis des caractéristiques de ce produit⁵¹³, il nous apprend que la bière de Lyon :

- se brasse dans les saisons les plus favorables (en tout temps, sauf fortes chaleurs) ;
- nécessite l'emploi de « 36 à 38 kilogrammes de malt légèrement ambré et une livre du meilleur houblon d'Allemagne » pour la fabrication d'un hectolitre, ainsi que de 3,5 décilitres de levure ;
- est brassée comme la bière de mars à Paris ou la double bière de Lille (cuisson longue, parfois jusqu'à 8 à 10 heures) et fermente pendant 3 à 4 jours ;
- renferme environ 4 à 5 % d'alcool et 4 à 6 % de son poids en extrait ;
- se signale par une couleur fortement ambrée et un goût fort agréable, est très moelleuse et d'une digestion facile bien que forte et houblonnée ;
- se consomme généralement au bout d'un mois à cinq semaines dans le lieu où elle est brassée ;
- n'est produite, pour celle qui s'exporte, qu'en hiver et ne se consomme pas avant quatre à cinq mois (comme pour les bières de garde de Strasbourg, Lille et Paris).

Ces estimations sont reprises quelques années plus tard dans l'ouvrage de Paul Muller⁵¹⁴ :

« À part les proportions de grains et de houblon, le plus grand nombre des bières du centre et du midi de la France sont fabriquées, à peu de chose près suivant la méthode suivie à Lyon. La quantité de malt employée par hectolitre pour la bière proprement dite de Lyon est considérable. Elle n'est pas moindre de 36 à 38 kg de malt ambré et la proportion de houblon de 500 gr. Au moyen de la méthode d'infusion on cherche à se

⁵¹³ Lacambre Georges, *Traité complet*, Tome Premier, *Op. cit.*, p.301.

⁵¹⁴ Muller Paul, *Manuel du brasseur. Guide théorique et pratique de la fabrication de la bière*, Paris, Chez l'auteur, 1862, pp.309-310.

rapprocher finalement de la température la plus propre à la saccharification, c'est-à-dire de 70 à 75°C Les deux premières trempes réunies dans la chaudière de bière forte y subissent une ébullition d'environ six heures en couvrant un peu la chaudière. Le moût refroidi à 25°C est mis en fermentation au moyen d'un bon levain par le haut et la bière livrée à la consommation, après six ou dix semaines, est débitée en cruchons. Avant la fermentation le moût des bonnes bières de Lyon accuse 16 à 18 %. La bière faite renferme généralement 4 à 5 % d'alcool et 5 à 6 % de son poids en extrait, l'atténuation par la fermentation principale ayant été environ de moitié ».

Déjà élevés, les chiffres donnés par ces auteurs en termes de besoins en matières premières semblent être quelque peu en dessous de la réalité. Une affaire survenue en janvier 1842 et impliquant les brasseurs Jean Seibel et Martin Busch, contraints par jugement du Tribunal de commerce de Lyon de dissoudre la société existant entre eux pour le commerce de la brasserie, fait état de quantités plus grandes encore⁵¹⁵. Cet arrêt de l'activité ne se fait en effet pas sans difficultés et conduit à une procédure de plusieurs mois, les anciens associés ne s'accordant pas sur les modalités de liquidation : l'une des sources de conflit est le règlement de certaines factures et l'explication de dépenses faites pour l'achat de marchandises non expliquées. Il s'avère finalement indispensable de nommer un expert neutre en la personne de l'arbitre de commerce Pierre Guinard. Les débats passionnés qui ont lieu nous donnent alors de précieuses informations sur les conditions dans lesquelles s'exerce l'activité de brasseur à Lyon au milieu du siècle et les modalités suivant lesquelles est produite la fameuse bière de Lyon.

Dans le rapport fait par Guinard le 28 février 1844, on apprend notamment qu'il aurait été employé en 1841 par la société 135 094,5 kilogrammes d'orge, pour la production de 3 142,62 hectolitres de bière, soit 43 kilogrammes en moyenne par hectolitre (42 en hiver et 48 en été, écart s'expliquant par les qualités différentes des bières produites suivant les saisons). Deux brasseurs convoqués à titre d'experts, Koch et Buttler, font considérer ces chiffres comme crédibles puisque estimant respectivement à 43 et 45 kilogrammes la quantité maximum d'orge à employer pour produire un hectolitre de bière. Ces besoins peuvent être plus importants encore si l'orge est mal lavée ou, surtout, mal germée. Cette même année 1841, 2 660 kilogrammes de houblon sont utilisés : si l'on reprend le chiffre de la production

⁵¹⁵ ADR, 6Up1/1829, faillite Seibel et Busch.

s'élevant à 3 142,62 hectolitres, on arrive à une utilisation moyenne de 0,850 grammes de houblon par hectolitre de bière.

Concernant cette plante, l'enquête parlementaire de 1850 déjà évoquée confirme son usage relativement massif à Lyon. Monsieur Tissot-Kieffer, brasseur de la ville, affirme ainsi : « dans le Rhône, nous n'employons que les premières qualités de houblon, et nous mettons aussi un kilogramme environ par hectolitre »⁵¹⁶. À titre de comparaison, le brasseur Streidbeck de Strasbourg déclare qu'il faut, pour leur bière de garde, « un kilogramme au moins de houblon de première qualité, au prix moyen de 300 francs les 100 livres ». Ces bières sont celles « qui doivent se conserver le plus longtemps et qui se débitent au mois d'août et de septembre ». Pour les autres, un kilogramme de houblon est également nécessaire, mais d'une qualité moindre (au prix moyen de 150 francs).

Les quantités, qualités et prix des houblons employés dépendent donc du lieu de fabrication et de la nature de la bière : le brasseur Frère-Deory, exerçant à Amiens, affirme pour sa part employer « un kilogramme de houblon par hectolitre pour les bières à conserver, et pour les autres qui doivent être bues tout de suite, [...] qu'un demi-kilogramme. » Il ajoute être persuadé que « d'autres brasseurs ne mettent pas plus de 250 grammes par hectolitres ».

Les observations de Georges Lacambre et Paul Muller concernant la quantité et la qualité du houblon et du malt employés sont reprises par Louis Figuiet qui précise que la méthode d'infusion est celle privilégiée par les brasseurs lyonnais⁵¹⁷ : le malt concassé est simplement mélangé avec de l'eau chaude, jusqu'à atteindre « la température la plus propre à la saccharification, qui est de +70 à +75°C ». Pour ce faire, « on réunit dans la chaudière de bière forte, les deux premières trempes, qui y subissent une évolution d'environ six heures. Quand le moût, amené dans les rafraichissoirs, est arrivé à la température de +25°C, on le met en fermentation au moyen d'un bon levain ». La seule divergence entre les propos des trois auteurs concerne la durée de fermentation : comme Muller, Figuiet affirme en effet que la bière est livrée à la consommation après six ou dix semaines. Cette différence peut venir des dix puis vingt années qui se sont écoulées entre les trois définitions : comme nous le verrons par la suite, l'évolution structurelle de l'industrie brassicole est particulièrement rapide et affecte le processus même de fabrication.

⁵¹⁶ Assemblée Nationale, *Enquête législative sur l'impôt des boissons, Tome I^{er}, Op. cit.*, p.425.

⁵¹⁷ Figuiet Louis, *Les merveilles de l'industrie, Tome IV, Op. cit.*, p.406.

Pour sa part, dans son *Traité théorique et pratique de la fabrication de la bière* publié en 1848, François-Ferdinand Rohart conteste certaines des qualités attribuées à la bière de Lyon par les ouvrages précédemment cités puisqu'il considère celle-ci comme « lourde et d'une digestion difficile pour les estomacs qui n'y sont pas habitués depuis longtemps »⁵¹⁸. Rohart ayant écrit son traité quelques années seulement avant Lacambre, d'éventuelles évolutions techniques ou chimiques ne peuvent suffire à expliquer cette différence : il est donc probable qu'il ne s'agisse là que d'une divergence d'opinion entre deux auteurs ayant des points de vue diamétralement opposés sur les qualités digestives d'une boisson. Une nouvelle fois, nous nous trouvons face à un exemple mettant en lumière la nécessité de relativiser l'ensemble de ces traités. François-Ferdinand Rohart ne semble pas pour autant hostile aux bières de Lyon puisqu'il affirme par la suite que « de toutes les bières de France, les bières de Lyon sont certainement celles qui ont le plus d'analogie avec le porter des Anglais, mais elles n'en ont pas les défauts ».

Louis Figuiet assure enfin que les principales caractéristiques faisant de la bière de Lyon un produit apprécié sont « [sa] saveur franche et moelleuse, sa mousse abondante et sa belle coloration brune »⁵¹⁹. L'aspect mousseux de cette bière se retrouve dans l'ensemble des nombreux dictionnaires, traités et autres ouvrages consultés évoquant la bière de Lyon⁵²⁰. Il est illustré par une anecdote, récit de voyage figurant dans l'ouvrage *Les Arts et les Métiers, Notions intéressantes sur les différents genres d'industrie mises à portée de la jeunesse* publié en 1847. L'auteur, dont l'identité n'est pas précisée, nous raconte⁵²¹ :

« Lorsque j'étais à Lyon, il me souvient, au milieu d'un violent orage, de m'être réfugié dans un café ; je demande de la bière, on m'en sert un cruchon ; je le débouche sans défiance aucune ; mais voilà soudain la bière qui s'échappe, me jaillit en fusée sur la figure et se répand partout ; je rebouche précipitamment le maudit cruchon ; et quelques minutes après, je me risque à tenter de nouveau l'épreuve ; même explosion, même jet continu. Vous eussiez dit de la limonade gazeuse, ou du Champagne. Je

⁵¹⁸ Rohart François-Ferdinand, *Traité théorique et pratique de la fabrication de la bière*, *Op. cit.*, pp.25-29.

⁵¹⁹ Figuiet Louis, *Les merveilles de l'industrie*, Tome IV, *Op. cit.*, p.406.

⁵²⁰ Voir le *Dictionnaire universel théorique et pratique du commerce et de la navigation*, *Op. cit.*, p.485 ; la notice « Brasseries » signée d'un nommé J. Palle dans Chambet Charles Joseph, *Guide descriptif, monumental et industriel de la ville de Lyon et de ses environs*, Lyon, H. Storck, 1860, p.237 ; l'ouvrage de François-Ferdinand Rohart auquel il a déjà maintes fois été fait référence, pp.25-29 ou encore le traité de Marmy Michel Jules, Quesnoy Ferdinand, *Hygiène des grandes villes, etc.*, *Op.cit.*, p.318.

⁵²¹ *Les Arts et les Métiers, Notions intéressantes sur les différents genres d'industrie mises à portée de la jeunesse*, Tournai, J. Casterman libraire-éditeur, 1847, p.41.

n'avais pu parvenir encore à boire une goutte de bière, que déjà mon cruchon était à moitié vide. Je demandai la cause d'une pareille singularité ; il me fut répondu que cette bière était faite avec de l'eau du Rhône, et que l'orage venait, sans nul doute, ajouter à la fermentation du liquide. »

Rappelant les croyances fermement ancrées quant à l'influence de la météo sur la fabrication de la bière, cette anecdote illustre à elle seule le caractère singulier de la bière noire brassée à Lyon dans le premier XIX^e siècle.

La production locale ne se limite néanmoins pas à ce seul type. Nous l'avons déjà observé en début de siècle lorsqu'il a été question du brasseur Antoine Kramer fabriquant « du porterr en été, et de la bière en hyver »⁵²². Ce même individu se démarque d'ailleurs par une palette plus élargie encore : dans les *Petites affiches de Lyon*, on lit en octobre 1809 qu'il vend « une eau de fleurs d'orange double, de Gênes », et qu'« outre ses autres qualités de bière, [il] vient de fabriquer celle dite des Dames »⁵²³. Selon Pierre Deleschamps en 1837⁵²⁴, il s'agit d'une bière framboisée fabriquée à partir de sirop de sucre et de framboises auxquels on rajoute eau et levure, qu'il dit « de toute bonté, d'une saveur et d'un parfum des plus agréables » : ni orge, ni houblon ne sont donc nécessaires, cette recette s'éloignant de beaucoup de la définition généralement considérée pour les bières. Quelques décennies plus tard, le *Dictionnaire universel théorique et pratique du commerce et de la navigation* de 1859 signale également l'existence à Lyon d'une bière blanche, corsée et mousseuse⁵²⁵.

On trouve aussi trace dans la ville de petite bière, boisson particulièrement prisée des populations ouvrières du Nord. Alors que dans sa correspondance avec le maire de Lyon, le directeur des contributions indirectes de la ville déclare le 23 juillet 1821 que « l'usage de la petite bière sans ébullition n'est point adopté à Lyon, qu'on n'en fabrique pas, qu'on n'en consomme pas »⁵²⁶, en 1882, lorsqu'il est soulevé au conseil général du Rhône la question de l'abonnement des brasseurs, un nommé Debolo prend la défense de ceux-ci et affirme que la

⁵²² AML, 1411WP052 – Droits sur la bière : affaires particulières, fraudes, réclamations, requêtes (1809, 1817, 1818, 1865).

⁵²³ *Petites affiches de Lyon*, n°86, Samedi 28 octobre 1809, p.1.

⁵²⁴ Deleschamps Pierre, *Livre du brasseur*, *Op. cit.*, p.102.

⁵²⁵ *Dictionnaire universel théorique et pratique du commerce et de la navigation*, Tome 2, Paris, Guillaumin et Cie, 1859, p.485.

⁵²⁶ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Fraude chez le brasseur Hutz.

perte estimée pour la commune après examen des livres de comptabilité provient de récentes modifications dans la nature des bières qu'ils fabriquent : « depuis deux ans, les brasseurs lyonnais, pour utiliser les résidus de leur fabrication, font une bière inférieure, parfaitement distinguée par la régie, qui perçoit un droit de 1fr. 25c. au lieu de 3fr.75c. La vente de cette bière, consommée par les ouvriers, n'est possible que si elle est exempte des droits d'octroi. Elle se vend 10 centimes le litre et ces droits sont de 15 centimes ». Cette fabrication d'environ 4 000 hectolitres expliquerait le déficit de 60 000 francs⁵²⁷.

Comme le laisse deviner ce dernier exemple, nous verrons comment les types de bières fabriquées évoluent avec le goût des consommateurs et les possibilités techniques offertes par le progrès scientifique.

Des produits de qualité pour une bière qualifiée

Comme l'a déjà mis en avant notre développement quant aux matières premières composant cette boisson, le succès international acquis par la bière de Lyon qui sera développé dans les pages suivantes est à porter, en grande partie, à la nature du produit. Au milieu du XIX^e siècle, François-Ferdinand Rohart affirme que « les brasseries les plus en renom pour la qualité de leurs produits sont sans contredit celles de Strasbourg et de Lyon, quoique depuis quelques années Strasbourg ait généralement compromis sa réputation par diverses causes que nous examinerons successivement, et surtout par un esprit fâcheux d'imitation. [...] Si la brasserie de Lyon s'est un peu ressentie des changements opérés au nom d'un prétendu progrès, ajoutons toutefois que c'est elle qui a le plus dignement soutenu sa réputation »⁵²⁸. Il confirme les dires d'Alexandre Bixio écrivant l'année précédente « en toute sincérité de conscience qu'après Lyon et Strasbourg, Paris est la ville qui emploie, pour la fabrication de ses bières, les houblons des meilleurs crus, c'est à dire ceux dont l'arôme est le plus fin et le plus délicat, après les houblons d'Allemagne et de Bavière, ce sont les houblons d'Alsace et notamment ceux des provenances d'Haguenau, Bischwiller, Wissembourg, Oberhoffen »⁵²⁹.

⁵²⁷ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Extrait du registre des délibérations du conseil général du Rhône, 20 octobre 1882.

⁵²⁸ Rohart François-Ferdinand, *Traité théorique et pratique de la fabrication de la bière*, *Op. cit.*, p.14.

⁵²⁹ Bixio Alexandre, *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, Deuxième Série, Tome IV, octobre 1846 à décembre 1847, Paris, Librairie Agricole de Dusacq, p.538. L'auteur est dit « docteur en médecine, membre correspondant de l'Institut national des États-Unis, de l'Académie royale d'Agriculture de Stockholm, des

Le même Paul Muller cité plus haut fait pour sa part de la production connue sous le nom de bière de Lyon « une bière très bonne préparée avec le malt d’orge exclusivement et du houblon des plus fins crus d’Allemagne, par la méthode d’infusion et au moyen de la fermentation par le haut »⁵³⁰.

La bière brassée à Lyon au milieu du XIX^e siècle se distingue donc par la qualité des matières premières employées. En 2006, Jean-Louis André déclare ainsi que « tous les ingrédients sont réunis pour faire de Lyon une capitale de la bière : l’eau des nappes souterraines, d’origine alpine, est d’excellente qualité, la Bourgogne et l’Alsace voisines fournissent le houblon, tandis que l’orge vient, par chemin de fer, de Haute-Loire, de Sarthe ou de Champagne, voire d’Afrique du Nord »⁵³¹. Bien que, comme nous l’avons vu, cette excellence de l’eau soit malgré tout à relativiser et puisse même être considérée comme une contrainte, le succès du produit bière de Lyon ne se dément pas pendant une large partie du siècle.

1.2. Un succès national

Portée par ses caractéristiques organoleptiques bien particulières, la bière de Lyon – noire, riche en malt, fortement houblonnée, mousseuse – se distingue des nombreuses autres bières brassées au XIX^e siècle à travers l’hexagone. L’important succès qu’elle rencontre n’est par conséquent pas surprenant et semble même remonter au siècle précédent. Bernadette Angleraud et Catherine Pellissier nous disent en effet que « bien avant la Révolution, la bière se consomme déjà, à Lyon. [...] Elle est alors de fabrication lyonnaise et a la réputation d’être une des meilleures de France »⁵³². Nombreux sont les écrits contemporains à corroborer ce constat et prolonger la renommée du produit.

Sociétés d’Agriculture de Besançon, Chiavari, Dijon, Lyon, Moulins *etc.* » Son rapport avec Lyon peut dans une certaine mesure mener à relativiser les propos tenus quant à la bière produite dans la ville.

⁵³⁰ Muller Paul, *Op. cit.*, pp.309-310.

⁵³¹ André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.31.

⁵³² Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises, etc., Op. cit.*, p.81.

1.2.1. La large réputation d'une bière qui s'exporte

Dès les années 1830, la bière fait partie des productions faisant la réputation de la ville de Lyon comme place d'affaires. Dans la presse locale, un article, reprenant le *Dictionnaire du commerce et des marchandises* de Guillaumin⁵³³, évoque en ces mots le commerce lyonnais :

« Commerce et industrie – Les sources de la richesse lyonnaise sont dans son commerce autant que dans son industrie, qui est immense, et dont les branches sont très variées ; les principales sont l'orfèvrerie, la coutellerie, la préparation des cuirs, le charronnage, la verrerie, cristallerie, la fabrication du plâtre, de la chaux, de la bière, la confection des bateaux à vapeur et autres, le travail des métaux, les produits chimiques, l'orseille, les colles, les vernis, les eaux factices, les liqueurs, la bonneterie, les papiers peints, l'impression sur étoffes de soie et de coton, le blanchiment des toiles. Les industries dont le malaise ou la prospérité influent davantage sur le bien-être de la cité sont la passementerie, la chapellerie, la teinture, la fabrication des tulles, et enfin au-dessus de toutes les autres, la fabrication des *étoffes de soie*. »

Si la brasserie n'apparaît pas parmi les industries qui « influent davantage sur le bien-être de la cité », elle figure malgré tout parmi les – nombreux il est vrai – artisans de la richesse de celle-ci. Nous avons déjà régulièrement évoqué le fait que Lyon est bien souvent la seule ville citée aux côtés des lieux considérés comme les capitales brassicoles dans de nombreux ouvrages abordant la question. C'est encore le cas dans la gravure ci-dessous (voir page suivante) réalisée sous le Second Empire par le dessinateur et futur communal Ulysse Parent glorifiant la bière et publiée dans l'un des premiers périodiques illustrés à bas prix du XIX^e siècle, le *Musée des familles*⁵³⁴ :

⁵³³ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1217, vendredi 26 octobre 1838, p.4.

⁵³⁴ Grollier Pierre, « La bière », *Musée des familles*, Tome Vingt-huitième, Juillet 1860-1861, Paris, Bureaux de l'Administration, p.289.



La presse locale regorge d'allusions analogues. Dans l'article « Lyonnaisiana » publié en 1868 dans *La Revue du Lyonnais*, l'auteur, inconnu, énonce encore que Pétrus Violette, « ne concevait pas qu'un Lyonnais pût quitter sa patrie, terre privilégiée où l'on vivait si bien [...]. Quitter la *Mortadelle* et l'*échina*, le vin de *Sainte-Foy* et la bière de *Koock*, le chocolat de *Casati*, les bons dîners chez *Maire*, rue de la *Limace*, lui paraissait une aberration »⁵³⁵. La bière est donc ici citée parmi les aliments emblématiques de la ville de Lyon, du moins dans l'esprit des habitants de la cité, au même titre que le vin. L'attachement des Lyonnais à « leur » bière se retrouve dans un second article de *La Revue du Lyonnais*, publié en 1886⁵³⁶. Son auteur, Joannès Mollasson, nous apprend qu'au milieu des années 1880, on trouve « à

⁵³⁵ « Lyonnaisiana », *La Revue du Lyonnais*, Série 3, n° 6, 1868, pp.247-258. Pétrus Violette est dit « Lyonnais de la bonne roche ; Lyonnais par son origine, qui était ancienne et bourgeoise, Lyonnais par ses affections, ses goûts et ses habitudes ».

⁵³⁶ Mollasson Joannès, « Nos vieux monuments – Note historique sur la fontaine des Jacobins », *La Revue du Lyonnais*, Série 5, n°1, 1886, pp.208-220.

l'angle de la rue Gasparin, un café, dit de l'Univers, à cause de la réputation universelle de sa bière lyonnaise ». Il affirme ensuite avoir « connu dans [son] premier âge un vieux Lyonnais qui n'avait pu goûter de cette bière déjà disparue, et qu'il décrivait légère, mousseuse, douce comme le lait, chatouillant pourtant les narines. Le brave homme n'en parlait que les larmes aux yeux, sur la description que lui en avait faite son arrière-grand-père ». Ce récit, au lyrisme romancé, reste l'expression d'un attachement particulier à cette bière de Lyon.

Ce lien est également observable dans les différents guides touristiques traitant de la ville, généralement destinés aux voyageurs et visiteurs de toutes natures pourvu qu'elles soient élevées, fleurissant au XIX^e siècle. Il existe ainsi une notice intitulée « Brasseries » dans le *Guide descriptif, monumental et industriel de la ville de Lyon et de ses environs* publié en 1860 par Joseph Chambet. Dans celle-ci, l'auteur, J. Palle, nous dit que « nulle part on ne fait de meilleure bière mousseuse que celle dite de Lyon. Une douzaine de vastes brasseries, parfaitement outillées, en livrent chaque année, tant à la consommation locale qu'à celle des villes du Midi, 100 000 hectolitres environ »⁵³⁷. Si les différents chiffres communiqués sont à considérer avec prudence, le fait que la bière de Lyon soit appréciée en divers lieux de France est avéré. Encore en 1868, dans une chronique locale est évoquée « la bière qui peut soutenir la comparaison avec toutes les bières de l'Europe »⁵³⁸.

En effet, plus que l'appétit local pour ce produit, c'est son succès à l'extérieur des limites de la ville, voire même du département, qui frappe. Dès 1851, Georges Lacambre définit la bière de Lyon comme s'exportant « au loin dans tout le centre de la France »⁵³⁹. Il est sur ce point rejoint par Louis Figuier qui affirme au milieu des années 1870 que « jusqu'à l'année 1850 environ, les cruchons de bière de Lyon étaient expédiés dans tout le midi de la France. On aimait la saveur franche et moelleuse de cette bière, sa mousse abondante et sa belle coloration brune »⁵⁴⁰.

À en croire certains auteurs, le succès de cette bière à l'exportation est même la raison du faible développement de l'industrie brassicole dans les départements limitrophes du Rhône. Ainsi, dès 1835, dans son ouvrage *Statistique du département de la Drôme* Nicolas Delacroix, affirme que « la facilité de tirer en tout temps de la bière de Lyon, où elle est fabriquée en grand, a été longtemps une des causes pour lesquelles cette industrie se traînait

⁵³⁷ Notice « Brasseries » de J. Palle, dans Chambet Charles Joseph, *Guide descriptif, monumental et industriel de la ville de Lyon et de ses environs*, Lyon, H. Storck, 1860, p.237.

⁵³⁸ *Le Refusé*, n°29, dimanche 24 mai 1868, p.1.

⁵³⁹ Lacambre Georges, *Traité complet*, Tome Premier, *Op. cit.*, p.301.

⁵⁴⁰ Figuier Louis, *Les merveilles de l'industrie*, Tome IV, *Op. cit.*, p.406.

péniblement dans ce département »⁵⁴¹. La situation semble être identique dans ce qui est aujourd'hui le département de l'Isère. Dans son œuvre *Voyage à Constantinople par l'Italie, la Sicile et la Grèce*, Boucher de Perthes raconte pour sa part les différentes étapes de son voyage. Une fois passé à Lyon il redescend le Rhône et, pour cause de brouillard, est contraint de s'arrêter à Vienne. Il raconte que les passagers descendirent alors à terre, « les uns pour voir les antiquités, les autres pour boire de la bière de Lyon qui, disaient-ils, était meilleure à Vienne que dans aucune autre partie du monde »⁵⁴².

En 1859, dans le *Dictionnaire universel théorique et pratique du commerce et de la navigation, Volume 2*, se trouve dans l'article dédié à la capitale des Gaules une notice traitant exclusivement de sa bière qui proclame que « les brasseries de l'agglomération lyonnaise non-seulement fournissent à la consommation intérieure, à celle des départements voisins, mais encore expédient dans tout le midi de la France et en Algérie. Les bières destinées à ces dernières expéditions sont fabriquées de manière à se conserver plus longtemps que celles réservées à la consommation intérieure, qui se débitent promptement et sont moins chargées en houblon »⁵⁴³.

La bière de Lyon est donc exportée jusque hors les limites hexagonales. Sur les terres de ce qui est aujourd'hui la Grèce, alors qu'il allait en direction de Modon, l'archéologue, numismate et égyptologue Charles Lenormant raconte pour sa part être passé devant l'installation d'un cantinier français ayant dressé sa tente « au pied d'une fontaine turque », tente sur laquelle il lut ces mots : « Bonne bière de Lyon. Demain on boira ici pour rien »⁵⁴⁴. Dans la première moitié du XIX^e siècle, la réputation de la bière de Lyon accompagne même les troupes françaises en campagne à l'étranger. Sans aller jusqu'à traverser la méditerranée, Karl Baedeker, nous dit qu'à la fin des années 1860, « on trouve de la bière de Mâcon et de Lyon dans la plupart des cafés » de Genève⁵⁴⁵.

⁵⁴¹ Delacroix Nicolas, *Statistique du département de la Drôme*, Valence, Borel, 1835, p.366.

⁵⁴² Boucher de Perthes Jacques, *Voyage à Constantinople par l'Italie, la Sicile et la Grèce, Tome Premier*, Paris, Treuttel et Wurtz, 1855, p.20.

⁵⁴³ *Dictionnaire universel théorique et pratique du commerce et de la navigation, Op. cit.*, p.485.

⁵⁴⁴ Lenormant Charles, « Souvenirs de Morée – Premier fragment », *La Revue de Paris*, Tome Quatorzième, Bruxelles, Demengeot et Goodman, 1830, p.56. La Morée est le nom donné à la région du Péloponnèse en Grèce, à partir du Moyen-âge et ce jusqu'au XIX^e siècle. L'expédition de Morée est elle, le nom donné en France à l'intervention française entre 1828 et 1832 dans le Péloponnèse lors de la guerre d'indépendance grecque. Concernant l'auteur, voir sa fiche dans le *Dictionnaire critique des historiens de l'art mis en ligne* par l'Institut nationale d'histoire de l'art, <http://www.inha.fr/fr/ressources/publications/dictionnaire-critique-des-historiens-de-l-art/lenormant-charles.html>.

⁵⁴⁵ Baedeker Karl, *La Suisse et les parties limitrophes de l'Italie, de la Savoie et du Tyrol*, Coblenz, Karl Baedeker, 1867, p.182.

Tout au long du siècle, et particulièrement au cours de sa première moitié, la bière fabriquée dans la principale ville rhodanienne et ses faubourgs trouve une part importante de ses consommateurs et en dehors de celle-ci. Une enquête du ministère de l'Agriculture et du Commerce de 1839 met en évidence ce rôle particulier.

1.2.2. 1839 : un instantané

En 1840 est publié le quatrième volume de la collection « Statistique de la France », le premier à être consacré à l'agriculture. Dans son « Rapport au Roi » introduisant l'ouvrage, Alexandre Gouin, alors ministre Secrétaire d'État au département de l'Agriculture et du Commerce, évoque « l'étendue et l'importance de la matière, la nouveauté des moyens d'investigation qu'elle a exigés, et la force des obstacles qu'il a fallu surmonter » pour attester du poids de cette réalisation dans le domaine de la statistique française⁵⁴⁶. Il critique le système inductif et les « évaluations arbitraires » ayant jusque là présidé à la réalisation des différentes enquêtes statistiques effectuées, justifiant ainsi la méthode appliquée à ce travail, bien que considérée comme « longue et compliquée »⁵⁴⁷. Cette dernière consiste en un recueillement, « jusque dans les moindres localités, [des] données qui lui sont nécessaires ; et c'est en agroupant les chiffres de toutes les communes que sont formés successivement ceux des cantons, des arrondissements, des départements, des régions, et enfin ceux du royaume entier ». Cette réalisation apparaît donc comme un formidable outil statistique pour évaluer, notamment, les consommations et productions de bière dans le pays.

L'ouvrage que nous avons exploité traite de la France orientale, à savoir le territoire du royaume situé à l'est du méridien de Paris, un second tome existant pour l'autre moitié du pays. Il est lui-même divisé en deux sections, l'une consacrée au « Nord oriental », l'autre au « Midi oriental ». Dans chacune d'elles, la deuxième série est consacrée aux tableaux statistiques de la production agricole, divisée par nature de produits. De manière surprenante, alors que nous en avons mis en exergue son caractère principalement urbain, la bière figure parmi les produits ruraux. En annexe 3 figurent les tableaux de 3.1 à 3.4, chiffres de la production de bière dans les départements du Nord oriental et du Midi oriental, ainsi que le détail de cette production dans certains départements témoins : le Nord, le Bas-Rhin, l'Isère et

⁵⁴⁶ Ministère de l'agriculture et du commerce, *Statistique de la France, Op. cit.*, « Rapport au Roi », p.viii.

⁵⁴⁷ *Ibid.*, p.xv-xvi.

le Rhône. L'étude minutieuse et bien souvent laborieuse de ces données nous permet de dresser un état des lieux de la production de l'industrie brassicole de l'Est de la France en 1839. Après avoir cherché à retranscrire le film de l'évolution de cette fabrication au cours du XIX^e siècle, nous allons maintenant tenter d'en saisir un instantané.

Avant tout chose, et bien que l'ouvrage consulté ne soit consacré qu'à une moitié de l'hexagone seulement, il nous est possible grâce aux travaux d'Alexandre Moreau de Jonnés précédemment mobilisés d'étudier la situation générale de la production de bière en France, Nord et Midi occidental inclus⁵⁴⁸. Le département du Rhône cible de notre étude est localisé dans la région du Midi oriental. Comme évoqué précédemment, la France brassicole, septentrionale, est bien souvent définie en opposition à la France viticole, méridionale : la ville de Lyon et l'ensemble du département seraient donc situés à l'extérieur de cet espace de production de bière. Est-ce réellement le cas en 1839 ? Le tableau ci-dessous nous éclaire sur la véracité de cette affirmation.

Situation générale de la production de bière en France en 1839

Région	Quantité produite (hectolitres)	%	Région	Quantité produite (hectolitres)	%
Nord oriental	3 115 615	80	Nord occidental	527 378	13
Midi oriental	116 942	4	Midi occidental	75 430	3
France orientale	3 282 337	84	France occidentale	602 808	16
TOTAL			3 885 365		100

Le constat est sans appel et confirme le présupposé ci-dessus évoqué : les régions du Nord oriental et du Nord occidental représentent à elles seules 93 % de la production de bière française en 1839, soit 3 642 993 des 3 885 365 hectolitres produits sur l'ensemble du territoire cette année là. Le seul quart du Nord oriental compte même pour 3 115 615 hectolitres, soit 80 % ! Le Midi oriental, et par conséquent le département du Rhône, fait bien pâle figure avec ses 116 942 hectolitres ne représentant que 4 % de l'ensemble.

⁵⁴⁸ Moreau de Jonnés Alexandre, *Statistique de l'agriculture de la France, etc., Op. cit.*, p.230.

Il est néanmoins nécessaire pour proposer une analyse plus fine, et donc plus pertinente scientifiquement, de réduire le spectre de l'étude. D'où un positionnement à l'échelle locale, en l'occurrence départementale, et un travail sur les tableaux suivants nous donnant des statistiques concernant la production de bière dans l'ensemble des départements des deux régions orientales. Est tout d'abord interrogée la position du département du Rhône à l'intérieur de la région « Midi oriental »⁵⁴⁹ : si celle-ci est dans son ensemble en retrait sur le plan national au sujet de la production de bière, il n'est pas pour autant impossible que certains particularismes locaux soient observables.

Production de bière dans la région du Midi oriental
et le département du Rhône en 1839

	Quantité produite (hectolitres)	%	Population	%
Midi oriental	166 942	100	7 372 528	100
Rhône	68 540	41,06	482 024	6,54

En 1839, le département du Rhône fabrique 68 540 des 166 942 hectolitres de bière de la région, soit 41,06 % du total : il est donc le principal centre de production du quart sud-est de la France. Cette prépondérance est d'autant plus renforcée lorsque l'on constate que parallèlement, le département ne représente que 6,54 % de la population de la région. À titre de comparaison, nous remarquons que le second département producteur de bière du Midi oriental est la Loire : or il n'y est fabriqué « que » 15 985 hectolitres cette même année, soit environ 4,3 fois moins, alors que la population n'est que légèrement inférieure (412 497 habitants contre 482 024). Enfin, il est également intéressant de noter que le Rhône et ses départements frontaliers – Isère, Ain, Loire, Saône-et-Loire – comptent pour plus de 61 % de la production totale du midi oriental.

L'importance de la production de l'industrie brassicole rhodanienne à l'échelle d'un espace géographique aux bornes restreintes est donc avérée. Celle-ci s'affirme ainsi clairement comme un îlot où prend sa source le dynamisme brassicole local. Il convient maintenant d'en étudier la valeur « relative » : la comparer à celles des départements du Nord

⁵⁴⁹ Ministère de l'agriculture et du commerce, *Statistique de la France, Op. cit.*, pp.416-420. Sauf mention contraire, les chiffres mobilisés par la suite proviennent de cette même source.

oriental, emblématiques concernant la production de bière comme démontré précédemment, semble être judicieux. Les départements référents choisis sont le Nord et le Bas-Rhin. Les raisons à cette sélection sont multiples : ce sont d'une part des centres de production extrêmement importants, le Nord étant même le premier département français producteur de bière en 1839 avec 1 592 117 hectolitres ; d'autre part tous deux possèdent un important centre de peuplement urbain, respectivement Lille et Strasbourg, permettant ainsi la comparaison avec la ville de Lyon.

Détail concernant la production de bière dans le département du Nord en 1839⁵⁵⁰

Arrondissement	Fabrication (hectolitres)	
	Forte bière	Petite bière
Lille	334 000	56 500
Avesnes	170 000	58 000
Cambray	231 364	115 942
Douai	122 108	27 976
Dunkerque	79 012	19 214
Hazebrouck	85 024	3 153
Valenciennes	210 411	79 413
Sous-totaux	1 231 919	360 198
TOTAUX	1 592 117	

Détail concernant la production bière dans le département du Bas-Rhin en 1839⁵⁵¹

Arrondissement	Fabrication (hectolitres)	
	Forte bière	Petite bière
Strasbourg	150 760	209
Saverne	15 836	-
Weissembourg	8 823	22
Schelestadt	8 143	10
Sous-totaux	183 562	241
TOTAUX	183 803	

⁵⁵⁰ Ministère de l'agriculture et du commerce, *Statistique de la France, Op. cit.*, p.104.

⁵⁵¹ *Ibid.*, p.105.

Deux observations sont à faire de ces études de cas. La première concerne la répartition de la production entre les différents arrondissements. Dans le département du Nord, ceux-ci sont nombreux à fabriquer de la bière en quantité, même si la part la plus importante, près du quart (24,5 %), revient à celui de Lille : ainsi l'arrondissement de Cambrai (comprendre Cambrai) produit 347 306 hectolitres de bières diverses, celui de Douai 150 084 et celui de Valenciennes 289 824. À l'opposé, le cas du Bas-Rhin est à rapprocher de celui du Rhône : à l'instar de l'arrondissement de Lyon comme nous l'avons vu par le passé, l'arrondissement de Strasbourg est celui produisant l'immense majorité de la bière brassée dans le département – 150 969 hectolitres sur un total de 183 803 soit plus de quatre-vingt pour cent (82,14 %). Cette différence peut s'expliquer par le fait que le Nord est alors un département fortement peuplé, 1 026 417 habitants en 1836, dans lequel la ville de Lille ne représente qu'un centre urbain parmi d'autres : ainsi, même si cette dernière compte 72 005 habitants, Douai et Valenciennes en ont chacun 20 000, Dunkerque 24 000 et Cambrai 18 000⁵⁵². La situation est tout autre dans le département du Bas-Rhin, moyennement peuplé avec ses 561 859 habitants, puisque la place occupée par les 57 885 Strasbourgeois est proportionnellement bien plus grande. Les autres centres urbains sont bien moins importants, Saverne regroupant environ 5 000 personnes, Schelestadt (pour Sélestat) moins de 10 000 et Wissembourg (pour Wissembourg) environ 6 000. Ce constat conforte donc l'hypothèse concernant le caractère urbain de l'activité brassicole.

La seconde observation concerne la qualité des bières produites. Nous avons précédemment évoqué la différence entre les bières fortes et les petites bières. Dans le cas du Rhône, l'écrasante majorité des bières produites est forte : ainsi, seuls 340 hectolitres de petite bière y sont brassés, représentant moins de 0,5 % du total. Le constat est identique dans le Bas-Rhin où la production de petite bière est quasiment nulle (241 hectolitres). La situation est tout autre dans le département du Nord où la production de ce type de bière s'élève à 360 198 hectolitres, soit 22,62 % du total.

Questionner une éventuelle relation entre ces deux constats, prépondérance ou non de l'élément démographique urbain et production ou non de petite bière, conduit naturellement à interroger les modes de consommation des dites populations. En l'occurrence, il pourrait en effet être légitime d'émettre l'hypothèse que la petite bière est produite en quantité dans le département du Nord pour satisfaire une importante population urbaine. Même si l'analyse

⁵⁵² Chiffres extraits de la base « Cassini ».

permise par les chiffres en notre possession n'est pas aussi fine que souhaitée, c'est cet aspect « consommation » que notre étude statistique va maintenant interroger.

Lyon et sa région, entre consommation et exportation

Contrairement à l'aspect production, nous ne possédons pas de statistiques récapitulatives pour l'ensemble des régions du territoire en 1839. Difficile dans ces conditions de dresser le moindre tableau comparatif à l'échelle nationale. Nous sommes donc contraints de réduire notre spectre d'analyse dès le début de notre travail : la comparaison et l'interprétation des chiffres du Nord oriental et du Midi oriental, disponibles en annexe 3 rappelons-le (tableaux 3.5 à 3.8) constitueront ici l'essentiel de notre étude.

Le premier constat est sans surprise : comme en ce qui concerne la production, la consommation de bière est beaucoup plus importante dans le Nord oriental, 3 100 491 hectolitres bus en 1839, que dans le Midi oriental, 160 343 hectolitres, soit presque 20 fois plus. En faisant le parallèle avec les constatations précédentes relatives à la fabrication, on remarque que la quantité de bière bue dans le Nord et le Midi est inférieure à celle produite : ces deux régions présentent respectivement un excédent de fabrication de 15 124 et 6 599 hectolitres, attestant de l'existence d'une exportation non négligeable dont les destinations nous restent inconnues. Il aurait été intéressant de nous intéresser plus en profondeur au rapport production/consommation à l'échelle nationale, notamment de manière à définir le rôle joué par l'exportation et l'importation dans la progression de l'activité brassicole observée au cours du XIX^e siècle. Cela n'a pu être possible pour un simple et dommageable manque de temps. Le tableau ci-dessous nous donne néanmoins une idée de la situation pour cette année 1839.

Différence entre la production et la consommation de bière de chaque département français
considéré par notre étude en 1839

	Département	Différence production / consommation (hectolitres)	Conséquence sur l'activité
Région du Nord oriental	Nord	15199	Exporte
	Pas-de-Calais	-113	Importe
	Ardennes	0	-
	Meuse	0	-
	Moselle	0	-
	Bas-Rhin	0	-
	Haut-Rhin	0	-
	Doubs	0	-
	Jura	-566	Importe
	Aisne	0	-
	Marne	-182	Importe
	Meurthe	9144	Exporte
	Seine-et-Marne	0	-
	Aube	-4931	Importe
	Haute-Marne	0	-
	Vosges	0	-
	Yonne	-250	Importe
	Côte-d'Or	3427	Exporte
	Haute-Saône	-6468	Importe
	Cher	-136	Importe
Nièvre	0	-	
Région du Midi oriental	Ain	-6624	Importe
	Isère	-754	Importe
	Hautes-Alpes	-311	Importe
	Basses-Alpes	-740	Importe
	Var	312	Exporte
	Bouches-du-Rhône	-499	Importe
	Gard	-6064	Importe
	Hérault	2380	Exporte
	Aude	0	-
	Pyrénées-Orientales	-364	Importe
	Allier	-1137	Importe
	Saône-et-Loire	-18	Importe
	Rhône	30200	Exporte
	Puy-de-Dôme	769	Exporte

Loire	4523	Exporte
Cantal	858	Exporte
Haute-Loire	-400	Importe
Ardèche	-2560	Importe
Drôme	-8902	Importe
Aveyron	-1016	Importe
Lozère	0	-
Vaucluse	-3054	Importe

Trois modèles sont observables :

- certains départements apparaissent autosuffisants, une majorité, 11 sur 13, étant située dans le Nord oriental. Leur consommation est identique à leur production, ils n'ont pas d'excédent à exporter ou de manque à combler par l'importation. Comme le dit Didier Nourrisson, « dans le Nord, on a pu parler d'une véritable "économie de la bière", tant les structures de la production se confondent avec celles de la distribution : la corporation des brasseurs contrôle étroitement le système cabaretier et assure les livraisons à domicile. Généralement d'ailleurs, un débit de bière jouxte directement la brasserie. [...] Chaque brasseur tient sous sa dépendance un grand nombre de cabarets : il leur livre la bière et choisit les gérants »⁵⁵³. Le constat est également fait par Frédéric Barbier observant à Valenciennes la construction d'une « véritable économie de la bière, économie de la production et de la distribution, mais aussi économique domestique »⁵⁵⁴. Elle revêt une signification sociale via les modes de consommation, dans les cabarets et estaminets : « la bière demande à être bue dans le brouillard et la brouillasse »⁵⁵⁵ ;
- 21 départements, dont 14 dans le Midi oriental, ont besoin d'importer des quantités variables de bière pour satisfaire la consommation locale. Il s'agit sans surprise de départements où l'activité brassicole est considérée, à raison, comme marginale ;
- seulement 9 départements peuvent se permettre d'exporter une partie de leur production.

⁵⁵³ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.44.

⁵⁵⁴ Barbier Frédéric, « La consommation des boissons à Valenciennes au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.77.

⁵⁵⁵ Melville Herman, *Redburn, ou Sa première croisière*, Paris, Gallimard, 1980, p.202.

Parmi ces départements exportateurs, se trouvent le Nord (15 199 hectolitres), la Meurthe (9 144), et surtout le Rhône (30 200), les six autres exportant moins de 5 000 hectolitres chacun. Ainsi, le Rhône est en 1839 le plus gros exportateur de bière français, envoyant plus de deux fois plus de bières hors de ses frontières que le Nord, pourtant plus gros producteur français. Cela peut s'expliquer par le fait que les départements limitrophes du Rhône, ou du moins à proximité, consomment de la bière en quantité sans pour autant avoir les structures nécessaires à la fabrication de masse de ce produit : 19 500 hectolitres pour la Drôme, 14 622 pour la Saône-et-Loire, 11 462 pour la Loire ou encore 12 191 pour l'Isère. Le Rhône joue donc un rôle prépondérant dans l'approvisionnement des départements alentours, et notamment dans celui des départements les plus méridionaux.

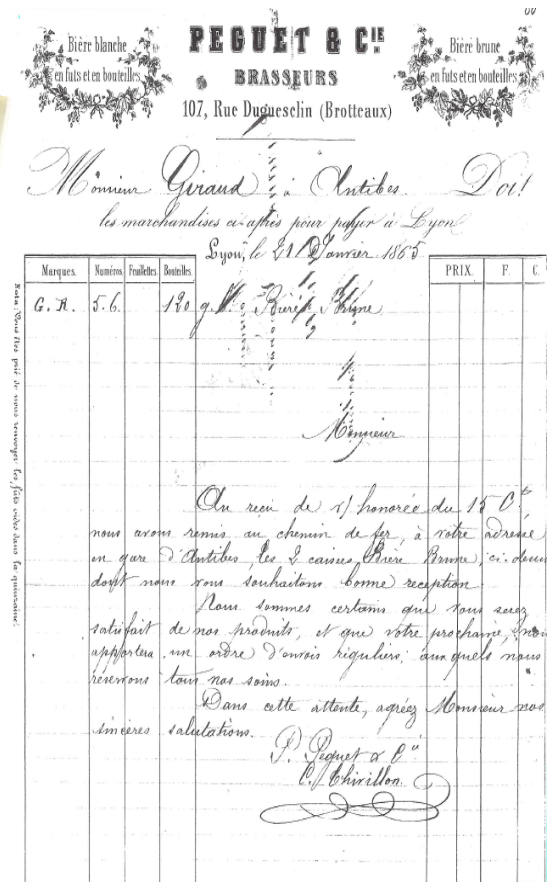
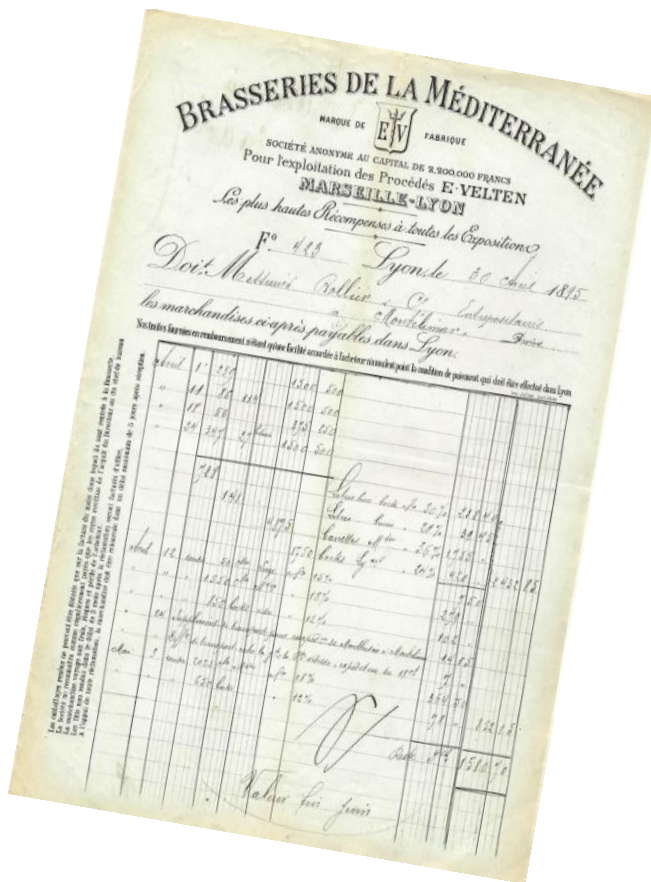
Les quelques rares archives privées retrouvées – factures, bons de commande, lettres de créances (voir quelques exemples page suivante) – confirment l'existence de ces circuits de distribution largement orientés vers les départements limitrophes et la partie méridionale de la France. Ainsi la Drôme (Montélimar, Buis-les-Baronnies), l'Ain (Neuville-les-Dames), les Alpes-Maritimes (Antibes) ou encore la Gironde et la Haute-Loire, sont les partenaires commerciaux privilégiés des brasseurs lyonnais. Étant dépourvus des structures de fabrication adéquates mais devant malgré tout satisfaire une demande toujours plus forte, ceux-ci se tournent vers le centre de production le plus proche, proposant, de plus, des produits de qualité supportant les voyages plus ou moins longs.

Avec le temps et la structuration d'un réel marché de la bière, phénomène sur lequel nous reviendrons en détail, ces réseaux s'étirent. À l'occasion de l'Exposition universelle, internationale et coloniale organisée à Lyon en 1894, il est demandé aux exposants de remplir un questionnaire d'information. Concernant ses principaux débouchés, la brasserie Bélédin et Radisson évoque « les environs de Lyon et le Midi jusqu'à Nice », tandis que la brasserie Rinck cite « la France et ses colonies », et particulièrement le Tonkin, la Martinique et la Guyane⁵⁵⁶.

⁵⁵⁶ AML, 781WP034 – Exposition universelle et coloniale de Lyon (1894). Récompenses, groupe IX, classe 48.

Profitant de sa situation, la ville de Lyon est, au milieu du siècle, un centre brassicole important. En plus d'être le principal centre de production de la moitié méridionale du pays, elle est également le premier exportateur français de bière en 1839. Les décennies suivantes sont pourtant marquées par le recul de la place occupée par le produit bière de Lyon sur la scène nationale, et avec lui, de l'industrie de la bière lyonnaise.

Factures de diverses brasseries lyonnaises du XIXe siècle⁵⁵⁷



⁵⁵⁷ À droite : facture de la brasserie Peguet et Cie, 21 janvier 1865, adressée à Monsieur Giraud, Antibes. Collection privée, ©Michel Rimet ; à gauche : Facture des Brasseries de la Méditerranée (Velten), 30 avril 1895, adressée à Rollier et Cie à Montélimar. Collection privée, ©Michel Rimet. Nous aurions pu citer les brasseries Bélédin et Radisson (1887, 1892, 1895), Corompt (1864), Koch (1875 ou encore Winckler (1899, 1902). Que soient ici une nouvelle fois remerciés les membres du Lyon Cerveoise Club, Michel Rimet en tête, pour nous avoir ouvert les portes de leurs riches collections personnelles.

1.3. Les hommes préfèrent les blondes : de la diversité à la standardisation

1.3.1. Bières allemandes et de l'Est : le succès de la fermentation basse

Pendant la première moitié du XIX^e siècle, la bière fermente généralement à température ambiante, entre quinze et vingt degrés. Après avoir officié, la levure remonte à la surface des cuves où elle est écumée : d'où l'appellation de fermentation haute. En 1877, Louis Figuier parle de levure « superficielle »⁵⁵⁸. C'est la méthode de brassage la plus répandue avant l'invention de la réfrigération. La bière de Lyon, comme la presque totalité des types de bières localement définis et les productions anglaises et belges, répond à ce procédé.

La fermentation dite basse, elle, implique des levures appelées « de fond » par le même Figuier, agissant entre quatre et douze degrés migrant une fois leur tâche effectuée vers les profondeurs du fût. Le contrôle de la température permet ainsi un meilleur suivi de la maturation de la bière et de la gestion du goût. Alors que « la fraîcheur naturelle des caves de la brasserie suffit pour conserver la bière haute, [...] pour conserver les bières basses, il faut absolument éviter toute élévation de température. À cet effet, la bière est tenue renfermée dans des caves dont la température est maintenue artificiellement à la température de +2°C. Il faut, pour assurer le maintien de cette température, remplir la cave de glace, c'est-à-dire la transformer en une véritable glacière, car si la cave s'échauffe, la bière est perdue »⁵⁵⁹. Ce processus, diminuant les risques d'infection et augmentant le temps de conservation aboutit à un produit plus facilement transportable et supportant mieux les variations de température. Cette fabrication nécessite néanmoins des installations particulières (caves très froides et glacières en été, machines frigorifiques) et, pendant longtemps, des opérations supplémentaires (ajout de glace contenue dans des compartiments étanches dans le moût pendant la fermentation, par exemple).

Si l'usage de la fermentation basse est attesté en Bavière dès le début du XV^e siècle⁵⁶⁰, sa pénétration en France n'intervient qu'au XIX^e siècle. La Brasserie lorraine de Tantonville,

⁵⁵⁸ Figuier Louis, *Les merveilles de l'industrie, Tome IV, Op. cit.*, p.355.

⁵⁵⁹ *Ibid.*, p.358.

⁵⁶⁰ Cette technique serait mentionnée pour la première fois dans les minutes du conseil de la ville de Munich en 1420. Voir Jackson Michael, *Les bières*, Bruxelles, Oyez, 1978, p.10. Bertrand Hell, lui, localise la première

adoptant ce procédé dans les années 1850, serait ainsi la première à le faire dans le pays⁵⁶¹. Il faut néanmoins attendre l'Exposition universelle de Paris de 1867 pour faire largement connaître les bières allemandes et autrichiennes ainsi fabriquées aux Français. Le rapport du jury du groupe VII, classe 73, section III consacré à cette boisson nous apprend que sur les quarante fabricants qui ont envoyé des produits de leur industrie au concours international figurent des exposants de la Grande-Bretagne, de la Bavière, de la Hollande, de la Belgique, de la Saxe ou encore de la Prusse. On y lit également que la bière de Munich « a été fort appréciée à l'Exposition »⁵⁶².

Au cours de l'une de ses visites guidées et commentées de la foire, Héber Marini emmène le lecteur « dans la grande brasserie [Dreher], vaste établissement installé conformément aux habitudes autrichiennes, et dans lequel il se fait une consommation de choucroute, de charcuterie, et de bière, dont nous n'avions pas une idée en France avant l'Exposition ». Il poursuit en évoquant « quatre tonneaux de bière [...] constamment en perce pour le service des consommateurs » ainsi qu'une « foule compacte de visiteurs allemands, mêlés de quelques étrangers, se [pressant] autour des tables pour consommer des mets bien préparés et proprement servis, assaisonnés de bière excellente »⁵⁶³.

De l'aveu de tous les observateurs, c'est « à partir de ce moment [que] les bières de Munich et de Vienne [éclipsent] les produits nationaux. Aussi les limonadiers français font-ils aujourd'hui [en 1877] venir des quantités considérables de bières de Strasbourg, de Munich, de Francfort, de Vienne, de Pilsen *etc.* Les droits d'entrée sur ces bières étrangères ont été abaissés »⁵⁶⁴. Cette modification des goûts des consommateurs, rapidement comprise et encouragée par les débitants, se retrouve dans la manière que ceux-ci ont d'appâter le chaland.

La ville de Lyon ne déroge pas à la règle. En septembre 1869, un nommé Alexandre Pupat annonce par exemple dans la presse locale l'ouverture de la brasserie de la Taverne Allemande, rue Impératrice 87 et rue Confort 8⁵⁶⁵. Il se dit explicitement spécialisé dans les bières d'Allemagne, les choucroutes et les jambons. Comme raconté avec aigreur dans l'ouvrage de Robert Charlie en 1887, la guerre de 1870-1871 et ses conséquences donnent

mention de cette technique vers 1400-1420 dans un couvent bavarois de la même ville de Munich : lire Hell Bertrand, « La bière en Alsace : étude ethnologique, *etc.* », *Op. cit.*, p.21.

⁵⁶¹ Colin Jean-Claude, *La bière en Lorraine, Op. cit.*, p.26.

⁵⁶² Chevalier Michel (dir.), *Exposition universelle de 1867 à Paris, Rapports du jury international, Tome onzième, Groupe VII, classes 67 à 73*, Paris, Paul Dupont, 1868, p.393.

⁵⁶³ Marini Héber, *Trente visites à l'Exposition universelle de 1867*, Paris, A. Lacroix, Verboeckhoven et Cie, 1868, pp.350-351.

⁵⁶⁴ Figuier Louis, *Les merveilles de l'industrie, Tome IV, Op. cit.*, p.390.

⁵⁶⁵ *La Mascarade, journal politique*, n°33, dimanche 19 septembre 1869, p.4.

lieu à « une consommation inattendue de bière bientôt suivie d'un mouvement d'invasion considérable de la part des brasseurs allemands. On ne [demande] plus dans les cafés que de la bière de Salvator, de la bière de Pschorr, de la bière de Pilsen [et] les anciens cafés [voient] leur clientèle les abandonner et courir aux brasseries d'apparence germanique, affichant les bières de Munich, de Francfort, des Deux-Ponts et autres lieux de production teutonne »⁵⁶⁶.

Ces nouvelles faveurs accordées aux bières dites de fermentation basse affectent et modifient la fabrication hexagonale. Au milieu des années 1870, « beaucoup de brasseries ont réformé l'ancien procédé français, ont adopté le système allemand, et ne font plus que des bières basses »⁵⁶⁷. Certains établissements se mettent à fabriquer exactement la même bière que celle importée d'Allemagne ou d'Autriche, dont la qualité serait même supérieure puisque non altérée par un trajet plus ou moins long. Selon Paul Petit en 1896, « les bières de fermentation basse sont plus claires après le séjour en cave de garde : le traitement de clarification n'est donc pas forcément nécessaire. De la même manière, la faible température des caves permet déjà à la bière d'accumuler une certaine quantité d'acide carbonique »⁵⁶⁸.

Bière plus limpide et plus mousseuse s'attirant les suffrages des consommateurs, suppression de certaines étapes de la fabrication liée à la nature même du produit... nombreux sont les brasseurs à ne pas réfléchir à deux fois à l'opportunité qui s'offre à eux.

Alors que le succès des fabriques locales repose dans la première moitié du XIX^e siècle sur la production d'un produit particulier aux caractéristiques organoleptiques singulières, la bière de Lyon, l'arrivée de brasseurs aux pratiques différentes (Jean Georges Hoffherr annonce dès son arrivée en 1836 vouloir produire de la bière « à la manière de Strasbourg »⁵⁶⁹), l'évolution du goût des consommateurs puis le développement et l'adoption par certains de nouvelles techniques, poussent les brasseurs de la région à ajuster leurs pratiques et stratégies commerciales. On imagine aisément leur dilemme, tiraillés entre d'une part l'envie de continuer à produire une bière rencontrant jusque là un succès certain – au risque de manquer le train de la modernité et de perdre des parts de marché – et d'autre part la

⁵⁶⁶ Charlie Robert, *Le poison allemand*, Paris, Albert Savine, 1887, pp.xi-xii. Avant-propos d'Edmond Lepelletier. À noter que cet ouvrage est en réalité la réunion de cinquante articles publiés par Robert Charlie dans le journal *Le Mot d'Ordre* au cours d'une campagne de dénigrement de la bière allemande entamée en août 1886 dont nous reparlerons.

⁵⁶⁷ Figuiet Louis, *Les merveilles de l'industrie, Tome IV, Op. cit.*, p.390.

⁵⁶⁸ Petit Paul, *La bière et l'industrie de la brasserie, Op. cit.*, p.344.

⁵⁶⁹ ADR, 6Up1/2997, acte de création de la société Lipps et Hoffherr, janvier 1837.

nécessité de sacrifier à cette modernité en effectuant les investissements nécessaires pour changer de dimension, choix coûteux en matériels comme en infrastructures. La réponse de chacun diffère selon les aspirations, capacités ou opportunités : alors que certains prennent le parti de continuer leur activité sans lui apporter de changement notable, d'autres, généralement ceux disposant des moyens les plus importants, s'adaptent à ces nouvelles exigences et, par des pratiques innovantes, s'insèrent dans de nouvelles trajectoires techno-industrielles.

Dès 1865, Louis Ernest Rapp annonce aux services de l'octroi de Lyon son intention « de fabriquer de la bière de conserve pour faire concurrence aux bières étrangères dont la consommation s'accroît de plus en plus à Lyon, au détriment de la fabrication locale »⁵⁷⁰. Il demande pour ce faire l'autorisation d'occuper « des caves d'une grande fraîcheur » à l'extérieur de la ville. Alors qu'il exerce la même activité depuis plus d'une vingtaine d'années, ce brasseur alsacien est repéré à Lyon dès 1841 comme garçon brasseur⁵⁷¹, sa décision de commercer à produire des bières d'une qualité différente témoigne ici d'une volonté d'adaptation à de nouvelles logiques dictées par le marché et les désirs des amateurs.

Ce même choix est progressivement fait par la presque intégralité des brasseurs rhodaniens. Dans un article publié le 20 avril 1867 dans le *Journal du Diable*⁵⁷², l'auteur, se mettant dans la peau de Lucifer, liste avec malice les cadeaux qu'il aurait pu faire à l'occasion des fêtes de Pâques. Il évoque notamment « la bière de Strasbourg, fabriquée à Perrache, à Vaise ou à la Guillotière (purgatif doux) » qu'il aurait offert aux brasseries. De multiples établissements de Lyon ont donc d'ores-et-déjà adopté ces méthodes de production. Les outils de formation alors en construction témoignent d'ailleurs de cette évolution : en 1869, parmi les enseignements dispensés par l'École de brasserie en activité dans la ville, dont nous aurons l'occasion de reparler, figure notamment l'apprentissage de ces deux types de fermentation, haute et basse⁵⁷³.

Au milieu des années 1890, si la société des Anciennes Brasseries Rinck se targue de produire en fermentation basse des « bières en fûts genre Pilsen et Munich, de la bière tonique

⁵⁷⁰ AML, 1411 WP 052 – Octroi de Lyon.

⁵⁷¹ Il apparaît cette année-là dans le recensement de la brasserie de Jean Antoine Gontard située sur la Presqu'île Perrache, quai d'Occident 5. Voir ADR, 6MP40, Lyon, 1841, quai d'Occident, p.2/3.

⁵⁷² *Journal du Diable*, n°17, samedi 20 avril 1867, p.2.

⁵⁷³ Bibliothèque Municipale de Lyon (BML), Fond Ancien, « L'Écho de la Brasserie – Journal de l'École Professionnelle, n°21, 15 juin 1869 », ANCIEN MADPER 5474.

ferrugineuse en bouteilles [et] des bières pasteurisées en bouteilles pour l'exportation »⁵⁷⁴, c'est bien pour répondre à ces contraintes économiques et techniques régissant le secteur brassicole. L'ampleur de l'usine que l'on aperçoit sur l'en-tête de facture ci-dessous témoigne à elle-seule – même s'il est évident qu'il est indispensable de considérer ces représentations pour ce qu'elles sont, à savoir des outils commerciaux magnifiant l'image de la société – du basculement opéré par l'entreprise.

En-tête d'une facture de la Société Lyonnaise des Anciennes Brasseries Rinck, 12 février 1900, adressée à Monsieur Pignet, Buis-les-Baronnies⁵⁷⁵



Le développement des connaissances scientifiques relatives à la saccharification et aux comportements des différents types de levure permet donc de distinguer clairement deux fermentations différentes. La fermentation basse, synonyme de progrès, remplace peu à peu la fermentation haute dans l'immense majorité des brasseries françaises. Aboutissant à la production d'une bière plus claire et plus stable répondant aux attentes des consommateurs, facilement conditionnable en bouteilles et transportable, ce procédé ne tarde pas à remporter les suffrages de l'ensemble des brasseurs de l'hexagone. L'élargissement des circuits de distribution et la pénétration de nouveaux produits mettent par conséquent à mal les « monopoles » régionaux existant jusqu'alors.

⁵⁷⁴ AML, 781 WP 034 : Exposition universelle et coloniale de Lyon (1894), Récompenses, Groupe IX, Classe 48. Voir le développement sur la dimension hygiénique du produit bière pour plus d'informations à propos de cette bière tonique et ferrugineuse.

⁵⁷⁵ Collection privée, ©Michel Rimet.

Dès les années 1860, s'observe pourtant simultanément une nette progression dans l'opinion publique de pensées hostiles au voisin germanique, se cristallisant sur des symboles, avérés ou supposés, de sa colonisation du pays. En 1867, un lecteur du journal *La Marionnette* signant « Un Germanophobe » adresse à celui-ci un courrier virulent, publié le 20 octobre sous le titre « L'invasion allemande »⁵⁷⁶ :

« En vérité, je vous le dis, l'Allemagne nous envahit de toutes parts. [...] Ils nous avaient bien saturés de leur choucroute, de leurs brasseries avec leurs filles, de leurs bocks-bier, de leurs moos, de leur bière de Munich, de Bavière et autres lieux ; - aujourd'hui les filles de brasserie viennent de Villeurbanne, la bière de Munich se fabrique à Châlons ou à Strasbourg, et nous avons supporté courageusement cette inondation du Dieu Cambrinus ; mais que les blonds enfants de la blonde Germanie viennent encombrer les comptoirs de nos épiciers, marchands de soie, commissionnaires, drapiers, banquiers surtout [...], voilà le danger ! »

Plus que contre le développement de mœurs et d'habitudes germaniques, déjà effectives, l'auteur s'insurge contre l'immigration allemande et le fait que celle-ci prive les Français de certains emplois. « La France est hospitalière, c'est vrai, mais c'est un abus que de nourrir, d'abreuver, d'héberger, d'amuser ces milliers d'Allemands auxquels on confie ses livres et sa caisse, uniquement parce qu'ils sont Allemands, et doivent posséder conséquemment toutes les qualités ». La bière devient ainsi l'objet d'une lutte identitaire opposant la France à son voisin teuton.

1.3.2. Les travaux de Pasteur et la « bière de la revanche »

Dans son *Buveur du XIX^e siècle*, Didier Nourrisson note le « préjugé nationaliste » et remarque que « tout ce qui vient d'outre-rhin apparaît [alors] suspect, voire dangereux »⁵⁷⁷. Cette affirmation est d'autant plus vraie concernant la bière, pour beaucoup typiquement et exclusivement allemande. La dimension identitaire devient d'autant plus importante

⁵⁷⁶ *La Marionnette, journal satirique*, n°22, dimanche 20 octobre 1867. À noter que la rédaction se désolidarise de cet écrit et dit ne pas approuver ni « l'exagération ni la vivacité [du] style, - qui pourraient bien [...] amener la guerre avec la Prusse ».

⁵⁷⁷ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.39.

qu'agonise le Second Empire. Déclarée le 19 juillet 1870, la guerre franco-prussienne tourne rapidement à l'avantage du roi de Prusse, le futur Guillaume I^{er}. Après de multiples défaites aussi rapides que cuisantes, Louis-Napoléon Bonaparte doit déposer les armes le 2 septembre 1870 à Sedan. Le 4 septembre, l'Empire n'est plus et la Troisième République est proclamée. Les quelques tentatives du gouvernement de la Défense nationale n'y font rien : le 28 janvier 1871 la capitulation est signée. Le traité de Francfort du 10 mai suivant arrête la cession par la France de la plus grande partie des cinq départements de l'Alsace et de la Lorraine.

Dès la capitulation, la bière est pointée du doigt comme l'une des manifestations germaniques contre lesquelles doit s'élever le sentiment patriotique de chacun. Les nombreux journaux alors publiés partout à travers le pays se font les vindicatifs relais de cette campagne nationale. Le 4 septembre 1870, une violente diatribe est publiée dans *La Mascarade* contre les Allemands, « Bavaois ridicules, brasseurs de bière qui nous ont inondés de leur relavaille⁵⁷⁸ malsaine »⁵⁷⁹. Les appels patriotiques analogues fleurissent dans la presse et se répètent des années durant. Certaines prises de position ont plus de résonance et d'impact que d'autres ; c'est le cas de celle de Louis Pasteur.

En 1854, le jeune Louis Pasteur (1822-1895), il n'a alors que 32 ans, agrégé de physique, est nommé doyen de la faculté des sciences de Lille nouvellement créée. Un industriel de la ville, Émile Bigo, évoque avec lui les difficultés rencontrées pour la production d'alcool de betteraves⁵⁸⁰. Interpellé, Pasteur décide de se pencher sur la question : là est l'origine de ses nombreux et décisifs travaux sur les fermentations de diverses natures. Son *Mémoire sur la fermentation appelée lactique*⁵⁸¹ est ainsi considéré par beaucoup comme l'acte fondateur de la microbiologie moderne.

Au début des années 1870, déjà distingué pour ses recherches sur le vin commandées par Napoléon III – il est considéré par certains comme le sauveur de la viticulture nationale et mondiale et reçoit en 1867 un grand prix du jury de l'Exposition universelle pour ses découvertes – Louis Pasteur poursuit ses investigations en matière de fermentation⁵⁸². À peine

⁵⁷⁸ Relavaille, eaux grasses de la vaisselle en parler lyonnais. Voir <http://parlerlyon.free.fr/html/relavaille.htm>.

⁵⁷⁹ *La Mascarade, journal politique*, n°83, dimanche 4 septembre 1870, p.1.

⁵⁸⁰ http://www.academie-sciences.fr/archivage_site/fondations/lp_bio.htm. De cette riche biographie aux multiples renvois vers ses travaux et les comptes-rendus des séances de l'Académie des sciences les concernant provient, sauf mention contraire, l'essentiel des informations mobilisées quant à la vie de Louis Pasteur.

⁵⁸¹ Mémoire communiqué en août 1857 à la Société des Sciences de Lille. Pasteur Louis, « Mémoire sur la fermentation appelée lactique », *Annales de chimie et de physique*, Troisième Série, Tome LII, Paris, Victor Masson, 1858, pp.404-418.

⁵⁸² Voir le chapitre consacré à la science brassicole pour de plus amples informations quant aux travaux sur la fermentation.

remis d'une crise d'hémiplégie l'ayant laissé à moitié paralysé en 1868, « c'est en s'arrêtant quarante-huit heures à Strasbourg, qui lui rappelait sa vie de travail et de recherches à la Faculté de cette ville, depuis la fin de décembre 1848 jusqu'en 1854, – quand tout était déjà rivalité entre la France et l'Allemagne, mais rivalité de forces intellectuelles et morales, – que Pasteur apprit les menaces de guerre »⁵⁸³.

Inapte à servir dans l'armée, c'est par la science qu'il s'impliquera dans le conflit. Son ardent désir de relever la France sous-tend ainsi l'ensemble de ses recherches futures : le 17 septembre 1870, il écrit à son élève Jules Raulin : « Je voudrais que la France résistât jusqu'à son dernier homme, jusqu'à son dernier rempart ! Je voudrais la guerre prolongée jusqu'au cœur de l'hiver afin que les éléments venant à notre aide tous ces vandales périssent de froid, de misère et de maladies. Chacun de mes travaux jusqu'à mon dernier jour portera pour épigraphe : Haine à la Prusse. Vengeance, vengeance... »⁵⁸⁴. Marqué par la défaite, il renvoie en Allemagne les médailles, diplômes et parchemins honorifiques reçus des universités d'outre-Rhin. Dans une lettre de mars 1871 envoyée de Lyon, il écrit encore à son ami et collègue Émile Duclaux : « J'ai la tête pleine de plus beaux projets de travaux. La guerre a mis mon cerveau en jachère. Je suis prêt pour de nouvelles productions. Hélas je me fais peut-être illusion ! Dans tous les cas j'essaierai. [...] Pauvre France ! Chère Patrie, que ne puis-je contribuer à te relever de tes désastres ! »⁵⁸⁵

En 1871, il répond à l'invitation de ce même Duclaux, professeur de chimie à la faculté de Clermont-Ferrand, et va s'installer chez lui, à Royat : il ne peut en effet retourner ni à Arbois, ville où on eut lieu ses précédentes découvertes occupée par l'ennemi prussien, ni à Paris, alors livrée à la Commune. Alors que ses ambitions initiales concernent la sériciculture, c'est finalement par la bière que sera matérialisé son désir de revanche : « puisque l'Allemagne avait une supériorité incontestable dans la fabrication de la bière, n'était-ce pas une bonne et utile besogne que d'essayer d'affranchir la France du tribut qui lui était imposé sur ce point ? Pasteur voulait marquer d'un progrès durable cette industrie de la bière, en étudiant scientifiquement tout le mécanisme de la fabrication. Idées et sentiments allaient constituer un nouveau chapitre dans l'histoire du savant et de l'homme »⁵⁸⁶.

⁵⁸³ Vallery-Radot René, *La vie de Pasteur*, Paris, Hachette et Cie, 1900, p.251. René Vallery-Radot (1853-1933), écrivain, ami de Jean-Baptiste Pasteur, fils de Louis, et gendre de ce dernier (il épouse sa fille Marie-Louise). Sa position vis-à-vis du savant pousse évidemment à considérer ses propos avec un œil des plus critiques. Voir sa courte notice biographique sur le site de l'Institut Pasteur : <https://www.pasteur.fr/infosci/archives/vlr0.html>.

⁵⁸⁴ Lettre citée dans Vallery-Radot René, *Op. cit.*, p.261.

⁵⁸⁵ *Ibid.*, p.282.

⁵⁸⁶ *Ibid.*, p.298.

L'ayant d'abord visité par curiosité, il collabore avec la brasserie Kuhn de Chamalières, dont le propriétaire Jacques Émile Kuhn est devenu son ami. Il est notamment frappé par la méconnaissance de celui-ci : « tout habile que fût le brasseur de Chamalières, M. Kuhn, il n'en savait guère plus dans ce temps-là que ses collègues en brasserie. Recettes traditionnelles, changement de levain quand survenait quelque surprise de mauvaise fabrication [...], hors de là tout était obscur »⁵⁸⁷. Il entend donc mener, « contre le danger perpétuel de l'altérabilité de la bière, des expériences qui donneraient à cette industrie des notions vraiment solides parce qu'elles s'appuieraient sur des principes scientifiques ».

Dès mai 1871, Louis Pasteur effectue ses premières expériences et identifie des micro-organismes pathogènes comme responsables de l'altération des bières. D'où l'objectif de produire une levure pure, non malade et exempte de tout germe. Le 13 juin 1871, il écrit à son assistant Raulin qu'il « serait surtout très désirable s'il [le futur procédé de fabrication de la bière] avait pour résultat de nuire à ces gredins d'Allemands dont la supériorité comme brasseurs est bien acquise en ce moment »⁵⁸⁸. Les recherches avancent vite : quelques jours plus tard, au même Raulin lui ayant annoncé la naissance de son fils, Pasteur répond le 22 juin : « Nous allons nous mettre à table et tous, les Pasteur et les Duclaux, nous chargeons de vous dire que nous allons boire à la santé de votre fils et de votre femme. Louise ajoute : *et avec la bière de la Revanche*, c'est le nom que nous donnons au nouveau produit »⁵⁸⁹. L'expression, qui fera le bonheur des journalistes de tous poils et sera reprise comme slogan commercial par de nombreuses brasseries, est née.

Son objectif de production d'une levure pure est rapidement en bonne voie. Le 16 juillet, il écrit encore à son maître Jean-Baptiste Dumas : « Quant à l'emploi [du] ferment pour la préparation de la bière blanche, il exige une température comprise entre 0 et 10° au plus, résultat que presque toutes les brasseries obtiennent par l'usage de glacières. Mon procédé supprime cette exigence de la fermentation à basse température, de l'emploi de la glace par conséquent, mais la difficulté que j'ai surmontée et dont je veux vous parler consiste en ceci : j'ai maintenant le moyen de préparer *ab ovo*, quand je veux, le ferment de la bière blanche (blonde). Une fois obtenu, même en très petite quantité, rien de plus simple, vous le

⁵⁸⁷ *Ibid.*, pp.299-301.

⁵⁸⁸ Vallery-Radot Pasteur, *Correspondance de Pasteur (1840-1895). Tome II – La seconde étape : fermentations, générations spontanées, maladies des vins, des vers à soie, de la bière (1857-1877)*, Paris, Flammarion, 1951, p.536. Joseph Louis Pasteur Vallery-Radot (1886-1970), fils de René évoqué ci-dessus. Voir également sa notice sur le site de l'Institut : <https://www.pasteur.fr/infosci/archives/pvr0.html>.

⁵⁸⁹ Vallery-Radot Pasteur, *Op. cit.*, p.537.

savez, que sa multiplication, puisqu'elle est le fait même de la fabrication. [...] J'ai maintenant à 18° centigrades d'excellentes fermentations avec le ferment bas, celui des brasseries ou le mien propre, qui me paraît supérieur au premier »⁵⁹⁰.

À l'instar du vin, pour la protéger, Louis Pasteur soumet sa bière à une température de 50 à 55°. Ce procédé nécessitant matériel et, surtout, modification du processus de production sensiblement identique depuis des siècles, il faut l'adapter à la nouvelle dimension industrielle de l'activité brassicole. Les brasseries françaises restant à son goût encore trop peu importantes⁵⁹¹ – rappelons que son objectif est de détrôner les immenses établissements allemands – le savant se tourne outre-manche et s'embarque pour l'Angleterre en septembre 1871. Dès son arrivée le gigantisme anglais le frappe. Le 8, il écrit à Dumas : « Aujourd'hui, je suis bien et j'ai pu commencer mes visites des brasseries de Londres dont l'étendue est vraiment effrayante. Les procédés de fabrication exigeront de ma part quelques nouvelles études afin de savoir dans quelle mesure exacte je puis leur appliquer mes idées »⁵⁹².

De retour en France et à Paris, il poursuit ses recherches, faisant acheter dans les cafés de la capitale des échantillons en provenance de diverses brasseries (Nancy, Strasbourg, Vienne ou Burton) qu'il analyse et critique. Nouvelle preuve d'un changement des pratiques, notons que lorsqu'il est question de bière brune ou noire, ce n'est pas Lyon mais l'anglaise Burton qui est évoquée. Désireux de mettre en pratique ses découvertes et de faire de la science un outil industriel, Pasteur se déplace également dans plusieurs établissements de l'hexagone : chez les frères Tourtel à Tantonville (près de Nancy), chez Velten à Marseille (qui ouvrira bientôt une immense fabrique dans la périphérie lyonnaise) ou encore chez Tassigny à Reims. Ces industriels seront d'ailleurs remerciés pour leur aide dans la publication de 1876 (voir plus bas) : il juge ainsi nécessaire de rendre « un hommage public à M. Kuhn [...] ainsi qu'à M. Velten, de Marseille, et à MM. de Tassigny, de Reims, qui ont mis leurs usines et leurs produits à ma disposition avec le plus louable empressement »⁵⁹³. Les capitaines d'industrie s'associent au savant pour développer l'outil de la revanche.

Bien qu'il multiplie les collaborations, ses relations avec la profession, parfois suspicieuse – pour ne pas dire hostile – à toute forme de progrès, sont de temps à autre

⁵⁹⁰ *Ibid.*, p.541.

⁵⁹¹ René Vallery-Radot nous dit que « la brasserie de Chamalières, encombrée de petits fûts de vingt-cinq litres, ne suffisait plus à Pasteur qui voulait voir une de ces grandes brasseries anglaises d'où sortent chaque année plus de cent mille hectolitres de bière ». Vallery-Radot René, *Op. cit.*, p.302.

⁵⁹² Vallery-Radot Pasteur, *Op. cit.*, p.547.

⁵⁹³ Pasteur Louis, *Œuvres de Pasteur*, réunies par Pasteur Vallery-Radot, Tome V « Études sur la bière », Paris, Masson et Cie, 1928, pp.5-6.

déliçates. Le 2 janvier 1874, il prend ainsi sa plume pour répondre au brasseur parisien Schmidt ayant critiqué ses travaux dans une lettre publiée en décembre précédent dans le *Journal des Brasseurs*⁵⁹⁴ : « n'ayant eu avec vous que des relations de mutuelle bienveillance pour l'achat de malt et de houblon nécessaires à mes études et pour l'application de mon procédé quand il était encore incomplet, j'ai le droit de me montrer mécontent de cette manière d'agir ». L'affaire est néanmoins vite résolue : trois jours plus tard, il écrit au directeur dudit journal, Monsieur Puvrez-Bourgeois afin de lui signifier la fin de la polémique⁵⁹⁵ : Schmidt, qui s'est excusé, est même invité « à venir déguster chez [lui] des bières à fermentation basse, faites en grand, dans une brasserie, sur le même moût, et qui ont fermenté, les unes par les procédés actuels à 6°, et les autres par le procédé [qu'il a] imaginé, à 14 et 17°, avec poêle constamment allumé ».

Ses travaux seront finalement consignés dans l'ouvrage paru en 1876, *Études sur la bière, ses maladies, causes qui les provoquent et procédé pour la rendre inaltérable*, et inspireront des générations de brasseurs en France et à travers l'Europe. Et ainsi satisfaite son ambition de permettre à la France de « marquer d'un progrès durable une industrie dans laquelle l'Allemagne [lui] est supérieure »⁵⁹⁶. Dès 1878, le danois Jacob Christian Jacobsen, éclairé par les travaux de Pasteur et désireux d'ajouter à son établissement un laboratoire, écrit au savant français : « je vous serais très obligé si vous vouliez me permettre de faire exécuter par un des grands artistes qui honorent la France, M. Paul Dubois, votre buste en marbre pour l'ériger dans le laboratoire de Carlsberg, en commémoration des services rendus à la chimie, à la physiologie et à la brasserie par vos travaux sur la fermentation, base de tous les progrès futur de l'art du brasseur »⁵⁹⁷. Dans sa réponse écrite le 10 novembre 1878 de son fief d'Arbois, Pasteur félicite le brasseur danois d'avoir consacré 1 500 francs à l'établissement de son laboratoire, « un des plus nobles exemples de reconnaissance envers la science, source féconde des progrès durables », et se dit touché de la proposition qui « restera dans la mémoire de [sa] famille comme un des plus glorieux hommages rendus à [ses] efforts »⁵⁹⁸.

⁵⁹⁴ Vallery-Radot Pasteur, *Op. cit.*, p.575.

⁵⁹⁵ *Ibid.*, p.576.

⁵⁹⁶ Préface de Pasteur Louis, *Ibid.*, p.5.

⁵⁹⁷ Vallery-Radot René, *Op. cit.*, p.572.

⁵⁹⁸ Courrier de Louis Pasteur à Jacob Christian Jacobsen, 11 novembre 1878, disponible sur l'incroyable fond numérisé accessible librement et mis en ligne depuis 2009 par le groupe Carlsberg. Voir http://www.carlsberggroup.com/Company/heritage/archive/Pages/TheCarlsbergArchives.aspx#.VdXE_ZcyMb4.

Ses travaux trouveront un même accueil favorable en France : les brasseurs français, réunis en congrès en 1885, lui rendent à cette occasion un solennel hommage⁵⁹⁹.

À cette même époque, portée par Jules Grévy et son gouvernement élu en 1879, la volonté républicaine d'enraciner le nouveau régime s'attache à convertir la jeunesse, développer l'instruction (les lois Ferry instaurant l'école gratuite, laïque et obligatoire en 1881-1882 en étant les plus visibles concrétisations) et mettre en place un certain nombre de symboles censés garantir l'unité nationale. La devise « Liberté, Égalité, Fraternité » fait son retour sur les frontons des édifices publics, *La Marseillaise* est choisie pour hymne national et le 14 juillet devient jour de la fête nationale de la République. Alors que la crise boulangiste et la popularité du « Général Revanche » mettent en lumière les persistantes tensions avec le voisin allemand, la bière, elle, s'affirme de plus en plus comme enjeu diplomatique.

« La lutte à entreprendre »⁶⁰⁰



C'est dans ce contexte explosif et dans le sillage de l'impulsion pasteurienne que s'engouffrent les politiques, polémistes et journalistes de tous bords défendant la mère patrie

⁵⁹⁹ Darmon Pierre, *L'homme et les microbes, XVII^e – XX^e siècle*, Paris Fayard, 1998, 592p.

⁶⁰⁰ « La lutte à entreprendre », croquis du caricaturiste Eugène Cottin, dans *Le bon bock. Écho des brasseries françaises*, samedi 21 février 1885, n°1, p.3.

contre l'envahisseur houblonné. En septembre 1886, c'est le journal *Le Rhône* qui pointe les bières allemandes du doigt et encourage la campagne, dite patriotique, menée par une certaine partie de la presse française contre cette boisson⁶⁰¹. Accusant la bière allemande d'être systématiquement falsifiée, il fait de cette prohibition « une double question d'hygiène publique et de patriotisme. [...] Il s'agit, premièrement, de ne plus se laisser empoisonner par les Allemands. Il s'agit, en second lieu, de protéger une industrie nationale contre une industrie étrangère, bien plus qu'étrangère, allemande. Il est navrant, en effet, de voir les brasseries françaises, qui ne livrent que des produits excellents, végéter pour le plus grand bénéfice des brasseries allemandes ».

Dans une violente charge, le journal *Le Quand Même* fait à nouveau en juin 1887 « la chasse aux Allemands » et dénonce l'empoisonnement des Français par la bière d'Allemagne⁶⁰². « La plupart de nos brasseurs, je dirai même tous – sont Allemands. Quel poison que cette maudite bière ! Et les détaillants eux-mêmes ne se cachent nullement pour vendre ces sales produits. Voyez la bière de Munich, elle se trouve partout ». Les brasseurs et débitants de bière lyonnais sont nommément pointés du doigt, le journaliste citant les familles Rinck, Preisig, Blum ou Woigt. « Il faut fouiller dans les petites papiers de ces Messieurs les brasseurs, et vous en trouverez un bon nombre qui germanisent tout chez eux, jusqu'à leurs clients ». Une taverne, le Lyon d'Or est même accusée d'être le lieu de rendez-vous de tous les Prussiens de Lyon. L'auteur distingue, « bien entendu », les bières allemandes des bières de Strasbourg et même du Luxembourg. Il juge donc respectable la brasserie Luxembourgeoise, rue Bât-d'Argent, tenue par Nicolas Lambert, un vrai Luxembourgeois ! Idem pour la brasserie Grüber, de Strasbourg, qui possède de nombreux établissements à Paris, Marseille et Lyon. « Il faut avoir de l'indulgence et l'on ne saurait faire un crime à un Alsacien de vendre en France ses produits, lors même qu'ils profitent au commerce allemand ».

En février 1892, dans un article intitulé « Simple logique », un journaliste anonyme de l'*Union Patriotique du Rhône* appelle encore ses concitoyens à éviter toute trahison – le mot est fort – et à soutenir l'industrie et le commerce du pays « contre l'étranger »⁶⁰³. Il les incite donc à consommer des produits français, qu'il dit bien souvent supérieurs aux autres : « Buvons des bières françaises. Habillons-nous avec des draps d'Elbeuf, de Sedan ou de

⁶⁰¹ *Le Rhône, journal des intérêts industriels et commerciaux de la région lyonnaise*, n°32, 12 ou 19 septembre (date incertaine) 1886, p.3.

⁶⁰² *Le Quand Même, organe spécial des revendications françaises*, n°10, dimanche 26 juin 1887, p.2.

⁶⁰³ *Union Patriotique du Rhône*, n°16, février 1892, p.72.

Vienne, avec des lainages de Roubaix, des soieries de Lyon, couvrons-nous et chaussons-nous chez des chapeliers et cordonniers français [...] ». Les exemples pourraient être multipliés.

La plaie restera béante de nombreuses décennies. En 1884, dans un poème fiévreux, Achille Butruille, brasseur de Pecquencourt dans le Nord glorifie la bière et en fait, au même titre que le vin, une arme patriotique⁶⁰⁴ :

« Vins généraux, vins de la France,	De notre France la frontière
Si de tes parfums enivrants	(Là !...tout près des envahisseurs !...)
Nous aimons la douce influence,	C'est le beau pays à la bière
Nous, tes adorateurs fervents,	Flandre qui pleure ses Deux Sœurs !...
Nous adorons aussi la Bière,	Espère, Alsace, et toi, Lorraine,
Ta digne sœur aux blonds cheveux,	Espère en tes frères Français :
Dont la France fut toujours fière,	Ils conservent au cœur la Haine,
La boisson chère à nos aïeux ! [...]	Souvenir qui ne meurt jamais ! »

Non seulement économique, le conflit est également symbolique. En 1882, certains journaux français vont même jusqu'à réclamer la « paternité » de Gambrinus⁶⁰⁵. Dans un article intitulé « Rendez-nous Gambrinus ! », un journaliste affirme ainsi que, malgré ce qui était cru jusqu'alors, Gambrinus, le patron de la bière, n'est pas allemand mais français. Il soutient la thèse qu'il serait la métathèse de Jean Primus, Jean premier, prince Bourguignon né en 1251, « homme aimable, poète à ses heures, troubadour comme on disait alors et troubadour français, grand buveur, qui se rendit très populaire dans le Brabant ».

Ce n'est pas seulement la presse parisienne et provinciale qui participe à cette campagne contre les bières allemandes, pénétrant jusqu'aux conseils municipaux. Le 18 novembre 1886 est émis par l'instance lyonnaise, à l'instigation d'un nommé Troussellier, le

⁶⁰⁴ Poème inséré dans *Le Zig-Zag, journal illustré politique, littéraire et mondain*, n°93, dimanche 28 septembre 1884, p.2. Le texte complet de cette œuvre et d'autres créations plus au moins artistiques relatives à la boisson houblonnée et à ses relations avec son pendant de la vigne figurent dans l'annexe 9 « La bière en chansons ».

⁶⁰⁵ *Le Républicain du Rhône, journal politique quotidien*, n°793, jeudi 30 mars 1882, p.4.

vœu que soient surveillées « avec la plus grande vigilance, les introductions de bière étrangères », que soient saisies les bières salicylées et que les représentants des maisons expéditrices soient sanctionnés⁶⁰⁶.

Les établissements de débit se font à leur tour l'écho de ces revendications. En décembre 1872, est annoncée par voie de presse la réouverture de la Brasserie de Belfort, ancienne Brasserie de Munich. Situé sur la presqu'île, rue de l'Hôtel-de-Ville 69, l'établissement est entièrement remis à neuf. Bière Tourtel de Strasbourg, bière de Vienne, choucroute de Strasbourg, jambon, cervelas et saucisses fumées de Strasbourg, soupes au fromage, côtelettes et beefsteaks sont évoqué dans les publicités de l'établissement⁶⁰⁷. Le 15 avril 1876, la brasserie des Archers située à Lyon, rue Confort 14, dit pour sa part servir de la bière d'Alsace, de la choucroute, du jambon ou encore des saucisses⁶⁰⁸. En 1883, le même établissement renommé Brasserie Moderne, se targue de servir uniquement de la bière de Strasbourg⁶⁰⁹. Il n'est plus ici question d'une quelconque inspiration germanique. Au contraire, c'est l'Alsace, région spoliée, qui est mise en avant. Dans les annuaires de 1879 et 1881, ce sont même deux fières Brasseries de la Patrie qui sont mentionnées, l'une sur la presqu'île Perrache, quai des Célestins 1 tenue par un nommé Bertrand, l'autre sur la rive gauche du Rhône, rue Tronchet 41, dirigée par les frères Charton⁶¹⁰.

Les brasseries françaises elles-mêmes voient dans ces polémiques une évidente opportunité commerciale. Si les bières allemandes, alors en vogue nous l'avons vu, ne sont plus les bienvenues dans l'hexagone, ce sont autant de parts d'un marché augmentant rapidement qui deviennent vacantes. À l'occasion de l'Exposition universelle de Paris en 1889, la société des Brasseries de la Méditerranée, propriété de la famille Velten ayant collaboré dans les années 1870 avec Pasteur, alors présent à Lyon et Marseille, édite un feuillet promouvant ses activités. En plus de vanter la qualité de sa production, la multiplicité de ses points de vente et la technicité de ses installations, elle joue sur la toujours sensible corde du patriotisme. On aperçoit ainsi sur la brochure une bouteille, la canette Velten, qui « se recommande par la qualité, la finesse et la limpidité de la bière qu'elle renferme », embrocher un tonneau de bière de Munich au plus grand plaisir de l'assistance.

⁶⁰⁶ AML, 2CM71, *Conseil Municipal de Lyon. Procès-verbaux des séances du 5 octobre au 29 décembre 1886, Sixième année, quatrième trimestre*, Lyon, Léon Delaroche et Cie, 1886, p.227.

⁶⁰⁷ *La France républicaine*, n°100, mercredi 11 décembre 1872, p.4.

⁶⁰⁸ *Le Censeur, organe quotidien de la Démocratie radicale du Rhône*, n°1, dimanche 16 avril 1876, p.4.

⁶⁰⁹ *Le Guignol, journal hebdomadaire, satirique, humoristique, universel*, n°2, dimanche 14 janvier 1883, p.4.

⁶¹⁰ *Guide indicateur de la ville de Lyon et du département du Rhône*, Lyon, E.-B. Labaume, 1879 et 1881.

Extrait du feuillet édité par les Brasseries de la Méditerranée
pour l'Exposition universelle de 1889⁶¹¹



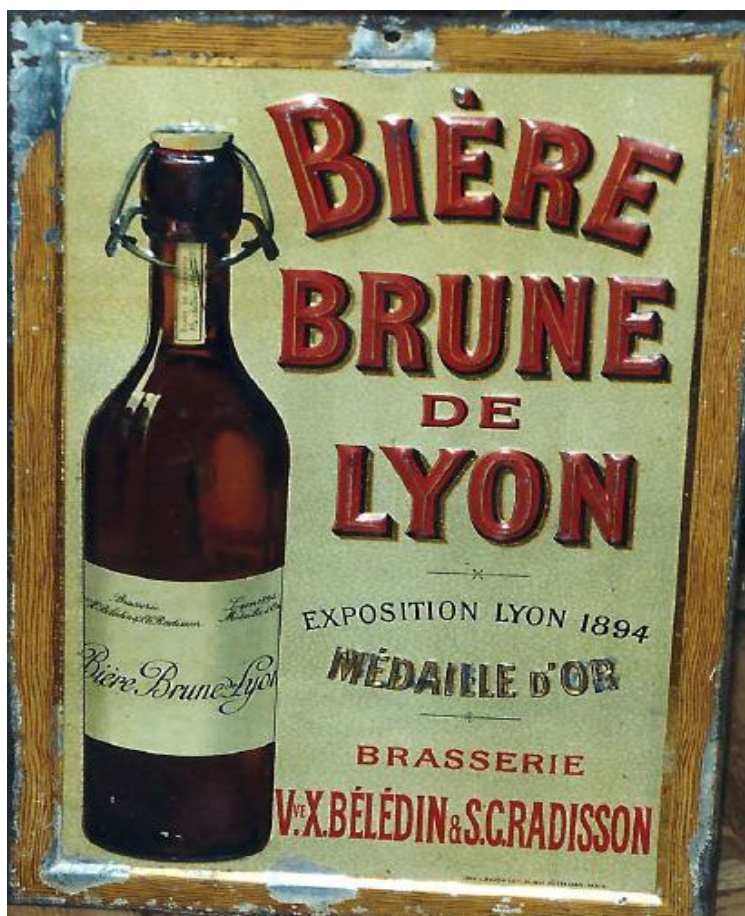
1.3.3. Concurrence et aseptisation : la fin de la bière de Lyon

Malgré – et, nous le verrons, à cause de – l'adoption de ces stratégies commerciales, le constat généralement dressé est sans appel : dans les dernières décennies du XIX^e siècle, la bière de Lyon n'est plus qu'un produit marginal, fabriqué en petite quantité, bien moins apprécié par les consommateurs. En 1894, sur les six brasseries encore en activité dans la ville ou sa périphérie, seule une, Bélédin & Radisson, annonce produire des bières de « fermentation haute en cuves » et en particulier une « bière brune de Lyon purs malt et houblon »⁶¹². Toutes les autres ont, partiellement ou totalement, sacrifié à la fermentation basse et ses produits en vogue. Pointent donc déjà les prémices de préoccupations localistes, les brasseurs lyonnais produisant encore leur fameuse bière cultivant leur singularité et en faisant même un argument commercial comme l'illustre la plaque émaillée ci-dessous.

⁶¹¹ Collection privée, ©Michel Rimet.

⁶¹² AML, AML, 781 WP 034 : Exposition universelle et coloniale de Lyon (1894), Récompenses, Groupe IX, Classe 48. Sur les onze brasseries présentes à cette exposition pour lesquelles nous avons des renseignements techniques, elle est même la seule à continuer la production de bières de fermentation haute : neuf utilisent la fermentation basse et une, une société russe, ne donne aucune précision.

Figure 22. Plaque émaillée, Brasserie Vve. X. Bélédin & S.C. Radisson, fin XIX^e-début XX^e siècle⁶¹³



Cette progressive perte d'influence est particulièrement observable dans l'opinion publique lyonnaise elle-même. Dès 1872, parmi les « petites misères d'un Lyonnais » – du titre de l'article satirique les listant – figure le fait de « vouloir boire une cruche de vieille bière d'Arnet [brasseur allemand installé à Caluire-et-Cuire, dans la banlieue lyonnaise, dès 1815] et entrer chez un brasseur allemand qui vous sert un bock de bière allemande, mais mauvaise »⁶¹⁴. Si les premières générations d'immigrés ont été acceptées et leurs bières bues avec plaisir, les Prussiens et leurs produits, eux, ne sont pas les bienvenus.

Les regrets quant à l'évolution de la nature des bières consommées dans la ville dans le second XIX^e siècle s'expriment encore dans un article publié en mai 1873 dans le *Journal*

⁶¹³ Collection privée, ©Michel Rimet.

⁶¹⁴ *Journal de Lyon*, n°22, mardi 23 janvier 1872, p.3.

de Lyon⁶¹⁵ : selon l'auteur, « il y a maintenant à Lyon toute espèce de bières, excepté la vieille bière lyonnaise. C'est du bock-ale, du pale-ale, du scotch-ale, et même quelques fois dans les brasseries, le dimanche soir, du bacchan-ale ».

Les rappels nostalgiques d'un temps révolu où pouvait être dégustée la bière locale persistent des décennies durant. Retraçant l'histoire d'un régiment caserné à Lyon, un chroniqueur lyonnais évoque « le café où se réunissaient les officiers [...] au Jardin-des-Plantes. [...] On prenait des glaces, des sorbets, de la bière de Kock ou d'Arnet ou de Musculus [noms de trois brasseurs en activité dans la première moitié du siècle], des limonades. Les chopes, les bocks, les bitters, les grenadines, les sherry-coblers, et ce tas d'autres ingrédients, nul ne savait encore ce que c'était »⁶¹⁶. Ce sentiment est d'ailleurs partagé hors des seules limites rhodaniennes. En 1887, dans la préface de l'ouvrage de Robert Charlie précédemment évoqué, le journaliste et poète Edmond Lepelletier, ami de Paul Verlaine, raconte le cœur serré ses souvenirs de jeunesse parisiens : « on en était encore à la bière en bouteilles, mousseuse et douce au palais. Je me souviens fort bien des bons gardes nationaux de la ville de Montmartre [...] envoyant chercher les nuits de garde des paniers de bière dite de Lyon, dans un établissement situé cour des Fontaines, près du Palais-Royal, et qui alors jouissait d'une renommée sans égale »⁶¹⁷.

Dans un numéro de *La Revue du Lyonnais* de 1894, Humbert de Terrebase affirme pour sa part que le nom de Mlle Koch évoquait pour Morel de Voleine⁶¹⁸ la bière, « les temps heureux où un célèbre brasseur de ce nom en fournissait, d'une mousse si légère, au café Forni. C'était l'âge d'or de la bière de Lyon. On en retrouve encore dans quelques lieux fidèles aux saintes traditions, mais il faut la chercher et ne pas tomber au hasard chez le premier débitant venu de bocks et de canettes »⁶¹⁹. L'auteur ajoute que « joignant l'exemple au précepte, il avait trouvé au Café de l'Univers, la solution de ce problème gastronomique et venait patriotiquement et quotidiennement y déguster sa demi-cruche ».

La consommation de bière de Lyon est ici présentée comme une action patriotique, voire pieuse – relevons les « saintes traditions » – participant à défendre un produit local

⁶¹⁵ *Journal de Lyon*, n°134, vendredi 16 mai 1873, p.3.

⁶¹⁶ *Le Monde Lyonnais, revue hebdomadaire des lettres et des arts*, n°41, samedi 20 août 1881, p.2.

⁶¹⁷ Charlie Robert, *Le poison allemand, Op. cit.*, p.viii. Avant-propos d'Edmond Lepelletier.

⁶¹⁸ Louis Morel de Voleine (1812-1894), chroniqueur dans diverses publications lyonnaises (*La Gazette de Lyon, La Revue du Lyonnais etc.*).

⁶¹⁹ de Terrebase Humbert, « Morel de Voleine. Sa vie, ses œuvres », *La Revue du Lyonnais*, Série 5, n°17, 1894, pp.197-216. Dans les différents annuaires consultés, Koch apparaît comme brasseur entre 1835 et 1873.

n'entrant plus dans la consommation courante des Lyonnais. L'extrait de Joannès Mollasson cité précédemment, évoquant la tristesse d'un habitant de Lyon au milieu du XIX^e siècle à propos de la bière produite localement, qu'il n'a pas eu la chance de goûter et ne connaît que par l'entremise du récit fait par son arrière-grand-père, fait écho à cette nostalgie vis-à-vis d'une boisson disparue.

Quelques écrits moins dramatiques viennent néanmoins ponctuellement tempérer cette morosité ambiante et nuancer un bien noir tableau. En 1871, la brasserie de la Perle, rue Jean-de-Tourne, annonce servir de la bière Tourtel (du nom des frères gérant la fameuse brasserie de Tantontville) en bock à vingt-cinq centimes et de la bière de Lyon, en choppe, à vingt centimes⁶²⁰. En fin de siècle, toujours, la fabrication de la bière de Lyon n'a pas disparu : le 15 octobre 1883, l'agent voyer en chef du département affirme ainsi que « l'orge employé à la fabrication de la bière dite de Lyon est tirée des départements du Nord et plus particulièrement de l'Allemagne »⁶²¹. Encore en 1886, le Café Delharpe à Tarare propose une « Spécialité de Bière de Lyon »⁶²².

Toujours est-il que le déclin est indubitable. Les raisons à celui-ci sont, nous l'avons vu, de divers ordres. D'après Louis Figuier, dans les années 1870, « la bière de Lyon a singulièrement perdu de son importance, par suite de l'introduction dans le midi de la France, du système de fabrication allemande, et son type, qui s'imposait aux brasseries du midi de la France, disparaît de jour en jour »⁶²³. La première d'entre elles, probablement celle ayant joué le rôle le plus important, est donc l'apparition puis le développement de bières différentes, bien souvent d'origine germanique, bouleversant les modes de consommations des Lyonnais. Au prix important de cette boisson, à sa durée de conservation limitée, s'ajoute la concurrence de nouveaux modes de fabrication. Quelques années plus tôt, déjà, Paul Muller déplorait que la bière de Lyon « avait autrefois beaucoup de renommée et s'expédiait en grandes quantités dans le centre et le midi de la France. Mais depuis que, grâce aux lignes de fer, Strasbourg a pu expédier à Lyon ses bières fabriquées à la mode de Bavière, les bières de Lyon proprement dites perdent tous les jours de leur vogue »⁶²⁴. Et ce bien que la fermentation basse n'ait pas totalement conquis l'hexagone, loin s'en faut : en 1902, seuls douze pour cent des brasseries

⁶²⁰ *La Mascarade, journal politique*, n°148, dimanche 3 décembre 1871.

⁶²¹ ADR, 6MP5/5 – Rapports périodiques sur l'état des récoltes (1874-1883).

⁶²² *L'Indépendant du Rhône, journal républicain de Tarare et de l'arrondissement de Villefranche*, n°4, du 28 novembre au 5 décembre 1886, p.4.

⁶²³ Figuier Louis, *Les merveilles de l'industrie, Tome IV, Op. cit.*, p.406.

⁶²⁴ Muller Paul, *Op. cit.*, pp.309-310.

françaises recourraient à cette méthode⁶²⁵. Le fait que les brasseurs de la ville soient tributaires d'une eau qui, nous l'avons vu, présentent des caractéristiques pouvant empêcher – ou du moins compliquer – la production de bières autres que celles dites de Lyon, doit également être évoqué.

Dans son ouvrage célébrant la Brasserie Georges paru en 2006, Jean-Louis André pointe encore du doigt cette diffusion de bières venues d'ailleurs. Il nous dit que dans les dernières décennies du siècle, « à Lyon comme ailleurs, la bière est à la mode et sa consommation évolue. Les deux Expositions Universelles de 1867 et de 1878 ont fait découvrir au public de l'Hexagone les bières bavaroises et autrichiennes, qui vont peu à peu supplanter, ici aussi, les brunes traditionnelles »⁶²⁶. Pour sa part, Turgan affirme qu'« en ce moment [comprendre au milieu des années 1860] ce sont les bières dites de Bavière, très différentes par leur légèreté dépendant d'une fabrication toute spéciale, des bières de Strasbourg et de Lyon qu'elles ont remplacées, comme ces dernières avaient succédé à la bière de Lille ». Il ajoute que « de tout temps la provenance de cette boisson fut une affaire de mode »⁶²⁷. Le phénomène est donc amorcé dès le milieu du siècle.

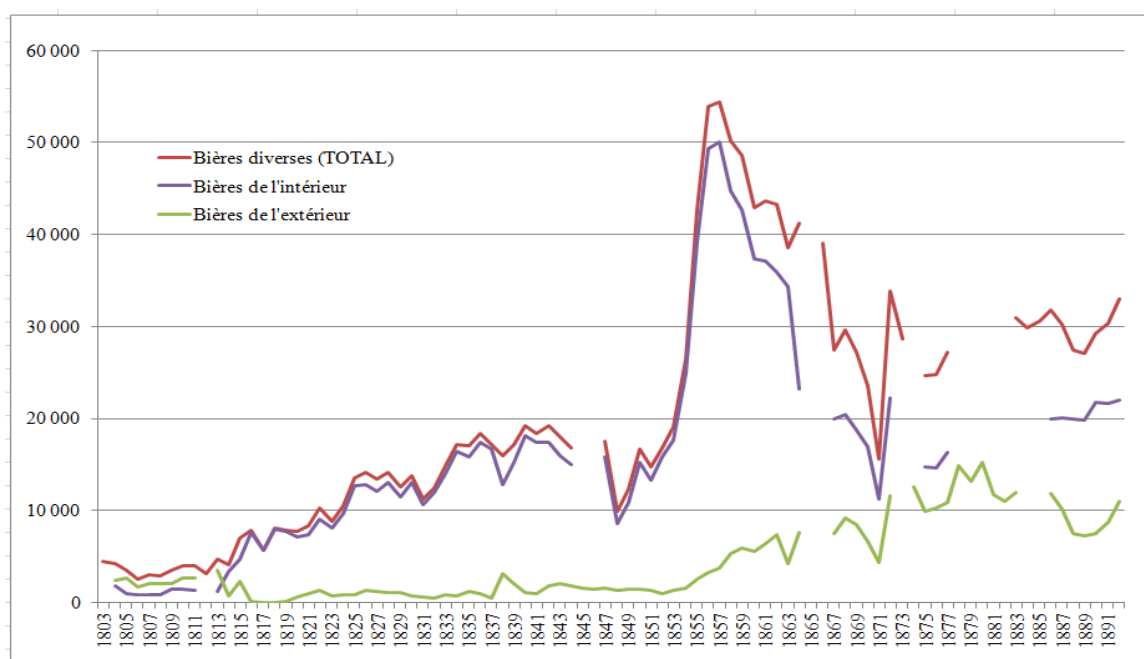
Cette ouverture du marché et le progressif changement dans les goûts des buveurs de bière apparaît clairement sur la figure 23 (page suivante), une nouvelle fois réalisée grâce à la base de données construite par nos soins à partir des sources fiscales locales. On y voit la part des bières dites « de l'intérieur » et « de l'extérieur » (vis-à-vis du rayon de l'octroi, s'entend) sur le total de la consommation lyonnaise entre 1803 et 1892.

⁶²⁵ Hell Bertrand, « La bière en Alsace : étude ethnologique, etc. », *Op. cit.*, p.256.

⁶²⁶ André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.31.

⁶²⁷ Turgan Julien, *Les grandes usines. Études industrielles en France et à l'étranger, Tome V*, Paris, Michel Levy frères, 1865, p.245.

Figure 23. Part des bières dites « intérieures » et « extérieures » consommées à Lyon entre 1803 et 1892 (hectolitres/an)



Si l'on occulte la période antérieure à la Restauration – nous verrons dans un prochain chapitre comment la politique fiscale de la ville durant le Premier Empire pousse de nombreux brasseurs à s'installer dans les faubourgs environnants et donc à sortir du rayon d'imposition – la part des produits fabriqués par les établissements lyonnais sur la consommation totale fluctue jusqu'en 1860 de 80 à 99 % ! Alors que la presque intégralité des bières consommées dans la ville dans la première moitié du siècle provient de l'intérieur des limites de l'octroi, la proximité des courbes est à cet égard éloquent, la situation change de manière notable à compter des années 1860. En fin de siècle, ce ne sont plus que les deux tiers des bières bues à Lyon qui y sont brassées (66,6 % en 1892).

Le constat dressé par Frédéric Barbier pour la brasserie valenciennoise est donc dans une certaine mesure transposable à son homologue lyonnaise. S'il constate un « lent effacement, et qui reste très limité, de la spécificité alimentaire ancienne », il relève en effet un affaissement beaucoup plus sensible et lourd de conséquences en matière de production : « nous assistons, au cours des cinquante années médianes du XIX^e siècle, à la disparition progressive d'une économie traditionnelle de la bière. La cause première en est sans doute la fragilité intrinsèque provoquée par cet émiettement de la brasserie valenciennoise, un émiettement qui lui interdit de s'opposer efficacement à la concurrence lorraine dès lors que

cette concurrence s'est rendue massive par le chemin de fer. [...] Le cas de Valenciennes, ici se rapproche de celui de Dijon, l'ouverture du marché sonne le glas de la domination exclusive de la brasserie locale, qui disparaît pratiquement au XX^e siècle »⁶²⁸.

La perte de vitesse du produit bière de Lyon se retrouve par ailleurs dans la disparition progressive du mode de fabrication en lui-même jusque là usité hors des seules limites rhodaniennes. Ainsi, au milieu des années 1870, il semblerait que toutes les brasseries du canton de Neuchâtel « fabriquent la bière à la mode bavaroise (*untergaerh*), le mode de Lyon (*obergaehr*) est complètement abandonné »⁶²⁹. Comme l'illustre l'exemple Strasbourgeois et l'expression « affaire de mode » employée précédemment, ce phénomène semble affecter, à différentes époques, de nombreuses bières françaises, si ce n'est l'ensemble de celles-ci. En effet, Pierre-André Dubois nous dit qu'« à Lille, avait été mise au point une méthode spécifique dite "Lilloise" souvent mentionnée dans les manuels de brasserie. Cette "Bière de LILLE" s'est imposée à la fin du XVIII^e siècle, a connu son apogée fin XIX^e puis disparut dans la première partie du XX^e. Bières brassées par infusion, de fermentation haute, fermentées en fûts d'expédition, elles n'ont pas su résister à la concurrence des méthodes venues de l'Est. Parfaites pour des installations modestes, elles n'ont pu faire face à la concentration industrielle »⁶³⁰.

Dans le cas de la bière de Lyon, le développement de l'industrie brassicole dans les régions limitrophes du Rhône, et donc la multiplication de concurrents locaux, peut à son tour être mis en cause. Dans son ouvrage déjà évoqué, Nicolas Delacroix affirme que l'industrie brassicole dans le département de la Drôme a, dès le milieu des années 1830, enfin « surmonté tous les obstacles et au lieu d'une seule brasserie que nous avons autrefois, il y en a maintenant cinq, dont deux à Valence et une dans chacune des communes de Donzère, Romans et Saint-Vallier. Celle de Donzère est la plus importante. La bière qui sort de ces établissements est de bonne qualité ; elle a un débit toujours assuré dans le pays et dans les départements voisins, notamment dans l'Ardèche et dans le Vaucluse »⁶³¹.

Le fait que les autorités ne semblent pas avoir fait preuve en tout temps d'un soutien indéfectible à l'égard de l'industrie brassicole lyonnaise doit également être souligné. Ces

⁶²⁸ Barbier Frédéric, « La consommation des boissons à Valenciennes au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, pp.84-85.

⁶²⁹ « Notice historique sur la fabrication de la bière dans le canton de Neuchâtel », dans Musée Neuchâtelois, *Recueil d'histoire nationale & d'archéologie*, Neuchâtel, Imprimerie de Fritz Marölf, 1864, p.47.

⁶³⁰ Dubois Pierre-André, « Bières et terroirs », [en ligne], <http://www.lachoulette.com/bd/docu/8.pdf>.

⁶³¹ Delacroix Nicolas, *Statistique du département de la Drôme*, Valence, Borel, 1835, p.366.

relations entre producteurs et autorités, dont la pluralité et la complexité seront étudiées bien plus en profondeur dans un chapitre prochain, trouvent une illustration lors de l'enquête de 1850 précédemment évoquée. Au cours de celle-ci, nombreux sont les brasseurs à se plaindre d'une loi de 1816 et notamment de ses articles 109 et 110 qui proclament :

Article 109 : « Le produit des trempes données pour un brassin ne pourra excéder plus du vingtième de la contenance déclarée pour sa fabrication : la régie des contributions indirectes est autorisée à régler, suivant les circonstances, l'emploi de cet excédant, de manière qu'il n'en puisse résulter aucun abus ».

Article 110 : « la quantité de bière passible du droit sera évaluée, quelles qu'en soient l'espèce et la qualité, en comptant pour chaque brassin la contenance de la chaudière, lors même qu'elle ne serait pas entièrement pleine. Il sera seulement déduit, sur cette contenance, 20 pour 100, pour tenir lieu de tous déchets de fabrication, d'ouillage, de coulage, et autres accidents ».

Au cours des discussions, Monsieur Testelin, brasseur à Lille, affirme que dans sa localité et « dans plusieurs villes du Nord, on enferme dans des futailles placées au-dessus de la chaudière les réserves de 5 pour 100 que la loi accorde [le vingtième évoqué dans l'article 109], et on les fait couler dans la chaudière au fur et à mesure que l'ébullition y produit un vide. La loi nous oblige à rentrer les réserves dans la chaudière en quatre heures de temps »⁶³². Il existe donc, dans certaines villes, des dispositions visant à atténuer les pertes, en l'occurrence celles liées à l'ébullition, et permettre dans une certaine mesure aux brasseurs de produire plus pour une même imposition. Ce n'est cependant pas le cas partout en France puisque Monsieur Giraud, brasseur des Ardennes, précise que l'utilisation de ces réserves, appelées hausses mobiles, lui est interdit. De son côté, Monsieur Koch nous dit que « dans le Rhône, [les brasseurs ont] réclamé des hausses mobiles sur les chaudières pour l'été seulement, et [ils n'ont] pas pu les obtenir »⁶³³. Il ajoute que les brasseurs lyonnais donnent 20 heures à l'ébullition de la bière, et qu'il n'y « a pas de département où l'ébullition soit si longue », ce qui devrait leur accorder un déchet plus grand.

Certaines mesures prises dans quelques départements pour faciliter aux brasseurs l'exercice de leur fonction ne sont donc manifestement pas adoptées dans le Rhône : alors

⁶³² Assemblée Nationale, *Enquête législative sur l'impôt des boissons, Tome I^{er}, Op. cit.*, p.435.

⁶³³ *Ibid.*, p.439.

que, comme précédemment évoqué, le développement de la concurrence se fait des plus pressants au milieu du XIX^e siècle, cette absence de « compréhension législative » peut avoir joué en défaveur des brasseurs lyonnais et rhodaniens.

Surtout, selon certains, la progressive déchéance de l'industrie brassicole est due au manque de capacité des brasseurs à s'adapter aux nouvelles conditions et exigences techniques, à leur refus de saisir les opportunités quand elles se présentaient. Le phénomène est d'ailleurs déploré à l'échelle du pays : en 1897, un journaliste avoue qu'il « est pénible d'avoir à le constater : à part notre industrie textile, qui met quelque vigueur à lutter contre la concurrence étrangère, toutes nos grandes industries — celle du fer, celle du bois, comme celle des produits chimiques, *etc.* — font preuve d'une inertie dont il y a presque à désespérer de les voir sortir. L'activité qu'on pourrait appeler inventive ne leur manque pas ; ce qui leur fait défaut, c'est l'activité commerciale. Conçoit-on, par exemple, que la brasserie allemande n'est florissante que parce qu'un Français a inventé les machines à glace, qu'il n'a pu en faire adopter l'usage par nos brasseurs et que nos voisins, moins naïfs, ont sauté sur cette découverte comme sur une mine d'or »⁶³⁴. Même si manquant largement de mesure, nous verrons lorsqu'il sera plus particulièrement question de progrès techniques que les brasseries françaises, et notamment rhodaniennes, ne se sont pas montrées si réticentes que cela à la modernité, cet article témoigne des tensions d'une époque où, économie de marché naissante oblige, l'industrie nationale est jugée à l'aune des progrès effectués par ses concurrentes des pays voisins.

La pénétration des produits issus de l'étranger est néanmoins à relativiser. Alors que la production française s'élève à environ 8 306 000 hectolitres en 1882, les importations ne représentent cette même année que 415 000 hectolitres (maximum observé sur l'ensemble du siècle). Soit moins de cinq pour cent⁶³⁵. Ce chiffre diminuera d'ailleurs continuellement à compter de cette date : en 1898, ce ne sont plus que 116 000 hectolitres de bière qui sont importés, la production domestique s'élevant à plus de 9 550 000. La campagne de dénigrement des bières allemandes des années 1880 semble donc avoir porté ses fruits.

À Lyon, surtout, les bières germaniques restent plus que marginales. En 1892 est arrêtée une hausse des tarifs de douanes affectant la bière étrangère, les droits d'entrée en

⁶³⁴ *Union Patriotique du Rhône*, n°82-83, août-septembre 1897, p.323.

⁶³⁵ INSEE, *Annuaire Statistique de la France*, *Op. cit.*, 1951, p.264.

France, jusque là fixés à 7,2 francs par hectolitre, passant à 9⁶³⁶. Si à Paris les discussions agitent le milieu des débitants de bière allemande pour savoir s'ils augmentent le prix du bock (alors à 30 centimes) ou s'ils diminuent la quantité de chaque verre, le journaliste affirme qu'à Lyon la question ne se posera pas réellement : « nous ne connaissons pas plus de trois grandes brasseries qui vendent de la bière allemande, et sur les trois, deux vendent le bock cinq centimes de plus que le prix courant de la bière française ». Le constat est répété le lendemain : « À Lyon, cette considération nous touche peu : nous avons une bière locale que nous payons déjà cinq centimes de moins par bock que les Parisiens. Il en existe deux marques principales dont les amateurs discutent le mérite et qui se partage à peu près également les faveurs de la population ; les concurrents sont à l'affût des améliorations qu'ils peuvent apporter dans leur fabrication, et il ne résulte, de la rivalité, qu'un bien être pour le public »⁶³⁷. L'auteur affirme même que la bière dite allemande vendue à Lyon proviendrait en réalité de la Guillotière ou de Perrache et serait « « façon Munich », plus colorée, un peu plus alcoolique, vendue à un prix supérieur à la bière de Lyon. Sa fabrication démontre que l'on peut faire en France aussi bien qu'au-delà du Rhin, si tant est que la bière allemande soit supérieure à la bière française ». Ce ne sont donc pas directement les produits allemands qui sont importés mais bien les modes de fabrication qui sont transposés.

Un journal parisien, *L'Étoile artistique*, publie d'ailleurs en août 1887 une série d'articles consacrés à la ville de Lyon et se montre admiratif de l'état de l'industrie brassicole de la ville⁶³⁸. « La fabrication de la bière, à Lyon », nous dit-il, « prend une importance de plus en plus considérable. Cette importance est due d'abord à l'excellente qualité du produit, puis au bon marché relatif de la bière ». Il cite notamment la Brasserie des Chemins de fer, dirigée par Preisig, qui produit jusqu'à trente hectolitres par jour et exporte dans tous les départements de la région et même en Tunisie et jusqu'aux extrémités de l'Égypte. Il atteste par ailleurs de la complexification du procédé de fabrication, la bière étant décrite comme « une boisson délicieuse mais qui demande une foule de préparations spéciales dont le traitement nécessite une grande pratique ». L'industrie brassicole locale est à nouveau évoquée dans le numéro du 16 août⁶³⁹ : l'auteur cite la maison Schmidt (débit sur le cours Lafayette, fabrique sur le quai de Vaise 32), reconnue pour produire une excellente bière fabriquée d'après les procédés les plus modernes ».

⁶³⁶ *L'Écho de Lyon, journal républicain quotidien*, n°923, samedi 30 janvier 1892, p.2.

⁶³⁷ *L'Écho de Lyon, journal républicain quotidien*, n°924, dimanche 31 janvier 1892, p.2.

⁶³⁸ *L'Étoile artistique*, sans n°, samedi 6 août 1887, p.2.

⁶³⁹ *L'Étoile artistique*, sans n°, mardi 16 août 1887, p.3.

Une autre lecture peut donc être faite de la figure 23 présentée plus haut. Si en fin de siècle ce sont encore les deux-tiers des bières bues à Lyon qui sont produites dans la ville, c'est bien que les brasseries locales ont su effectuer la transition entre le mode de fabrication traditionnel et le progrès induit par l'introduction des bières de fermentation basse. Et ce sans nier la part toujours plus importante prise par les produits importés, notamment alsaciens. Si la bière de Lyon disparaît progressivement, il n'en est pas de même pour la bière à Lyon qui continuera d'exister, dans des dimensions certes limitées, jusqu'au milieu du siècle suivant. Dans ce maintien, la dimension hygiénique du produit, avérée ou supposée, peut être mise en lumière.

2. Hygiénisme et antialcoolisme : la bière, une boisson saine

Avant le XIX^e siècle, si l'ivresse et l'ivrognerie sont condamnées par les autorités religieuses et, parfois, poursuivies par les pouvoirs civils⁶⁴⁰, elles ne provoquent en rien d'intérêt ou d'inquiétude d'envergure. Ce n'est qu'« avec le siècle nouveau, [que] la nature de l'intoxication, par la diffusion des alcools distillés, et sa forme, par la répétition quotidienne et l'universalité de la consommation, changent »⁶⁴¹. Ces nouvelles préoccupations et le regard neuf porté sur le buveur, souvent considéré comme excessif, s'insèrent dans le plus large cadre d'un hygiénisme croissant prenant sa source dans la révolution lavoisienne des années 1770 et trouvant un net aboutissement dans la loi sanitaire du 15 février 1902. Médecine, urbanisme, chimie, physiologie politique ou encore économie collaborent pour faire de « l'hygiène publique » l'enjeu d'une époque auquel doivent concourir toutes les forces de la société, gouvernants comme gouvernés. La qualité de l'air, de l'eau, des boissons, des conditions de vie et de travail, la salubrité des logements ou des établissements industriels deviennent les objets de successives mesures portées par une nouvelle génération d'hommes publics : les hygiénistes⁶⁴². Leurs préceptes, autant moraux⁶⁴³ que médicaux⁶⁴⁴ visent à réformer en profondeur la société.

⁶⁴⁰ Voir à ce sujet le premier chapitre intitulé « La crosse, le glaive et l'enivré » dans la récente thèse de Lecoutre Matthieu, « Ivresse et ivrognerie dans la France moderne (XVI^e-XVIII^e siècle) », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Benoît Garnot, Université de Bourgogne, 2010, pp.54-171.

⁶⁴¹ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.171.

⁶⁴² Bourdelais Patrice, *Les hygiénistes. Enjeux, modèles et pratiques, XVIII^e –XX^e siècles*, Paris, Belin, 2001, 540p.

L'objectif n'est pas ici de retracer un siècle de combats hygiénistes⁶⁴⁵ et antialcooliques⁶⁴⁶ – d'autres s'en sont chargés avec adresse – mais d'essayer de replacer au cœur de certaines de ces préoccupations la boisson objet de notre attention, la bière. Les questions de salubrité urbaine ou industrielle et d'hygiène professionnelle seront, elles, traitées ultérieurement. En interrogeant l'attitude des autorités à son égard alors que se modifie en profondeur le rapport aux alcools, en cherchant à comprendre dans quelles mesures elle peut bénéficier de ce mouvement de fond ou au contraire en pâtir, c'est à certaines des logiques présidant au devenir du marché de la bière français que nous nous intéressons.

Voyons d'abord dans un premier temps comment et pourquoi ce breuvage, bénéficiant depuis des siècles d'un *a priori* globalement positif, devient au XIX^e siècle la cible d'une inquiétude grandissante.

2.1. Une qualité à contrôler

2.1.1. Pain liquide et vertus médicamenteuses : un *a priori* ancestral positif

Nombreux sont les travaux archéologiques ayant mis en lumière la place occupée par la bière dans l'alimentation de diverses civilisation, Sumériens et Egyptiens en tête⁶⁴⁷.

⁶⁴³ Csergo Julia, *Liberté, égalité, propriété : la morale de l'hygiène au XIX^e siècle*, Paris, A. Michel, 1988, 361p.

⁶⁴⁴ Barles Sabine, *La ville délétère. Médecins et ingénieurs dans l'espace urbain, XVIII^e-XX^e siècles*, Seyssel, Champ Vallon, 1999, 373p. ; Faure Olivier, *Histoire sociale de la médecine (XVIII^e-XX^e siècles)*, Paris, Antropos, 1994, 272p. ; Vigarello Georges, *Le sain et le malsain. Santé et mieux-être depuis le Moyen Âge*, Paris, Éditions du Seuil, 1993, 399p.

⁶⁴⁵ Pensons seulement, liste non exhaustive, aux travaux suivants : Jorland Gérard, *Une société à soigner. Hygiène et salubrité publique en France au XIX^e siècle*, Paris, Gallimard, 2010, 361p. ; Murard Lion, Zylberman Patrick, *L'Hygiène dans la République. La santé publique en France ou l'utopie contrariée, 1870-1918*, Paris, Fayard, 1996, 805p. ; Lecuyer Bernard-Pierre, « L'hygiène en France avant Pasteur, 1750-1850 », dans Salomon-Bayet Claire (dir.), *Pasteur et la révolution pastoriennne*, Paris Payot, 1986, pp.67-139.

⁶⁴⁶ Là encore, osons quelques références au risque d'amputer malgré nous un très riche champ historiographique : Dargelos Bertrand, *La lutte antialcoolique en France depuis le XIX^e siècle*, Paris, Dalloz, 2008, 390p. ; Fillaut Thierry, Nahoum-Grappe Véronique, Tsikounas Myriam, *Histoire et alcool*, Paris, L'Harmattan, 1999, 220p. ; Nahoum-Grappe Véronique, *La culture de l'ivresse : essai de phénoménologie historique*, Paris, Quai Voltaire, 1991, 216p. ; Caro Guy (dir.), *De l'alcoolisme au bien boire*, Paris, L'Harmattan, 1990, 2 volumes, 319 et 417p. ; Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, Paris, Albin Michel, 1990, 378p. ; Prestwich Patricia, *Drink and the Politics of Social Reform. Antialcoholism in France since 1870*, Palo Alto, Society for the Promotion of Science and Scholarship, 1988, 365p. ; Sournia Jean-Charles, *Histoire de l'alcoolisme*, Paris, Flammarion, 1986, 322p.

⁶⁴⁷ Voir, notamment, l'ouvrage de Bamforth Charles, *Beer. Health and Nutrition*, Oxford, Blackwell Science, 2004, 384p. Professeur au département de science et technologie de l'alimentation à l'Université de Californie, il est l'auteur de nombreux ouvrages relatifs à la bière. Voir <http://faculty.bftv.ucdavis.edu/fst/bamforth/index.html> et <http://foodscience.ucdavis.edu/people/faculty/bamforth.html>.

Comme le résume avec justesse Ian Hornsey, « on sait peu de choses à propos des pratiques nutritionnelles des premières sociétés développées, mais il semblerait que de larges parts de leurs populations recevaient l'essentiel de leurs rations caloriques quotidiennes des céréales et des produits de ceux-ci »⁶⁴⁸.

Alors que les plus anciennes cultures retrouvées en Mésopotamie, principalement orge et épeautre, ont été estimées vieilles de plus de 10 000 ans (elles sont datées de 8 000 avant Jésus-Christ environ), on situe « l'invention » de la bière seulement 2 000 ans plus tard. Les preuves formelles de son existence, elles, ne remontent qu'au quatrième millénaire av. J.-C.⁶⁴⁹ : la bière, appelée *sikaru*, dont la traduction littérale serait pain liquide, est alors la base de l'alimentation quotidienne et est fabriquée à partir de galettes de céréales partiellement cuites que l'on émiette et met à tremper dans de l'eau. Une fois la fermentation – qui ne porte encore pas son nom – par des levures sauvages effectuée, le tout est assaisonné avec de la cannelle, du miel ou d'autres épices et est bu à l'aide de roseaux pour éviter d'absorber les débris flottants dans le liquide.

Quelques milliers d'années plus tard, les Égyptiens fabriquent à leur tour et selon des procédés analogues le *zythum* ou *zythos*, vin d'orge ou boisson pélusienne, du nom d'un de ses lieux de fabrication, la ville de Péluse. Mentionnée dans le *Livre des morts des anciens Égyptiens*⁶⁵⁰, elle sert à accompagner les défunts dans l'au-delà et bénéficie du double patronage d'Isis, gardienne des céréales, et d'Osiris, protecteur des brasseurs. Ses dimensions symboliques et mystiques sont ici évidentes. Également utilisé comme monnaie d'échange, ce breuvage se diffuse largement et devient un élément du régime alimentaire de nombreux peuples à travers l'Europe⁶⁵¹.

⁶⁴⁸ Hornsey Ian S., *Op. cit.*, pp.10 et suivantes. Se tourner vers les premiers chapitres de cette œuvre monumentale (près de 750 pages) pour plonger plus en profondeur dans les implications chimiques et physiologiques de cette relation entre céréales, panification et fabrication de bière. Une très riche bibliographie figure également dans cet ouvrage.

⁶⁴⁹ Des analyses chimiques par des équipes de bio-archéologie de jarres utilisées comme contenants et la découverte de recettes sur des tablettes en argiles attestent notamment de ces pratiques. Lire notamment Hornsey Ian S., *Op. cit.*, Chapter 1 « The Beginnings », pp.1-31.

⁶⁵⁰ Rouleaux de papyrus placés près du corps sur lesquels sont inscrites diverses formules funéraires personnalisées selon le défunt. Pour quelques mentions de bière, voir Barguet Paul, *Le Livre des morts des anciens Égyptiens*, Paris, Éditions du Cerf, 1979, pp.137 et 156. Pour un plus large éclairage sur l'usage de la bière et du pain dans l'alimentation égyptienne, voir notamment Peters-Destéract Madeleine, *Pain, bière et toutes bonnes choses : l'alimentation dans l'Égypte ancienne*, Paris, Éditions du Rocher, 2005, 427p.

⁶⁵¹ Contrairement à bien des idées reçues, de récents travaux ont attesté de l'existence de pratiques brassicoles en Europe continentale bien avant notre ère : en Provence, des résidus d'orge carbonisée ont ainsi été retrouvés sur le site archéologique de Roquepertuse. Lire à ce sujet Bouby Laurent, Boissinot Philippe, Marinval Philippe, « Never Mind the Bottle. Archaeobotanical Evidence of Beer-Brewing in Mediterranean France and the Consumption of Alcoholic Beverages During the 5th Century BC », *Human Ecology*, Vol.39, n°3, may 2011, pp.351-360.

La dimension nourricière de la bière est avérée plus proche de nous, dans le temps comme dans l'espace. Frédéric Eyer affirme ainsi que, alors même qu'est connu, maîtrisé et professionnalisé le processus du brassage, cette pratique de la fabrication de cette boisson à partir de pains d'orge s'observe toujours dans le Strasbourg moyenâgeux⁶⁵². Dans son étude de la bière en Alsace, Bertrand Hell relève pour sa part de nombreux écrits et proverbes allemands ou alsaciens attestant de cette conception et notamment de l'usage de la soupe à la bière, boisson consommée chaude dans laquelle est trempé du pain⁶⁵³.

En 1713, le médecin et homme de lettres lyonnais Nicolas Andry déclare encore que « la bière doit tenir parmi les boissons, le même rang que tient le pain parmi les aliments solides ; et comme on ne peut disconvenir que le pain ne soit très sain à manger, on ne peut disconvenir non plus que la bière, quand elle est bien faite d'un bon grain, ne soit très saine à boire. En effet, l'un et l'autre sont composés des mêmes principes et ne diffèrent, à proprement parler, qu'en ce que l'un est un pain qui se mange, et l'autre un pain qui se boit »⁶⁵⁴. Mieux encore, la première favorisant la digestion du second, alors base de l'alimentation pour une très large part de la population, sa consommation doit même être encouragée. L'idée largement répandue faisant de la bière un véritable pain liquide est ici clairement énoncée. Longtemps, la croyance populaire veut même que « *liquida non frangunt jeunum* » : la nourriture liquide n'interrompt pas le jeune.

L'usage de la bière comme aliment est donc avéré depuis des millénaires. Aujourd'hui encore, de nombreuses préparations que l'on pourrait qualifier « d'autochtones » attestent de l'usage fait par l'homme des propriétés nutritives des céréales fermentées (voir carte page suivante).

⁶⁵² Eyer Frédéric, « Sept siècles de brasserie artisanale à Strasbourg », *Brasserie*, n°157, octobre 1959, p.2. « Il apparaît que souvent la bière s'obtenait en partant du pain d'orge trempé. C'est le "Beerbot" (même racine que l'anglais "bar ley") qui jouait un grand rôle dans les redevances épiscopales. [...] Il semble donc que la fabrication de la bière était au début un accessoire de la fabrication du pain. »

⁶⁵³ Hell Bertrand, « La bière en Alsace : étude ethnologique, etc. », *Op. cit.*, p.365.

⁶⁵⁴ Andry Nicolas, *Traité des aliments de caresme*, Paris, Jean-Baptiste Coigniard, 1713, pp.349-350.

La bière, pain liquide à travers le monde⁶⁵⁵



- 1 Bière de bromus mango, plante bisannuelle chilienne, aujourd'hui remplacée par les céréales européennes.
- 2 Au Sud du Chili, on utilise aussi les graines d'araucaria, une variété de pin.
- 3 Bière péruvienne à base de graines de quinoa mâchées par les femmes.
- 4 Bière de caroubier dans la région du Gran Chaco en Argentine.
- 5 Bière d'igname au Paraguay et au Nord du Brésil.
- 6 Cachiri guyanais à base de manioc.
- 7 Bière de maïs de certaines ethnies indiennes mexicaines (tesguino).
- 8 Bière de maïs des Indiens cheyennes, apaches et creeks (teswin ou oafka).
- 9 Bière de glands de certaines tribus californiennes des Rocheuses (avant extermination).
- 10 Bière des colons canadiens, la Spruce Beer, additionnée de bourgeons de pin ou sapinette.
- 11 Bière de froment à fermentation spontanée en Belgique : faro et lambic
- 12 Kwaz russe et estonien à base de pain de seigle.
- 13 Klesiel ou zur de Russie et d'Europe centrale, à base de seigle et d'avoine.
- 14 Bière de ménage dans le Nord de la France, la Belgique et la Prusse : pomme de terre chicorée.
- 15 Bière d'orge houblonnée préparée traditionnellement dans le Caucase.
- 16 Dolo voltaïque, une bière de sorgho dont les dolotiers font commerce.
- 17 Pito nigérian à base de sorgho malté.
- 18 Au Rwanda et en Ouganda, on prépare une bière de bananes.
- 19 Kaffir beer en Afrique du Sud et au Zimbabwe, bue trouble et en pleine fermentation.
- 20 Bière de patates douces au Zaïre.
- 21 En Afrique occidentale, on utilise aussi les tiges du bourgou, variété de sorgho.
- 22 Bière de racines de gingembre confectionnée à Madagascar.
- 23 Le bosa ou bousa éthiopien, à base de froment. On boit aussi en Ethiopie le sala à base d'orge ou de tef. On y ajoute des feuilles ou des rameaux de guécho pour préparer le talla.
- 24 En Afrique du Sud, les tubercules de pachypodium sont utilisés.
- 25 Bière des régions pauvres de l'Inde, brassée avec le coracan
- 26 Pachwai, une bière de riz additionnée de cannabis dans les provinces indiennes du Bengale et d'Orissa. Madhu et ruhi sont très proches des bières soupes.
- 27 Bière de riz glutineux dite vin moï ou thaï en Thaïlande.
- 28 Bière de Nouvelle-Guinée à base de moelle de palmier sagou.
- 29 Topuy des Philippines à base de riz (analogue aux yakju et takju coréens).
- 30 Les grains du bambou arundinaria japonica servent à la préparation d'une bière au Japon.

À l'instar du vin et de l'oenothérapie prônée par Hippocrate⁶⁵⁶, les effets positifs de la bière sur la santé sont également loués depuis des temps ancestraux. Déjà le papyrus

⁶⁵⁵ Carte empruntée à Berger Christian, Duboë-Laurence Philippe, *Le livre de l'amateur de bière*, Paris, Robert Laffont, 1985, 228p.

⁶⁵⁶ Selon les mots qui lui sont généralement prêtés sans que nous n'ayons pu en identifier clairement la source, celui qui est aujourd'hui considéré comme le père de la médecine moderne affirmait ainsi que « le vin est une

d'Ebers⁶⁵⁷, traité de médecine du deuxième millénaire avant Jésus-Christ recenserait des centaines de remèdes à base de bière. Du fait de ses propriétés sur le teint et la douceur de la peau elle est également utilisée à des fins cosmétiques et dermatologiques. Dans l'ancienne Grèce, le même Hippocrate utilise la bière pour faciliter la diurèse et combattre la fièvre⁶⁵⁸ tandis qu'Arrétée de Cappadoce la conseille en cas de diabète et de migraine⁶⁵⁹.

Elle est encore utilisée au Moyen Âge, pour stimuler l'humeur et l'appétit. Une fois entré dans la recette de la fabrication, le houblon, lui, se voit affublé d'une dimension calmante voire narcotique. Alors que la croissance des villes rend délicat l'approvisionnement en eau potable de populations toujours plus nombreuses, le fait que la bière permette de passer outre une éventuelle contamination des puits et autres sources – les substances infectieuses étant détruites lors du brassage – et ainsi offrir une boisson désaltérante et saine joue également en sa faveur.

Le sous-titre de l'entrée « Bière » dans le troisième tome de l'*Encyclopédie méthodique* publié collectivement par une société de médecins en 1790 est ainsi (Mat. méd.), soit « matière médicale »⁶⁶⁰. D'emblée, les dimensions hygiénique et médicinale de cette boisson sont mises en avant : « quoique la préparation, la nature et les usages de la bière regardent plus l'hygiène que la matière médicale, il y a cependant quelques détails qui appartiennent à cette dernière partie de l'art de guérir ». Annonçant mettre volontairement de côté ses propriétés et usages diététiques – ils ne font donc aucun doute – l'auteur de la notice poursuit en relevant son effet tonique, cordial mais relativement faible du fait de la quantité d'alcool limitée qu'elle contient qui plus est largement étendue d'eau. Elle est également dite antiseptique, et « utile dans toutes les maladies où il y a de la chaleur, de l'ardeur à la peau ».

Si elle ne peut être totalement, dans la société française du XIX^e siècle, comparée dans sa dimension nourricière au pain, denrée vitale s'il en est autour de laquelle se cristallise d'importants enjeux sociaux, économiques et politiques, la bière reste encore investie dans les

chose merveilleusement appropriée à l'homme si, en santé comme en maladie, on l'administre avec à propos et juste mesure, suivant la constitution individuelle ».

⁶⁵⁷ Bardinet Thierry, *Les papyrus médicaux de l'Égypte pharaonique. Traduction intégrale et commentaire*, Paris, Fayard, 1995, 590p.

⁶⁵⁸ Queminel François, *Dissertation sur la bière et réponse à la lettre anonyme sur le même sujet*, Bruxelles, François Foppens, 1737, p.50.

⁶⁵⁹ Voir Renaud L. *Traité des signes, des causes et de la cure des maladies aiguës et chroniques : ouvrage d'Arrétée, traduit du grec*, Paris, Ed. Lagny, 1834, 427p.

⁶⁶⁰ *Encyclopédie méthodique. Médecine, Tome Troisième*, Paris, Panckoucke, 1790, pp.724-725. La notice est rédigée par Antoine-François Fourcroy (1755-1809), chimiste et homme politique français.

premières décennies de notre période de nombreux mythes, croyances populaires, rites, ou encore règles édictés et entretenus à son égard. La bière, boisson de l'immortalité, de la renaissance, de la purification, nettoie le corps et redonne la santé⁶⁶¹.

Pourtant, allant à l'encontre de ces recommandations, les années 1830 sont marquées par la multiplication des mises en garde à l'égard de cette boisson, accusée de favoriser le choléra. Elles fleurissent notamment dans la presse lyonnaise : en 1832, est ainsi conseillé de « proscrire de son régime la bière et le cidre qui seraient de mauvaise qualité »⁶⁶². Dans *Le Nouvel Écho de la Fabrique* est encore publiée en 1835 l'instruction délibérée par la Commission centrale de Salubrité de l'arrondissement de Lyon sur les moyens de se préserver du choléra-morbus (qui n'affecte alors pas la ville)⁶⁶³. Parmi les recommandations concernant les manières de s'habiller, de se comporter, de tenir les habitations ou de s'alimenter, figure une mise en garde contre la bière trop fermentée, dite nuisible. Il est également déconseillé de boire en trop grande quantité en dehors des repas, quelque soit la boisson. Un article écrit le 27 juillet 1835, alors que le choléra se diffuse dans le Sud de la France, vise à rassurer les Lyonnais et fait le point sur la situation sanitaire de la ville de Lyon⁶⁶⁴. L'auteur rappelle néanmoins quelques règles à respecter (restrictions dans la consommation de fruits, prohibition des bains froids et des boissons glacées) et met notamment en garde contre la bière, « dont la fabrication chez nous semble dégénérer depuis quelques temps, et qui se trouve dans cette saison à l'état de fermentation acide », celle-ci pouvant d'après lui prédisposer à beaucoup d'affections graves du ventre, et même déterminer ces affections ».

Ces inquiétudes pénètrent d'ailleurs largement l'opinion publique et affectent directement l'activité brassicole. Lors de la séance du 8 décembre 1849⁶⁶⁵, l'abonnement des brasseurs de Vaise est renouvelé pour sept-mille francs : alors qu'il était de huit-mille les deux années précédentes, cette baisse est dite provoquée par la diminution de la consommation de bière dans la commune, résultant elle-même, selon les brasseurs et les membres du conseil qui s'accordent sur ce point, de l'action conjointe des événements de 1848, du bas prix des vins et de la crainte du choléra. Déjà en 1832, les brasseurs de Paris, par la voix de Chappelet, leur délégué, jugent nécessaire d'insérer une réclamation dans la *Gazette médicale de Paris* après que la commission sanitaire ait recommandé de ne pas faire

⁶⁶¹ Hell Bertrand, « La bière en Alsace : étude ethnologique, etc. », *Op. cit.*, pp.365 et suivantes.

⁶⁶² *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°1636, mardi 3 avril 1832, p.2.

⁶⁶³ *Le Nouvel Écho de la Fabrique, Journal Industriel de Lyon*, sans n°, août 1835, p.3.

⁶⁶⁴ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°203, mardi 28 juillet 1835, p.1.

⁶⁶⁵ AML, 2WP6, Registre des délibérations du conseil municipal de Vaise, 28 décembre 1843 – 12 février 1852, séance du 8 décembre 1849, p.236.

usage de bière de mauvaise qualité⁶⁶⁶. Ils déplorent en effet que les consommateurs aient conclu que l'usage de cette boisson était nuisible : « cette fausse interprétation a réduit les brasseries à la plus affligeante inactivité ; elle menace un grand nombre d'une ruine inévitable, et toutes enfin de la nécessité de laisser sans travail et sans pain leurs nombreux ouvriers ».

Plus que la nature de cette boisson, c'est donc sa mauvaise fabrication qui peut poser problème. Apparaissent ici clairement les dangers nés des fraudes et falsifications alimentaires apparaissant dans le premier XIX^e siècle et se multipliant par la suite.

2.1.2. Fraudes et falsifications

Les procédés dits frauduleux sont usités dans le commerce alimentaire bien avant le XIX^e siècle⁶⁶⁷. Concernant les seules boissons, sucrage et coloration du vin, remplacement du houblon par d'autres principes amérissants ou vinage de l'alcool sont ainsi observés dès l'antiquité pour certains, dès le Moyen Âge pour d'autres. Si elles se répandent au XVIII^e siècle, c'est principalement dans la seconde moitié de notre période que ces fraudes – aussi appelées altérations ou sophistications – atteignent un volume considérable. Le contexte socio-économique explique cette progression. À l'évolution des marchés affectés par leur dimension conjoncturelle déjà mise en lumière – citons seulement la crise du phylloxéra et l'insuffisance de l'offre pour le vin – s'ajoutent révolution technique, décloisonnement des monopoles régionaux et tension du climat sociopolitique européen et notamment français.

⁶⁶⁶ *Gazette médicale de Paris : journal de médecine et des sciences accessoires*, Série 1, Tome 3^{ème}, n°22, 21 avril 1832, p.187.

⁶⁶⁷ Voir notamment l'ouvrage Béaur Gérard, Bonin Hubert et Lemercier Claire (dir.), *Fraude, contrefaçon, contrebande de l'Antiquité à nos jours*, Genève, Droz, 2007, 832p. Sont interrogés les entreprises et les marchés comme acteurs de la fraude : si l'industrie textile est la plus étudiée, le commerce alimentaire prend sa part du problème : citons seulement les articles de Montenach Anne, « Une économie de l'ombre ? La fraude dans le commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle », pp.515-538 ; Abal Reynald, « La fraude dans le commerce et l'approvisionnement alimentaires de Paris au XVIII^e siècle. Aperçu d'ensemble et étude du cas des vins frelatés », pp.539-561 ou encore Guillaume Pierre, « Combattre la fraude sur le lait. Entre économie, hygiène et politique », pp.579-591 et Desbois-Thibault Claire, « Le champagne et la fraude », pp.593-602.

Au XIX^e siècle, de concert avec l'établissement d'une réelle « science alimentaire »⁶⁶⁸, la presque totalité des produits de consommation est donc concernée par des pratiques illégales⁶⁶⁹. Paul Lafargue, faisant dès 1880 du XIX^e siècle « l'âge de la falsification » confirme le constat⁶⁷⁰. En 1850, Alphonse Chevallier, membre du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité de la Seine, écrit ainsi dans la préface de son *Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires* – la seule existence d'un dictionnaire exclusivement consacré à ces pratiques atteste de leur ampleur dès le milieu du siècle – que « la falsification ne s'exerçait d'abord que sur quelques substances, depuis, elle a successivement progressé, de telle façon qu'il y a presque autant de produits fraudés qu'il y en a de purs »⁶⁷¹. En 1878, dans la préface de la cinquième édition de ce même dictionnaire, Ernest Baudrimont, professeur à l'école de pharmacie de Paris, affirme encore qu'il est alors « rare de rencontrer une matière quelconque exempte de falsification et d'altération ; les aliments, les boissons, les condiments, destinés à soutenir l'existence de l'homme, les médicaments qui doivent le soulager dans ses nombreuses maladies, sont altérés, dénaturés »⁶⁷². Il est par ailleurs annoncé dans cette même édition que de nombreux articles ont été refondus et mis à jour de manière à suivre les progrès de la science : confirmant le caractère mouvant des marchés alimentaires évoqué plus haut, les entrées concernant la bière, l'absinthe, le vin et de nombreuses autres boissons sont concernées.

Les falsifications du vin

Du fait de l'usage largement répandu de cette boisson, c'est le vin qui fait en France l'objet des plus nombreuses falsifications⁶⁷³. Aux vins plâtrés dans lesquels on ajoute du

⁶⁶⁸ Csergo Julia, « La modernité alimentaire au XIX^e siècle », dans *À table au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, 2001, pp.42-68. Publié dans la continuité de l'exposition éponyme tenue en début d'année 2001 au Musée d'Orsay à Paris, ce bel ouvrage richement illustré synthétise un siècle de manières et de matières de table.

⁶⁶⁹ Puisqu'est question d'hygiène et de salubrité, il n'est ici fait état que des fraudes sanitaires, bien différentes de celles d'ordre fiscal qui seront évoquées dans un chapitre ultérieur.

⁶⁷⁰ Lafargue Paul, *Le droit à la paresse*, Paris, Conseil National du Parti Socialiste, 1883, (première édition : 1880), cité par Léonard Jacques, *Archives du corps. La santé au XIX^e siècle*, Rennes, Ouest-France, 1986, p.187.

⁶⁷¹ Chevallier Alphonse, *Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires, médicamenteuses et commerciales*, Tome Premier, Paris, Béchet Jeune, 1850, p.II.

⁶⁷² Préface citée dans la préface de la sixième édition : voir Chevallier Alphonse, *Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires, médicamenteuses et commerciales*, Paris, Asselin et Cie, 1882, p.VIII.

⁶⁷³ Pour la question du vin, voir l'ouvrage référent de Gautier Jean-François, *Le vin et ses fraudes*, Paris, Presses universitaires de France, 1995, 127p. Preuve d'une dimension frauduleuse moins large – ou plus confidentielle – aucune recherche analogue ne concerne la bière.

sulfate de potasse pour les conserver et éviter qu'ils ne tournent au vinaigre⁶⁷⁴ s'ajoutent les vins mouillés, allongés d'eau pour en augmenter les volumes, et sucrés, où de l'eau sucrée est utilisée pour augmenter quantité et degré d'alcoolisation⁶⁷⁵.

Sans surprise, en regard des consommations alcooliques plus haut étudiées, le modèle général s'applique à Lyon et au département du Rhône. Le produit alimentaire dont la falsification est à la fois la plus redoutée et la plus courante y est effectivement le vin, les archives départementales et municipales étant particulièrement riches en affaires de ce genre⁶⁷⁶. Dès la première moitié du siècle, le problème s'affiche : le 24 septembre 1844, le préposé en chef de l'octroi de la ville de la Guillotière écrit ainsi au maire de la commune pour l'avertir d'un supposé danger pour la santé publique⁶⁷⁷. Un nommé Richard, débitant de boissons et chef de maison de prostitution à la Guillotière – la précision est du fonctionnaire – est accusé de fabriquer et falsifier du vin. L'agent dit s'être rendu chez lui mais, n'ayant trouvé aucun élément relevant du droit d'octroi (seulement des fûts de graines et du vin commun bouteilles) ni aucune preuve formelle, il n'a rien pu faire. Il demande donc à l'édile de faire intervenir la police puisqu'il pense que les dites graines servant à falsifier le vin sont nuisibles à la santé. Si rien ne nous est finalement dit sur le devenir de cette affaire, des préoccupations sanitaires en matière de qualité alimentaire commencent à se faire jour.

Entre 1850 et 1880, les procès-verbaux concernant des saisies de vins modifiés et les rapports d'analyses chimiques de plus en plus détaillées les concernant se multiplient. Loin de se satisfaire des boissons de médiocre qualité qui leur sont proposées, la population lyonnaise manifeste son mécontentement. Le 10 mars 1853, le commissaire de police du 3^{ème} arrondissement de la ville (1^{er} quartier) dit ainsi avoir procédé, suite aux plaintes de la classe ouvrière quant à la qualité des vins livrés à la consommation, à une enquête ayant effectivement confirmé les accusations portées par celle-ci⁶⁷⁸.

⁶⁷⁴ La méthode est simple : une fois le raisin vendangé, foulé et jeté dans la cuve de fermentation, on ajoute – « c'est l'usage qui guide les vigneron » – progressivement du plâtre. Technique également utilisée en fin de siècle pour rendre les produits plus brillants, plus colorés et accélérer le processus de fermentation. Certains ajoutent pour leur part de l'alun ou du sulfate d'aluminium et de potasse censés « améliorer » le produit fini. Au début des années 1880, dans le Midi, il est encore admis que le plâtrage « est indispensable pour assurer la bonne tenue d'une grande partie des vins de ces régions » : voir *La Tribune Lyonnaise, journal indépendant*, n°45, samedi 8 juillet 1882, p.2.

⁶⁷⁵ Bedel Alfred, *Traité complet de manipulation des vins*, Paris, Garnier Frères, 1887, 372p.

⁶⁷⁶ ADR, 5M130 à 133 – Aliments et boissons, contrôle et inspection sanitaire (1832-1929) ; AML, 4WP072 – La Guillotière L14. Police de la perception, répression des fraudes et des abus.

⁶⁷⁷ ; AML, 4WP072 – La Guillotière L14. Police de la perception, répression des fraudes et des abus, Courrier du 24 septembre 1844 adressé par le préposé en chef de l'octroi au maire de la commune.

⁶⁷⁸ ADR, 5M132 – Boissons (1827-1909), liasse « Fraude d'alcool, falsification et plâtrage du vin (1853-1880) ». Sauf mention contraire, la source est la même pour les affaires locales évoquées par la suite.

Preuve du caractère lucratif de la chose, de la facilité des procédés et du caractère limité de l'arsenal législatif des autorités en matière de lutte contre la fraude, celle-ci s'exprime à très large envergure et mobilise parfois des réseaux étendus à travers l'Europe entière. En 1872, un courrier du commissaire central adressé au préfet du Rhône évoque ainsi le trafic auquel se livrent des Italiens, qui achètent à Alexandrie des vins de mauvaise qualité et les introduisent en France après les avoir falsifiés. Témoignant de l'inconfort dans lequel l'inertie au plus haut sommet de l'État plonge les autorités locales, les échanges entre édiles se multiplient, chacun cherchant à savoir quelles sont les difficultés rencontrées par le voisin et comment celui-ci s'organise en retour. Ainsi, à la suite des plaintes de ses administrés, le préfet de police de Lyon demande le 7 octobre 1876 à son homologue parisien les dispositions mises en place dans la capitale. Si le pouvoir central ne peut ou ne sait comment lutter contre les fraudes alimentaires, les autorités départementales et municipales cherchent, elles, à réagir. Le 9 novembre 1876, la préfecture de l'Ardèche demande encore au préfet du Rhône des informations quant au fonctionnement du service spécial pour réprimer la falsification des vins.

Lorsqu'il est constaté une fraude, les liquides incriminés sont saisis et détruits. En 1877, un commissaire de Lyon fait ainsi au secrétaire général pour la police de la ville le récit de la procédure publique, qu'il souhaiterait voir plus répandue : « Les fûts contenant le vin ont été conduits dans la Grande-Rue de Vaise où ils ont été répandus dans le ruisseau. Cette mesure a produit un excellent effet et a été chaleureusement accueillie par une grande partie de la population qui a hautement approuvé l'initiative prise par M. Turrin [le négociant en vins et liquoriste s'étant plaint de la qualité du vin reçu de Nîmes] de dénoncer à la justice cette falsification ; on ajouterait dans les groupes qu'il serait à désirer que tous les négociants en vins suivent cet exemple afin de mettre un terme aux sophistications de cette boisson ».

Les fraudes concernent la qualité mais aussi la dénomination des produits, pratique longtemps exempte de toute condamnation. Le 13 avril 1855, Lucas, un pharmacien lyonnais annonce avoir réussi à fabriquer un vin artificiel, pouvant « complètement remplacer le vin naturel qui devient tous les jours de plus en plus un objet de luxe pour les classes nécessiteuses », en combinant chimiquement divers éléments contenus dans le raisin. Après avoir obtenu l'autorisation de mise sur le marché de la part des contributions indirectes, il demande celle du préfet responsable pour sa part de la salubrité publique. Selon la procédure classique, il fait alors appel à l'expertise – toute relative qu'elle soit – du Conseil de Salubrité. Le 10 mai suivant, les membres de celui-ci chargés du rapport, bien que n'ayant pu faire

d'analyse et avoir du se borner à une dégustation et à l'appréciation de la formule présentée par le demandeur⁶⁷⁹, concluent que cette boisson ne présente pas de caractère insalubre. Ils seront écoutés et l'autorisation délivrée. Rapidement, Lucas se sert pourtant de celle-ci pour tromper le consommateur et vendre sa production sous l'appellation de vins du Beaujolais : déjà tancé pour ce comportement, il est à nouveau épinglé par des rapports de la police de sûreté du 4^{ème} arrondissement en février 1856. Alors qu'il est demandé par les autorités que son autorisation lui soit retirée, nous ne pouvons nous prononcer sur le devenir de cette fraude par manque de sources.

En 1882, le pharmacien et homme politique lyonnais Paul Cazeneuve, alors professeur à la Faculté de Médecine de Lyon, dresse le bilan de l'état du « contrôle des denrées alimentaires et des boissons dans la ville de Lyon »⁶⁸⁰. S'intéressant successivement à plusieurs d'entre-elles, pain, beurre, lait, thé, café, vinaigre, conserves *etc.*, il n'épargne ni le vin ni la bière. « Le vin, en raison de sa cherté, est plus que la bière encore l'objet de manipulations frauduleuses ». Les procédés sont divers et nombreux : gallisation (ajout de sirop de fécule, d'eau et d'acides pendant le cuvage) ; pétiotisation (multiples fermentations des raisins pressurés avec de l'eau sucrée) ; recours à des raisins secs auxquels on ajoute de l'eau tiède et qu'on laisse fermenter, puis avec lesquels on coupe les gros vins ; mouillage des vins naturels : ajout d'eau et coloration artificielle (éthers, essences, glycérine, crème de tartre, alcool, acides, aluns) ; plâtrage pour la conservation *etc.* Si toutes ces méthodes ne sont pas dangereuses pour la santé, « le public doit être protégé contre le débit de ces produits artificiels, non pas qu'ils soient nuisibles à la santé, mais ils n'ont plus la même valeur vénale ; étant d'un prix de revient plus faible, ils ne doivent point être payés comme vins naturels ».

Alessandro Stanzini considère qu'après avoir représenté près du tiers de la production, les vins « adultérés » perdent peu à peu du terrain dans les années 1890⁶⁸¹. Alors que dans la décennie précédente les préoccupations qui relèvent de ce qui serait aujourd'hui appelé la santé publique sont encore largement subalternes aux intérêts économiques et fiscaux (les

⁶⁷⁹ La composition de cette boisson nous est donnée dans un courrier du pharmacien Lucas au commissaire de police du 19 avril 1855 : 500 kilogrammes d'eau commune, 100 kilogrammes de sucre Bourbon, 20 kilogrammes de levure de bière lavée ou levain de farine de froment, 8 kilogrammes de liqueur vineuse d'Ulysse Roy et 300 grammes de bitartrate de potasse. La recette est des plus simples : on mélange l'ensemble des ingrédients que l'on laisse fermenter dans une cuve à la température de 25 degrés centigrades puis l'on soutire la boisson obtenue que l'on clarifie au moyen de la colle de poisson.

⁶⁸⁰ *La Tribune Lyonnaise, journal indépendant*, n°51, samedi 19 août 1882, p.3.

⁶⁸¹ Stanziani Alessandro, « La falsification du vin en France, 1880-1905 : un cas de fraude agro-alimentaire », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, Vol.50, n°2, 2003, pp.162-163.

administrations publiques sont, de plus, largement divisées sur la conduite à tenir), la situation change à compter de 1891⁶⁸². La législation se durcira dans les années suivantes : alors que la loi du 26 juillet 1894 interdit le mouillage et le vinage, celle du 6 avril 1897 rend illicite la fabrication des vins artificiels et notamment de ceux faits à partir de raisins secs.

Les falsifications de la bière

Du fait de l'importance de cette boisson dans la consommation des populations locales, les falsifications touchant au vin semblent en France, et particulièrement à Lyon, être sport national. *A contrario*, les traces d'éventuelles fraudes sur la bière sont bien plus discrètes. Pourtant, si la nature des altérations diffère et que l'ampleur des fraudes reste limitée, la boisson censément faite d'orge et de houblon n'échappe pas à ces pratiques illicites. Depuis de nombreux siècles, le danger présenté par les bières altérées ou produites dans des conditions discutables est d'ailleurs mis en avant. Déjà au XIII^e siècle, la lutte contre celle-ci est l'une des raisons invoquées lors de la poussée normative matérialisée par la promulgation des statuts des cervoisiers parisiens autour de 1268⁶⁸³.

Témoignage de l'existence précoce de ces pratiques et, en réaction, de l'actualité de ces préoccupations dans le premier XIX^e siècle, le pharmacien Eugène Desmarest, cherche en 1828 par son *Traité des falsifications* à « rassembler les divers moyens de constater la pureté des substances employées en médecine et dans les arts »⁶⁸⁴. Encore bien loin des méthodes d'analyse qui se développeront dans le dernier tiers du siècle, il recommande, pour s'assurer de la force et de la bonne qualité de la bière, d'étudier, avec les indications empiriques données par la saveur ou l'odeur, la quantité de matière extractive que contiennent les différents échantillons examinés. Seul est utilisé pour ce faire un aréomètre, instrument servant à mesurer la concentration d'un liquide ou la densité d'une solution.

⁶⁸² La loi du 11 juillet 1891 arrête que « constitue la falsification des denrées alimentaires prévue et réprimée par la loi du 27 mars 1851, toute addition au vin de sucre ou de marc, au vin de raisins secs : 1. de matières colorantes quelconques ; 2. de produits tels que les acides sulfuriques, nitriques, chlorhydriques, salicyliques, boriques ou analogues ; 3. de chlorures de sodium au-dessus de 1 gramme par litre » (article 2). Citée dans Stanziani Alessandro, « La falsification du vin en France, 1880-1905, etc. », *Op. cit.*, p.177.

⁶⁸³ Pour plus d'informations sur ces statuts, voir le chapitre suivant et le développement consacré à la réglementation de la profession.

⁶⁸⁴ Desmarest Eugène, *Traité des falsifications ou exposé des diverses manières de constater la pureté des substances employées*, Paris, Malher et Cie, 1828, p.vi. Preuve de pratiques confidentielles ou du moins mal connues, seuls quatre pages sont consacrées à la bière : p.111-114.

Si le scientifique juge ces expériences suffisantes pour s'assurer de la bonne qualité et de la force alcoolique d'une bière du commerce, de son propre aveu, « ces résultats ne sont pas d'une exactitude rigoureuse, et ne sont pas applicables à toutes les espèces de bière ». Tout reste donc à faire : puisque ne sont pas encore clairement caractérisées les altérations en elles-mêmes, difficile de pouvoir espérer mettre en place les outils nécessaires pour les déceler et les traiter.

Le problème prend rapidement de l'ampleur. Moins de dix ans plus tard, en août 1837, est publié dans le journal *Le Temps* un article dit d'économie industrielle repris dans *Le Censeur* concernant la falsification de la bière⁶⁸⁵. Affirmant que « c'est toujours sur l'objet de consommation le plus général que la fraude exerce ses coupables manipulations », l'auteur prend l'exemple de la bière et évoque une récente affaire en Belgique. Des charlatans auraient proposé à certains brasseurs une poudre leur permettant de réduire leurs coûts de fabrication d'un tiers, poudre dans laquelle ont été trouvés un certain nombre de composés nocifs. Le journaliste fait alors le parallèle avec la situation à Paris, où les brasseurs ont bien du mal à proposer des bières aux qualités fortifiantes et digestives. Se cachant derrière la mauvaise qualité avérée des eaux de la Seine, les fabricants de la capitale auraient alors « une déplorable facilité pour jeter dans la consommation les bières les plus défectueuses » et abuseraient de sirops de fécule ou de mélasses, provenant en partie du sucre indigène. Il en résulterait « une boisson indigeste et débilitante à laquelle on ne savait plus quel nom donner, tant elle était loin de la véritable bière ». Il prend alors comme contre-exemple Combalot neveu (nommé Comballot), « fabricant habile et consciencieux » formé chez son oncle à Lyon, ayant une connaissance approfondie de l'art brassicole et n'usant pas de « ces substances douceâtres, ces ingrédients étranges qui ne sont propres qu'à neutraliser les principes généreux et fortifiants que doit avoir toute boisson destinée à l'homme qui y cherche des éléments réparateurs ». D'où le succès de ses produits.

De plus en plus importantes, les falsifications finissent par susciter l'inquiétude, et donc l'intérêt, des autorités elles-mêmes. En milieu de siècle, le Conseil de Salubrité rhodanien considère ainsi que, plus que par l'insalubrité ou l'incommodité qu'elles peuvent présenter, c'est par la nature des produits qu'elles fabriquent et qu'elles livrent à la consommation que les brasseries doivent être surveillées. Le 23 juillet 1853, le préfet du

⁶⁸⁵ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°852, dimanche 20 août 1837, p.3.

Rhône Claude Marius Vaïsse fait part de sa préoccupation au Conseil d'Hygiène quant à la question des brasseries⁶⁸⁶. Averti qu'il existe « dans quelques départements où l'on fait communément usage de la bière » des pratiques mettant en danger la santé des consommateurs – il évoque notamment l'emploi de compositions saturnines dans le Nord utilisées pour la clarification et le collage de la bière – il demande au Conseil de Salubrité un rapport sur la situation rhodanienne. Corollaire de la santé, la question de la quiétude publique est à prendre en compte : il importe en effet, bien qu'une enquête soit nécessaire, « d'éviter avec soin tout ce qui pourrait devenir inutilement une cause d'inquiétude au sein des populations et réagir d'une manière fâcheuse sur une industrie importante ».

La réponse du Conseil de Salubrité ne souffre aucune discussion. Après avoir examiné les bières fabriquées à Lyon – rien n'est dit sur le mode de sélection et d'étude des échantillons sélectionnés – les rapporteurs affirment au sujet des brasseurs de la ville « que si leur bière ne s'est pas toujours trouvée de première qualité, au moins n'y-a-t-on rencontré aucune substance de la nature de celles signalées » par ailleurs.

Trente ans plus tard, dans son article de 1882 évoqué précédemment, Paul Cazeneuve a pourtant manifestement beaucoup à dire concernant la bière. Selon lui, « cette boisson dont l'importance semble croître chez nous de plus en plus, qui peut même devenir à notre table une boisson journalière si les progrès du phylloxéra achèvent d'anéantir nos vignobles, est l'objet de sophistications innombrables »⁶⁸⁷. Les fraudes concernent aussi bien la nature et la qualité des matières premières employées que les conditions dans lesquelles sont conservés et distribués les produits finis : « au lieu de les fabriquer avec du malt d'orge, du houblon, de la levure et de l'eau, on remplace le malt par du sirop de fécule, par de la glycérine, le houblon par tous les principes amers qu'on a pu trouver. On a rencontré ainsi des produits dangereux, tels que la narcotine, la buxine, l'absinthine, le principe amer du *menyanthes trifoliata*⁶⁸⁸, de l'acide picrique et même de la strychnine. À côté des bières frelatées, les bières altérées sont très fréquentes. La bière se pique, devient acide. Malgré cette altération elles sont journellement livrées à la consommation dans les débits à bon marché et l'estomac du pauvre en souffre ». Cette préoccupation pour les classes populaires, argument systématiquement mis en avant par les Républicains hygiénistes quel que soit le sujet abordé, est l'une des raisons, si ce n'est la plus grande, réclamant selon Cazeneuve une action rapide et d'envergure : « un

⁶⁸⁶ Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc., Op. cit.*, pp.435-436.

⁶⁸⁷ *La Tribune Lyonnaise, journal indépendant*, n°51, samedi 19 août 1882, p.3.

⁶⁸⁸ Trèfle d'eau ou Ményanthe trèfle d'eau, plante herbacée vivace semi-aquatique.

contrôle sévère exercé sur la vente des produits de bouche est commandé par les intérêts les plus immédiats de la classe pauvre. C'est une œuvre philanthropique et démocratique avant tout, que s'impose une municipalité en organisant un service de surveillance sur les denrées alimentaires ».

Si ce constat apparaît largement alarmiste et fait écho, nous le verrons, aux croissantes inquiétudes vis-à-vis de l'alcoolisme agitant alors les cercles élitistes, l'existence des falsifications en matière de bière sont indéniables et suffisamment récurrentes pour figurer dans l'ensemble des nombreuses publications consacrées à la question. Quelques années plus tôt, dans l'une d'elles, *Boissons alcooliques et leurs falsifications*, Auguste Landry, préparateur du cours de chimie à l'Université de Laval (Québec, Canada), s'intéresse notamment à cette question des bières⁶⁸⁹. Évoquer cet ouvrage nous permet de dresser un large panel des fraudes alors pratiquées.

Convoquant le coût élevé du houblon, Landry fait de cette matière première la plus falsifiée. Et les substances amères utilisées en remplacement sont à l'en croire suffisamment nombreuses pour être accessibles à tout individu mal intentionné : chicorée torréfiée, lichens, feuilles et écorce de buis, feuilles de ménianthe, fleurs de tilleul, centaurée, trèfle d'eau, absinthe, gentiane, têtes de pavots, bois de gaïac, jus de réglisse, rob de sureau (pour donner de la couleur) ; jusquiame, graines de paradis, belladone, datura stramonium, ivraie, quassia amara, coque du levant, poivre d'Espagne, clous de girofle, pyrèthre, gingembre ou encore fiel de bœuf. Faites votre choix !

En ce qui concerne la consistance mucilagineuse, la saveur piquante et la coloration brune, il évoque l'usage par les fraudeurs d'eau de chaux, de dépouilles de veau, de cheval, de mouton ou de différents débris gélatineux et invendables en boucherie. Là est clairement illustrée la mobilité du curseur déterminant la fraude selon les lieux, les époques ou encore les individus. L'usage de matières animales, notamment les pieds de veau pour clarifier la bière, est ainsi largement répandu en France au XIX^e siècle. Pratique longtemps courante et totalement légale dans l'hexagone, elle devient sujette à critique. Auguste Landry rejoint en ce sens François Ferdinand-Rohart qui, dès 1848, affirme que « depuis un temps immémorial, le pied de veau a été détourné de sa destination primitive et déshérité par l'antique cervoise du privilège que lui avait accordé la chimie culinaire, de servir presque exclusivement à la fabrication des bouillons gélatineux et des consommés. Il a quitté depuis longtemps le

⁶⁸⁹ Landry Auguste, *Boissons alcooliques et leurs falsifications*, Sainte-Anne de la Pocatière, F.H. Proulx, 1867, pp.27-33 pour la partie consacrée aux bières.

laboratoire du cuisinier pour l'usine du brasseur ; en un mot le bouillon s'est fait bière »⁶⁹⁰. S'il avoue en avoir lui-même utilisé, Rohart se dit à présent certain « que les vertus du pied de veau, en ce qui touche à la coagulation du gluten et de l'albumine végétale, n'existent pas ailleurs que dans l'imagination des amateurs de gélatine et de bière animalisée ». Pis, il met avec force en garde contre les dangers de cette pratique : « Nous nous serions bien gardé d'élever la voix contre cet usage si nous ne nous étions trouvé en face d'un abus grave. [...] Mais quoi ! c'est la gélatine, c'est une substance animale qu'on met en contact immédiat avec le ferment ! Comment ! vos bières renferment, d'une part l'agent de décomposition le plus actif, le plus puissant, celui dont l'action sur les corps animalisés agit avec une violence qui tient du prodige, et, d'autre part, vous y ajoutez de la gélatine, la plus mobile de toutes les matières animales, la plus facilement décomposable, la plus éminemment putrescible ! Mais vous n'y avez pas songé ! » Technique inutile, certes, mais également dangereuse et falsificatrice. Rien n'interdira pourtant pendant encore des décennies de telles pratiques.

Ces préoccupations grandissantes deviennent d'ailleurs des arguments mobilisés par la profession elle-même. En 1882, un nommé Prosper Collard, se réclamant brasseur-chimiste, publie, un fascicule intitulé *De la bière considérée au point de vue de l'hygiène et au point de vue et de la santé*⁶⁹¹. S'il consacre une partie de son développement aux « effets de la bonne bière », il ne passe pas pour autant sous silence les méfaits de la bière « mal fabriquée et mélangée à des substances qui altèrent sa pureté » et les « dangers de la bière de ménage ». Aux particuliers produisant de la bière économique chez eux pour les besoins personnels, il demande de laisser « aux brasseurs le soin de brasser, quand ils ont tant de peine eux-mêmes à faire de la bonne bière. Aussi, devons-nous dire ici : à chacun son métier ». Mettant en garde contre la bière falsifiée, il promeut la bière qu'il dit naturelle : « que d'orge, de houblon, de levure et d'eau ». L'inquiétude quant à la qualité du produit devient pour les brasseurs, alors même que ce sont leurs propres pratiques qui en sont généralement à l'origine, un argument commercial.

⁶⁹⁰ Rohart François-Ferdinand, *Traité théorique et pratique de la fabrication de la bière*, *Op. cit.*, pp.137-140.

⁶⁹¹ Collard Prosper, *De la bière considérée au point de vue de l'hygiène et au point de vue et de la santé*, Paris, André Sagnier, 1881, 23p. À noter que les ambitions de l'auteur sont clairement affichées dès l'introduction à son ouvrage : il s'agit de concourir à « la fabrication d'une bière hygiénique perfectionnée, en créant à Ribemont, sur les bases d'une société anonyme, une brasserie-malterie modèle ». L'hygiène est donc mise au service de l'industrie.

Dans son ouvrage Landry tempère néanmoins fortement la dimension frauduleuse de l'activité brassicole. Selon lui, les bières n'ont alors « pas encore souffert à ce point des mauvais effets de la sophistication »⁶⁹².

Malgré, cela, à en croire certains, les bières seraient à Lyon en fin de siècle autant falsifiées que les vins. Dans *Le Nouveau Lyon*, à la question « Que boit-on à Lyon ? »⁶⁹³, titre de l'article, son auteur répond : « Tout, excepté du vin ? Les liqueurs les plus frelatées de toutes couleurs et de toutes nuances sont les boissons que chacun se croit obligé d'absorber aujourd'hui ». Il suit en affirmant que « la bière est très en honneur depuis quelques années ; c'est la boisson du vainqueur qui a prévalu. [...] La falsification des vins, il y a dix ans, n'a pas contribué à faire triompher le breuvage allemand. Il est arrivé qu'à mesure que la consommation de la bière en France, les houblonnières disparaissaient et l'art de frelater la bière, chère à Gambrinus, se perfectionnait rapidement. Aujourd'hui la bonne bière, saine et agréable à boire, est devenue aussi rare que le bon vin, il y a dix ou quinze ans ».

L'exagération est manifeste. En août 1904, parmi les 160 produits soumis à l'analyse au laboratoire municipal de Lyon, figurent seulement deux bières, toutes deux dites bonnes ou passables⁶⁹⁴. Aucune n'a éveillé le moindre soupçon de l'organisme chargé d'en vérifier la qualité. À titre de comparaison, huit vins sur quarante-quatre testés ont été jugés mauvais non nuisibles ; un a été dit nuisible parce que plâtré à plus de deux grammes par litres. Cette méfiance à l'égard de la bière encore largement répandue dans la société française trouve notamment son explication dans la toujours vive hostilité entretenue à l'égard de l'Allemagne.

Une acidité frauduleuse : acides salicyliques et picriques

Il est impossible, lorsqu'il est question de fraude sur les bières, d'éviter la question des bières salicylées. Dans celles-ci, l'ajout de quantités plus ou moins variables de l'antiseptique aux vertus conservatrices qu'est l'acide salicylique, d'autant plus usité que l'élargissement des marchés implique la nécessité d'expédier sa production toujours plus loin, peut se révéler extrêmement dangereux. Dans le cadre de la campagne menée dans les années 1880 contre les produits allemands par une large partie de la presse française, les brasseurs d'outre-Rhin sont ainsi accusés de vouloir intoxiquer les Français. Aux articles dénonçant « les empoisonneurs

⁶⁹² Landry Auguste, *Boissons alcooliques et leurs falsifications*, *Op. cit.*, p.33.

⁶⁹³ *Le Nouveau Lyon*, journal républicain quotidien, n°21, jeudi 16 août 1894, p.2.

⁶⁹⁴ *Le Rappel Républicain de Lyon*, journal démocratique quotidien, n°266, vendredi 23 septembre 1904, p.3.

allemands » dont des centaines de fûts sont déversés dans les égouts de la capitale⁶⁹⁵ succèdent les tribunes accusant l'Allemagne et « ses bières qui toutes empoisonnées par des ingrédients qui vous abîment la santé, vous dégradent le corps et finissent par vous tuer »⁶⁹⁶. L'hygiénisme se fait économique : « en renonçant à la consommation des bières allemandes, non seulement nous nous épargnerons bien des maladies dues à la présence du salicylate dans ces bières, mais encore nous accroîtrons rapidement l'industrie de la bière en France »⁶⁹⁷. L'enjeu est évidemment de taille et nombreux sont les fabricants des produits chimiques concernés à s'élever contre ces accusations mettant en péril leur activité⁶⁹⁸.

Cette campagne a une incidence directe sur les pratiques des brasseurs français et donc lyonnais : on apprend en effet dans la presse du 12 août 1881 que le préfet du Rhône laisse aux brasseurs jusqu'au 1^{er} septembre de la même année pour écouler les bières dans la fabrication desquelles aurait été employé de l'acide salicylique⁶⁹⁹. Un arrêté préfectoral du 17 février 1881 leur a en effet interdit l'emploi de cet acide ou de ses dérivés dans la préparation de toute substance alimentaire. Même si une large tolérance persiste – il est laissé six mois pour écouler les stocks alors même que la majorité des produits ne se conserve toujours pas pendant une si grande période – les autorités agissent. Le débat n'est pas éteint pour autant: en novembre 1882, certains membres de l'Académie de médecine avancent l'idée qu'il serait utile pour soigner la fièvre typhoïde⁷⁰⁰.

Autre acide, autre falsification. Toujours dans les années 1880, les altérations de bière visant à diminuer le coût de production par le remplacement des matières premières les plus chères, en l'occurrence le houblon, par des substances amérisantes incertaines, sont également dénoncées. L'addition d'acide picrique est assurément l'une des plus dangereuses⁷⁰¹ : quelques dizaines de centigrammes, ingérés par un lapin, le tuent infailliblement. Et le journaliste de donner divers moyens de constater cette falsification : faire bouillir pendant dix minutes de la laine dans la bière, qui se teintera en jaune en présence d'acide picrique ; verser

⁶⁹⁵ *La Tribune, organe de la Démocratie Radicale*, n°76, dimanche 24 avril 1887, p.2.

⁶⁹⁶ *Le Quand Même, organe spécial des revendications françaises*, n°10, dimanche 26 juin 1887, p.2.

⁶⁹⁷ Charlie Robert, *Le poison allemand, Op. cit.*, p.xvii-xviii. Avant-propos d'Edmond Lepelletier.

⁶⁹⁸ Le chimiste-fabricant Albert Schlumber publie ainsi en 1880 un traité dans lequel il fait de l'acide salicylique un composé essentiel à la conservation de nombreux aliments et boissons, dont la bière. Voir Schlumberger Albert, *L'acide salicylique et ses applications à la conservation des boissons et des aliments*, Paris, Société Générale d'imprimerie et de librairie, 1880, 95p.

⁶⁹⁹ *Le Républicain du Rhône, journal politique quotidien*, n°573, vendredi 12 août 1881, p.3.

⁷⁰⁰ *L'Écho Vinicole, journal commercial et agricole*, n°125, dimanche 12 novembre 1882, p.1.

⁷⁰¹ *La Tribune Lyonnaise, journal indépendant*, n°10, samedi 5 novembre 1881, p.2.

dans un demi-verre de bière vingt-cinq grammes de sous-acétate de plomb et douze à quinze grammes de noir animal, la bière se colorant en jaune en présence d'acide picrique.

Porter l'attention sur les falsifications présente le double intérêt d'interroger d'une part le processus aboutissant à la définition de ce qu'est la qualité et la sécurité concernant un produit alimentaire ; d'autre part l'attitude et les réactions des pouvoirs publics afin de réprimer ces pratiques considérées comme déviantes. Comme évoqué par Alessandro Stanziani, « la qualité relève moins des caractéristiques essentielles des produits que d'un jeu complexe entre agents économiques aux intérêts parfois communs mais souvent incompatibles »⁷⁰². Ce sont ces rapports entre institutions, normes et marché d'une part ; et consommation, production et qualité d'autre part qu'il convient de questionner.

2.2. La sécurité alimentaire en question

2.2.1. De balbutiants outils de contrôle

Il n'est pas dans le cas présent question de sécurité alimentaire en termes quantitatifs : nous l'avons vu, la consommation de bière à Lyon reste limitée et, si cette boisson venait à manquer, les palliatifs – et en premier lieu le vin – seraient facilement trouvés. C'est de la dimension qualitative dont il est par conséquent ici question, lorsque la nourriture, loin de faire défaut, est corrompue ou contient des substances considérées comme nocives pour le consommateur⁷⁰³. Si l'attention des historiens est généralement portée sur les viandes⁷⁰⁴ et les vins⁷⁰⁵, le regard mérite d'être à son tour posé sur le cas de la bière et de l'industrie brassicole, caractérisées pendant le long XIX^e siècle par une notable instabilité qualitative et technique.

⁷⁰² Stanziani Alessandro, « La falsification du vin en France, 1880-1905, etc. », *Op. cit.*, p.158.

⁷⁰³ Pour un large retour sur la question des préoccupations en matières de qualité et de sécurité alimentaires dans l'hexagone aux XIX^e et XX^e siècles, lire Stanziani Alessandro, *Histoire de la qualité alimentaire. France, XIX^e-XX^e siècles*, Paris, Seuil, 2005, 440p.

⁷⁰⁴ Citons seulement Watts Sydney, « Boucherie et hygiène à Paris au XVIII^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2004/3, n°51-3, pp.79-103 et Muller Séverin, « Les abattoirs sous haute surveillance. Politiques et normalisation sanitaires à Saint-Maixent-l'École, du XIX^e au milieu du XX^e siècles », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2004/3, n°51-3, pp.104-120.

⁷⁰⁵ Les différents articles d'Alessandro Stanziani cités ou qui seront cités dans notre développement en sont les illustrations. Pour multiplier les lieux et les époques, évoquons également Sleeswijk Wegener Anne, « Du nectar et de la godaille : qualité et falsification du vin aux Provinces-Unies, XVIII^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2004/3, n°51-3, pp.17-43.

Alors que la falsification des boissons atteint une importance considérable dans les années 1850 nous l'avons dit, la législation peine à suivre et fournir aux pouvoirs publics des outils suffisants pour, à défaut de la supprimer, la contenir. Si sont aggravées les pénalités pour altération de denrées ou de médicaments en 1851⁷⁰⁶, il faudra attendre la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes pour que soit mise en place, selon l'expression contemporaine, une réelle « charte du commerce honnête »⁷⁰⁷. Le 31 mai 1853, le procureur Impérial rappelle ainsi au conseiller d'État que la falsification des boissons n'est un délit que si elle a lieu à l'aide de substances nuisibles à la santé (article 318 du Code Pénal et loi de 1852)⁷⁰⁸. Toute modification et altération, même si rendant mensonger l'argumentaire de vente, n'est alors condamnable que dans la mesure où elle présente un danger pour l'homme. La qualité d'un produit, multiforme puisque pouvant revêtir des dimensions gustatives, hygiéniques, morales ou encore sanitaires, n'est clairement pas la même suivant les lieux et les époques⁷⁰⁹.

À l'échelon local, la loi révolutionnaire du 16-24 août 1790 place déjà parmi « les objets de police confiés à la vigilance et à l'autorité des corps municipaux [...] l'inspection sur la fidélité du débit des denrées qui se vendent au poids, à l'aune ou à la mesure et sur la salubrité des comestibles exposés en vente publique »⁷¹⁰. À l'image de ce qu'il se passe dans certaines villes de l'hexagone, les services lyonnais s'intéressent précocement à cette question des fraudes alimentaires, de plus en plus adroites et raffinées, mettant en péril la santé publique. Citons seulement l'ordonnance de police relative aux fabricants de cidre, poiré et autres boissons dans l'intérieur de la ville du 4 octobre 1816 ou l'arrêté du 1^{er} décembre 1840 réglementant « les liqueurs, sucreries, dragées, pastillages colorés des confiseurs et robinets

⁷⁰⁶ Léonard Jacques, *Archives du corps. La santé au XIX^e siècle*, Rennes, Ouest-France, 1986, p.197. L'article 1^{er} de la loi du 27 mars 1851, visant à réprimer plus efficacement certaines fraudes dans la vente de marchandises, punit des peines portées dans l'article 423 du Code pénal toute fabrication ou vente de substances ou denrées alimentaires falsifiées. L'article 2 de la même loi fixe même une peine de prison allant de trois mois à deux ans et une amende de 50 à 500 francs les usages de substances nuisibles à la santé. Ce n'est plus seulement l'acte de fraude qui est condamnable, la mise en danger de la santé d'autrui étant vue comme un délit plus grave encore. Dans les années 1850, de sévères condamnations sont ainsi prononcées contre des fabricants de cidre du département de la Seine.

⁷⁰⁷ Voir Carvais Robert, « La maladie, la loi et les mœurs », dans Salomon-Bayet Claire (dir.), *Pasteur et la révolution pastorienne*, Paris Payot, 1986, p.289.

⁷⁰⁸ ADR, 5M132 – Boissons, liasse « Fraude d'alcool, falsification et plâtrage du vin (1853-1880) ».

⁷⁰⁹ Sur ce point particulier de la qualité alimentaire, lire Stanziani Alessandro (dir.), *La qualité des produits en France, XVIII^e-XX^e siècles*, Paris, Belin, 2003, 344p.

⁷¹⁰ Titre XI. Article 3 Extrait du texte de loi accessible sur <https://criminocorpus.org/fr/bibliographie-histoire-justice/glossaire/61/>.

de cuivre des fabricants et débitants de vinaigre »⁷¹¹. Il est d'ailleurs à noter que, à l'instar – et ce n'est pas une surprise – de l'attitude des chercheurs s'intéressant à la question, les archives sont pour la plupart consacrées aux seules viandes⁷¹².

Encore en 1846, dans leur *Traité de la salubrité*, Jean-Baptiste Monfalcon et Augustin Pierre Isidore de Polinière font de « la police des aliments et des boissons [...] un des premiers devoirs d'une administration municipale ; beaucoup de considérations exigent qu'une surveillance attentive soit faite dans les marchés, chez les épiciers, les marchands de farine, les cabaretiers et autres marchands de vin, etc. C'est sur les objets les plus nécessaires à la vie que la mauvaise foi s'exerce avec le plus de ténacité ; elle les altère et les corrompt de mille manières, et souvent avec tant d'art, qu'il est difficile de reconnaître le mélange. [...] Il n'est peut-être pas une seule substance alimentaire, une seule boisson, qu'une fraude criminelle ne puisse transformer en un principe de mort »⁷¹³.

Même s'ils considèrent que ces pratiques sont plus communes à Paris qu'en province, la prudence doit être de mise à Lyon comme ailleurs. Ils s'intéressent spécifiquement au lait, aux viandes, aux céréales et au pain et aux boissons. « Le vin et la bière [étant] après l'eau les boissons les plus usitées ; leur qualité est altérée souvent, soit par la fraude, soit par une décomposition spontanée, amenée par des causes locales ». Concernant la seconde boisson nous intéressant plus particulièrement, ils évoquent de rares fraudes au moyen de chaux et de suie. Les falsifications les plus courantes sont selon eux le remplacement du houblon par des plantes amères, d'un prix moins élevé, et l'usage de sirop de fécule.

Comme l'illustre le discours des hygiénistes lyonnais, le pouvoir municipal est épaulé par les Conseils de Salubrité⁷¹⁴ mis en place dans certaines villes françaises dans la première moitié du siècle – 1822 pour Lyon – comptant parmi leurs attributions cette question des falsifications des denrées et boissons. Après 1848 et la généralisation de cette instance, les nouveaux conseils sont chargés de la « qualité des aliments, boissons, condiments et médicaments livrés au commerce »⁷¹⁵. Selon Lucie Paquy, il est alors particulièrement

⁷¹¹ AML, 5110 – Eaux, surveillance des puits et fontaines. Surveillance des fraudes sur les denrées alimentaires (1810-1865).

⁷¹² À titre d'exemple, aux Archives Départementales du Rhône, la liasse concernant la « surveillance des comestibles dangereux, 1840-1854 » évoque dans son immense majorité des affaires impliquant des bouchers.

⁷¹³ Monfalcon Jean-Baptiste, de Polinière Augustin Pierre, *Traité de la salubrité dans les grandes villes, suivi de l'hygiène de Lyon*, Paris, J.-B. Baillière, 1846, pp.290-291.

⁷¹⁴ Le chapitre suivant entre autres choses consacré à l'insalubrité brassicole s'attardera plus en avant sur les modalités de création, d'organisation et de fonctionnement de ces instances.

⁷¹⁵ Article 9 du décret du 18 décembre 1848 dans Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc., Op. cit.*, pp.I-VI.

« attendu de ces institutions des inspections régulières ou ponctuelles, dans le but de “rechercher et de poursuivre les falsifications, ou de faire disparaître les substances alimentaires altérées qui seraient de nature à nuire à la santé publique” »⁷¹⁶.

Les laboratoires municipaux, outils de lutte contre les fraudes

Avec les avancées de la chimie et le progrès technique, alors que sont rapidement constatées l'impuissance et la dangerosité de la seule dégustation, les procédés de contrôle, tout comme les procédés de fraude d'ailleurs, évoluent. Dans les archives rhodaniennes du milieu des années 1870 sont ainsi régulièrement évoqués divers dispositifs présentés comme novateurs dont la scientificité reste à prouver⁷¹⁷ : bandes de papier réactif qui, une fois plongé dans le vin, prennent une coloration spécifique si celui-ci est falsifié ; appareil nommé fuchsinoscope de Beaumont permettant de déceler les traces de fuchsine et d'orseille ; remplacement par un système de prélèvements et d'expertises à l'aveugle des dégustateurs ambulants qui visitaient successivement et aléatoirement les marchands de vin *etc.*

Il faut pourtant attendre plusieurs décennies pour voir la lutte municipale contre ces fraudes être institutionnalisée. Ce n'est que dans les années 1880 que, profitant du dynamisme communal encouragé par les législations de 1882 et 1884⁷¹⁸, les municipalités s'emparent à bras-le-corps du problème. Progressivement, sont mis en place des laboratoires municipaux chargés de contrôler la qualité des produits alimentaires fabriqués, distribués et consommés dans les villes de l'hexagone⁷¹⁹. Exception à la règle, était créé à Paris quelques années plus tôt, le 16 septembre 1878, un Laboratoire Municipal de Chimie confié à Charles Girard⁷²⁰. Transformé en octobre suivant en annexe du service de la dégustation de la préfecture de

⁷¹⁶ Paquy Lucie, « Santé publique, répression des fraudes et action municipale à la fin du XIX^e siècle : le laboratoire grenoblois d'analyses alimentaires », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°51-3, 2004/3, p.46.

⁷¹⁷ ADR, 5M132 – Boissons, liasse « Fraude d'alcool, falsification et plâtrage du vin (1853-1880) ».

⁷¹⁸ La loi du 4 mars 1882 rend aux conseils municipaux le droit d'élire leurs maires tandis que celle du 5 avril 1884 décrète, notamment, l'élection au suffrage universel dudit conseil, désigné pour quatre ans. Voir Faivre Albert, *La loi municipale du 5 avril 1884 avec commentaires*, Paris, Derveaux, 1886, 80p.

⁷¹⁹ Le phénomène est observable dans de nombreuses villes à travers le pays : citons seulement Tanguy Jean-François, « Le laboratoire municipal de Rennes et l'hygiène alimentaire (1887-1914) », dans Marec Yannick (dir.), *Villes en crise ? Les politiques municipales face aux pathologies urbaines (fin XVIII^e – fin XX^e siècle)*, Paris, Créaphis, 2005, pp.434-451 et Paquy Lucie, « Santé publique, répression des fraudes et action municipales à la fin du XIX^e siècle : le laboratoire grenoblois d'analyses alimentaires », *Op. cit.*, pp.44-65.

⁷²⁰ Le cas du laboratoire parisien est largement développé dans Stanziani Alessandro, « Municipal Laboratories and the Analysis of Foodstuffs in France under the Third Republic : a Case Study of the Paris Municipal Laboratory, 1878-1907 », dans Atkins Peter, Lummel Peter, Oddy Derek (dir.), *Food and the City in Europe since 1800*, Aldershot, Ashgate, 2007, pp.105-116.

police, il est installé dans les anciennes écuries de la caserne de la Cité et organise la lutte contre la fraude de toutes denrées alimentaires.

En 1881, la presse lyonnaise en appelle toujours à la création d'une instance analogue : avec emphase, *La Tribune Lyonnaise* déclare ainsi le 15 octobre qu'« on ne doit reculer devant aucun sacrifice ni aucune difficulté quelle qu'elle soit quand il s'agit de sauvegarder la santé du consommateur et les intérêts du commerçant »⁷²¹. Quelques jours plus tôt, le journal en appelait même directement aux autorités : « s'assurer que toutes les denrées sont saines, pures, substantielles, c'est là un devoir de salut public dont l'accomplissement incombe à l'État »⁷²².

Ce n'est qu'au printemps 1883 que le maire de Lyon Antoine Gailleton répond à ces aspirations. Un arrêté pris le 8 mai 1883 stipule ainsi qu'« à partir du 1^{er} juin 1883, le laboratoire municipal de chimie établi à l'Hôtel-de-Police municipale, rue du Bât-d'Argent, 21, sera ouvert au public, qui pourra [...] y faire analyser les boissons et denrées alimentaires de toute espèce et objets quelconques pouvant, par leur usage, intéresser la santé » (article 1)⁷²³. L'article 7 fixe pour sa part le tarif d'une analyse des vins, bières, cidres et liqueurs (dosage de l'alcool, des extraits, examen polarimétrique et recherche des matières colorantes étrangères) à vingt francs. La boisson d'orge et de houblon figure donc parmi les substances susceptibles de donner lieu à des pratiques frauduleuses.

Rapidement, le laboratoire lyonnais se distingue par son dynamisme et son organisation. Il fait même figure de modèle lors de la création de son homologue grenoblois en 1887⁷²⁴ : plus que simple composante d'un mouvement de conquête d'un « pouvoir d'expertise » hygiéniste, la surveillance alimentaire devient à Lyon la colonne vertébrale du mouvement de rationalisation des services entrepris par la municipalité. En 1886, le laboratoire emploie huit personnes : un directeur, un sous-directeur, un préparateur de chimie, quatre inspecteurs-experts affectés à la surveillance des denrées et un garçon de service⁷²⁵. Cette année là le directeur est Jean-Marie Bellier, ancien préparateur de chimie et chargé des

⁷²¹ *La Tribune Lyonnaise, journal indépendant*, n°7, samedi 15 octobre 1881, p.2.

⁷²² *La Tribune Lyonnaise, journal indépendant*, n°6, samedi 8 octobre 1881, p.1.

⁷²³ *La Tribune Lyonnaise, journal indépendant*, n°92, samedi 2 juin 1883, p.1.

⁷²⁴ Paquy Lucie, « Santé publique, répression des fraudes et action municipale à la fin du XIX^e siècle : le laboratoire grenoblois d'analyses alimentaires », *Op. cit.*, p.45. Voir par ailleurs Burdeau François, *Histoire de l'administration française. Du XVIII^e au XX^e siècles*, Paris, Montchrestien, 1994, pp.242-243 et Dumons Bruno, Pollet Gilles, Saunier Pierre-Yves, *Les élites municipales sous la III^e République. Des villes du Sud-Est de la France*, Paris, CNRS Éditions, 1997, pp.47-49.

⁷²⁵ Lettre du maire de Lyon au maire de Grenoble du 12 février 1886 évoquée par Paquy Lucie, « Santé publique, répression des fraudes et action municipale à la fin du XIX^e siècle : le laboratoire grenoblois d'analyses alimentaires », *Op. cit.*, p.48.

analyses de la station agronomique du département de la Côte d'Or : les hommes sont minutieusement choisis pour leurs compétences et leur expérience. Selon les mots de Lucie Paquy, il apparaît comme « un véritable fonctionnaire de l'administration municipale, bénéficiant d'un traitement de 5 000 F en 1886. Celui des chimistes s'élève à 2 400 F. Quant aux quatre inspecteurs experts, choisis pour leurs "connaissances en dégustation ou en chimie", leur traitement varie de 1 800 à 2 000 F suivant leur classe ».

Vus les moyens engagés et les prérogatives conférées, l'action du service lyonnais apparaît bien plus large et libre que ne peut l'être celle de certaines autres municipalités ne recourant au prélèvement d'échantillons qu'« en cas de suspicion à l'égard de tel ou tel commerçant »⁷²⁶. Ses activités sont divisées en deux catégories : les inspections et l'analyse des échantillons, que ceux-ci soient déposés par la mairie, le service de l'octroi ou le public⁷²⁷. Dans ce dernier cas, si la falsification est avérée, le consommateur demandeur de l'analyse ne peut ouvrir directement l'action judiciaire, notamment parce qu'il ne prend pas les précautions nécessaires pour établir juridiquement que la falsification n'est pas de son propre fait. C'est donc au laboratoire lui-même de procéder à une seconde analyse. Déjà, à l'instar de ce qui est observé pour la question de l'insalubrité⁷²⁸, le consommateur joue donc le rôle d'avertisseur pouvant déclencher un process administratif.

En 1885, deux-mille-cent-soixante-dix analyses ont été faites, la majorité d'entre elles concernant des vins⁷²⁹. Sur vingt-cinq échantillons de bière déposés par le public, un seul est cette année là reconnu comme falsifié à l'aide de substance salicylée. Les autres sont dits « passables », comprendre d'une qualité satisfaisante voire bonne. Preuve d'un dispositif encore largement imparfait, l'interprétation différente des lois suivant les laboratoires et l'hétérogénéité des décisions locales complique l'uniformisation des contrôles : ainsi, alors que le tribunal de Paris condamne systématiquement tout salicylage, quelqu'en soit la dimension, ceux de Lyon et Bordeaux sont plus mesurés et admettent des proportions d'acide salicylique minime.

Ces institutions ayant pour mission de garantir une qualité alimentaire minimum – dont les objectifs devraient par conséquent satisfaire tout un chacun soucieux de ne pas

⁷²⁶ Toubreau Maxime, *La répression des fraudes sur les produits alimentaires*, Paris, A. Rousseau, 1908, p.49.

⁷²⁷ Lacassagne Alexandre, *Hygiène de Lyon. Compte-rendu des travaux du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du département du Rhône, du 1^{er} janvier 1860 au 31 décembre 1885*, Lyon, Storck, 1887, pp.127-141.

⁷²⁸ Ce point sera développé dans un chapitre ultérieur.

⁷²⁹ Lacassagne Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc., Op. cit.*, pp.127-141.

consommer ou faire consommer de produits falsifiés – doivent pourtant ponctuellement affronter quelques oppositions locales émanant des pouvoirs publics eux-mêmes. À Paris, le Conseil de Salubrité dément ainsi l’avis du dégustateur en chef du laboratoire municipal qui considère dans la décennie 1850 l’usage de sirop de fécule comme étranger à la fabrication ordinaire de la bière et tendant à rendre celle-ci « débilite »⁷³⁰. Selon l’institution, l’usage n’est pas à interdire mais à encadrer : une proportion de fécule d’un cinquième de la matière sucrée que peut donner l’orge dont on se sert pour fabriquer une quantité donnée de bière lui semble ainsi acceptable. Dans la mesure où cette substance n’est pas nocive en elle-même, et puisqu’il reconnaît que les contrôles sont délicats, le conseil considère que c’est aux consommateurs de rejeter de pareilles bières si elles ne leur conviennent pas.

L’équation est même compliquée par les relations qu’entretiennent les brasseurs avec d’autres professions. On sait qu’il est encore au XIX^e siècle courant pour les boulangers de se procurer leur levain dans les brasseries voisines : la qualité du pain qu’ils pourraient produire devient dépendante de la nature des levures, celles-ci devenant donc à leur tour objet d’inquiétude. Dans les années 1850, alors qu’un brasseur parisien demande au Conseil de Salubrité de la ville l’autorisation de fabriquer un levain à base d’orge, de riz, de sarrasin et de pommes de terre bouillies, il est débouté par l’instance qui considère que cette levure altérerait la constitution du pain⁷³¹.

La question du contrôle des fraudes et de la qualité des bières est d’autant plus épineuse qu’avec les manières de consommer évoluent les risques potentiels. Les cafetiers eux-mêmes deviennent de potentiels dangers d’infection par l’usage de matériel de soutirage de la bière. Le problème n’est pourtant pas nouveau. Dès les années 1830, le danger des tuyaux en cuivre et de l’effet oxydant de la bière sur ceux-ci est pointé du doigt⁷³². Cinquante ans plus tard, lors de la séance du 3 juin 1881 de la Société d’Agriculture, histoire naturelle, sciences et arts utiles de Lyon, un membre signale un article publié le 2 juin dans le *Petit Journal* avertissant des dangers que peut présenter la bière dans certains établissements et ayant donné lieu « à une ordonnance du préfet de police de Paris réglementant la fabrication et l’emploi des appareils destinés à faire arriver la bière de la cave dans les robinets de débits »⁷³³. Serait régulièrement observée une altération des tuyaux conducteurs par la

⁷³⁰ Trébuchet Adolphe, *Rapport général sur les travaux du Conseil d’Hygiène publique et de Salubrité du département de la Seine, depuis 1849 jusqu’à 1858 inclusivement*, Paris, Boucquin, 1861, pp.462-463.

⁷³¹ *Ibid.*, p.157.

⁷³² *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°144, samedi 16 juin 1827, p.4.

⁷³³ *Le Monde Lyonnais, revue hebdomadaire des lettres et des arts*, n°32, samedi 18 juin 1881, p.11.

fermentation ainsi qu'une affection de l'air qui sert à la pression, et donc de la bière. Le recours à des tuyaux en verre ou en étain fin, le pompage de l'air à l'extérieur des bâtiments, et notamment des caves où l'air est particulièrement vicié et, surtout, de réguliers nettoyages, sont les solutions préconisées. Et l'auteur de l'article d'en appeler à la prise de conscience des magistrats locaux : « puisse l'administration lyonnaise suivre l'exemple de celle de Paris et rendre ainsi à la bière son ancienne réputation de boisson saine et agréable ».

Une surveillance particulière aura bel et bien lieu : en 1885, de nombreuses visites de pompes à bières sont dites effectuées, durant les grandes chaleurs surtout, époque à laquelle les microbes se développent le plus intensément : « dans la grande majorité des cas, ces appareils étaient lavés plusieurs fois par semaine et entretenus dans un bon état de propreté »⁷³⁴. La même surveillance a lieu à Grenoble : Lucie Paquy évoque parmi les tâches incombant aux agents de police attachés en tant qu'experts-inspecteurs au service d'inspection des denrées, l'inspection des pompes à bière des débits de boisson⁷³⁵.

Malgré ces initiatives visant à encadrer et normaliser autant que faire se peut les pratiques, les fraudes restent pendant l'intégralité du siècle permises, si ce n'est encouragées, par le silence en matière de législation brassicole.

2.2.2. Le long silence législatif brassicole français

Comme le constate tout chercheur travaillant sur la question, « dès qu'il est question de fixer les prix ou de policer les marchés, c'est-à-dire chaque fois qu'il s'agit d'établir une qualification marchande, sanitaire ou nutritionnelle, des tensions et des contestations voient le jour »⁷³⁶. L'instabilité chronique des marchés, continuellement modifiés et redéfinis dans leurs normes et leurs pratiques par de successives avancées technologiques ou scientifiques, de malheureuses crises sanitaires, l'évolution des contextes économiques ou encore des changements plus ou moins radicaux dans les sensibilités collectives à l'égard du risque, empêche l'établissement d'un réel corpus législatif sanitaire stable en matière d'alimentation.

⁷³⁴ Lacassagne Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc.*, *Op. cit.*, p.139.

⁷³⁵ Paquy Lucie, « Santé publique, répression des fraudes et action municipale à la fin du XIX^e siècle : le laboratoire grenoblois d'analyses alimentaires », *Op. cit.*, p.51.

⁷³⁶ Bruegel Martin, Stanziani Alessandro, « Pour une histoire de la sécurité alimentaire », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°51-3, 2004/3, p.8. À noter que cet article est l'avant-propos d'un numéro spécial de la revue consacré à la « sécurité alimentaire » en elle-même.

Contrairement à l'exemple allemand et son décret de pureté de la bière édicté dès le 23 avril 1516 par le duc Guillaume IV de Bavière⁷³⁷, la France n'a pendant longtemps aucune réglementation concernant l'activité brassicole en matière de qualité. Connue sous le nom de « Reinheitsgebot », cette disposition arrête des standards de fabrication et de commercialisation de la bière : seuls sont autorisés à figurer dans les recettes les trois principaux ingrédients que sont l'eau, l'orge et le houblon. Alors inconnue, la levure n'est pas mentionnée. Tout anachronisme gardé, cette mesure représente ainsi l'un des plus vieux décrets alimentaires européens⁷³⁸. La Bavière, seule région jusque là concernée, exige à son entrée dans l'Empire allemand en 1871 le droit de conserver sa législation, devenant ainsi un outil de protection des fabricants de la région vis-à-vis de la concurrence extérieure. Le décret sera finalement étendu à l'Allemagne en 1906 et provoquera la disparition de nombreux styles de bières localement brassés.

Le caractère aléatoire de la composition des bières françaises, évoluant avec le temps, les lieux et les contextes économiques, n'est pas sans poser problème⁷³⁹. Nous l'avons vu, il n'existe pas en France au XIX^e siècle une manière unique de faire de la bière et encore moins une recette partagée par tous. Idem en Angleterre où, dans les années 1880, suite aux efforts gouvernementaux, seule la bière continuerait à être adultérée, « parce qu'on n'a pas pu jusqu'ici établir quelques types fixes de fabrication »⁷⁴⁰.

Rien de surprenant, donc, à ce que les fraudes en tout genre et falsifications soit favorisées par le manque de législation concernant la fabrication de la bière. Manque d'ailleurs précocement déploré par certains : en 1844, il se forme ainsi à Cernay (Haut-Rhin)

⁷³⁷ Voir Hornsey Ian S., *Op. cit.*, pp.320-321. Son pendant munichois, le *Münchner Reinheitsgebot* date lui de 1487. Si la réglementation européenne autorise aujourd'hui le recours à d'autres ingrédients, nombreux sont néanmoins les brasseurs allemands à rester fidèles aux prescriptions de cet acte vieux de plusieurs siècles, ne serait-ce que pour le gage de qualité – et donc l'argument commercial – qu'il peut représenter.

⁷³⁸ Plutôt que comme un outil qualitatif, ce décret est néanmoins considéré par beaucoup comme une mesure visant à assurer la fabrication de pain en empêchant les brasseurs d'utiliser des céréales panifiables (seigle et blé principalement). Si cette volonté ne fait pas de doute, ne doit également pas être occultée la dimension fiscale de la mesure : imposer l'usage du houblon en lieu et place du *gruit* (ou *gruyt*), mélange d'herbes et d'épices longtemps utilisé par les brasseurs et généralement soumis à un monopole ecclésiastique, aurait ainsi permis d'augmenter les revenus du pouvoir en place.

⁷³⁹ L'affirmation est également vraie pour le fruit de la vigne. Encore en 1887, le médecin Alexandre Lacassagne affirme que le calcul de mouillage des vins est considéré à Lyon comme « une opération fort délicate » puisque la composition de ceux-ci est extrêmement variable. En 1885, « on a dû ne pas tenir compte des moyennes établies pour Paris en se basant uniquement sur les proportions d'alcool et d'extrait, car ces moyennes, 12° d'alcool et 24 d'extrait, auraient eu pour conséquence d'exclure entièrement de la ville les vins de pays qui, sans être aussi corsés que le vin commun du midi, n'en sont pas moins beaucoup plus délicats et beaucoup plus agréables, avec cet autre avantage de ne pas être plâtrés ». Dans Lacassagne Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc.*, *Op. cit.*, pp.137-138.

⁷⁴⁰ *La Tribune Lyonnaise, journal indépendant*, n°6, samedi 8 octobre 1881, p.1.

la Société Cambrénienne, rassemblant des individus, amateurs de bière, qui s'engagent « à renoncer à cette boisson tant que les brasseurs ne seront pas revenus à l'ancien usage de faire de la bière avec de l'orge et du houblon seuls »⁷⁴¹.

Le silence législatif restera pourtant assourdissant un siècle durant. Enfin, le 1^{er} août 1905 est promulguée la loi sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services⁷⁴². Son article 3 précise notamment que seront punis ceux qui falsifieront ou mettront en vente des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des substances médicamenteuses, des boissons et des produits agricoles ou naturels destinés à être vendus. Comme les autres denrées, la bière ne fait néanmoins pas l'objet de dispositions particulières. Plus que la destination c'est le recours à la fraude en lui-même qui est concerné et condamné. Le dispositif appelle donc d'importants compléments. Ce sera rapidement chose faite.

Après des décennies d'incertitude et de débats, c'est le décret du 28 juillet 1908 et ses dix articles qui réglementent enfin la question brassicole⁷⁴³. Une définition claire de ce que doit être une bière est arrêtée dès l'article 1 : est ainsi interdit « de détenir ou de transporter, en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre, sous la dénomination de "bière" un produit autre que la boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un moût fabriqué avec du houblon et du malt d'orge pur ou associé à 15 p. 100 au plus de son poids de malt provenant d'autres céréales, de matières amylacées, de sucre interverti ou de glucose ». Dans le même esprit normatif, il devient illicite de vendre quelque produit que ce soit sous une appellation ou dans des termes de nature à faire croire que les boissons préparées à l'aide de ces produits peuvent être légalement mélangées à la bière, ou même vendues séparément comme bière (article 5).

Preuve d'un réel souci en matière de qualité, les matières premières employées seront à présent encadrées. La volonté de différencier les produits afin de permettre aux consommateurs de les identifier aisément est également clairement affichée : doit être seulement désignée sous le nom de « petite bière » la bière provenant d'un moût dont la densité est inférieure à deux degrés (article 2) tandis que, dans les établissements de détail, les récipients, emballages, casiers ou fûts doivent porter une inscription indiquant la dénomination sous laquelle la bière est mise en vente (article 7). L'impact de l'évolution des

⁷⁴¹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3083, lundi 4 novembre 1844, p.4.

⁷⁴² Texte de la loi accessible via la plateforme <http://legifrance.gouv.fr/>. Le Service de répression des fraudes prévu dans l'article 11 de celle-ci est mis en place par le décret du 27 octobre 1907.

⁷⁴³ « Décret du 28 juillet 1908 pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les bières » (un autre décret pris le même jour concerne les cidres et poirés). Texte du décret accessible via la plateforme <http://legifrance.gouv.fr/>.

modes de consommation est net : c'est la consommation à domicile ou du moins hors du lieu de fabrication ou de vente qui est ici pour la première fois encadrée.

Afin de dissiper d'éventuels doutes nés de l'évolution des techniques, un certain nombre de manipulations réalisées par les brasseurs pour fabriquer ou conserver leurs produits sont expressément autorisées (article 3): clarification⁷⁴⁴, pasteurisation, coloration au moyen de caramel ou encore traitement conservateur par l'anhydride sulfureux pur et par les bisulfites purs⁷⁴⁵. Ces deux derniers sont d'ailleurs les seuls antiseptiques autorisés.

L'équation est donc complexifiée. Une bière n'est plus seulement bonne ou mauvaise, naturelle ou falsifiée : elle doit répondre à des exigences sanitaires, qualitatives, hygiéniques et mêmes morales : l'emploi de toute indication ou signe susceptible de créer dans l'esprit de l'acheteur une confusion sur la nature ou sur le lieu de fabrication de la bière, lorsque d'après la convention ou les usages la désignation de ce lieu de fabrication devra être considérée comme la cause principale de la vente, est à son tour interdit, et ce sur les emballages comme sur les étiquettes et la correspondance commerciale (article 8).

Enfin, la définition institutionnelle de ce qu'est la bière est l'aboutissement d'un jeu complexe dans lequel exigences de l'administration et désirs des acteurs de la filière brassicole (brasseurs, entrepositaires comme débitants) s'affrontent souvent et se rejoignent parfois. Affectées par les bouleversements techniques et commerciaux du second XIX^e siècle, les règles de ce jeu sont jusqu'à cette année 1908 constamment redéfinies et modelées au gré des événements politiques, économiques ou sociaux. Les préoccupations hygiénistes en matière d'alcoolisme font partie de ceux-ci.

⁷⁴⁴ Ironie de l'histoire, ce point reste le moins clair du décret : la clarification est en effet simplement autorisée « à l'aide de substances dont l'emploi est déclaré licite par arrêtés pris de concert par les ministres de l'intérieur et de l'agriculture, sur l'avis du conseil supérieur d'hygiène publique et de l'académie de médecine ». Tout reste donc à faire.

⁷⁴⁵ À la double condition que la bière ne retienne pas plus de 100 milligrammes d'anhydride sulfureux, libre et combiné, par litre, et que l'emploi des bisulfites soit limité à 5 grammes par hectolitre.

2.3. La bataille de l'alcoolisme : une aubaine ?

2.3.1. L'alcool, un ennemi

Dès la fin du XVIII^e siècle et les premières décennies du XIX^e, le développement des consommations spiritueuses interpelle et inquiète. Alors que « les premiers travaux de pathologie alcoolique proviennent du Nord de l'Europe et du Nouveau Monde, où l'alcoolisation progresse davantage »⁷⁴⁶, le mouvement reste plus confidentiel en France. Seul le champ médical se penche avec parcimonie sur la question, et encore en ne considérant généralement que les affections les plus lourdes. Longtemps persiste dans l'hexagone la croyance que « même si l'ivrognerie n'est pas inconnue en France, elle est loin d'avoir un caractère aussi repoussant et néfaste qu'en Angleterre ou en Amérique »⁷⁴⁷. Quelques timides créations de société se réclamant « sobres », on ne parle pas encore de tempérance ou d'antialcoolisme, témoignent seulement d'une inquiétude grandissante largement encouragée par ceux, marqués par le souvenir révolutionnaire, encore effrayés de tout soubresaut populaire. Lyon n'échappe à cette tendance : dès la monarchie de Juillet, après la douloureuse révolte des canuts, nombreux sont ceux à appeler de leurs vœux « une société de sobriété bien organisée, [qui] serait pour le pouvoir un gage de tranquillité plus efficace qu'une garnison double de celle qui s'y trouve aujourd'hui »⁷⁴⁸.

Ce n'est que dans le dernier tiers du siècle que les élites hygiénistes, trouvant dans les nombreux « fléaux sociaux » menaçant alors la société française – maladies diverses, tuberculose et syphilis en tête, dénatalité ou encore alcoolisme – d'importants combats à mener, font de la consommation excessive d'alcools leur principal cheval de bataille. Jusqu'alors, bien que le terme d'alcoolisme ait été « inventé » en 1849 par le médecin suédois Magnus Huss (1807-1890)⁷⁴⁹, la question ne déchaîne pas les passions et encore moins celles des classes politiques dominantes.

⁷⁴⁶ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.175.

⁷⁴⁷ Larousse Pierre, *Grand Dictionnaire universel du XIX^e siècle*, Paris, Administration du Grand Dictionnaire Universel, 1866, p.1579, article « Alcoolisme », cité dans Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.177.

⁷⁴⁸ Labourt L. A., *Recherches historiques et statistiques sur l'intempérance des classes laborieuses et sur les enfants trouvés*, Paris, Guillaumin et Cie, 1848, p.107 (deuxième édition). Extrait d'un premier ouvrage du même auteur publié dix années plus tôt, *Considérations historiques et statistiques sur l'intempérance des classes laborieuses et l'établissement en France des sociétés de sobriété*, Amiens, R. Machart, 1837, p.98.

⁷⁴⁹ Lire Bernard Henri, « Alcoolisme et antialcoolisme en France au XIX^e siècle : autour de Magnus Huss », *Histoire, économie et société*, Vol.3, n°3-4, 1984, pp.609-628.

Partout s'exprime alors la crainte d'entrer dans « le siècle de l'alcool ». Toutes et tous sont de potentielles victimes de la menace alcoolique : les adultes comme les enfants, population particulièrement sensible ne devant pas même consommer les boissons considérées comme saines⁷⁵⁰ et pouvant être mise en danger par le comportement irresponsable de leurs nourrices⁷⁵¹ ; les femmes comme les hommes ; les riches comme les pauvres. Principal sujet d'inquiétude, les classes populaires et leur potentiel contestataire concentrent néanmoins la majeure partie des études réalisées et des ouvrages publiés à cet égard⁷⁵². Selon les mots de Bertrand Dargelos, « l'intention civilisatrice des classes dominantes et de la nébuleuse hygiéniste vis-à-vis des fractions les plus basses n'est pas sans lien avec la diffusion des bonnes conduites et des nouvelles mœurs qui émergent à partir de la fin du Moyen Âge »⁷⁵³. Il faut éduquer, encadrer, moraliser ces « classes laborieuses » en adoptant un paternalisme sévère mais juste et nécessaire.

Cette crainte pour l'ordre social, interprétée comme une véritable « crise de civilisation » par certains⁷⁵⁴, est d'autant plus forte à compter de la défaite de 1870, de l'épisode communal de 1871 et du climat d'insécurité et d'infériorité que ceux-ci véhiculent⁷⁵⁵. La création de ligues faisant de la diminution de la consommation d'alcool leur sacerdoce marque finalement l'entrée des élites dans la lutte contre ce fléau. L'Association française contre les abus des boissons alcooliques, dont la création est annoncée en mars 1872 à l'Académie de Médecine, devient dès l'année suivante la Société française de tempérance (S.F.T.). Alors que le courant antialcoolique s'ouvre à tous et pénètre les classes populaires, elle est dans les dernières années du siècle rejointe par de nombreuses autres, dont la Société contre l'usage des boissons spiritueuse, créée en 1895 et devenue en 1897 l'Union Française

⁷⁵⁰ « La mauvaise coutume d'administrer aux enfants bien portants de l'alcool, sous forme de bière ou de vin, ne peut être assez blâmée et combattue. L'opinion que les enfants ont besoin d'alcool pour se fortifier, est un préjugé qu'il nous est bien difficile de déraciner », dit ainsi le docteur Craemer dans *La Sentinelle*, n°9, 10 mars 1896, p.1.

⁷⁵¹ Dans un « Avis aux mamans », un journal lyonnais met ainsi en garde celles-ci contre « les effets que produisent sur les enfants les excès alcooliques des nourrices ». *La Sentinelle*, n°21, 10 mars 1897, p.3.

⁷⁵² Lefort Joseph, *Intempérance et misère : études sur la moralisation et le bien-être des classes ouvrières*, Paris, Guillemin et Cie, 1875, 355p. ; Cère Paul, *Les populations dangereuses et les misères sociales*, Paris, E. Dentu, 1872, 378p. ; Coste Adolphe, *Alcoolisme ou épargne : le dilemme social*, Paris, F. Alcan, 1892, 192p. etc.

⁷⁵³ Dargelos Bertrand, « Une spécialisation impossible. L'émergence et les limites de la médicalisation de la lutte antialcoolique en France (1850-1940) », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 2005/1-2, 156-157, p.53. Voir notamment à ce sujet le travail fondateur d'Élias Norbert, *La Civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy, 1991, 342p. (Édition originale de 1939).

⁷⁵⁴ Lenoir Rémi, *Généalogie de la morale familiale*, Paris, Seuil, 2003, 587p.

⁷⁵⁵ Barrows Susanna, « After the Commune : Alcoholism, Temperance, and Literature in the early Third Republic », dans Merriman John, Tilly Charles (dir.), *Consciousness and Class Experience in Nineteenth-Century Europe*, New-York, Holmes & Meier, 1979, pp.205-218.

Antialcoolique (U.F.A.). En 1903, Didier Nourrisson ne dénombre pas moins de vingt-trois sociétés en activité⁷⁵⁶.

Dans ces mêmes années 1870, par ses travaux détaillant les qualités et quantités des boissons consommées par individu dans les différents départements français et mettant celles-ci en relation avec les données relatives à l'alcoolisme dont il dispose⁷⁵⁷, le docteur Ludger Lunier dessine une carte de la pathologie alcoolique. Le Sud viticole serait ainsi selon lui plus épargné que le Nord et ses champs de betteraves sucrières. Ses conclusions, pourtant largement à discuter et à nuancer, sont reprises pendant de nombreuses décennies par des générations d'hygiénistes et participent à définir une nocivité alcoolique différente selon les alcools.

Pour beaucoup, les caractères distinctifs des boissons antagonistes que sont le vin, la bière et les spiritueux se retrouvent dans les attitudes de leurs buveurs et les pathologies dont ils sont frappés : « les révolutions ont le caractère distinctif des boissons que prennent ceux qui les font », lit-on en 1884 dans la presse lyonnaise⁷⁵⁸. Sont tout d'abord ciblées les boissons traditionnelles. « Le vin fait la révolution franche, joyeuse, correcte, ayant toutes les audaces et toutes les générosités, impétueuse dans la lutte, humaine dans la victoire ; le vin, c'est la France. La bière fera la sienne, elle sera lourde, elle sera brutale, elle sera froide, sans grandeur, sans se pencher sur les blessés, sans un regard aux mourants : et elle fera son œuvre du premier coup. La bière c'est l'Angleterre et c'est l'Allemagne. » Mais c'est surtout le fléau du siècle, l'alcool et les spiritueux, dont la consommation est à son apogée autour de 1900, rappelons le, qui concentre l'attention la plus grande : « mais la troisième sera la révolution impitoyable, le rugissement de la brute, la mort hideuse, sans élan tragique, farouche, sauvage, la troisième sera la révolution de l'eau-de-vie, faite par les ours du Nord ».

Si les spiritueux sont particulièrement visés, la boisson houblonnée, cible de certaines critiques depuis des siècles⁷⁵⁹, n'échappe donc pas à ces virulentes campagnes

⁷⁵⁶ Voir Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op.cit.*, p.233.

⁷⁵⁷ Lunier Jules, *De la production et de la consommation des boissons alcooliques en France et de leur influence sur la santé physique et intellectuelle des populations*, Paris, F. Savy, 1877, 229p.

⁷⁵⁸ *L'Ancien Guignol, journal hebdomadaire, politique, satirique, littéraire et illustré*, n°123, samedi 24 mai 1884, p.2.

⁷⁵⁹ Déjà dans la traduction et l'explication qu'il fait en 1637 du texte XIX de l'École de Salerne, « Quelle doit être la bière », l'auteur du XVII^e siècle Michel le Long affirme qu'à « parler absolument, ce breuvage n'est pas sain, et quand il est mal cuit, il travaille l'estomac et bas ventre, par vents et coliques [...], cause des vertiges et des douleurs de tête, qui se terminent parfois en des accidents plus graves ». Dans le Long Michel, *Le régime de santé de l'eschole de Salerne*, Paris, Nicols et Jean de la Coste, 1637, pp.120-124.

antialcooliques. Lui est parfois reproché, si consommée en de trop grandes quantités, de provoquer « distension notable de l'estomac », ivresse et obésité⁷⁶⁰. Elle est également ponctuellement dite débiliteuse, en raison de la grande quantité d'eau qu'elle contient⁷⁶¹. Son action sur l'embonpoint est encore pointée du doigt : « les masses adipeuses envahissent surtout le mésentère et l'épiploon, et déterminent une proéminence anormale de l'abdomen. Il semble que le tissu cellulaire, dépourvu de tonicité, n'ait plus la force de résister à l'envahissement de la matière grasse, et permette ainsi une sorte d'obésité passive ». Surtout, elle « excite à d'interminables libations. C'est en vain que la soif est depuis longtemps éteinte, les verres se remplissent de nouveau, et les buveurs restent attablés jusqu'à ce que, grâce à une sage réglementation, une patrouille [...] les force à quitter la place ». Plus que médical le risque serait donc social.

Le 21 octobre 1865, le journaliste Paul Ducisay, dresse un tableau satirique peu flatteur du royaume de Gambrinus, étendant « sur l'univers entier sa pacifique et épaisse domination »⁷⁶². Ayant d'abord ironiquement accusé la bière d'avoir causé l'endormissement de Samson chez Dalila, l'abrutissement du peuple juif et la captivité de Babylone, rien que ça, il s'intéresse à la place occupée par cette boisson à Lyon : ici, « le fléau a commencé timide, avec le correctif d'une bière locale qui avait son parfum ; mais il s'est propagé dans ses dernières années, d'une façon qui laisse pour notre ville, peu d'espoir de la sauver. À l'heure où nous écrivons ces lignes, les brasseries nous débordent, nous chassent de nos maisons ; il n'est ruelle ou impasse qui n'en ait une sinon deux ; quelques propriétaires ne pouvant suffire à toutes les demandes, font approprier, à l'usage de ces établissements, des immeubles entiers du sous-sol au sixième au-dessus de l'entresol ». À la nostalgique évocation d'une bière de Lyon alors disparue succède la crainte de l'envahissement de l'espace urbain et social par cette boisson et ses lieux de consommation.

Elle est encore répétée l'année suivante dans le *Journal de Guignol* du 18 novembre 1866⁷⁶³. Interpellés, les « gones de Lyon », sont mis en garde contre la diffusion de cette boisson : « jadis on mourait bêtement d'une pleurésie ou même de vieillesse ; le chapitre des accidents était singulièrement restreint, et le suicide était une énormité. Mais maintenant comme on a embelli tout cela ! ce n'est pas assez des causes physiques, on a imaginé des

⁷⁶⁰ Vinçard Pierre, *Les ouvriers de Paris : alimentation*, Paris, Gosselin, 1863, p.283.

⁷⁶¹ Dechambre Amédée (dir.), *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales, Tome Neuvième BEJ-BLE*, Paris, Victor Masson et Fils, 1868, p.260. Notice rédigée par Paul-Jean Coulier (1824-1890), pharmacien français, professeur de chimie appliquée et d'hygiène à l'École de santé militaire du Val-de-Grâce, inspecteur du service de santé des armées.

⁷⁶² *Le Toqué, journal des Songe-Creux*, n°5, samedi 21 octobre 1865, p.3.

⁷⁶³ *Journal de Guignol*, n°81, dimanche 18 novembre 1866, p.2.

poisons inconnus qui amènent une vieillesse prématurée : Travaux du jour, plaisirs des veilles. Les théâtres, les cercles, les tortures du jeu, les livres, les journaux, les émotions de la cour d'assises et des romans de boucherie. De toutes parts s'ouvrent, nouvelle création, des temples du dieu de la bière où, sous prétexte de musique et de rafraîchissements, la corruption s'affiche et se chante à prix réduits. Oh ! la belle époque ! comme tous ces malheureux se pressent, se heurtent, se meurtrissent, crient, hurlent, se tordent ; partout, dans les rues, dans leurs boutiques, à la bourse, au théâtre, dans les cafés, dans les brasseries. L'homme a voulu doubler sa vie, il n'a multiplié que ses souffrances et ses besoins ». Le dessin illustrant l'article est sans équivoque : serveuses de brasserie et chopes de bière conduisent à la mort.

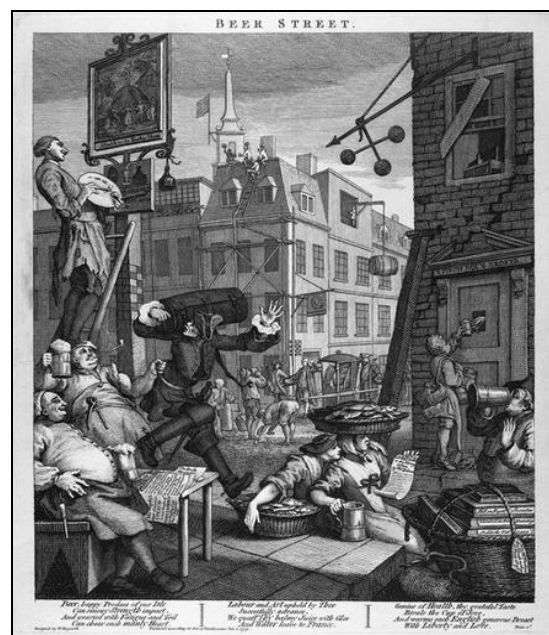
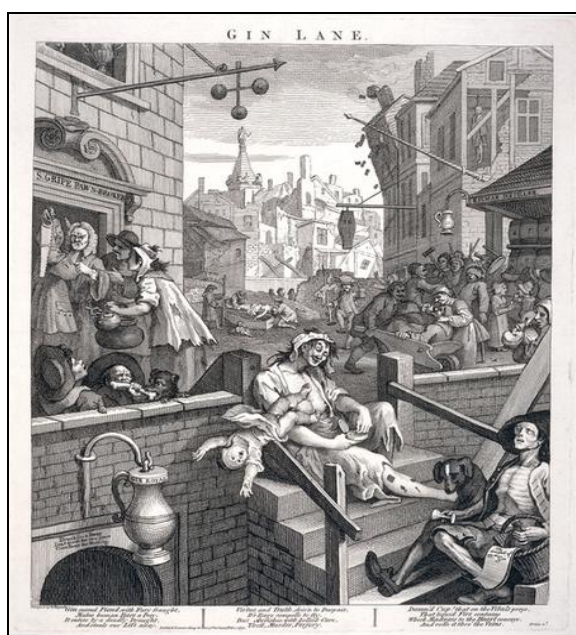


Malgré ces quelques voix discordantes, profitant de son ancestrale image largement positive évoquée plus haut, la bière est peu à peu considérée comme une boisson saine et hygiénique.

2.3.2. La bière, une boisson hygiénique de tempérance

Cet *a priori*, à l'intensité et la résonance fluctuantes selon les lieux et les époques, trouve déjà une éloquente illustration dans l'Angleterre du XVIII^e siècle. Alors que fait rage

la bataille du gin⁷⁶⁴ et que le pays connaît une surconsommation massive de cette boisson plus ou moins frelatée⁷⁶⁵, la consommation de bière (petites bières titrant 1 à 2 % d'alcool seulement comprises), devient un palliatif dont l'usage est encouragé puisque perçu comme bien plus sain et salubre : chauffée, donc dans une certaine mesure stérilisée, additionnée de houblon, dont les vertus limitent la croissance bactérienne, et fermentée, cette boisson est dite salubre. C'est dans cet esprit que le peintre et graveur William Hogarth⁷⁶⁶, déjà célèbre pour ses virulentes critiques de la société anglaise, produit en 1751 les deux gravures *Gin Lane* (ci-dessous à gauche) et *Beer Street* (à droite).



Alors que *Gin Lane*, la ruelle du gin, donne à voir une scène où pauvreté, misère, violence et mort sont reines, *Beer Street*, la rue de la bière, montre un spectacle bien plus réjouissant : des individus gras et bien portants vaquent à leurs occupations tout en buvant de la bière dans un climat social bien plus apaisé. Si sur la première le prêteur sur gage (à gauche de l'image) prospère, il a dû, sur la seconde, fermer boutique.

⁷⁶⁴ Voir à ce sujet Halimi Suzy, « La bataille du gin en Angleterre dans la première moitié du XVIII^e siècle », *Histoire, économie et société*, Vol.7, n°4, 1988, pp.461-473.

⁷⁶⁵ Période dite du *Gin Craze*. Lire notamment à ce sujet Dillon Patrick, *Gin : The Much-Lamented Death of Madam Geneva. The Eighteenth-Century Gin Craze*, Boston, Justin, Charles and Co, 2004, 354p.

⁷⁶⁶ William Hogarth (1697-1764), graveur londonien notamment célèbre pour ses *Conversation pieces*, œuvres représentant des scènes de la vie quotidienne dans lesquelles sont moqués ou dénoncés attitudes politiques et comportements sociaux. Les gravures présentées ci-dessus sont toutes deux extraites du site du British Museum, http://www.britishmuseum.org/explore/highlights/highlight_objects/pd/w/william_hogarth_beer_street.aspx.

Dans son panorama des boissons du XIX^e siècle et de leurs usages, Didier Nourrisson évoque encore le « préjugé favorable » dont bénéficie la bière, à savoir sa contenance inférieure en alcool et supérieure en principes nutritifs par rapport au vin⁷⁶⁷. Reprenant les croyances ancestrales nombreux sont les traités d'hygiène à en faire une « boisson excellente, qui apaise la soif, stimule légèrement l'estomac, et est en même temps légèrement alimentaire »⁷⁶⁸. Elle l'est même lourdement dans certaines régions : en 1856 dans le Nord, on estime que cent calories fournies par cette boisson reviennent trois fois moins cher que cent calories procurées par la viande de bœuf et près de dix fois moins cher que cent calories fournies par le vin⁷⁶⁹.

À Lyon, la question de la bière et de ses avantages nutritifs et hygiéniques est un élément pris en compte par les pouvoirs publics dès les premières années du Second Empire. L'enquête sur les consommations déjà évoquée menée par l'autorité municipale du troisième arrondissement de Lyon s'en fait l'illustration⁷⁷⁰. Par le courrier qu'il envoie le 20 octobre 1853 aux membres de la Commission des Statistiques, le maire expose nous l'avons dit son « besoin de connaître l'influence physique et morale que cette substitution [comprendre la bière au vin] pourrait produire sur la classe ouvrière ». Le 25 octobre suivant, l'un des destinataires lui répond en disant la boisson houblonnée « non seulement agréable mais [...] salubre dans toutes les conditions pourvu qu'on la boive en son temps ». Afin de donner une dimension concrète à son propos, il prend pour exemple les habitants du département du Nord, de la Belgique, de la Hollande ou encore de l'Angleterre qui, n'ayant pas d'autre boisson que la bière, sont, eux-aussi, « forts et intelligents ». Deux jours plus tard, un second individu confirme ces bienfaits : « la bière prise au repos, en quantité modérée, seule ou coupée avec un peu d'eau, calme la soif, stimule légèrement l'estomac et accélère la digestion. Prise en quantité plus grande, elle accroît la sécrétion urinaire et même les sécrétions des muqueuses intestinales, mais elle ne cause jamais de véritable ivresse et ne peut amener aucune modification fâcheuse ».

Progressivement s'affirme donc dans les esprits l'idée que la bière, par ses qualités naturelles et l'usage qui peut en être fait, peut représenter un palliatif viable aux alcools forts. Alors qu'il s'intéresse à l'alimentation ouvrière parisienne du milieu du siècle, Pierre Vinçard

⁷⁶⁷ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.45.

⁷⁶⁸ Becquerel Alfred (Docteur), *Traité élémentaire d'hygiène privée et publique*, Paris, P. Asselain, 1864, p.627. Édition originale de 1845.

⁷⁶⁹ Selon les calculs de Barbier Frédéric, « La consommation des boissons à Valenciennes au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, pp.73-85.

⁷⁷⁰ AML, 4WP017 1 – La Guillotière 1F, Enquête concernant la consommation de bière, 1853.

affirme qu'« après le vin, la bière est la boisson dont, à Paris, il se fait une plus grande consommation. Dans quelques familles, on en fait usage aux repas, et dans les cafés et les estaminets, on en boit des quantités considérables »⁷⁷¹. Il se félicite de ces pratiques puisque, « bien que la bière ne plaise pas d'abord au goût de ceux qui n'y sont point habitués, cette boisson est salubre et son rôle physiologique et alimentaire a été parfaitement défini ». La bière agirait ainsi simultanément sur le système nerveux par l'alcool qu'elle contient, par son acide carbonique et par les principes actifs du houblon ; elle favoriserait la digestion, calmerait la soif et aurait même des vertus réparatrices.

En 1862, la bière est donc considérée comme « une des liqueurs fermentées les plus précieuses, non seulement parce qu'elle remplace le vin dans les pays où la vigne ne peut croître, mais encore parce qu'à ses qualités excitantes ou rafraîchissantes, suivant l'usage qu'on en fait, elle paraît joindre des propriétés réparatrices. Boire quelques pots de bière, dit le docteur Ch. Roesch, non sans quelque exagération, c'est à la fois boire et manger »⁷⁷². Ne pouvait mieux être décrites les vertus hygiéniques portées à cette boisson.

Dans le *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales*, Paul-Jean Coulier, chargé de la notice « bière » et pourtant critique nous l'avons vu à l'égard de cette boisson, dit malgré tout l'envisager « au triple point de vue de l'alcool, des principes amers et aromatiques, et des substances nutritives qu'elle contient »⁷⁷³. L'avantage qu'elle a de ne contenir qu'une quantité limitée d'alcool est repris par tous : Coulier affirme ainsi qu'une demi-bouteille de vin à douze pour cent d'alcool, estimation de la dose ordinaire d'un adulte par repas, contient 375 grammes de vin et donc 45 grammes d'alcool anhydre ; à titre de comparaison, une bouteille de bière à quatre pour cent d'alcool suffit dans les mêmes circonstances et ne représente que 30 grammes d'alcool. Selon ces calculs, à raison de deux repas par jour, ce serait ainsi onze kilogrammes (ou quatre litres) d'alcool qui seraient consommés annuellement en moins par chaque individu. Tonique et apéritive, la bière doit être considérée comme une boisson alimentaire. Ses effets médicaux sont eux-aussi bénéfiques : diurèse abondante, action sur la muqueuse uréthrale [*sic*] enflammée ou encore effet sur la muqueuse oculaire

Quinze ans plus tard, Prosper Collard cite pêle-mêle les « principes de nutrition et de vie » présents dans la bière : sucre, dextrine, alcool, acide carbonique, azote, sels, arôme

⁷⁷¹ Vinçard Pierre, *Op. cit.*, pp.280-282.

⁷⁷² Tardieu Ambroise, *Dictionnaire d'hygiène publique et de salubrité*, *Op. cit.*, p.210.

⁷⁷³ Dechambre Amédée (dir.), *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales, etc.*, *Op.cit.*, pp.258-260.

phosphates de chaux, calcium ou encore magnésie⁷⁷⁴. Tous sont bénéfiques pour le corps et ont une influence favorable sur les digestions laborieuses. Rien que ça ! Osant la comparaison avec le vin, il affirme de plus que les bonnes récoltes viticoles étant rares et le jus de la vigne se révélant par conséquent réservé à la classe riche, l'apport de la bière est partout indéniable et inévitable.

Mieux encore, cette boisson peut donc se faire remède. Dans ce même *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales* dirigé par le médecin français Amédée Dechambre sont évoquées les « bières médicinales »⁷⁷⁵ que sont la *bière antiscorbutique* (ou sapinette), la *bière diurétique* et la *bière de quinquina*. Ainsi est formulée une recette donnée par Dechambre : « Racines fraîches de raifort sauvage, 2 kilogr. ; racine d'acove odorant (*calamus aromaticus*), 500 grammes ; racine de gingembre, 30 grammes ; bois de genièvre, 500 grammes ; bourgeons de sapin sec, 500 grammes. Râpez les racines de raifort ; coupez et confondez les autres substances ; mettez le tout en macération pendant quatre ou cinq jours avec : bière faible, 60 litres ; mélasse, 3 kilogrammes, jusqu'à ce que la fermentation soit établie. Passez : puis dissolvez dans la colature, bitartrate de potasse, 250 grammes et ajoutez : alcoolat de moutarde, 150 grammes. 0,50 à 200 grammes par jour ».

C'est ici l'« action dissolvante [...] à l'égard de diverses substances » de ces boissons qui est louée. Toutes ont pour point commun d'être réalisées à base de bière classique dans laquelle est ajoutée un incalculable nombre de substances diverses censées apporter les principes salvateurs. Plus que boisson quotidienne, la bière devient support à solution médicamenteuse. Cette conception donne lieu à des initiatives les plus diverses à l'efficacité apparaissant aujourd'hui largement discutable. Tel ce médecin qui en 1873 recommande, pour soigner à coup sur les angines couenneuses, de dissoudre soixante grammes de sucre de la joubarbe dans un litre de bière⁷⁷⁶. Deux litres de cette boisson suffiraient à être guéris.

Ces vertus sont largement entendues par les clans hygiénistes et antialcooliques. Si certains d'entre eux prônent l'abstinence totale, d'autres sont plus mesurés et, partisans de la stratégie du « moins pire », cherchent à encourager les boissons considérées comme les moins dangereuses.

⁷⁷⁴ Collard Prosper, *De la bière etc., Op. cit.*, p.18.

⁷⁷⁵ Dechambre Amédée (dir.), *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales, etc., Op.cit.*, p.261.

⁷⁷⁶ *Journal de Lyon*, n°240, mardi 2 septembre 1873, p.3.

En 1881, Prosper Collard dit la « bière moyenne », comprendre ni trop ni trop peu alcoolisée, la meilleure. *In medio virtus*. « La bière trop forte est irritante, la bière trop faible est débilitante. L'excès, du reste, est nuisible en toute chose, et si l'usage des bières fortes peut nuire à la santé la plus robuste, il en est de même de l'habitude contraire de s'adonner inconsidérément à une bière trop affaiblie »⁷⁷⁷. La bière serait même un « antidote à l'alcoolisme », puisque permettant d'empêcher la consommation d'alcools forts aux conséquences débilitantes et dangereuses pour l'homme comme pour la société et la nation.

L'un des objectifs avoués du mouvement antialcoolique est, nous l'avons dit, de changer les pratiques des Français face à la boisson. Plus que réprimer, il faut éduquer en apprenant à tous à boire mieux et moins. À cet égard, l'enseignement devient l'un des fers de lance du combat hygiéniste qui, dans la dernière décennie du siècle, pénètre les salles de classe. En 1895, Raymond Poincaré alors ministre de l'Instruction publique, met en place, notamment sous la pression des ligues de tempérance, un enseignement sur les dangers de l'alcool au point de vue de l'hygiène, de la morale, de l'économie sociale et politique⁷⁷⁸.

C'est dans ce cadre qu'est introduit dans les salles de classes un important matériel pédagogique antialcoolique : bons points, protège-cahiers, buvards, affiches ou tableaux muraux. Celui présenté page suivante, l'un des plus célèbres (il est évoqué par Marcel Pagnol dans *La Gloire de mon père*) est l'œuvre du docteur Galtier-Boissière. On y voit la bière – dans la fabrication de laquelle rentrent seulement l'orge et le houblon – figurer au même titre que le vin, le cidre ou le poiré parmi les « boissons naturelles bonnes (prises sans excès) ».

Ce ne sont plus les alcools qui sont ciblés mais principalement les spiritueux. Déjà dans les statuts de la Société française de tempérance publiés lors de sa création en 1872 était explicitement évoqué parmi ses objectifs celui de « favoriser, particulièrement au moyen de sociétés coopératives de consommation, le remplacement des liqueurs alcooliques par des boissons salubres, telles que les vins naturels, le cidre, le café, le thé, la bière »⁷⁷⁹. Le ton est donné, aux brasseurs d'en tirer avantage.

⁷⁷⁷ Collard Prosper, *De la bière etc., Op. cit.*, p.19.

⁷⁷⁸ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle, Op. cit.*, p.248.

⁷⁷⁹ Cité par Howard Sarah, *Les Images de l'alcool en France, 1915-1942*, Paris, CNRS Éditions, 2006, p.37.

Figure 24. L'alcool, voilà l'ennemi⁷⁸⁰



Ils ne se font pas prier. À l’instar de ce qui est observé avec le développement des méthodes de fermentation basse qu’ils font leurs, les brasseurs lyonnais s’emparent de l’opportunité hygiénique. Se disant « frappé du rôle, de plus en plus important, de la bière dans l’alimentation publique, même dans le régime des malades ; sachant, d’autre part, combien était vivement réclamée, par les célébrités médicales de notre époque, l’assimilation du fer à une boisson saine et bienfaisante ; certain que la bière, déjà reconstituante à l’état normal, deviendrait, par l’assimilation du fer, un liquide précieux et éminemment hygiénique », Henri Rinck, chimiste de profession et fils du brasseur Guillaume Christian Rinck, annonce en janvier 1892 avoir fait différents essais pour incorporer du fer à la bière⁷⁸¹.

Après de nombreux tâtonnements, il affirme avoir réussi à produire une bière claire, non acide et sans saveur styptique⁷⁸² : l’impératif hygiénique n’est évidemment pas le seul pris en compte, encore faut-il que le liquide soit « bon » et plaise aux consommateurs. Encore une fois, la qualité doit être multiple. Témoignage du rôle grandissant joué par la science et la chimie dans l’industrie alimentaire – en l’occurrence de la brasserie – Henri Rinck convoque

⁷⁸⁰ « L’Alcool, voilà l’ennemi », tableau mural par le docteur Galtier-Boissière, Bertin et Cie, 1900, Bibliothèque Nationale de France (BNF), Gallica – bibliothèque numérique. Voir, notamment, l’analyse de ce tableau effectuée par Myriam Tsikounas sur <http://www.histoire-image.org/site/oeuvre/analyse.php?i=678>.

⁷⁸¹ AML, 781WP034. Exposition universelle et coloniale de Lyon (1894), Récompenses, Groupe IX, Classe 48.

⁷⁸² Du latin *stypticus* (astringent). Qui a pour effet de resserre les muqueuses buccales et les papilles.

comme preuve de sa réussite les analyses satisfaisantes du chef du Laboratoire municipal de Lyon (E. Bellier), du préparateur du cours de chimie générale à la Faculté des sciences de Marseille (L. Cari-Mantrand), du président de la Chambre syndicale des Pharmaciens de Lyon et du Rhône (C. Deleuvre), et de deux pharmaciens de première classe, l'un expert-chimiste auprès des tribunaux (E. Ferrand) et l'autre lauréat de la Faculté de Paris, essayeur du commerce (S. Cotton). Science, droit et brasserie marchent main dans la main.

Figure 25. Étiquettes diverses et page de couverture du livret présentant la Bière Tonique Ferrugineuse, Société Lyonnaise des Anciennes Brasseries Rinck, fin XIX^e/début XX^e siècles⁷⁸³



2.3.3. Soubresauts législatifs et opportunité de la loi du 29 décembre 1897

Si les années 1870 sont marquées en matière de réglementation par un « autoritarisme antialcoolique »⁷⁸⁴ – citons seulement la loi du 1^{er} septembre 1871 augmentant la pression fiscale sur les fabricants d'alcool, nous en reparlerons plus loin, et celle du 23 janvier 1873 dont le docteur et sénateur Théophile Roussel est à l'origine qui « tend à réprimer l'ivresse

⁷⁸³ Collection privée, ©Michel Rimet.

⁷⁸⁴ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, Op. cit., p.270.

publique et à combattre les progrès de l'alcoolisme »⁷⁸⁵ – un coupable relâchement a lieu dans les dernières décennies du siècle.

Mauvaise application des mesures prises, pénétration toujours plus profonde du fléau dans les campagnes, maintien de certains privilèges (pensons à celui des bouilleurs de crus, aboli en 1872 mais rétabli dès 1875), persistance de la fraude, craintes pour les élus d'être sanctionnés dans les urnes au prochain scrutin... autant de raisons expliquant une croissante impuissance antialcoolique.

Si la répression ne fonctionne pas, une autre solution doit être trouvée. Ce sera l'encouragement. Votée à la presque unanimité par la chambre des députés et le Sénat après de longs et houleux débats⁷⁸⁶, la loi du 29 décembre 1897 autorise les communes à supprimer les droits d'octroi sur les boissons dites hygiéniques (vins, cidres, poirés, hydromels, bières et eaux minérales) à compter du 31 décembre 1898 (article 1), et oblige celles qui ne les feraient pas à les abaisser à un tarif minimum (article 2)⁷⁸⁷. Le cas des bières est strictement encadré, le maximum du droit les concernant étant fixé à cinq francs par hectolitre, sauf dans les départements de l'Aisne, des Ardennes, du Nord, du Pas-de-Calais et de la Somme où il ne pourra excéder un franc et cinquante centimes. Conformément à ce qu'a mis en lumière notre étude statistique, cette boisson ne nécessite pas – plus – dans le département du Rhône de traitement particulier.

Les articles 4 et 5 de cette mesure limitent néanmoins la marge de manœuvre des communes à qui sont imposées des taxes de remplacement devant être législativement approuvées avant leur mise en place. Elles peuvent concerner :

- 1) l'élévation du droit sur l'alcool jusqu'au double des droits d'entrée, décimes compris. Diminuer la pression fiscale sur les uns pour l'augmenter sur les autres, la volonté de substitution apparaît ici clairement ;
- 2) l'établissement d'une licence municipale pour les commerçants de boissons composée
 - a) d'un droit fixe qui pourra comporter deux tarifs, suivant que les établissements vendront exclusivement des boissons hygiéniques ou des alcools avec ou sans

⁷⁸⁵ Elle n'a néanmoins qu'un impact limité : Bertrand Dargelos évoque 522 délits d'ivresse jugés en correctionnelle dans le département de la Seine en 1879 mais seulement un en 1901. Dans Dargelos Bertrand, « Une spécialisation impossible. L'émergence et les limites de la médicalisation de la lutte antialcoolique en France (1850-1940) », *Op. cit.*, p.66.

⁷⁸⁶ Votée par 233 sénateurs sur 241 votants et par 513 députés sur 517 votants. Chiffres cités par Lacombrade Philippe, « Chronique d'une réforme avortée : l'échec de la suppression des octrois parisiens à la Belle Époque (1897-1914) », *Recherches contemporaines*, n°5, 1998-1999, p.84.

⁷⁸⁷ *Journal Officiel de la République Française*, 29^{ème} année, n°355, vendredi 31 décembre 1897, pp.1-2.

boissons hygiéniques, et b) d'un droit proportionnel basé sur la valeur locative des locaux occupés. Lorsque le commerce des boissons sera exercé cumulativement avec un autre commerce ou industrie, les locaux exclusivement occupés par ce dernier commerce ou cette dernière industrie seront exempts du droit proportionnel ;

- 3) la perception d'une taxe maximum de 0,30 franc par bouteille sur tous les vins en bouteilles. L'importation est ici ciblée ;
- 4) la création de taxes sur les chevaux, mules et mulets, voitures, voitures automobiles, billards, cercles, sociétés, lieux de réunion et chiens ;
- 5) la promulgation de taxes directes ou indirectes sur les propriétés ou objets de même nature situés dans la commune.

Comme clairement énoncé dans la circulaire adressée par le ministre des Finances aux préfets, cette loi, « en dégrevant le vin, le cidre, la bière de la totalité ou d'une grande partie des taxes d'octroi, [...] doit permettre d'abaisser le prix de ces boissons et par voie de conséquence d'en développer le marché. Elle tend aussi dans l'intérêt de la santé publique, à en favoriser la consommation et à la substituer à celle de l'alcool. [...] Si elle rend simplement facultative l'abolition complète des taxes et si elle ne crée d'obligations qu'en ce qui concerne leur réduction dans les limites maxima déterminées par la loi, c'est qu'il a fallu prévoir une difficulté pour un certain nombre de communes de trouver des taxes de remplacement suffisant à compenser les droits actuels d'octroi sur les vins, cidres et bières, mais ce sont en réalités des exceptions »⁷⁸⁸. Le sous-entendu est évident : s'il avait été matériellement et financièrement viable de supprimer totalement cette taxation, cela aurait été fait.

Le regret est d'ailleurs à Lyon répété par le maire lui-même, affirmant que cette loi « n'a pas ses sympathies, parce qu'elle ne constitue par une réforme radicale, mais seulement une sorte de demi-mesure »⁷⁸⁹. Il se déclare même « partisan de la suppression totale et propose au conseil de demander aux pouvoirs publics l'approbation d'un projet comportant la suppression totale de l'octroi de Lyon ».

Cette loi de circonstance, votée quelques mois avant les élections législatives – nous aborderons dans un chapitre ultérieur la relation entre pression fiscale et gestion de l'espace

⁷⁸⁸ Circulaire du ministre des Finances adressée aux préfets, citée dans *La France libre, journal populaire, républicain, catholique*, n°1163, samedi 16 avril 1898, p.2.

⁷⁸⁹ *La France libre, journal populaire, républicain, catholique*, n°1127, jeudi 10 mars 1898, 2.

politique de la cité – n’est, évidemment pas uniquement portée par de nobles sentiments hygiénistes. Le ministre des Finances lui-même avoue ainsi dans la circulaire citée plus haut la volonté étatique d’ouvrir de nouveaux marchés aux fabricants des boissons mises en avant. La dimension économique est indubitable. Le principal secteur censé profiter de la mesure reste la viticulture avec pour principal objectif d’ouvrir aux vins français un plus large accès aux marchés de consommation urbains (et notamment parisiens). Durant les débats préalables à l’adoption de la loi, le député rhodanien Henry Fleury-Ravarin reconnaissait déjà une « sollicitude toute particulière du législateur à l’égard de la viticulture français. C’est une œuvre de protection agricole ; on a voulu pratiquer, en quelque sorte, une brèche dans cette digue qui s’appelle l’octroi et qui entoure les villes ; on a voulu, par la brèche ainsi ouverte, permettre un écoulement plus facile de notre production viticole, une absorption plus aisée de celle-ci par la consommation intérieure des villes »⁷⁹⁰.

Les débats ayant cours au conseil municipal de Lyon attestent de cet objectif. Le jeudi 16 juin 1898, la discussion quant aux modalités d’application de cette loi est ouverte à l’initiative du maire⁷⁹¹. Estimant les pertes fiscales à trois millions de francs, il propose de voter le dégrèvement partiel et d’attendre que l’administration ait étudié le dégrèvement total. Au final, « le conseil vote le dégrèvement total pour le vin et en partie pour la bière ». Si une boisson apparaît favorisée, c’est bien le fruit de la vigne et non celui de l’orge.

Pour certains, favorables au système nord-américain bien plus radical de la prohibition, ce décret largement insuffisant, est malgré tout un moindre mal. Ainsi cet article publié en 1898 dans la presse lyonnaise intitulé « l’Alcool devant l’Hygiène » et réclamant la proscription absolue de tout alcool de distillation⁷⁹². Son auteur, tout en leur refusant le titre de boissons hygiéniques, se dit opposé à une telle proscription concernant la bière, le cidre, le poiré et surtout le vin. Tout en reconnaissant que ce dernier seul peut également être cause d’alcoolisme, il attaque la morbidité des autres alcools plus forts : « je sais aussi qu’au temps où la vigne de France suffisait largement à la consommation et exportait pas mal de ses produits supérieurs, il y avait des ivrognes, oui, mais c’était des ivrognes qui devenaient vieux. [...] Aujourd’hui, il n’y a plus de vieux ivrognes, ils n’ont pas le temps de vieillir : l’alcoolisme les tue avant la quarantaine. Et leur aspect seul prouve que le poison n’est plus le

⁷⁹⁰ *Journal officiel de la République Française, Débats parlementaires, Chambre des députés*, 20 novembre 1897, p.2490. Séance du 19 novembre 1897.

⁷⁹¹ Compte-rendu de la séance du conseil municipal de Lyon du jeudi 16 juin 1898, dans *La France libre, journal populaire, républicain, catholique*, n°1224, vendredi 17 juin 1898, p.2.

⁷⁹² *Lyon-Sport*, n°9, samedi 5 mars 1898, p.3.

même, ou du moins qu'il n'agit plus de la même lente façon. Plus de faces rubicondes, mais des visages plombés, des yeux caves et hagards, des lèvres et des oreilles décolorées, des nez amincis et émaciés. Je trouve donc sage, et pratique surtout, la doctrine qui permet l'usage modéré des boissons fermentées ».

Petit à petit, les vertus supposées de la bière finissent néanmoins par s'estomper. Alors qu'un premier article du 5 mars 1904 évoque le rôle finalement limité joué par les levures de bière dans le traitement des cas de dyspepsies et gastrites⁷⁹³, un second du 20 octobre suivant rapporte les paroles d'un certain docteur Bérague, tenues à Arras le 2 mars 1903, se disant « fatigué d'essayer la levure de bière chez [ses] malades, et toujours sans grand succès »⁷⁹⁴. Quelques semaines plus tard, ce sont les diabétiques qui déplorent l'inefficacité des traitements essayés : que « les levures de bière autrefois employées [à l'effet de brûler le sucre] favorisaient la combustion exigée par l'état du malade et on avait fondé sur elles de grandes espérances. Les désillusions ont été fréquentes. De là au découragement et à l'abandon il n'y avait qu'un pas qui fut vite franchi »⁷⁹⁵.

La distinction entre boissons dites hygiéniques et alcools industriels perdurera néanmoins jusqu'au milieu du XX^e siècle. La consommation de bière à Lyon est alors réduite à peau de chagrin : si les vertus qui lui sont conférées permettent à la bière de bénéficier de certains avantages favorisant sa consommation, et donc sa production, elles n'ont qu'un impact limité dans le Rhône où le vin reste roi.

⁷⁹³ *Le Rappel Républicain de Lyon, journal démocratique quotidien*, n°65, samedi 5 mars 1904, p.3. On y lit que « les levures de bière ont été acceptées avec quelques apparences de succès. Malheureusement, en raison de la température de l'estomac, elles végètent ou meurent sur place, d'où insuffisance et souvent échec de la médication ».

⁷⁹⁴ *Le Rappel Républicain de Lyon, journal démocratique quotidien*, n°293, jeudi 20 octobre 1904, p.3. Les pathologies évoquées sont des maladies de peau.

⁷⁹⁵ *Le Rappel Républicain de Lyon, journal démocratique quotidien*, n°305, mercredi 2 novembre 1904, p.3.

Conclusion de chapitre

Alors que le XIX^e siècle voit l'activité brassicole se développer à travers l'hexagone, consommation et production augmentant de concert, Lyon et dans son sillage le département du Rhône occupent une place à part. Remettant en question l'hermétisme de supposées frontières alimentaires – qu'elle nuance plus qu'elle ne dément – la ville se démarque précocement par un notable recours à la boisson houblonnée. Elle reste ainsi longtemps la ville méridionale en consommant le plus. Elle demeure néanmoins loin derrière les villes et départements considérés comme traditionnellement brassicoles du Nord et de l'Est du pays et la bière y demeure considérée comme une « boisson de luxe ».

Profitant de sa « rente de situation »⁷⁹⁶, Lyon n'en est pas moins au milieu du siècle un centre brassicole important. La cité rhodanienne se distingue en effet par la fabrication d'un produit bien particulier, la bière de Lyon. Celle-ci, aux caractéristiques organoleptiques marquées – noire parce que riche en malts, fortement houblonnée, mousseuse – fait rapidement la renommée des établissements la produisant. Grâce à elle, le Rhône demeure durant l'ensemble de notre période le principal centre de production de la moitié sud du pays ; cultivant sa singularité, il est même le principal département exportateur de France en 1839. Îlot de nature, donc, par la production en territoire viticole d'une bière originale ; îlot de structure, par le dynamisme d'une activité à la forte identité exportatrice.

La situation évolue fortement dans la seconde moitié du siècle. Nous l'avons vu, c'est à partir de cette époque que le choix des Français, et *a fortiori* des Lyonnais, pour une boisson particulière bien souvent régionalement caractérisée se modifie. Comme le résume Didier Nourrisson, « le buveur d'eau, de piquette ou d'une quelconque boisson fermentée se met à consommer aussi des spiritueux ; de mono-consommateur, il devient poly-consommateur, jouant avec habileté sur toute la gamme (et le degré) des boissons alcoolisées »⁷⁹⁷. Cette évolution des pratiques, doublée de radicaux changements technologiques affectant le processus de fabrication, affecte directement le secteur brassicole rhodanien. Subissant la concurrence exacerbée des brasseries industrielles de l'Est du pays et de l'Allemagne voisine

⁷⁹⁶ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.381. Expression forgée par Pierre Cayez pour définir les « conjonction d'éléments éminemment favorables à l'industrie ». Nous aurons largement l'occasion dans nos développements futurs de revenir sur les raisons, modalités et avantages afférents à cette rente.

⁷⁹⁷ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.63.

offrant aux consommateurs des produits plus clairs, plus stables, plus frais, les établissements lyonnais souffrent de ce décloisonnement du marché mettant en péril leur singularité. Malgré la résistance de certains – évoquant en 1867 « l'infériorité des bières françaises », sous-entendu vis-à-vis de la concurrence étrangère, Jules Hermann-Lachapelle et Charles Glover affirment encore que « Lyon se sauve en partie par sa fabrication spéciale »⁷⁹⁸ – les spécificités locales sont peu à peu abandonnées. Rien n'y fait : ni l'adoption par la majorité des brasseries de la fermentation basse, ni les innovantes et hygiénistes innovations de quelques uns, ne permettent de relancer la consommation de bière dans le Rhône qui, bien que stable durant les dernières décennies du siècle, reste limitée à quelques dizaines de milliers d'hectolitres. Seules les exportations permettent aux brasseries de la ville d'entretenir leur lustre d'antan.

La nature même du produit – bien alimentaire de consommation courante pouvant donner lieu à des pratiques illicites mettant en danger la santé publique – et l'instabilité du marché, longtemps soumis aux aléas météorologiques comme à la conjoncture et au climat social et politique du pays, contraignent les autorités publiques à exercer un certain contrôle sur cette activité. Alors que la sécurité alimentaire reste pendant longtemps toute relative, aucune législation ne régleme clairement la fabrication de bière à cet égard avant 1908, les mesures prises en matière de lutte contre l'alcoolisme se montrent, elles, relativement magnanimes à l'égard de cette boisson.

Dans la continuité de ce qui est observé sous l'Ancien Régime, c'est plutôt par la fiscalité et l'encadrement de l'insalubrité générée par cette activité artisanale se faisant industrie que se manifeste l'impératif réglementariste des successifs pouvoirs en place. C'est cet encadrement, ses motivations, ses modalités et ses conséquences, qui vont maintenant être développés.

⁷⁹⁸ Hermann-Lachapelle Jules, Glover Charles, *Des boissons gazeuses aux points de vue alimentaire, hygiénique et industriel. Guide pratique du fabricant et du consommateur*, Paris, E. Lacroix, 1867, p.347.

CHAPITRE II –

Une activité sous contrôle

Déjà sous l’Ancien Régime, parce que représentant un bien alimentaire consommé en de nombreux points du Royaume et dans de larges couches de la population, la bière fait l’objet d’une attention toute particulière de la part des autorités. Contrairement au pain, denrée de première nécessité dont la surveillance est principalement guidée par des impératifs de subsistance et de maintien de l’ordre, l’intérêt des pouvoirs publics pour cette boisson relève de préoccupations pour la plupart économiques et tend, au cours du XIX^e siècle, à s’affirmer. Représentant des rentrées d’argent importantes, les vins, alcools et autres bières, autour desquels se construisent de véritables marchés qu’il convient d’administrer, deviennent pour les gouvernements quels qu’ils soient de réels enjeux politiques dont la régulation passe par la réglementation et l’imposition. À cette pression législative et fiscale de plus en plus forte et coercitive, allant de par sa nature à l’encontre des intérêts de professions précocement organisées et vindicatives, s’ajoute progressivement un besoin de gestion de l’espace public. Révolutions industrielles multiples, croissance démographique exponentielle, urbanisation galopante... autant de nouveaux facteurs dont les combinaisons changeantes au gré des lieux, des époques et des activités complexifient les relations entre villes, industries et industriels.

C’est donc ce contrôle multiscalair et multiforme des institutions sur l’activité brassicole, et, en miroir, les diverses réactions de celle-ci à ce qu’elle considère bien souvent comme des intrusions voire des agressions, qui seront étudiés dans ce second chapitre. Il convient de préciser que n’est ici concernée que la régulation s’exerçant « de l’extérieur », à savoir celle des pouvoirs publics sur la profession et ses membres – et donc les relations entre brasseurs et autorités, qu’elles soient nationales, départementales ou municipales. Les logiques présidant au contrôle interne du groupe seront, elles, abordées dans un développement futur, tout comme sera traitée ultérieurement la dense législation en matière de débit de boissons, concernant directement les brasseurs de bière revêtant de manière presque systématique la double casquette de fabricant et de débitant.

C'est tout d'abord la dimension fiscale du produit bière – et dans son sillage de l'activité brassicole elle-même – qui sera interrogée. Un regard rétrospectif sur une foisonnante législation vieille de plusieurs siècles s'avère alors nécessaire pour comprendre la situation dans laquelle se trouvent les fabricants de bière français du XIX^e siècle. La plongée au cœur du microcosme rhodanien permettra ensuite de mettre en lumière les spécificités du cas lyonnais : véritable jardin d'expérimentation fiscale, la ville confirme là encore son statut d'îlot fonctionnant selon des logiques et des impératifs qui lui sont propres. Dans un second temps, parce qu'actrice à part entière de ce siècle de révolutions industrielles refaçonnant les villes et leurs différents visages, l'activité brassicole sera étudiée à travers le prisme du contrôle et de la régulation de l'insalubrité.

A) Une imposition multiscalaire

1. Une fiscalité mouvante

Une réglementation précoce et foisonnante atteste en France, et particulièrement à Paris⁷⁹⁹, de l'existence de cette activité et de sa vigueur. La multiplication des textes, repris, commentés et complétés au cours des siècles, aboutit d'ailleurs à un notable flou philologique dans lequel l'historien a parfois bien du mal à démêler le vrai du faux, l'écrit du lu, l'acté de l'interprété⁸⁰⁰. Si l'énumération de quelques jalons importants peut sembler longue et fastidieuse, elle apparaît rapidement indispensable pour mettre en lumière et comprendre les mécanismes, internes comme externes, régissant le fonctionnement du monde de la bière français et lyonnais du XIX^e siècle.

1.1. Une profession anciennement réglementée

1.1.1. Du *Livre des Métiers* de Boileau aux premières velléités d'indépendance

Comme pour beaucoup de professions, le *Livre des Métiers*⁸⁰¹ d'Étienne Boileau⁸⁰² publié autour de 1268 est la première codification connue concernant la profession. Édictant

⁷⁹⁹ Comme l'énonce Mathieu Marraud, c'est à Paris « au plus près des autorités royales, des forces légitimées ou non que la capitale abrite, que le fait corporatif dévoile au mieux cette variété de structures et de conflits qui le régissent et le transforment ». Voir Marraud Mathieu, « Permanences et déplacements corporatifs dans la ville. Le corps de l'épicerie parisienne aux XVII^e-XVIII^e siècles », *Histoire & mesure*, XXV-1, 2010, p.4. Très tôt, de nombreuses autres villes, généralement du nord de la France, font néanmoins l'objet d'une réglementation brassicole plus ou moins poussée : de nombreux textes figurent par exemple en appendice de l'ouvrage de Weber France, *Essai historique sur la brasserie française*, Soissons, J. Prudhomme, 1900, 534p. : citons les statuts de la communauté des brasseurs de Rouen (1456), l'ordonnance de l'échevinage d'Amiens relative au métier des brasseurs (1498), les statuts des brasseurs de Béthune (1546) ou encore le règlement pour la conduite et la direction de la communauté des brasseurs de Dunkerque (1728).

⁸⁰⁰ À titre d'exemple, les statuts présentés par Louis Figuier dans ses merveilles de l'industrie comme étant ceux publiés sous Louis IX en 1268 ne sont en réalité qu'une version abrégée des statuts de la Corporation des Brasseurs de Paris édictés en août 1776, elle-même inspirée des multiples édits promulgués au cours des siècles précédents. Voir Figuier Louis, *Les merveilles de l'industrie, Tome IV, Op. cit.*, p.327.

⁸⁰¹ Pour le texte retrouvé le plus fidèle à l'original, voir de Lespinasse René, Bonnardot François, *Les métiers et corporations de la ville de Paris. XIII^e siècle. Le Livre des Métiers d'Étienne Boileau*, Paris, Imprimerie Nationale, 1879, « Titre VIII. Cist tytres parol de Cervoisiars de Paris », pp.26-27. Pour une seconde lecture et

les statuts des cervoisiers de Paris, celui-ci ne fait pourtant que rappeler un état de fait antérieur par la mise en forme d'un certain nombre de normes, selon les dires et les expériences des membres du groupe. L'activité semble alors à Paris relativement ouverte : s'il plaît au roi, peut être cervoisier qui veut à la condition qu'il respecte les us et coutumes du métier édictés par les prud'hommes de celui-ci (article I). S'il est malaisé de définir clairement ces us et ces coutumes, la corporation semble d'ores et déjà avoir une certaine mainmise sur les règles régissant son fonctionnement : celles-ci sont plus ou moins formellement édictées en interne, par et pour les cervoisiers parisiens. L'exercice quotidien est libre, le cervoisier pouvant employer autant d'apprentis et de gens qu'il le désire et ce de jour comme de nuit. L'article II témoigne pour sa part de la volonté de contrôle de la fabrication et vise à lutter contre des falsifications déjà qualifiées d'importantes. Ne doivent ainsi être employés que de l'eau et des grains, à savoir de l'orge, du méteil ou un mélange de différentes céréales (seigle, orge et avoine) ; sont interdits, sous peine d'une amende de vingt sols parisis⁸⁰³ et de la destruction des brassins coupables, les baies (est explicitement cité le fruit du laurier), piments et poix résine. Point de mention de houblon, donc, qui ne fera réellement son apparition dans les recettes de brasseurs français que plusieurs siècles plus tard. L'explication à ces interdictions serait d'ordre médical, les prud'hommes du métier affirmant que ces substances sont mauvaises pour la tête et le corps, pour les malades et les sains (article III). La distribution est elle aussi encadrée puisqu'il est interdit à quiconque de vendre de la cervoise ailleurs qu'à l'endroit où elle est brassée (article IV). La conservation de boissons aigres ou tournées pour les vendre ensuite, par l'intermédiaire de regrattiers⁸⁰⁴ ou de « garçonnets petits », dans les tavernes ou les rues foraines, est également prohibée. Là encore

un plus large bilan de la réglementation brassicole du XIII^e siècle à la première moitié du XVIII^e siècle, voir Delamare Nicolas, *Traité de la police, Où l'on trouvera l'histoire de son établissement, les fonctions et les prérogatives de ses magistrats, toutes les loix et tous les reglemens qui la concernent*, Tome Quatrième, Amsterdam, 1729, « Chapitre XXIX. De la bière, ou Cervoise », p.820 et « Chapitre XXX. Des Braffeurs, & ce qu'ils doivent observer pour faire de bonne Bière », pp.821-831. Les différents textes parfois cités sur lesquels est appuyée la suite de notre propos proviennent, sauf mention contraire, de cette dernière source.

⁸⁰² Étienne Boileau (1200 ou 1210-1270), officier royal français, prévôt d'Orléans en 1259 puis prévôt de Paris en 1261. Le *Livre des métiers* dont il est question, qu'il fait compiler vers la fin de sa carrière, « est un recueil de règlements établis et de règles spontanées tirant leur force de l'usage, dont l'objet principal était de protéger l'artisanat et le petit commerce parisiens contre la concurrence déloyale et le chômage. Bien qu'il ne s'agisse en rien d'une œuvre originale, on y dénote un souci de cohérence et d'harmonisation ». Voir la notice Favier Jean, « Boileau ou Boillesve Étienne (1200 ou 1210-1270) », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consultée le 3 avril 2015. <http://www.universalis-edu.com/encyclopedie/boileau-boillesve/>.

⁸⁰³ Terme désignant la monnaie royale de Paris utilisée en France jusqu'au XVII^e siècle. Vingt sols parisis correspondent à une livre parisis.

⁸⁰⁴ Se dit de celui qui vend de menues denrées de seconde main au détail. « Sous l'Ancien Régime, marchand qui vendait au détail légumes, fruits, épices et surtout le sel des greniers royaux », Dictionnaire Larousse [en ligne], consulté le 21 avril 2015. <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/regrattier/67690?q=regrattiers#66934>. Sans surprise, le besoin de législation le confirmant, la bière fait donc partie de ces marchandises échangées via ces circuits parallèles.

les contrevenants s'exposent à une amende de vingt sols parisis et à la confiscation des biens délictueux (article V). Chargés d'assurer le respect de ces quelques règles, les deux prud'hommes du métier, jurés et assermentés par le roi, jurent sur les Saints devant le prévôt de Paris d'effectuer leur tâche loyalement et d'avertir ce dernier de toute contravention (article VI) : autorisés à confisquer les « cervoises forfaites » (article VII), ils sont tenus de rendre compte de leur activité. Enfin, preuve d'un statut supérieur et d'une position déjà confortable, les membres de la corporation doivent le guet, la taille et les différentes redevances payées au roi par les autres bourgeois de la ville (article VIII). Sont néanmoins dispensés du guet les cervoisiers de plus de soixante ans, ceux qui sont malades ou infirmes, ceux localisés hors de la ville ou encore ceux dont les femmes « gisent d'enfants ».

Dès le XIII^e siècle les brasseurs – il est alors question de cervoisiers – se constituent donc en métier juré, communauté dont les membres, liés par serment, édictent eux-mêmes leurs statuts et les font respecter. Le pouvoir royal se réserve néanmoins, par la validation des individus choisis comme gardes jurés, un droit de regard sur le fonctionnement de la profession.

Ces statuts tombés en désuétude sont révisés deux siècles plus tard, le 6 octobre 1489, à la demande des brasseurs eux-mêmes, par le prévôt de Paris Jacques d'Estouteville. Plus complets – ils sont composés de quinze articles, contre huit pour ceux de 1268 – ils témoignent d'une première volonté de fermeture de la profession émanant de l'intérieur même de celle-ci. En préambule, d'Estouteville affirme en effet qu'il agit suivant la requête à lui adressée par Thibault Dorlé, Jehan Aubere, Jehan de Bervié, Mahiet Gaffe, Guillaume Cornu, Taffin le Sueur, Guillaume le Sueur, Jacquemart du Trien & Mathieu Mulart, représentant la plus grande partie de la communauté des cervoisiers et faiseurs de bière, résidant et exerçant à Paris et dans sa banlieue. Ceux-ci dénoncent fautes et abus constatés dans la fabrication de bière ayant provoqué

« maintes pertes & dommages, perdition de grains, & grans dangers & inconveniens aux corps humains, & autrement en plufieurs manieres, ou préjudice & lezion de la chofe publique, & dont grans plaintes ont efité faites & fe font chacun jour aufdits Supplians, lefquels ont vefcu par cy-devant fans ordre & police, ufans chacun à fon plaifir & voulenté & fans vifitation, ou correction quelconque, par quoy plufieurs faultes, abus, fraudes & malices ont efité commifes & fe commettent par chacun jour

par aucuns qui fe font mêlez, meflent, & qui encore croiffent de jour en jour, tant en tenant plufieurs compagnons efrangiers & autres, qui onques ne furent apprentis dudit meftier, & par ce n'en pevent rien fçavoir, fe font ingerez & entremis, & encore fe ingerent & entremettent chacun jour de faire bierre & cervoife, prennent Brafferies à aultruy & non à eulx appartenant, gaftent les grains, & ne mettent mie à point, ou préjudice, dommaige & lezion de ladite chofe publique, dont fourdent & adviennent plufieurs grans plaintes aufdits fupplians, & jaçoit ce qu'il y chet grant punition fur les abufeurs & malfaicteurs ».

Augmentation anarchique des effectifs, et donc augmentation de la concurrence, fraude, utilisation de matières premières avariées, manque de formation des ouvriers ou multiplication des compagnons étrangers...autant de griefs exposés par les brasseurs et cervoisiers parisiens qui demandent alors à ce que tous sachent comment exercer pour vivre en ordre et police, comme les autres métiers de la ville. Ils proposent, pour remédier à cet état de fait, un certain nombre de mesures, aussitôt validées par le prévôt.

Les conditions d'accès au métier sont durcies : il faut à présent avoir vu ses compétences validées par les gardes et jurés du métier, avoir produit un chef-d'œuvre de quatre setiers⁸⁰⁵ de grain minimum et payer un droit d'entrée. Non seulement ne suffit-il pas de savoir brasser, encore faut-il le pouvoir ! Témoignage d'une volonté de cloisonnement socioprofessionnel, la préférence pour l'hérédité est une pratique corporative établie, les fils de maître, à condition d'avoir effectué leur apprentissage de trois ans, sont pour leur part dispensés de ces droits et peuvent librement ouvrir un établissement. L'apprentissage et les modalités d'embauche sont également plus clairement réglementés : tandis que le premier est fixé à trois ans, chaque maître ne pouvant avoir sous ses ordres qu'un seul apprenti à la fois, il est formellement interdit à tout maître d'employer un valet ayant quitté unilatéralement un emploi précédent ou de débaucher un apprenti chez un confrère. Les impératifs concernant les matières premières, eux, évoluent peu : sont toujours prohibés les baies, piments, pois et autres mauvaises matières. Les bières dont la qualité sera jugée insuffisante seront déversées dans la Seine, qu'il s'agisse des productions des brasseurs et cervoisiers parisiens ou des marchands forains : déjà, des bières dites de l'extérieur arrivent donc à Paris. Chaque

⁸⁰⁵ Ancienne mesure de capacité variable selon les régions. Le setier de Paris équivaut à douze boisseaux soit cent-cinquante-deux litres environ. Le brassin exigé comme chef-d'œuvre doit par conséquent être réalisé à partir de six-cents litres de grains minimum, quantité alors importante excluant de fait les très petits artisans.

fabricant se voit également contraint de marquer ses tonneaux et barils, et ce afin que l'on puisse aisément identifier l'origine des bières et cervoises distribuées.

Trois maîtres sont nommés gardes et jurés de la Communauté et sont entretenus comme tels par celle-ci : devant être « pris et élus » par celle-ci, ils témoignent de l'affermissement du contrôle de la corporation sur ses propres affaires, limitant *de facto* un peu plus les éventuelles ingérences royales. Le renouvellement de deux des trois gardes tous les deux ans, le jour de la Saint-Lienard⁸⁰⁶, patron de la confrérie, illustre pour sa part la dimension rituelle rythmant la vie de la profession. Ces gardes ont pour mission de faire respecter les statuts édictés, qu'ils se réservent le droit d'amender si nécessaire (notamment pour imposer des restrictions de fabrication si le besoin s'en fait sentir), et de rapporter au roi toute contravention. Bien évidemment, ces statuts ne sont pas rétroactifs : les brasseurs et cervoisiers alors en activité à Paris, à l'origine de ces statuts rappelons-le, sont d'office élevés au rang de maître et sont dispensés, hormis la déclaration d'activité à effectuer dans les quinze jours suivant la publication de cette ordonnance, de toute formalité d'établissement.

De nouveaux statuts sont accordés aux maîtres brasseurs de bières ou cervoisiers de Paris par Louis XII dès mai 1514. À nouveau réclamés par les jurés de la Confrérie, ils apportent de légères modifications à ceux de 1489. Nouvelle étape dans la fermeture du métier, l'apprentissage, dont la durée et le coût ne changent pas, doit à présent avoir été fait chez un maître de Paris. Dorénavant, les fils de maîtres doivent également payer les droits d'accès et réaliser un chef-d'œuvre : seule la durée de l'apprentissage leur est donc épargnée, à condition qu'ils témoignent d'un niveau de qualification suffisant. Le 6 mars 1556, Henry II, roi de France, ordonne au prévôt de Paris de publier à nouveau ces statuts de mai 1514 – sorte de rappel à la loi public – qu'il complète par l'interdiction de faire usage de levures infectées, corrompues ou gâtées tant qu'elles n'ont pas été contrôlées par les gardes et jurés. Là encore, l'initiative revient aux brasseurs eux-mêmes qui déplorent que des individus extérieurs au royaume fassent usage de telles levures. Dès le milieu du XVI^e siècle, le cas des étrangers, sur lequel nous reviendrons par la suite, n'est donc pas sans poser problème.

Progressivement, la liberté devient presque totale pour les cervoisiers parisiens qui proposent et imposent les règles servant leurs intérêts. La situation change légèrement au cours des siècles suivants : l'essor du pouvoir royal, qui cherche de plus en plus à contrôler

⁸⁰⁶ Il s'agit probablement de Saint-Léonard, fêté le 6 novembre.

l'organisation du travail, a pour conséquences la multiplication des textes et une intrusion croissante des autorités dans le fonctionnement de la profession. Et ce à l'échelle du royaume. Ne pouvant matériellement assurer directement l'approvisionnement, elles se contentent de le contrôler. D'après les mots de Kaplan, leur « charge consistait non pas à nourrir le peuple à proprement parler, mais à s'assurer qu'il le fût »⁸⁰⁷. D'où une certaine mansuétude à l'égard des métiers de l'alimentation, profitant aux brasseurs et cervoisiers.

C'est ainsi que le 6 mars 1626, réagissant à des plaintes reçues de divers endroits du royaume où il y a des brasseries de bière, Louis XIII, roi de France, édicte un règlement à appliquer partout où se fabrique cette boisson. Du fait de l'usage de matières premières de médiocre qualité, de nombreuses bières sont en effet accusées d'être mauvaises, de ne pas se garder et, surtout, de causer accidents et maladies plus ou moins graves. Le procédé de fabrication est lui-même en cause : bien souvent, le temps de chauffe est jugé insuffisant, les brasseurs cherchant à économiser bois et main-d'oeuvre. Point de départ de cette réglementation, sont clairement définies ce que doivent être les bières doubles et la petite bière : c'est la première fois que cette distinction, que l'on retrouvera jusqu'au XIX^e siècle, est si clairement faite. Pour les premières, doivent exclusivement être utilisés des eaux nettes, des grains de froment et d'orge sains et du houblon non corrompu. Il est impératif pour le brasseur de « proprement mouïller, germer, touriller, gruer, & moudre » le grain en question avant de faire cuire le tout suffisamment longtemps – jusqu'à la diminution d'environ un quart de la matière initiale – et d'y ajouter fleurs de houblon et levains de qualité suffisante pour que la bière puisse être de garde. Le procédé de fabrication est donc à son tour codifié et réglementé. Pour la petite bière, dite de « seigle, dont les gens de labour ufent confumierement en Efté », elle doit se faire en passant de l'eau sur les grains et houblons ayant servi à la fabrication de la bière double. Ce procédé ne doit être répété qu'une seule fois et la cuisson doit là aussi être d'une durée suffisante. Les durées de fermentation et de garde sont également encadrées, même s'il n'est question que d'un « temps convenable », de même que les conditions de conservation : les vaisseaux et tonneaux utilisés doivent être « bons & non vieux » et être lavés à l'eau bouillante entre chaque entonnement. De manière à réguler plus facilement la distribution, et donc la taxation, la contenance de ceux-ci est harmonisée avec celle des pièces contenant du vin.

⁸⁰⁷ Kaplan Steven, *Les ventres de Paris. Pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1988, p.16.

L'une des principales nouveautés de ces statuts est la création de la charge héréditaire de visiteur-contrôleur chargé de vérifier la bonne qualité des bières produites ou circulant dans chacune des villes du royaume et de veiller au respect des procédés de fabrication. Ces officiers royaux sont également responsables du contrôle de la qualité des bières sur leur lieu de distribution et doivent en définir au cas par cas, suivant les localités, le prix de vente. Rétribués six sols tournois par muid⁸⁰⁸ de bière visité, ils sont payés par les brasseurs eux-mêmes et sont dispensés de toute autre charge publique. Cet office n'est revendable qu'après une durée d'exercice de six ans, sauf à en payer le double du prix d'achat initial. Première réelle manifestation d'une volonté extérieure à la corporation de contrôle de la profession, cette charge royale se superpose à l'exercice des jurés brasseurs, autorisés à continuer leurs visites et rapports. Les amendes, arbitrairement définies selon les cas, sont partagées à parts égales entre le roi, les pauvres et les dénonciateurs et contrôleurs.

La réaction des maîtres et jurés brasseurs de bière et de cervoise de Paris – il est encore fait état de ces deux boissons, ce qui ne durera pas – à ce qu'ils considèrent comme un empiètement sur leurs prérogatives, ne se fait pas attendre. Dès 1630, ils proposent à leur tour de nouveaux statuts pour la profession : acceptés par Louis XIII en février et enregistrés au Parlement de Paris le 16 mars suivant, ils confirment l'emprise des fabricants parisiens sur leur activité et étouffent dans l'œuf les velléités de contrôle exprimées quelques années plus tôt par le pouvoir royal. Tandis que la durée de l'apprentissage, devant toujours se faire à Paris ou à proximité de la ville, est portée à cinq ans et le compagnonnage à trois, le chef-d'œuvre devient un brassin de six setiers minimum de grain. L'activité de maltage elle-même est explicitement régie. L'impératif de qualité des matières employées est rappelé, les jurés étant spécifiquement chargés du contrôle des houblons, « parce qu'ils viennent de pais lointains, & que le plus fouvent ils ne font pas bons pour entrer en la confection de la bière ». Le commerce de levure en dehors des brasseries est quant à lui interdit, les seuls acheteurs pouvant être les pâtisseries et boulangers. Les levures vendues par les forains, parce que souvent « apportées de fort loing », devront elles être contrôlées par les jurés et vendues à la Halle de Paris exclusivement. On observe également dans ces statuts apparaître les prémices de préoccupations sanitaires, pour ne pas user de l'anachronisme hygiénistes, un article

⁸⁰⁸ Ancienne mesure de capacité, principalement utilisée pour les grains et matières sèches, dont la valeur change selon les lieux et les contenus. Pour les liquides, le muid est une futaille de taille variable, divisé en demi-muids (ou feuillettes), quarts de muids (ou quarteaux) et demi-quarts (ou huitièmes de muid). Dans le cas présent, un muid équivaut alors à Paris à environ deux-cent-soixante-dix litres.

interdisant à tout maître d'héberger dans sa brasserie bœufs, vaches, porcs, oisons ou canes, « à caufe de l'infection, ordures, & puanteur qui fe peuvent apporter ».

Preuve d'une nouvelle volonté de gestion de la production et de régulation interne de la concurrence, il est également interdit d'effectuer plus d'un brassin par jour, devant contenir au maximum quinze setiers de farine. Les installations, brasseries, chaudières et cuves doivent par conséquent rester de taille raisonnable, « étant certain que les brafferies qui font plus grandes, font fujettes au temps des chaleurs & tonnerres à fe gâter, à caufe du long-temps que l'on est à les faire & parfaire, & que la biere n'en peut être de garde ». L'obligation de marquer ses casques et tonneaux est rappelée, de même que l'interdiction d'user sans son autorisation explicite de ceux d'un autre maître. Une nouvelle mesure encadre la distribution et fait porter sur les détaillants la responsabilité de la vente de bières gâtées ou de mauvaise qualité. À l'instar des brasseurs, ceux-ci peuvent donc également être inspectés.

L'interdiction d'association avec un individu autre qu'un maître du métier, l'obligation de n'avoir qu'un seul apprenti et les mesures régulant la circulation des compagnons, ouvriers et apprentis, déjà présentes dans des statuts antérieurs, sont répétées. Idem pour l'intégration des fils de maîtres pour qui la réalisation d'un chef-d'œuvre et le paiement des droits d'entrée restent suffisants, à condition que leurs compétences soient validées par les jurés. Les veuves de maîtres sont toujours autorisées à poursuivre l'activité de leur défunt époux, sans pouvoir prendre aucun nouvel apprenti. Enfin, le contrôle reste fait par trois maîtres jurés, « élus à la pluralité des voix » et dont deux sont changés tous les deux ans, au lendemain de la Saint-Léonard. Leur rayon d'action ne se limite pas à la ville de Paris mais s'étend jusqu'aux banlieues et faubourgs de celle-ci. Les brasseurs parisiens, contrairement à d'autres corporations, ont donc la mainmise sur la ville élargie. Très tôt, l'activité n'est pas libre mais bel et bien contrôlée partout où elle s'exerce. La question de la ville comme juridiction unique ne se pose donc pas.

1.1.2. La naissance d'un dialogue fiscal

Il faut attendre juin 1680 pour trouver une nouvelle ordonnance royale, œuvre de Louis XIV, définissant clairement à l'échelle du royaume les taxes à payer sur la bière. Le

droit de visite dû aux jurés est porté à trente-sept sols et sept deniers par muid (mesure de Paris) et à trente sols par muid pour toutes les autres villes et paroisses. Le matériel, cuivres, chaudières et bacs, devra être épalé⁸⁰⁹ et marqué comme tel avant utilisation. Pour la première fois – l’abrogation de cette contrainte constituera l’une des principales revendications de la profession au cours des siècles suivants – apparaît l’obligation de déclarer à l’avance, par écrit, l’heure et le jour de la mise à feu sous les chaudières. L’entonnement devra se faire en présence des commis de l’administration, ceux-ci étant également chargés de marquer les tonneaux au fur et à mesure de leur remplissage et d’en tenir le compte. Les droits seront payés au choix sur les quantités mises en tonneaux ou sur les mesures de l’épalement des chaudières minorées du quart (parce que pertes dues à l’évaporation durant la cuisson), et ce que les brasseurs utilisent ou non des gantes⁸¹⁰ de quatre pouces de hauteur maximum.

Dans les lieux où existe un droit de gros sur les vins, est établi un droit analogue identique pour tous types de bières (blanche, petite ou double), équivalent à un vingtième du prix de vente. À celui-ci s’ajoute un droit d’augmentation de huit sols par muid (mesure de Paris). Dans les localités où le droit de gros sur les vins n’existe pas, seul ce dernier s’exerce. Un droit de détail de trois livres et dix sols par muid est également exigé pour toute bière vendue à pot ou à assiette. À noter que la ville de Paris est exemptée de ces taxes puisqu’assujettie à d’autres.

Alors que les anciens statuts sont, à la demande de la profession, confirmés par Louis XIV en septembre 1686⁸¹¹, le roi crée et érige en titres d’offices héréditaires les gardes des corps des marchands et des maîtres jurés des arts et métiers en mars 1691. Sans surprise, ce rappel de l’initiative de mars 1626 généralisé à l’ensemble des métiers ne plaît pas. D’où la nouvelle offensive de la collectivité en novembre 1691 qui offre de payer au receveur des revenus casuels la somme de six mille livres pour unir à leur communauté les offices de jurés nouvellement créés. De manière à conserver la main sur le contrôle de la profession, les brasseurs parisiens cherchent donc à racheter cette charge pour l’administrer collectivement

⁸⁰⁹ Épalement : procédure de vérification par l’Administration des contributions indirectes de la contenance des récipients lui permettant de disposer d’une base fiscale.

⁸¹⁰ Nom alors donné aux hausses mobiles, dispositif placé sur la cuve de brassage pendant l’ébullition du moût de manière à compenser, par le rajout de matière, les déperditions plus ou moins importantes inhérentes à cette étape de la fabrication.

⁸¹¹ À cette occasion sont évoquées des lettres patentes de mars 1556, de janvier 1567, de mai 1580 et de septembre 1608 ayant successivement confirmé les autorisations préalablement faites par le roi aux brasseurs et cervoisiers de Paris : bien que tous les textes ne nous soient pas directement parvenus, leurs prérogatives ont donc été régulièrement confirmées.

(individus nommés et temps d'exercice laissés à leur libre choix). Pour payer cette somme de six mille livres, ils proposent :

- d'obliger tous les maîtres à se soumettre à quatre visites annuelles payées chacune quatre livres et dix sols ;
- de payer cinquante livres pour chaque brevet d'apprentissage ;
- de payer cinq-cents livres pour chaque réception de maître ayant effectué son apprentissage ;
- que les apprentis puissent racheter leur fin d'apprentissage mille livres et ainsi être établis maîtres plus rapidement. Les fils de maître resteraient reçus « en la manière accoutumée », c'est-à-dire sans avoir besoin de suivre une période d'apprentissage et de compagnonnage si pouvant assurer d'une formation suffisante ;
- qu'une fois que le total de la somme due sera payé, les droits de visite se limiteront à trois livres par an et par brasseur et les droits de réception redeviendront comme auparavant.

Le texte, signé de Louis XIV le 11 novembre 1691 et enregistré le 27 confirme le succès de la corporation et la poursuite de la fermeture du métier. La pratique de l'élection en interne devient autant « une réplique contre les deux modes d'accès à la puissance publique que la monarchie bourbonnienne favorise désormais, l'hérédité et la vénalité », qu'un « moyen de préserver une légitimité collective basée sur le mandat temporaire, la non-transmission des charges en droit, et surtout sur la délégation ascendante de l'autorité, de la communauté vers ses élus, c'est-à-dire sur l'aménagement d'une représentation hors de la médiation royale »⁸¹². À défaut d'une impossible autonomie financière s'exprime un désir d'autonomie politique.

Forts de leur position, les brasseurs ne désarment pas et affirment au contraire leur emprise quelques années plus tard en s'élevant contre « le grand nombre des Particuliers qui fe font depuis peu ingerez à faire leur métier & profeffion », qu'ils accusent de causer leur ruine et celle de leurs familles. Pour la première fois, les revendications sont portées par un individu se réclamant spécifiquement avocat de la corporation. Probablement épaulé par un cortège d'huissiers, de notaires ou de commissaires, il atteste de la bureaucratisation

⁸¹² Marraud Mathieu, « Permanences et déplacements, *etc.* », *Op. cit.*, p.26.

progressive de celle-ci⁸¹³. La requête est entendue : le 24 août 1694 Louis XIV promulgue un arrêt défendant la fabrication et l'achat de bières produites ou vendues en dehors du cadre du métier.

Quelques années plus tard, les difficultés politiques et économiques de la couronne (grande famine de 1693-1694, isolement diplomatique et conflits récurrents l'opposant aux Habsbourg, notamment) contraignent pourtant celle-ci à chercher de nouvelles sources de financement. Divers offices vendus précédemment sont dissous : le 17 mars 1698, est ainsi enregistrée la suppression des quarante visiteurs-effayeurs de bière de Paris, charge héréditaire créée par un édit du mois d'août précédent, « fans qu'à l'avenir ils puiffent être rétablis, pour quelque caufe & occafion que ce foit ». À compter du 15 mars, les droits de trente-cinq sols par muid de bière (jauge de Paris), quelle qu'elle soit, auparavant perçus par lesdits officiers reviendront de fait à la couronne. Vœux pieux puisque dès mars 1703 sont rétablis pour Paris, ses faubourgs et ses banlieues, vingt offices analogues, récoltant dix-sept sols et six deniers de droits par muid de bière visité, tant forte que petite. À nouveau, la communauté des maîtres et marchands parisiens s'élève violemment contre cette décision et accuse les individus nommés d'être « fans experience dans leur commerce, cela efoit capable d'apporter du trouble & du dérangement dans la fabrication des Bieres ». Elle propose donc le 2 décembre 1704 de racheter ces charges contre la somme de cent-dix-mille livres, ce qui est accepté. Le paiement connaissant quelques difficultés, rien de surprenant considérant l'importance de la somme, Louis XIV est contraint de réaffirmer la concession faite à la corporation le 22 août 1713 (déclaration enregistrée le 22 septembre 1713)⁸¹⁴.

La question des droits et de leur propriété reste d'actualité tout au long du XVIII^e siècle. Par arrêt du 28 décembre 1723, les marchands brasseurs de bière de Paris rachètent à ses propriétaires le fermage des droits sur la bière. D'importants emprunts sont faits pour cela, emprunts qu'il leur devient impossible de rembourser après que leur activité eut été suspendue trois mois en 1725 (restriction en matière de grains) et soit restée peu importante l'année suivante. Ils demandent donc au pouvoir royal le droit de se cotiser en interne, proportionnellement à leurs productions, pour pouvoir assurer leurs traites (décision prise lors

⁸¹³ Autre illustration des plus parlantes, celle-ci se dote d'un bureau où sont traitées toutes les affaires relevant de ses prérogatives. En 1766, il est situé sur l'île Saint-Louis, rue de la Femme-sans-tête. Voir Pary Étienne-Olivier, *Guide des corps des marchands et des communautés des arts et métiers, tant de la ville et fauxbourgs de Paris, que du royaume*, Paris, Vve Duchesne, 1766, p.180.

⁸¹⁴ BNF (Gallica), *Declaration du Roy, en faveur de la Communauté des Braffeurs de Bieres de la Ville de Paris, Donnée à Marly le 22 Aoust 1713*.

d'une assemblée de la communauté le cinq février 1727). Ils sont entendus, un arrêt du Conseil d'État du 25 février 1727 ordonnant que les brasseurs de Paris soient tenus de payer à la caisse de la communauté quarante sols par muid de bière⁸¹⁵. Le 3 juillet 1745, un nouvel arrêté du Conseil d'État du roi valide le rachat par les maîtres et marchands brasseurs de Paris, pour soixante mille livres, des offices d'inspecteurs et contrôleurs créés dans leur communauté par l'édit du mois de février 1745⁸¹⁶.

Un récurrent « dialogue fiscal » s'installe donc, cette prérogative, passant de main en main au gré des événements politiques et de la conjoncture économique, étant successivement exercée par le pouvoir royal, des fermiers privés ou la communauté des marchands brasseurs de Paris. La mainmise de cette dernière sur l'activité brassicole reste néanmoins constante, le roi ayant tout intérêt à ménager ses intérêts puisque n'étant pas en mesure d'assurer par lui-même de manière continue et effective le recouvrement des droits et l'encadrement de la profession.

1.1.3. Une première libéralisation avortée et le cas lyonnais

La diffusion des idées physiocrates dans le second XVIII^e et l'émergence d'un certain libéralisme provoquent en retour la réaction épidermique des corporations. Le renfermement de nombre d'entre elles s'accroît⁸¹⁷, les brasseurs de métier intensifiant, à l'instar d'autres activités, leur pression : à la demande de brasseurs picards, un arrêt du Conseil d'État du 12 janvier 1773 applicable « dans les provinces & généralités du royaume où se fabrique des bières », interdit par exemple à tout particulier de brasser ou de faire brasser dans des chaudières ambulantes et non scellées à demeure dans leurs maisons⁸¹⁸. La fabrication domestique n'est donc pas interdite *stricto sensu* mais devient plus clairement codifiée. Sont également interdits l'usage de brasseries communes et le brassage à façon.

⁸¹⁵ BNF (Gallica), *Arrêt du Conseil d'État ordonnant que les brasseurs de Paris seront tenus de payer à la caisse de la communauté 40 sols par chaque muid de bière pour en être le produit employé à la libération de ladite communauté et au payement du prix des baux qui lui ont été faits des différents droits, du 25 février 1727.*

⁸¹⁶ Weber France, *Essai historique sur la brasserie française, Op. cit.*, pp.388-393.

⁸¹⁷ Piwnica Fabrice, « Les résistances à l'introduction du libéralisme en France : le témoignage des mémoires des corporations en 1776 », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 1993, n°1, pp.30-48.

⁸¹⁸ BNF (Gallica), *Arrêt du Conseil d'État interdisant à tous particuliers de brasser, ni faire brasser, aucune bière dans des chaudières ambulantes, interdisant l'usage des brasseries commune etc., du 12 janvier 1773.*

Ce n'est qu'en février 1776, lorsque Turgot, alors contrôleur général des finances, obtient du roi Louis XVI la suppression des jurandes et communautés de commerce, arts et métiers, que les lignes commencent, légèrement et de manière provisoire, à bouger. Finalement enregistré de force au Parlement de Paris le 12 mars 1776, cet édit de vingt-quatre articles⁸¹⁹, destiné à « cette classe d'hommes qui, n'ayant de propriété que leur travail & leur industrie, ont d'autant plus le besoin & le droit d'employer dans toute leur étendue les forces reffources qu'ils aient pour subsister », dénonce la concentration de l'exercice des différents arts et métiers dans les mains d'un petit nombre de maîtres réunis en communautés.

Est accordée à tout un chacun la liberté de faire tel commerce ou métier qu'il jugera nécessaire ; pour ce faire, sont éteints et supprimés tous les corps et communautés de marchands et artisans, les maîtrises et les jurandes ; sont abrogés tous les privilèges, statuts et règlements afférents à ceux-ci. Si quelques professions font l'objet d'une réglementation particulière (orfèvres, merciers, bouchers ou pharmaciens, liste non exhaustive), rien ne concerne nommément la production de bière. La chute de Turgot en mai suivant sonne néanmoins la fin prématurée de cette tentative libérale. Un nouvel édit du 23 août 1776 crée à Paris six corps de marchands et quarante-quatre communautés d'arts et métier⁸²⁰, rétablissant *de facto* « l'oligarchie brassicole » dans ses anciennes fonctions. Comprenant cinquante-et-un articles, il fait suite aux nombreuses réclamations nées de la décision prise quelques mois plus tôt et cherche, en codifiant l'artisanat et le commerce, à ménager la chèvre et le chou : certains métiers restent libres tandis d'autres retrouvent leur organisation communautaire. Il est expressément créé une communauté autonome des brasseurs, distincte de celles des limonadiers-vinaigriers ou des tonneliers boisseliers, pour laquelle les droits de réception s'élèvent à six-cents livres, somme relativement élevée attestant de la considération de la profession et/ou de sa capacité à générer du profit⁸²¹. La réduction de ces droits de réception de plus de quarante-cinq pour cent, ils s'élevaient auparavant à mille-cent livres, témoigne d'une illusoire volonté d'ouverture de la profession.

⁸¹⁹ BNF (Gallica), *Édit du Roi portant suppression des Jurandes & Communautés de Commerce, Arts & Métiers*, dans le *Recueil de Réglemens pour les Corps et les Communautés d'Arts et Métiers commençant au mois de Février 1776*, 1779, pp.3-22.

⁸²⁰ BNF (Gallica), *Édit du Roi portant nouvelle Création de Six Corps de Marchands, & de quarante-quatre Communautés d'Arts & Métiers*, dans le *Recueil de Réglemens pour les Corps et les Communautés d'Arts et Métiers commençant au mois de Février 1776*, 1779, pp.39-74.

⁸²¹ À titre de comparaison, pour les six corps, les droits moyens s'élèvent à sept-cent-trente-trois livres environ, allant de six-cents à mille livres ; pour les quarante-quatre communautés, ils s'échelonnent de cent à huit-cents livres, pour une moyenne de quatre-cent-soixante-huit livres environ.

Si la région de Lyon ne présente aucune trace de corporation ou communauté touchant de près ou de loin à l'industrie de la brasserie avant le XVIII^e siècle⁸²², la ville, à l'instar de Paris, fait l'objet d'une attention particulière de la part du pouvoir royal. Dès le 26 août 1776, conformément aux articles XXII de l'édit du 12 mars précédent et XLII de celui du 23 août, Louis XVI ordonne la vente des effets des corps et communautés de commerce de la ville de Lyon⁸²³. Quelques mois plus tard, un édit royal enregistré le 24 janvier 1777 définit les statuts régissant les communautés de la ville⁸²⁴ :

« par notre Édit du mois d'Août dernier, concernant les Commautés d'Arts & Métiers de notre bonne Ville de Paris, nous nous fommes réfervé d'en étendre les difpofitions aux Communautés d'Arts & Métiers des différentes Villes de notre Royaume : notre Ville de Lyon n'étant pas moins recommandable par l'étendue de fon commerce & la perfection de fes Manufactures, que par le zele & la fidélité dont fes Habitans nous ont donné des preuves dans tous les temps, nous avons cru ne pas devoir différer de la faire participer aux avantages qu'une adminifration bien réglée doit procurer à nos Sujets qui s'appliquent à faire fleurir le commerce ».

Sont érigées quarante-et-une communautés d'arts et métiers, certaines professions restant libres. C'est donc en janvier 1777 que peut être trouvé l'acte de naissance, à Lyon, de l'activité de brasseur en tant que profession formellement règlementée. La faiblesse des effectifs, les brasseurs exerçant simultanément à Lyon au cours du XVIII^e siècle se comptant sur les doigts d'une main, explique cette apparition tardive. Tout comme les cafetiers, limonadiers, confiseurs, vinaigriers, distillateurs et parfumeurs, les brasseurs de bière paient des droits de réception de deux-cent-cinquante livres. La profession se situe donc légèrement au-dessus de la moyenne des droits, s'établissant autour de deux-cent-neuf livres (amplitude de soixante à cinq-cents livres), attestant là encore du statut moyen/supérieur de la profession.

⁸²² Weber France, *Essai historique sur la brasserie française*, *Op. cit.*, p.133. Nos propres recherches font remonter aux années 1740 les premières mentions concrètes à Lyon d'une réelle activité brassicole – au sens productif, dépassant le simple cadre du négoce et de la vente. Aucune trace d'une quelconque organisation de la profession antérieure à 1777 n'a néanmoins pu être relevée.

⁸²³ BNF (Gallica), *Arrêt du Conseil d'État du Roi, par lequel Sa Majesté [...] ordonne qu'il sera procédé, dans la ville de Lyon, à la vente des effets des Corps & Communautés de Commerce*, dans le *Recueil de Réglemens pour les Corps et les Communautés d'Arts et Métiers commençant au mois de Février 1776, 1779*, pp.76-79.

⁸²⁴ BNF (Gallica), *Édit du Roi pour les Communautés d'Arts & Métiers de la Ville de Lyon*, dans le *Recueil de Réglemens pour les Corps et les Communautés d'Arts et Métiers*, *Op. cit.*, pp.113-126.

Les traces laissées par celle-ci dans les archives lyonnaises sont néanmoins faméliques. Alors que plusieurs brasseurs sont en activité dans la ville au début des années 1790, aucun individu exerçant cette profession n'est recensé dans l'état des maîtres ayant remis leur maîtrise en 1791 : soit leur remise est manquante, cas le plus probable, les documents parvenus jusqu'à nous ne pouvant représenter qu'une petite portion de la production administrative effective ; soit ils exerçaient sans maîtrise, hypothèse plausible si l'on considère le faible nombre d'individus concernés ne rendant pas forcément nécessaire la stricte application d'un règlement par nature coercitif.

Un seul cas peut ici nous servir d'exemple. Dans la « liste des Maîtres-Gardes des Communautés d'Arts et Métiers créés par l'Edit du mois de Janvier 1777 », à l'entrée « Cafetiers, Limonnadiers, Confiseurs, Vinaigriers, Brasseurs de Biere, Distillateurs et Parfumeurs », figure un nommé Simon Thomas Gerber, quai de Retz⁸²⁵. Ses lettres d'établissement datent plus précisément du 23 avril de cette même année 1777, comme nous l'apprend sa remise de maîtrise en 1792⁸²⁶ : il est alors limonadier demeurant au faubourg de Vaise. Un bref aperçu de son parcours, attestant de la présence de brasseurs à Lyon dès le milieu du XVIII^e siècle, permet de plonger plus concrètement dans le microcosme lyonnais. Sujet allemand – lors de son premier mariage le 28 août 1753⁸²⁷, son père est dit tonnelier « à Zeylt de la principauté d'Amberg en Allemagne, absent mais consentant » – il est garçon tonnelier brasseur à Lyon, paroisse Saint-Vincent, probablement employé chez un nommé Christophe Schemidt, marchand brasseur à Lyon, quai de la Paroisse Saint-Vincent, présent audit mariage. Il sera ensuite, jusqu'à son décès à Vaise le 31 janvier 1810⁸²⁸, alternativement brasseur, marchand de bière, marchand de vin, limonadier, négociant et rentier. Simon Thomas Gerber se fait ainsi l'illustration d'une pluriactivité de fait : maître limonadier en avril 1777, il est pourtant repéré comme brasseur le 7 janvier 1777, date de son second mariage⁸²⁹, puis à nouveau en juin 1778⁸³⁰. Alors même qu'il exerce simultanément les deux activités, il juge judicieux d'obtenir sa maîtrise de limonadier plutôt que celle de brasseur. Plus que choix aléatoire suivant la profession du moment, sans doute faut-il y voir la preuve

⁸²⁵ *Almanach astronomique et historique de la ville de Lyon, et des provinces de Lyonnais Forez et Beaujolois, pour l'année 1782*, Lyon, Chez Aimé de la Roche, 1782, p.168.

⁸²⁶ AML, 1L518, Liquidation des corporations : états des maîtres des métiers et remises de leurs lettres de maîtrise, 1791-1792. Registre contenant « les lettres de maîtrise, brevets, quittances de finance des différentes corporations de Lyon, et autres titres de créance sur l'état, remis par les propriétaires d'iceux à M. Girard notaire à Lyon rue Saint Jean à compter du 1 février jusqu'à compris le 1er juin 1792 pour être déposés au bureau de liquidation à Paris, place Vendôme n°15, à l'effet d'en poursuivre la liquidation ».

⁸²⁷ AML, 1GG251, p.28/42, pas de numéro d'acte.

⁸²⁸ AML, 2E1516, p.1/17, acte 2.

⁸²⁹ AML, 1GG205, p.4/258, acte 20.

⁸³⁰ AML, 1GG206, p.106/224, acte 636.

d'une réelle stratégie socioprofessionnelle. Probablement que la démographie limonadière, profession pour laquelle les effectifs sont de loin supérieurs à ceux de la brasserie, l'incite – si ce n'est le contraint – à devoir justifier, dans un souci de légitimité, de son accès à la maîtrise.

À Lyon comme partout dans le royaume, exploitant le desserrement de la conjoncture économique et la fragilité du régime politique en place, les brasseurs profitent des dernières décennies du XVIII^e siècle pour renforcer leurs privilèges. Le 15 février 1780 sont ainsi édictés à Paris de nouveaux statuts des maîtres et marchands brasseurs de bière de la ville, faubourgs et banlieue⁸³¹, matérialisation de lettres patentes accordées par le roi le 20 décembre 1779 homologuant les statuts arrêtés et proposés par la profession elle-même. Là encore, la communauté est donc à l'origine du texte. Particulièrement complet, il est composé de vingt-deux articles et donne un aperçu de la réglementation régissant le fonctionnement de la profession à l'orée du XIX^e siècle.

Interdiction formelle est faite aux individus extérieurs à celle-ci de tenir brasserie et plus largement de vendre de la bière au détail, maîtres de la communauté des limonadiers-vinaigriers exceptés. Comme par le passé, l'association avec un individu sans qualité est également proscrite. Les impératifs qualitatifs – usage de matières premières saines, de grains correctement germés et touraillés – sont rappelés et complétés par la défense de vendre et débiter cidre et poiré et de tenir dans la maison ou la brasserie quelque animal « dont la malpropreté & l'infection peuvent nuire à la fabrication de la Biere ». Preuve de l'importance prise dans l'activité brassicole par cette plante, le houblon est l'objet d'une attention particulière : interdiction d'utiliser le même lot pour plus d'un brassin ; vérification des houblons arrivant à Paris par les syndics ; obligation faite aux négociants spécialisés de déposer leurs marchandises au bureau de la communauté où il sera procédé à la vente ; paiement d'un droit de vingt-deux sols et six deniers par pesant de houblon. La réglementation en matière de contenant est également des plus strictes : les tonneaux doivent être régulièrement lavés à l'eau bouillante et doivent être correctement jaugés suivant la mesure de Paris et identifiables par la marque de leur propriétaire. Sans pour autant avoir le droit de fabriquer le moindre vaisseau neuf, privilège réservé à la communauté des tonneliers, les brasseurs jouissent néanmoins de la faculté « de rhabiller, renfoncer, rabattre & regarnir de cerceaux, par eux-mêmes ou par leurs Compagnons, les vieux tonneaux qui leur

⁸³¹ AML, 1C704435, « Statuts des maîtres et marchands brasseurs de bière », Paris, 1780.

appartiendront, & d'avoir à cet effet dans leurs Brafferies les ofiers & les outils de Tonneliers néceffaires ».

Il est expressément stipulé que dans la mesure où la communauté est composée de peu de maîtres, elle sera régie et administrée par un syndic et un adjoint uniquement, chargés de gérer les affaires, d'effectuer les visites et de tenir les comptes quotidiens des revenus de la communauté et des impositions royales. Les dites visites « chez les Maîtres & Maîtreffes », au nombre de quatre par an, leur donnent chacune droit à une rétribution de quinze sols. Tous les maîtres sont admis aux assemblées de la communauté, à moins que celle-ci ne préfère nommer annuellement un collège de douze députés au minimum. Le syndic et l'adjoint sont astreints à une permanence le mardi de chaque semaine pour expédier les affaires courantes, tandis que l'assemblée se réunit mensuellement et délibère à la majorité des présents. Preuve de l'existence de ce type de collaboration, l'association de deux maîtres pour un même commerce rend impossible leur double élection en tant que syndic et adjoint tandis que dans un vote, leurs voix, si accordées, ne comptent que pour une. Concernant la formation, les aspirants à la maîtrise ne peuvent être reçus qu'à l'âge de vingt-cinq ans révolus, sauf s'ils peuvent attester de trois ans d'apprentissage chez un maître parisien – auquel cas l'âge minimum est abaissé à vingt ans. Les fils de maîtres, s'ils attestent également d'une expérience de trois ans au moins chez leurs parents depuis la réception à la maîtrise de l'un d'eux, pourront également être reçus à vingt ans sans justifier d'un brevet d'apprentissage. La cérémonie de réception et son coût sont également clairement définis : après avoir témoigné de ses bonnes mœurs, témoignage devant être appuyé par deux maîtres dignes de foi, l'aspirant devra répondre aux questions du syndic, de l'adjoint et de trois maîtres ou députés en exercice, chacun à tour de rôle, dans une séance devant durer trois heures minimum. S'il est admis – il n'est donc plus question de chef-d'œuvre – il devra distribuer à chacun des examinateurs, en guise d'honoraires, deux jetons d'argent de quarante sols chacun.

Exclusion totale des étrangers au métier pour la fabrication et la vente de la bière, communauté réduite où est affirmée la culture de l'entre-soi, contraintes techniques et financières dans l'accès à la maîtrise pour les aspirants non fils de maître...la fermeture du métier semble parachevée.

À travers les siècles se dessine donc l'image d'une profession volontariste, réclamant – et obtenant – une large liberté d'action plutôt que subissant les décisions d'un pouvoir relativement complaisant. La résistance contre les quelques tentatives d'empiètement monarchique passent néanmoins pour la communauté par une codification stricte de ses pratiques et de ses usages dont témoigne la multiplication des statuts qu'elle propose, voire impose. Le dialogue, à la fois fiscal et politique, établi avec les souverains successifs influe sur les manières de penser et pratiquer le marché et régit, ou du moins structure, l'ordre corporatif. Il oblige alors la corporation à s'adapter, celle-ci devant trouver de nouvelles sources de financement et réguler le nombre de ses membres en fonction de la conjoncture politique comme économique. Contrairement à la boulangerie qui, du fait de sa dimension nourricière, est particulièrement encadrée par le pouvoir et devient un véritable intermédiaire entre gouvernement et population, l'exercice de la brasserie est au sortir de la Révolution relativement libre. En fin de XVIII^e siècle, la brasserie parisienne s'est établie puis structurée en pratiquant sur la longue durée une négociation de tous les instants.

La situation est différente à Lyon où, du fait d'une histoire brassicole de quelques décennies à peine et du nombre réduit d'individus concernés, tout reste à faire. Ce n'est qu'après 1789 et la remise en cause des structures sociales de l'Ancien Régime favorisant le libéralisme économique, que les cartes sont redistribuées. Le 8 mai 1790 est adopté par l'Assemblée constituante le principe de l'uniformisation des poids et mesures. Les 2 et 17 mars 1791 le décret d'Allarde supprime les maîtrises et jurandes, dispositions confirmées et renforcées par la loi dite Le Chapelier promulguée le 14 juin suivant et interdisant les organisations ouvrières, corporations de métiers en tête. L'exercice du métier de brasseur devient libre provoquant, à Lyon, l'augmentation rapide du nombre d'individus cherchant à faire de la bière leur moyen de subsistance. Dans son *Rapport sur l'état de l'industrie et du commerce à Lyon, de 1789 à l'an XIII* publié en 1805⁸³², J.-C. Déglize recense cinq brasseries en activité dans la ville à la veille de la Révolution, livrant pour les plus importantes leur production aux habitants des villes et faubourgs des environs : il en dénombre dix-huit en l'an IX, qu'il juge d'ailleurs « contraires à l'abondance et à une sage administration ».

⁸³² Déglize Jean Claude, *Rapport sur l'état de l'industrie et du commerce à Lyon, de 1789 à l'an XIII*, 1805, Archives Municipales de Lyon (AML), 2146 3/3.

1.2. Un marronnier fiscal : multiplication des textes et négociation de tous les instants

À l'instar de Déglize⁸³³, de nombreux auteurs réactionnaires, nostalgiques du système corporatif d'Ancien Régime et du contrôle du marché qu'il permettait, présentent l'épisode révolutionnaire comme une période honnie où la liberté du commerce provoque, par la croissance inconsidérée et incontrôlée de nombreuses activités, le renchérissement des denrées, la diminution qualitative de la production et le dérèglement des circuits d'approvisionnement ; en un mot, une totale anarchie professionnelle. Un encadrement multidimensionnel des métiers existe pourtant bel et bien dès la fin du XVIII^e siècle. Plus lâche durant les années révolutionnaires il est vrai, ce maillage législatif se resserre rapidement sous le Directoire puis, surtout, sous l'Empire, aboutissant à la reconstruction progressive, voire à la consolidation, du système antérieur.

Les liens entre État et brasseurs s'étant principalement exprimés jusque dans les dernières décennies de l'Ancien régime par la dimension monétaire des rapports de pouvoir, nous allons dans un premier temps explorer cette piste dans la France du XIX^e siècle et traiter de la problématique fiscale⁸³⁴. La question des octrois, relevant de dynamiques à l'échelle municipale et donc locale, et la question de la salubrité, répondant pour sa part à de nouvelles préoccupations et exerçant ses contraintes selon d'autres mécanismes, seront traitées ultérieurement.

Le 9 janvier 1780, Necker, directeur général des finances de Louis XVI, réorganise le système des fermes et des régies et crée trois compagnies se partageant la perception des impositions indirectes : l'administration générale des domaines et des droits domaniaux, la Ferme générale chargée de collecter traites et droits de douanes, et la Régie générale percevant notamment l'ensemble des taxes sur les consommations, boissons et denrées

⁸³³ Sans aller comme certains jusqu'à considérer celui-ci comme foncièrement « contre-révolutionnaire » (Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*) se faisant le porte-parole du haut commerce lyonnais (Charley Sébastien, « La vie économique de Lyon sous Napoléon », *Vierteljahreschrift für Social und Wissenschaftsgeschichte*, Tome IV, 1906, p.369), force est de constater son hostilité à l'égard de la déréglementation incontrôlée des métiers. Dans son rapport de 1805, il dénonce ainsi « les hommes qui font le commerce depuis la liberté illimitée [qui] manquent impunément à leurs engagements, les procès se multiplient, les poursuites s'exercent, les banqueroutes sont nombreuses, la confiance se perd, le crédit s'éteint, les capitalistes resserrent leurs fonds, le commerce ne se fait plus qu'au comptant, et par qui Grand Dieu ! surtout pour les denrées de première nécessité, par une multitude de pirates qui tiennent sans cesse notre malheureuse ville sous le joug accablant ».

⁸³⁴ On trouve un large balayage de la dimension conflictuelle de celle-ci dans la récente synthèse de Delalande Nicolas, *Les Batailles de l'impôt. Consentement et résistances de 1789 à nos jours*, Paris, Le Seuil, 2011, 464p.

alimentaires en tête. Dans la continuité de l'épisode révolutionnaire, l'Assemblée nationale constituante supprime entre 1790 et 1791 la majeure partie des impôts indirects, seule l'administration des douanes et la régie de l'enregistrement subsistant. Les nouvelles contributions dites directes établies par cette même Assemblée taxent la propriété immobilière (loi sur la contribution foncière des 23 novembre et 1^{er} décembre 1790), les revenus mobiliers (contribution personnelle mobilière établie par la loi des 13 janvier et 18 février 1791) et les activités industrielles et commerciales (contribution des patentes instaurée par le décret d'Allarde déjà évoqué des 2 et 17 mars 1791).

Quelques années plus tard seulement, le 4 frimaire an VII (24 novembre 1798), devant faire face à des besoins financiers de plus en plus importants et cherchant par conséquent à augmenter les recettes, le Directoire ajoute une quatrième imposition sur les portes et fenêtres. Devant le caractère difficile de la situation, sont également rétablis entre 1797 et 1799 un certain nombre des impôts indirects précédemment supprimés : droit de timbre, droit sur la fabrication du tabac, droit sur les cartes à jouer *etc.* Finalement, les autorités sont contraintes de rétablir les impôts les plus productifs de l'Ancien régime portant sur le sel et les ventes – en gros comme en détail – des boissons, vins et alcools. Le 5 germinal an XII (26 mars 1804) est ainsi pris un arrêté concernant l'organisation de la régie des droits réunis⁸³⁵ : enfin, le Consulat se dote d'un outil centralisant la perception de l'impôt, régie ultérieurement nommée direction générale des Contributions Indirectes. Plus tôt, par la loi de finances du 5 ventôse an XII (25 février 1804)⁸³⁶ ont été définis les droits réunis et, plus que cela, pour la première fois depuis la Révolution, les conditions légales d'exercice de certaines professions. Le métier de brasseur fait partie de celles-ci.

1.2.1. Flux et reflux législatifs : une marée fiscale

Le premier XIX^e siècle voit se développer une florissante fiscalité en matière de boissons qui ne cesse de provoquer colère populaire et résistance professionnelle. Cette loi de 1804, naissance effective de l'administration des droits réunis, n'en est que le premier

⁸³⁵ *Bulletin des Lois de l'Empire Français, 4^{ème} Série, Tome Premier*, Paris, Imprimerie Impériale, Brumaire an XIII, pp.189-194 (Bulletin n°11, arrêté n°114).

⁸³⁶ *Bulletin des Lois de la République Française, 3^{ème} Série, Tome Neuvième*, Paris, Imprimerie de la République, Floréal an XII, pp.466-496 (Bulletin n°345, loi n°3610). Loi manquante dans ce volume disponible sur Gallica. On en retrouve une reproduction dans Duvergier Jean-Baptiste, *Collection complète des Lois, Décrets, Ordonnances, Réglemens et Avis du Conseil-d'État, de 1788 à 1824, par ordre chronologique*, Tome Quatorzième, Paris, A. Guyot et Scribe, 1826, pp.484-499. Les paginations renvoient donc à cet ouvrage.

jalons⁸³⁷. La section II du Chapitre II consacré aux boissons et distilleries traite spécifiquement de la question brassicole (les vins, cidres et poirés sont, eux, abordés dans la première section). Suivant les dispositions prises, les brasseurs sont tenus de déclarer la contenance de leurs chaudières, l'heure de la mise en feu puis celle de l'entonnement après la cuisson (article 62). Un droit de 0,40 franc par hectolitre est exigé, quelque soit la qualité de la bière, la quantité étant évaluée avant la mise de feu avec déduction de 15 % pour ouillage⁸³⁸, coulage et autres accidents (article 63). Un délai de trois mois maximum est donné pour le paiement des droits d'exercice (article 64). Preuve d'une pratique persistante, du moins dans certaines régions françaises, la fabrication domestique n'est pas assujettie au droit mais doit être malgré tout contrôlée (article 65).

Très vite est fait le constat que les brasseurs, hostiles à cette résurgence de l'intrusion étatique dans leurs affaires, ne « jouent pas le jeu » et, rivalisant d'inventivité pour contourner la loi et réduire autant que possible le nombre de brassins et les quantités de bière imposés, procèdent à de multiples fraudes grevant les finances de l'État : convocation d'une connaissance plutôt que d'un employé de la régie pour témoigner de la mise de feu ; alimentation du feu sous une chaudière alors que la fabrication de la bière déclarée et donc autorisée est achevée ; mise de feu non déclarée sous des chaudières, soi-disant pour laver les ustensiles servant à une fabrication en cours ; recours aux hausses mobiles pendant l'ébullition pour compenser les pertes, en plus des 15 % de compensation accordés, *etc.*

Dès 1805, le dispositif fiscal est complété par un décret impérial concernant les droits réunis et la manière de procéder aux contraventions⁸³⁹. Le 1^{er} germinal an XIII (22 mars 1805) est ainsi précisé que l'épalement des chaudières doit être fait par les employés de la régie en présence du propriétaire (article 14). Surtout, l'entonnement de la bière est exclusivement autorisé en journée, de sept heures du matin à cinq heures du soir entre le 1^{er} vendémiaire et le 1^{er} germinal et de cinq heures du matin à huit heures du soir entre le 1^{er} germinal et le 1^{er} vendémiaire (article 15). Probablement du fait de nombreux abus d'ores et déjà constatés, l'article 16 précise les modalités d'exemption de droits pour la fabrication domestique : ne sont pas concernés les brasseurs de profession, les particuliers faisant brasser hors de leur domicile ou louant leur matériel à des professionnels. Les brasseries ambulantes sont

⁸³⁷ Voir plus bas la figure 26, tableau synoptique listant les principaux jalons législatifs d'un siècle d'évolution de l'imposition sur la bière.

⁸³⁸ Action de maintenir le niveau dans un fût en bois contenant de l'alcool au fur et à mesure que celui-ci s'évapore ; ceci étant fait pour empêcher l'oxydation du produit par l'air remplaçant la quantité évaporée.

⁸³⁹ *Bulletin des Lois de l'Empire Français, 4^{ème} Série, Tome Troisième*, Paris, Imprimerie Impériale, Vendémiaire an XIV, pp.1-11 (Bulletin n°38, décret n°646).

également interdites (article 16). Une nouvelle disposition précise également de manière exhaustive et détaillée les différents lieux susceptibles d'être visités par les employés de la régie (brasseries, ateliers, magasins, caves et celliers) et en appelle à la pleine coopération des brasseurs (article 17). Il est d'ailleurs expressément demandé à ceux-ci de faire sceller les portes de communication de leurs établissements avec les maisons voisines. Enfin, pour faciliter le travail des préposés, il est exigé des brasseries qu'elles installent une enseigne sur leur devanture et qu'elles marquent de manière distinctive leurs tonneaux (article 18).

Preuve du tâtonnement auquel sont contraintes les autorités, de nouveaux compléments sont apportés quelques mois plus tard seulement, en mai de la même année⁸⁴⁰ : un décret du 20 floréal an XIII (10 mai 1805) précise certains des droits établis sur la fabrication de la bière. Est ainsi reconnue la particularité de la bière dite rouge puisque la déduction de 15 % la concernant accordée par l'article 63 de la loi du 5 ventôse an XII est portée à 18 % (articles 1 et 2). Précision importante, la petite bière, lorsqu'elle est seulement le produit de l'eau versée sur les marcs d'un brassin précédent et est livrée immédiatement à la consommation (sans ébullition ou ajout de houblon), est exemptée de droit (article 3). Alors que le décret du 13 fructidor an XIII (31 août 1805)⁸⁴¹ limite l'exemption accordée par l'article 65 de la loi du 5 ventôse an XII à celui qui brasse pour la consommation de sa famille seulement – elle ne peut être étendue aux hospices, collèges, maisons d'instructions et autres établissements publics qui bénéficient néanmoins d'une déduction annuelle de dix-hectolitres de bière – la loi du 24 avril 1806 relative au budget de l'État pour l'an XIV et 1806 fixe de nouveaux droits de vente en gros et de détail⁸⁴². Ainsi, la première est taxée à hauteur de 5 % du prix de vente (article 25), contre 10 % pour la seconde (article 33). Preuve du traitement particulier réservé à la capitale en matière de législation, ce décret arrête également l'absence d'exercice sur les boissons dans l'enceinte de Paris. À la place seront perçus des droits de 2 francs par hectolitre de bière entrant dans la ville ou y étant fabriqué (articles 40 et 41).

⁸⁴⁰ *Bulletin des Lois de l'Empire Français, 4^{ème} Série, Tome Troisième*, Paris, Imprimerie Impériale, Vendémiaire an XIV, pp.98-99 (Bulletin n°45, décret n°727).

⁸⁴¹ *Ibid.*, p.559 (Bulletin n°56, loi n°936).

⁸⁴² *Bulletin des Lois de l'Empire Français, 4^{ème} Série, Tome Quatrième*, Paris, Imprimerie Impériale, Juin 1806, pp.443-460 (Bulletin n°88, loi n°1513).

Figure 26. Tableau synoptique des droits perçus sur la bière par la régie des contributions indirectes

Date du texte de loi	Droits perçus (francs/hectolitre)			Observations
	Bière forte	Petite bière	Petite bière sans ébullition	
25/02/1804	0,40		Non mentionnée	Aucune distinction de faite
10/05/1805	0,40		Exemptée	Petite bière exemptée à condition qu'elle ne soit que le produit de l'eau versée sur les marcs et livrée immédiatement à la consommation
25/11/1808	2		Exemptée	Même somme quelque soit la qualité de la bière
05/01/1813		3		Aucune distinction de faite
27/04/1814		2		Aucune distinction de faite
08/12/1814	1,50	0,75	Exemptée	Première mention de petite bière produite avec ébullition
08/04/1815	Droits de fabrication et de détails divisés entre brasseurs et débitants, au cas par cas, suivant l'importance du commerce de chacun. Droits de circulation sur les boissons également supprimés			
28/04/1816	2	0,50	Exemptée	Petite bière imposée à 0,75 francs où l'hectolitre se vend 5 francs et plus
25/03/1817	3	0,50	Non mentionnée	Petite bière imposée à 0,75 francs où l'hectolitre se vend 5 francs et plus
01/05/1822	3	0,75	Non mentionnée	Plus le décime. Droit unique pour la petite bière
12/12/1830	2,40	0,60	Non mentionnée	
01/09/1871	3,60	1,20	Non mentionnée	
30/05/1899	Droit unique de 0,50 par degré-hectolitre de moût			Le nombre de degrés-hectolitres imposables est le produit de la multiplication de la densité du moût par son volume
29/12/1900	Droit unique de 0,25 par degré-hectolitre de moût			

La loi du 25 novembre 1808 relative au budget de l'État pour l'année 1809 fixe de nouveaux droits de fabrication des bières⁸⁴³. Sauf à Paris où les dispositions évoquées ci-dessus perdurent (article 35), la bière, quelque soit son type et son lieu de fabrication, est imposée à hauteur de 2 francs par hectolitre, en remplacement des droits de vente en gros et en détail (article 24) : c'est donc dorénavant aux brasseurs de supporter seuls le poids de la fiscalité (les droits sont à payer à la fin de chaque mois, article 34), à charge pour eux de

⁸⁴³ *Bulletin des Lois de l'Empire Français, 4^{ème} Série, Tome Neuvième*, Paris, Imprimerie Impériale, Mars 1809, pp.234-236 (Bulletin n°215, loi n°3962).

répercuter ces nouveaux coûts sur leurs prix de ventes. Les dispositions concernant la petite bière sont pour leur part maintenues et complétées (article 25) : la production de celle-ci ne doit pas excéder le huitième de la fabrication soumise au droit et elle ne peut être en aucune manière mélangée avec quelque autre bière. Confirmation de la considération manifestée à l'égard des procédés de fabrication exigeants, il est accordé une déduction de 20 % aux bières subissant une ébullition de vingt heures au plus, la déduction se limitant à 15 % pour les autres (article 26) : comme nous le verrons par ailleurs, cette disposition concerne et contente les brasseurs lyonnais dont la bière est connue pour être chauffée longuement, jusqu'à une vingtaine d'heures. Témoignage d'abus persistants malgré les dispositions récemment prises, la production domestique exemptée est dorénavant limitée à dix-huit hectolitres (article 27). Les bières destinées à être converties en vinaigre sont quant à elles assujetties au droit comme les bières ordinaires (article 28). Toute modification du matériel (chaudières, cuves, bacs) après jaugeage et enregistrement est interdite (article 29), tandis que les visites des employés de la régie peuvent dorénavant avoir lieu même avant le lever et après le coucher du soleil (article 30). Un suivi important est exigé des brasseurs puisqu'ils sont tenus de noter, jour après jour, les quantités de bières vendues et les identités et domiciles des acheteurs (article 31). Un assouplissement est néanmoins à noter : le décret du 5 mai 1806⁸⁴⁴ contenant le règlement sur les boissons obligeait en effet, pour la vente en gros, à préciser sur le passavant ou le congé les qualités et quantités des boissons, les lieux de l'enlèvement et la destination, les noms, surnoms, demeures et professions des expéditeurs, voituriers, acheteurs, et destinataires et, en cas de vente, le prix de celle-ci (article 1) !

Jusqu'en 1813, la situation reste stable. Les successives victoires militaires et politiques napoléoniennes font de l'Empire la puissance dominante en Europe continentale. L'activité brassicole profite de cette dynamique guerrière. À titre d'exemple, par décret du 17 germinal an XIII (7 avril 1805), les bières destinées aux approvisionnements des ouvriers employés à la construction des flottilles pour la Hollande bénéficient d'une totale exemption fiscale⁸⁴⁵. À partir de 1812 pourtant, les successives déconvenues militaires, campagne de Russie en tête, coûteuses en hommes comme en argent, forcent Napoléon à prendre de nouvelles mesures visant à augmenter rapidement les rentrées d'argent. Le régime des boissons n'échappe pas à la règle et, le 5 janvier 1813, est pris un décret contenant des

⁸⁴⁴ *Bulletin des Lois de l'Empire Français, 4^{ème} Série, Tome Quatrième*, Paris, Imprimerie Impériale, Juin 1806, pp.460-468 (Bulletin n°88, décret n°1514).

⁸⁴⁵ *Bulletin des Lois de l'Empire Français, 4^{ème} Série, Tome Troisième*, Paris, Imprimerie Impériale, Vendémiaire an XIV, pp.27-28 (Bulletin n°41, décret n°667).

modifications au tarif des droits les concernant⁸⁴⁶. L'article 4 fixe à 3 francs par hectolitre le droit de fabrication imposé aux bières au lieu des droits de mouvement, d'entrée et de détail dont les autres boissons sont frappées. Prises tardivement, ces mesures se révèlent néanmoins insuffisantes pour empêcher la chute de l'Empire : finalement défait, Napoléon doit abdiquer le 6 avril 1814.

L'alternance de régimes des mois suivants, Première Restauration, Cent-Jours puis Seconde Restauration, donne alors lieu à une intensification de la législation fiscale, de nombreuses mesures, bien souvent contraires les unes aux autres dans leurs intentions et modalités, se succédant. Dès le 27 avril 1814 est ainsi pris un décret concernant les droits réunis⁸⁴⁷ : cette révision, faite par Charles-Philippe de France, lieutenant général du royaume, en l'absence de son frère le Roi, « connaissant ses intentions paternelles pour le soulagement de son peuple », retranche ce qu'il considère vexatoire dans ces droits réunis. Il supprime le décime de guerre (article 1), le droit de fabrication des bières passant pour sa part de 3 à 2 francs par hectolitre, sans autre précision (article 8). La déduction accordée aux brasseurs pour ouillage, coulage et autres accidents est elle portée à 20 % de la contenance de la chaudière, quelque soit l'espèce de bière fabriquée et le temps de l'ébullition (article 9).

Le 8 décembre 1814 est proclamée une nouvelle loi sur les boissons⁸⁴⁸, plus complète, dans laquelle le Titre V est explicitement consacré aux brasseries. La majorité des dispositions reprend celles ayant cours jusque là. Au rayon des nouveautés, et non des moindres, le droit de fabrication est réduit à un 1,50 franc par hectolitre de bière forte mais passe à 0,75 franc par hectolitre de petite bière, la qualité de celle-ci étant expressément définie (articles 93 et 94). Celle préparée sans ébullition reste, elle, exempte de toute taxe (article 98). La déduction de 20 % pour déchets de fabrication, ouillage, coulage et autres accidents est dorénavant applicable à tout type de bières (article 95). Disposition majeure visant à lutter contre les petites structures et la production la moins facilement contrôlable, il devient interdit à compter du 1 janvier 1815 d'utiliser des chaudières d'une capacité inférieure à six hectolitres (article 100). Dans le même esprit, les particuliers brassant pour leur propre consommation seulement, ainsi que les collèges et autres établissements publics, deviennent assujettis à une taxation identique, droits de licence mis à part (article 113). Nouvelle contrainte pour le brasseur de métier, la mise de feu doit être déclarée quatre heures en amont

⁸⁴⁶ *Bulletin des Lois de l'Empire Français, 4^{ème} Série, Tome Dix-huitième*, Paris, Imprimerie Impériale, Juillet 1813, pp.5-9 (Bulletin n°463, décret n°8530).

⁸⁴⁷ *Bulletin des Lois du Royaume de France, 5^{ème} Série, Tome Premier*, Paris, Imprimerie Royale, Septembre 1814, pp.66-68 (Bulletin n°7, décret n°75).

⁸⁴⁸ *Bulletin des Lois du Royaume de France, 5^{ème} Série, Tome Second*, Paris, Imprimerie Royale, Janvier 1815, pp.473-507 (Bulletin n°60, loi n°504).

dans les villes, douze heures dans les campagnes (articles 104) et ce de manière à ce que le préposé ait toutes les informations nécessaires en cas de contrôle. Doivent alors être précisés numéro et contenance des chaudières employées, l'heure de mise de feu, le nombre de brassin(s) qu'il est prévu de fabriquer avec une seule et même drèche, l'heure de l'entonnement prévue ou encore le moment où la petite bière sans ébullition sera produite. Enfin, pour la première fois dans un texte législatif sont évoquées les hausses mobiles, explicitement autorisées à conditions qu'elles n'aient pas plus d'un décimètre (environ quatre pouces) de hauteur et qu'elles ne soient placées sur les chaudières qu'au moment de l'ébullition (article 106).

Peu après son retour de l'île d'Elbe, Napoléon supprime par décret du 8 avril 1815 le droit de circulation sur les boissons et le droit de consommation générale sur l'eau-de-vie⁸⁴⁹ (article 1). Les congés, passavants, acquits-à-cautions et autres expéditions deviennent par conséquent inutiles. Dans le même esprit, « les exercices à domiciles et toutes les autres formalités » auxquels sont alors soumis les fabricants, débitants ou producteurs, dont les brasseurs, sont également abrogés (article 2). Les droits d'entrée sont eux supprimés dans les villes dont la population est inférieure à quatre mille habitants ; ils sont augmentés pour les villes plus importantes (article 3), disposition compensée par la réduction des droits d'octroi dans ces mêmes villes (article 4). Concernant la production de bière, les droits à la vente au détail et ceux sur la fabrication des bières sont remplacés par une répartition entre les débitants et les brasseurs (article 7) : après concertation à l'échelle de la ville entre les différentes parties et leurs éventuels syndics, ladite répartition doit être arrêtée en fonction de l'importance du commerce de chacun. Enfin, l'organisation du droit de licence est modifiée. Les brasseurs français sont désormais divisés en trois classes (article 13) : dans la première, où le droit est le plus élevé, cinquante francs, figurent l'Aisne, les Ardennes, le Nord, le Pas-de-Calais, le Bas-Rhin, la Seine et la Somme. Pas de Rhône dans la classe la plus haute : les brasseurs du département doivent, comme ceux de quinze autres, payer chaque année la somme de trente francs pour avoir le droit d'exercer leur activité.

Conscient de son erreur passée⁸⁵⁰, soucieux d'affermir par tous les moyens une position des plus fragiles, Napoléon cherche donc à s'assurer du soutien du peuple en limitant

⁸⁴⁹ *Bulletin des Lois, 6^{ème} Série, Tome Unique*, Paris, Imprimerie Royale, Août 1815, pp.93-101 (Bulletin n°13, décret n°89).

⁸⁵⁰ Une fois exilé à Saint-Hélène, il aurait déclaré : « Ce sont les droits sur les boissons qui m'ont perdu ». Cité par Laclavière A.-C.-E., « L'Impôt des boissons et sa réforme », Thèse de Doctorat en sciences politique, Faculté

autant que possible les taxes sur les boissons. Cette stratégie, diamétralement opposée à celle de 1813, ne rencontre pas plus de succès.

À la suite de la seconde abdication de Napoléon le 7 juillet 1815, Louis XVIII, par une ordonnance du 29 du même mois, modifie quelque peu les ajustements apportés par le décret du 8 avril précédent⁸⁵¹. Sont reprochés à ce dernier les « changements qui ont eu pour effet de dénaturer l'organisation de la régie des contributions indirectes, de soustraire la matière imposable à la connaissance de ses agens [*sic*], et conséquemment de détruire les éléments de la perception ». Déplorant de ne pouvoir revenir à l'état de fait antérieur, la régie étant trop désorganisée, le roi annonce néanmoins son désir d'« adoucir, autant qu'il peut [...] ce que le régime substitué à celui de la loi du 8 décembre a de trop onéreux pour les redevables, et conserver, en même temps, à l'État une branche importante de revenu ». Il maintient donc les dispositions prises le 8 avril 1815 tout en donnant aux communes la possibilité de réduire l'imposition en la ramenant à celle du niveau de 1812.

« Bricolage » temporaire faute de mieux, cette loi est remplacée dès 1816 par la loi sur les finances du 28 avril codifiant plus clairement le régime des boissons⁸⁵². Cette disposition, tout en marquant la volonté des Bourbons d'unifier à nouveau le pays, témoigne de l'orientation libérale donnée à leur politique. Le premier titre de la section concernant les contributions indirectes traite spécifiquement des différents droits exigibles. Doivent être prélevés pour les boissons un droit de circulation, un droit d'entrée dans les grandes villes (différent de l'octroi, dont les droits sont prélevés par les villes elles-mêmes) et un droit de détail sur les débitants. Contrairement à ce que beaucoup affirment, toutes les boissons ne sont pas équitablement concernées. Le cas de la bière, du fait de sa production majoritairement urbaine, est en effet particulier et fait l'objet d'une réglementation spécifique. Dans les faits, les 31 articles de cette loi traitant de la question brassicole ne sont qu'une reprise de la loi du 8 décembre 1814. Deux dispositifs sont néanmoins à relever :

- les droits sur la bière forte sont portés à 2 francs par hectolitre, ceux sur la petite bière à 0,50 (article 107). Attestant de la prise en considération de disparités locales, ce dernier droit peut être porté par le préfet, après avis des maires et sous-préfets, à l'échelle de l'arrondissement, à 0,75 franc si l'hectolitre se vend à 5 francs ou plus. Il

de droit et des sciences économiques de l'université de Lyon, Marseille, Imprimerie marseillaise, 1900, p.6, lui-même repris par Delalande Nicolas, *Op. Cit.*, p.89.

⁸⁵¹ *Bulletin des Lois du Royaume de France, 7^{ème} Série, Tome Premier*, Paris, Imprimerie Royale, Février 1816, pp.73-74 (Bulletin n°8, ordonnance n°30).

⁸⁵² *Bulletin des Lois du Royaume de France, 7^{ème} Série, Tome Deuxième*, Paris, Imprimerie Royale, Juillet 1816, pp.489-660 (Bulletin n°81, loi n°623).

est, pour la dernière fois dans un texte de loi, également fait état de la petite bière produite sans ébullition, toujours exempte de droits. Son usage disparaît progressivement par la suite : caractérisée d'« espèce de piquette » par le directeur des contributions indirectes Molroguier en 1850, elle n'est alors plus que très rarement consommée⁸⁵³.

- les brasseurs de Paris et des villes de plus de trente-mille habitants sont autorisés à négocier avec la régie un abonnement général annuel pour le montant du droit de fabrication dont ils seront présumés passibles (article 130) : dispositif pratique pour les brasseurs mais surtout pour les villes, il empêche toute nouvelle installation de brasseur « s'il ne remplace un autre brasseur compris dans la répartition » (article 132) et interdit l'accroissement des moyens de fabrication (article 133). Une disposition analogue d'abonnement concernant le fonctionnement de l'octroi de la ville sera, nous le verrons, largement usitée à Lyon et dans le département du Rhône, de manière plus ou moins continue et avec une efficacité fluctuante. Il est à noter que les bières expédiées hors des villes où elles sont fabriquées (hors du département de la Seine dans le cas de Paris) restent soumises à leur sortie au droit de fabrication général auquel sont soumis les brasseurs voisins (article 137).

Cette loi est complétée dès le 25 mars 1817 par une nouvelle loi de finances⁸⁵⁴. Témoignant des besoins financiers grandissants de la couronne, l'article 86 de celle-ci fixe les droits de fabrication sur les bières fortes et petites à respectivement 3 francs et 0,50 franc. Les droits sur la petite bière seront quelques années plus tard portés à 0,75 francs (article 8 de la loi concernant le budget de l'exercice 1822 du 1^{er} mai 1822⁸⁵⁵). Entre temps, nouvel encouragement au commerce, la loi relative à la fixation du budget des recettes de 1820 du 23 juillet de la même année⁸⁵⁶, arrête pour sa part dans son article 4 que les droits de fabrication seront restitués sur les bières expédiées à l'étranger ou pour les colonies françaises.

⁸⁵³ Assemblée Nationale, *Enquête législative sur l'impôt des boissons, Tome I^{er}, Op. cit.*, pp.404-405.

⁸⁵⁴ *Bulletin des Lois du Royaume de France, 7^{ème} Série, Tome Quatrième*, Paris, Imprimerie Royale, Juillet 1817, pp.217-271 (Bulletin n°145, loi n°1879).

⁸⁵⁵ *Bulletin des Lois du Royaume de France, 7^{ème} Série, Tome Quatorzième*, Paris, Imprimerie Royale, Juillet 1822, pp.417-438 (Bulletin n°524, loi n°12637).

⁸⁵⁶ Cette loi doit figurer dans le *Bulletin des Lois du Royaume de France, 7^{ème} Série, Tome Onzième* (Bulletin n°385, loi n°9043). Ce volume n'étant pas accessible sur Gallica, on peut se référer à Duvergier Jean-Baptiste, *Collection complète des Lois, Décrets, Ordonnances, Réglemens, Avis du Conseil-d'État, de 1788 à 1824, par ordre chronologique*, Tome Vingt-troisième, Paris, A. Guyot et Scribe, 1828, pp.61-74.

Sans surprise ces multiples augmentations des droits provoquent l'opposition de la profession. Le 31 mars 1821, des brasseurs de Dunkerque demandent à la Chambre le report des dispositions de la loi du 25 mars 1817 qui doublent les droits sur les bières, établis par la loi du 28 avril 1816⁸⁵⁷ ; le 7 juillet 1821, ce sont les industriels parisiens qui exigent le rétablissement du droit sur la bière à 2 francs l'hectolitre et des modifications à la loi sur les petites bières⁸⁵⁸ ; en décembre, des brasseurs de Dunkerque déposent une nouvelle pétition demandant à ce que les droits sur la petite bière soient établis comme ils l'étaient avant le 1^{er} octobre 1820⁸⁵⁹ ; le mois suivant les brasseurs d'Arras demandent purement et simplement la suppression de l'article 106 de la loi du 28 avril 1816, ou au moins une modification, pour que les droits sur la petite bière ne soient pas aussi forts que ceux de la forte bière⁸⁶⁰.

Ces multiples revendications, systématiquement renvoyées à la Commission du budget et au ministre des Finances, bien que relayées par un certain nombre d'élus déposant à la Chambre amendement sur amendement, restent lettres mortes et se répètent encore à la fin des années 1820. Durant la séance du 18 avril 1829 de la Chambre des députés, ont ainsi lieu de nouvelles discussions à propos de l'impôt sur les boissons. Même si l'immense majorité des débats tourne autour du vin, des vigneron et des eaux-de-vie, la bière n'est pas totalement oubliée : sont ainsi évoquées de multiples pétitions de brasseurs de plusieurs villes des départements du Nord, du Pas-de-Calais et des Ardennes concernant le droit de fabrication⁸⁶¹. Lors de la séance du 2 mai 1829, des brasseurs de Cambrai, d'Orchis, d'Hondschoote, de Saint-Omer, de Dunkerque et de Borgues [*sic*] demandent à leur tour la diminution de l'impôt sur la bière⁸⁶². Un député, monsieur Pas de Beaulieu, appuie cette pétition, dans l'intérêt des brasseurs mais aussi « dans celui des consommateurs peu aisés que le droit frappe sensiblement ». La question, renvoyée au ministre des finances, à la commission chargée de l'examen de la loi sur les boissons et au ministre du commerce, est finalement enterrée.

Là encore, stabilité politique rimant avec stabilité économique, la fiscalité brassicole ne change donc plus jusqu'à l'année 1830 et la proclamation de la Monarchie de Juillet le 9 août. Après quelques premiers mois difficiles, le nouveau roi des Français, Louis-Philippe I^{er}, promulgue le 12 décembre 1830 la loi qui ouvre des crédits provisoires pour l'exercice

⁸⁵⁷ *Le Journal de Lyon et du Midi*, n°6, mardi 3 avril 1821, p.2.

⁸⁵⁸ *Le Journal de Lyon et du Midi*, n°88, mardi 10 juillet 1821, p.2.

⁸⁵⁹ *Le Précurseur, Journal de Lyon et du Midi*, n°220, jeudi 13 décembre 1821, p.2.

⁸⁶⁰ *Le Précurseur, Journal de Lyon et du Midi*, n°252, samedi 19 janvier 1822, p.2.

⁸⁶¹ *Le Précurseur, Journal de Lyon et du Midi*, n°715, lundi 20 avril 1829, p.3.

⁸⁶² *Le Précurseur, Journal de Lyon et du Midi*, n°727, mardi 5 mai 1829, p.2.

1831⁸⁶³. Celle-ci affecte les droits d'entrée et de détail sur les boissons (article 3) : à compter du 1^{er} janvier 1831, les premiers sont supprimés dans les villes de quatre-mille habitants et moins tandis que les seconds ne seront plus perçus qu'à raison de 10 % du prix de vente. Surtout, les droits de fabrication sont réduits et passent à 2,40 francs par hectolitre de bière forte et 0,60 franc par hectolitre de petite bière. Nouvelle réorganisation l'année suivante, la loi du 21 avril 1832 (articles 35 à 46)⁸⁶⁴ modifiant les modes de perception de l'impôt des boissons dans les villes de plus de quatre-mille habitants et plus. L'ensemble des droits sur les boissons (entrée, circulation, licence et détail) peuvent être remplacés par une taxe unique à l'entrée, supprimant de fait l'exercice. Ces dispositions ne dureront néanmoins pas, la loi du 25 juin 1841 (article 18)⁸⁶⁵ revenant sur celles-ci : la taxe unique ne remplace plus que les droits d'entrée et de détail, ceux de circulation et de licence pour les débitants étant perçus comme auparavant. Un pas en avant, deux pas en arrière !

Lorsqu'il est discuté en 1847 le budget des recettes, un nouveau projet de loi disposant qu'à partir du 1^{er} janvier 1848 il serait perçu à la fabrication des bières un droit unique, quelle qu'en fût l'espèce, déchaîne les passions. Passant par l'aggravation de l'impôt sur la petite bière, il provoque tout particulièrement la colère des brasseurs du Nord de la France et le dépôt de multiples pétitions⁸⁶⁶. Il est finalement rejeté lors de la séance du 24 juillet⁸⁶⁷.

Ce ne sont donc pas moins d'une vingtaine de lois qui, entre 1804 et 1848, régissent le régime des boissons et plus particulièrement la question des bières. Illustration de la multiplication des textes législatifs et de son incidence sur les pratiques des professions concernées, est publié dès 1840 un *Manuel des Débitants de boissons, Liquoristes, Marchands en gros, Entrepôts, Propriétaires récoltants, Brasseurs, Entrepreneurs de voitures publiques, etc.*⁸⁶⁸. Son auteur, qui se présente comme un employé de la régie, liste les lois et les instructions sur les divers impôts perçus par l'administration des droits réunis et

⁸⁶³ *Bulletin des Lois du Royaume de France, 9^{ème} Série, Tome Premier, 1^{ère} partie*, Paris, Imprimerie Royale, Mars 1831, pp.114-118 (Bulletin n°15, loi n°79).

⁸⁶⁴ *Bulletin des Lois du Royaume de France, 9^{ème} Série, Tome Quatrième, 1^{ère} partie* Paris, Imprimerie Royale, Janvier 1833, pp.230-234 (Bulletin n°76, loi n°169).

⁸⁶⁵ *Bulletin des Lois du Royaume de France, 9^{ème} Série, Tome Vingt-deuxième, Premier Semestre de 1841*, Paris, Imprimerie Royale, Août 1841, p.969 (Bulletin n°832, loi n°9412).

⁸⁶⁶ Pétition déposée le 23 mars 1847 par soixante-huit brasseurs de l'arrondissement de Valenciennes (*Le Censeur, journal de Lyon*, n°3820, vendredi 26 mars 1847, p.2) ; pétition déposée le 12 avril par des brasseurs de Berlincourt et d'autres communes du Pas-de-Calais (*Le Censeur, journal de Lyon*, n°3836, mercredi 15 avril 1847, p.2) ; pétition déposée le 14 avril par des habitants d'Hazebrouck (*Le Censeur, journal de Lyon*, n°3839, dimanche 18 avril 1847, p.2) ; pétition de trente-six brasseurs de l'arrondissement de Péronne (Somme) déposée le 24 avril (*Le Censeur, journal de Lyon*, n°3845, dimanche 25 avril 1847, p.2) ; pétition de brasseurs du Pas-de-Calais transmise à la Chambre le 27 avril (*Le Censeur, journal de Lyon*, n°3849, vendredi 30 avril 1847, p.2).

⁸⁶⁷ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3924, mardi 27 juillet 1847, p.2.

⁸⁶⁸ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1806, vendredi 18 septembre 1840, p.4.

cherche à les mettre « à la portée de tous les contribuables ». Parallèlement aux diverses charges déjà évoquées pesant sur les brasseurs – contributions indirectes, patentes, octrois – d'autres droits grèvent un peu plus les coûts de fabrication. C'est par exemple le cas de certains droits de circulation ponctuellement levés pour répondre à des besoins financiers ponctuels et locaux.

Sans surprise, ce foisonnement législatif agace et explique en partie les réticences des brasseurs à se conformer aux impératifs de l'exercice, considéré par beaucoup comme vexatoire. Ces réserves apparaissent notamment à travers les nombreux ajustements régulièrement votés à la Chambre des députés. Ainsi, lors de la séance du 23 mars 1836, sont discutés cinq projets de loi relatifs à l'interprétation de divers articles de la loi du 28 avril 1816 sur les contributions indirectes⁸⁶⁹. L'un d'eux, adopté par 220 voix contre 13 est ainsi libellé : « l'exercice du droit attribué par l'article 117 de la loi du 28 avril 1816 aux employés de la régie des contributions indirectes, de vérifier par l'empotement, la contenance des chaudières, cuves et bacs, déclarée par les brasseurs, ne peut être empêché par aucun obstacle du fait de ces brasseurs ; ceux-ci doivent toujours être prêts par eux-mêmes ou par leurs préposés, à fournir l'eau et les ouvriers nécessaires, et à déférer aux réquisitions ».

Tantôt augmentés pour répondre aux besoins de liquidité du pouvoir en place, tantôt diminué pour ménager les sensibilités populaires et tempérer la grogne, le régime des boissons et notamment les droits prélevés sur la fabrication et le débit de la bière évoluent selon l'évolution des conjonctures politiques et économiques.

1.2.2. La loi de 1849 et la marée du siècle

Dès la proclamation de la Deuxième République en février 1848, l'abolition de l'impôt sur les boissons, pesant sur les classes les plus pauvres et empoisonnant les relations entre État, négociants et industriels, devient l'un des chevaux de bataille des Républicains. La justice sociale doit passer par la justice fiscale ! Le 31 mars 1848⁸⁷⁰ est pris un décret par le gouvernement provisoire qui supprime les droits de détail et de circulation sur les vins, cidres, poirés et hydromels et les transforme en un droit général de consommation frappant le

⁸⁶⁹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°419, dimanche 27 mars 1836, p.2.

⁸⁷⁰ *Bulletin des Lois de la République Française, 10^{ème} Série, Tome Premier, Premier Semestre de 1848 (2^{ème} partie)*, Paris, Imprimerie Nationale, Juillet 1848, pp.204-206. (Bulletin n°22, décret n°193).

débitant et le consommateur. Le droit d'entrée, lui, subsiste. La fabrication de bière, non concernée par ces nouvelles dispositions, reste néanmoins régie selon les mêmes règles que par le passé. Premier pas certes, mais insuffisant pour le pouvoir nouvellement en place. D'où la loi du 19 mai 1849⁸⁷¹ qui abolit à partir du 1^{er} janvier 1850, par son article 3, l'impôt sur les boissons. Le texte précise néanmoins que les sept mois laissés entre la promulgation de la loi et l'entrée en vigueur de son dispositif serviront à préparer un projet de remplacement pour compenser la perte de quatre-vingt-dix millions de francs de recettes (entrées des droits sur les boissons estimés pour 1849).

Faute d'alternative satisfaisante, cette loi est finalement abrogée quelques mois plus tard, avant même son application, par une nouvelle loi sur les boissons du 20 décembre 1849⁸⁷². L'impôt en vigueur à cet instant est maintenu pour l'année suivante, une commission devant mener une enquête « sur l'état de la production et de la consommation des vins et des esprits ; sur l'influence qu'exerce en cette matière l'impôt des boissons, et sur les modifications que cet impôt peut recevoir » (article 3). Les conclusions de celle-ci doivent être soumises à l'Assemblée législative avant le 1^{er} juillet 1850. Cette enquête constitue un précieux outil pour appréhender d'une part le ressenti des populations quant à cette réaction conservatrice d'une nouvelle république pourtant espérée réformatrice, et d'autre part l'état des relations entre autorités et les diverses professions impliquées dans la fabrication et le débit de boissons de tous types. Dans le cas présent, parce que transmettant le point de vue des brasseurs eux-mêmes sur leur(s) activité(s), sur leurs conditions de travail, sur leurs relations avec les autorités et les consommateurs, ce document est une formidable source d'informations pour qui s'intéresse à l'industrie brassicole française du milieu du XIX^e siècle.

Les nombreuses discussions donnent lieu à la publication d'un important compte-rendu en deux volumes : le second rassemble les contributions et observations des autorités (préfet, chambre de commerce) et sociétés locales (sociétés d'agriculture et comices agricoles) et de la population⁸⁷³. La nature des propositions dépend évidemment de la profession de leurs auteurs, du domicile de ceux-ci et de l'usage qui est fait de la bière dans la

⁸⁷¹ *Bulletin des Lois de la République Française, 10^{ème} Série, Tome Troisième, Premier Semestre de 1849*, Paris, Imprimerie Nationale, Juillet 1849, pp.471-507 (Bulletin n°163, loi n°1334).

⁸⁷² Cette loi doit figurer dans le *Bulletin des Lois de la République Française, 10^{ème} Série, Tome Quatrième* (Bulletin n°220, loi n°1825). Ce volume n'étant pas accessible sur Gallica, on peut se référer à Duvergier Jean-Baptiste, *Collection complète des Lois, Décrets, Ordonnances, Règlements et Avis du Conseil d'État, continuée depuis 1836, par ordre chronologique*, Tome Quarante-neuvième, Paris, A. Guyot et Scribe, 1849, p.424.

⁸⁷³ Assemblée Nationale, *Enquête législative sur l'impôt des boissons ordonnée par la loi du 20 décembre 1849, Tome II. Documents recueillis par la commission d'enquête*, Paris, Imprimerie de l'Assemblée Nationale, 1851, 484p. Les paginations évoquées dans les deux paragraphes suivants correspondent à cet ouvrage.

région concernée. Le préfet des Ardennes, département considéré comme brassicole, déplore ainsi que « le mode actuel de constatation du droit de fabrication des bières gêne les brasseurs, qui ne peuvent pas donner à leur industrie l'essor dont elle est susceptible ». (p.424) Il pointe du doigt une différence de traitement entre les brasseurs urbains, imposés sur la totalité de leur production grâce au nombre suffisant d'employés du service des contributions, et leurs homologues ruraux pour qui la fraude est facile et répandue du fait du manque de préposés. La chambre de commerce d'Arras (Pas-de-Calais) propose pour sa part qu'il soit établi dans chaque commune, et par cinq-cents habitants, une chaudière de deux hectolitres avec les ustensiles nécessaires à la fabrication de bière. (p.437) Chaque chef de famille payant moins de 10 francs de contributions directes pourrait y fabriquer ou faire fabriquer, en franchise du droit, la bière nécessaire à la consommation de son ménage. Dans le même esprit, preuve du caractère toujours répandu de la fabrication domestique, la Société d'agriculture des Ardennes propose que les fabrications domestiques de bière soient affranchies de tout droit. (p.442) *A contrario*, la chambre de commerce de Rochefort (Charente-Inférieure), se prononce elle en faveur de l'instauration, pour les brasseurs, d'une licence vingt-cinq fois plus élevée que ce qu'elle est alors. (p.434) Elle souhaiterait également que soit établi sur toutes les boissons un droit général de circulation si faible que toute fraude serait inutile. Le fait que la production de bière soit dans ce département plus que limitée explique sans nul doute cette prise de position pour le moins tranchée. À Mulhouse (Haut-Rhin), la chambre de commerce, défendant les intérêts vigneron, est favorable à l'égalisation des droits sur les vins et les bières, ces « boissons rivales ». (p.439)

Les propositions sont donc diverses et illustrent la pluralité des positions quant au régime des boissons, expliquant la difficulté des autorités à statuer sur la question. Un consensus semble néanmoins se dessiner parmi la population et les brasseurs: plusieurs mémoires se prononcent en faveur d'un droit unique quelque soit le type de bière et des droits de fabrication et de licence variables selon les départements (pétition n°6, p.454 de vingt-trois brasseurs du Nord ; pétition n°66, p.471, des brasseurs de Mézières, dans les Ardennes *etc.*).

Dans ce volume rassemblant les vœux et propositions émis par les préfets, les chambres de commerce, les Sociétés d'agriculture et Comices agricoles et les particuliers, un individu seulement fait entendre la voix du département du Rhône, à savoir le préfet. Il se cantonne d'ailleurs à faire le constat unanimement partagé que « l'impôt sur les boissons a été, il est et sera toujours, quelles que soient les concessions qui seront accordées, l'objet de plaintes incessantes ». (pp.368-370) Si le droit de circulation est selon lui trop faible pour être

attaqué, si le droit de détail et l'exercice sont à ses yeux nécessaires et éventuellement aménageables (notamment par l'abonnement), il se montre plus critique – bien que mesuré – à l'égard du droit d'entrée pouvant éventuellement nuire à la consommation des boissons. Il déplore principalement la différence de traitement entre les grandes villes et les campagnes environnantes où les taxes sont bien moins importantes, de même que la multiplication des démarches à effectuer et des formulaires à remplir (passe-debout, certificats de sortie, bulletins de transit). Aucun particulier rhodanien réclamant un accès moins coûteux à une boisson généralement considérée comme luxueuse dans le département, pas de marchand de bière critiquant l'ampleur des droits de détail, pas même de plainte de brasseurs lyonnais s'élevant contre quelque mesure considérée comme vexatoire dans la pratique de l'exercice...sauf à supposer que les informations rassemblées par la commission d'enquête aient été triées ou sélectionnées avant publication, le régime des boissons semble, dans la capitale des Gaules, convenir, du moins dans ses grandes lignes, aux producteurs comme aux consommateurs. La réalité est pourtant différente.

Le premier volume du compte-rendu de l'enquête, parce que retranscrivant les échanges tenus entre les membres de la régie et les producteurs et industriels, nous intéresse plus particulièrement⁸⁷⁴. Quatre sessions spécifiquement consacrées à la question brassicole ont lieu entre les 2 et 31 mai 1850. Lors des deuxième et troisième séances, trente représentants, brasseurs ou marchands de houblon, sont présents. Parmi eux deux Lyonnais, Koch aîné et Tissot Kiefer. Même s'ils interviennent peu dans les débats et ne paraissent pas jouer un rôle central dans les échanges entre la profession et la commission d'enquête, ils se font les porte-paroles d'une activité ayant à Lyon des revendications particulières. Le fait qu'ils soient les deux seuls délégués de la moitié sud de la France atteste du caractère original de cette activité et du fait que l'industrie brassicole rhodanienne, bien qu'isolée, ait son mot à dire dans les discussions menées à l'échelle nationale.

Principal objet du mécontentement de la profession, le mode de perception en vigueur est presque unanimement critiqué. De nombreux brasseurs l'accusent en effet de favoriser la fraude et, surtout, d'être improductif et injuste : selon le parisien Vollmer, l'exercice « n'est plus conciliable avec nos mœurs, et [...] arrête tout progrès de l'industrie, puisque la loi interdit tout appareil nouveau ». (p.406) À l'entendre, il serait même la principale cause de

⁸⁷⁴ Assemblée Nationale, *Enquête législative sur l'impôt des boissons, Tome I^{er}, Op. cit.* Là encore, les numéros de pages auxquels il est fait référence dans les paragraphes suivant correspondent à cet ouvrage.

l'état stationnaire de l'industrie brassicole en France. Si la critique du système d'imposition est générale, certains points sont plus précisément sous le feu des critiques, et notamment la loi de 1816 et ses articles 109 et 110. Désirant adapter la loi à leurs pratiques et leurs besoins, les brasseurs portent collectivement une double revendication.

La première vise l'article 110⁸⁷⁵ et la déduction de 20 % pour pertes qu'ils jugent insuffisante et souhaitent voir portée à 33 %. Testelin, brasseur à Lille, estime ainsi la perte d'évaporation lorsque la bière est étendue pour son refroidissement à 10 % ; la perte par contraction lorsque la bière se refroidit à 3 % ; la perte du houblon, du fait du volume occupé dans la chaudière par celui-ci à 4 % ; les pertes par ouillage et transvasements à plus de 3 % ; et enfin les pertes éprouvées « pendant la fermentation, [lorsque] la bière jette une levure abondante, qu'il faut remplacer en y consacrant plusieurs tonnes par chaque brassin » à 5 %. La limite de 20 % serait donc largement dépassée et amputerait de manière bien trop significative le profit de chaque brassin. (pp.438-439)

La seconde revendication concerne l'article 109⁸⁷⁶ et la limitation à 5 % de la contenance de la chaudière des différentes réserves permettant de compenser les pertes au cours de l'ébullition. Même pour des combats communs, des divergences sont pourtant observées au sein même de la profession. Ainsi, certains souhaiteraient recourir à une chaudière supplémentaire pour faire cuire et conserver ce qui doit être ajouté à la chaudière de fabrication au fur et à mesure de la déperdition causée par une ébullition prolongée, tandis que d'autres privilégient la généralisation du système des hausses mobiles, déjà « un usage enraciné dans la plus grande partie du pays » selon Molroguier, directeur des contributions indirectes. (p.441) Surtout, source d'un certain sentiment d'injustice largement répandu, la flexibilité avec laquelle sont appliquées certaines dispositions législatives est particulièrement critiquée. La concession faite aux brasseurs strasbourgeois, autorisés à rajouter une plus grande quantité d'eau – 35 % – pour compenser leurs pertes dues à une longue ébullition (pp.415-416), est ainsi l'objet de nombreuses attaques. Le lillois Testelin, évoqué précédemment, affirme pour sa part que dans sa localité et « dans plusieurs villes du Nord, on enferme dans des futailles placées au-dessus de la chaudière les réserves de 5 pour 100 que la

⁸⁷⁵ « La quantité de bière passible du droit sera évaluée, quelles qu'en soient l'espèce et la qualité, en comptant pour chaque brassin la contenance de la chaudière, lors même qu'elle ne serait pas entièrement pleine. Il sera seulement déduit, sur cette contenance, 20 pour 100, pour tenir lieu de tous déchets de fabrication, d'ouillage, de coulage, et autres accidents. »

⁸⁷⁶ « Le produit des trempes données pour un brassin ne pourra excéder plus du vingtième de la contenance déclarée pour sa fabrication : la régie des contributions indirectes est autorisée à régler, suivant les circonstances, l'emploi de cet excédant, de manière qu'il n'en puisse résulter aucun abus. »

loi accorde [le vingtième évoqué dans l'article 109], et on les fait couler dans la chaudière au fur et à mesure que l'ébullition y produit un vide. La loi nous oblige à rentrer les réserves dans la chaudière en quatre heures de temps ». (pp.435-436) En plus de ce dispositif il dit user de hausses mobiles servant à contenir un excédent de liquide : « les clés en bois qui les ferment sont posées sur des toiles épaisses en étoupes, et constituent une bordure haute de 10 centimètre, à peu près étanches ». Pour justifier cette pratique en théorie illégale, il poursuit en déclarant que « comme chaque localité a une méthode de fabrication qui devient obligatoire par les habitudes des consommateurs, il paraît difficile d'établir uniformément la proportion des réserves, sans s'exposer à nuire au Trésor ou à contrarier le travail. Il serait peut-être convenable de laisser à cet égard une certaine latitude au directeur des contributions indirectes ».

Il existe donc dans certaines villes des dispositions spéciales, arrêtées légalement ou simplement tolérées, visant à atténuer un peu plus les pertes. Pour Thiers, président des trois premières séances consacrées aux brasseurs, vu les disparités locales, la forme même des chaudières pouvant différer selon les lieux et les bières brassées, « ce qu'il y aurait de plus juste, ce serait d'arriver à une chaudière uniforme pour tous, c'est-à-dire un même système de hausses, sauf à accorder des termes différents, quant à la tolérance, mais pas aussi éloignés les uns des autres que ceux qu'on proposerait ». (pp.438-439)

Plus que ces largesses, c'est leur caractère géographiquement restreint, et par conséquent leur inégalité, qui est pointé du doigt : pour beaucoup, « une bonne loi doit être une ». (p.407) Ni Giraud, brasseur des Ardennes, ni Koch, l'un des représentants lyonnais, ne se disent autorisés à recourir à ces réserves décrites par Testelin. Le second ajoute d'ailleurs que « dans le Rhône, [les brasseurs ont] réclamé des hausses mobiles sur les chaudières pour l'été seulement, et [ils n'ont] pas pu les obtenir ». (p.439) Donnant vingt heures à l'ébullition de leur bière – il n'y « a pas de département où l'ébullition soit si longue », affirme Koch – leur demande apparaît pourtant comme légitime puisque motivée par un déchet particulièrement important. Alors que le développement de la concurrence se fait plus pressant au milieu du XIX^e siècle, cette absence de « compréhension législative » peut avoir joué un rôle dans le devenir des brasseurs lyonnais et rhodaniens.

En effet, ces diverses revendications restent vaines. Molroguier considère que dans la mesure où l'administration fait preuve de larges tolérances concernant l'article 109 et les 5 % de réserve autorisés, source des principales récriminations des brasseurs, il n'est pas

nécessaire de le modifier. (pp.453-455) Il va même jusqu'à accuser, sans doute à raison, les brasseurs d'avoir une « tendance si continue et si forte à disposer de la plus grande quantité de réserves possible, qu'ils commenceraient certainement par profiter de toute l'extension légale qui leur serait accordée, et qu'ils finiraient par en abuser. Aujourd'hui, ils sont intéressés à ne pas faire un emploi frauduleux des réserves de tolérance, parce qu'ils pourraient craindre qu'en pareil cas elles ne fussent interdites ».

Pourtant, un autre représentant du Trésor, un nommé Leonard, également directeur des contributions indirectes, a une position toute autre et considère que les 5 % d'excédant de trempes autorisés sont bien insuffisants. (pp.457-458) Interprétation douteuse, il évoque même une possible erreur dans le texte initial où il aurait pu vouloir être dit 20 % plutôt que le vingtième. Il juge donc nécessaire de modifier l'article 109 de la loi de 1816 et d'autoriser un excédent plus important, établi en fonction de l'espèce de bière fabriqué et, surtout, du procédé de fabrication utilisé. Il demande également une nouvelle rédaction de l'article 122 de cette même loi de 1816 réglementant l'usage des hausses mobiles, de manière à ce qu'il soit possible de réunir, en une seule fois, dans la chaudière et dans la hausse, toute la masse du liquide. « La dimension de cette hausse ne peut pas être réglée d'une manière absolue, d'après la hauteur seulement, mais [doit] être en rapport, pour la capacité, avec l'importance de l'excédant de trempes accordé ; la dimension en hauteur est en effet variable, selon le plus ou le moins d'étendue du diamètre de l'encadrement qui forme la hausse ». Ces préconisations, contraires à celles de son collègue, ne seront pas suivies.

D'autres questions divisent les brasseurs de manière plus tranchée encore, la première d'entre elles étant sans aucun doute la proposition faite par certains de mettre en place un droit unique d'1,50 franc par hectolitre sur les deux sortes de bières, la double et la petite. Pour les partisans de cette mesure, dont le planteur de houblons de Charleville Gailly se fait le porte-parole, un tel dispositif permettrait de lutter contre la fraude, de laisser aux brasseurs la possibilité de fabriquer de la meilleure bière et d'offrir aux ouvriers une boisson saine et nourrissante. (p.442) Puisque l'hectolitre de petite bière se vend alors 12 francs et que les coûts de fabrication, de droit d'entrée et de divers autres frais s'élèvent à 4,94 francs, il resterait environ 7 francs sur lesquels prélever ce droit unique. Il est rejoint par un brasseur parisien, de Saint-Pierre, qui déplore pour sa part qu'il soit interdit par la loi du 1^{er} mai 1822 de fabriquer plus de petite bière que de bière forte, alors même que la première est la plus bue en été : il doit donc soit frauder, soit payer les droits correspondant à la bière forte sur de la

petite bière. Un tarif unique permettrait de supprimer ce problème et autoriserait les brasseurs à s'adapter à la demande.

Pour les opposants, au contraire, le droit payé doit être proportionnel à la qualité du produit livré à la consommation. Parmi eux figurent les brasseurs du Pas-de-Calais qui produisent quatre types de bière imposées de quatre manières différentes, permettant à chacun de boire de la bière selon ses moyens : bière forte et petite bière (non mélangées) et bière tiercée et moitié (mélange de forte et de petite, l'imposition étant calculée de manière proportionnelle). Ce serait servir les classes les plus pauvres que de leur offrir une bière à moindre coût : pour Testelin, « la petite bière [...] répond à un besoin réel de la consommation dans nos contrées. [...] Son bas prix (elle se vend de 4 à 5 francs l'hectolitre hors des villes) la met à la portée des personnes les moins aisées ; sa qualité d'abreuver et de rafraîchir sans être capiteuse, la rend très-précieuse pendant les chaleurs de l'été, et rien ne saurait la remplacer sous le rapport ». (p.444) Il est appuyé par Molroguier lui-même qui affirme que « l'usage des mélanges étend tellement la consommation de la bière là où elle est usuelle, qu'en définitive la quotité du droit par habitant est plus forte dans les villes à mélanges que dans les autres ». (pp.453-455) Le Trésor y trouverait donc son compte.

Les intérêts divergents expliquent l'absence de consensus : le droit unique serait un avantage pour les villes où l'on boit plus de bière forte (Paris, Strasbourg, Lyon) et un désavantage pour celles où l'on boit de la petite bière en priorité (Cambrai, Amiens, Arras). C'est d'autant plus vrai pour cette dernière où la petite bière et la bière forte sont directement mélangées dans la cuve à fermentation, « ce qui est contraire à la loi, mais ce qui est forcément toléré par la régie, parce qu'on ne change pas les habitudes séculaires des masses de population pour une formalité fiscale ». (p.414) À Lyon la quantité de petite bière bue est si limitée, quelques centaines d'hectolitres par an seulement, que les brasseurs de la ville sont bien évidemment très largement favorables à cette proposition. Il en est de même pour les brasseurs de Paris qui pour la plupart emploient une grande quantité de glucose pour la fabrication de leurs bières et n'ont légalement pas le droit de vendre de la petite bière : ils doivent donc payer sur l'ensemble de leur production la taxe correspondante aux bières fortes.

Aux divisions internes s'ajoute la réticence du Trésor : Molroguier, encore lui, fait en effet observer qu'en 1849, la bière forte a rapporté 8 704 780 francs et la petite bière 667 000, pour une quantité totale de 4 105 000 hectolitres. (p.414) L'établissement d'un droit unique à un franc et cinquante centimes par hectolitre résulterait donc en un manque à gagner pour l'État puisque ne rapportant qu'un peu plus de 6 150 000 francs. S'il évoque la possibilité de

proportionner le droit avec le degré de force de la bière, genèse de la future loi à la densité dont nous reparlerons, dispositif qui serait juste mais qui est rendu impossible par l'usage qui est fait dans les pays de forte consommation de matières gélatineuses (dépouilles de bœuf, de veau) faussant les résultats, il est donc évidemment hostile à l'application de cette proposition.

Un second point d'achoppement divisant la profession mérite d'être abordé, à savoir celui du transfert de l'imposition des quantités produites vers les matières premières employées et notamment les houblons. Ce dispositif, déjà mis en place en Angleterre où il aurait donné de bons résultats en permettant à la fabrication de s'améliorer, remporte l'adhésion de quelques brasseurs, les parisiens en tête. D'autres, les plus nombreux, considèrent le projet comme irréalisable du fait de la nature même de l'activité houblonnière, largement éclatée : Molroguier estime la production de houblon dans le Nord à 1 200 000 kilogrammes, répartie entre trois-mille-six-cents planteurs. (p.452) Un nommé Deberdt, brasseur à Hazebrouck évoque lui quatre à cinq cents hectares plantés dans son arrondissement, formant plus de mille parcelles. (pp.419-420) Selon les opposants au projet, les rendements aléatoires et la volatilité des cours du houblon rendraient également celui-ci inapplicable : le même Deberdt affirme ainsi qu'« aucune récolte n'est plus chanceuse que celle du houblon ». Il évoque des rendements pouvant aller de cent kilogrammes à deux mille par hectare – fluctuation de facteur vingt ! – et une production, les bonnes années, deux fois plus importante que les besoins. En mai 1849, au moment de l'enquête, le houblon est vendu en moyenne 0,80 franc le kilogramme, contre 0,45 franc un an plus tôt. De plus, le produit vieillit mal, perd près de 50 % de sa valeur d'une année sur l'autre et, comme le dit le planteur et marchand Plessy, fait l'objet d'une intense activité spéculative : « lorsque l'apparence du houblon sur pied est belle, le prix du vieux baisse beaucoup, surtout quand il y en a eu une quantité passable l'année précédente ». (p.421)

Dans ces conditions, comment peut apparaître légitime une taxation unique et fixe dans le temps ? comment empêcher la fraude ? comment lutter contre la concurrence des producteurs frontaliers, non assujettis à cette taxe, et celle de la production domestique⁸⁷⁷ ? comment égaliser le traitement entre brasseurs des villes, plus facilement surveillés, et brasseurs des champs ? Autant de questions tuant dans l'œuf cette velléité réformatrice. Une

⁸⁷⁷ À en croire certains, celle-ci serait extraordinairement élevée : le nommé Plessy affirme ainsi que l'on « produit beaucoup dans les jardins ; chez [lui], sur 400 000 kilogrammes qui sont produits, il n'y en a pas 25 000 qui viennent des champs », p.424.

telle mesure serait de plus bien trop coûteuse pour les brasseurs : selon les estimations de Molroguier, la consommation annuelle de houblons s'élève à deux millions de kilogrammes. La production de quatre millions d'hectolitres de bière (moyenne de cinq cent grammes par hectolitre) rapportant jusque là dix millions de francs environ, il faudrait taxer le houblon à hauteur de 5 francs par kilogramme ! Selon une seconde estimation du même individu, l'usage moyen de houblon en France serait de sept-cents grammes par hectolitre de bière forte et cinq-cents grammes par hectolitre de petite bière. (p.452) Avec ces chiffres, qu'il sous-évalue probablement, il faudrait porter l'impôt à 4 francs par kilogramme de houblon pour obtenir les dix millions de droits jusque là produits par les bières. Un tel dispositif de taxation du houblon aboutirait donc inmanquablement à l'augmentation du prix de la bière, à la diminution de la qualité, ou aux deux, et provoquerait inmanquablement la disparition des houblonnières et par voie de conséquence la perte de l'industrie brassicole.

La question est particulièrement épineuse à Lyon où les bières sont reconnues comme contenant, nous l'avons vu, une quantité relativement importante de houblons. Selon Tissot-Kiefer, l'un des deux représentants lyonnais, « dans le Rhône, [les brasseurs n'emploient] que les premières qualités de houblon, et [mettent] un kilogramme environ par hectolitre ». (p.425) Cette quantité étant semblable à celle utilisée par les brasseurs d'autres régions, ceux du Nord, du Pas-de-Calais et du Bas-Rhin, notamment, Tissot-Kiefer précise que les Lyonnais se démarquent par une utilisation plus importante d'orge. Il est rejoint par son collègue Koch qui évalue les houblons employés par l'industrie de la ville à 350 francs les 50 kilogrammes et les dit parmi les plus chers que l'on puisse trouver en France. (p.421) Majoritairement importés de l'étranger, ils se démarquent par « un parfum, un bouquet plus agréable. Les houblons étrangers ont une supériorité incontestable. Cela tient à la nature du sol ; cependant la culture indigène a fait des progrès ; nous prenons une partie de ses produits, mais nous ne pouvons pas en faire la base de notre approvisionnement ». À titre de comparaison, le strasbourgeois Striedbeck affirme que la moyenne est de 300 francs pour le Bas-Rhin.

Le débat né entre brasseurs illustre le fossé séparant ces industriels selon leur lieu d'activité : les individus favorables à la taxation sur les matières premières la parent d'une vertu sociale puisqu'elle permettrait de toucher principalement les consommateurs riches buvant des bière de luxe, plus houblonnées ; pour les opposants à ce projet, généralement du Nord de la France, ce serait au contraire les populations des départements dits brassicoles, toutes classes confondues, qui seraient affectées du fait de la nature des bières bues. Cet impôt sur le houblon serait donc « réclamé par les brasseurs de Paris et de Lyon, où la bière n'est

pas la boisson usuelle, [mais] repoussé par ceux des pays où la bière est la boisson alimentaire, et de plus par les producteurs de houblon ». (p.429) Pour la majorité, cette mesure serait donc trop dispendieuse pour les brasseurs et exciterait donc la fraude ; trop chère pour l'administration, elle nécessiterait une surveillance extrêmement coûteuse en hommes et en argent ; injuste pour le cultivateur, elle ne tiendrait pas compte des différentes qualités et de l'ancienneté des houblons ; injuste pour le consommateur, elle augmenterait le prix des bières. Les intérêts des brasseurs, ceux du fisc, ceux de l'intérêt agricole et ceux de l'alimentation du peuple apparaissent donc trop conflictuels pour que la proposition soit adoptée.

Molroguier, le représentant des contributions indirectes utilise cette division de la profession pour délégitimer les différentes revendications. Le 3 mai 1850, à l'occasion de la première des quatre sessions consacrées aux brasseurs, il affirme ainsi que « l'association qui dit représenter la brasserie de France est formellement repoussée par les neuf dixièmes de la production. Les brasseurs du Pas-de-Calais et ceux du Nord s'opposent au changement d'impôt demandé par l'association ; les brasseurs de Strasbourg ont fait la même déclaration à mon collègue du Bas-Rhin ». (pp.407-408) Plus tard, au cours des débats du 27 mai, Thiers présidant la séance déclare encore : « Nous voudrions alléger la gêne dont se plaignent quelques-uns d'entre vous, mais nous ne voudrions pas aggraver la situation des autres. [...] C'est une véritable révolution dans les prix que l'on demande, et, remarquez-le-bien, une révolution de prix dans les pays où la bière est la boisson alimentaire du peuple ». (p.427) Tout au long des débats, plus que juge, le président se fait procureur et instruit presque exclusivement à charge les demandes de modifications.

Quelles que soient les questions abordées, cette enquête met clairement en évidence les divisions internes d'une profession profondément hétérogène. Le fait que la bière ne soit pas produite et consommée partout de la même manière explique en partie les difficultés des autorités à légiférer à son sujet. Comme le résume un intervenant lors de la séance du 3 mai 1850, « en raison des procédés de fabrication qui varient à l'infini, il s'est présenté [...] des circonstances telles, que l'on a été obligé d'interroger l'intention du législateur et de modifier l'application de la loi suivant les besoins des localités ». (pp.417) Pour Molroguier, vouloir généraliser certaines dispositions permissives ne permettrait pas d'introduire certains produits dans les goûts des consommateurs et, au contraire, « n'aurait pour résultat que [d']autoriser les brasseurs à faire toutes sortes de tripotages contraires à l'impôt ». (pp.453-455)

Même si les traces lyonnaises et rhodaniennes sont sporadiques, cette enquête à le mérite d'illustrer la relation ambiguë entretenue entre les autorités et les différentes composantes de l'industrie brassicole. Les membres de celle-ci sont bel et bien auditionnés mais ne le sont qu'à titre consultatif, preuve d'une volonté de concertation plus feinte que réelle. Louable initiative, cette commission, permettant de voir formuler quelques pistes de travail et de mettre des mots sur les diverses revendications portées par chacun des acteurs d'une filière en construction, ne débouche donc sans surprise, et malgré certains soutiens au sein même de l'administration, sur aucune avancée législative concrète. Plus entendus qu'écoutés, notamment du fait de l'absence d'unité de la profession causée par de multiples divisions internes plus ou moins profondes les brasseurs français, et *a fortiori* lyonnais, du milieu du XIX^e siècle n'ont que peu d'emprise sur les décisions prises à l'échelle nationale.

1.2.3. Un second XIX^e siècle moins agité

Par son coup d'État du 2 décembre 1851 Louis Napoléon Bonaparte signe la fin de la Seconde République. La proclamation du Second Empire et la stabilité politique retrouvée, à laquelle s'ajoute une conjoncture économique globalement favorable, contribuent à la croissance de l'industrie brassicole française dont la production passe entre 1852 et 1870 de 4 500 000 hectolitres à plus de 7 000 000. Pourtant, ni la politique volontariste en matière économique menée par le régime dans ses premières années, ni la poussée libérale des années 1860, n'ont d'impact significatif sur l'organisation et la réglementation générale de la profession. Les contraintes exercées sur les brasseurs, le système de l'exercice et la pression de l'imposition, les modalités de contrôle...rien ne change avant la chute de l'Empire en septembre 1870.

Enfin, le retour de la République relance le débat : pour de nombreux républicains, la suppression ou, *a minima*, la réduction des impôts indirects est indispensable pour obtenir le ralliement des populations et enraciner les nouvelles instances encore fragiles. Selon Nicolas Delalande, l'impôt représente une « institution centrale dans la construction du compromis républicain »⁸⁷⁸. Néanmoins, la très précaire situation financière du pays, les besoins de reconstruction et les exigences du chancelier Bismarck obligent à trouver d'importantes

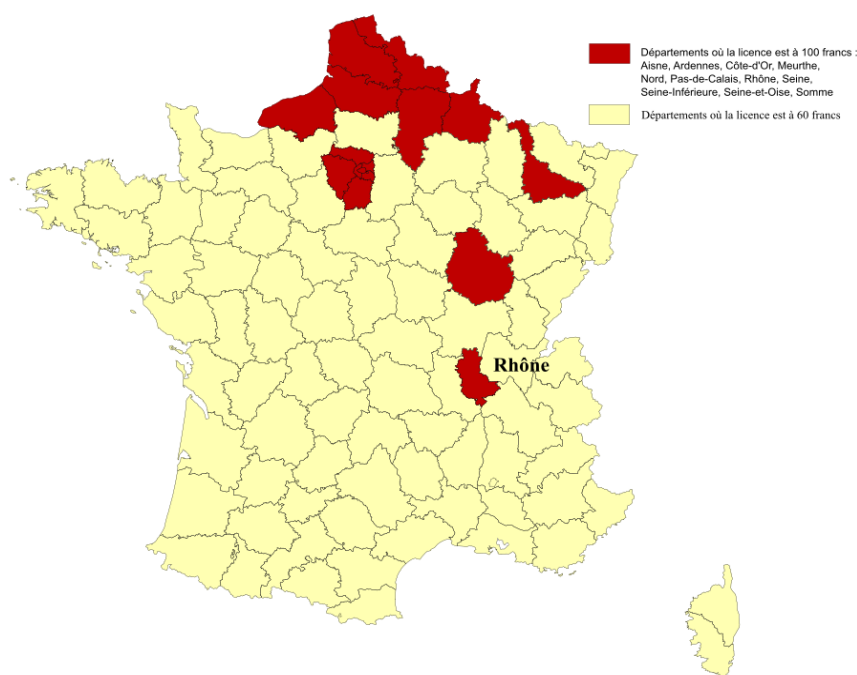
⁸⁷⁸ Delalande Nicolas, *Op. cit.*, p.79.

ressources. Entre désir politique et impératif économique, le choix est rapidement fait en faveur du second.

Il faut donc attendre le 1^{er} septembre 1871 et la loi portant augmentation des impôts concernant les contributions indirectes⁸⁷⁹ pour voir revenir la question brassicole sur le devant de la scène politique et fiscale. L'article 4 définit une importante hausse des droits de fabrication sur les bières fortes et petites, passant respectivement à 3,60 francs et 1,20 franc. L'objectif annoncé de cette augmentation, visant par ailleurs à « maintenir la proportion des charges entre les diverses consommations » (contrairement aux autres boissons les droits sur la bière n'ont alors pas été réévalués depuis 1830), est de récolter environ dix-neuf millions de francs supplémentaires. Les droits de licence sont également revus (article 6) : dans la classe la plus imposée, payant 100 francs, figurent désormais les départements de l'Aisne, des Ardennes, de la Côte d'Or, de la Meurthe, du Nord, du Pas-de-Calais, du Rhône, de la Seine, de la Seine-Inférieure, de Seine-et-Oise et de la Somme. Ailleurs, la licence est fixée à 60 francs. Les brasseurs du Rhône figurent donc parmi les plus imposés de France confirmant, comme le représente visuellement la carte ci-dessous, la position « d'îlot » du département.

⁸⁷⁹ *Bulletin des Lois de la République Française, 12^{ème} Série, Tome Troisième, Partie principale, Deuxième Semestre de 1871*, Paris, Imprimerie Nationale, 1872, pp.114-116 (Bulletin n°62, loi n°487).

Figure 27. Droits de licence payés par les brasseurs français selon la loi du 1^{er} septembre 1871 sur les contributions indirectes⁸⁸⁰



Alors que prévalent jusque là des préoccupations sociales et surtout politiques et économiques, de nouveaux facteurs viennent compliquer encore un peu plus l'équation législative en matière d'imposition des boissons. Dès le début des années 1870 s'affirment en effet dans les élites scientifiques et gouvernantes une volonté hygiéniste passant, notamment, par une virulente croisade antialcoolique faisant de l'alcool l'ennemi d'une toute jeune et fragile République. Ce mouvement de « tempérance », moins fort et, surtout, moins fervent que ce qu'il peut être aux États-Unis et en Angleterre, s'appuie principalement en France sur la volonté d'un corps médical soucieux du devenir de la nation et des individus la composant. Jusque là étouffés, ces discours trouvent alors dans la défaite de 1870 et l'épisode communard de 1871 une légitimité bien commode puisque permettant d'imputer à l'alcool et, plus généralement à la dégénérescence morale du pays, une grande partie du récent traumatisme⁸⁸¹.

Si la chronologie et les motivations sont différentes de ce qu'il se passe dans les pays anglo-saxons, la situation est d'autant plus particulière en France où la production de vins et de boissons alcooliques occupe une place économique de tout premier ordre. S'appuyant sur

⁸⁸⁰ Carte réalisée grâce aux logiciels Philcarto et Inkscape.

⁸⁸¹ Prestwich Patricia, *Drink and the Politics of Social Reform. Antialcoholism in France since 1870*, Palo Alto, Society for the Promotion of Science and Scholarship, 1988, 365p. ; Ellis Jack D., *The Physicians-Legislators of France. Medicine and Politics in the Early Third Republic, 1870-1914*, Cambridge University Press, 1990, 305p.

les mots de Pasteur faisant du vin « la plus saine [...] des boissons »⁸⁸², les consommations dites hygiéniques sont tolérées, pour ne pas dire encouragées, la lutte se concentrant sur les alcools plus forts. En mars 1872 est annoncée à l'Académie de Médecine la création de l'Association française contre les abus des boissons alcooliques, devenue dès l'année suivante la Société française de tempérance (S.F.T.). L'article 2, alinéa C, de ses statuts fixe clairement à ses membres la mission de « favoriser, particulièrement au moyen de sociétés coopératives de consommation, le remplacement des liqueurs alcooliques par des boissons salubres, telles que les vins naturels, le cidre, le café, le thé, la bière »⁸⁸³. Le rôle joué par ce mouvement, initiateur d'un réel élan antialcoolique national, sur la construction de l'appareil législatif et réglementaire français est indéniable. Dès le 6 juin 1871, quelques jours seulement après la Semaine sanglante, ce sont deux futurs membres de la S.F.T. qui présentent, puisque « toutes les excitations trouvent des proies faciles parmi ceux qui sont adonnés à l'ivrognerie », un projet de loi visant à punir « l'ivresse manifeste »⁸⁸⁴. La loi promulguée le 13 février 1873 qui condamne l'ivresse publique est un premier succès éclatant de célérité.

Paradoxalement, du fait de la confrontation entre impératifs, savoirs et expertises scientifiques, médicaux, statistiques, économiques et politiques, provoquant tantôt collision, tantôt collusion, les années 1870 et 1880 se démarquent pourtant par une notable inactivité législative en matière d'imposition. Et ce malgré la remise au goût du jour de certaines théories du début du XIX^e siècle faisant de l'impôt un outil d'intervention étatique, d'action morale et sociale⁸⁸⁵. Ni la commission sénatoriale présidée en 1886 par Claude Nicolas, sénateur des Vosges et vice-président de la S.F.T. qui reçoit la mission de produire un rapport sur la consommation de l'alcool « tant au point de vue de la santé et de la moralité qu'au point

⁸⁸² Pasteur Louis, *Études sur le vin, ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir*, Deuxième Édition, Paris, F. Savy, 1875, p.53.

⁸⁸³ Cité par Howard Sarah, *Les Images de l'alcool en France, 1915-1942*, Paris, CNRS Éditions, 2006, p.37.

⁸⁸⁴ Desjardins Albert, *Projet de loi contre l'ivresse publique : rapport présenté au nom de la Commission de l'Assemblée nationale*, Beauvais, D. Père, 1872, p.18.

⁸⁸⁵ de Monthion Antoine, *Quelle influence ont les diverses espèces d'impôts sur la moralité, l'activité et l'industrie des peuples ?*, Paris, Giguet et Michaud, 1808. Antoine Jean Baptiste Robert Augé, baron de Montyon ou Monthion (1733-1820), philanthrope et économiste français. Sous la plume de cet avocat, intendant puis conseiller d'État, les boissons alcooliques sont, déjà en début de XIX^e siècle, considérées comme de légitimes objets d'imposition, dont le traitement doit néanmoins différer selon les lieux et les contextes: « C'est avec plus de justice, et avec des conséquences moins fâcheuses, que des impôts considérables ont été levés sur les boissons. Les liqueurs, objets de ces taxes, sont rarement nécessaires à l'homme ; quelques unes sont nuisibles à la santé ; et parmi celles qui sont salubres, la plupart tiennent de la nature des cordiaux, dont on ne doit user que comme des remèdes. Il est cependant des raisons qui exigent ou justifient la suppression ou la restriction des droits sur quelques unes de ces boissons. Dans les pays où les eaux sont de mauvaise qualité, les liqueurs fermentées en forment une correction ; dans les pays où le climat est relâchant, il peut être utile d'avoir recours à des boissons toniques. », pp.144-145.

de vue du Trésor »⁸⁸⁶ et « conclut à la nécessité de lier croisade hygiéniste et réforme fiscale »⁸⁸⁷, ni celle extra-parlementaire menée en 1888 par Léon Séance, économiste et ancien ministre des Finances préconisant l'augmentation des taxes sur les spiritueux et faisant une nette distinction entre les alcools dits industriels considérés comme nocifs et les boissons hygiéniques, ne voient leurs recommandations suivies de faits.

Malgré les récurrentes dénonciations le concernant⁸⁸⁸, malgré les multiples commissions parlementaires planchant sur les moyens de le supprimer ou, au mieux, de l'adapter, le régime des boissons reste donc en l'état jusqu'à la fin du XIX^e siècle. L'opposition professionnelle des bouilleurs de cru, des distillateurs et des producteurs de betteraves du Nord, particulièrement bien organisés et structurés depuis 1884 et la loi Waldeck-Rousseau du 21 mars relative aux syndicats, explique en partie cet immobilisme.

Le contexte des années 1890 se montre plus favorable. Au redémarrage de la production viticole après vingt années délicates dues aux ravages du phylloxera, à la prise de conscience par l'opinion publique des dégâts causés par la consommation excessive d'alcool⁸⁸⁹, à la crainte collective grandissante de la dépopulation du pays, s'ajoute un sursaut antialcoolique associatif : la Société contre l'usage des boissons spiritueuses créée en 1895 et devenue l'Union française antialcoolique en 1897 fusionne avec la S.F.T. le 5 août 1905. La Ligue nationale contre l'alcoolisme nouvellement formée témoigne de l'avènement du mouvement et « s'inscrit alors dans le paysage de la « nébuleuse réformatrice » qui se développe au carrefour de l'initiative privée et de l'action législative »⁸⁹⁰.

En 1891, la commission du budget propose d'incorporer la réforme de l'impôt sur les boissons dans le budget de 1892. Son rapporteur, un nommé Jamais, propose de supprimer la totalité des droits sur les boissons dites hygiéniques, le manque à gagner (168 millions, dont

⁸⁸⁶ « Rapport fait au nom de la Commission chargée de faire une enquête et de présenter, dans le plus bref délai possible un rapport sur la consommation de l'alcool, tant au point de vue de la santé et de la moralité qu'au point de vue du Trésor », par Claude Nicolas, *Journal officiel de la République française. Documents parlementaires, Sénat*, annexe au procès-verbal de la séance du 7 février 1887, n°42, 2 volumes.

⁸⁸⁷ Delalande Nicolas, *Op. Cit.*, p.94.

⁸⁸⁸ Ce même Delalande cite p.91 le député Jacques Salis du département de l'Hérault évoquant la « loi féodale de 1816 » lors d'une séance de la commission relative à la réforme du régime des boissons, ANF, C//5379, séance du 14 décembre 1888.

⁸⁸⁹ Historiquement, la consommation maximum d'alcool pur est observée en 1900 avec 4,6 litres d'alcool pur par habitant. Toujours en 1900, 238000 hectolitres d'absinthe ou assimilés sont bus (0,62 l/hab) contre 18000 hectolitres en 1880 (0,049 l/hab). Voir Jacquet Louis, *L'Alcool. Étude économique générale. Ses rapports avec l'agriculture, l'industrie, le commerce, la législation, l'impôt, l'hygiène individuelle et sociale*, Paris, Masson et Cie, 1912, p.734.

⁸⁹⁰ Delalande Nicolas, *Op. Cit.*, p.96. Voir Topalov Christian (dir.), *Laboratoires du nouveau siècle. La nébuleuse réformatrice et ses réseaux en France, 1880-1914*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1999, 574p.

135 pour les vins, 13 pour les cidres et 20 pour les bières) devant être compensé par une hausse du droit sur l'alcool de 156,25 à 200 francs⁸⁹¹. Il propose également de supprimer totalement les bouilleurs de cru et de relever le tarif des licences. Quelques mois plus tard, en avril 1892, on apprend que cette même commission du budget s'est prononcée pour la suppression absolue des impôts sur les boissons mais n'a pas osé porter atteinte au privilège des bouilleurs de cru⁸⁹². Nouvelle proposition en mai suivant : le gouvernement émet alors l'idée « de dégrever l'impôt sur la bière de 25 % environ et de substituer à la loi de 1816, une nouvelle loi établissant un impôt à la densité suivant le principe admis par la Belgique en 1885 »⁸⁹³. L'Union générale des brasseurs, qui serait favorable à l'application en France de cette mesure, « a chargé un certain nombre des délégués de solliciter de M. Salis, rapporteur à la commission du budget, une audience pour lui exposer à la fois les défauts de la législation actuelle et les inconvénients du projet ministériel ». Pourtant, l'immobilisme persiste. Le 7 novembre 1892 est à nouveau discutée à la Chambre des députés la question du régime des boissons⁸⁹⁴ : lorsqu'il prend la parole, Rouvier, ministre des Finances, affirme que

« le projet actuel est le 32° qui ait été présenté aux Chambres depuis 1880. Aucun n'a pu rencontrer jusqu'ici une majorité. Il faut espérer que le projet en discussion sera plus heureux et que la Chambre ne voudra pas aboutir à un avortement ; il réalise une réforme depuis longtemps réclamée, la suppression de l'exercice chez le débitant ; il fait l'unification des droits sur les vins ; il introduit dans la loi une législation plus libérale sur les bières ; et enfin il pose en principe la question de la suppression des octrois. Il dégrève les boissons hygiéniques d'une somme qui sera immédiatement de 80 millions, et qui sera de 130 millions quand le projet aura son plein effet ; ce dégrèvement a pour conséquence une augmentation de la taxe sur l'alcool : le rapporteur a abandonné à la tribune les droits sur les fruits à cidre. Quant au privilège des bouilleurs de cru, on a tort de dire que c'est un droit, ni le gouvernement ni la commission ne demande l'abandon de ce privilège sacré ; mais cette immunité n'est pas un droit. [...] La loi qui est proposée ne dégrève pas complètement toutes les boissons hygiéniques, mais elle réalise une réforme importante portant dans ses flancs le germe de la réforme ».

⁸⁹¹ *L'Écho de Lyon, journal républicain quotidien*, n°718, jeudi 9 juillet 1891, p.2.

⁸⁹² *L'Écho de Lyon, journal républicain quotidien*, n°1002, lundi 18 avril 1892, p.1.

⁸⁹³ *L'Écho de Lyon, journal républicain quotidien*, n°1027, vendredi 13 mai 1892, p.1.

⁸⁹⁴ *L'Écho de Lyon, journal républicain quotidien*, n°1209, mardi 8 novembre 1882, p.2.

Par 470 voix contre 81, la Chambre décide de passer à la discussion des articles. Le mouvement est lent, l'inertie est forte, mais les choses bougent. Parallèlement, par le biais de ses élus locaux, l'industrie brassicole poursuit son activité de lobbying et maintient la pression sur le gouvernement : en mai/juin 1892 une délégation composée de sénateurs et de députés du Pas-de-Calais, du Nord, de la Somme, de l'Aisne et des Ardennes rend ainsi visite au ministre des Finances pour demander la suppression totale du droit sur les bières⁸⁹⁵. L'absence d'émissaires rhodaniens atteste clairement de la progressive perte d'influence de ceux-ci sur la scène nationale.

Ces espoirs sont néanmoins rapidement douchés. Dans le compte-rendu qu'il fait de la séance de la Chambre du 10 novembre 1892⁸⁹⁶, un journaliste affirme en effet que, suite à un amendement déposé par Doumer, « le vote du dégrèvement total des boissons hygiéniques émis par la Chambre fait craindre que la réforme du régime des boissons proposée par le gouvernement soit ajournée, tout au moins au-delà de 1893. [...] Il n'est pas inutile de rappeler que le projet que la Chambre vient de désorganiser est le trente-troisième soumis aux délibérations des députés depuis 20 ans ». Tentative de sauver les meubles malgré tout, passant outre la frilosité de la commission du budget, la Chambre vote la suppression du privilège des bouilleurs de cru et se met en quête des 88 millions de recettes à trouver pour composer l'amendement Doumer⁸⁹⁷. La presse considère alors qu'« à l'heure présente, l'abolition des droits sur les vins, les bières et cidres est chose à moitié faite. [...] Il y a toutefois à la Chambre un fort groupe d'adversaires de toute réforme fiscale, qui n'a pas encore perdu tout espoir ». Et effectivement, une nouvelle fois, les choses capotent début décembre 1892⁸⁹⁸ : la Chambre a, « en moins d'une heure, cassé les reins à la réforme des boissons, à laquelle on travaillait depuis cinq ans et qui, ayant franchi l'étape difficile de la suppression du privilège des bouilleurs de cru, se trouvait presque réalisée ». Source du problème : le vote d'un amendement proposé par un nommé Chiché qui écartait l'augmentation du droit de licence proposée par la commission du budget, devant rapporter 20 millions environ. Une fois l'amendement voté, il a été impossible de s'entendre sur les moyens de compenser ce manque à gagner de 20 millions. « D'où une débâcle complète : ajournement à lundi de la suite du débat et démission du rapporteur. On dit déjà que le projet est enterré ».

⁸⁹⁵ *L'Écho de Lyon, journal républicain quotidien*, n°1047, jeudi 2 juin 1892, p.1.

⁸⁹⁶ *L'Écho de Lyon, journal républicain quotidien*, n°1212, vendredi 11 novembre 1892, p.1.

⁸⁹⁷ *L'Écho de Lyon, journal républicain quotidien*, n°1217, mercredi 16 novembre 1892, p.1.

⁸⁹⁸ *L'Écho de Lyon, journal républicain quotidien*, n°1243, lundi 12 décembre 1892, p.1.

Cette succession de projets de lois votés, amendés et au final repoussés atteste des attermolements législatifs en matière d'imposition des boissons. En 1894 est d'ailleurs à nouveau déposé un projet visant à dégrever les boissons alimentaires et faciliter l'écoulement de la production viticole⁸⁹⁹. Le manque à gagner de la principale mesure, la réduction des droits, serait alors partiellement compensé par des licences pour les brasseurs, distillateurs et débitants. Là encore, cette proposition ne fait pas long feu et est rapidement écartée.

Enfin, le 29 décembre 1897 est votée une première loi autorisant les communes à supprimer l'octroi sur les boissons hygiéniques. Alors que ce texte n'est pas applicable tel quel pour le vin, le cidre, le café ou le thé – l'État devant lui-même renoncer au préalable à la perception de ses droits d'entrée – il n'en est rien concernant la bière pour laquelle est uniquement prélevé en sus des droits d'octroi un droit de fabrication. Quoiqu'il en soit, la volonté d'encourager la consommation de ces boissons hygiéniques, et par conséquent de la bière, est manifeste.

Les dispositions contenues dans la loi de finances du 30 mai 1899 marquent⁹⁰⁰ un changement radical dans le mode d'imposition sur les bières. Prémices à cette loi, certaines propositions faites dès le milieu du siècle – notamment à l'occasion de l'enquête de 1850 largement évoquée précédemment – visaient à ce que les droits soient calculés en fonction de la force alcoolique des boissons. De l'avis des brasseurs eux-mêmes comme des autorités, cette nouvelle législation est rendue nécessaire par le perfectionnement des méthodes de fabrication. On apprend ainsi dans une circulaire du 31 mai 1899 que l'insuffisance des précédentes dispositions « s'est surtout accentuée lorsque l'industrie a voulu mettre à profit les savants travaux de Pasteur sur la saccharification des matières amylacées et la culture des ferments dans les dissolutions sucrées »⁹⁰¹.

Est instauré par cette loi dite « à la densité » un droit unique de 0,50 franc par degré-hectolitre de moût, c'est-à-dire par hectolitre de moût et par degré du densimètre au-dessus de 100, densité de l'eau, reconnu à la température de 15°C. Preuve du caractère expérimental de cette décision, il est expressément précisé que si le produit dudit impôt au cours de la première année est inférieur ou supérieur aux prévisions (27 420 000), ce dernier sera ajusté.

⁸⁹⁹ *Le Nouveau Lyon*, n°53, lundi 17 septembre 1894, p.1.

⁹⁰⁰ *Bulletin des Lois de la République Française, 12^{ème} Série, Tome Cinquante-neuvième*, Paris, Imprimerie Nationale, 1900, pp.65 et suivantes (Bulletin n°2057, loi n°36178).

⁹⁰¹ BNF (Gallica), « La Législation des bières », 1899, p.10.

Tandis que l'usage de chaudières mobiles et de celles de moins de huit hectolitres est interdit, un réel désir d'ouverture en direction du monde rural et des populations agricoles apparaît : les propriétaires et fermiers sont exemptés de droits s'ils n'emploient que des matières provenant de leur récolte et que leur production, déclarée et faite dans une chaudière de cinq hectolitres maximum, est seulement destinée à leur consommation. Les particuliers « lambdas » et établissements publics sont eux assujettis aux mêmes droits que les brasseurs de profession. Des dispositions analogues à celles prises par le passé sont arrêtées concernant les visites, contrôles et éventuelles pénalités en cas d'infraction. Nouvel encouragement à l'exportation, les bières destinées à l'étranger ou aux colonies donnent toujours lieu à un remboursement des droits de fabrication. Selon son article 14, la loi de finance est immédiatement complétée d'un décret de trente articles signé ce même 30 mai 1899 déterminant les obligations complémentaires et de détail, ainsi que les déclarations auxquelles sont tenus les brasseurs⁹⁰² : mode de paiement des droits ; conditions d'agencement et d'installation des établissements et des chaudières à cuire et à houblonner ; dispositif pour le calcul du volume et de la densité des moûts ; conditions d'utilisation en brasserie des mélasses, glucoses et maltose, *etc.* Preuves de la complexification du processus de brassage en lui-même et de la prise en considération de celle-ci par les autorités, diverses dispositions complémentaires sont votées : alors qu'un décret du 11 août 1899 régit l'usage des mélasses et des glucoses⁹⁰³, c'est la question de l'emploi du caramel qui est abordée dans une circulaire de la Direction Générale des Contributions indirectes du 9 novembre 1899⁹⁰⁴.

Les brasseurs se félicitent de cette nouvelle législation. Au lendemain du vote de la loi par la Chambre, Charles Docquin, alors Président de l'Union générale des Syndicats de la Brasserie Française, dans un article intitulé *La Genèse de la loi à la densité*⁹⁰⁵, reconnaît que, malgré certaines imperfections du nouveau système, « la très grande partie de nos industriels se seront vite familiarisés avec ce mode de perception et ils en reconnaîtront bientôt les avantages ». Il en profite par ailleurs pour porter ce qu'il considère comme un franc succès au crédit des syndicats brassicoles et de leurs membres, « courageux citoyens qui, s'élevant au-dessus de critiques souvent si acerbes, négligeant leurs propres intérêts, accouraient à la

⁹⁰² *Bulletin des Lois de la République Française, 12^{ème} Série, Tome Cinquante-neuvième*, Paris, Imprimerie Nationale, 1900, pp.698-710 (Bulletin n°2073, décret n°36479).

⁹⁰³ BNF (Gallica), « La Législation des bières », 1899, p.30.

⁹⁰⁴ Dans Weber France, *Essai historique sur la brasserie française, Op. cit.*, pp.358-359. Lors de la séance du 3 juin 1904 de la Chambre des députés, c'est l'exonération des sucres employés en brasserie qui est votée à son tour (*Le Rappel Républicain de Lyon, journal démocratique quotidien*, n°156, samedi 4 juin 1904, p.2).

⁹⁰⁵ Article retranscrit dans Weber France, *Essai historique sur la brasserie française, Op. cit.*, pp.352-354.

moindre alerte à Paris des points extrêmes du pays ». Distinguant particulièrement les nommés Taffin-Binauld et Paul Delemer du Syndicat des Brasseurs de la Région du Nord, Docquin remercie également la presse (Robert Charlie, Langlais, Puvrez) et les sénateurs et députés (Plichon en tête) qui leur ont apporté leur soutien. Le lobbying des industriels du Nord de la France – rappelons qu'ils faisaient partie des principaux brasseurs ayant soif de réformes en 1850 – a donc finalement porté ses fruits.

Enfin, le gouvernement de Défense républicaine de Pierre Waldeck-Rousseau constitué en juin 1899 remet la réforme du régime des boissons dans son ensemble au cœur du débat politique. Le 14 novembre de cette même année, le nouveau ministre des Finances, Joseph Caillaux, dépose un projet de réforme : principal gagnant, le vin n'est plus grevé que d'un unique droit de circulation d'1,50 franc par hectolitre, les droits d'entrée et de détail étant abolis⁹⁰⁶. Si certains brasseurs se plaignent de la différence de traitement dont profitent les vigneronnes et réclament par pétitions des faveurs identiques, l'abaissement du droit de fabrication sur les bières à 0,25 franc par degré-hectolitre reste une concession non négligeable dont ils se félicitent. Le manque à gagner est compensé par l'augmentation du prix des licences des débitants et, surtout, l'augmentation des droits sur l'alcool, passant de 156,25 francs à 220 francs par hectolitre. Malgré la farouche opposition des distillateurs et producteurs de betteraves et d'eaux-de-vie, le projet est approuvé le 29 décembre 1900, marquant la fin d'un siècle de tâtonnements législatifs en matière de boissons. Là encore, les intentions des parlementaires restent pourtant difficilement lisibles puisque indistinctement guidées par la volonté républicaine de soulager les classes les plus défavorisées, l'aboutissement d'une croisade antialcoolique portée par des associations alors à leur apogée et la volonté de faire triompher la France vigneronne et ses intérêts économiques.

La relation à l'impôt reste au XIX^e siècle le point central de tension dans les relations entre autorités et profession brassicole, puisque principal outil d'intrusion profanant l'espace privé au bénéfice de l'intérêt public. Par le passage d'un impôt « par contrainte » à un impôt « par consentement »⁹⁰⁷, par la recherche d'un compromis entre ses propres besoins et la capacité de la population et des différentes catégories socioprofessionnelles à produire un effort financier collectif, c'est cette tension fiscale que l'État cherche à atténuer. Dans cet effort de tous les instants, les épisodes de transitions politiques sont systématiquement

⁹⁰⁶ Vallat Louis, Vallat Henry, *Le Régime des boissons et la loi du 29 décembre 1900*, Montpellier, Publications du Journal L'Éclair, 1901, 219p.

⁹⁰⁷ Delalande Nicolas, *Op. Cit.*, pp.24 et suivantes.

déliçats à négocier pour les nouveaux pouvoirs en place devant jongler entre l'espoir né du changement de régime et leur manque de légitimité fragilisant leurs prises de décision. La régulation des droits indirects ne déroge pas à la règle et fluctue fortement durant ces moments clés, véritables catalyseurs législatifs. La période 1814-1816, riche en rebondissements politiques, voit ainsi l'imposition sur les bières être modifiée à quatre reprises, tandis que 1830, 1848 et 1870 donnent systématiquement lieu à une redéfinition de la fiscalité affectant les contributions indirectes et donc les droits perçus sur les bières. Seule la transition entre la Deuxième République et le Second Empire semble s'opérer sans changement fiscal majeur, atonie explicable d'une part par la continuité de personne et la stabilité politique retrouvée – Louis-Napoléon Bonaparte, futur empereur, est lors du coup d'état du 2 décembre 1851 président de la République française depuis trois ans – et d'autre part par la conjoncture économique favorable ne rendant pas indispensable la mise en place de nouvelles mesures. La législation brassicole reste ensuite identique jusqu'en fin de siècle où, notamment du fait des idées hygiénistes et antialcooliques à leur apogée faisant de la bière une boisson saine et recommandée, s'observe un notable desserrement de l'étau fiscal.

Le constat est sans appel, les manifestations des brasseurs lyonnais sont durant le long XIX^e siècle pour le moins rares lorsqu'il s'agit de réglementation générale en matière d'imposition des boissons. Plutôt qu'un désintéressement coupable pour la chose publique, il faut voir dans cette mise en retrait une très claire hiérarchisation de leurs priorités en matière fiscale. Même s'ils ne sont pas complètement absents de la scène nationale – leur implication dans de nombreux syndicats et groupements associatifs sur laquelle nous reviendrons attestant du contraire – et bien que tout relâchement de l'imposition soit de leur point de vue souhaité et souhaitable, leur attention apparaît surtout portée à l'échelle locale. Du fait du contexte brassicole rhodanien particulier, notamment à l'échelle de la ville de Lyon, leurs préoccupations majeures, leurs combats prioritaires, sont ailleurs et participent à la construction de cette image d'un îlot brassicole rhodanien.

2. *Si vis pacem para bierum* : l'octroi et la guerre de la bière

On désigne par octroi les « taxes établies au profit des communes sur des objets destinés à la consommation locale »⁹⁰⁸. Frappant les marchandises les plus consommées et, surtout les plus rentables, cette imposition indirecte permet dès l'Ancien Régime aux municipalités de couvrir une partie de leurs frais de fonctionnement.

Véritable baromètre enregistrant les fluctuations de la conjoncture économique, puisque permettant de saisir le pouvoir d'achat des consommateurs via les quantités de biens échangées et les recettes municipales afférentes, les archives de l'octroi jouent le rôle de révélateur fiscal, politique et social. Plutôt qu'instrument de précision, l'exploitation des chiffres de l'octroi de Lyon et de quelques villes rhodaniennes devient ainsi un outil d'évaluation au travers duquel, plus que les consommations et productions réelles de bière, peuvent être saisies l'attitude de l'autorité municipale envers l'activité brassicole, le degré de coercition exercé sur cette activité professionnelle ou encore les rapports entre État et municipalités ou centre urbain et périphérie. Malgré leur caractère premier foncièrement économique, ces archives d'un usage souvent laborieux – les nuées de chiffres qu'il faut rassembler en séries statistiques, digérer et interpréter demandent à l'historien patience et discernement de tous les instants – ouvrent donc une multitude de perspectives sur la vie locale et certains des mécanismes régissant le vivre ensemble lyonnais du XIX^e siècle.

Dans le Lyon de 1789, la situation économique difficile pour le plus grand nombre – un tiers des métiers sont alors au repos forcé – et le renchérissement des denrées de première nécessité au détriment des classes les plus pauvres alimentent la rancœur populaire. L'attaque des barrières d'octroi de la porte Saint-Clair, du pont de la Guillotière, de Perrache et de la Croix-Rousse, manifestation de ces « colères de la soif »⁹⁰⁹ et de la faim, marquent dès le début de juillet 1789 les premiers soubresauts révolutionnaires⁹¹⁰. Agents molestés, bureaux saccagés, registres brûlés...l'ordre n'est rétabli le 5 juillet que militairement. Un même mouvement est observé à Paris dans les jours qui suivent ; le 14 juillet, c'est une foule enivrée

⁹⁰⁸ Block Maurice, *Dictionnaire de l'administration française*, *Op. cit.*, p.1174. Sauf mention contraire, les jalons législatifs concernant l'octroi évoqués par la suite sont issus de la même source.

⁹⁰⁹ Garrier Gilbert, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, 1998, pp.191 et suivantes.

⁹¹⁰ Voir notamment Benoit Bruno, *L'identité politique de Lyon. Entre violences collectives et mémoire des élites (1786-1905)*, Paris, L'Harmattan, 1999, 239p. Dans un chapitre consacré aux violences collectives à l'époque révolutionnaire, il s'intéresse plus particulièrement aux violences libératrices de 1789-1790 (pp.27-30).

qui prend d'assaut la Bastille⁹¹¹. La nécessité financière pousse néanmoins à la remise en service des barrières d'octroi le 9 juin 1790. Celle-ci provoque à Lyon de nouvelles émeutes : le 8 juillet, la foule envahit la place des Terreaux aux cris de « Point d'octrois, point de barrières, à bas les gapians⁹¹², nous ne voulons plus payer, à bas les barrières ou nous les brûlons... »⁹¹³. L'image d'une ville contestataire, qui trouvera son aboutissement dans le soulèvement de 1793, s'affermirait. Sous la pression populaire le dispositif est à nouveau supprimé le 10 juillet puis rétabli en août suivant. Devant la multiplication des incidents, l'Assemblée constituante vote le 19 février 1791⁹¹⁴ la suppression de tous les impôts perçus à l'entrée des villes, bourgs et villages à compter du 1^{er} mai 1791, jour de fête de la concorde et de la consommation nationale⁹¹⁵. Pendant de longues années, les villes sont alors privées de l'une de leurs principales sources de revenus.

C'est donc pour permettre à celles-ci de pourvoir à leurs dépenses que le Directoire, par la loi du 9 germinal an V (29 mars 1797), leur permet avec l'autorisation du Corps législatif d'avoir recours à des contributions indirectes et locales. Devant faire face à d'importantes difficultés financières, l'administration de Paris est la première à demander le rétablissement d'un octroi qui ne porte alors pas son nom. Cela lui est accordé par une résolution du Conseil des Cinq-Cents en date du 24 vendémiaire an VII (15 octobre 1798), approuvée le 27 par le Conseil des Anciens (18 octobre 1798)⁹¹⁶ : l'octroi est alors dit « municipal et de bienfaisance, spécialement destiné à l'acquit des dépenses locales et de préférence à celles des hospices et des secours à domicile »⁹¹⁷. Au cours des mois suivants, la loi du 11 frimaire an VII (1^{er} décembre 1798) traitant des recettes et dépenses municipales consacre à son tour un titre entier à l'établissement des taxes, tandis que celles du 5 ventôse an VIII (23 février 1799) et 27 frimaire an VIII (18 décembre 1799) autorisent le Gouvernement lui-même à établir les octrois et posent les règles de perception.

⁹¹¹ Brennan Thomas Edward, *Public Drinking and Popular Culture in Eighteenth-Century Paris*, Princeton, Princeton University Press, 1988, pp.82-84.

⁹¹² Nom donné aux employés des contributions indirectes, et plus particulièrement aux employés de l'octroi.

⁹¹³ Menaces collectives d'une foule émeutière dans Wahl Maurice, *Les premières années de la Révolution à Lyon, 1788-1792*, Paris, A. Colin, 1894, p.179. Un chapitre est consacré à « L'émeute des octrois », p.174-224.

⁹¹⁴ Block Maurice, *Dictionnaire de l'administration française*, *Op. cit.*, pp.1174 et suivantes.

⁹¹⁵ Nourrisson Didier, *Crus et cuites*, *Op. cit.*, pp.106-107.

⁹¹⁶ Laurent Robert, *L'octroi de Dijon au XIX^e siècle*, Paris, S.E.V.P.E.N., 1960, p 1. À noter que Robert Laurent est à créditer de la première synthèse sur les usages possibles de cette source initialement fiscale qu'est l'octroi. Voir Laurent Robert, « Une source : les archives d'octroi », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 11^{ème} année, n°2, 1956, pp.197-204.

⁹¹⁷ Block Maurice, *Dictionnaire de l'administration française*, *Op. cit.*, p.1174.

Principal système permettant aux municipalités d'équilibrer leurs finances, ce dispositif est au XIX^e siècle particulièrement répandu dans les régions urbaines et industrielles. Malgré les protestations qu'ils provoquent, l'apparent consensus en faveur de sa disparition et les multiples projets ébauchés en ce sens – son abolition est promise par les Bourbons en 1815 ; elle est annoncée puis repoussée par les Républicains en 1848 – il perdure dans de nombreuses villes françaises jusqu'au milieu du XX^e siècle⁹¹⁸.

2.1. Lyon, jardin d'expérimentation fiscale (1800-1807)

2.1.1. De la régie intéressée à la régie simple : balbutiements fiscaux et attermoiements municipaux

Déjà au XVIII^e siècle, la bière est une source de revenus importants pour les villes. Dans son ouvrage *La fabrique du Paris révolutionnaire*, lorsqu'il décrit la mise en place dans la seconde partie du siècle d'organismes semi-autonomes en charge de certains secteurs industriels, David Garrioch évoque « les deux régies censées superviser le secteur de la tannerie et celui de la brasserie [qui] versaient une somme annuelle au gouvernement et couvraient leurs coûts (parfois avec profit) en prélevant des droits sur les producteurs et les consommateurs. Elles suscitèrent de vives protestations »⁹¹⁹.

À Lyon, lorsqu'il est pris la décision de rétablir l'octroi en 1800, trois solutions sont envisagées : la reprise du système de la Ferme Générale, qui a peu de partisans parce que rappelant l'Ancien Régime ; la mise en place d'une régie simple, par la ville, la plus avantageuse selon le préfet Raymond de Verninac-Saint-Maur mais peu supportée parce qu'ayant un coût pour la municipalité ; et enfin la régie intéressée, confiée contre une certaine somme d'argent à une compagnie privée chargée d'assurer le recouvrement des droits. C'est cette troisième solution qui est finalement choisie : le 17 thermidor an VIII (5 août 1800), le contrat de la régie dite Ricard est signé par le préfet au nom de la commune. Il entre en vigueur le 5 fructidor an VIII (23 août 1800) pour une durée de cinq ans⁹²⁰.

⁹¹⁸ Il ne sera ainsi supprimé que le 2 juillet 1943 dans le département de la Seine. Voir Fourcaut Annie, Bellanger Emmanuel, Flonneau Mathieu, *Paris/Banlieues, conflits et solidarités*, Grane, Creaphis, 2007, pp.257-261.

⁹¹⁹ Garrioch David, *La fabrique du Paris révolutionnaire*, Paris, La Découverte, 2015, 387p.

⁹²⁰ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc., Op. cit.*, p.40.

Déjà, la question de la bière divise. Considérant que l'on doit moins imposer les objets qui sont pour le pauvre d'une absolue nécessité, la régie adjudicataire souhaite surtaxer cette boisson qu'elle considère à Lyon, contrairement au vin, comme une boisson de luxe. Le préfet s'oppose à cette distinction et obtient gain de cause. Comme le montrent les tarifs ci-dessous, les droits sur les bières – sans précision d'origine – sont durant l'an IX identiques à ceux sur les vins de France ou le cidre et le poiré.

Tarifs de l'octroi de Lyon, an IX
(boissons uniquement, en francs par hectolitre)⁹²¹

	Taxe principale	Taxe additionnelle	TOTAL
Vins de France	3,5	0,5	4
Vins étrangers	12	2	14
Vinaigre et vin gâté	3	0,5	4
Eau-de-vie et liqueurs	12	2	14
Bière	3,5	0,5	4
Cidre et poiré	3,5	0,5	4

Quelques mois plus tard seulement, au cours de la séance du conseil municipal de Lyon⁹²² du 1^{er} nivôse an IX (22 décembre 1800), un membre de l'assemblée demande à ce que le mode de perception du droit établi sur la bière soit réglé de manière à favoriser l'exportation de cette boisson⁹²³. Profitant de la libéralisation naissante, des voix s'élèvent déjà pour la mise en œuvre de mesures fiscales encourageant l'industrie de la ville, l'activité brassicole étant déjà considérée comme potentielle source de dynamisme économique. Enclins à accepter toute initiative gonflant le volume des biens échangés et par conséquent celui de leurs revenus, les régisseurs de la société Ricard proposent alors de percevoir le droit sur le houblon et sur l'orge en paille et de le rembourser sur les bières exportées à la sortie de la ville. Cette taxation des matières premières et non plus du produit fini est également

⁹²¹ *Almanach de la ville de Lyon et du Département du Rhône pour l'an IX de la République*, Lyon, Ballanche et Barret, 1800, p.188. Taxe additionnelle levée pendant cinq ans pour la construction des murs.

⁹²² Ledit conseil est installé le 11 frimaire an IX (2 décembre 1800). Bien que la ville soit alors divisée en trois municipalités (Nord, Midi et Ouest), un seul et même conseil municipal se réunit pour gérer les affaires courantes. C'est sur les procès-verbaux de ses séances que s'appuie principalement la suite de nos travaux. La Mairie unique est rétablie à Lyon par la loi du 15 ventôse an XIII (6 mars 1805) ; l'installation du maire de Lyon, Nicols Marie Jean Claude Fay de Sathonay, a pour sa part lieu le 1^{er} vendémiaire an XIV (23 septembre 1805).

⁹²³ AML, 1CM7, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 1 (An IX – An XIV)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1913, p.38.

demandée par les brasseurs eux-mêmes par une pétition lue devant le même conseil le 21 pluviôse an IX (10 février 1801)⁹²⁴.

Comme le veut l'usage, un rapport sur la question est demandé : celui-ci, fait lors de la séance du 29 pluviôse suivant (18 février 1801) par un dénommé Glaize, va dans le sens des brasseurs⁹²⁵. Néanmoins, le conseil municipal, considérant d'une part que l'imposition des matières premières « aurait l'inconvénient majeur d'imposer l'orge en paille, et qu'il en naîtrait la difficulté de distinguer précisément l'orge qui sert de nourriture au peuple, de celle qui entre dans la confection de la bière », et d'autre part que les modalités d'imposition sur les bières introduites par le Gouvernement « sont contraires au système de liberté et d'inviolabilité du domicile qui sont la base [du] système politique », encourage la régie à traiter directement avec les brasseurs, par voie d'abonnement ou autre. Pour motiver sa position, le conseil ajoute « qu'il importe de maintenir les brasseries de l'intérieur » et « qu'il est essentiel de favoriser l'exportation de cette boisson et de diminuer, autant que possible, la concurrence qui est établie entre les brasseries de l'extérieur et celles de l'intérieur ». Comme nous le verrons plus tard, une volonté d'unification du marché à l'échelle d'une métropole lyonnaise encore très largement à construire se fait jour. Ces recommandations sont renouvelées lors de la séance du 27 prairial an IX (16 juin 1801) par le vœu « qu'il ne soit pourvu à la perception du droit sur la bière fabriquée dans l'intérieur de la commune que par abonnement, et d'après l'expertise présumée faite à Lyon par chaque fabricant, en prenant pour base l'année commune »⁹²⁶.

Traité de gré à gré, sans adjudication publique, miné par l'incompétence notoire et diverses malversations des individus en charge, le contrat liant la régie Ricard et la ville de Lyon doit rapidement affronter l'opposition de la population et du nouveau conseil municipal. Malgré sa défense – elle dénonce notamment Chouly, son principal accusateur, commissaire du gouvernement près la régie de l'octroi de Lyon, et sa volonté de « faire annuler le traité de la compagnie Ricard, et, à l'abri des noms qu'il emprunte, s'asseoir sur ses ruines »⁹²⁷ – la première régie intéressée de Lyon est révoquée par arrêté du ministre de l'Intérieur du 8 thermidor an IX (27 juillet 1801)⁹²⁸. Un mois plus tard, le 12 fructidor an IX (30 août 1801),

⁹²⁴ *Ibid.*, p.66.

⁹²⁵ *Ibid.*, p.70.

⁹²⁶ *Ibid.*, pp.87-88.

⁹²⁷ Ricard G. et Compagnie, *Réponse des Citoyens G. Ricard et Compagnie, chargés de la Régie intéressée de l'Octroi Municipal et de Bienfaisance de la Ville de Lyon, au Mémoire ou Rapport fait au Conseil Municipal par le Citoyen Chouly, Commissaire près cette Régie*, Lyon, Amable Leroy, s.d., p.2.

⁹²⁸ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc.*, *Op. cit.*, p.179.

le conseiller de préfecture Defarge retire tout pourvoir à la compagnie G. Ricard. Victime collatérale, Alexandre Chappet-Vangel, alors inspecteur général de l'octroi, cherche à sauver sa place. Le 14 prairial an IX, il écrit au conseil de la ville pour témoigner de sa conduite qu'il dit irréprochable et réclamer « avec confiance [...] contre l'injurieuse destitution dont [il] est menacé »⁹²⁹. S'il parviendra à conserver son poste, il sera nommé par arrêté du 3 germinal an X (24 mars 1802) surveillant au nom de la commune, ses relations tendues avec Chouly mineront de longues années durant le bon fonctionnement de l'administration lyonnaise et témoignent du récurrent conflit entre pouvoirs locaux et instances nationales. S'en suivent quelques mois durant lesquels l'octroi est directement régi par la ville. Ce semblant d'autonomie municipale, limité dans le temps et dans la liberté d'action, peut être interprété comme une timide réaction contre les principes centralisateurs du Consulat. Il est néanmoins à nuancer, les opérations étant placées sous la tutelle d'un envoyé de Napoléon Bonaparte, le commissaire Chouly évoqué plus haut.

Un nouveau bail des octrois, dont le projet est lu lors de la séance du conseil municipal du 2 pluviôse an X (22 janvier 1802)⁹³⁰, est finalement adopté. Reprenant les recommandations du rapport fait par Glaize quelques mois plutôt, son article 22 prévoit que soient perçus, en lieu et place du droit de fabrication, 80 centimes par mesure d'orge et 8 francs par quintal de houblon. Si cette dernière unité est clairement définie, il n'en est pas de même pour la « mesure d'orge » : d'où un premier conflit entre l'administration qui considère qu'il s'agit d'un bichet et les brasseurs pour qui elle équivaut à une ânée (soit six fois plus selon André Cottez)⁹³¹. Malgré le soutien des marchands de grains ayant eux aussi tout intérêt à ce que cette matière première soit la moins taxée possible, l'administration reste inflexible.

⁹²⁹ Chappet-Vangel Alexandre, *Aux Citoyens Composant le Conseil-général de la Ville de Lyon*, Lyon, Ballanche et Barret, An IX, p.1.

⁹³⁰ AML, 1CM7, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 1 (An IX – An XIV)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1913, p.148.

⁹³¹ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc., Op. cit.*, p.403. Il évoque notamment une pétition des brasseurs du 1^{er} brumaire an XI, ADR, Octrois 5 (cote reclassée depuis), que nous n'avons pu retrouver. Toutes les archives sur lesquelles s'appuie Cottez semblent d'ailleurs avoir fait les frais des reclassements successifs dont elles ont été l'objet. L'intégralité des cotes dont il fait état est ainsi restée introuvable. À noter qu'alors qu'un bichet de grains représente à Lyon 0,34 hectolitre, une ânée correspond à 0,93 hectolitre pour les liquides. Le rapport semble donc plutôt s'établir de un à trois et non de un à six. Ce qui ne change au demeurant rien au conflit opposant brasseurs et administration. Voir Charbonnier Pierre (dir.), *Les anciennes mesures locales du Centre-Est, d'après les tables de conversion*, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise-Pascal, 2006, pp.236-238.

L'expérience sera néanmoins de courte durée. Provoquant la grogne des brasseurs et considéré comme improductif par les autorités⁹³², ce système est remplacé dès le 11 prairial an X (31 mai 1802) par un règlement pour la perception des droits sur la bière édicté par la municipalité⁹³³. Approuvé par Chaptal, ministre de l'Intérieur, le 4 messidor an X (23 juin 1802), il rapporte les dispositions antérieures quant à la taxation de l'orge et du houblon et fixe à nouveau les droits de fabrication à 4 francs par hectolitre. La contenance des brassins redevient la base fiscale de l'imposition. Les brasseurs doivent déclarer vingt-quatre heures à l'avance l'heure à laquelle ils souhaitent commencer leurs brassins, en précisant le nombre de chaudières et l'heure à laquelle ils prévoient d'entonner, toutes ces opérations devant se faire en présence d'un préposé de la Régie qui délivrera acte (déclaration de « boute-feu »).

Ce retour aux pratiques d'Ancien Régime qu'est le règlement du 11 prairial, on se souvient d'obligations analogues en fin de XVIII^e siècle, se heurte à l'opposition des brasseurs lyonnais, farouchement opposés à l'application de toute initiative coercitive. Leur opposition porte rapidement ses fruits : le 26 prairial an XI (15 juin 1803), un nouvel arrêté du préfet réforme la disposition précédente⁹³⁴. Même s'il reproduit l'essentiel des prescriptions de celle-ci, il ménage les brasseurs en leur octroyant un abattement de 15 % sur les quantités entonnées pour déchet et évaporation. Non satisfaits, ceux-ci demandent des « essais officiels » pour estimer avec exactitude les quantités perdues. Le 5 fructidor an XI (23 août 1803), un nouvel arrêté leur accorde un abattement de 30 %. Pour André Cottez, « si l'on en croit la Régie, les essais auraient été faussés, l'évaporation forcée, le coulage exagéré, les pertes lors du transvasement grossies volontairement, *etc.* Au surplus, les brasseurs seraient parvenus par la suite à réduire le déchet réel à 9 %, en perfectionnant leur fabrication. En même temps, ils auraient intrigué à Paris »⁹³⁵. S'il est dans le cas présent impossible de démêler le vrai du faux, si les intérêts divergents de la régie et des brasseurs expliquent leur antagonisme et la possible mauvaise foi de chacun, l'action collective de ces derniers reste malgré tout un franc succès.

Entre-temps, parce que ne pouvant assurer matériellement et financièrement l'administration de l'octroi de la ville d'elle-même, la municipalité procède le 20 ventôse an X (11 mars 1802) à une nouvelle adjudication remportée par les nommés Dareste et Isnard

⁹³² Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc.*, *Op. cit.*, p.403. Il s'appuie sur une lettre de Français de Nantes du 22 floréal an X, ADR, Octrois (cote reclassée depuis).

⁹³³ *Almanach historique et politique de la ville de Lyon et du département du Rhône pour l'an XI de la République*, Lyon, Ballanche père et fils, 1802, pp.168-170.

⁹³⁴ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc.*, *Op. cit.*, p.408.

⁹³⁵ *Ibid.*, pp.408-409. Il cite une lettre de Guille du 8 germinal an XII, ADR, Octrois 5 (cote reclassée depuis).

contre 1 131 000 francs⁹³⁶. Cette seconde régie intéressée est installée le 1^{er} germinal an X (22 mars 1802). Du fait de profondes dissensions internes et de son attitude critique à l'égard de la municipalité, elle connaît pourtant elle aussi une existence éphémère. Dès le 3 thermidor an XI (22 juillet 1803), le ministre de l'Intérieur approuve ainsi la résiliation du bail de l'octroi de Lyon et charge le préfet du Rhône d'ordonner « les poursuites et diligences nécessaires tant contre les preneurs que contre leurs cautions jusqu'à paiement de ce qui est dû à la ville » et de prendre « toutes les mesures pour faire punir les malversations qui ont eu lieu dans l'administration de cet octroi »⁹³⁷.

Une commission municipale temporaire est alors mise en place. Chargée de gérer les affaires courantes et de trouver une solution à la situation délicate dans laquelle se trouve la ville, elle propose le 30 thermidor an XI (18 août 1803) un cahier des charges pour la future adjudication⁹³⁸. Elle profite par ailleurs de la situation pour redéfinir les droits d'un certain nombre de produits. Par divers suppléments, le premier est toujours affecté à la clôture de la ville tandis que le troisième est une subvention de guerre, les droits sur la bière sont largement augmentés. Comme bien souvent au cours des siècles précédents, la bière revêt ici son habit de variable d'ajustement fiscal. Cette proposition est approuvée par le préfet le 4 fructidor an XI (22 août 1803) et par le gouvernement le 22 fructidor an XI (9 septembre 1803)⁹³⁹.

Tarifs de l'octroi de Lyon, an XI
(boissons uniquement, en francs par hectolitre)

	Droit principal	Premier supplément	Deuxième supplément	Troisième supplément	TOTAL
Vin de France	3,5	0,5	1	2	7
Vin étranger	5	-	1	6	12
Vinaigre et vin gâté	3,5	0,5	1	2	7
Esprit de vin	10	-	-	5	15
Eau-de-vie et liqueurs	6	-	-	2	8
Bière	3,5	0,5	6	2	12

⁹³⁶ *Ibid.*, p.258.

⁹³⁷ AML, 1CM7, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 1 (An IX – An XIV)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1913, p.464.

⁹³⁸ *Ibid.*, pp.470-473.

⁹³⁹ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc., Op. cit.*, p.380.

Satisfaite des résultats financiers obtenus par la régie intéressée précédente malgré une fin d'exercice anticipée et chaotique, la municipalité décide donc rapidement de reconduire l'expérience. Du fait du caractère lucratif de l'entreprise, les candidats pour la reprise de l'octroi sont nombreux. Le 20 brumaire an XII (12 novembre 1803), un Lyonnais, Guille, remporte l'adjudication au nom d'un certain Bigot (déjà impliqué dans la société précédente)⁹⁴⁰. Contrairement à ses prédécesseurs la régie, bientôt appelée régie Guille, rencontre un franc succès. « Profondément implantée dans la cité, douée de crédit, administrée par un homme expérimenté, la Société Guille remplit aisément ses engagements, réalise des bénéfices, tient tête aux attaques de l'ancien fondé de pouvoir de la Compagnie Ricard : Jean Guerre, et obtient, le 12 fructidor an XII (30 août 1804), une prorogation de bail de deux ans qui porte le terme de sa carrière au 21 mars 1807. Sous cette Régie, malgré les difficultés du début, l'Octroi lyonnais ne cesse de grandir en importance »⁹⁴¹. Illustration du sens des affaires de celle-ci et de sa capacité à ménager les sensibilités populaires, les droits sur les boissons restent identiques tout au long du mandat Guille.

Ce n'est qu'une fois la ville débarrassée de ses squames révolutionnaires, réorganisée politiquement et économiquement ambitieuse, que le conseil municipal la juge apte à gérer par elle-même la question de la fiscalité indirecte locale. Après quelques mois de flottement, elle prend donc en décembre 1807, parce que considérant y avoir un intérêt financier, la gestion de l'octroi en régie simple⁹⁴².

2.1.2. Le durcissement du contrôle législatif

Parallèlement à ces événements affectant structurellement le mode d'administration de l'octroi de la ville de Lyon dans les premières années du XIX^e siècle, les dispositions encadrant l'activité brassicole se durcissent. Nous avons déjà évoqué le règlement du 11 prairial an X (31 mai 1802) et l'opposition des brasseurs qu'il provoque. Malgré la volonté d'apaisement matérialisée par les concessions de 15 puis 30 % d'abattement sur les quantités entonnées pour déchet et évaporation, l'état législatif n'en finit plus de se resserrer. Un arrêté

⁹⁴⁰ *Ibid.*, p.379.

⁹⁴¹ *Ibid.*, pp.443-444.

⁹⁴² AML, 1CM8, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 2 (1806-1810)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1917, p.278.

du préfet du Rhône du 6 nivôse an XII (28 décembre 1803)⁹⁴³ contraint ainsi les brasseurs, pour obtenir leurs certificats de déclaration de mise de feu, à consigner au bureau général de la régie le droit de la quantité de bière que le brassin projeté contient moins la déduction des trois dixièmes conformément à l'arrêté du 5 fructidor an XI (23 août 1803). Rapidement, cette obligation d'avance de frais met à mal les finances souvent fragiles de nombre d'entre eux.

Hasard du calendrier politique ou, plus probablement, démarche symbolique contestataire, c'est ce même 6 nivôse que les brasseurs de l'intérieur de la ville de Lyon déposent une première pétition demandant que soient nommés de nouveaux experts pour constater le déchet de la bière, de manière à ce qu'il puisse être statué sur une nouvelle déduction accordée aux brasseurs⁹⁴⁴. Peu après, ces mêmes brasseurs demandent la révocation de l'arrêté préfectoral récemment pris qui les assujettit à la consignation au moment de la déclaration de boute-feu. Ces deux requêtes sont repoussées sans autre forme de procès par le préfet le 27 nivôse an XII (18 janvier 1804). L'arrêté du 6 nivôse est d'ailleurs approuvé par le ministre deux jours plus tard⁹⁴⁵.

Augmentation des droits, durcissement de la législation, multiplication des contraintes d'exercice...la pression de la municipalité, affermissant peu à peu son emprise sur le tissu économique local, se fait mois après mois plus forte et passe outre les diverses incitations à la mesure qui lui sont faites. Le 6 pluviôse an XII (27 janvier 1804), à l'observation du ministre des Finances faisant observer que le droit de 12 francs atteint dans la ville 50 % du prix de la bière, ce qui lui paraît exagéré, le préfet et la municipalité répondent qu'à Lyon la bière est un produit de luxe⁹⁴⁶. Même attitude vis-à-vis de la pétition du 10 pluviôse an XII (31 janvier 1804) des citoyens G. Specht et Compagnie, brasseurs dans la ville de Lyon, demandant à ce que puisse être prorogé le délai d'un mois pendant lequel la bière destinée à l'exportation est dispensée du paiement des droits d'octroi : deux jours plus tard, considérant qu'il en a toujours été ainsi, « que cet usage est fondé sur la nature de la boisson qu'ils livrent à la consommation [et] que les fabricans [sic] de bière n'attendent pas même un mois pour expédier celle qui doit être consommée au dehors⁹⁴⁷ », cette demande est rejetée par le préfet du Rhône. Sont invoquées des raisons sanitaires – « ils ne peuvent être assimilés aux autres transitaires qui commercent sur des objets dont la vente peut éprouver de grands retards sans

⁹⁴³ *Bulletin de Lyon*, n°29, 9 nivôse an XII, p.1.

⁹⁴⁴ *Bulletin de Lyon*, n°36, 4 pluviôse an XII, p.2.

⁹⁴⁵ *Bulletin de Lyon*, n°37, 7 pluviôse an XII, p.2.

⁹⁴⁶ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc., Op. cit.*, p.409.

⁹⁴⁷ *Bulletin de Lyon*, n°40, 18 pluviôse an XII, p.2.

craindre les avaries » – et surtout fiscales – « ce serait fournir des facilités à la fraude, [...] ce qui entraînerait d'ailleurs des frais de surveillance considérables et inutiles ».

Pourtant, malgré – ou à cause de – ces dispositions, la fraude persiste. Dans une lettre du 8 germinal an XII (29 mars 1804), Guille affirme que depuis le 10 vendémiaire précédent (3 octobre 1803) il a été fabriqué 2 378,59 hectolitres de bière alors que seuls 170,18 d'entre eux ont payé les droits comme ayant été vendus à Lyon⁹⁴⁸. Accusant les brasseurs d'avoir « le génie de la contrebande », il demande purement et simplement leur expulsion hors de l'enceinte de la ville. Garant de l'ordre et protecteur du commerce selon les propres mots du ministre de l'Intérieur Lucien Bonaparte en mars 1800⁹⁴⁹, et par conséquent désireux de ménager les intérêts de chacun, le préfet repousse l'idée de l'expulsion et préfère reprendre et codifier les dispositions antérieures. S'appuyant sur la loi de finances du 5 ventôse an XII (25 février 1804), il ramène définitivement par arrêté du 7 prairial an XII (27 mai 1804) l'abattement pour déchet ou évaporation à 15 %⁹⁵⁰. Les contrôles deviennent bien plus rigoureux et donc bien plus intrusifs : les préposés peuvent désormais entrer dans les brasseries tous les jours, du lever au coucher du soleil, mais également toutes les nuits ou elles travaillent et même, en cas de suspicion de fraude, les nuits où elles ne sont pas censées travailler, à condition que ce soit en présence d'un commissaire de police. Surtout, « toute la bière fabriquée dans l'intérieur de la ville doit être entreposée dans un même local soumis à la surveillance de l'Administration de l'octroi. Les brasseurs se divisent ce local entre eux. Le magasin particulier que chaque brasseur a dans l'entrepôt commun est fermé à deux serrures. La clé de l'une est dans les mains du brasseur. La clé de l'autre est dans celles du chef de poste de l'octroi... Aucune partie de bière ne peut sortir de l'entrepôt sans un ordre exprès de l'Administration de l'octroi »⁹⁵¹. Avec cette législation, les brasseurs deviennent obligés de déclarer à l'administration la quantité et la destination de toutes les bières qu'ils vendent à l'intérieur aussi bien que celles qui transitent. Comme le dit explicitement André Cottez, un règlement aussi draconien équivaut à une mise en demeure de déguerpir⁹⁵².

Ce sera d'ailleurs l'option rapidement choisie par certain d'entre eux. Lorsqu'ils pétitionnent le 7 prairial an XIII (27 mai 1805) pour demander une inflexion de la législation,

⁹⁴⁸ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc., Op. cit.*, p.409.

⁹⁴⁹ ANF, F^{1a}23, Circulaire du ministre de l'Intérieur aux préfets, 21 ventôse an VIII (12 mars 1800).

⁹⁵⁰ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc., Op. cit.*, pp.409-410.

⁹⁵¹ *Almanach historique et politique de la ville de Lyon et du département du Rhône pour l'an XIII de la République*, Lyon, Ballanche père et fils, 1804.

⁹⁵² Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc., Op. cit.*, p.410.

les brasseurs ne sont déjà plus qu'une poignée⁹⁵³. Le 20 avril 1806, Chappet-Vangel constate à son tour qu'il n'y a plus que deux brasseurs à Lyon. Cet exil est d'ailleurs publiquement dénoncé par certains. Dès 1805, dans un mémoire consacré à l'octroi, un individu anonyme – il n'est pas exclu d'émettre l'hypothèse qu'il s'agisse d'un brasseur – en appelle à la réduction des droits sur la bière. Il considère en effet que celle-ci « mériterait peut-être à son tour d'être plus ménagée ; l'emploi abondant qu'elle fait de l'orge et du houblon, est un encouragement pour l'agriculture, beaucoup de terres ne produisant pas habituellement du froment ; cette, fabrication, où le concours de tant d'arts est nécessaire, soit pour les ustensiles, soit pour la manutention, exige beaucoup de bras, alimente un grand nombre de familles, et a droit sous ce rapport à la protection des autorités »⁹⁵⁴.

Ces récriminations restent lettre morte et les conditions d'exercice et d'imposition demeurent figées. Une possible tentative d'apaisement peut néanmoins être lue dans l'arrêté du 20 août 1807 par lequel le préfet s'aligne sur la législation nationale. Il est ainsi décrété que « les droits d'octroi qui se perçoivent au profit des villes et communes [du département] seront régularisés et ramenés aux principes consacrés par la loi du 5 ventôse an XII, non pour la quotité du droit ni pour le crédit ; mais pour le mode de perception et les déductions accordées »⁹⁵⁵. L'obligation pour tous les brasseurs de la ville d'entreposer leur production dans un entrepôt commun est ainsi supprimée.

En 1809, s'appuyant sur l'un des premiers annuaires publiés à Lyon, André Cottez ne compte alors plus que trois brasseurs en activité dans la ville : Kramer, Bronds et Koch⁹⁵⁶. Même si ce chiffre est potentiellement minoré – on connaît la dimension partielle, ou du moins bien souvent incomplète, de ce type d'ouvrage, particulièrement en début de XIX^e siècle – l'incidence sur l'activité brassicole de mesures restrictives prises aux échelles nationale et, surtout, municipale apparaît clairement. Si celles-ci n'empêchent pas totalement l'exercice de cette profession dans la ville de Lyon, elles en brident à coup sûr la croissance. Nos propres recherches font état d'une dizaine de brasseurs en activité dans la région en 1810 : principalement pour des raisons d'ordre fiscal, la majorité d'entre eux est alors installée dans les communes périphériques de Lyon. Cinq exercent ainsi aux Brotteaux ou à la Guillotière, rive gauche du Rhône, et deux à Vaise, rive droite de la Saône.

⁹⁵³ *Ibid.*

⁹⁵⁴ G. J., *De l'octroi municipal de Lyon, et de quelques points d'économie politique*, *Op. cit.*, pp.20-21.

⁹⁵⁵ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Arrêté du Préfet du Rhône concernant les droits sur les bières et eaux-de-vie de grains, 20 août 1807.

⁹⁵⁶ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc.*, *Op. cit.*, p.410. Il cite l'*Indicateur alphabétique de Lyon*, Lyon, Périsse, 1809, p.311.

2.1.3. L'octroi, un outil municipal au service de la nation

Selon les mots d'André Cottez, l'octroi peut être considéré comme le « fermier général de la République et de l'Empire »⁹⁵⁷ : au cours des premières années du XIX^e siècle, le gouvernement aurait ainsi dirigé en sous-main l'augmentation de l'octroi et aurait approuvé, si ce n'est provoqué, certaines des dispositions les plus rigoureuses prises contre la fraude. Le mouvement progressif de captation de recettes locales aboutit ainsi à la création de la régie des droits réunis par la loi de finance du 5 ventôse an XII (25 février 1804).

Quelques semaines plus tôt, le 20 pluviôse an XII (10 février 1804), Antoine Français de Nantes, alors chargé de la comptabilité des communes, transmet un mémoire sur les octrois au Premier Consul. En le lui envoyant, il déclare : « Dès qu'il m'a été connu que le Gouvernement vouloit adopter un système d'impositions indirectes, j'ai adopté celui que m'avoient présenté plusieurs Préfets du Nord et qui consiste dans un droit d'exercice sur les Brasseries, les Genièvreries, et Boucheries...j'ai pensé qu'il étoit désirable que les administrations municipales ouvrirent et préparassent les voies aux impositions nationales ; que c'étoit un moyen de les faire recevoir avec plus de ferveur et de facilité, outre l'utilité que les communes y trouvent pour leur compte »⁹⁵⁸. La dialectique entre réglementation municipale en matière d'octroi et volonté étatique de généraliser un système de contributions indirectes à l'échelle du pays apparaît ici clairement. S'il n'évoque que des préfets du Nord, nul doute que Français de Nantes se tient informé de ce qu'il se passe dans l'ensemble de la France et par conséquent à Lyon.

Ainsi, l'analogie entre certaines des dispositions contenues dans le règlement pour la perception de l'octroi sur la bière fabriquée et consommée dans l'intérieur de la ville édicté à Lyon le 11 prairial an X (31 mai 1802)⁹⁵⁹ et la section II du chapitre consacré aux boissons et distillerie de la loi de finances du 5 ventôse an XII (25 février 1804)⁹⁶⁰ définissant les droits et conditions légales d'exercice du métier de brasseur, est frappante.

⁹⁵⁷ *Ibid.*, p.418.

⁹⁵⁸ ANF, AF/IV/1078, cité par Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc., Op. cit.*, p.423.

⁹⁵⁹ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Règlement pour la perception du droit d'octroi sur la bière fabriquée et consommée à l'intérieur de la ville de Lyon, 11 prairial an X.

⁹⁶⁰ *Bulletin des Lois de la République Française, 3^{ème} Série, Tome Neuvième*, Paris, Imprimerie de la République, Floréal an XII, pp.466-496 (Bulletin n°345, loi n°3610). Loi manquante dans ce volume disponible sur Gallica. On en retrouve une reproduction dans Duvergier Jean-Baptiste, *Collection complète des Lois, Décrets, Ordonnances, Réglemens, et Avis du Conseil-d'État, de 1788 à 1824, par ordre chronologique*, Tome Quatorzième, Paris, A. Guyot et Scribe, 1826, p.490.

Article 3 : « Tout brasseur fabricant de bière ou autre, sera tenu de déclarer à la Régie de l'Octroi le nombre de ses chaudières ou brassins, avec indication des numéros de chacun ; cette déclaration sera renouvelée toutes les fois que les brasseurs se proposeront de mettre le feu, en indiquant, vingt-quatre heures à l'avance, l'heure d'allumer et d'entonner, ce qui ne pourra se faire qu'en présence des préposés de la Régie, qui leur en délivreront acte.

Article 62 : « Tout brasseur de bière sera tenu de déclarer aux employés préposés à cet effet, 1° la contenance de ses chaudières, laquelle pourra être vérifiée ; 2° chaque mise de feu qu'il fera ; 3° le moment de l'entonnage de la bière après la cuite, pour qu'il soit fait en présence de l'employé, s'il le juge convenable.

De la même manière, l'arrêté du préfet du Rhône du 26 prairial an XI (15 juin 1803)⁹⁶¹ octroyant aux brasseurs un abattement de 15 % sur les quantités entonnées pour déchet et évaporation trouve un certain écho dans l'article 63 de la loi du 5 ventôse stipulant qu'« il sera seulement déduit pour ouillage, coulage et autres accidens [*sic*], quinze pour cent ».

Même s'il serait présomptueux de croire que la seule législation lyonnaise a influencé la rédaction de cette loi d'intérêt général, le fait que la première puisse avoir été l'une de sources d'inspiration de la seconde paraît indéniable. Selon l'hypothèse énoncée par André Cottez, les différentes avancées en matière de législation brassicole effectuées à Lyon jusqu'en 1803 à l'initiative du préfet du Rhône seraient alors à lire comme autant de tests du gouvernement cherchant à éprouver l'accueil que leur feront les brasseurs lyonnais avant d'en envisager la généralisation à tout le pays. Lyon serait donc malgré elle le terrain d'expérimentation en matière de fiscalité brassicole. Il confirme cette position en affirmant que « c'est à l'occasion d'une affaire purement lyonnaise qu'est pris l'arrêté des Consuls du 29 thermidor an XI sur la mise en jugement des Préposés des octrois municipaux »⁹⁶².

Cette idée semble confirmée par le ressenti de certains contemporains. Si en apparence les octrois relèvent des conseils municipaux – qui déterminent le mode d'exploitation, les tarifs, les règlements et gèrent les attributions – leur rôle se limite, selon les mots du conseiller lyonnais Mayeuvre, alors membre de la commission spécialement chargée de la question, à

⁹⁶¹ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc., Op. cit.*, p.408.

⁹⁶² *Ibid.*, p.444. Pour l'arrêté en question, voir *Bulletin des Lois de la République Française, 3^{ème} Série, Tome Huitième*, Paris, Imprimerie de la République, Vendémiaire an XII, p.850 (Bulletin n°307, arrêté n°3088).

être « la boussole du gouvernement sur les convenances de localité »⁹⁶³. Comme le dit André Cottez, lesdits octrois « ne délibèrent que sur l'invitation du Préfet et sur les objets qu'il inscrit à leur ordre du jour. Leurs décisions ne sont exécutoires qu'après approbation du Préfet, les tarifs ne sont applicables qu'après examen et révision du Conseil d'Etat. Le Préfet lui-même n'agit, en cette matière, que sur l'ordre du conseiller d'Etat Français de Nantes, de la Comptabilité communale, ou du Ministre. En dernière analyse, tout aboutit à Français de Nantes et tout part de lui »⁹⁶⁴. Le fait que l'arrêté du 29 ventôse an XII (20 mars 1804) retire les octrois de la tutelle du ministère de l'Intérieur, placés quelques jours plus tard par l'arrêté du 5 germinal an XII (26 mars 1804)⁹⁶⁵ dans les attributions du ministère des Finances, est révélateur. Dès le lendemain, Français de Nantes sera d'ailleurs appelé à la direction générale des droits réunis⁹⁶⁶.

« À la fin de la Régie Guille, en 1807, l'octroi "municipal et de bienfaisance" perçoit directement au nom de l'Etat les droits sur les bières et alcools, et indirectement au profit du même Etat : 1° 10 % de ses recettes pour le pain blanc des troupes ; 2° le montant de la contribution personnelle mobilière »⁹⁶⁷. Cet usage par le pouvoir d'un dispositif devant initialement permettre une plus large autonomie financière des communes perdurera jusqu'à la chute du Premier Empire. Le 17 mars 1809, un décret règle les conditions d'établissement et d'exploitation des octrois, « établis pour subvenir aux dépenses qui sont à la charge des communes »⁹⁶⁸. Même s'il accorde un peu plus d'indépendance aux conseils municipaux, la mainmise de l'administration centrale reste forte : les projets de règlements et de tarifs, les délibérations des conseils municipaux, doivent toujours passer entre les mains des préfets et être visés par les ministres des Finances et de l'Intérieur. Il faudra attendre la Première Restauration pour que les communes puissent jouir d'une certaine indépendance en matière d'imposition municipale.

⁹⁶³ Lors de la séance du conseil municipal de Lyon du 19 frimaire an IX (10 décembre 1800), AML, 1CM7, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 1 (An IX – An XIV)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1913, pp.10-11.

⁹⁶⁴ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc.*, *Op. cit.*, p.466.

⁹⁶⁵ *Bulletin des Lois de l'Empire Français, 4^{ème} Série, Tome Premier*, Paris, Imprimerie Impériale, Brumaire an XIII, p.189 (Bulletin n°11, loi n°114).

⁹⁶⁶ Pour une brève biographie, voir sa fiche sur la base de données des députés français depuis 1789 : http://www.assemblee-nationale.fr/sycomore/fiche.asp?num_dept=12836.

⁹⁶⁷ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc.*, *Op. cit.*, pp.424-425.

⁹⁶⁸ *Bulletin des Lois de l'Empire Français, 4^{ème} Série, Tome Dixième*, Paris, Imprimerie Impériale, Septembre 1809, pp.267-297 (Bulletin n°239, décret n°4447).

2.2. Des revenus notables mais des fraudes permanentes

L'ordonnance royale du 9 décembre 1814⁹⁶⁹, prévoyant que le service des octrois soit remis aux maires par la régie des impositions indirectes à compter du 1^{er} janvier 1815, marque pour la réglementation de celui-ci un moment charnière. Si les droits sur les vins, cidres, poirés, eaux-de-vie et liqueurs ne peuvent dorénavant excéder ceux perçus aux entrées des villes pour le Trésor public, rien n'est précisé concernant la bière. Il est par contre explicitement stipulé que dans les pays où cette boisson est habituellement consommée – sans qu'aucun critère de définition plus précis ne soit donné – la bière de l'extérieur, dite importée, pourra être surtaxée de 25 % par rapport à celle fabriquée dans l'intérieur.

La relation ambiguë entre le pouvoir central et les autorités locales apparaît pourtant à nouveau dans la loi de finances du 28 avril 1816⁹⁷⁰ dont le second titre de la section consacrée aux contributions indirectes s'intéresse spécifiquement à la question des octrois. Si la désignation des objets imposés, le tarif, le mode et les limites de la perception sont délibérés par le conseil municipal, la perception doit, elle, se faire sous la surveillance du maire, du sous-préfet et du préfet. Cette fois, il est explicitement précisé que les droits d'octroi sur les boissons ne doivent être supérieurs à ceux perçus par les villes au profit du Trésor. Enfin, le produit net des octrois est soumis à un prélèvement de 10 % au profit de l'État, à titre de subvention.

La construction d'une souveraineté municipale émancipée du pouvoir central reste donc largement à poursuivre. Malgré la persistance de cette attitude étatique tutélaire, les mots d'André Paul Sain-Rousset de décembre 1805 faisant de l'octroi la « tige mère de la fortune communale »⁹⁷¹, restent d'actualité.

Nous avons la chance de bénéficier, pour la ville de Lyon, de séries statistiques concernant l'octroi relativement complètes puisque couvrant la période 1804 et 1892⁹⁷². Déjà utilisées pour estimer les quantités et les types de bières circulant dans la ville au XIX^e siècle, c'est leur dimension purement fiscale que nous mobilisons maintenant : la possibilité de

⁹⁶⁹ *Bulletin des Lois du Royaume de France, 5^{ème} Série, Tome Second*, Paris, Imprimerie Royale, Janvier 1815, pp.585-608 (Bulletin n°66, ordonnance n°560).

⁹⁷⁰ *Bulletin des Lois du Royaume de France, 7^{ème} Série, Tome Deuxième*, Paris, Imprimerie Royale, Juillet 1816, pp.489-660 (Bulletin n°81, loi n°623).

⁹⁷¹ Formule d'André Paul Sain-Rousset, ex-maire de la Division du Midi, prononcée lors de la séance du conseil municipal de Lyon du 25 frimaire an XIV (16 décembre 1805). Voir AML, 1CM7, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome I (An IX – An XIV)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1913, p.710.

⁹⁷² AML, 1411WP204 – Octroi 1804-1844 et AML, 1411WP205 – Octroi 1845-1892.

retracer sur le temps long la place du produit bière dans les revenus municipaux (valeurs brutes apportées aux recettes de l'octroi par cet article), de même que l'évolution du tarif de l'imposition, permet d'étudier l'attention portée par la ville à cette boisson et par conséquent d'éclairer les successives stratégies mises en place par celle-ci pour encourager, favoriser ou au contraire contraindre cette consommation (voir, là encore, l'annexe 1).

2.2.1. La bière, simple variable d'ajustement

Les alcools, vaches à lait des finances municipales

Entre 1803 et 1807, sous l'administration de la régie Guille, « l'octroi, qui à l'origine ne formait que le sixième des ressources de la ville, fournit [...] 95 % de ses recettes »⁹⁷³. Même s'ils nécessiteraient un examen critique, ces résultats très positifs, d'autant plus brillants lorsque comparés à ceux des régies précédentes, aident la ville à dépasser le traumatisme né de la période révolutionnaire. Le conseil municipal, reprenant la main sur cette imposition dès l'exercice 1808, trouve dans celle-ci la majeure partie des ressources lui permettant d'assurer la remise en marche et le bon fonctionnement des services municipaux.

Force est alors de constater, ce qui n'est ni une nouveauté ni une exclusivité, le poids du chapitre des boissons – et principalement des alcools – dans cette ligne budgétaire. Déjà, sous le Consulat (voir page suivante) les boissons représentent 60 % des revenus de l'octroi : plus de 840 000 francs sur un total d'environ 1 400 000. D'où l'intérêt particulier porté à ces objets par la régie. Parmi elles, le vin compte pour presque 92 % contre à peine 2 % pour la bière. Nous reviendrons sur la faiblesse de ce chiffre, en partie expliquée par la fraude.

Sans surprise, le poids que cette imposition fait peser sur les industriels excite leurs revendications. Rapidement, à Lyon comme dans une bonne partie de la France, nombreux sont les brasseurs à demander à ce que les droits d'octroi sur la bière soient soumis aux mêmes dispositions que les autres boissons définies par l'ordonnance royale du 9 décembre 1814 évoquée plus haut. Ils sont entendus en 1842 seulement, lorsque la loi de finance du 11 juin 1842⁹⁷⁴ portant fixation du budget des recettes de l'exercice 1843 (Titre I, articles 9 et 10) généralise la mesure à toutes les boissons. Il est ainsi en théorie interdit aux villes

⁹⁷³ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc., Op. cit.*, p.463.

⁹⁷⁴ *Bulletin des Lois du Royaume de France, 9^{ème} Série, Tome Vingt-quatrième, Premier Semestre de 1842*, Paris, Imprimerie Royale, Juillet 1842, pp.529- 553 (Bulletin n°915, loi n°10034).

d'établir sur ce liquide un droit d'octroi supérieur au droit de fabrication, 2,40 francs sur la bière forte, 60 centimes sur la petite.

Chiffres de la perception de l'octroi de la ville de Lyon entre le 1^{er} germinal an X (22 mars 1802) et le 30 ventôse an XI (21 mars 1803) concernant les boissons⁹⁷⁵

Objet	Quantités imposées (hectolitres)	Droits	TOTAL des taxes principales et additionnelles	%
Vin de France	193 418,9	4	773 675,8	91,9
Vin étranger	497,6	5	2 488,1	0,3
Vinaigre	80,3	4	321,1	~ 0
Eau-de-vie	94,2	5	471	~ 0
Eau-de-vie	5 566,5	6	33 399,1	4
Esprit	1 044	10	10 440,1	1,2
Bière	4 548,9	4	18 195,6	2,2
Orge (mesure)	2 217,7	0,8	1 774,2	0,2
Houblon (mesure)	70,6	8	564,5	0,1
Cidre	5,1	4	20,5	~ 0
			841 350,03	100
Total des droits sur les boissons		841 350,03		60,6 %
Total des droits d'octroi		1 387 620,44		100 %

Pourtant, toujours désireuses de trouver de nouvelles rentrées d'argent et de conserver en l'état celles dont elles usent, certaines municipalités ignorent totalement la réglementation. D'autres contournent le dispositif en prélevant, en lieu et place de ce droit d'entrée qu'est l'octroi, un droit de fabrication. Au milieu du siècle, si ces pratiques sont rares dans les pays du Nord, « il n'en est pas de même dans ceux du centre et du Midi, où la bière est généralement traitée en ennemie de l'intérêt viticole. [...] Dans les départements où l'abondance et le bas prix des vins font de la bière une boisson de luxe, cette boisson est frappée, au profit des villes, d'un droit d'octroi bien supérieur à celui que perçoit le Trésor sur cette même espèce de boisson »⁹⁷⁶. Lors de l'enquête législative concernant l'impôt sur les

⁹⁷⁵ AML, 1CM7, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 1 (An IX – An XIV)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1913, p.437.

⁹⁷⁶ Assemblée Nationale, *Enquête législative sur l'impôt des boissons, Tome I^{er}, Op. cit.*, pp.455-458.

boissons de 1850, le directeur des contributions indirectes Molroguier liste les droits d'octroi de Toulouse (4 francs), Marseille (5 francs), Nantes (7 francs) et surtout Bordeaux et Lyon (15 francs), avec un accroissement de 25 % pour cette dernière ville lorsque les bières viennent du dehors, disposition permise par l'ordonnance de 1814. Sans surprise, cette mesure fait également débat chez les brasseurs : le même Molroguier évoque la demande de révision faite par certains, généralement ceux situés *extra-muros*. Il considère que « toutes ces réclamations ont du poids » : dans la mesure où les dispositions existant concernant le vin sont prises dans l'intérêt des pays vinicoles, il serait juste qu'un soutien analogue soit apporté aux pays brassicoles. Nous l'avons vu, aucune avancée législative majeure ne sera pourtant prise avant les années 1870 et, surtout, la fin du XIX^e siècle.

Jusque là, l'importance de la perception sur les alcools dans les budgets municipaux ne se dément pas et ce malgré de récurrentes demandes d'ajustements et la remise en cause plus large de cette contribution indirecte. La question du dégrèvement des biens de consommation courante, reprise et alimentée par les économistes libéraux, devient même une préoccupation constante sous le Second Empire. Preuve de l'importance prise par cette imposition dans le fonctionnement quotidien des municipalités, l'incapacité à trouver des taxes de substitution pour compenser cet éventuel manque à gagner explique en partie l'inertie législative. Mais plus que cela, c'est la question de la souveraineté et de la perte de l'autonomie durement gagnée des communes à l'égard de l'état qui est en jeu. On lit ainsi dans le rapport d'une sous-commission rattachée à l'enquête agricole de 1869 que « partout où le pouvoir central, le Trésor public, règlent à leur gré et distribuent les ressources municipales, il peut bien exister des agrégations d'habitants, mais plus de commune proprement dite : c'est le pouvoir central se fractionnant, ce n'est plus la personnalité municipale. Dès lors, c'est de ce point de vue qu'il importe d'envisager la taxe communale et la principale de toutes, l'octroi, pour ne pas s'engager témérairement dans une voie qui conduit à substituer l'action du pouvoir central à la liberté locale dans la création des charges et la satisfaction des besoins locaux »⁹⁷⁷. D'où la réticence de nombreuses municipalités à se passer de l'un de leurs trop rares outils d'exercice d'une souveraineté locale.

⁹⁷⁷ Ministère de l'agriculture, du commerce et des travaux publics, *Enquête agricole. Première Série, Tome Troisième*, Paris, Imprimerie Impériale, 1870, p.368. Cette inquiétude municipale n'est d'ailleurs pas sans fondement. Quelques mois plus tard, la commission de décentralisation formée en avril 1870 réaffirme en effet « la nécessité d'une forte tutelle administrative sur les communes : pour qu'elles n'oppriment pas une minorité de citoyens, qu'elles demeurent dans le cadre de la loi, et pour qu'elles n'obèrent pas l'avenir par des dépenses incontrôlées ». Voir Bourguinat Nicolas, « Le maire nourricier : renouvellements et déclin d'une figure tutélaire dans la France du XIX^e siècle », *Le Mouvement Social*, 2008/3, n°224, p.100 et Basdevant-Gaudemet Brigitte, *La commission de décentralisation de 1870*, Paris, Presses universitaires de France, 1973, p.65.

À l'orée de la Troisième République, les octrois représentent encore environ un tiers des recettes régulières des mille-cinq-cent-trente communes qui les ont mis en place⁹⁷⁸. Cette dépendance est encore un peu plus marquée à Lyon. En décembre 1869, est discuté lors de la séance du 17 décembre 1869 du conseil municipal un rapport sur le budget de la ville pour l'année à venir. Pour appuyer la proposition chiffrée qu'il fait, le rapporteur E. Bruneau, également secrétaire du conseil, évoque les chiffres de l'année écoulée. En 1869, ont ainsi été portés aux recettes ordinaires du budget 9 181 659 francs, dont 6 750 000 pour l'octroi seul. Les revenus de celui-ci représentent donc plus de 73% des revenus réguliers de la ville. Bruneau souligne d'ailleurs son rôle et qualifie « son influence sur les résultats [du chapitre des recettes de] tellement importante qu'elle mérite une considération particulière »⁹⁷⁹.

Les relevés effectués par nos soins dans les registres de l'octroi permettent pour cette même période de réduire encore la focale. Pour l'année 1868, le produit total de l'octroi s'élève à 7 693 185,58 francs. Sur ce total, les droits des seules boissons représentent 56,1 %, dont 47,3 % pour les vins et 5 % pour les bières. Par la mise en rapport de ceux deux estimations, il nous est possible d'affirmer que les droits d'octroi prélevés sur les boissons représentent encore plus de 40 % des revenus de la ville de Lyon à la fin du Second Empire.

Chiffres des produits de l'octroi de la ville de Lyon pour 1868
(total, boissons, vin et bière)⁹⁸⁰

	Produit total de l'octroi	Produit du chapitre boissons	Produit de l'article vin	Produit de l'article bière
Francs	7 693 185,6	4 318 468,2	3 640 694,1	386 040
%	100	56,1	47,3	5,0

⁹⁷⁸ Ministère de l'agriculture, du commerce et des travaux publics, *Enquête agricole. Première Série, Tome Troisième*, Paris, Imprimerie Impériale, 1870, p.357. Évaluation faite à partir des éléments communiqués par Migneret, conseiller d'État, qui fait et discute le rapport sur la question des octrois lors de la séance du 10 décembre 1869 de l'enquête agricole de 1869, pp.353-394. D'autres chiffres donnent des proportions plus importantes encore : voir Cohen William Benjamin, *Urban Government and the Rise of the French City: Five Municipalities in the Nineteenth Century*, New-York, St. Martin's Press, 1998, pp.51-53.

⁹⁷⁹ Conseil municipal de la ville de Lyon. *Rapport sur le budget de 1870 présenté au nom d'une commission*, Lyon, J. Nigon, 1869, p.8.

⁹⁸⁰ AML, 1411WP205 – Octroi 1845-1892.

L'agitation politique de 1870 se manifeste dans la métropole rhodanienne par l'éphémère mise en place d'un système communal en septembre. L'une des premières décisions prises par le Comité de Salut Public est la suppression de l'octroi le 09 septembre 1870, décision ratifiée par le conseil municipal le 27 septembre suivant⁹⁸¹. Le 8 octobre, ce même conseil supprime la taxe unique aux entrées à Lyon sur les liquides. Néanmoins, après n'avoir pu mettre en place du fait de l'opposition gouvernementale les taxes directes de substitution pourtant votées en conseil le 30 décembre 1870, ce dernier doit, le 30 juin 1871, rétablir l'octroi⁹⁸². Prise à contrecœur, cette décision est vue comme temporaire : le conseil déclare en effet « 1° Que l'Octroi est un impôt mauvais en principe, et que l'impossibilité absolue de trouver d'autres recettes est la seule raison de son rétablissement ; 2° Que sa durée est essentiellement provisoire, et que l'Octroi devra disparaître dès que la commune pourra établir un mode d'impôt plus équitable ».

Pourtant, encore dans les premières années de la Troisième République, lorsque les besoins financiers sont particulièrement importants pour mener à bien quelque projet municipal d'ampleur, les alcools sont les premiers concernés par l'augmentation des taxes. Au début de l'année 1875, le préfet du Rhône demande ainsi au ministère de l'Intérieur d'autoriser la ville de Lyon à percevoir, « pendant quinze ans, de nouvelles surtaxes d'octroi sur les vins et les alcools dans le but de pourvoir à la construction d'écoles, de salles d'asile et de mairies, à la réédification du théâtre des Célestins, à l'installation de la faculté de médecine, à l'agrandissement du Lycée *etc.* ». Dans sa réponse du 10 février suivant⁹⁸³, le ministère fait remarquer que la durée des surtaxes ne peut légalement excéder cinq ou dix ans et qu'il est nécessaire pour qu'une surtaxe soit acceptée que les projets soient clairement définis et arrêtés, ce qui n'est manifestement pas le cas. Une demande analogue est faite en 1882. Manifestement mieux préparée, elle est validée par la Chambre des députés en décembre : entre le 1^{er} janvier 1883 et le 31 décembre 1887, la ville de Lyon est autorisée à percevoir des surtaxes de deux francs et quarante centimes par hectolitre de vins en cercles et en bouteilles et de sept francs par hectolitre d'alcool contenu dans les eaux-de-vie, absinthes, esprits, liqueurs et fruits à l'eau-de-vie – en plus des droits principaux respectivement de trois francs et soixante centimes et de vingt-quatre francs par hectolitres⁹⁸⁴. Cette mesure est jugée indispensable pour équilibrer le budget communal et pouvoir « entreprendre des travaux

⁹⁸¹ *L'Avenir de Lyon, journal républicain socialiste*, n°36, dimanche 20 avril 1884, p.2.

⁹⁸² AML, 2CM5, *Commune de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances du 12 mai au 31 août 1871*, Lyon, Association Typographique, 1871, pp.250 et suivantes.

⁹⁸³ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Droit sur le vin. Tarifs, surtaxes (1863-1875).

⁹⁸⁴ *La Tribune Lyonnaise, journal indépendant*, n°70, samedi 30 décembre 1882.

urgents dont la dépense est évaluée à 18 millions ». L'autorisation sera par la suite prorogée une première fois par un décret du 29 décembre 1887 puis une seconde fois par la loi du 30 mars 1888. Elle s'appliquera jusqu'au 31 décembre 1892⁹⁸⁵. On retrouve ici la dimension de variable d'ajustement fiscal déjà maintes fois évoquée pour la bière. Si celle-ci n'est pas mentionnée dans le cas présent, c'est qu'elle ne présente alors, contrairement au vin, ni un intérêt financier majeur (elle n'a rapporté pour cette seule année 1882 « que » 434 670,45 francs, soit dix fois moins que les 4 523 823,51 francs produits par la vigne), ni l'avantage moral et hygiénique qu'il y a à surtaxer les alcools plus forts, qui cette année là ont rapporté une somme pourtant à peu près identique à celle de la bière (474 909,15 francs)⁹⁸⁶.

Bon an mal an, l'octroi et son abolition deviennent malgré tout de véritables symboles de lutte. Comme l'affirme Nicolas Bourguinat, « sur le terrain des subsistances, des marchés, des octrois, des forains, des débitants, la régulation municipale relaie ou reflète en quelque sorte la croyance traditionnelle en l'action bienfaitrice et en l'arbitrage d'un souverain de type évergète que l'Ancien Régime a laissé en héritage »⁹⁸⁷. En cette fin de XIX^e siècle, c'est cette croyance que certains maires cherchent à raviver. Quoi qu'il en soit, l'obsolescence du dispositif est une idée partagée par tous et le projet de suppression des octrois fait son chemin partout, *a fortiori* dans les mairies socialistes. Lyon, sera la première grande ville à abolir le dispositif : le 20 décembre 1900, le conseil municipal dirigé par Victor Augagneur, « l'Empereur Rouge » à la tête d'une coalition de socialistes et de radicaux, vote sa suppression⁹⁸⁸. Le manque à gagner est alors compensé par de nouveaux impôts : sur les chevaux, les automobiles, les alcools ou encore les débits de boissons. Et Augagneur de déclarer : « Nous avons agi en socialistes en faisant en sorte que le fardeau pèse sur les épaules des propriétaires plutôt que sur celles des prolétaires »⁹⁸⁹.

Entre temps, la loi du 29 décembre 1897 qui autorise les communes volontaires à supprimer l'octroi sur les boissons dites hygiéniques à compter de 1901 a déjà fait sortir la bière du rayon de l'octroi. Elle signe donc la fin de la statistique fiscale utilisable par l'historien s'intéressant à la bière.

⁹⁸⁵ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Loi qui proroge des surtaxes à l'octroi de Lyon (Rhône), 30 mars 1888.

⁹⁸⁶ AML, 1411WP205 – Octrois 1845-1892.

⁹⁸⁷ Bourguinat Nicolas, « Le maire nourricier, etc. », *Op. cit.*, p.90.

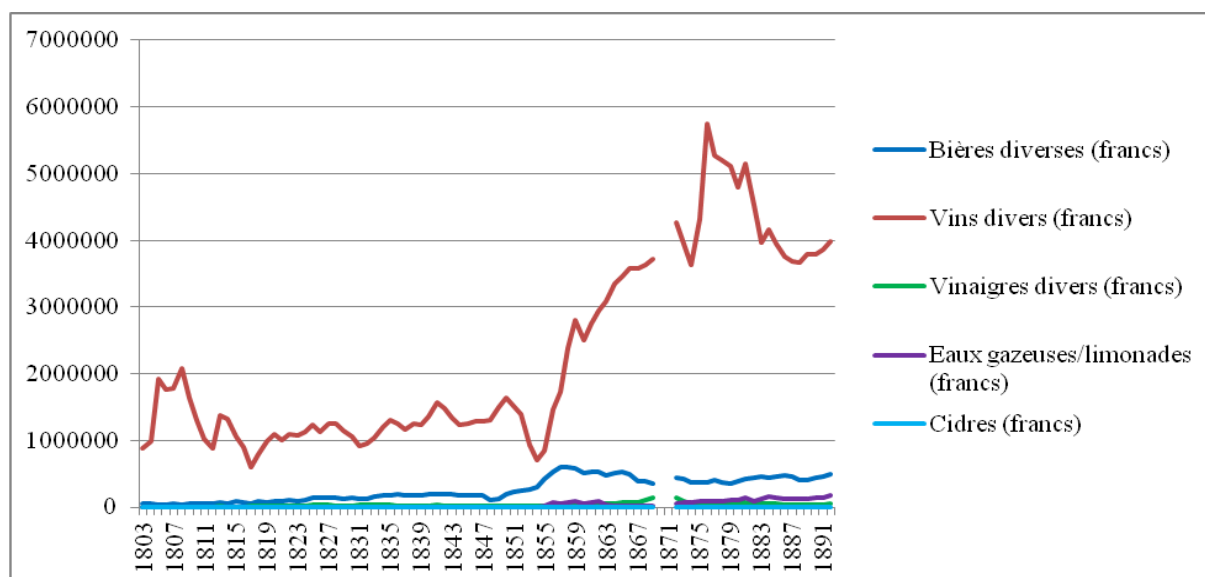
⁹⁸⁸ AML, 1217WP160, *Ville de Lyon, Conseil Municipal élu les 6 et 13 mai 1900, Délibérations*, pp.379 et suivante.

⁹⁸⁹ Cité par George André, *Essai sur la suppression de l'octroi de Lyon*, Lyon, Roux, 1903, p.60.

La taxation sur les bières : des revenus municipaux marginaux et de circonstances

Les chiffres de début du siècle ont déjà affirmé à Lyon la suprématie du vin sur la bière en matière de revenus municipaux. L'étude sur le temps long permise par les bordereaux d'octroi le confirme. Alors que l'imposition sur le produit de la vigne produit dès le début du siècle plus d'un million de francs, atteignant même 5 740 028,76 francs en 1876, les droits sur la bière, eux, ne dépasseront qu'exceptionnellement les 600 000 francs. Comme le dit François Xavier Olibo en 1852, il est alors préposé en chef de l'octroi de la ville, la taxation sur les vins est celle qui « pèse de la manière la plus sensible sur les contribuables »⁹⁹⁰.

Figure 28. Octroi de Lyon, 1803-1892 :
valeurs des droits prélevés sur diverses boissons (francs/an) 1



Dans ce tableau général de longue durée, la proximité des courbes concernant le vin et la bière au milieu des années 1850 interpelle. Là encore, l'explication relève purement de la politique fiscale menée par le pouvoir central et contraignant les municipalités. En effet, l'une des dernières mesures de la Deuxième République est, par décret du 17 mars 1852, la réduction de moitié des droits d'entrée établis sur les vins, cidres, poirés et hydromels dans les communes de plus de quatre mille habitants (article 14)⁹⁹¹. Surtout, est rappelée l'interdiction pour les villes de prélever des droits d'octroi supérieurs auxdits droits d'entrée. Cette mesure

⁹⁹⁰ Olibo François Xavier, *Octroi de Lyon, etc., Op. cit.*, p.2.

⁹⁹¹ *Bulletin des Lois de la République Française, 10^{ème} Série, Tome Neuvième, Premier Semestre de 1852*, Paris, Imprimerie Nationale, Août 1852, pp.616-618 (Bulletin n°502, décret n°3773).

revient donc *de facto* à réduire l'imposition municipale sur les vins, cidres, poirés et hydromel. Elle stipule également que « les taxes quelconques d'octroi [...] seront simultanément et de plein droit réduites d'un dixième » (article 25). Selon les mots d'Olibo, l'esprit de ce décret est de « dégrever la consommation de la famille pour grever la consommation du cabaret »⁹⁹². N'étant pas directement concernées par la mesure, les bières deviennent donc un outil permettant de pallier le manque à gagner sur les vins.

Cette attitude faisant de la bière un vecteur d'ajustement fiscal ponctuel s'observe d'ailleurs dès les premières années du siècle. Nous l'avons vu, déjà en 1800, lorsque la construction d'un mur d'enceinte permettant de contrôler les entrées et sorties des objets imposés devient nécessaire, c'est à l'octroi, et donc, notamment, à la bière, que l'on demande de produire les sommes nécessaires à sa réalisation. Dans le même ordre d'idée, le 13 nivôse an XI (3 janvier 1803) est discutée au conseil municipal de Lyon la question du financement du service des corps de garde de la garnison de cette ville⁹⁹³. Les 72 000 francs à trouver, qui devaient initialement être récoltés grâce à l'augmentation des contributions foncières et mobilières, seront finalement récoltés grâce à l'augmentation de quelques impôts indirects. Si l'augmentation sur le vin s'élève à 20 sols par hectolitre seulement, celle sur la bière, « plutôt destinée à l'homme aisée qu'à l'ouvrier, [...] peut être portée au double de la totalité du droit sur le vin ». Suivant ce projet, la bière paie donc, pendant six années, des droits d'octroi de 10 francs par hectolitre contre 5 pour le vin. Ces droits seront en outre perçus comme taxes additionnelles.

D'une manière plus générale, la taxe sur la bière est, tout au long du siècle, la plus élevée du chapitre des boissons de l'octroi lyonnais, et de loin (voir ci-dessous). Selon la raison systématiquement invoquée, cela s'explique par le fait qu'à Lyon, « la bière est une boisson de luxe et non une boisson usuelle. On ne la boit que dans les cafés, et le droit d'octroi a été toujours sans influence sur la vente en détail dans ces lieux publics »⁹⁹⁴. Pour prouver ses dires, Olibo affirme en 1852 que le prix de la cruche fixé à 80 centimes, n'a pas augmenté quand, entre 1850 et 1851, le droit sur l'hectolitre de bière est passé de 10 à 15 francs. Si accentuer l'imposition n'a pas d'effet négatif sur la consommation et les bourses des Lyonnais – l'augmentation étant exclusivement selon Olibo supportée par les brasseurs et

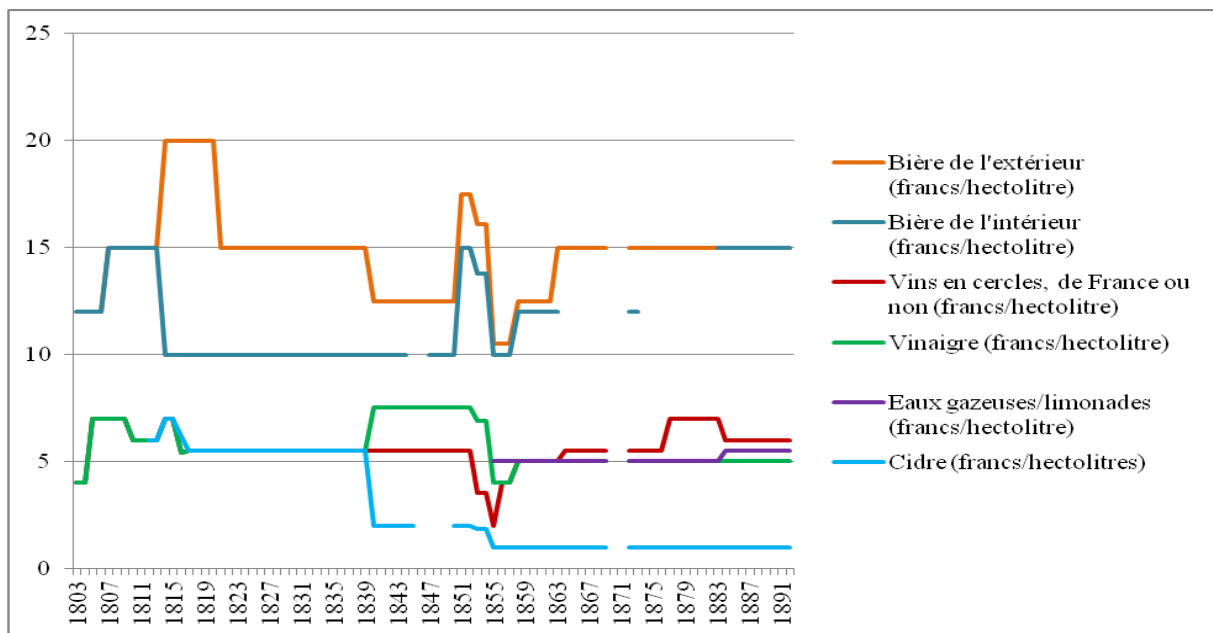
⁹⁹² Olibo François Xavier, *Octroi de Lyon, etc., Op. cit.*, p.3.

⁹⁹³ AML, 1CM7, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 1 (An IX – An XIV)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1913, p.347.

⁹⁹⁴ Olibo François Xavier, *Octroi de Lyon, etc., Op. cit.*, p.5.

les débitants – pourquoi la municipalité s’en priverait-elle ? Contrairement au vin dont la taxe reste en tout temps limitée pour en favoriser la consommation et ménager la population la plus pauvre – même le vinaigre est ponctuellement plus imposé que le vin ! – la bière est donc considérée comme une denrée sur laquelle il est possible de faire peser une forte imposition sans risquer de s’attirer les foudres de l’opinion publique.

Figure 29. Octroi de Lyon, 1803-1892 : droits payés par diverses boissons

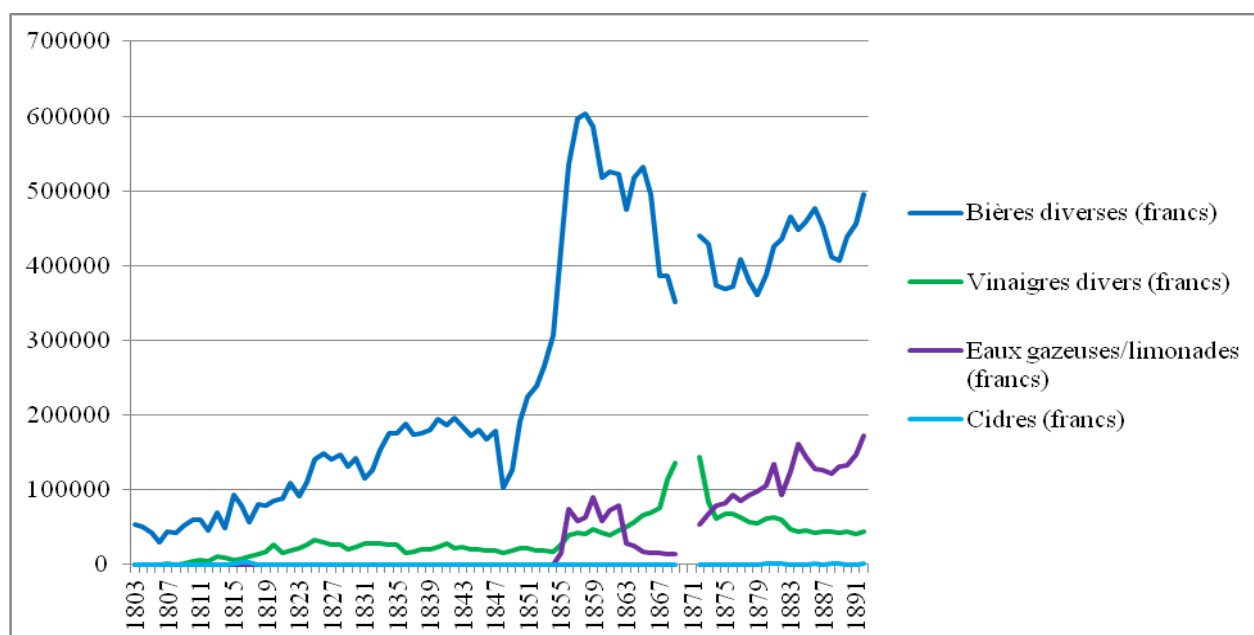


Dès 1807, le constat est fait par la régie Guille qui, sans avoir à affronter d’opposition très marquée – celles des brasseurs exceptée, bien évidemment – porte ces droits de 12 à 15 francs par hectolitre. La décision de 1814 d’abaisser les droits pour les bières de l’intérieur de 15 à 10 francs par hectolitre tout en augmentant ceux des bières importées à 20 francs, illustre la volonté municipale de mener une politique protectionniste de défense des brasseurs lyonnais et, surtout, le désir d’arrêter l’exode de ceux-ci en direction des faubourgs. Cette initiative portera – dans une certaine mesure du moins – ses fruits et jouera un rôle certain dans l’affirmation du quartier industriel que deviendra dès la fin des années 1830 le secteur de Perrache. Une dizaine de brasseurs y sont ainsi en activité au début des années 1840. Cette mesure sera pourtant éphémère. Devant s’adapter à l’évolution de l’activité brassicole, à la multiplication des brasseurs des faubourgs de plus en plus nombreux et aux aspirations d’une population aux habitudes de consommation changeantes, la municipalité ramène

progressivement les droits sur les bières produites hors de ses frontières à un niveau raisonnable : rapportés à 15 francs par hectolitre dès 1821, ils seront à nouveau réduits en 1840 pour atteindre 12,50 francs contre 10 francs pour les bières de l'intérieur.

Comme le montre le graphique ci-dessous, la bière représente malgré tout la seconde source de revenus en matière de boissons pour la ville. Ni le cidre, dont l'usage reste bel et bien cantonné au quart nord-ouest de la France, ni les eaux gazeuses et les limonades, dont la consommation augmente pourtant de manière sensible dans la seconde moitié du siècle donnant lieu au développement d'une réelle industrie, ne viennent à Lyon concurrencer la boisson houblonnée.

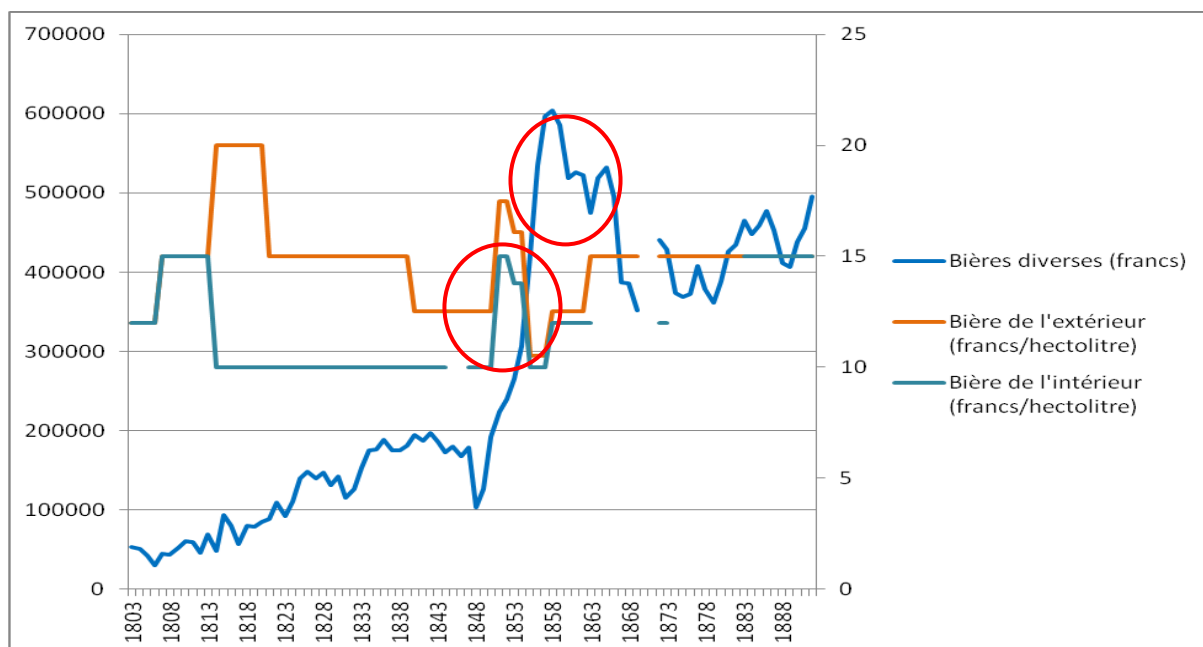
Figure 30. Octroi de Lyon, 1803-1892 :
valeurs des droits prélevés sur diverses boissons (francs/an) 2



L'augmentation au milieu du siècle des revenus sur le produit bière saute évidemment aux yeux. L'imposition sur celui-ci rapporte ainsi plus de 600 000 francs à la commune en 1858 – maximum observé sur l'ensemble du siècle – contre seulement un peu plus de 100 000 francs dix ans plus tôt. Si nous avons déjà évoqué l'influence de la politique fiscale menée à l'échelle nationale, le microcosme local doit également être interrogé pour expliquer cette progression. Celle-ci est en effet à considérer à l'aune de la mutation urbaine et politique que

traverse alors la ville de Lyon et sur laquelle nous reviendrons. Nous l'avons vu, un nombre important de brasseurs lyonnais, chassés par le carcan fiscal de début de siècle, se sont réfugiés dans les faubourgs de la ville et les communes alors indépendantes les composants : la Guillotière, Vaise, la Croix-Rousse, Saint-Rambert-l'Île-Barbe ou encore Caluire. Le rattachement des quatre premières citées à Lyon en 1852 mène à l'unification du marché local des échanges et par conséquent à l'élargissement soudain du rayon de l'octroi. L'ensemble des biens étant échangés jusque là dans ces faubourgs – et nous savons que les boissons, en particulier alcooliques, le sont en quantités considérables – vient gonfler en quelques années les chiffres de l'octroi lyonnais. La bière ne déroge pas à la règle. Évidemment, cette augmentation est également à mettre en relation avec l'augmentation des droits dès 1851 : ils sont cette année là respectivement portés pour les bières de l'intérieur et celles de l'extérieur à 15 francs et 17,50 francs par hectolitre. Cette répercussion *a posteriori* de l'augmentation des droits sur les recettes municipales apparaît clairement sur le graphique ci-après mettant en regard les droits d'octroi prélevés sur les bières et leurs produits annuels.

Figure 31. Octroi de Lyon, 1803-1892 :
mise en regard des droits d'octroi prélevés sur les bières et de leurs produits annuels



Provoquant l'ire de la profession, cette importante hausse des tarifs, bien qu'amenant à l'apogée de la fiscalité lyonnaise en matière de bière, n'est pourtant que temporaire. Très

largement réduits dès 1853 et 1855, ils sont finalement à nouveau augmentés en 1858 jusqu'à atteindre un niveau de taxation analogue à celui de 1850. Surtout, les droits sur les bières, quelque soit leur provenance, sont harmonisés : ainsi, celles produites par les brasseurs de l'intérieur paient 12 francs par hectolitre contre seulement 50 centimes de plus pour celles produites en dehors des limites de la ville. Ces atermoiements fiscaux – les autorités semblant incapables de trouver un consensus entre revenus municipaux satisfaisants et encouragement au commerce – expliquent partiellement la sensible diminution observée au cours de la décennie suivante : les droits sur la bière produisent à peine plus de 350 000 francs en 1869.

La chute des recettes s'explique également par l'effet conjoint de deux éléments conjoncturels. Le premier est l'adaptation progressive des brasseurs à la nouvelle fiscalité. Payant des droits limités jusque là, les industriels des communes environnantes n'avaient avant l'unification de 1852 pas la même propension à la fraude que les Lyonnais – même si considérer celle-ci comme nulle avant cette date serait illusoire. La généralisation du tarif de l'octroi lyonnais à l'ensemble du rayon de la nouvelle municipalité pousse donc ceux-ci à adapter leurs pratiques. Et notamment à user d'une fraude de plus grande ampleur. Le second élément, sur lequel nous reviendrons dans nos chapitres III et IV, est lié à l'évolution structurelle de l'industrie brassicole française en elle-même et l'affirmation d'un centre de gravité toujours plus marqué vers l'est de la France, concurrence dont pâtissent les brasseurs lyonnais. Dans son étude sur l'octroi dijonnais au XIX^e siècle, Robert Laurent dresse d'ailleurs un constat analogue. Cherchant à expliquer la diminution du poids de la brasserie dijonnaise et l'impact de celle-ci sur l'ampleur des recettes municipales, il évoque l'influence de l'ouverture des voies ferrées : « voici les bières de l'Est qui menacent l'industrie de la brasserie dijonnaise. [...] Dans un premier temps, elle a profité (de même d'ailleurs que les viticulteurs) de l'élargissement des débouchés : ses produits s'écoulaient jusque dans le Midi. Dans un second temps, elle est victime de concurrents mieux placés qui, grâce à de nouvelles liaisons ferroviaires, pénètrent sur la place : bières d'Alsace à partir de 1858, bières de Lorraine à partir de 1863 »⁹⁹⁵.

Cette perte de revenus apparaissant inéluctable ne laisse d'autre choix à la municipalité que d'adopter un nouveau dispositif de taxation. Est ainsi mis en place à partir de 1864 un système d'abonnement des brasseurs de l'intérieur par lequel ceux-ci paient en début d'année une certaine somme forfaitaire remplaçant l'exercice quotidien. Il semble, sur le

⁹⁹⁵ Laurent Robert, « Une source : les archives d'octroi », *Op. cit.*, p.202.

principe, profitable à tous : avantage pour les brasseurs, pouvant ainsi anticiper la charge fiscale et, surtout, s'affranchir des visites vexatoires et des laborieuses et restrictives déclarations administratives à chaque mise à feu ; avantage pour la ville puisque lui permettant d'assurer un revenu fixe annuel satisfaisant tout en essayant d'augmenter la part variable amenée par la taxation des bières de l'extérieur portée à 15 francs par hectolitre. Loin d'être la solution miracle espérée malgré deux premières années encourageantes, ce mode d'imposition se heurte à l'évolution du goût des consommateurs, de plus en plus friands des bières de l'Est évoquées précédemment.

Le système de l'abonnement doit également affronter l'opposition de professions aux intérêts antagonistes à ceux des brasseurs, les limonadiers en tête. Le 26 février 1868, ceux-ci adressent au préfet du Rhône une pétition dans laquelle ils déplorent les augmentations successives des droits d'octroi sur la bière et notamment celle venant de l'extérieur⁹⁹⁶. Prenant à témoin les « villes les plus importantes de l'Empire [qui] payent un droit inférieur, notamment Paris où les droits ne sont que de quatre francs et cinquante centimes par hectolitre », ils affirment que « cette boisson doit d'autant plus être facilitée à la vente qu'elle est du goût d'un nombre considérable de personnes, et enfin qu'elle remplace les rafraîchissements tels que limonades, sirops, glaces et autres qui ne produisent rien à la caisse de la ville ». Ils demandent également que lorsque la bière est invendable pour cause de mauvaise fabrication, les droits leur soient remboursés. S'il repousse cette seconde doléance qui donnerait selon lui lieu à des fraudes continuelles puisque le service de l'octroi alors appelé à domicile pour constater l'état de la bière gâtée n'aurait aucun moyen de s'assurer de la provenance de celle qui lui sera présentée, le préposé en chef de l'octroi se dit favorable à l'unification du tarif pour la bière⁹⁹⁷. Il est en effet certain que la diminution de la taxe sur celle du dehors provoquera l'accroissement de « l'introduction de la bière étrangère pour laquelle le public montre une préférence marquée » et par conséquent une augmentation du produit de l'octroi « qui contrebalancera les pertes [subies] sur les bières de l'intérieur par l'effet de manœuvres [qu'ils ne peuvent] réprimer en totalité ». Après que cette demande lui ait été transmise, le préfet repousse pourtant la réclamation des limonadiers le 13 novembre suivant en affirmant que, ne pouvant satisfaire toutes les demandes qui lui sont faites,

⁹⁹⁶ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Pétition des limonadiers de la ville de Lyon au préfet du Rhône, 26 février 1868.

⁹⁹⁷ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Courrier du préposé en chef de l'octroi de Lyon au préfet du Rhône concernant une pétition des limonadiers de la ville, 5 novembre 1868.

l'administration a pris le parti de toutes les ajourner sans distinction jusqu'à la révision générale du tarif de l'octroi⁹⁹⁸.

Comme l'atteste l'allure de la courbe des recettes entre 1864 et 1882, le système de l'abonnement a néanmoins le mérite de stabiliser la situation en limitant l'amplitude des fluctuations fiscales. Cependant, contrairement à la situation antérieure légitimant les décisions de la municipalité, la taxation brassicole en matière de bières importées devient progressivement un frein à la consommation et aux aspirations libérales prévalant alors. D'où la fin de l'abonnement et l'alignement en 1883 des droits sur les bières de l'extérieur sur ceux des bières de l'intérieur. Provoquant un tollé chez les brasseurs lyonnais, cette mesure satisfaisante pour les consommateurs friands de ce type de bière et pour les professionnels impliqués dans le circuit de distribution de celles-ci (entrepôts ou cafetiers en tout genre) permet à la ville de maintenir un niveau de recettes acceptable tout en répondant aux aspirations de la majeure partie de la population.

L'Annuaire de l'économie politique et de la statistique de 1896 nous donne le poids des octrois dans les villes de plus de cent-mille habitants en cette fin de XIX^e siècle⁹⁹⁹. À l'instar de ce qui a été observé tout au long de la période étudiée, la bière représente encore avec près de cinq pour cent (4,7 %) des produits de l'octroi une part non négligeable des revenus de la ville de Lyon. Sa taxation reste néanmoins bien moins fructueuse que celle exercée sur les vins (38,4 %) ou les viandes (10,8 %). Preuve de l'évolution des goûts et de l'adaptation du dispositif fiscal, les alcools eux-mêmes procurent des revenus presque deux fois plus importants (9,7 %).

Contrairement à certaines communes où le produit des droits sur la bière représente un quart ou plus des recettes totales de l'octroi (Lille et surtout Roubaix), la place de cette boisson demeure à Lyon limitée.

⁹⁹⁸ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Réponse du préfet du Rhône à la pétition des limonadiers de Lyon, 13 novembre 1868.

⁹⁹⁹ Lacombrade Philippe, « Chronique d'une réforme avortée : l'échec de la suppression des octrois parisiens à la Belle Époque (1897-1914) », *Recherches contemporaines*, n°5, 1998-1999, p.79. Les pourcentages ont été rajoutés au tableau par nos soins. Philippe Lacombrade s'appuie sur *l'Annuaire de l'économie politique et de la statistique*, Paris, Guillaume et Cie, 1896. Une erreur s'est manifestement glissée dans la retranscription qu'il fait des chiffres concernant Lille, le total des droits sur les divers objets imposés étant supérieur aux recettes totales de l'octroi : nous avons partiellement choisi d'éliminer le chiffre donné pour les alcools (4534 milliers de francs) parce que le plus incohérent.

Produits de l'octroi des douze plus grandes villes de France en 1896

Ville	Population (milliers d'habitants)	Recettes de l'octroi (milliers de francs)	Produits des droits sur							
			Les vins		Les bières		Les alcools		Les viandes	
			Milliers de francs	%	Milliers de francs	%	Milliers de francs	%	Milliers de francs	%
Paris	2386	155681	51402	33,0	3723	2,4	15044	9,7	18160	11,7
Lyon	407	10997	4226	38,4	522	4,7	788	7,2	1187	10,8
Marseille	406	11462	2847	24,8	492	4,3	1144	10,0	2091	18,2
Bordeaux	252	6326	1216	19,2	90	1,4	2694	42,6	1637	25,9
Lille	160	5010	492	9,8	1243	24,8	-	-	973	19,4
Toulouse	126	3190	624	19,6	102	3,2	107	3,4	865	27,1
Saint-Étienne	117	2889	943	32,6	119	4,1	144	5,0	719	24,9
Nantes	114	2769	627	22,6	37	1,3	169	6,1	505	18,2
Le Havre	112	3458	215	6,2	128	3,7	781	22,6	524	15,2
Roubaix	100	2999	110	3,7	963	32,1	193	6,4	449	15,0
Rouen	112	4063	234	5,8	57	1,4	787	19,4	663	16,3
Reims	103	1598	293	18,3	140	8,8	186	11,6	463	29,0

Tout au long du siècle la taxation sur les bières apparaît à Lyon comme un outil fiscal mobilisé par une municipalité en quête d'autonomie et de légitimité. Le niveau d'imposition sur celles-ci dépend alors de l'action conjointe de la conjoncture économique et brassicole nationale et des choix stratégiques fait par un conseil municipal perpétuellement remis en cause. Une position bienveillante doublée d'une volonté d'en favoriser la consommation : la taxation reste limitée ; des besoins à satisfaire et des sensibilités autres – notamment viticoles – à ménager : le droit sur les bières augmentent.

2.2.2. La fraude comme résistance professionnelle

L'impôt sur les boissons est par nature impopulaire parmi les Français et notamment les classes les moins aisées du fait de son coût : taxation injuste et démesurée¹⁰⁰⁰, on reproche aux élites gouvernantes de la capitale de ne pas être conscientes de l'importance du vin et des autres alcools pour la subsistance de millions de Français. Il est également attaqué par les

¹⁰⁰⁰ Bogani Lisa, « “À bas les rats ! À bas les contributions !” Les résistances à l'impôt des boissons dans le département du Puy-de-Dôme au cours du premier XIX^e siècle (1811-1851) », *Revue d'histoire du XIX^e siècle*, n°48, 2014/1, pp.125-143.

artisans, négociants et industriels à cause de son mode de perception et des contraintes qu'il impose : l'exercice à domicile¹⁰⁰¹ est ainsi vu comme une pratique vexatoire, notamment du fait de l'attitude des agents chargés de la perception assimilés à des « rats de caves » s'immisçant dans les moindres recoins des maisons à la recherche de toute trace de fraude. Sont donc simultanément concernés par les critiques la forme et le fond de cette imposition aux multiples facettes s'exerçant aux échelles nationale et locale.

À Lyon, si les classes supérieures chargées des affaires publiques comprennent dès le début du siècle l'intérêt de la mise en place de l'octroi pour la collectivité, les petits commerçants et les Lyonnais dans leur ensemble l'acceptent avec résignation comme une nécessité. Seuls quelques corps de métiers font acte de résistance. Hormis les bouchers qui préfèrent agir comme bon leur semble et « frauder à main armée »¹⁰⁰², deux catégories élèvent des réclamations contre cet impôt : d'une part les brasseurs et propriétaires de vignes situés à l'intérieur de la ville ; d'autre part les commissionnaires, voituriers, négociants en vins et spiritueux et, plus généralement, le gros commerce de Lyon.

L'opposition des brasseurs lyonnais à la politique fiscale des municipalités successives revêt alors au cours du siècle, souvent de manière concomitante, deux visages. Un légal, matérialisé par la multiplication des mémoires, pétitions et pamphlets déjà évoquée, sur laquelle nous reviendrons lorsqu'il sera question d'organisation de la profession ; un plus illégal, s'exprimant par des pratiques frauduleuses importantes. C'est de celles-ci, faussant la consommation réelle à l'instant t en la sous-évaluant, qu'il est maintenant question¹⁰⁰³. Il est à noter que contrairement à Robert Laurent¹⁰⁰⁴, nous considérons que ces pratiques affectent également l'évolution générale puisque évoluant suivant la conjoncture : ainsi, plus forte lorsque les droits augmentent et vice-versa, la fraude se réduit lorsque le contrôle se fait plus pressant et évolue dans sa nature et ses modalités lorsque les frontières mêmes de l'octroi sont redéfinies – comme cela est le cas à Lyon en 1852.

¹⁰⁰¹ Dans le cas présent, le terme d'exercice désigne « les vérifications opérées par les agents des contributions indirectes, les vérificateurs des poids et mesures, chez les débitants de boissons, les marchands et autres assujettis », dans Block Maurice, *Dictionnaire de l'administration française*, *Op. cit.*, p.808.

¹⁰⁰² Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc.*, *Op. cit.*, p.91. Déjà sous l'Ancien Régime, la boucherie est reconnue comme une profession contestataire particulièrement virulente. Lire Garden Maurice, « Bouchers et boucheries de Lyon au XVIII^e siècle », dans Favier René, Fontaine Laurence (dir.), *Maurice Garden. Un historien dans la ville*, Paris, MSH, 2008, pp.121-154.

¹⁰⁰³ Il est ici question de fraudes uniquement fiscales. Celles d'ordre sanitaire, affectant la nature même de la production, ont été évoquées précédemment dans une partie relative aux falsifications alimentaires.

¹⁰⁰⁴ Laurent Robert, « Une source : les archives d'octroi », *Op. cit.*, p.198.

Les brasseurs, fraudeurs par nature ?

Tout épisode d'agitation populaire et politique et le délitement des structures de contrôle qui en découle favorise naturellement la fraude. Quand, dans le même temps sont prises des mesures exceptionnelles de taxation considérées comme vexatoires, cette dernière ne s'en trouve qu'augmentée. La place de Lyon, régulier théâtre d'épisodes contestataires pour ne pas dire révolutionnaires au cours du XIX^e siècle, ne déroge pas à la règle. Or, l'octroi y étant depuis son rétablissement en 1800 géré selon le mode de la régie intéressée, ce sont les revenus de celle-ci qui en sont affectés. D'où le courrier du 20 ventôse an XI (11 mars 1803) adressé au préfet du Rhône par les régisseurs en poste, Rasse et Dareste, afin de demander des indemnités compensatoires¹⁰⁰⁵. Ils accusent notamment la commune de ne pas avoir reconstruit des murs de clôture, de ne pas avoir fait de barrage sur certaines rivières ou encore de ne pas faire protéger les portes par la force armée. Surtout, ils lui reprochent « les non-valeurs résultant du mode de perception sur la bière ». Selon eux, la suspension de celui-ci a été trop tardive : « les brasseurs ont élevé mille difficultés, les autorités ont agi trop mollement à leur égard ; pendant toutes les discussions, toutes leurs bières se sont écoulées dans la consommation, et, d'après les données à peu près certaines, nous avons perdu plus de trente mille francs du produit possible de l'impôt sur cette boisson ». Rasse et Dareste accusent donc la ville d'être responsable du trop faible retour sur investissement qu'ils connaissent : ayant estimé la consommation annuelle à 20 000 hectolitres minimum, ils espéraient récolter entre 60 et 80 000 francs et affirment devoir se contenter de 6 000 francs seulement pour les trois mois où la vente est la plus forte. Ils ajoutent d'ailleurs que le constat a été fait par la ville elle-même qui a fini, trop tardivement néanmoins, par rétablir l'ancien droit sur la fabrication soumettant les brasseurs à tout ce qui peut en assurer la perception.

Quelques semaines plus tard, dans un rapport daté du 23 germinal an XI (13 avril 1803) également adressé au préfet¹⁰⁰⁶, le commissaire Chouly fait le point sur la situation de l'octroi et confirme les dires des régisseurs concernant les brasseurs et la bière. Il affirme ainsi que « les règlements sur cet article ont été modifiés plusieurs fois, sans qu'il ait été possible d'y assujettir les brasseurs, parmi lesquels il existe un véritable esprit de révolte contre l'établissement de l'octroi qui hérissé de difficultés la perception sur la bière. [...] Le

¹⁰⁰⁵ AML, 1CM7, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 1 (An IX – An XIV)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1913, pp.430-433.

¹⁰⁰⁶ *Ibid.*, pp.434-437. Ce rapport est inséré dans le compte-rendu de la séance du conseil municipal du 20 floréal an XI (10 mai 1803).

supplément voté par le Conseil municipal est de 6 francs par hectolitre, ce qui porte le droit à 10 centimes par bouteille, différence considérable pour le produit et qui n'influera pas sur la consommation, attendu que la classe aisée et les ouvriers, dont la main-d'œuvre est chère, font seul usage de cette boisson ». Il propose donc de durcir les conditions d'exercice, et juge qu'« il est absolument nécessaire d'ajouter au règlement existant que la bière ne pourra circuler dans la ville avant soleil levé, ni après soleil couché, et que les conducteurs soient tenus de montrer leur acquit ou bulletin de transit à toute réquisition des employés sous peine de confiscation ».

Les chiffres de la perception entre le 1^{er} germinal an X (22 mars 1802) et le 30 ventôse an XI (21 mars 1803) déjà évoqués semblent donner raison à ces plaintes et confirment l'existence d'une fraude de grande ampleur. Sur cette année, seuls 4 548,9 hectolitres de bière ont été imposés pour un total de 18 195,6 francs seulement, ne représentant qu'un peu plus de deux pour cent des revenus totaux de l'octroi de la ville. Dans le même temps, 193 418 hectolitres de vin ont rapportés 77 3675,82 francs. Plutôt que le témoignage d'une consommation de bière plus que limitée à Lyon, ce chiffre atteste, ainsi que cela est explicitement dénoncé par Chouly, d'une fraude massive concernant ce produit.

Après la résiliation du bail de la régie Dareste et Isnard en juillet 1803, une commission est chargée de proposer un nouveau mode d'adjudication de l'octroi. Dans son rapport lu et discuté en conseil municipal le 30 thermidor an XI (18 août 1803), elle évoque le « secret impénétrable dont s'enveloppe la cause qui stérilise la perception des droits sur la bière »¹⁰⁰⁷. Selon une estimation que le rapport dit modérée, cette boisson devrait produire au moins 120 000 francs par an (ce qui représenterait, à raison de 4 francs par hectolitre, une consommation de 30 000 hectolitres) ; la perception n'est pourtant que de 20 000 francs. Bien que ce chiffre soit très probablement largement surestimé, nul doute que les pratiques frauduleuses des brasseurs persistent. Nous avons déjà évoqué la lettre du 8 germinal an XII (29 mars 1804) de Guille, dénonçant le « génie de la contrebande » des brasseurs et les accusant de n'avoir, au cours du semestre précédent, payé les droits que sur environ 7 % de leur production¹⁰⁰⁸. Ces affaires loin de disparaître, se règlent devant les tribunaux : un arrêté de la préfecture du 13 germinal an XII (3 avril 1804) stipule qu'il n'y a pas lieu à délibérer sur la pétition de divers brasseurs lyonnais tendant à obtenir la suspension provisoire des

¹⁰⁰⁷ *Ibid.*, p.468.

¹⁰⁰⁸ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc.*, *Op. cit.*, p.409. Il cite les lettres de Guille (8 germinal an XII) et Chappet-Vangel (20 avril 1806).

poursuites judiciaires faites contre eux pour le paiement des droits d'octroi qu'ils doivent à la commune¹⁰⁰⁹. Le 20 avril 1806, Chappet-Vangel reconnaît encore « qu'après tous les moyens de répression infructueusement employés, on peut regarder [la fraude] comme un mal irrémédiable »¹⁰¹⁰.

Contrairement à ce que l'on pourrait attendre, cette affirmation reste vraie même après la reprise en main de la gestion de l'octroi par la municipalité, comme nous le montre dès 1809 « l'affaire Kramer ». À partir de juillet est discuté par courriers interposés entre le maire de Lyon et Antoine Saunier, manufacturier en cuivre et propriétaire de l'établissement, le cas de François Kramer, brasseur allemand à Lyon depuis le début du siècle accusé de diverses fraudes¹⁰¹¹. Première accusation, celui-ci aurait, sciemment ou par erreur selon les positions oublié de déclarer certaines quantités de bière expédiées vers Beaucaire. Seconde accusation, ayant obtenu l'autorisation de vendre à un tanneur une pièce de déchet de bière à condition d'y ajouter du noir (dépôt d'encre) dedans, il serait incapable de prouver qu'il a bien effectué cette altération rendant la bière invendable en tant que telle. Alors qu'il est dans un premier temps condamné à payer une amende et à voir sa chaudière de 2 hectolitres, la plus petite et celle qu'il utilise le plus, démolie, un arrêté municipal du 21 octobre 1809 décrète le remboursement à Kramer de 376,80 francs, montant des droits d'un peu plus de 20 hectolitres de bière. Éloquent témoignage de leur impuissance, le plaidoyer envers les autorités municipales de Saunier, manufacturier lyonnais influent allié à la famille Orsel, a donc porté ses fruits. Déjà, celles-ci apparaissent tiraillées entre la volonté de contrôler strictement le marché et le désir d'encourager l'industrie et les manufactures locales.

Quelques facteurs d'explications

Pour expliquer cette fraude, sont en premier lieu incriminées les structures de contrôles, jugées poreuses et inadaptées par la régie ; dans leur plainte du 11 mars 1803, Rasse et Dareste pointent explicitement du doigt le mur d'enceinte et les barrages fluviaux. Le personnel est également mis en cause par Chouly qui, concernant la perception sur les vins, affirme que « la composition des employés [est] si mauvaise sous le rapport de l'instruction et

¹⁰⁰⁹ *Bulletin de Lyon*, n°57, 17 germinal an XII, p.2.

¹⁰¹⁰ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc., Op. cit.*, p.410.

¹⁰¹¹ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Affaire Kramer.

de la moralité, qu'on peut évaluer à 1/10^e au moins le déficit qu'occasionnent à cette partie de la perception les vices de l'administration et le patronage dans le placement des employés »¹⁰¹². Déjà préoccupé par la question à l'occasion de la destitution de la régie Ricard, ce même Chouly demandait le 23 germinl an IX (13 avril 1801) à Chappet-Vangel « le plus promptement possible, l'état nominatif des Employés de [sa] division, avec des notes sur la moralité et l'aptitude de chacun d'eux, et sur l'emploi qu'ils exerçaient avant d'être appelés à la perception de l'Octroi »¹⁰¹³.

Le 15 mars 1806, le préfet du Rhône dénonce encore les pratiques des employés de l'octroi de Lyon chargés de déterminer la nature des liquides entrant en ville¹⁰¹⁴ : « sous ce prétexte, ils se permettent de tirer de chaque futaille une quantité de liquide qui excède celle nécessaire pour leur opération, et ils se l'approprient. Cet abus a excité des plaintes qui ont dû fixer mon attention ». Il demande alors au maire de la ville de faire le nécessaire et d'obliger les préposés à n'employer pour la dégustation que des petites tasses en argent ou en étain pareilles à celles dont les marchands de vin font usage. Une ordonnance en ce sens est promulguée dès le 18 mars 1806, et validée par le Préfet trois jours plus tard. Le problème n'est pourtant pas résolu pour autant puisqu'une nouvelle ordonnance du maire datée du 8 octobre 1818 concernant le contrôle des liquides arrête notamment que ne doit être extrait par ces employés « que la quantité de liquide rigoureusement nécessaire » et que pour ce faire, « les bureaux seront pourvus par l'administration [...] de vases, tasses ou étuis uniformes ».

Loin de s'effacer avec le temps, ces inquiétudes sont rappelées par Olibo un demi-siècle plus tard, en 1852¹⁰¹⁵. Pour assurer convenablement le service de l'octroi à l'échelle de la nouvelle municipalité, dont le rayon d'action a très largement augmenté, il considère avoir besoin de 328 employés. Alors qu'il y avait jusque là 419 employés (266 à Lyon, 82 à la Guillotière, 46 à la Croix-Rousse et 25 à Vaise), il déclare que « la nouvelle organisation entraînera infailliblement la réforme d'un grand nombre de préposés de tout grade. Dans les quatre octrois, il existe une infinité de serviteurs qui, soit par suite d'infirmités, soit par suite de leur grand âge, sont incapables de faire aucun bon service. Il en est d'autres (mais c'est l'exception), qui sont paresseux, ivrognes, et dont la conduite n'inspire aucune confiance ; d'autres, enfin, se font remarquer par un esprit de dénigrement et d'insubordination ». Encore

¹⁰¹² AML, 1CM7, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 1 (An IX – An XIV)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1913, p.444.

¹⁰¹³ Chappet-Vangel Alexandre, *Aux Citoyens Composant le Conseil-général de la Ville de Lyon*, Lyon, Ballanche et Barret, An IX, p.3.

¹⁰¹⁴ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Droit sur les boissons. Mode de perception – Police (1806-1823).

¹⁰¹⁵ Olibo François Xavier, *Octroi de Lyon, etc., Op. cit.*, pp.13-14.

en 1882, dans un rapport sur l'administration de l'octroi, le directeur de celle-ci exprime le souhait que ses agents soient mieux rétribués afin de prévenir autant que possible les comportements déviants¹⁰¹⁶ : « si, en effet, les agents sont d'une moralité douteuse, ils se laissent aller à des tentations coupables et ne tardent pas d'accepter la connivence intéressée pour laquelle ils sont constamment sollicités par les fraudeurs. Si, au contraire, les agents sont honnêtes, ils se voient poussés presque malgré eux, par l'appât de la prime, à se montrer d'une rigueur excessive et à faire naître à chaque instant, d'une façon quasi préméditée, les occasions de verbaliser. On comprend qu'il vaut infiniment mieux pour la considération de l'Administration, pour la sécurité des intérêts municipaux, pour la satisfaction de l'opinion publique, avoir un personnel à la fois incorruptible et impartial. Quelques sacrifices seront, pour cela, nécessaires et il ne faudrait pas de prime abord décider qu'on ne les saurait consentir ».

Enfin, et surtout, l'appareil législatif est lui aussi mis en accusation. À titre d'exemple, l'article 12 de la loi du 27 frimaire an VIII (18 décembre 1799) défend aux employés de l'octroi de visiter les voitures de voyage et les voyageurs : celles-ci deviennent alors de très commodes moyens d'introduire ou de sortir de grandes quantités de produits sans payer le moindre droit. La question du transit qui concerne les marchandises n'étant que de passage à Lyon et ne payant pas de droit d'octroi pose également problème. L'absence d'entrepôt général où les stocker – l'entrepôt à domicile est l'usage en tout début de XIX^e siècle – rend leur contrôle difficile voire impossible. Alors que l'arrêté du 14 fructidor an VIII (1^{er} septembre 1800) stipule dans son premier article que les négociants jouissant de la faculté du transit à délai et qui veulent faire entrer des marchandises sujettes aux droits dans l'enceinte de l'octroi doivent en faire la déclaration au bureau général de la régie et en consigner les droits, celui du 11 prairial an X (31 mai 1802) assujettit par son article 5 les brasseurs aux règlements sur le transit à délai. Ce n'est que suite aux plaintes de la régie Guille et « avec beaucoup de répugnance »¹⁰¹⁷, que le conseil municipal de Lyon arrête le 26 floréal an XII (16 mai 1804), le principe de l'établissement d'un entrepôt général et unique en transit à délai¹⁰¹⁸. Cette délibération est validée par le préfet le 21 messidor suivant (10 juillet 1804):

¹⁰¹⁶ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Rapport du directeur de l'octroi de Lyon sur la révision du tarif, 1882.

¹⁰¹⁷ *Rapport d'une commission spéciale sur l'entrepôt exclusif des liquides en transit. Mairie de Lyon de 1813*, Lyon, A. Ronet, 1813, p.2.

¹⁰¹⁸ AML, 1CM7, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 1 (An IX – An XIV)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1913, p.507.

« Il est établi à Lyon un Entrepôt général et exclusif, chargé de recevoir les vins, bières, liqueurs, eaux-de-vie et alcools, en transit à délai, soumis à la taxe de l'octroi et qui empruntent le passage de la ville. Cet entrepôt, compris dans une seule enceinte, ne peut avoir qu'une issue. Il est placé immédiatement sous l'inspection de l'autorité publique et de la Régie de l'octroi (art.1) »¹⁰¹⁹.

Une fois qu'elles y sont entrées, les marchandises ne peuvent en sortir que pour être exportées ou pour être consommées à l'intérieur de la ville après avoir payé les droits d'octroi adéquats. Tous les biens non exportés dans les trois mois sont considérés comme à livrer à la consommation intérieure et doivent donc payer les droits afférents. Coût supplémentaire pour les industriels, il est perçu pour l'entrepôt une taxe mensuelle : concernant la bière, le vin et autres alcools, elle s'élève au maximum à 0,25 franc par hectolitre.

Matérialisation de la volonté du conseil municipal et, surtout, du gouvernement par l'entremise du préfet, de concilier protection des intérêts du commerce et de l'industrie et lutte contre la fraude, cet entrepôt, finalement ouvert en avril 1805 seulement du fait des difficultés à trouver un local adéquat, suscite rapidement l'opposition de nombreux négociants lyonnais, les commissionnaires-marchands en tête¹⁰²⁰. Ils sont entendus par la municipalité, qui vote la suppression de l'entrepôt dès le 26 floréal an XIII (16 mai 1805) mais ne peut malgré tout aller à l'encontre de l'autorité supérieure. Peu utilisé et improductif, ce système finit pourtant par disparaître dès 1813 après qu'une commission municipale chargée de la question ait accusé cette disposition bien trop peu lucrative d'avoir porté un coup mortel aux commissionnaires et d'avoir fait désertir de la ville le commerce des liquides¹⁰²¹.

À l'instar des atermoiements en matière de tarifs, la question revient sur le devant de la scène dans les années 1830. Un mémoire contre l'établissement de cet entrepôt est publié en 1839 par une commission nommée par les propriétaires et commerçants sur les liquides. Si l'identité de ses auteurs suscite quelques doutes quant à l'objectivité de l'étude légitimes, le

¹⁰¹⁹ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc.*, *Op. cit.*, p.411.

¹⁰²⁰ AML, 1CM7, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 1 (An IX – An XIV)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1913, p.660.

¹⁰²¹ *Rapport d'une commission spéciale sur l'entrepôt exclusif des liquides en transit*, *Op. cit.*, p.3 : « On ne peut se dissimuler que cette institution a porté à la plus antique branche de commerce de la cité, celui de la commission, un coup mortel. Le commerce des liquides a presque entièrement déserté nos murs ; deux cents entrepôts formés à nos dépens dans les communes voisines, des entrepôts plus nombreux encore formés dans plusieurs villes plus éloignés, attestent notre imprudence et nos pertes ».

descriptif des fraudes ayant cours à Lyon est des plus instructifs : « Ne sait-on pas que c'est aux barrières et sur toute la ligne de l'octroi, que les alcools, trompant la vigilance des préposés, s'infiltrent dans la ville ? Faut-il énumérer les procédés aussi ingénieux que variés à l'aide desquels cette infiltration s'accomplit ? La plupart de nos concitoyens les connaissent aussi bien que nous ; mais à ceux qui les ignorent, nous apprendront : que la fraude sur les alcools est organisée sur une vaste échelle ; qu'elle a ses entrepreneurs, ses directeurs, ses agents ; qu'elle a plusieurs centaines d'individus à sa solde ; qu'elle dispose d'un matériel considérable de bateaux et de voitures ; qu'elle a ses points de départs, ses ports de débarquement »¹⁰²². Et les pétitionnaires de continuer en évoquant les multiples ports en question, points d'accès des fraudeurs incontrôlables parce que bien trop nombreux ; femmes « qui se chargent de cinq à six litres d'esprit contenus dans des vessies qu'elles étendent sur leur corps à l'aide de cuissards, de brassard, de corsets » ; les voitures de houille « dont le fond est garni de barils de vingt-cinq à cinquante litres » ; ou encore les vases de fer-blanc entourés de vitres glissés dans des caisses de verres à vitres expédiées de Givors, « que les employés n'osent sonder, de crainte de les briser ». Preuve du caractère marginal de la bière dans les transactions lorsque comparée au vin, ils convoquent simplement la première pour expliquer plutôt que par la fraude, la stagnation de la consommation du second¹⁰²³.

Leur requête reste néanmoins lettre morte, une ordonnance royale du 29 juin 1841 établissant à Lyon un entrepôt général pour les boissons¹⁰²⁴. Preuve de l'insuffisance de la mesure, le préposé en chef de l'octroi Olibo militera dix années plus tard pour sa suppression, tout comme l'administration des contributions indirectes¹⁰²⁵.

Malgré la réelle volonté de la ville de se doter d'un appareil de contrôle – le 9 octobre 1812 est par exemple promulgué un arrêté nommant deux membres du conseil municipal comme experts pour procéder à une expérience permettant de mesurer directement chez les

¹⁰²² *Mémoire contre l'établissement à Lyon d'un entrepôt général des liquides*, Lyon, Dumoulin et Ronet, 1839, pp.17-18.

¹⁰²³ *Ibid.*, p.24 : « Ce qui achève d'expliquer comment, malgré l'accroissement de la population lyonnaise, le chiffre de la consommation du vin est demeuré stationnaire, c'est l'immense extension qu'a reçue dans notre ville, depuis vingt-cinq ans, la fabrication de la bière. Le temps n'est pas éloigné où l'on comptait à peine deux brasseries à Lyon. Aujourd'hui ce nombre est plus que décuplé. Pour que ces établissements trouvent un débouché à leurs produits, ne faut-il pas que le goût de la bière se soit singulièrement propagé parmi les Lyonnais, que l'usage de cette boisson soit devenu général ? Or, n'est-il pas évident que la consommation de la bière n'a pu s'accroître qu'aux dépens de la consommation du vin ? Et ne peut-on pas mesurer la décadence de l'une sur les progrès de l'autre ? »

¹⁰²⁴ Duvergier Jean-Baptiste, *Collection complète des Lois, Décrets, Ordonnances, Réglemens, et Avis du Conseil-d'État, de 1788 à 1824, par ordre chronologique*, Tome Quarante-Unième, Paris, Pommeret et Guénot, 1841, p.459.

¹⁰²⁵ Olibo François Xavier, *Octroi de Lyon, etc., Op. cit.*, pp.9-10.

brasseurs de la ville les produits possibles et réels de chaque brassin¹⁰²⁶ – les rares initiatives municipales restent sans lendemain et échouent à lutter efficacement contre la fraude. Outils de contrôle et de répression inefficaces parce qu’insuffisants, lois inadaptées, personnel trop peu qualifié et parfois moralement défaillant...autant de raisons sur lesquels s’accordent régisseurs, préposés, et autorités municipales pour expliquer l’ampleur de celle-ci. Il n’est donc pas surprenant que, comme le montre le cas de l’entrepôt, les pratiques frauduleuses ne se limitent pas à Lyon à la période trouble du début de XIX^e siècle.

Des pratiques intemporelles et généralisées

Alors que nous avons régulièrement insisté sur l’influence de la conjoncture – politique, sociale comme économique – sur la législation brassicole et l’industrie de la bière dans son ensemble, il est particulièrement frappant de constater que la fraude reste tout au long du XIX^e siècle, quels que soient les régimes en place et les pouvoirs municipaux, une pratique multiforme largement répandue.

Le 30 septembre 1818, un courrier du préposé en chef de l’octroi de Lyon adressé au maire de Lyon dénonce une potentielle fraude sur les contenances de bouteilles¹⁰²⁷. Quelques brasseurs déclareraient sortir un certain nombre de bouteilles d’un litre n’en contenant en réalité que les trois-quarts : il leur serait alors possible de vendre dans l’intérieur de la ville la différence sans payer pour celle-ci de droits d’octroi. Le préposé précise « qu’il y a pour eux obligation de présenter à la sortie autant de bière qu’il en faut pour opérer légalement une décharge de leur compte, et obtenir aux barrières le certificat constatant la réalité des expéditions à l’extérieur. En s’écartant de ce principe, la ville supporterait une perte sur cette branche de perception qui coïncident avec l’avantage de 25 % que les brasseries trouveraient en expédiant la bière dans des cruches ».

Le 23 juillet 1821, c’est une fraude supposée constatée chez le brasseur François Henri Hutz concernant la fabrication de petite bière sans ébullition qui est évoquée par le directeur des contributions indirectes¹⁰²⁸. Preuve du flou législatif dans lequel la succession de textes plonge les autorités locales, le maire et le directeur proposent deux interprétations différentes

¹⁰²⁶ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Arrêté du maire de Lyon concernant une expérience de contrôle dans une brasserie, 9 octobre 1812.

¹⁰²⁷ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Courrier du préposé en chef de l’octroi de Lyon au préfet du Rhône concernant une fraude supposée sur la contenance des bouteilles par certains brasseurs, 30 septembre 1818.

¹⁰²⁸ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Courrier adressé au maire de Lyon par le directeur des contributions indirectes concernant une fraude chez le brasseur Hutz, 23 juillet 1821.

d'un même article de loi : alors que le premier est d'avis de taxer la bière dont il est question, le second soutient que ce type de bière n'est pas imposable. Bien qu'il se conforme à l'avis du maire, celui-ci déplore que « toute perception ne doit reposer que sur des bases précises », ce qui n'est manifestement pas le cas ici.

Cherchant par tous les moyens à enrayer ces pratiques illégales et conscient de l'utilisation par les fraudeurs de circuits et moments préférentiels, Pierre-Thomas Rambaud, alors maire de Lyon, interdit par une ordonnance du 24 novembre 1820 la circulation nocturne des boissons¹⁰²⁹. Pansement sur une jambe de bois, cette mesure illustre de manière criante l'absence de politique municipale globale digne de ce nom en matière de lutte contre la fraude. Alors que la situation perdure sous la Restauration et la Monarchie de Juillet, les débuts de la Deuxième République ne témoignent pas plus d'un quelconque retour des brasseurs dans le chemin du droit.

Dès le 16 mars 1848, un rapport de la cour d'assise du Rhône nous permet de saisir une affaire de corruption de fonctionnaire impliquant un brasseur, Matin Busch¹⁰³⁰. Ayant constaté d'importantes fraudes faites sur la bière, un employé de l'octroi de Lyon, Pierre Serret, capitaine d'ambulance, décide le 5 novembre 1847 vers quatre heures du soir de surveiller de lui-même la brasserie Busch, rue d'Enghien, sur laquelle se portent ses soupçons. *Le Censeur* fait de la suite des événements le récit suivant : « au bout de quelques instants, la porte de la brasserie s'ouvrit, et le sieur Serret en vit distinctement sortir un charriot chargé de douze fûts de bière. L'employé en station à la porte détourna la tête et le laissa passer ». Serret, interpella alors le conducteur du charriot qui lui dit avoir remis le bon de sortie à l'agent en faction et s'éloigna. Interrogé, ce dernier, chargé spécialement de la surveillance de cette brasserie, fut incapable de produire ledit bon : et pour cause, il finit par avouer avoir été corrompu par le brasseur. « Sa misère l'avait fait céder aux mauvaises inspirations de Busch ». Alors qu'il est notifié que ledit Busch s'est, jusqu'au jour de l'audience, dérobé aux recherches de la police et malgré le témoignage accablant de Serret, les deux accusés – Busch et Bouvier, l'employé de l'octroi – sont finalement acquittés.

Il est à noter que les industriels ne sont bien évidemment pas les seuls à pratiquer une fraude active. Dans son rapport de 1852 sur l'octroi de Lyon, Olibo évoque ainsi la fraude par

¹⁰²⁹ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Ordonnance du maire de Lyon interdisant la circulation nocturne des boissons, 24 novembre 1820.

¹⁰³⁰ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°4130, mardi 21 mars 1848, p.3.

vessies et sous vêtements, « fraude qui fait un tort immense aux droits sur les alcools »¹⁰³¹. Il reprend les observations faites dès mai 1850 par Édouard Réveil, alors maire de Lyon, affirmant que la fraude est généralisée et l'œuvre de tous : « les simples consommateurs de même que les assujettis sont assez généralement enclin à la fraude. Les procès verbaux qui sont dressés aux barrières concernent presque tous des transports de spiritueux sans titre de mouvement et à l'aide de vessies placées sous vêtement. Ce qui rend la constatation de cette fraude très difficile »¹⁰³². Ce même maire estime alors « d'après des documents certains » le manque à gagner à 800 000 francs pour le Trésor et 150 000 pour la ville de Lyon.

Malgré le rattachement des communes périphériques en 1852 et l'unification du marché brassicole local, les fraudes perdurent. Dans son courrier qu'il envoie au préfet concernant la pétition de 1868 des limonadiers déjà évoquée, le préposé en chef de l'octroi affirme en effet que « les bières de l'intérieur sont l'objet de transports frauduleux renouvelés chaque jour et contre lesquels la surveillance actuelle est insuffisante quoi qu'elle soit très active, ce que démontrent les nombreux procès-verbaux rédigés contre les brasseurs ». Témoignage de son impuissance et de la faiblesse des moyens alloués à cette administration, il poursuit en déplorant que « la surveillance des brasseries exigerait la création d'un personnel spécial très nombreux »¹⁰³³. En 1872, un journaliste de *La France Républicaine* affirme encore que le produit de l'octroi de Lyon, alors de huit millions environ, est amputé de près de la moitié de ce qu'il devrait être par les frais de perception (12 %) et la fraude (30 %) ¹⁰³⁴.

Dans le Lyon du XVII^e siècle, Anne Montenach observe que « les pratiques des fraudeurs soulignent les effets pervers et la violence de l'institution, [et] jouent systématiquement sur les failles de la politique de contrôle et d'anticipation du consulat pour mieux s'en nourrir »¹⁰³⁵. Le constat est quelque peu différent pour le XIX^e siècle durant lequel les dispositions prises sporadiquement par la ville, trop rares et limitées, apparaissent largement insuffisantes pour endiguer la fraude. Les appels répétés dès le début du siècle de Chouly, déplorant en 1803 que « la fraude trouve de trop nombreuses facilités pour

¹⁰³¹ Olibo François Xavier, *Octroi de Lyon, etc., Op. cit.*, p.12.

¹⁰³² ADR, 7M2 – Généralités, dossier « Imposition sur les boissons », courrier du 3 mai 1850 du maire de Lyon au préfet du Rhône dans le cadre de la Commission d'enquête sur les boissons de 1850.

¹⁰³³ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Courrier du préposé en chef de l'octroi de Lyon au préfet du Rhône concernant une pétition des limonadiers de la ville, 5 novembre 1868.

¹⁰³⁴ *La France républicaine*, n°88, vendredi 29 novembre 1872, p.3.

¹⁰³⁵ Montenach Anne, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle, Op. cit.*, p.326.

s'échapper à travers des formes, et l'audace s'accroît de l'impunité » et appelant à « donner aux lois sur cette partie l'expression qui leur manque »¹⁰³⁶, ne seront manifestement pas entendus avant longtemps. Déchiré entre la volonté de maîtriser un dispositif financièrement indispensable à son fonctionnement, l'octroi, garant de son autonomie vis-à-vis du pouvoir central, et l'impératif de ménager les classes les plus pauvres tout en encourageant les industriels de la ville, le pouvoir municipal ne semble pas avoir voulu – pour ne pas dire pu – appliquer à ces derniers des mesures trop coercitives. Alternant négociation et exil, recours légaux et pratiques illégales, les brasseurs lyonnais n'ont jamais désarmé : selon les mots d'André Cottez, « *la guerre de la bière fut une guerre d'usure* »¹⁰³⁷.

Malgré l'attention constante et croissante portée à cette question, les fraudes restent importantes et obligent l'État à entretenir une cohorte d'agents de plus en plus importante. Nicolas Delalande en évoque près de huit mille au début du XX^e siècle¹⁰³⁸. À Lyon, ce n'est que la réduction progressive du nombre de brasseries simplifiant le contrôle des quelques unes restantes et, surtout, la suppression pure et simple de l'octroi lyonnais à compter de 1901 qui amènent la disparition de la fraude – tout du moins dans sa dimension fiscale. Auparavant, le dispositif de l'abonnement auquel recourent les brasseurs lyonnais à partir de 1864, solution négociée adoptée « faute de mieux », permet malgré tout à la municipalité de stabiliser la situation dans le dernier tiers du siècle.

2.3. L'abonnement, une solution imparfaite

Nous l'avons évoqué, déjà en 1800 la question de l'abonnement des brasseurs – alors vis-à-vis de la régie privée – se pose. Alors qu'un arrêté du 19 messidor an VIII (8 juillet 1800) oblige « les brasseurs à déclarer à l'avance leur production annuelle, et à acquitter des taxes équivalentes aux taxes d'entrée, par paiements trimestriels », ceux-ci, hostiles à cette mesure, demandent par pétition soit l'autorisation de déclarer la production non plus à l'avance mais à la fin de chaque trimestre, soit de remplacer les taxes par un abonnement

¹⁰³⁶ AML, 1CM7, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 1 (An IX – An XIV)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1913, pp.434-437. Rapport inséré dans le compte-rendu de la séance du 20 floréal an XI (10 mai 1803).

¹⁰³⁷ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc.*, *Op. cit.*, p.110.

¹⁰³⁸ Delalande Nicolas, *Op. Cit.*, p.90.

global de 600 livres par an¹⁰³⁹. Dans la mesure où la bière est alors taxée à hauteur de 4 francs par ânées, la proposition des brasseurs paraît ridiculement faible : il n'est pas donc surprenant que cette requête n'aboutisse pas.

Loin d'être démobilisés et profitant du soutien de la majorité des élus municipaux favorables au système de l'abonnement¹⁰⁴⁰, les brasseurs lyonnais remettent l'ouvrage sur le métier quelques mois plus tard. S'opposant à ce qu'ils considèrent comme un retour aux pratiques d'Ancien Régime induit par l'arrêté du 11 prairial an X (31 mai 1802), cinq d'entre eux signent une pétition le 1^{er} brumaire an XI (23 octobre 1802) : les trois brasseurs de l'an VIII – la veuve Graff, les frères Doerr et George Specht – et deux nouveaux venus – Kramer et Mazerat. Dans ce mémoire qui liste leurs griefs¹⁰⁴¹, ils s'élèvent contre certains projets de règlements qui les contraindraient à s'établir à l'extérieur des barrières de l'octroi et proposent un abonnement annuel collectif de 9 800 francs. Ils entendent par là profiter des dispositions de l'arrêté du 4 thermidor an X (23 juillet 1802) autorisant textuellement trois modes de perception pour les octrois : par abonnement, par exercice et à l'entrée. Le commissaire du gouvernement près la régie de l'octroi de Lyon, Chouly, leur répond dès le 14 brumaire an XI (5 novembre 1802). S'emparant de « cette idée qu'à Lyon la bière est un luxe et qu'elle ne doit pas être ménagée », il affirme que le droit sur la matière première n'a rien donné et repousse l'offre d'abonnement, calcul à l'appui : les brasseurs ayant payé environ 2 250 francs entre le 15 thermidor et le 14 brumaire an XI (3 août – 6 novembre 1802), le droit annuel serait d'environ 9 000 francs, d'où le montant de la proposition. Or, Chouly estime que la période concernée ne représente qu'un seizième de l'année en termes de vente de bière, et que le droit devrait donc produire plus de 36 000 francs par an. Cette fin de non recevoir enterre, du moins pour quelques temps, l'idée de l'abonnement chez les brasseurs lyonnais.

¹⁰³⁹ AML, 1CM7, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 1 (An IX – An XIV)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1913, p.70. Par cette pétition les brasseurs demandent également à bénéficier du transit pour leurs exportations, faveur qui leur est finalement accordée par un arrêté du 18 fructidor an VIII (5 septembre 1800).

¹⁰⁴⁰ *Ibid.*, pp.70 et 87-88. Vœu émis par le conseil municipal dans sa séance du 29 pluviôse an IX (18 février 1801) et répété lors de celle du 27 prairial an IX (16 juin 1801).

¹⁰⁴¹ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc., Op. cit.*, pp.405-406 : « Ils rappellent les frais qui leur incombent et qui les mettent en état d'infériorité vis-à-vis des brasseurs *extra-muros* : l'octroi sur l'alimentaire, les bois, la contribution mobilière. Ils estiment qu'une déclaration de boute-feu vingt-quatre heures à l'avance est chose impossible, car l'heure d'entonner ne peut être prévue avec exactitude. Ils font surtout observer qu'il est injuste de taxer la quantité entonnée ; en effet, après l'entonnement on met la bière à "purger", et il se perd au cours de cette opération un quart et parfois un tiers du tonneau. Les règles fixées pour faire constater la sortie n'échappent pas à leurs critiques. Les bureaux ferment à quatre heures. Après cette heure il est donc impossible d'obtenir un permis de transit, impossible de livrer de la bière à l'extérieur. Ces formalités sont des plus gênantes de ventôse à prairial, époque de la plus grande vente ».

2.3.1. Après la guerre, la paix ? L'abonnement, outil de stabilisation des relations entre municipalité et brasseurs

Alors que l'ordonnance du 3 juin 1818, considérant que tout autre dispositif rentrerait par sa source dans le système des contributions directes, autorise seulement la perception des droits d'octroi à l'entrée des villes, une circulaire du ministre des Finances du 10 septembre 1818 précise que « cette défense n'est point applicable aux abonnements avec les bouchers ou avec quelqu'autre classe de contribuables, lesquels doivent être considérés comme des fermes partielles et se trouvent à ce titre permis par la loi d'avril 1816 »¹⁰⁴². Comme relevé par la *Guide pratique de l'employé d'octroi* publié en 1914, un abonnement commercial peut donc être « souscrit par la corporation entière des contribuables faisant un commerce identique et dans des conditions semblables »¹⁰⁴³. Preuve de l'usage fait de ce dispositif à Lyon comme ailleurs par ces professions, l'exemple choisi par l'auteur de l'ouvrage est celui des brasseurs et des entrepositaires de bière. C'est de ces textes de 1816 et 1818 que se revendique le conseil municipal lyonnais lorsqu'il est à nouveau discuté la question de l'abonnement des brasseurs dans les dernières années de la Monarchie de Juillet.

À l'occasion de la séance du conseil du 20 mars 1845, le maire fait en effet lecture d'une demande déposée par les brasseurs de bière de la ville profitant « d'un article de loi qui les y autorise », afin de remplacer les droits d'octroi pour les bières qu'ils fournissent à la consommation de la ville par un abonnement¹⁰⁴⁴. Les individus concernés, représentant l'intégralité des brasseurs intra-muros, sont « Koch, Grad & Dutour, Raynaud, Busch, et J^h Ravu, Aegerter, Scheiffer, Scheiber, Offher, Kuhne et Seibel ». Alors qu'ils proposent la somme de 160 000 francs pour l'année payable par douzième et solidairement entre eux, le maire juge l'offre acceptable puisque dépassant la moyenne des sommes produites par l'octroi lors des quatre années précédentes. Le rapporteur précise que « la ville y trouvera, en outre, l'avantage d'utiliser ailleurs les services de huit employés qui étaient exclusivement chargés de la surveillance des brasseries ». Malgré la demande du maire visant à renvoyer cette affaire à l'examen d'une commission, le conseil, « se reconnaissant suffisamment éclairé », adopte immédiatement une délibération approbative du traité ».

¹⁰⁴² Favard de Langlade Guillaume Jean, *Répertoire de la nouvelle législation civile, commerciale et administrative, Tome Quatrième*, Paris, Firmin Didot, 1824, p.27.

¹⁰⁴³ *Guide pratique de l'employé d'octroi*, Poitiers, P. Oudin, 1914, p.35.

¹⁰⁴⁴ AML, 1217WP74, *Registre des rapports et délibérations du conseil municipal de la ville de Lyon, 23 janvier 1845 – 9 décembre 1845*, p.145 ; *Le Censeur*, n°3200, dimanche 23 mars 1845, p.1.

Cette disposition, attestant de l'union d'une profession cherchant à défendre collectivement ses intérêts, est reconduite l'année suivante. Le 12 février 1846, le conseil municipal autorise ainsi le maire à contracter un traité analogue pour 150 000 francs « seulement »¹⁰⁴⁵. La diminution de la somme exigée s'explique par le fait que le résultat des exercices faits par les employés des contributions indirects chargés spécialement de la surveillance des brasseurs – un service exclusivement consacré à la question a donc été mis en place – a établi que ces derniers n'auraient eu à payer pour 1845, sous le régime de la perception à l'effectif, qu'un peu plus de 140 000 francs. Selon les différents intervenants, cette perte s'explique « par le temps brumeux et pluvieux qui a régné pendant une grande partie de l'année, et qui a été naturellement défavorable à la consommation de la bière ». Les brasseurs ont donc logiquement fait une offre inférieure à celle de l'année précédente : après « de longues conférences », un accord a été trouvé à hauteur de la moyenne de la perception effective des trois années précédentes. Comme le dit à nouveau le maire, « indépendamment de l'avantage qu'il y a à faciliter l'industrie des brasseurs, l'abonnement permet d'utiliser à la surveillance des barrières et aux différentes parties du service de l'octroi huit employés qui étaient autrefois affectés à la surveillance des brasseurs sous le régime de la perception à l'effectif ». Les deux parties ont donc intérêt à ce que les négociations aboutissent.

L'expérience s'arrêtera pourtant là. Bien que le maire soit le 18 avril 1847 autorisé à accepter l'offre d'abonnement pour 150 000 francs¹⁰⁴⁶ faite pour l'année courante par neuf des dix brasseurs lyonnais¹⁰⁴⁷, le relevé des bordereaux d'octroi nous apprend que cet accord ne verra jamais le jour. Même s'il ne nous a pas été possible de trouver la moindre délibération municipale expliquant ce revirement, il est probable que la désunion de la profession et le refus d'un brasseur de signer le traité ont forcé son abandon. Si l'abonnement est possible lorsque la corporation parle d'une seule voix, il devient bien plus difficile à mettre en place quand certains font cavaliers seuls.

¹⁰⁴⁵ AML, 1C5757, *Compte-rendu des séances du conseil municipal de la ville de Lyon, Tome Premier, Première partie contenant les séances depuis le 6 novembre 1845 jusqu'à fin juin 1846*, Lyon, Dumoulin et Ronet, 1846, pp.142-143.

¹⁰⁴⁶ À noter qu'au cours des discussions à ce sujet, le maire refuse d'augmenter la somme exigée à cause du prix excessivement élevé de l'orge depuis le début de l'année, pouvant éventuellement affecter la consommation. Voir *Ibid.*, pp.86-87.

¹⁰⁴⁷ On apprend dans le registre des rapports et délibérations du conseil municipal que les brasseurs signataires sont « Koch aîné, Grad et Dutour, Reynaud, Seibel, Busch, Jouve, Scheiffer, Hoffer, Kunhé ». Voir AML, 1217WP77, *Registre des rapports et délibérations du conseil municipal de la ville de Lyon, 7 janvier 1847 – 29 décembre 1847*, p.175.

Il faudra attendre le milieu du Second Empire et la création entre juin et juillet 1864 d'une Chambre syndicale des Brasseurs de Lyon¹⁰⁴⁸ pour voir les producteurs de bière lyonnais se positionner à nouveau de manière collective sur le sujet de l'imposition locale. La séance du 2 décembre 1864 marque en effet le retour de la question de l'abonnement vis-à-vis de la régie de l'octroi au conseil municipal de la ville¹⁰⁴⁹. Est alors présenté un projet de traité en huit articles passé le 3 septembre 1864 entre le préposé en chef de l'octroi et les syndics de la profession¹⁰⁵⁰ « en vue d'exempter les brasseurs des formalités d'octroi et de les affranchir du paiement du droit au fur et à mesure des enlèvements des bières provenant de leur fabrication et qu'ils vendent dans l'intérieur de Lyon ». Quelques semaines plus tôt, dans un rapport daté du 18 novembre joint au compte-rendu, le préfet du Rhône évoquait déjà ce traité provisoirement passé, sur la proposition du préposé en chef de l'octroi, avec les brasseurs de l'agglomération lyonnaise. Considérant que « tout en donnant au commerce et à l'industrie des brasseurs les facilités qui leur sont nécessaires, les intérêts de la ville sont sauvegardés autant que possible par l'abonnement projeté », il se disait favorable à son adoption.

Un nommé Royé-Vial fait ce 2 décembre un rapport sur le sujet au nom de la Commission des Intérêts Publics. Confirmant notre développement précédent sur l'importance de cet objet pour les finances municipales, il qualifie en préambule le produit du droit d'octroi sur les bières fabriquées à l'intérieur d'une « des grandes ressources de la ville » puisqu'ayant rapporté en moyenne 510 548 francs les quatre années précédentes. Il fait néanmoins remarquer que depuis 1861, cette somme décroît : selon lui, « cela tient à la fraude qui se commet sans cesse sur la bière et qui tend à s'augmenter de plus en plus aujourd'hui ». Il tient pour responsable de cet accroissement la suppression par le Conseil d'État du règlement spécial pour la perception des droits établis sur la bière faisant que « la surveillance qu'exerçait l'octroi sur les bières, partout où elles étaient rencontrées, se trouve, depuis le 1^{er} janvier 1863, limitée à la sortie de cette boisson des établissements où elle a été fabriquée ». D'où les « très grandes facilités au commerce de mauvaise foi pour livrer ses produits sans payer les droits d'octroi ». La situation conflictuelle et les difficultés grandissantes de la ville à percevoir les droits qui lui reviennent expliquent donc la volonté de celle-ci de mettre en place un dispositif plus efficace : contrairement à ce qui a été observé jusqu'alors, c'est donc le pouvoir municipal et non la profession réunie qui serait à l'origine du projet.

¹⁰⁴⁸ ADR, 10M299 – Correspondance relative à la Chambre syndicale des Brasseurs de Lyon (1863-1864). Les conditions de formation de ce syndicat ainsi que ses objectifs et son devenir seront plus largement développés dans le chapitre relatif à l'organisation progressive de la profession brassicole.

¹⁰⁴⁹ AML, 1217WP106, *Registre des rapports et délibérations du conseil municipal de la ville de Lyon, 8 janvier 1864 – 30 décembre 1864*, pp.1077-1086. Voir l'annexe 5.1 pour le texte complet de ce traité.

¹⁰⁵⁰ Il s'agit alors de « Tissot-Kiefer, Koch aîné, Jacob Friedrich, Rapp et Fritz Hoffherr ».

Étant sollicités et non demandeurs, les brasseurs sont en position de force et en profitent pour poser leurs conditions. Ils demandent ainsi que les droits d'octroi perçus sur les bières venant de l'extérieur soient déduits de la somme totale de l'abonnement à raison de 12 francs l'hectolitre. Si selon le rapporteur, la taxe sur ces bières étant de 15 francs, la différence de 3 francs sera acquise à la ville et devrait produire annuellement environ 7 000 francs, du point de vue des brasseurs cette mesure est infiniment favorable puisque préservant leurs intérêts – la municipalité n'est en effet pas incitée à encourager l'importation de bières ne lui rapportant « que » 3 francs par hectolitre – tout en réduisant le montant à leur charge si entrées de bières extérieures il y a. La condition principale posée par les brasseurs reste néanmoins la durée du traité, qu'ils souhaitent fixer à huit ans : ils la jugent en effet nécessaire pour rentrer dans leurs fonds et compenser les pertes qu'ils disent craindre de subir les premières années. Malgré l'opposition de certains membres de la Commission qui désirent limiter le traité à six ans maximum « pour ne pas s'exposer à perdre le bénéfice de l'augmentation de la consommation qui est la conséquence naturelle de l'accroissement du chiffre de la population », les syndicats de la profession restent intransigeants à ce propos : selon un courrier du syndicat, « la longueur du traité a seule décidé la plupart des brasseurs à donner leur adhésion à un traité qui jusqu'à ce jour n'est pour eux qu'une perte énorme ». Ils sont d'ailleurs rejoints par Olibo, le préposé en chef de l'octroi lui-même, pour qui cette longue durée est même une bonne chose puisqu'« il ne faut pas perdre de vue un instant qu'il s'agit d'une taxe dont la perception doit devenir de plus en plus difficile et par suite de moins en moins productive, au contraire des vins et des viandes, par exemple, sur lesquels la fraude est beaucoup moins facile ». En charge de la question et soucieux de trouver rapidement une solution, le préposé va plus loin et se fait l'avocat des fabricants : aux interrogations de certains concernant les garanties pour la ville que présente ce traité, il affirme que « le consentement presque unanime des brasseurs de bière et, d'autre part, l'honorabilité et la solvabilité notoire des membres du syndicat, qui se sont déclarés responsables, autorisaient à compter aussi bien sur le maintien du traité que sur la rentrée régulière des produits de l'abonnement ». Il précise qu'en vertu de l'article 2 des statuts de la Chambre syndicale, les cinq signataires du traité ont été autorisés à accepter le traité à la suite d'une séance du 31 août 1864 où se trouvaient tous les brasseurs sauf un : leur représentativité ne fait donc selon lui aucun doute.

Malgré la frilosité de certains membres du conseil et de la Commission des Intérêts Publics, le traité est validé par le conseil. À compter du 1^{er} septembre 1864 et jusqu'au 31

décembre 1872 – soit huit ans et quatre mois – les brasseurs lyonnais sont donc abonnés vis-à-vis de la régie de l’octroi de Lyon pour 500 000 francs annuels payables par 24^{ème} et d’avance. Somme énorme qui ne sera pas, nous le verrons, sans poser problème. Foncièrement juste et égalitaire, la charge financière pesant sur chacun des brasseurs dépendant du volume de sa production¹⁰⁵¹, ce traité témoigne dans le même temps de la volonté de fermeture de la profession par la Chambre syndicale. En effet, si l’article 3 laisse à chacun la liberté de s’abonner ou de ne pas le faire, il est précisé que les droits d’octroi payés par les brasseurs non abonnés ou par les brasseurs nouveaux qui ne s’abonneraient pas, tourneront au profit des brasseurs abonnés et seront déduits du total de l’abonnement. Surtout, l’article 5 stipule que l’administration s’engage à surveiller tout particulièrement les brasseurs non abonnés afin de prévenir ou réprimer toute fraude préjudiciable soit aux intérêts de la commune, soit à ceux des signataires du traité.

Récemment structuré en une organisation syndicale plus que majoritaire dans la profession, le monde brassicole lyonnais se présente pour la première fois depuis des décennies en interlocuteur de poids, position lui permettant de porter ses revendications dans les négociations qu’il est amené à mener avec une municipalité toujours en quête de légitimité. C’est cette perpétuelle recherche qui pousse d’ailleurs celle-ci, afin de s’assurer la coopération de certains corps de métiers et faciliter ainsi l’exercice quotidien de ses prérogatives, à multiplier les conventions de ce type. Le 20 avril 1866, les fabricants d’eaux et de limonades gazeuses de Lyon s’abonnent à leur tour¹⁰⁵².

Malgré l’ambition initiale de stabiliser et simplifier sur le moyen terme les relations entre brasseurs et municipalité, l’accord signé en 1864 ne sera qu’éphémère. Si les bordereaux d’octroi évoquent respectivement pour 1865 et 1866 des recettes liées à l’abonnement de 333 270,74 et 291 256,28 francs (revenus crédibles si l’on considère la mesure permettant de diminuer le montant de 500 000 francs par les entrées de bières de l’extérieur), celui de 1867 ne mentionne qu’une somme de 34 264,35 francs. L’exercice est donc rétabli moins de trois ans après son remplacement par l’abonnement.

En effet, le 3 décembre 1866, c’est la Chambre syndicale des Brasseurs elle-même qui sollicite la résiliation du traité et la remise des sommes qu’elle doit à la ville pour les deux

¹⁰⁵¹ Selon les statuts (article 6), les syndics sont ainsi chargés de fixer la quote-part de chaque brasseur proportionnellement aux droits qu’il aurait eu à payer sous le régime de la perception à l’effectif d’après les résultats constatés par le service des contributions indirectes chargés de l’exercice des brasseries.

¹⁰⁵² AML, 1217WP111, *Registre des délibérations et procès-verbaux de séances du conseil municipal de la ville de Lyon, 2 février 1866 – 14 décembre 1866*, pp.132-134.

derniers mois de l'année en compensation des avances qu'elle a faites dans les quatre derniers mois de l'année 1864¹⁰⁵³. Selon les propres mots du syndicat, cette demande est motivée par « la décroissance considérable de la fabrication des bières dont l'effet est de rendre l'abonnement ruineux pour la Corporation et qui résulte : 1° de la production du vin qui va toujours en augmentant ; 2° du malaise général qui, en privant la classe ouvrière des premières ressources, l'oblige à s'abstenir de l'usage d'une boisson de luxe ; 3° de la crainte qu'ont les habitants de certaines contrées offrant un débouché considérable à la bière de Lyon que l'usage de cette boisson ne soit une cause de retour du choléra ; 4° enfin du goût de plus en plus prononcé de la population pour la villégiature, à raison des nombreux moyens de transports qui lui sont offerts et qui profitent aux restaurants et café des communes voisines au grand détriment de ceux de la Ville ».

Dans deux rapports qu'il fait les 8 décembre 1866 et 26 février 1867, le préposé en chef de l'octroi, conscient des difficultés éprouvées par la profession et de « la situation déplorable de la corporation des Brasseurs », se dit favorable à la dissolution du traité à compter du 1^{er} janvier 1867, sous peine de « s'exposer à n'obtenir le paiement de leur abonnement ruineux qu'à la condition de recourir aux moyens les plus rigoureux comme par exemple la saisie et la vente des brasseries et par contre sans se nuire à elle-même, son intérêt étant de favoriser l'industrie de la brasserie comme toutes les autres industries lyonnaises ». Le sénateur lui-même approuve cette recommandation le 30 avril et, le 7 juin, un rapport de la Commission des Intérêts publics en fait de même : affirmant que plusieurs brasseurs ont cessé leurs activités par suite de mauvaises affaires et que les « survivants » sont nombreux à se détourner de l'abonnement – seulement dix sur les dix-neuf en activité en 1867 sont encore abonnés – il considère comme avéré que « le chiffre de l'abonnement n'est pas en rapport avec la somme que devraient payer en raison des tarifs, les fabricants de bière et qu'il dépasse ces sommes dans une proportion très considérable ». L'exercice a en effet été rétabli à compter du 1^{er} janvier 1867 et a produit pour les cinq premiers mois de l'année la somme de 112 878 francs : la somme due aux termes de l'abonnement pour la même période serait de 219 999 francs. Clairement, les prévisions des brasseurs sur l'évolution de leurs activités ont été largement surestimées : alors que la production, qui est ponctuellement montée à 94 000 hectolitres, n'est que de 64 000 hectolitres en 1866, la quantité de bière consommée dans la ville est passée entre 1859 et 1866 de 48 000 à 34 000 hectolitres.

¹⁰⁵³ AML, 1217WP112, *Registre des délibérations et procès-verbaux de séances du conseil municipal de la ville de Lyon, 11 janvier 1867 – 20 décembre 1867*, pp.234-241.

Lors de la séance du conseil municipal de Lyon du 7 juin 1867 le traité d'abonnement conclu entre la ville et les brasseurs en décembre 1864 est donc résilié à compter du 1^{er} janvier de l'année en cours, sous la réserve expresse que les brasseurs se joindront à l'administration et signeront une demande au gouvernement tendant au rétablissement de l'ancien règlement d'octroi relatif aux bières, supprimé le 1^{er} janvier 1863. Non satisfaite des mesures prises à l'échelle de l'Empire la municipalité essaie, en cédant à leur demande, de s'allier les industriels afin de réclamer l'abrogation de celles-ci. La propension à défaire le lendemain ce qui a été construit la veille, déjà évoquée lorsqu'il a été question de législation et d'imposition indirecte, se retrouve dans la gestion de la fiscalité locale. Elle atteste ici de l'instabilité structurelle de l'activité brassicole dans le Lyon du milieu du XIX^e siècle et des difficultés des pouvoirs publics à concilier encouragements à l'industrie et imposition nécessaire à son fonctionnement.

L'équation se trouve encore compliquée lorsque s'imisce, et de quelle manière, le facteur politique. Les événements de 1870 entraînent à Lyon, nous l'avons vu, la suppression de l'octroi dès le 9 septembre. Auparavant, le décret impérial du 12 février 1870¹⁰⁵⁴ avait redéfini le règlement des octrois à l'aune des articles 8, 9 et 10 de la loi du 24 juillet 1867¹⁰⁵⁵ sur les conseils municipaux. Dans sa principale disposition, cette mesure à visée clairement libérale arrête qu'« en aucun cas, les objets inscrits au tarif ne pourront être soumis à des taxes différentes à raison de ce qu'ils proviendraient de l'extérieur ou de ce qu'ils seraient récoltés ou fabriqués dans l'intérieur du lieu sujet ». Cette abrogation de l'article 14 de l'ordonnance du 9 décembre 1814 empêche donc l'octroi de maintenir la distinction entre bières de l'intérieur et bières de l'extérieur.

Une fois l'octroi lyonnais rétabli en juin 1871, la question de l'exercice des brasseurs, affecté par cette nouvelle disposition, se pose à nouveau. Et force est de constater que la régler est tout sauf une sinécure, la remise en route de cette administration se faisant dans la confusion et la suspicion. On apprend ainsi en avril 1872¹⁰⁵⁶ que les employés de l'octroi, s'appuyant sur le règlement en vigueur, ont dressé contre les brasseurs de nombreux procès-verbaux pour enlèvement de bières sans déclaration et sans paiement de droits. En appelant à un arrêt de la cour de cassation du 23 avril 1869, les brasseurs soutiennent pour leur part que

¹⁰⁵⁴ Duvergier Jean-Baptiste, *Collection complète des Lois, Décrets, Ordonnances, Règlements et Avis du Conseil-d'Etat, continuée depuis 1836, par ordre chronologique*, Tome Soixante-dixième, Paris, Charles Noblet, 1870, pp.49-57.

¹⁰⁵⁵ *Ibid.*, Tome Soixante-septième, Paris, Charles Noblet, 1867, pp.225-226.

¹⁰⁵⁶ *Journal de Lyon*, n°106, mercredi 17 avril 1872, p.3.

la bière ne figure pas dans la nomenclature des objets admis à l'entrepôt à domicile (article 45 du règlement de l'octroi) et qu'ils ne sont donc pas tenus de faire lesdites déclarations. Par conséquent, ils s'estiment seulement tenus de payer les droits sur les manquants, au fur et à mesure de leur constatation par le service de la région des contributions indirectes. Alors que les brasseurs ont recours à l'avocat lyonnais Edouard de Villeneuve pour plaider leur cause¹⁰⁵⁷, Olibo, directeur de l'octroi de Lyon produit de son côté un *Mémoire à l'appui des procès-verbaux dressés contre les brasseurs par l'octroi de Lyon*¹⁰⁵⁸. Le 22 avril, la Chambre syndicale des brasseurs de Lyon publie dans le *Journal de Lyon* une annonce dans laquelle elle se dit « prête à réfuter tous les arguments produits par M. Olibo [...] et à démontrer que ce qu'elle réclame, c'est-à-dire la libre circulation des bières dans l'intérieur de la ville, est appuyé par toutes les lois, en un mot que le droit de circulation ne s'applique nullement à la bière. C'est la base du procès engagé et la Chambre syndicale est pleine de confiance dans l'impartialité et la sagesse du tribunal devant lequel elle s'est présentée »¹⁰⁵⁹.

L'affaire se règle finalement à l'amiable et, le 5 septembre 1872, est à nouveau discutée en conseil municipal la question de l'abonnement de la profession¹⁰⁶⁰. Dans un rapport du 7 août précédent, l'adjoint au maire G. Vallier évoque les projets individuels passés avec « Kock, Dutour, Friedrich, Busch, Winckler, Corrompt, Péguet, Liechty et Tissot » pour le second semestre de l'année en cours, pour une somme totale de 74 500 francs. Selon le directeur de l'octroi, l'offre est intéressante pour la ville puisque dépassant d'environ 23 000 francs la moyenne actuelle payée par ces mêmes brasseurs entre 1867 et 1869. « Considérant que les chiffres d'abonnement [...] sont en rapport avec la fabrication et la vente des industriels qui les ont consentis ; qu'ils sont avantageux pour la Ville, attendu que cette fabrication est très-difficile à surveiller », le conseil approuve ces neuf traités. Contrairement à ce qui était jusque là la norme, le traité d'abonnement précise, dès sa rédaction, les sommes dues individuellement par chacun individus y adhérant. Selon un rapport présenté par un nommé Jourdan le 18 novembre 1872¹⁰⁶¹, « c'est un sentiment de

¹⁰⁵⁷ De Villeneuve Edouard, *Mémoire en réponse pour la Chambre syndicale des brasseurs de Lyon contre l'octroi de la ville*, Bellon, 1872, 15p.

¹⁰⁵⁸ Olibo François Xavier, *Mémoire à l'appui des procès-verbaux dressés contre les brasseurs pour enlèvement de bières de leur brasserie-entrepôt, sans déclaration et sans paiement des droits d'octroi (en contravention à l'article 52 du règlement, approuvé par décret du 7 octobre 1862)*, Lyon, Louis Perrin, 1872, 32p.

¹⁰⁵⁹ *Journal de Lyon*, n°111, lundi 22 avril 1872, p.3.

¹⁰⁶⁰ AML, 2CM9, *Ville de Lyon, Conseil municipal, Séances du 1^{er} juillet au 30 septembre 1872*, Lyon, Association Typographique, 1872, pp.365-367.

¹⁰⁶¹ Rapport évoqué et cité le directeur de l'octroi de Lyon lors des discussions relatives à l'abonnement des brasseurs de la ville pour 1883. Voir AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Extrait du registre des délibérations du conseil général du Rhône, 20 octobre 1882.

justice qui a fait demander les premières modifications. [...] Les brasseurs de bière de l'intérieur, ainsi que les fabricants intérieurs des pyrolignites de fer, supportent des frais de plusieurs matières, dont sont exonérés, par le fait, les producteurs de l'extérieur. Il fallait trouver un moyen qui ne fût pas contraire à la loi, et qui, cependant, permît d'indemniser pour une part de tous leurs frais les producteurs de l'intérieur. Il en sera tenu compte par la voie d'abonnement, dans de justes limites ». La méthode choisie par le conseil municipal pour contourner le décret de 1870 et continuer à placer les brasseurs de l'intérieur dans une position favorable vis-à-vis de ceux de l'extérieur est donc, à compter de 1873, le recours à l'abonnement individuel¹⁰⁶².

Le dispositif apparaît alors comme un outil d'apaisement et de normalisation des rapports entre brasseurs et municipalité. Soucieuse de ménager une branche florissante de son industrie, cette dernière se montre des plus compréhensives : le 11 février 1873, François Dutour, fils d'un brasseur exerçant à Lyon dès les années 1830, demande – et obtient – l'autorisation de s'abonner pour l'année en cours contre 24 000 francs, tout en s'octroyant la faculté de résilier le contrat au 30 juin, à condition de prévenir l'administration un mois auparavant¹⁰⁶³. La liberté d'action et de choix des fabricants de bière lyonnais est totale.

Concernant plus ou moins de brasseurs – le chiffre fluctuant entre treize et cinq au gré de la conjoncture économique, du dynamisme du secteur brassicole lyonnais et de la volonté de chacun des industriels désireux de choisir chaque année l'option qu'ils jugent la meilleure – ce système restera en place jusqu'en 1881.

¹⁰⁶² La question de la légalité des abonnements individuels, opposés à ceux souscrits à échelle de corporation, reviendra, nous le verrons, régulièrement dans les débats au cours des décennies suivantes.

¹⁰⁶³ AML, 2CM11, *Ville de Lyon, Conseil municipal, Séances du 1^{er} janvier au 4 avril 1873*, Lyon, Association Typographique, 1873, pp.380-381.

Figure 32. Bilan synoptique des abonnements individuels consentis par les brasseurs lyonnais intra-muros entre 1873 et 1881 (francs/an)¹⁰⁶⁴

	1873	1874	1875	1876	1877	1878	1879	1880	1881	
Koch	7000	7000	7000	-	-	-	-	-	-	
Dutour	24 000	-	-	-	-	-	-	-	-	
Friedrich	28000	34500	34500	39000	45000	45000	47000	47000	Est évoqué l'abonnement de la corporation des brasseurs. Le détail des droits payés par chacun, s'il est encore fait, n'est plus communiqué à l'administration	
Busch	18000	20500	20500	-	-	-	-	-		
Winckler	28000	34000	34000	39000	45000	45000	47000	47000		
Corrompt puis Muller et Gillet (1877)	17000	18000	- ¹⁰⁶⁵	20000	20000	-	-	-		
Péguet Puis Thivillon (1877)	14000	15000	-	10000	-	-	2000	2000		
Liechty	8000	9000	9000	-	-	-	-	-		
Tissot	5000	7000	7000	8000	10000	10000	12000	12000		
Rinck Puis Preisig et Woerner (1880)	37000	37000	38000	39000	42000	42000	42000	42000		
Schmidt	6000	7000	8000	11000	13750	13750	18000	18000		
Pancard	6600	6600	6600	-	-	-	-	-		
Hoffherr	80000	-	50000	51000	62000	-	-	-		
TOTAL ABO	278600	195600	214600	217000	237750	155750	168000	168000		250000
TOTAL OCTROI BIÈRES	428970	373624	369202	372375	407852	378609	361262	388553		426533
	64,9	52,3	58,1	58,3	58,3	41,1	46,5	43,2		58
Part de l'abonnement dans le produit de l'imposition sur les bières (%)										

¹⁰⁶⁴ Données extraites des procès verbaux des séances du conseil municipal. Voir pour 1873 : AML, 2CM11, pp.738-739 ; pour 1874 : AML, 2CM16, pp.93-94 et 589-590 ; pour 1875 : AML, 2CM18, pp.243-246 et AML, 2CM19, pp.148-149 ; pour 1876 : AML, 2CM22, pp.343-347 ; pour 1877 : AML, 2CM26, pp.2-3 et AML, 2CM27, pp.255-257 ; pour 1878 : AML, 2CM30, pp.307-308 ; pour 1879 : AML, 2CM35, pp.100-101 ; pour 1880 : AML, 2CM39, pp.68-69 et 138-139 ; pour 1881 : AML, 2CM41, pp.81-83.

¹⁰⁶⁵ Abonné l'année précédente, il avait en début d'année 1875 jugé ce dispositif trop onéreux parce qu'ayant du suspendre temporairement son activité. Après avoir payé 2 200 francs d'exercice pour le premier trimestre 1875, il désire s'abonner pour la période allant du 1^{er} avril au 31 décembre contre 15 000 francs (5 000 francs par trimestre). Le conseil municipal ratifie cet accord.

Un rapport fait par la Commission des finances lors de la séance du 17 février 1875 du conseil municipal rappelle que « l'importance des sommes qui font l'objet de ces contrats est sans doute considérable et doit attirer de notre part une sérieuse attention. [...] Il faut toutefois, pour que la Ville ne perde pas les chances de participer à une prospérité croissante des abonnés, que les traités ne soient faits que pour une courte période »¹⁰⁶⁶. Echaudée par l'expérience de 1864 – lui ayant pourtant été favorable – et la durée du traité exigée par les brasseurs, la municipalité refuse désormais de conclure tout accord de long ou même moyen terme. L'abonnement annuel et individuel – « la contribution fournie est proportionnelle à ce que la notoriété nous apprend au sujet de l'étendue des affaires des contractants » – devient donc la norme.

Ce choix stratégique s'avère payant dès l'année suivante : le 22 février 1876, la même Commission des finances relève les augmentations consenties par les huit brasseurs signataires¹⁰⁶⁷. Elle tempère néanmoins l'enthousiasme du directeur de l'octroi en faisant observer que cet effort est dû à la récente disparition de trois d'entre eux, « qui a dû naturellement concentrer une plus grande production en un plus petit nombre de mains ». En comparant le produit total des abonnés ou exercés en 1875 et celui prévu pour 1876, elle en arrive même à un déficit pour l'exercice en cours de 13 855 francs. Selon le rapporteur, cela prouve « que la fabrication des bières lyonnaises subit un certain ralentissement, probablement dû à l'importation croissante des bières étrangères ». La Commission propose néanmoins d'accepter les traités, ce qui est fait.

2.3.2. Entre libéralisme et encouragement à l'industrie locale

Comme cela est devenu la norme, le 3 février 1881 sont discutés en conseil municipal les abonnements de divers industriels lyonnais. À cette occasion, la corporation des brasseurs de la ville propose la somme de 250 000 francs¹⁰⁶⁸. Pour la première fois depuis 1872 et le retour de ce dispositif d'imposition, la profession parle donc d'une seule voix. Cette unité, apparaît alors plus imposée que souhaitée, contrainte qu'elle est par le contexte économique et l'impératif pour les brasseurs de donner à leurs revendications communes le poids le plus

¹⁰⁶⁶ AML, 2CM18, *Ville de Lyon, Conseil municipal, Procès-verbaux des séances du 7 décembre 1874 au 22 mars 1875*, Lyon, J. Gallet, 1875, pp.243-246.

¹⁰⁶⁷ AML, 2CM22, *Ville de Lyon, Conseil municipal, Procès-verbaux des séances du 6 janvier au 31 mars 1876*, Lyon, J. Gallet, 1876, pp.343-347.

¹⁰⁶⁸ AML, 2CM41, *Ville de Lyon, Conseil municipal, Procès-verbaux des séances du 20 janvier au 14 avril 1881*, Lyon, Association Typographique, 1881, pp.81-83.

important possible. Les enjeux induits par les dynamiques traversant le monde brassicole français en cette fin de XIX^e siècle, apparaissent clairement au cours des discussions ayant lieu à l'occasion du renouvellement du traité l'année suivante.

Fin 1881, sept brasseurs lyonnais écrivent au maire et au conseil municipal de la ville afin de demander le renouvellement de leur abonnement¹⁰⁶⁹. Ils assurent que pour l'année en cours, « la rentrée des sommes attribuées à l'Octroi s'est faite d'une façon exceptionnellement exacte. Les Brasseurs, comme preuve de leur bonne foi, ont consenti à l'examen de leurs livres par la Direction de l'Octroi ; toutes les comptabilités ont été vérifiées ». Considérant que « cette année a été exceptionnellement chaude, et par conséquent le débit de la bière beaucoup plus considérable que les années précédentes », affirmant que le fait que l'impôt soit perçu sans frais par l'administration et que les mesures vexatoires de contrôle envers les contribuables soient évitées, ils font de l'abonnement la solution idéale pour toutes les parties contractantes¹⁰⁷⁰. Soulignant les difficultés qu'ils expérimentent depuis peu, en appelant à l'union municipale et à la défense des intérêts commerciaux des industriels de la ville, ils versent alors dans un lyrisme sans bornes :

« Quant au second but visé par l'abonnement (nous voulons parler ici de la compensation accordée à l'industrie locale), il n'est pas utile d'insister longuement pour en démontrer la justice. Les charges du brasseur, à l'intérieur de la ville, sont bien lourdes [...], sans compter les patentes plus fortes, les frais de construction plus onéreux, ceux payés à la voierie, il a encore les droits sur les vins, les charbons, les foins, les avoines, sur tout enfin ce qui le touche, lui et son nombreux personnel. Sera-t-il juste de frapper le produit du brasseur local aussi fortement que celui du brasseur étranger ? Non sans doute, car ce serait sa ruine.

Cela est si vrai que la brasserie lyonnaise est devenue tributaire de la brasserie étrangère. Notre industrie, qui il y a trente ans, comptait 25 usines, répandant dans

¹⁰⁶⁹ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Courrier des brasseurs demandant le renouvellement de leur abonnement, 1881.

¹⁰⁷⁰ Les brasseurs soulignent également un supposé problème technique dans la pratique de l'exercice : ainsi, il est selon eux « absolument impossible de faire concorder, en cave, les recensements de la régie et de l'octroi. La bière, mise en fermentation, augmente de volume, selon la température ; si le recensement est fait à ce moment là, on trouvera des excédents faisant supposer la fraude, d'où résulteront : contravention, amende, prise en charge. Peu de temps après, cette même bière, ayant terminé sa fermentation, diminue alors de volume, sans que nous comptions encore les déchets de manipulation et de transvasement ». Un second recensement, à ce moment là, trouvera un manquant sur le précédent : manquant qui, en réalité, n'existe pas mais qui sera néanmoins frappé d'un droit de 15 francs par hectolitre ».

toute la France la renommée des bières de Lyon, n'en compte plus aujourd'hui que 5, faisant l'exportation et 2 travaillant exclusivement pour la ville. Si l'abonnement est retiré, si l'exercice de l'octroi vient encore entraver le peu de liberté industrielle que nous possédons, il est fort probable que l'année 1883 sera la dernière de la brasserie d'exportation lyonnaise.

C'est pourquoi, devant cet envahissement des produits étrangers, nous jetons notre cri d'alarme ; c'est pourquoi nous demandons que l'on nous continue l'abonnement, alors qu'à nos portes même s'installent des Brasseries aux capitaux énormes, qui n'attendent pour inonder de leur bière la ville de Lyon, que le moment où le Conseil municipal aura signé l'arrêt de mort de la brasserie lyonnaise, en l'entravant par des formalités vexatoires et une imposition disproportionnée. C'est pourquoi enfin nous qui payons 250 000 francs d'abonnement annuel, sans compter les autres impositions indirectes, nous demandons à ne pas être sacrifiés au profit de ceux qui recherchent tous les avantages de l'agglomération lyonnaise, sans en supporter toutes les charges ».

Sans être explicitement nommés, sont donc visés et identifiés comme ennemies les brasseries de l'extérieur de la ville, anciennes, nouvelles ou projetées – notamment Bélédin à Caluire-et-Cuire, pourtant l'une des plus vieilles maisons de l'agglomération lyonnaise et Velten, brasseur marseillais en passe d'installer un établissement à échelle industrielle à Saint-Rambert-l'Île-Barbe. Surtout, sont ciblés les dépôts des grandes brasseries de l'Est, allemandes pour beaucoup depuis 1871, produisant ces « produits étrangers » cibles de toutes les critiques. La procédure reste jusque là des plus classiques : en se présentant comme victimes et en jouant la carte de l'union, qu'elle soit locale ou nationale, la corporation défend ses intérêts menacés par l'irruption de nouveaux acteurs. L'équation se complexifie et les négociations se durcissent lorsque ceux-ci, à leur tour organisés et vindicatifs, font entendre leurs voix.

Le 21 décembre 1881, des entrepositaires de bière et représentants de brasseries alsaciennes écrivent ainsi au maire de Lyon pour dénoncer les difficultés grandissantes qu'ils connaissent pour vendre à Lyon des bières venant de l'extérieur de la ville¹⁰⁷¹. Ils viennent

¹⁰⁷¹ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Courrier des entrepositaires de bière de la ville au maire de Lyon, 21 décembre 1881. Courrier signé par Sur et Jametton, commissionnaires des Brasseries Tourtel de Tantonville et d'une brasserie allemande de Francfort-sur-le-Main ; Schuler, représentant des bières Ehrhardt frères de

plus précisément demander l'unification des tarifs de l'octroi et le droit d'entrepôt, déjà « mis à la disposition de tous les liquides assujettis aux droits de la ville, à l'exception des bières non fabriquées dans l'agglomération Lyonnaise ». En évaluant la consommation de bière à Lyon à 65 000 hectolitres dont 50 000 proviendraient de la fabrication locale (chiffres largement surévalués, la consommation fluctuant alors autour de 30 000 hectolitres par an, soit la moitié), ils estiment les revenus théoriques pour la ville à 975 000 francs.

Quelques jours plus tard, ils sont rejoints dans leur lutte pour l'ouverture des frontières brassicoles de la ville par Eugène Velten, directeur des Brasseries de la Méditerranée à Marseille, qui écrit au directeur de l'octroi¹⁰⁷². Dans son courrier, écrit sur papier à en-tête de l'Union Générale des Brasseurs des Régions Méridionales et Centrales de la France, manifeste volonté d'asseoir sa position et de se présenter comme brasseur influent à l'échelle du pays, il avance que « l'abonnement, tel qu'il a été établi par [son] prédécesseur est individuel¹⁰⁷³ et par conséquent contraire à la loi qui veut que les abonnements soient consentis à des corporations. Le chiffre en est insuffisant et constitue une perte énorme pour la ville. À Marseille, où sans contredit la consommation de la bière est moindre qu'à Lyon, le revenu sur les bières s'élève à plus de six cent mille francs. ». Convoquant l'autorité syndicale pour défendre ses propres intérêts, il joue également la carte de l'union nationale et stigmatise les brasseries étrangères : « notre syndicat, j'ai eu l'honneur de vous l'expliquer, poursuit le but de relever notre industrie et de la mettre à même de lutter contre l'importation des bières étrangères. Il estime que la concurrence doit se faire par la qualité des produits et par la réduction des prix qui résultent d'économies réalisées dans les moyens de fabrication et non pas par un abaissement de prix obtenu en éludant les droits. Il doit donc aider à combattre la fraude et toutes les dispositions qui peuvent avoir un monopole ou un avantage en faveur de quelques uns seulement ».

Même s'il justifie sa position en affirmant que le retour au système de l'exercice serait le meilleur moyen pour la ville d'assurer la bonne perception des droits, ses motivations réelles ne font aucun doute : l'unification du marché local et l'harmonisation des droits payés par les bières, qu'elles soient produites à Lyon intra-muros ou dans la proche banlieue de la

Schiltigheim et Strasbourg ; Dugelay, de la maison Grüber et Cie de Strasbourg ; et enfin Thomas, représentant de la Brasserie de la Patrie à Strasbourg.

¹⁰⁷² AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Courrier de Velten au directeur de l'octroi de Lyon, 24 décembre 1881.

¹⁰⁷³ Malgré ce que laisse entrevoir la délibération municipale de 1881 et l'abonnement de la corporation pour 250 000 francs, les abonnements sont effet toujours négociés individuellement au prorata de la production de chacun.

ville et les communes environnantes, serait évidemment pour lui, directeur d'une brasserie ambitionnant de capter une partie du marché de la bière lyonnais, un avantage majeur.

Le statu quo désiré par les brasseurs lyonnais doit donc affronter la fronde simultanée de multiples opposants, entrepositaires de bière et brasseries extérieures à la ville, tous désireux de s'implanter sur le marché lyonnais et ses 400 000 habitants. Alors que les intérêts de ceux-ci semblent divergents, Velten en appelant lui aussi à la lutte contre les bières dites étrangères, l'agenda de leurs revendications interpelle : en effet, alors que les entrepositaires écrivent au maire le 21 décembre, le courrier de Velten est reçu le 24. Qu'ils agissent de concert ou non, ces nouveaux venus sur la scène brassicole lyonnaise et rhodanienne ont un intérêt commun : briser l'ancien monopole des brasseries de la ville en attaquant en premier lieux les avantages fiscaux dont elles bénéficient.

Le 30 décembre 1881, le directeur de l'octroi fait son rapport sur la situation au maire¹⁰⁷⁴. Il dit avoir « invité de nouveau [les brasseurs de la ville] à fournir tous renseignements et toutes justifications de nature à permettre d'apprécier aussi exactement que possible l'importance de leurs ventes en ville [mais] que ces nouvelles démarches n'ont abouti à aucun résultat ». Il souligne par ailleurs la diversité des profils et l'hétérogénéité de la profession : alors que l'abonnement et l'exercice donnent pour certaines brasseries consommant la presque totalité de leur fabrication dans les débits annexés aux usines ou dans d'autres débits situés en ville – il cite la Brasserie Georges et la Brasserie des Chemins de fer tenue par Preisig et Woerner (qu'il nomme Présig et Werner) – des résultats identiques, d'autres cas sont plus problématiques. Il évoque notamment Tissot, brasseur dans le faubourg de Vaise, qui déclare n'avoir vendu à l'intérieur que 740 hectolitres représentant 11 100 francs de droits, alors qu'il paie pourtant 16 500 francs. Selon le directeur, c'est donc la preuve de fraudes, surtout que Tissot a refusé de produire ses autres livres de commerce, « alléguant que ses ventes en ville étaient toutes faites au comptant et que par conséquent, le registre spécial sur lequel il inscrivait les ventes de cette nature donnait tous les renseignements nécessaires ». Il cite également la brasserie Winckler qui accuse un manque de 1 700 hectolitres représentant une taxe de 25 000 francs. Ce brasseur justifie cette différence par la fabrication de petite bière, qu'il appelle bibine, vendue cinq francs l'hectolitre. Alors qu'il considère que celle-ci ne devrait pas entrer en ligne de compte dans le

¹⁰⁷⁴ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Rapport sur les brasseurs de Lyon par le directeur de l'octroi, 30 décembre 1881.

calcul, le directeur objecte qu'il oublie que « si la législation spéciale aux Contributions Indirectes admet des taxes différentielles pour la bière forte et la petite bière, il n'en est pas ainsi au regard de l'Octroi qui impose au même droit les bières de toute espèce et de toute qualité ».

Pourtant, malgré les revendications de nouveaux acteurs, le manque évident de bonne volonté des brasseurs lyonnais et les fraudes manifestes, le dispositif est finalement reconduit. Les entrepositaires, revenus à la charge le 20 février 1882¹⁰⁷⁵ et déplorant l'absence de réponse à leurs demandes, ne sont donc pas entendus. Selon les prescriptions faites par le directeur de l'octroi dans son courrier du 30 décembre, il faut « à titre de dernière expérience [comprendre dernière chance], renouveler le traité aux conditions offertes par les brasseurs » et procéder à de stricts contrôles au cours de l'année 1882 pour pouvoir ensuite, résister aux prétentions des brasseurs. Imposés l'année précédente à hauteur de 250 000 francs, les brasseurs lyonnais, proposant 268 000, le sont finalement pour 270 000.

Cette période de test s'avère peu concluante et, dès l'année suivante, la position de l'autorité municipale vis-à-vis des brasseurs change radicalement. Un rapport de la Commission des tarifs de l'octroi fait fin 1882 propose ainsi pour ceux-ci un nouveau règlement et prévoit notamment, dans son article 5, « une augmentation de 150 000 francs [des recettes] par suite de la suppression de l'abonnement aux brasseurs » et de l'établissement d'un droit unique sur les bières de quinze francs par hectolitres¹⁰⁷⁶. Pour justifier sa position, le directeur de l'octroi rappelle la préoccupation première de l'autorité municipale, à savoir « distribuer l'impôt de la manière la plus équitable possible ; pour cela, dégrever les produits qui entrent ordinairement dans l'alimentation de la classe pauvre, et reporter les taxes sur les objets destinés aux besoins de la partie aisée de la population et mieux encore sur les denrées de luxe. [...] Nous nous efforçons aussi de donner satisfaction aux intérêts de l'industrie en supprimant les droits sur les huiles siccatives, sur les résines, sur les orges, sur les suifs bruts »¹⁰⁷⁷. S'il juge nécessaire de dégrever certaines matières premières – en l'occurrence l'orge – pour ménager l'activité brassicole, le directeur se prononce dans le même temps pour la suppression de l'abonnement et l'unification des droits sur les bières, qu'elles viennent de l'intérieur ou de l'extérieur de Lyon. Les pressions exercées par les nouveaux acteurs du monde brassicole lyonnais, bien aidées par la

¹⁰⁷⁵ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Courrier des entrepositaires de bière de la ville au maire de Lyon, 20 février 1882.

¹⁰⁷⁶ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Rapport de la commission des tarifs de l'octroi de Lyon, 1882.

¹⁰⁷⁷ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Rapport du directeur de l'octroi de Lyon sur la révision du tarif, 1882.

persistance de pratiques contraires aux intérêts de la ville par les brasseurs, semblent donc porter leurs fruits. Malgré les pétitions et demandes de ces derniers, l'administration municipale reste sourde.

D'où le fait que la question soit portée à l'ordre du jour de la séance du conseil général du Rhône du 20 octobre 1882¹⁰⁷⁸. Depuis la loi de 1870 déjà évoquée, les règlements d'exercice de l'octroi ou d'abonnement doivent systématiquement être, après validation par le conseil municipal, être ratifiés par le préfet : ayant pour la première fois depuis longtemps été déboutés par les autorités de la ville, les brasseurs s'en vont chercher une oreille qu'ils espèrent plus attentive du côté du pouvoir départemental.

Las, bien qu'une commission ait entendu Winckler et Stier, représentants de la profession demandant la reconduction de l'abonnement, elle se dit inapte à juger la question et souhaite la renvoyer à l'administration municipale de la ville. Un de ses membres, un nommé Debolo, prend néanmoins la parole et se fait l'avocat des brasseurs : il dit la brasserie lyonnaise « florissante autrefois, elle comptait 30 établissements en 1860 ; il en reste 7 aujourd'hui. L'ouverture de lignes de chemins de fer permettant l'arrivée des bières étrangères, un changement considérable dans la fabrication du produit nécessité par les demandes de la consommation et, enfin, l'exécution du décret de 1870 ont amené cette décadence qui deviendrait bientôt une ruine complète si vous adoptiez la suppression de l'abonnement ». Reprenant les plaintes des brasseurs de la ville, il évoque les charges qui pèsent plus lourdes sur la fabrication lyonnaise et les droits d'entrée sur la nourriture de leurs hommes, la nourriture de leurs chevaux, le fer et le bois des tonneaux, la résine, le charbon et le coke nécessaire aux machines, aux chaudières et au séchage du malt : ces charges sont alors estimées, chiffres communiqués par les brasseurs et non contestés par le directeur de l'octroi, à deux ou trois francs par hectolitre. De plus, selon Debolo, les estimations des productions et consommations faites par l'administration municipale pour justifier l'abandon de l'abonnement sont inexactes. Alors que la production serait estimée à partir de celle constatée en 1861 d'une bière de fermentation haute, qui ne ressemblerait en rien à celle de fermentation basse alors fabriquée et s'approcherait plutôt des 43 500 hectolitres, la consommation de 1882, année durant laquelle « la température a été excessive, [...] ne peut guère servir de base à un calcul qu'en lui faisant subir une réduction importante ». Enfin, les formalités qui accompagneraient le rétablissement de l'exercice seraient à son sens bien trop

¹⁰⁷⁸ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Extrait du registre des délibérations du conseil général du Rhône, 20 octobre 1882.

lourdes et incompatibles avec la pratique : « à certains jours de l'année, le même brasseur livre de 250 à 300 fûts, soit 250 ou 300 quittances ou sorties » ; « il arrive fréquemment, en été, que la bière manque chez un client dans la soirée ; impossible de le satisfaire ; passé huit heures, les bureaux de l'octroi sont fermés » ; « quantité de fûts sont livrés au comptant et retournés si le client ne paie pas. Avec l'exercice, impossible de retourner ce fût sans se mettre en contravention avec la loi ».

À un nommé Thevenet qui rappelle que le conseil n'a pas le droit d'imposer l'abonnement à la municipalité et se dit « à peu près certain que l'entente s'établira entre elle et les brasseurs », Debolo objecte que « le conseil municipal n'a pas voulu entendre les brasseurs » dont la pétition est ignorée par le maire. Le conseil général finit par émettre le vœu, uniquement consultatif, donc, que l'abonnement soit reconduit.

Malgré la fin de non recevoir émise par le conseil municipal et la position d'observateur adoptée par le conseil général, les brasseurs ne désarment pas. En avril 1883, Hoffherr et Preisig, deux industriels de Lyon, envoient une nouvelle pétition au conseil général du Rhône le priant « de ne pas sanctionner le projet de supplément au règlement de l'octroi, que le Conseil municipal a adopté le 5 courant »¹⁰⁷⁹. Ils s'opposent particulièrement aux visites et aux vérifications des préposés de l'octroi dans toutes les parties de l'établissement industriel assujetti : pour eux, les prétentions de faire punir comme opposition le refus de subir ces visites constituent une dérogation à l'ordonnance du 9 décembre 1814.

Surtout, le refus de la ville n'est pas si catégorique qu'il n'y paraît. Dans un rapport du 5 juin 1883, le maire, Gailleton, affirme en effet que ce n'est qu'après « d'inutiles tentatives pour abonner les brasseurs [que l'administration a] dû recourir à l'exercice et qu'elle se [réserve] d'engager de nouvelles négociations à ce sujet »¹⁰⁸⁰. Selon lui, les pourparlers ont échoué « par suite de la résistance de quelques-uns des brasseurs, qui se sont refusés à souscrire l'augmentation de prix qui leur était réclamée ». Preuve des intentions bienveillantes de la municipalité, certains abonnements individuels ont même été conclus :

¹⁰⁷⁹ *La Tribune Lyonnaise, journal indépendant*, n°85, samedi 14 avril 1883, p.2.

¹⁰⁸⁰ AML, 2CM55, *Bulletin municipal de la Ville de Lyon, n°56, Troisième année – 31 août 1883*, Lyon, Association Typographique, 1883, pp.272-281. Rapports des 5 juin et 10 juillet 1883 présentés lors de la séance du conseil municipal du 14 août suivant, évoquée par la suite.

Noms des brasseurs	Abonnements de 1882 (francs)	Abonnement proposés pour 1883 (francs)	Augmentation en faveur de la Ville (francs)	Durée des traites
Winckler	59133,33	72000	12866,67	3 ans
Preisig et Woerner	47933,33	61000	13066,67	3 ans
Tissot	21866,67	30000	8133,33	3 ans
Thivillon	3313,33	6000	2686,67	3 ans
TOTAL	132246,66	169000	36753,34	3 ans

En plus des avantages déjà reconnus à ce système par le passé, Gailleton affirme qu'il permet aux brasseurs souscripteurs la fabrication de la petite bière, dite bibine, « que l'application du droit intégral de 15 fr. rendait très-difficile, sinon impossible ». Malgré l'expérience malheureuse de 1864, la durée de trois ans est demandée par les brasseurs eux-mêmes qui disent pouvoir y trouver la possibilité de lisser les pertes qu'ils pourraient subir pour une mauvaise saison. Ce 5 même juin, évoquant « un véritable caractère d'urgence », le maire en appelle à la rapide résolution de la question. Malgré ses intentions, aucune solution ne sera pourtant trouvée dans les semaines suivantes : le 10 juillet, dans un second rapport, il déplore de ne pas avoir réussi à abonner collectivement les brasseurs et appelle à voter un crédit pour la création d'une brigade spéciale chargée du service de l'exercice des brasseries. Il estime alors les besoins à deux brigadiers et trente-quatre préposés, coûtant annuellement à la ville 47 300 francs, et juge nécessaire d'établir huit guérites.

La question n'étant pas tranchée pour autant, elle revient régulièrement dans l'agenda politique du conseil municipal. Le 14 août, un nommé Maynard, rapporteur de la Commission des finances, affirme que les quelques abonnements passés entre le 15 mai et le 15 juillet 1883, ceux évoqués par Gailleton, sont illégaux puisque non autorisés par le conseil municipal. Alors même qu'il considère que ce système serait pourtant le plus rentable pour tous, il observe que dans la mesure où les brasseurs de la ville ne sont pas syndiqués, l'abonnement collectif est impossible. Selon lui, certains d'entre eux qui refusent l'abonnement justifient leur position par le fait que « l'importance de leurs affaires ne vient pas de la fabrication de la bière, mais des débits et des restaurants qu'ils ont annexés à leurs brasseries » : la diversité des profils et des stratégies mises en œuvre par les différents fabricants lyonnais serait donc la cause des difficultés à l'unification de la profession. Renforçant les obstacles à la bonne marche des négociations, la classe politique lyonnaise

n'apparaît pas plus unie. Ce 14 août, les débats donnent en effet lieu à de véritables règlements de comptes, certains s'accusant d'user de stratégies parlementaires et de changer leurs positions au gré du vent, compliquant la prise de décision et favorisant ainsi l'inertie municipale. Les préconisations du maire sont malgré tout suivies : il est créé une brigade spéciale de surveillance et les abonnements individuels avec les brasseurs sont autorisés.

Nouvelle preuve des atermoiements de la municipalité, l'argent nécessaire à l'établissement de la brigade aura du mal à être trouvé : le 12 février 1884, Gailleton produit un nouveau rapport par lequel il demande un crédit supplémentaire de 13 100 francs, somme jugée nécessaire par le directeur de l'octroi pour assurer le service pendant l'année en cours par suite de l'abonnement consenti à divers brasseurs¹⁰⁸¹. Discutée lors de la séance du 29 avril, la question est renvoyée à l'administration, invitée à fournir au conseil un état des dépenses occasionnées depuis le 1^{er} janvier pour le personnel employé à la surveillance des brasseurs exercés. Ce rapport est fait par le maire le 24 juin suivant et communiqué lors de la séance du conseil du 8 août¹⁰⁸². Celui-ci affirme qu'au 1^{er} janvier 1884, seuls deux brasseurs étaient abonnés à l'octroi, Winckler et Thivillon, les cinq autres étant soumis à l'exercice. Deux d'entre eux, Preisig et Umdenstock, vendant la totalité de leur bière en ville, payaient les droits à la fabrication et n'étaient pas sujets à une surveillance particulière. Le personnel affecté à la surveillance des trois autres était le suivant :

Désignation des établissements	Nombre et grade des agents employés	Traitement mensuel des agents (francs)	Dépenses totales (francs)	Observations
Tissot	2 préposés de 2 ^{ème} classe	104,17	520,85	Fonctionnaires retirés le 15 mars
Stier-Friedrich	4 préposés de 2 ^{ème} classe	104,17	1041,70	Fonctionnaires retirés le 15 mars
Schmidt	2 préposés de 2 ^{ème} classe	104,17	763,92	Fonctionnaires retirés le 20 avril
Surveillance générale	2 brigadiers de 1 ^{ère} classe	129,17	947,24	Emplois maintenus jusqu'au 20 avril
TOTAL			3 273,71	

¹⁰⁸¹ AML, 2CM59, *Bulletin municipal de la Ville de Lyon, n°68, Quatrième année – 15-30 avril 1884*, Lyon, Association Typographique, 1884, pp.915-916.

¹⁰⁸² AML, 2CM61, *Bulletin municipal de la Ville de Lyon, n°74, Quatrième année – 15 août 1884*, Lyon, Association Typographique, 1884, pp.311-314.

Comme l'atteste ce rapport et l'état des lieux effectué par le maire de la ville en juin 1884, la surveillance cesse donc après quelques mois seulement, le 20 avril 1884, par suite de l'abonnement des brasseurs dissidents. La pression mise sur la municipalité par ces derniers a très probablement poussé à trouver ce terrain d'entente : le 11 janvier précédent, Stier-Friedrich, Schmidt, et Tissot, ont déposé à la préfecture un mémoire annonçant leur intention d'intenter une action contre la ville de Lyon¹⁰⁸³. Par celle-ci, ils souhaitent obtenir le paiement d'indemnités à titre de dommages et intérêts pour les préjudices qu'auraient provoqué pour eux les abonnements consentis à certains brasseurs seulement. La signature du traité permet donc une sortie de crise rapide et de tuer dans l'œuf le conflit judiciaire en gestation.

La situation restera alors identique jusqu'en fin de XIX^e siècle : à échéance régulière selon les termes des contrats d'abonnement signés, généralement annuels, se tiendront des négociations entre brasseurs et municipalité. Lors de la séance du 23 février 1898, le conseil valide ainsi l'abonnement de la corporation pour l'année en cours contre 345 000 francs, soit 5 000 francs de plus que l'année précédente¹⁰⁸⁴. Seules trois brasseries sont encore concernées : A. Winckler et ses fils pour 123 886,33 francs, la Brasserie Georges pour 111 340,93 francs et la Société lyonnaise des anciennes brasseries Rinck pour 109 772,74 francs.

Parallèlement se poursuivra la lutte des brasseries extérieures pour l'ouverture du marché lyonnais la plus large possible, combat bien souvent remporté par celles-ci malgré la résistance – certes limitée – des autorités municipales. Dans un rapport adressé au maire de Lyon le 16 mars 1887, le directeur de l'octroi, après avoir rappelé que les tarifs et règlements en vigueur à cette date ont été votés 1882 pour une durée de 5 ans et arrivent donc à échéance, dirige l'attention vers le cas des bières¹⁰⁸⁵ : « autrefois, on n'admettait à l'entrepôt que les bières fabriquées à l'intérieur ; les règlements d'alors l'indiquaient expressément ; celui aujourd'hui en vigueur ne porte, au contraire, que le mot « bières » et, bien qu'il ne soit entré dans la pensée de qui que ce soit de changer ce qui s'était toujours fait, les dépositaires de bières du dehors ont profité de ce changement de rédaction pour réclamer le droit d'entrepôt, ce qu'ils ont obtenu de l'autorité supérieure, malgré l'opposition de la municipalité ».

¹⁰⁸³ ADR, Op781 – Contentieux, Sentence judiciaire. Les sieurs Stier-Friedrich, Schmidt et Tissot, brasseurs, contre la ville, 1884.

¹⁰⁸⁴ AML, 1217WP156, *Registre des délibérations du conseil municipal de la ville de Lyon, 17 novembre 1897 – 26 avril 1898*, pp.260-261.

¹⁰⁸⁵ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Rapport du directeur de l'octroi adressé au maire de Lyon, 16 mars 1887.

Comme bien souvent rappelé dans les séances du conseil municipal, le système de l'abonnement apparaît au premier abord comme profitable à toutes les parties contractantes. Il permet en effet aux brasseurs de s'affranchir des lourdes formalités de l'exercice tout en anticipant une large partie de la charge fiscale annuelle qui pèsera sur leur activité. Du côté de la municipalité, l'avantage est même triple : n'ayant pas à payer de préposés spécialement chargés de la surveillance des brasseries, elle peut affecter ailleurs ses crédits ; elle s'assure également une rente annuelle fixe indépendante de la conjoncture économique et des pratiques frauduleuses largement répandues dans la profession ; enfin, elle n'a pas à payer aux contributions indirectes de remise pour ces produits comme cela a lieu pour les autres perceptions intéressant à la fois le Trésor et l'octroi.

Néanmoins, cet outil d'encadrement et de régulation fiscale, qu'est l'abonnement, n'est pas, dans sa mise en place et son application, sans poser un certain nombre de problèmes. Véritable opportunité pour l'historien puisqu'étant source d'une conséquente production archivistique, les négociations ayant lieu régulièrement – bien souvent annuellement – se transforment de manière quasiment systématique en une âpre lutte durant laquelle chacun défend ses intérêts. Le caractère volatile de la bière évoqué plus tôt, et notamment la saisonnalité du produit et de sa consommation, rendent également le recours à l'abonnement hasardeux voire dangereux. L'accord conclu en 1864 pour plusieurs années accélèrera – sinon provoquera – la disparition de nombreux brasseurs lyonnais ne pouvant assurer le paiement de traites annuelles bien trop élevées, sans rapport avec l'évolution du marché brassicole et le volume de leurs ventes. Réelle prise de risques pour les fabricants lorsque les engagements sont pris à moyen ou long terme¹⁰⁸⁶, ce système peut également s'avérer délicat à gérer pour la municipalité. Les disparitions d'individus, qu'il s'agisse de décès, de faillite ou de fuite frauduleuse, peuvent ainsi se transformer pour elle en réel manque à gagner : Martin Busch, brasseur laissant à son décès en juillet 1875 une succession obérée en est une illustration¹⁰⁸⁷. Le cas du brasseur Stier-Friedrich, débiteur vis-à-vis de la

¹⁰⁸⁶ En janvier 1874, le brasseur Dutour demande par exemple une remise de 4 000 francs restants dus à l'octroi de Lyon en vertu de son traité d'abonnement de 1873 parce qu'ayant « été forcé, par des causes indépendantes de sa volonté, de cesser sa fabrication au commencement de novembre dernier ». Cela lui est refusé : il doit donc supporter cette perte sèche. Voir AML, 2CM15, *Ville de Lyon, Commission municipale, Procès-verbaux des séances du 6 janvier au 31 mars 1874*, Lyon, J. Gallet, 1874, pp.144-145.

¹⁰⁸⁷ AML, 2CM22, *Ville de Lyon, Conseil municipal, Procès-verbaux des séances du 6 janvier au 31 mars 1876*, Lyon, J. Gallet, 1876, pp.349-350. La question est évoquée lors de la séance du conseil du 22 février 1876. Sa brasserie a cessé de fonctionner pendant la première quinzaine du mois de septembre 1875. Sur la proposition du préfet du Rhône du 1^{er} décembre 1875, la résiliation de l'abonnement prévu pour l'ensemble de l'année 1875 est finalement admise à compter du 1^{er} octobre précédent.

ville d'une somme de 20 307,95 francs au moment de sa faillite, valeur de son abonnement, en est une autre¹⁰⁸⁸.

Surtout, cette disposition protectionniste qu'est l'abonnement, remise à l'ordre du jour à Lyon dans les premières années de la Troisième République afin d'assurer un certain avantage concurrentiel aux brasseurs locaux, apparaît au fil des ans de plus en plus anachronique alors que s'affirment libéralisme et libre-échange et qu'évoluent les goûts des consommateurs. Déjà, dans leur pétition de février 1868 évoquée précédemment, les limonadiers de la ville de Lyon affirmaient que « depuis quatre ou cinq ans, les bières d'Alsace sont préférablement goûtées par les consommateurs » et que la surtaxe de trois francs sur les bières extérieures mise en place sur la demande des brasseurs n'a pas lieu d'être, « le système de libre échange ayant justement prévalu par l'initiative de sa Majesté l'Empereur »¹⁰⁸⁹. Plus question de confraternité commerciale : l'élargissement du spectre des transactions commerciales et les mutations structurelles affectant l'industrie brassicole française dans le second XIX^e siècle bouleversent l'ordre établi.

Le désir affirmé des brasseurs lyonnais de maintenir leur position d'interlocuteurs privilégiés vis-à-vis de la municipalité puis leur capacité à chercher, et trouver, des relais intermédiaires, en l'occurrence départementaux, témoignent tout à la fois de l'inconfort de leur situation et de la conscience qu'ils ont des mutations du marché. L'intensification des échanges – dans leur nombre comme dans leurs modalités – et la multiplication des intervenants laissent alors à voir un fin jeu d'échelle dans lequel la négociation est perpétuelle. Aux injonctions impériales répondent impératifs municipaux et revendications professionnelles diverses.

Loin de ne concerner que la seule ville de Lyon enfermée dans ses barrières d'octroi, ce jeu tripartite s'exprime en divers endroits du département du Rhône et voit ses règles évoluer au gré des mutations politiques subies par les communes administrées elles-mêmes.

¹⁰⁸⁸ ADR, Op781 – Contentieux, Action de la ville contre le syndic de la faillite du brasseur Stier-Friedrich, 1885. Son cas est discuté le 13 mai 1885 en conseil municipal. Dans la mesure où la situation s'est déjà présentée à plusieurs reprises, le maire est alors autorisé à tenter une action contre le syndic de ladite faillite afin de faire inscrire la ville au passif à titre de créancier privilégié pour obtenir une priorité de paiement. L'autorisation de procéder ainsi lui est donnée par arrêté du conseil de préfecture du 18 juin suivant.

¹⁰⁸⁹ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Pétition des limonadiers de la ville de Lyon au préfet du Rhône, 26 février 1868.

3. Des brasseurs dans les faubourgs. Au delà des barrières, l'enjeu de la fiscalité dans la construction d'une métropole

Bien que ces espaces soient de manière privilégiée interrogés par les géographes ou les spécialistes de la ville, la banlieue, les faubourgs, interpellent depuis de nombreuses années les historiens. Dès les années 1980-1990, leur(s) rôle(s) dans la construction des centres urbains et les relations, tantôt d'attraction, tantôt de répulsion, qu'ils entretiennent avec ceux-ci, ont fait l'objet de travaux d'envergure¹⁰⁹⁰. Déjà, étaient pointées du doigt les difficultés à manipuler ces objets à la définition malaisée, mouvante dans le temps et l'espace¹⁰⁹¹, écueil non encore totalement dépassé deux décennies plus tard¹⁰⁹². Loin de ces nécessaires considérations d'ordre sémantique, nous nous proposons ici d'interroger les faubourgs lyonnais du XIX^e siècle – et par conséquent les brasseurs et brasseries y étant localisés – dans leur dimension d'enjeu politique et économique qu'ils représentent alors pour la « ville-mère » qu'est Lyon. Espaces de transition, espaces d'influence ils sont en effet alors au cœur de luttes de pouvoir structurant les parfois conflictuelles, souvent délicates, relations entre la ville et le pouvoir central.

3.1. Les faubourgs, un enjeu politique de souveraineté (1789-1848)

Le décret du 14 décembre 1789 qui crée les municipalités est rapidement complété par celui du 10 brumaire an II (31 octobre 1793), unifiant le maillage national en rebaptisant de communes tous les anciens villages ou villes¹⁰⁹³. Cherchant à tirer profit de ce nouveau cadre

¹⁰⁹⁰ Citons seulement l'ouvrage majeur de l'historien états-unien Merriman John, *Aux marges de la ville. Faubourgs et banlieues en France, 1815-1870*, Paris, Seuil, 1994, 399p. La majorité des travaux restait néanmoins consacrée à la seule ville de Paris : Rouleau Bernard, *Villages et faubourgs de l'ancien Paris : histoire d'un espace urbain : XIX^e – XX^e siècles*, Paris, Éditions du Seuil, 1985, 379p. ; Faure Alain (dir.), *Les premiers banlieusards : aux origines des banlieues de Paris (1860-1940)*, Paris, Créaphis, 1991, 283p. Alors que quelques initiatives récentes témoignent de la multiplication des espaces interrogés (voir, à titre d'exemple, Kerdilès Weiler Angéla, *Limites urbaines de Strasbourg, évolution et mutation*, Strasbourg, Société savante d'Alsace, 2005, 344p.), les historiens modernistes apparaissent aujourd'hui particulièrement dynamiques. Voir, notamment, pour le cas lyonnais, Reynard Pierre Claude, *Ambitions Tamed. Urban Expansion in Pre-revolutionary Lyon*, Montreal, McGill-Queen's University Press, 2009, 261p.

¹⁰⁹¹ Poussou Jean-Pierre, « De la difficulté d'application des notions de faubourgs et de banlieue à l'évolution de l'agglomération parisienne entre le milieu du XVIII^e et le milieu du XIX^e siècle », *Histoire, Économie et Société*, 15-3, 1996, pp.339-351.

¹⁰⁹² Faure Alain, « Un faubourg, des banlieues, ou la déclinaison du rejet », *Genèses*, n°51, juin 2003, pp.48-69.

¹⁰⁹³ Pour un rapide survol de l'historique statutaire des communautés locales d'habitants, futures communes, depuis 1789, voir Tanguy Jean-François, « Le débat sur le gouvernement des communes et sa solution

administratif, le corps municipal lyonnais témoigne dès 1791 d'une précoce volonté de réunion à des fins d'unification locale. Dans une adresse aux représentants de la nation, il considère ainsi qu'« il est nécessaire que les citoyens réunis par des habitations contigües soient réunis sous une même autorité ou présidence collective, parce que l'intérêt de ces citoyens devient commun et prend plus d'harmonie et de force, que les rivalités peuvent moins facilement s'y introduire, et qu'enfin la police y devient plus uniforme et moins frayeuse »¹⁰⁹⁴.

Très tôt, les débats sont donc particulièrement vifs dans le Rhône afin de savoir si les divers bourgs situés à proximité de la ville de Lyon doivent ou non être rattachés à celle-ci et par conséquent payer les taxes d'octroi afférentes : dans la mesure où ils payent la taille, contrairement aux Lyonnais et aux habitants des faubourgs, les habitants de Vaise prétendent par exemple n'être que des « habitants du plat pays ». Jusqu'à son rattachement en 1852 sur lequel nous reviendrons, le conseil municipal de la commune évitera même d'employer ce terme de faubourg dans ses délibérations. En 1849, elle se définit ainsi de « ville suburbaine faisant partie d'une grande agglomération »¹⁰⁹⁵. Déjà au XVIII^e siècle, les choix faits en matière de fiscalité locale constituent donc l'une des clés permettant d'étudier les rapports entre villes et périphéries, entre centres urbains et faubourgs¹⁰⁹⁶.

Dans sa thèse consacrée aux espaces multiformes de la ville de Lyon au XIX^e siècle, Pierre-Yves Saunier décrit avec justesse les complications nées sous la Révolution et l'Empire du millefeuille administratif que devient la ville de Lyon, où la nouvelle hiérarchie à trois niveaux (canton, district, département) déjà opaque est encore compliquée par l'ajout de la strate supplémentaire que sont les faubourgs et leurs statuts divers et particuliers¹⁰⁹⁷.

républicaine : autour de la loi municipale de 1884 », dans Hugon Alain (dir.), « Les conflits d'autorité dans l'administration urbaine, XV^e-XIX^e siècles », *Les cahiers du CRHQ*, Caen [en ligne], pp.158-186, disponible sur <http://www.crhq.cnrs.fr/cahiers/index.php>.

¹⁰⁹⁴ ANF, F^{1c}III Rhône 6, Adhésions et adresses (1789-1824), « Adresse du Maire et des officiers municipaux de Lyon aux représentants de la nation française », cité par Saunier Pierre-Yves, « Logiques de l'agrégation, naissance de l'agglomération lyonnaise au XIX^e siècle », *Bulletin du Centre Pierre Léon*, 1992, n°1, p.29.

¹⁰⁹⁵ Kleinclausz Arthur, *Lyon, des origines à nos jours*, Marseille, Laffitte, 1980, pp.344-345.

¹⁰⁹⁶ Cette question de la fiscalité est l'un des fils tirés par Yannick Jambon dans sa récente thèse consacrée aux faubourgs des villes modernes françaises. Voir Jambon Yannick, « Les faubourgs des villes modernes en France (XVI^e – début du XIX^e siècle) : étude historique et géographique », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction d'Olivier Zeller, Université Lumière Lyon 2, Lyon, 2010.

¹⁰⁹⁷ Saunier Pierre-Yves, « Lyon au XIX^e siècle : les espaces d'une cité », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction d'Yves Lequin, Université Lumière Lyon 2, Lyon, 1992, pp.477 et suivantes.

L'épineuse question de la relation entre espace et pouvoir et les problématiques nées de l'administration du premier par le second, trouvent ici une résonance particulière¹⁰⁹⁸.

La volonté de maîtrise de la ville de Lyon sur les entités gravitant dans sa périphérie n'apparaît donc au XIX^e siècle, ni originale, ni nouvelle. Si sont bien souvent mises en avant des préoccupations policières d'ordre et de justice¹⁰⁹⁹, la dimension économique des stratégies de gestion de l'espace et par conséquent d'extension territoriale ne peut être occultée. En essayant d'étendre son emprise et son aire d'influence, le pouvoir municipal cherche également à augmenter les revenus de la cité, à contrôler et rationaliser les dépenses en administrant un territoire élargi, mais encore à trouver un exutoire permettant d'absorber la croissance lyonnaise sans en perdre les bénéfices. La question se pose d'autant plus dans le cas des brasseries que nombre d'entre elles, rappelons-le, sont, du fait de la politique agressive menée en tout début de siècle par la régie en charge des affaires, poussées à l'exil hors des barrières de l'octroi de Lyon. Désireuses de ne pas s'éloigner pour autant de l'essentiel de leur clientèle résidant principalement dans la ville et dans les faubourgs environnants, elles trouvent dans ces derniers un lieu de repli idéal.

Sous l'Ancien Régime, les quartiers de la rive gauche du Rhône inquiètent déjà l'autorité municipale lyonnaise parce que représentant une zone franche dont les terrains sont susceptibles d'accueillir intérêts économiques et tentatives spéculatrices au détriment des rentes foncières et immobilières alors établies dans la ville. En 1786, à la requête des Hospices visant à favoriser le développement du quartier neuf des Brotteaux, le Consulat répond qu'il n'est pas envisageable de favoriser la croissance de nouveaux quartiers pouvant diminuer la valeur des immeubles de la ville¹¹⁰⁰. Si l'on ajoute le succès rencontré par les débits de boissons et autres auberges des Brotteaux et des Charpennes, la situation commerciale avantageuse de l'étape qu'est la Guillotière et sa prospérité amenée par l'activité de roulage – sans parler de la déjà préoccupante question du maintien de l'ordre – l'empressement des édiles lyonnais à demander en 1788 la réunion de ce dernier faubourg à la

¹⁰⁹⁸ Sur le dialogue entre espace et pouvoir, voir notamment l'ouvrage fondateur de Claval Pierre, *Espace et pouvoir*, Paris, Presses universitaires de France, 1978, 257p. Pour une très pertinente réduction de la focale à l'échelle du maillage administratif français, lire le travail de Marie-Vic Ozouf-Marignier qui montre, à travers l'étude de la formation, la structuration et l'organisation des départements, comment la réflexion sur l'espace et le découpage de celui-ci dépend d'enjeux de pouvoir : Ozouf-Marignier Marie-Vic, *La formation des départements : la représentation du territoire français à la fin du XVIII^e siècle*, Paris, Éditions de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS), 1992, 365p.

¹⁰⁹⁹ Lire notamment Merriman John, « Le maintien de l'ordre à la périphérie des villes (1815-1851) », *Les Cahiers du Centre de Recherches Historiques*, [en ligne], 1988, n°2.

¹¹⁰⁰ Saunier Pierre-Yves, « Lyon au XIX^e siècle : les espaces d'une cité », *Op. Cit.*, p.474.

ville de Lyon ne surprend plus guère. Pour contrôler cet espace concurrentiel, quoi de mieux que de le placer sous son autorité ? Sous la pression des représentants lyonnais, le décret du 13 février 1790 réunit donc le bourg de la rive gauche du Rhône à l'ancienne Lugdunum, conformément à la décision du Comité de Division du 6 février 1790 jugeant ce rattachement « nécessaire pour l'importance de la ville de Lyon et de son commerce »¹¹⁰¹.

Les évènements de 1793 et le siège d'août à octobre, faisant de Lyon un berceau contre-révolutionnaire et justifiant des décennies de suspicion de la capitale envers la cité, rebattent les cartes et affectent l'organisation administrative. Le pourtant récent département de Rhône-et-Loire est scindé en deux et, surtout, la Guillotière est détachée de Lyon et rendue à la rive gauche du Rhône et au département de l'Isère par les arrêtés des 12 août et 22 septembre 1793. Malgré les nouvelles tentatives des administrateurs du Rhône¹¹⁰², et bien qu'elle redevienne rhodanienne dès novembre 1795, cette commune restera encore indépendante vis-à-vis de Lyon pour plus d'un demi-siècle.

Cette même année 1795 est surtout pour la jeune République l'occasion d'asseoir son autorité sur cette ville contestataire qu'est Lyon en supprimant la mairie centrale et en la morcelant en trois divisions (du Midi, du Nord et de l'Ouest). Ce n'est que dix ans plus tard, fraîchement intronisée par la loi du 15 ventôse an XIII (6 mars 1805) qui lui rend son maire, que l'autorité municipale lyonnaise dirigée par l'avocat Nicolas Marie Jean Claude Fay de Sathonay, installé le 23 septembre 1805, peut à nouveau exprimer ses ambitions unificatrices. Dès mars 1806 ce dernier présente en effet un nouveau projet de rattachement des communes périphériques. D'abord approuvé par le conseil et le préfet, ces ambitions sont seulement retoquées le 23 août 1808 par le Conseil d'État le disant inutile pour Lyon et trop onéreux pour les municipalités à réunir¹¹⁰³. L'opposition formulée par les communes pèse évidemment dans cette décision. Sous le Premier Empire, puisqu'aucune procédure claire n'existe alors dans les cas de demandes de réunion, le gouvernement, en quête de légitimité et soucieux de ménager les sensibilités populaires, exprime toute sa bienveillance à l'égard des petites communes concernées et écoute leurs revendications autonomistes. Fay de Sathonay remet pourtant le métier sur l'ouvrage en 1810 et affirme aux ministres de l'Intérieur et de la Police

¹¹⁰¹ Ozouf-Marignier Maric-Vic, *Op. Cit.*, p.337.

¹¹⁰² L'absorption de la Guillotière par Lyon qu'ils prononcent le 20 juin 1795 est repoussée par le commissaire général du gouvernement, tout comme le projet de l'année suivante arrêtant le rattachement des faubourgs aux trois divisions municipales dans le cadre du plan d'organisation prévu pour satisfaire aux exigences de la constitution de l'an III : Saunier Pierre-Yves, « Lyon au XIX^e siècle : les espaces d'une cité », *Op. Cit.*, p.482.

¹¹⁰³ Pour suivre les deux ans de procédure, voir ANF, F²II – Rhône 2, Délimitations et réunions de communes, L.-V. Un autre dossier, bien moins complet selon Pierre-Yves Saunier, est disponible aux Archives Départementales du Rhône. Voir ADR, 1M87-92, Modifications de limites communales, Lyon (1806-1913).

la nécessité de la réunion des faubourgs¹¹⁰⁴. L'importance stratégique de ceux-ci d'un point de vue économique et industriel y transparaît encore, le maire qualifiant cette mesure d'utile pour surveiller les compagnons « de toutes les professions industrielles ou mécaniques [*sic*] » qui se retrouvent à la Guillotière « pour concerter leurs demandes en augmentation de salaires ou la suspension de leurs travaux ».

Au fur et à mesure que se reconstitue et s'affirme le pouvoir de la mairie lyonnaise et que se multiplient ses tentatives d'élargir son aire d'influence, progresse chez l'autorité centrale, pour des raisons tout autres, le désir de réunion. Pour celle-ci, toujours suspicieuse à l'égard de Lyon la rebelle, la réunion des faubourgs permettrait en effet de constituer une commune à la taille suffisante pour justifier son morcellement en plusieurs entités et donc diviser par la même occasion les prérogatives de chacun des maires de ces nouvelles circonscriptions. La réunion des faubourgs de Lyon est donc envisagée par l'État comme l'une des étapes dans la réduction de l'autonomie municipale lyonnaise. Les préfets deviennent alors les outils permettant de contrer, ou du moins de contenir, les velléités émancipatrices locales. Déjà, le projet rendu public en 1806 par le maire lyonnais et évoqué plus haut était en réalité marqué du sceau du préfet Charles Joseph Fortuné d'Herbouville : le 4 septembre 1805 il écrivait au ministre de l'Intérieur pour lui faire part de ses ambitions afin de donner plus de cohérence et de centralisation aux administrations locales, qu'elles soient fiscale, judiciaire ou policière¹¹⁰⁵.

Les objectifs différents poursuivis par la municipalité et le préfet expliquent, malgré les nombreux projets ébauchés, l'absence de réel processus de réunion durant toute la Restauration. Si quelques suggestions incitant au rattachement des Brotteaux à la ville sont faites par le conseil municipal lyonnais les 30 mai 1823 et 27 août 1824¹¹⁰⁶, aucune demande concrète n'est pour autant formulée. Plutôt que de chercher à étendre les limites de la ville, la priorité de la municipalité reste de développer celle-ci dans ses limites déjà établies et par la même de s'affirmer comme un interlocuteur de poids face au pouvoir central. En appelant à l'héritage du Consulat lyonnais, les maires successifs réclament une indépendance et une liberté d'action que les nouveaux modèles administratifs ne lui accordent plus. À l'inverse,

¹¹⁰⁴ Saunier Pierre-Yves, « Lyon au XIX^e siècle : les espaces d'une cité », *Op. Cit.*, p.483.

¹¹⁰⁵ Saunier Pierre-Yves, « Lyon au XIX^e siècle : les espaces d'une cité », *Op. Cit.*, p.485.

¹¹⁰⁶ Au cours de ces séances est discuté un projet de construction d'un troisième pont sur le Rhône. Le conseil municipal émet le vœu que soit ordonné que le territoire des Brotteaux fasse partie de celui de la ville de Lyon et que, dans cette hypothèse, ledit pont soit autorisé par le Gouvernement. Voir AML, 1CM12, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome VI (1823-1826)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1935, pp.64 et 227.

comme l'illustrent les mots du commissaire de la région militaire de Lyon affirmant en 1815 qu'« un seul maire pour une ville comme la ville de Lyon est une puissance dangereuse »¹¹⁰⁷, la préfecture ne peut laisser ces désirs prendre forme. Quitte à employer des moyens peu recommandables allant à l'encontre du bien commun : lorsqu'il donne en 1816 au ministre de l'Intérieur son avis sur la manière de gérer le pouvoir municipal, le préfet Chabrol affirme « que s'il se trouvait à Lyon un administrateur à grandes vues, et à caractère déterminé, il faudrait bien se garder dans l'intérêt du gouvernement de lui confier la direction des affaires de la municipalité, parce que l'esprit municipal qui règne à Lyon au plus haut degré donnerait au maire les moyen de lutter contre le gouvernement lui-même, avec l'immense avantage de l'opinion publique »¹¹⁰⁸. L'espace de la ville est ici mobilisé comme outil politique de gestion et de répartition des pouvoirs.

En 1824-1825, le préfet de Brosses propose encore de temporiser et de mettre à profit les élections de 1831 et le renouvellement du conseil municipal lyonnais prévu. Selon ses plans, « à la fin de cette époque, les communes de Vaise, de la Croix-Rousse, de la Guillotière qui étaient autrefois séparées de Lyon par d'assez grands intervalles, et qui la touchent aujourd'hui sur plusieurs points, ne feront qu'un avec elle. Cet accroissement et cette adhérence nécessiteront leur réunion en une seule administration... Il est bien impossible de laisser dans une seule main l'administration d'une ville de 200 000 âmes, foyer actif de commerce et d'industrie, où tant d'intérêts et de contacts multiplient à l'infini les affaires et le recours à l'autorité »¹¹⁰⁹. Alors que les événements de 1830 contrarient ce projet, la municipalité du maire Victor Gabriel Prunelle fait siennes diverses idées urbanistes récentes pouvant lui permettre d'affirmer son autorité et d'entretenir l'idée de réunion.

Comme l'illustrent les propos du journaliste parisien Saint-Marc Girardin écrivant au lendemain de l'insurrection de novembre que « les barbares qui menacent la société ne sont pas dans le Caucase ni dans les steppes de la Tartarie ; ils sont dans les faubourgs de nos villes manufacturières »¹¹¹⁰, les marges urbaines des premières années de la Monarchie de Juillet font peur. Conséquence politique de ce soulèvement populaire, le préfet rhodanien Bouvier-Dumolart, accusé de laxisme, est remplacé par Adrien Gasparin, alors préfet de

¹¹⁰⁷ Saunier Pierre-Yves, « Lyon au XIX^e siècle : les espaces d'une cité », *Op. Cit.*, p.488.

¹¹⁰⁸ *Ibid.*, p.491.

¹¹⁰⁹ *Ibid.*, p.492.

¹¹¹⁰ *Journal des Débats politiques et littéraires*, Jeudi 8 décembre 1831, p.1.

l'Isère¹¹¹¹. Le premier chantier de celui-ci sera d'unifier et de centraliser les pouvoirs de police entre ses mains, passant inmanquablement par un contrôle accru des faubourgs où naissent les séditions. Il dépose un premier rapport sur la question de la réunion le 25 mars 1833. Quelques mois plus tard, le 25 juillet 1833, lorsqu'il est discuté un rapport de la Commission des objets d'intérêt public à ce sujet¹¹¹², la majorité des élus lyonnais présents se prononce favorablement à la condition expresse que cette réunion ne puisse servir de prétexte à un morcellement ultérieur. Alors que les ébauches de plan s'accumulent sur les bureaux des administrations, tout jeu de dupes est exclu : conscient des ambitions de l'autre, chacun avance à découvert.

Malgré les habiles manœuvres du préfet et l'incitation à l'action que représente le contexte politique agité, le projet sera finalement enterré au plus haut niveau de l'État par crainte des effets indésirables qu'il pourrait avoir sur la quiétude politique locale. Même les événements de 1834 ne forcent pas le pouvoir à changer son fusil d'épaule : jusqu'en 1848, on attend donc que le temps fasse son effet, les oppositions locales et la crainte qu'elles inspirent étant plus fortes que les ambitions préfectorales et la volonté gouvernementale. Le flou administratif provoque alors parmi la population l'accentuation des doléances, l'intensification des réclamations et la multiplication des projets de tous ordres¹¹¹³.

Comme le retrace ce bref historique, les liens économiques de domination et de dépendance ne sont pas, dans la première partie du siècle, au centre des revendications liant la ville et ses faubourgs. Plus que d'annexion, et de l'image d'une puissance conquérante et guerrière que ce terme véhicule, il est alors question de réunion. C'est dans un premier temps le seul déterminisme spatial et les enjeux de pouvoir entre municipalité et autorité centrale agissant par l'entremise des préfets, qui régissent ces relations et qui sont convoqués pour justifier ces aspirations. Plutôt que préoccupation urbanistique ou économique, la réunion est instrument politique. En matière de fiscalité, l'attention reste focalisée sur la gestion et la protection, souvent délicates, d'un rayon d'action limité par les fortifications et fossés d'enceinte. Ce désintérêt lyonnais explique la relative liberté laissée aux municipalités des faubourgs de la ville dans la gestion de leurs propres ressources.

¹¹¹¹ Vermorel Jean, *Un préfet du Rhône sous la monarchie de Juillet : Monsieur de Gasparin (1831-1835)*, Lyon, Audin, 1933, 24p.

¹¹¹² AML, 1217WP54, Registre des rapports et délibérations du conseil municipal de Lyon, 10 janvier 1833 – 28 décembre 1833, séance du 25 juillet 1833, p.601.

¹¹¹³ *Mémoire pour la commune de la Guillotière sur la question de la réunion des Brotteaux à la ville de Lyon*, Lyon, Lambert-Gentot, 1832, 15p. ; *Observations sur les inconvénients qu'il y aurait à séparer de la ville de La Croix-Rousse et à ériger en communes particulières les deux sections de Saint-Clair et Serin*, Lyon, Louis Perrin, 1833, 20p.

3.2. Brasseries de l'intérieur et brasseurs périphériques : le miroir déformant fiscal et l'exemple de la Guillotière

Comme nous le verrons dans un chapitre ultérieur, rien ne distingue dans leurs pratiques les brasseurs rhodaniens du premier XIX^e siècle entre eux, qu'ils exercent dans l'enceinte de la ville de Lyon, dans les faubourgs de celle-ci ou, dans une moindre mesure, dans le reste du département. Les matières premières sont les mêmes et sont utilisées dans des proportions analogues, selon des méthodes et avec un outillage identique – même si dépendant des moyens de chacun. Les principales différences s'établissent dans l'accès aux marchés, de manière générale permis ou interdit, favorisé ou découragé, par les politiques fiscales municipales. À cet égard, l'interrogation de l'administration de l'octroi et de ses relations avec la profession apparaît à nouveau comme un moyen particulièrement fécond d'appréhender les logiques spatiales et les stratégies de gouvernance mobilisées dans les manières de concevoir et de contrôler le milieu urbain.

3.2.1. Hostilité lyonnaise et réaction faubourienne

Jusqu'en 1805, le morcellement de Lyon en trois divisions ayant chacune leur maire, et donc la vacance d'un réel pouvoir municipal fort, sont mis à profit par les brasseurs des faubourgs pour développer leurs revendications. En 1802, alors même qu'ils ne sont pas encore traités en ennemis de l'industrie lyonnaise, ils demandent par une pétition lue lors de la séance du conseil municipal du 29 pluviôse an X (18 février 1802) à ce que la taxe sur leur bière à l'entrée de la ville soit réduite de moitié¹¹¹⁴. S'ils sont ignorés sans autre forme de procès, leur demande n'étant pas même étudiée, là n'est que le premier signe d'une relation ambivalente entre la municipalité lyonnaise, ses homologues des faubourgs et les fabricants de bière y étant localisés. Partagée à l'égard de ceux-ci entre attirance et répulsion, entre volonté d'accroissement de son aire d'influence et nécessité de préserver les intérêts de la population et des industriels dépendant déjà de sa juridiction, la mairie lyonnaise cherchera sans succès durant toute la première partie du XIX^e siècle, nous l'avons vu, à obtenir leur rattachement.

¹¹¹⁴ AML, 1CM7, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 1 (An IX – An XIV)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1913, séance du 29 pluviôse an X, p.167.

L'instauration aux barrières d'octroi de Lyon en 1814 d'un tarif différentiel entre les bières de l'intérieur et de l'extérieur, respectivement taxées 10 et 20 francs par hectolitre, porte un coup certain aux brasseurs des communes des alentours. Témoinant du changement d'attitude des édiles locaux à l'égard de la profession, cette mesure a pour objectifs assumés et revendiqués de « favoriser spécialement et particulièrement l'établissement des brasseries dans l'intérieur de la ville ; d'empêcher, par là, celles à l'extérieur d'établir une concurrence qui serait évidemment au désavantage de celles de l'intérieur, parce qu'on ne peut se dissimuler que la fabrication à l'extérieur est moins coûteuse que celle dans l'intérieur ; enfin de forcer les établissements de cette nature qui ont déserté la ville pour se porter dans les faubourgs, de rentrer à Lyon »¹¹¹⁵. Les brasseurs de la Guillotière, la Croix-Rousse ou encore Vaise doivent donc composer avec cette nouvelle réglementation, diamétralement opposée à la précédente. Plutôt que d'effectuer la migration inverse à celle réalisée plus tôt, ils font le choix, afin de garder la liberté d'action et les avantages fiscaux dont ils jouissent (le poids des impositions directes comme indirectes est en effet bien moins pesant dans les communes environnantes de Lyon que dans l'enceinte de celle-ci), de s'opposer par tous les moyens légaux possibles aux mesures protectionnistes lyonnaises.

Plusieurs pétitions émanant des faubourgs de la ville demandant l'unification des droits d'octroi pour les bières, quelque soit leur provenance, sont ainsi rejetées les 22 mai et 14 novembre 1815 par la municipalité de Lyon. Les brasseurs d'au-delà des barrières, parlant d'une seule voix, reviennent à la charge début 1817 et sont à nouveau déboutés le 12 avril, cette dernière décision étant même approuvée par une ordonnance royale du 6 août suivant. Selon les mots du conseil municipal lyonnais, « il convient aux intérêts de la ville, dût-elle-même paraître perdre quelque chose sur ses droits d'octroi [...], de favoriser dans son intérieur, de grands établissements de la nature de ceux des brasseries, nécessitant de vastes locations, un nombreux personnel et attirant, en général sur les lieux un très grand mouvement ». Sans plus de succès, les fabricants extérieurs se tournent ensuite vers le ministre des Finances pour demander la mise en place d'un droit uniforme de 15 francs puis, une quatrième fois, vers le conseil municipal lyonnais. Après un énième refus, celui-ci déplore d'ailleurs que depuis 1814, « les brasseurs de l'extérieur [n'aient] cessé de fatiguer les administrations pour obtenir un changement dans ce tarif ».

¹¹¹⁵ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, « Avis négatif du conseil municipal de Lyon concernant une pétition des brasseurs de l'extérieur, 1817 ». Les successives réclamations des brasseurs des communes périphériques de Lyon entre 1815 et 1817, objets du présent développement, sont toutes évoquées dans ce document.

La ville de La Guillotière, déjà définie par certains pour le XVIII^e siècle comme « une véritable banlieue de grande ville, un faubourg comme on disait alors »¹¹¹⁶, nous permet, par une notable abondance archivistique, une éclairante étude de cas sur le devenir des relations entre brasseurs et autorités municipales au cours des décennies suivantes. Elles ont en effet fait l'objet de réguliers échanges et, surtout, d'un effort de conservation remarquable. La mise en place d'un octroi le 29 juin 1811¹¹¹⁷, les délibérations municipales traitant annuellement de la question et le recours à l'abonnement en ce qui concerne l'exercice des brasseurs, pratique mise en place dès la Monarchie de Juillet et encore en usage en 1852 lors du rattachement de la commune à la ville de Lyon, représentent une véritable aubaine pour l'historien soucieux d'étudier les relations entre l'autorité municipale et la profession brassicole dans une commune de la périphérie lyonnaise du premier XIX^e siècle.

Preuve de l'importance que prend l'activité dans la commune, le cas des brasseurs est régulièrement discuté en conseil dès janvier 1826¹¹¹⁸. Selon les propres mots de l'administration, à l'instar de ce qu'il se passe de l'autre côté du Rhône, il est nécessaire de clarifier la législation afin de « déjouer les moyens illicites que les brasseurs emploient pour frustrer la ville des droits d'octroi dont cette boisson est frappée ». Taxée à hauteur de six francs par hectolitres, et alors même que la production de quatre brasseries dites très importantes est évaluée à quinze mille hectolitres, elle ne rapporte en effet annuellement que cinq à six mille francs. Selon les autorités, la grande consommation de bière serait encore attestée par la présence dans le rayon de l'octroi de « près de cinq cents établissements portant pour enseigne bière à vendre ». Devant la persistance de la fraude – les brasseurs sont notamment accusés de se faire délivrer des certificats de sortie « pour de l'eau à laquelle ils savent donner quelque apparence de bière », il est ainsi décidé de durcir les contrôles : les employés de l'octroi sont autorisés, en concurrence avec les employés des contributions indirectes, à effectuer une étroite surveillance chez ces fabricants. On trouve, dans les considérants motivant la décision du conseil, le rappel de l'avantage que la situation de la ville procure aux brasseurs et l'une des raisons expliquant l'hostilité manifeste des autorités lyonnaises à leur égard : cette mesure coercitive est prise « considérant que par sa position rapprochée de Lyon et par sa situation agréable la ville de la Guillotière est le rendez-vous général de la population de Lyon, qu'elle est en outre traversée par deux routes de première

¹¹¹⁶ Kleinclausz Arthur, *Lyon, des origines à nos jours*, *Op. cit.*, pp.344-345.

¹¹¹⁷ AML, 4WP072 – La Guillotière L14. Modification aux règlement et tarif, « Révision du tarif des droits d'octroi, 1847-1848 ».

¹¹¹⁸ AML, 4WP2, Registre des délibérations du conseil municipale de La Guillotière, 07 janvier 1823 – 09 novembre 1831, séance du 20 janvier 1826, pp.80-81/203.

classe extrêmement fréquentées qui y établissent un mouvement et une affluence considérable ».

Un dossier explicitement nommé « Abonnement des brasseurs de bière, 1835-1852 » conservé aux Archives Municipales de Lyon¹¹¹⁹ nous permet d'étudier plus en détails la situation des brasseurs de cette commune sous la Monarchie de Juillet. C'est notamment sur l'examen de l'importante correspondance qui y figure que le développement à venir est basé.

Figure 33. Bilan synoptique de l'abonnement des brasseurs de bière de la Guillotière entre 1833 et 1852 (francs/année)

Année	Propositions des autorités	Propositions des brasseurs	Prix effectif de l'abonnement
1831	6 000	-	6 000
1832	-	5 000	-
1833	-	-	6 500
1834	-	-	6 600
1835	-	8 500	8 500
1836	-	8 500	8 500
1837	-	-	-
1838	-	8 500	10 000
1839	-	8 500	10 000
1840	-	10 000	10 000
1841	-	-	10 000
1842	-	10 000 puis 11 000	11 000
1843	-	15 000 puis 14 000	14 000
1844	16 000	14 000	14 000
1845	16 000	14 000	14 000
1846	25 000	20 000	22 500
1847	30 000 puis 32 000	20 000	-
1848	30 000	-	25 000
1849	-	20 000 puis 22 000	-
1850	-	22 000 puis 24 500	22 000
1851	-	20 000	20 000
1852	-	21 000	-

¹¹¹⁹ AML, 4WP072 – La Guillotière, L14. Abonnements des Brasseurs de bière (1835 – 1852). L'ensemble des lettres, propositions, contestations et observations mentionnées ultérieurement et dont la source n'est pas précisée proviennent de cette série d'archives.

Les premières traces de tentative d'abonnement par les brasseurs de la Guillotière remontent à 1831. Le 10 février, Louis Petit, jurassien installé à Lyon en début de siècle et habitant de la Guillotière dès les premières années de la Restauration, demande l'autorisation de payer en guise de droits pour les bières qu'il vend à l'intérieur de la commune la somme de 3 000 francs. Bien que cet accord soit validé en conseil municipal le 22 février suivant¹¹²⁰, il est, en vertu de la fameuse loi prohibant, selon certaines lectures qui en sont faites, les démarches individuelles, invalidé par le ministre des Finances. Jugeant le dispositif profitable à tous, la municipalité reprend l'idée et, le 9 avril, offre à l'ensemble des brasseurs de la commune de s'abonner contre 6 000 francs, ce qu'ils acceptent. Soucieux de limiter les coûts tout en pérennisant une pratique les affranchissant de lourdes et vexatoires démarches administratives, les brasseurs proposent pour l'année suivante la somme de 5 000 francs. À neuf voix contre onze – ils bénéficient donc néanmoins de quelques soutiens au sein même du conseil – leur proposition est rejetée le 20 janvier 1832¹¹²¹. L'exercice est officiellement rétabli le 6 février suivant et, malgré l'autorisation donnée au maire de rouvrir les négociations la semaine suivante, il restera pour cette année le mode de perception en vigueur. Désireux de retrouver le confort offert par l'abonnement, les brasseurs reviennent à la charge le 21 janvier 1833 et proposent la somme de 6 000 francs¹¹²². Conscients du potentiel fiscal de cette activité, certains conseillers se prononcent le 13 février en faveur d'une augmentation de la somme demandée : ils seront écoutés, l'accord final s'élevant à 6 500 francs.

Après une année de relatif statu quo, la croissance de l'activité pousse les différentes parties à réévaluer leurs offres. Le 15 mars 1835, trois brasseurs coalisés – l'Alsacien Christian Humburg et les Isérois André Combalot et Louis Combalot (neveu du premier) – soumettent une nouvelle proposition d'abonnement au conseil municipal de la Guillotière. Afin de prouver leur bonne foi et d'apparaître comme des interlocuteurs fiables, rappelons les récurrentes accusations de fraude émises à leur encontre par l'administration, ils s'obligent à ne mettre en circulation les bières provenant de leur fabrication que dans des vases empreints de leur marque, à ne jamais transporter sur leurs voitures la bière des brasseurs forains et à ne pas se servir de voitures autres que les leurs pour le transport de leur production. Validée par le conseil le 20 mars suivant, l'offre de 8500 francs l'est également par le maire le 7 avril puis par le préfet dix jours plus tard. Le ministre des Finances entérine à son tour le traité dès le 20

¹¹²⁰ AML, 4WP2, Registre des délibérations du conseil municipale de La Guillotière, 07 janvier 1823 – 09 novembre 1831, séances des 22 février et 9 avril 1831, pp.180 et 182.

¹¹²¹ AML, 4WP3, Registre des délibérations du conseil municipale de La Guillotière, 10 novembre 1831 – 19 mai 1836, séance du 20 janvier 1832, pp.9-12.

¹¹²² *Op. cit.*, séance du 21 janvier 1833, pp.42 et 84.

mai : il aura donc fallu deux mois pour que le long parcours administratif soit complété. Le dispositif sera ensuite reconduit de manière plus ou moins continue jusqu'en 1852, date de rattachement de la commune à la ville de Lyon.

3.2.2. Entre négociations de tous les instants et conflits récurrents

Dans la mesure où l'exercice de la brasserie fonctionne selon un consensus permanent et des négociations régulières, il est immanquable que des conflits surgissent. Dès le 28 janvier 1838, un nommé Jean Antoine Bermond de Vaultx¹¹²³ écrit au *Censeur* pour dénoncer ce qu'il considère comme des abus de la part du maire fraîchement élu, un nommé André, qu'il qualifie de « fonctionnaire, inconnu auparavant à la Guillotière [qui] a pris seulement depuis environ trois mois les rênes de la commune ». Critiquant les circonstances dans lesquelles est effectuée la surveillance, il affirme que les mesures par lui prises sont « tellement ridicules et même vexatoires, qu'il n'est plus possible aujourd'hui de traverser une rue, de sortir de chez soi à pied ou en voiture, sans être arrêté par des préposés postés dans l'intérieur de la ville et exposé à leurs investigations »¹¹²⁴. Plein d'emphase, souhaitant donner une dimension dramatique à la chose, il évoque l'obligation faite deux jours plus tôt à une femme qu'il accompagnait par un employé de l'octroi de découvrir l'enfant qu'elle portait.

Début février, Peyras, préposé en chef de l'octroi de la Guillotière, lui répond¹¹²⁵. Pour comprendre le pourquoi de la lettre de Bermond de Vaultx, il affirme qu'il « suffit de faire savoir que M. Bermond-Devaux [*sic*] est gendre et associé de M. Combalot oncle, brasseur à la Guillotière, et que cette maison, n'ayant pas voulu consentir à l'abonnement, a dû être soumise à l'exercice pour la perception des droits d'octroi ». Les reproches faits à l'administration prennent ici tout leur sens. À cette note, « que [son] impartialité [lui] a fait un devoir de publier », *Le Censeur* ajoute néanmoins que cela « ne détruit en aucune manière le fait [que] les préposés à la perception de l'octroi ont forcé une sage-femme à découvrir, par un froid intense, l'enfant qu'elle portait sur les fonds baptismaux. Cet acte, s'il n'est pas odieux, est au moins fort ridicule ». Les brasseurs, particulièrement remontés envers la municipalité après une année d'exercice – nos relevés montre qu'aucun abonnement n'a pu être conclu

¹¹²³ Gendre du brasseur André Combalot, il est un temps conseiller municipal de la Guillotière. Le rôle politique joué dans cette commune par les divers individus impliqués directement ou indirectement dans l'activité brassicole et l'incidence de celui-ci sur le devenir de la profession seront développés plus en détails dans une partie ultérieure.

¹¹²⁴ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°992, vendredi 2 février 1838, p.2.

¹¹²⁵ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°994, dimanche 4 février 1838, p.2.

pour l'année 1837 – semblent donc avoir gagné la bataille de l'opinion publique, arme supplémentaire pouvant jouer un rôle dans la défense de leurs intérêts.

Conséquence de cette situation de blocage, on apprend dans le budget spécial de l'octroi de la Guillotière pour 1838 que six préposés de troisième classe (sur un total de 55), coûtant annuellement 4 200 francs, sont spécialement affectés à l'exercice des trois brasseries¹¹²⁶. Malgré le conflit et devant la nécessité de chacun de trouver une issue profitable, des négociations sont finalement rouvertes au printemps 1838. Dès le début de celles-ci, souhaitant couper court aux revendications des brasseurs prenant à témoin la situation de leurs homologues lyonnais, le préposé en chef de l'octroi fait remarquer qu'il est surprenant que la ville de Lyon autorise le transport de bière sans acquittement de droit et met cette spécificité sur le compte du fait que cette ville soit close, contrairement à la Guillotière. En mettant l'accent sur cette différence, il cherche à légitimer certaines mesures considérées comme vexatoires par les brasseurs et notamment l'obligation qui leur est faite de payer les droits pour toute marchandise avant même la sortie des entrepôts ou des brasseries. Contrairement à ce qui se fait à Lyon, il se pose en chantre de la légalité et affirme qu'il est impossible de faire payer aux bières du dehors un droit d'octroi plus important que celui payé par les bières du dedans : par conséquent, « le règlement de Lyon n'est pas en conformité » avec l'ordonnance royale, probablement parce qu'il a été approuvé antérieurement.

Un traité d'abonnement pour 10 000 francs, soit 1 500 de plus qu'en 1836, sera finalement signé en juin 1838. Tout en autorisant les brasseurs à user de l'entrepôt pour la bière, le roi approuve le 31 juillet suivant les tarifs et règlement de l'octroi¹¹²⁷. C'est dans ce dernier que l'on trouve l'une des dispositions encadrant l'activité brassicole à l'origine de bien des conflits ultérieurs : « Les brasseurs entrepositaires ne pourront faire sortir de leurs brasseries ou entrepôts aucune bière ou autre objet, quelle qu'en soit la quantité ou destination, sans, au préalable, en avoir fait la déclaration au bureau central ou à celui des Charpennes, avec indication du nom du destinataire, de l'heure de la sortie de la brasserie ou du dépôt, et de la barrière par où ces objets devront franchir la limite de l'Octroi » (article 39).

Cherchant à reprendre la main sur les négociations, les brasseurs de la Guillotière proposent dès le 3 décembre 1838 de s'abonner pour l'année à venir contre 8 500 francs.

¹¹²⁶ AML, 4WP072 – La Guillotière L14. État de perception, budget des dépenses de l'octroi (budget, correspondance) 1825-1852, « Budget spécial de l'octroi, 1838 ».

¹¹²⁷ AML, 4WP072 – La Guillotière L14. Modification aux règlement et tarif, « Règlement de l'octroi de la commune de la Guillotière, 1838 ».

Affirmant ne pas pouvoir payer plus sans mettre leur santé financière en danger, ils mettent cette situation sur le compte des importations de bière « du dehors », faisant diminuer leurs propres ventes et rappellent au maire sa promesse d'instaurer un système semblable à celui utilisé « à Lyon et dans toutes les principales villes du royaume », à savoir un droit d'octroi supérieur pour les bières venant du dehors. Ils demandent donc clairement une augmentation du droit d'octroi de cinq francs par hectolitre pour les bières venant de l'extérieur. Là encore, la différence de traitement dont ils s'estiment être les victimes est au cœur de leurs revendications. La commune se montre pourtant intransigeante : aucune modification de tarif n'est acceptée et le montant de l'abonnement reste identique à celui de l'année précédente. La pérennisation de l'abonnement permet alors de dégager le service de quelques employés : au cours de la séance du 7 février 1839, lorsqu'il est discuté le besoin d'augmenter le nombre d'employés de l'octroi, le maire fait observer que les six employés qui étaient spécialement chargés de la surveillance des brasseurs sont disponibles pour être affectés ailleurs, où le besoin sera¹¹²⁸. Cette inflexibilité municipale s'explique par la position de la municipalité qui bénéficie d'une marge de manœuvre plus grande que celle de Lyon : la pression fiscale et, surtout, les droits d'octroi y étant plus bas, ils n'ont pas à craindre une fuite de « leurs » industriels administrés s'ils ne cèdent pas à toutes leurs demandes.

Après avoir proposé un renouvellement de l'abonnement pour la somme de 10 000 francs le 12 décembre 1839, les brasseurs reviennent à la charge le 4 février 1840. Par l'intermédiaire du même Bermond de Vaulx déjà évoqué, ils demandent la révision des articles 36, 37, 38 et 39 du règlement de l'octroi de la Guillotière et son harmonisation avec celui des autres villes, dans l'intérêt des brasseurs. Dans sa réponse du 10 février 1840, le préposé en chef repousse une nouvelle fois ces demandes et rappelle que le règlement a été révisé en 1827, notamment les articles relatifs aux brasseurs, « à la vue du peu de produit qu'ils donnaient par la fraude journalière à laquelle ils se livraient ». Les droits pour la bière extérieure s'élevant cette année là à plus de 14 000 francs, il considère même l'abonnement comme largement profitable aux brasseurs. Celui-ci est reconduit en mars 1840 pour la même somme de 10 000 francs.

En 1841, pour la première fois, le préposé en chef de l'octroi se manifeste avant la corporation : le 9 novembre 1840 il écrit au maire pour lui annoncer que les brasseurs n'ont

¹¹²⁸ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1311, samedi 16 février 1839, p.1.

pas encore fait les démarches pour s'abonner et lui proposer de maintenir le même abonnement pour l'année à venir. Il émet l'hypothèse que la catastrophe que la ville vient d'essuyer – le 3 novembre 1840, l'une des plus importantes crues du XIX^e siècle connues par le Rhône et la Saône ravagent les berges de Lyon et la Guillotière – empêchera la consommation de bière d'augmenter : il juge donc préférable de ménager les brasseurs. N'ayant pas à souffrir de hausse des tarifs, ceux-ci s'empressent d'accepter l'offre, finalement validée par le préfet le 27 mars suivant. L'arrivée d'un fabricant de bière supplémentaire courant 1841 change la donne et pousse la ville à réclamer une nouvelle hausse pour l'année à venir. Après avoir proposé 10 000 francs, les brasseurs acceptent le 6 décembre l'offre de la commune de 11 000, validée par l'autorité préfectorale le 29 avril 1842.

Lors des discussions du conseil municipal de la Guillotière du 14 novembre 1842¹¹²⁹, un membre présent fait observer que lorsque la ville avait un revenu de 200 000 francs, les brasseurs payaient à l'octroi un abonnement de 10 000 francs. À l'instar de ce qui a été observé à Lyon, la bière apporte donc à la ville de la Guillotière environ 5 % de ses revenus. Il en déduit que puisque les produits s'élèvent aujourd'hui à 300 000 francs, l'abonnement de cette corporation pour 1843 devrait être de 15 000 francs, somme basée sur le chiffre de la perception actuelle. Le conseil suit son avis et déclare que « si [les brasseurs] n'acceptent pas cette condition d'ici au 1^{er} décembre prochain, l'administration est chargée de préparer les moyens nécessaires pour exercer ces industriels à partir du 1^{er} janvier suivant. » Au cours de la séance dudit 1^{er} décembre suivant, la proposition des brasseurs de 14 000 francs est rappelée¹¹³⁰. Le préposé en chef de l'octroi dit nécessaire l'obtention de huit agents supplémentaires pour surveiller les brasseries si exercice il y a : dans la mesure où « le temps nécessaire pour se préparer [...] à l'exercice n'est pas suffisant » et que l'embauche de huit préposés supplémentaires serait trop coûteuse, la proposition des brasseurs est finalement acceptée. Les deux plus gros brasseurs sont toujours Combalot et Péguet, payant 4 250 francs, tandis que Lavenière et Desthieux paient 3 500 francs et Gouffard seulement 2 000. Les mêmes modalités sont reconduites l'année suivante. Malgré la nouvelle demande du préposé en chef qui, considérant que les affaires de Gouffard prospèrent, exige dès le 10 juillet l'élévation de l'abonnement à 16 000 francs, Péguet annonce le 21 août 1843 l'accord des

¹¹²⁹ AML, 4WP6, *Registre des délibérations de la ville de la Guillotière, 14 novembre 1842 – 12 novembre 1844*, séance du 14 novembre 1842, p.2. Au milieu des années 1840, les produits des boissons représentent pour la Guillotière plus de soixante pour cent (63,1 %) des produits de l'octroi : voir AML, 4WP072 – La Guillotière L14. Produits de l'octroi. En 1844, les boissons ont ainsi rapporté 193 215,46 francs sur un total de 305 969,23.

¹¹³⁰ *Op. cit.*, séance du 1^{er} décembre 1842, p.15.

brasseurs de la Guillotière pour l'exercice 1844 contre 14 000 francs¹¹³¹. Ceci s'explique sans doute par le fait que les affaires de Gouffard ne soient en réalité pas si florissantes : sa quote-part s'élève à 1 200 francs seulement, contre 4 600 pour Combalot et Péguet et 3 600 pour Lavenière et Desthieux.

La question est à nouveau soulevée lors de la séance du 8 août 1844¹¹³². Suivant les prescriptions faites précédemment, le conseil anticipe afin d'avoir le temps de s'organiser si nécessaire. Dans un rapport du 30 juillet, le préposé demande que le prix soit fixé à 16 000 francs pour 1845, attendu que la saison 1844, contrairement à celle de 1843 a été belle et favorisée par la météo. S'il n'y a pas abonnement, il rappelle le besoin de crédits supplémentaires qu'entraînera l'embauche de nouveaux préposés. Malgré l'apparente mesure dans la pression fiscale qu'elle exerce sur les brasseurs, le souci de contrôle de la municipalité s'accroît : le 18 août 1844 le maire écrit au préfet pour lui faire savoir qu'avec ce dispositif il est impossible de savoir quelle quantité de bière est vendue par les brasseurs de la Guillotière dans la commune puisqu'une fois qu'ils ont payé leur abonnement, ceux-ci ne sont plus contrôlés quant à la production locale. Le 26 août, celui-ci lui répond et lui suggère d'insérer dans le contrat qu'il passe avec les brasseurs pour 1845 une clause les obligeant à respecter l'article 39 du règlement de l'octroi, à savoir signaler toute sortie de bière de leurs entrepôts et/ou brasseries.

3.2.3. La persistance des fraudes et le durcissement de la répression

Le durcissement s'explique par la multiplication des fraudes, sévèrement réprimées dans certains cas. Toujours dans les archives de la commune de la Guillotière, dans un dossier relatif à la police de la perception, de la répression des fraudes et des abus, on trouve, nouvelle preuve des pratiques illicites dont est souvent accusée la profession et déjà observées à Lyon, une chemise exclusivement consacrée à la surveillance des brasseurs¹¹³³.

Un courrier du préposé en chef au maire de la ville non daté mais situable au début de l'année 1845, fait le point sur la situation et insiste sur la nécessité de faire quelque chose pour lutter contre les fraudes sur la bière. Selon lui, la consommation de cette boisson dans la

¹¹³¹ *Le Censeur*, n°2721, mercredi 6 septembre 1843, p.4.

¹¹³² AML, 4WP6, *Registre des délibérations de la ville de la Guillotière, 14 novembre 1842 – 12 novembre 1844*, séance du 8 août 1844, pp.153-154.

¹¹³³ AML, 4WP072 – La Guillotière L14. Police de la perception, répression des fraudes et des abus, « Surveillance des brasseurs 1845-1847 ». Là encore, les documents évoqués et cités par la suite pour lesquels aucune référence n'est citée proviennent de cette source.

ville « devient trop grande et la recette d'octroi sur cette branche de produits est trop importante pour l'abandonner à la main des brasseurs de la localité et étrangers. » Loin de chercher à favoriser les brasseurs de la localité, il ne semble faire aucune distinction entre ceux-ci et les Lyonnais. Tous sont vus comme de potentiels fraudeurs qu'il est nécessaire de contrôler sévèrement, ceux de la commune étant particulièrement ciblés : selon les mots du préposé, « il est constant que les brasseurs de la Guillotière ne s'abonnent que lorsque la ville leur fait une grande concession et qu'elle leur tient compte des frais de perception qu'occasionne la surveillance de leurs établissements, et que lorsqu'ils sont certains qu'après qu'ils auraient employés tous les moyens de fraude qui se trouvent en leur pouvoir, ils seraient forcés de payer ce que la commune leur demande d'abonnement ». Particulièrement critique, il cite les treize (!) moyens de fraude qu'il a identifiés et ajoute que, puisqu'établir une surveillance efficace s'avèrerait trop coûteux, il est nécessaire de faire ajouter au règlement de l'octroi deux articles : le premier obligeant les marchands en gros et les débitants de bière autres que les brasseurs à se munir pour toute circulation de bière d'un laissez-passer délivré par l'administration mentionnant le nombre de vaisseaux, leur contenance, les noms, prénoms, profession et domicile des destinataires, ou encore l'heure de l'enlèvement et le délai pour transporter la marchandise à sa destination lorsqu'elle sera pour la consommation locale, où de la barrière de sortie lorsqu'elle devra être exportée ; le second arrêtant qu'aucun transport ne pourra être fait avant ou après les heures portées à l'article 3 du règlement de l'octroi.

Même si le rajout des deux articles n'est pas validé – ce n'est d'ailleurs que partie remise – ses injonctions à la sévérité sont entendues puisque dans un courrier du 10 octobre 1845, le maire apprend aux brasseurs de la ville que le ministre des Finances a approuvé le traité d'abonnement passé pour l'année en cours et précise qu'il a expressément imposé aux abonnés l'obligation de se conformer exactement aux dispositions de l'article 39 évoqué précédemment. Si les brasseurs refusent cette disposition, il les prévient que le traité serait purement et simplement résilié et que la perception des droits aurait lieu selon l'exercice. Surtout, il précise que la vente en détail ne pourrait alors avoir lieu aux termes de l'article 35, que dans un local particulier qui n'aurait aucune communication avec la brasserie : pour les brasseurs ayant presque systématiquement un comptoir adossé à leur brasserie, le problème serait de taille.

Sous la pression, la corporation fait finalement pour 1846 une offre de 20 000 francs. Preuve d'un semblant de conciliation, le conseil municipal propose en retour de couper la poire en deux et de s'accorder sur 22 500 francs (25 000 francs étaient initialement

réclamés) : d'accords sur le principe, les brasseurs exigent néanmoins que soit supprimé le fameux article 39. Devant la fin de non recevoir émise par la ville, et malgré « l'obstination du pouvoir » déplorée par la presse locale¹¹³⁴, les brasseurs finissent par céder et retirer leurs conditions. Pis, afin de clarifier les choses et d'affirmer l'autorité municipale, un arrêté du 24 février 1846 rappelle explicitement dans son article 5 le respect de cet article faisant débat.

Cette pression législative ne semble pourtant pas suffire et, le 13 janvier 1846, le préposé en chef de la Guillotière renouvelle ses plaintes au maire de la commune. Ayant entreposé de la bière en grande quantité chez diverses personnes avant le 1^{er} janvier 1846, les brasseurs la livrerait sans s'acquitter de leurs droits en affirmant les avoir payé par leur abonnement, sous-entendu, celui de l'année 1845. Comme les marchandises ne sortent pas directement de chez les fabricants, les employés ne peuvent leur demander le moindre document officiel. En plus de cela, les brasseurs de la Guillotière auraient passé une sorte d'accord avec ceux de Lyon pour utiliser les anciennes quittances de ceux-ci, traitant tous avec les nombreux cafetiers entourant les brasseries de la commune. Alors qu'il n'a toujours pas obtenu les employés qu'il demande, le préposé cherche alors à s'attacher les services de ceux théoriquement censés remplacer les malades. D'après lui, si les brasseurs se sentent surveillés ils se décideront peut être à s'abonner à 25 000 francs. Il revient à la charge le 21 février 1846 en avançant que les brasseurs de la Guillotière ont consenti à s'abonner pour les bières livrées à la consommation mais qu'ils « se sentent dispensés de faire de déclaration d'enlèvement ». Pour lui, ils « désirent sans doute être aussi libres que les brasseurs de Lyon qui ont chez eux des registres de déclaration sans timbre ce qui est une grande économie pour eux et une perte pour les contributions indirectes ». Là encore, la situation de la profession à la Guillotière est donc rapportée à celle de la voisine lyonnaise : si les fabricants de la localité se montrent envieux des conditions dans lesquelles travaillent leurs homologues de la rive droite du Rhône, l'administration reste critique à l'égard du système d'imposition auquel ceux-ci sont soumis.

L'obsession des services de l'octroi à l'égard des fraudes donne parfois lieu à quelques affaires cocasses, révélatrices de la tension régnant entre autorités et corporation. En mars 1846, le même préposé en chef revient à la charge concernant une affaire impliquant le brasseur Barthélémy Péguet : soupçonnant des sorties fictives se faisant au bureau du Pont Morand depuis l'embauche d'un nommé Gattin, ex-employé de l'octroi de la Guillotière

¹¹³⁴ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3447, dimanche 11 janvier 1846, p.1.

fortement soupçonné d'infidélité, il dit avoir fait une vérification des passe-debout ayant révélé des incohérences entre les quantités sorties de la ville et celles entrées à Lyon. De notables quantités de bière semblent donc disparaître durant la traversée du pont ! Après avoir annoncé qu'il avait fait renvoyer le commis incriminé, le fonctionnaire déplore que Péguet, membre du Conseil municipal de la Guillotière, se soit rendu coupable de subornation, ou ait permis à ses commis de suborner les commis aux écritures.

Le 27 mars 1846, le directeur des contributions indirectes du Rhône en personne écrit au maire pour désamorcer l'affaire et l'informer qu'après une enquête approfondie, il n'y a pas de problème de corruption : selon lui, les quatre sorties fictives enregistrées sous les n° 68, 72, 90 et 108 l'ont été par quatre commis différents, et les jours de ces fraudes les préposés d'octroi étaient également différents. Il est donc impossible que Péguet ait payé huit employés différents pour passer « une fraude aussi peu importante ». L'administration est donc dédouanée, Péguet fraudant seul : « les investigations auxquelles on s'est livré [...] l'ont amené à avouer qu'il se présentait à la barrière avec la quantité de bière mentionnée au passe-debout dont il était porteur, qu'il la soumettait à la vérification de l'employé de la Guillotière à qui il remettait son expédition, et qu'alors, profitant de l'encombrement des voitures et du moment que cet agent était occupé à d'autres vérifications, au lieu de faire rentrer la bière à Lyon, il la dirigeait sur les Brotteaux où elle était livrée en fraude des droits d'octroi à différents consommateurs dont il a fait voir les noms sur ses livres de commerce ». L'occasion pour l'administration de se plaindre de l'insuffisance des moyens qui lui sont alloués est trop belle pour être manquée : « l'aveu [...] prouve évidemment qu'un seul préposé d'octroi de la Guillotière est insuffisant pour surveiller les entrées et les sorties qui se font au Pont Morand sur les objets soumis aux droits. Ce passage a acquis une grande importance depuis la création de l'entrepôt public à Lyon, exigerait la présence continuelle de deux agents au moins ».

La pression imposée par l'administration aux brasseurs atteint en 1847, un point suffisant pour rendre la situation insoluble. Le 23 décembre 1846, vue la perte que représente pour la ville les conditions d'abonnement prévalant alors – hors abonnement, les produits de la bière consommée dans la commune se seraient élevés à plus de 43 000 francs, alors que l'abonnement ne rapporte « que » 22 000 francs – le maire écrit aux brasseurs pour leur annoncer la fixation de l'abonnement pour l'année à venir à 30 000 francs. Ceux-ci refusent, proposent début mai la somme de 20 000 francs et ajoutent qu'ils ne peuvent proposer plus, en partie à cause du prix de l'orge qui est « désastreux pour [leur] industrie » et des

restrictions imposées par les villes voisines. À nouveau les différences de traitement sont pointées du doigt : « l'administration de Lyon pour protéger les brasseurs de la ville, a frappé nos bières à l'entrée de 2,50 francs par hectolitre, c'est-à-dire d'un quart en sus des droits que payent les brasseurs de Lyon qui sont de 10,00 francs par hectolitre ; tandis qu'on nous fait payer 12,50 francs ». Ils voudraient donc que la Guillotière en fasse de même et fasse payer les brasseurs extérieurs un quart de plus, soit 7,50 francs l'hectolitre. Malgré un rapport du préposé en chef confirmant les difficultés expérimentées par les brasseurs de la ville et évoquant pour la première fois la possibilité d'augmenter les droits d'octroi pour les bières venant de l'extérieur, cette demande est rejetée par le conseil municipal du 10 mai 1847.

L'intransigeance des parties provoque l'échec des négociations ; pour la première fois depuis dix ans, l'exercice est rétabli dans la commune et impose la mise en place d'un service spécial de surveillance. Doté d'un budget de 9 000 francs, il est mis en place sur la proposition du maire du 19 janvier 1847¹¹³⁵, validée par le conseil municipal le 22 février suivant. Alors que le personnel de l'octroi s'élève à 82 personnes, huit préposés sont spécialement chargés de la surveillance des brasseries. Pour la plupart peu instruits mais « assez zélés », ils dressent cette année-là trente procès-verbaux. Cela reste bien insuffisant aux yeux du préposé en chef qui, le 12 mai, écrit une longue lettre au maire dans laquelle il se plaint une nouvelle fois de l'attitude des brasseurs de la commune¹¹³⁶. Il critique le fait qu'une trop grande liberté leur soit laissée et déplore l'usage de « la fraude sur une grande échelle, malgré que deux employés soient constamment en surveillance auprès de chaque brasserie, la plupart ayant trois, quatre sorties, et même plus, non comprises les communications intérieures de leurs établissements avec les maisons voisines, que l'on ne peut faire surveiller, et où ils déposent les bières qu'ils ont en excédent de leurs déclarations, soit par fabrication clandestine, soit par décharge partielle, soit par coupage, mélange ». Il demande donc une plus grande sévérité et un règlement plus coercitif à leur égard.

Là encore ses récriminations sont entendues puisque seulement trois jours plus tard, un nouveau règlement de l'octroi est adopté en conseil municipal¹¹³⁷. Les deux articles déjà rédigés et proposés en 1845 sont finalement ajoutés à la version de 1838. Les choses traînent néanmoins en longueur, le maire écrivant les 15 et 27 juillet suivant au président de la

¹¹³⁵ AML, 4WP072 – La Guillotière L14. État de perception, budget des dépenses de l'octroi (budget, correspondance) 1825-1852.

¹¹³⁶ AML, 4WP072 – La Guillotière L14. Modification aux règlement et tarif.

¹¹³⁷ *Ibid.*

Chambre des députés pour lui demander d'intervenir auprès du ministre des Finances afin d'accélérer la décision. Enfin, le 10 août¹¹³⁸, le maire transmet au préfet un exemplaire du règlement de perception de l'octroi modifié par délibération du conseil municipal du 7 de ce mois à la suite de l'opposition des brasseurs – opposition sur laquelle nous reviendrons. Il l'informe que le conseil ne change pas d'opinion et l'empresse de faire valider les modifications par le ministre des Finances, « les brasseurs [profitant] de l'insuffisance des dispositions actuellement en vigueur pour livrer chaque jour une quantité considérable de bière à la consommation locale sans acquitter les droits d'octroi ».

Fonctionnant en corporation depuis plusieurs décennies, la profession organisée, loin de se laisser battre le flanc, réagit publiquement à ce qu'elle considère comme une nouvelle agression. Le 1^{er} septembre 1847 elle fait insérer dans *Le Censeur* une réponse à des bruits courants affectant sa probité¹¹³⁹. Ses membres disent avoir été calomniés – « on a dit que nous cherchions à frustrer la commune en dédoublant nos bières » – et accusent particulièrement deux conseillers municipaux d'avoir lors de récentes séances du conseil cherché à les décrédibiliser en relayant ces rumeurs. Les brasseurs profitent également de ce courrier pour répondre à Milliat, adjoint remplissant les fonctions de maire les ayant, lors du conseil municipal du 7 août 1847, accusé d'être les seuls responsables du non-abonnement pour l'année en cours, alors qu'une lettre du 5 octobre 1846 les appelait à la concertation. Ils démentent cette accusation et dénoncent l'arbitraire de la décision et le montant de la somme demandée. Affirmant que le préposé est de plus depuis revenu sur son estimation, ils font à nouveau la comparaison avec le cas du voisin lyonnais : « M. le maire de Lyon, qui ne manque pas de zèle lorsqu'il s'agit des revenus de la ville, ne s'est jamais permis de fixer un chiffre arbitrairement ; il écrit à MM. les brasseurs, les invite à venir s'entendre avec lui, et, là, tous les intérêts sont défendus et réservés, parce qu'on y comprend mieux qu'à la Guillotière que cette industrie contribue pour une bonne part à la prospérité de la ville, et qu'elle doit être protégée ». S'en suivront d'autres échanges épistolaires par voie de presse¹¹⁴⁰ confortant la rigidité des positions de chacun. En donnant une publicité maximum à cette affaire, l'objectif est une nouvelle fois pour les brasseurs de mobiliser l'opinion publique et de « démontrer qu'en exagérant, sans intention mauvaise, le chiffre de [leurs] ventes, M. Peyras a induit en erreur le conseil municipal, et par ce fait a rendu impossible un abonnement réclamé par l'intérêt bien entendu de la commune ».

¹¹³⁸ AML, 4WP072 – La Guillotière L14. Modification aux règlement et tarif.

¹¹³⁹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3954, mercredi 1^{er} septembre 1847, p.3.

¹¹⁴⁰ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3957, samedi 4 septembre 1847, p.3 ; n°3961, jeudi 9 septembre 1847, p.2.

Le 11 octobre 1847, c'est néanmoins le syndic Péguet qui renoue le contact et demande au maire une date à laquelle se présenter à la mairie pour discuter de l'abonnement de 1848. Le préposé fait son rapport le 20 octobre. Pour lui, l'empressement des brasseurs à s'abonner est dû aux modifications proposées au règlement d'octroi qui « atteignent tous les brasseurs connus, et inconnus, les dépositaires et débitants de bière qui en feront circuler ». Il pointe donc les activités clandestines de production de bière, qu'il craint de voir augmenter. Pour lui ceci est la cause du manque de moyens (trop peu d'employés) et du règlement de l'octroi qui n'oblige que les brasseurs à se soumettre à des déclarations d'enlèvement. Ceux-ci ne sont donc pas les seules cibles. Le 6 novembre est signé par toutes les parties un abonnement pour 1848 s'élevant à 25 000 francs. Bien que validé par le ministre des Finances le 21 décembre suivant, il peinera à être appliqué.

Rapidement, des difficultés réapparaissent en effet. Dans un courrier d'octobre 1848, Péguet informe le maire du fait que malgré ses efforts pour faire accepter un tarif d'abonnement par la corporation pour l'année 1849, il a échoué « devant le mauvais vouloir de l'un [d'entre eux] ». Pour la première fois, la désunion de la corporation apparaît. Ils finissent finalement par s'entendre et font plusieurs propositions, 20 000 francs le 22 décembre, 22 000 le 5 janvier, successivement repoussées par la mairie. Péguet ajoute que cette proposition est faite à « la condition expresse que l'administration municipale imposera les bières qui entreront dans la commune d'1/4 en sus du tarif appliqué aux bières fabriquées dans l'intérieur de la commune ». Si la commune accepte cette augmentation, ils proposent donc de compléter les droits d'entrée pour les bières venant de l'extérieur jusqu'à un maximum de 13 000 francs si ceux-ci sont inférieurs à cette somme (puisque l'augmentation du droit d'entrée diminuera probablement ces entrées). Conscient de la conjoncture brassicole, de l'évolution des modes de consommations et des progrès de l'industrie lyonnaise voisine, les brasseurs de la Guillotière cherchent à tourner la situation à leur avantage. Une fois encore les négociations n'aboutissent pas. Le 9 janvier 1849 une commission explique que les brasseurs justifient leur refus par une baisse de leurs revenus, causée par la baisse du prix du vin dû à une bonne récolte, et par la suppression des débits dans les maisons de prostitution, perte évaluée à environ 4 à 5 000 francs. Pour paraphraser par un mauvais trait d'esprit la maxime de la Brasserie Georges¹¹⁴¹, bonne bière et bonne chair font bon ménage !

¹¹⁴¹ Dans la salle de celle-ci, au-dessus d'une immense glace murale, on peut lire l'inscription « Bonne bière et bonne chère depuis 1836 ».

À l'instar de ce que nous avons observé pour le cas lyonnais, les relations entre la corporation des brasseurs et les autorités des faubourgs apparaissent comme régulièrement conflictuelles. Alors que la profession se dit victime d'inégalité fiscale, la persistance de pratiques frauduleuses, d'autant plus importantes que sont rudimentaires et limités les moyens de contrôle de l'administration, entretient la suspicion et la rancœur de cette dernière à leur égard. La mise en parallèle de ces altercations dans lesquelles l'opinion publique joue bien souvent le rôle de juge de paix (1837, 1847) et des accords signés ou non par les brasseurs avec la commune atteste des positions bornées de chacune des parties bien décidées à défendre au mieux leurs intérêts propres. La « guerre de la bière » évoquée par André Cottez pour le Lyon des premières années du siècle trouve dans les faubourgs de la ville, alors autonomes, de nouveaux protagonistes et de plus larges champs de batailles. Par les négociations annuelles quant aux modalités d'exercice et aux sommes à payer pour s'affranchir de celui-ci, est perpétuellement remise en cause l'harmonie municipale.

Le reflet, jusqu'alors en tous points semblable, devient flou lorsque qu'est considérée l'attitude de la municipalité à l'égard de la concurrence extérieure et en premier lieu celle des brasseries lyonnaises. Contrairement à leurs homologues de la métropole rhodanienne, les brasseurs de la Guillotière ne bénéficient en effet pas, dans la première moitié du siècle, d'un quelconque protectionnisme industriel : sûre de sa position de carrefour commercial et de lieu de divertissement et de l'avantage qu'elle lui confère, la mairie de la commune se montre, jusqu'à l'orée de la Seconde République, intransigeante en matière d'imposition. L'importance revêtue par la bière au chapitre des revenus municipaux mène celle-ci à maintenir une pression fiscale permanente. Malgré leurs tentatives collectives, dès le début du siècle, de pénétrer le marché lyonnais cloisonné par la double barrière murs et fossés d'enceinte et bureaux de l'octroi, malgré leurs récriminations récurrentes et leur volonté de faire appliquer un tarif plus juste, les brasseurs des faubourgs voient leurs perspectives d'expansion limitées par le pouvoir, d'attraction – et donc d'exclusion à leur égard – de leurs influents voisins.

3.3. Le déplacement des intérêts. L'union par l'impôt et la construction d'un marché brassicole unique

Du côté de la municipalité lyonnaise, alors que se développe progressivement une vision plus économiste, s'affirme la nécessité de réunir pour à la fois offrir un espace d'expansion à la ville et contrôler, voire contrecarrer, la vitalité propre des faubourgs menaçant la croissance lyonnaise. Il n'est plus question de simplement défendre l'intérêt communal en matière de fiscalité mais bien d'étendre l'emprise d'un pouvoir municipal de plus en plus prégnant. Le rôle joué par les groupes sociaux et économiques qui contrôlent l'administration locale jusqu'en 1870 est à relever : aux inquiétudes des élites qui craignent la concentration de l'agitation populaire et l'opposition politique en ces lieux s'ajoutent celles des négociants fabricants, les soyeux en tête, qui regardent les faubourgs comme des espaces non régulés et potentiellement concurrentiels. Déjà, lors de la seconde poussée réunioniste de 1830-1835 – la première étant celle des années 1806-1810 – ces préoccupations purement économiques commencent à se faire jour. Dans un rapport du 25 juillet 1833¹¹⁴², alors qu'est discuté le projet Gasparin évoqué plus haut, le maire de Lyon Prunelle se dit en effet réticent à intégrer la Croix-Rousse – « sous le rapport matériel, Lyon n'a aucun intérêt à réunir à elle le faubourg de la Croix-Rousse proprement dit, qui absorbera toujours plus qu'il ne pourra produire » – mais regarde Vaise, « dont l'entretien ne sera jamais bien coûteux », et surtout la Guillotière d'un œil bien plus favorable. Dans la bouche du maire lyonnais, le rattachement de cette dernière commune devient même une « question vitale, une question d'avenir ».

L'échec du projet, s'il déçoit Gasparin et Prunelle, fait la joie de la municipalité de la Guillotière. Le rapport d'une commission spéciale chargée de la question lu en séance le 9 juillet 1833 fait ainsi de cette possible réunion une « calamité publique »¹¹⁴³, le conseil considérant dans sa délibération que « les conséquences de l'exécution de ce fatal projet serait l'anéantissement de l'industrie dans la cité ; une dépréciation immense dans la valeur vénale des propriétés urbaines ; enfin l'absence de toute administration locale ». Allant plus loin encore, quelques groupes de propriétaires ou négociants, cherchant à profiter du contexte et se faisant les illustrations d'un désir d'autonomie largement répandu dans les faubourgs lyonnais, n'hésitent pas à réclamer le morcellement de ceux-ci et la constitution de nouvelles

¹¹⁴² AML, 1217WP54, Registre des rapports et délibérations du conseil municipal de Lyon, 10 janvier 1833 – 28 décembre 1833, séance du 25 juillet 1833, pp.604 et suivantes.

¹¹⁴³ AML, 4WP3, Registre des délibérations du conseil municipal de la Guillotière, 10 novembre 1831 – 11 août 1836, séance du 9 juillet 1833, pp.56-59.

municipalités. Ainsi, la demande en 1833 de certains habitants de Saint-Clair et Serin vis-à-vis de la Croix-Rousse n'a pas d'autre motivation que la recherche d'une fiscalité avantageuse : parce que trop petites en terme de population, les deux communes ainsi formées n'auraient pu mettre en place un système d'octroi, les biens de consommations – et en premier lieu desquels le vin – se trouvant par conséquent libres des droits afférents. La présence massive d'entrepôts et de cabaretiers parmi les signataires de la demande en est la preuve manifeste.

Nous l'avons vu, libre cours est laissé au temps entre 1833 et 1848 pour faire son œuvre et permettre aux idéaux unificateurs de faire petit à petit leur chemin dans les esprits encore récalcitrants de nombreux édiles locaux. Ce n'est donc qu'alors que la Monarchie de Juillet agonise que les lignes commencent à bouger. Les efforts des autorités, préfectorales ou locales, visant à poser les fondements d'une nouvelle municipalité unie se multiplient. Ainsi, un arrêté du préfet du Rhône du 2 octobre 1846 évoque la question de la dégustation des liquides aux barrières d'octroi d'entrée ou de sortie : déjà évoquée dans le premier quart du siècle pour la seule ville de Lyon, cette question concerne cette fois en sus les communes de la Guillotière, la Croix-Rousse et Vaise¹¹⁴⁴. On retrouve donc les municipalités plus tard concernées par le décret de 1852. Déjà, la volonté d'harmoniser les pratiques des administrations – en l'occurrence les procédés de contrôle – se fait jour.

À la Guillotière, conséquence directe du virulent conflit de 1847 ou plus probablement aboutissement d'un long processus démarré quelques années plus tôt¹¹⁴⁵, les revendications de la profession, portées plus haut et plus fort, semblent également enfin être entendues. Il leur faudra encore malgré tout quelques années pour être écoutées. Le 10 juin 1847, dix-neuf brasseurs de la Guillotière, Lyon et Vaise adressent une pétition au ministre de l'Intérieur par laquelle ils demandent la modification des articles des règlements d'octroi de leurs villes respectives relatifs à la circulation de leurs productions¹¹⁴⁶. Dans la mesure où la législation les oblige déjà à déclarer la bière au moment de sa fabrication, ils s'estiment devoir être dispensés de faire de nouvelles déclarations au fur et à mesure de la livraison de celle-ci à la

¹¹⁴⁴ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, « Arrêté du préfet du Rhône concernant la dégustation des liquides aux barrières des octrois, 2 octobre 1846 ».

¹¹⁴⁵ Déjà, le 12 septembre 1845, une commission municipale spécialement chargée de la question se disait favorable, afin de protéger les brasseurs de la commune de la même manière que le sont les voisins, à ce que le prix des bières extérieures entrant à la Guillotière soit le même que celui des bières extérieures entrant à Lyon. Voir AML, 4WP7, Registre des délibérations du conseil municipal de la Guillotière, 14 novembre 1844 – 10 février 1847, séance du 12 septembre 1845, pp.101-102.

¹¹⁴⁶ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, « Pétition des brasseurs de Lyon, Vaise et la Guillotière du 10 juin 1847 adressée au Ministre de l'Intérieur ».

consommation. Nul doute que le règlement voté par le conseil municipal de la Guillotière en mai précédent accélère, si ce n'est provoque, cette levée de boucliers. Cette action collective, la première faisant agir de concert brasseurs « de l'intérieur » et brasseurs de « l'extérieur », témoigne de la volonté de ceux-ci de se placer en tant qu'interlocuteurs de poids face aux pouvoirs locaux quels qu'ils soient. La concurrence s'efface, les rancœurs nées de traitements fiscaux jugés par certains injustes s'estompent, les frontières municipales disparaissent : toute une profession s'élève contre des pratiques qu'elle juge bien trop coercitives.

Cette demande reste, en ce qui concerne la municipalité de la Guillotière, manifestement sans réponse. Une annotation au crayon à papier sur la pétition émanant probablement de l'administration rappelle l'intransigeance de celle-ci et relève qu'« à l'égard du trésor, la circulation des bières est libre ; mais à l'égard de l'octroi, les communes peuvent les soumettre à telles formalités qu'elles jugent nécessaires pour prévenir de la fraude. Les réclamants ne font pas attention à la différence qui existe entre les deux impôts, l'un de fabrication seulement soumis à des règles spéciales et l'autre de consommation ». Affirmant leur autorité locale, les édiles municipaux se disent donc sûrs de leur fait.

Leurs certitudes sont néanmoins largement ébranlées par la désolidarisation du pouvoir central, bien trop occupé à gérer la montée de la grogne populaire. Alors que la Révolution gronde, le maire de la Guillotière écrit à nouveau au ministre des Finances le 22 janvier 1848¹¹⁴⁷ et le presse de faire appliquer par ordonnance royale les modifications approuvées par le conseil municipal près de six mois plus tôt. Prenant quelques libertés quant à la situation réelle, il se dit bénéficiaire d'un supposé soutien des brasseurs de bière de la localité, supportant le projet afin de protéger leurs intérêts « en paralysant la fraude à laquelle peuvent se livrer ceux de leurs concurrents des villes voisines qui établissent des dépôts de bière à la Guillotière ». Las, les choses traînent encore et, le 24 mai 1848¹¹⁴⁸, le ministre finit par botter en touche : rejetant les réclamations des brasseurs, il refuse également de valider les modifications du règlement de l'octroi demandées et votées par le conseil municipal le 15 mai 1847 arguant du fait que les brasseurs ont depuis consenti à s'abonner pour l'année 1848.

Cette même année, à la Guillotière, s'affirme enfin la volonté de raisonner à l'échelle de la métropole lyonnaise. Pour la première fois, alors qu'est envisagée la révision des tarifs de l'octroi, la situation dans les communes voisines est explicitement considérée comme un

¹¹⁴⁷ AML, 4WP072 – La Guillotière L14. Modification aux règlement et tarif.

¹¹⁴⁸ *Ibid.*

facteur à prendre en compte. Selon les projections faites, ce nouveau tarif permettrait une augmentation de produit de l'octroi sur la bière de quelques milliers de francs¹¹⁴⁹.

Tarifs pour 1848 des octrois de Lyon, la Croix-Rousse, Vaise et la Guillotière concernant les boissons et modifications proposées par cette dernière commune

Désignation des objets soumis au droit (hectolitres)	Droits perçus (francs)				Nouveau tarif proposé pour la Guillotière (francs)
	Lyon	La Croix-Rousse	Vaise	La Guillotière	
Vins en cercles et en bouteille	5,50	2,00	1,50	2,45	2,50
Vinaigres en cercles et en bouteilles	7,50	2,00	1,50	2,45	2,50
Alcool pur	12,00	5,00	6,00	5,00	6,00
Alcool dénaturé	7,50	-	-	1,92	2,40
Bières fabriquées à l'intérieur	10,00	6,00	6,00	6,00	7,00
Bières fabriquées à l'extérieur	12,50	6,00	6,00	6,00	7,00

Bien que désireuse d'augmenter les droits perçus sur la bière, il est à noter que la municipalité de la commune de la rive gauche ne juge toujours pas nécessaire d'instaurer de tarif différentiel entre les bières fabriquées par les brasseurs qui dépendent de sa juridiction et celles de leurs concurrents. Seule la ville de Lyon, mettant à profit sa position dominante pour supporter son industrie, se permet une telle différence de traitement : deux modèles s'affirment, celui, protectionniste et dirigiste, de la « ville-mère » et celui, plus contraint et libéral, de ses faubourgs où la taxation est d'ailleurs partout identique.

Dans la lignée des événements de 1848, l'insurrection lyonnaise de juin 1849 apparaît comme la cause et le prétexte du retour au premier plan de l'idée d'unification. Le préfet nouvellement nommé, Hugues Darcy, présente illégalement un projet prévoyant le rattachement de la Guillotière, la Croix-Rousse et Vaise dès septembre suivant. Le 21 du même mois, Édouard Réveil, maire de Lyon, s'exprime en conseil municipal contre ce

¹¹⁴⁹ *Ibid.*

projet¹¹⁵⁰. S'il ne discute ni le fait de la réunion ni ses résultats, c'est l'attribution prévue de l'autorité municipale au préfet qui pose problème. Se réclamant des conquêtes de 1831 et 1837 ayant apporté aux communes une autonomie longtemps désirée, il s'insurge contre cette mise sous tutelle programmée et est suivi par son conseil. Encore une fois, l'idée est donc partagée mais sa mise en pratique divise. Certaines modalités concrètes posent particulièrement problème et en premier lieu la question du devenir de l'octroi. Réveil s'oppose ainsi farouchement à la prévision de conserver les octrois des communes rattachées en l'état et de faire par conséquent reposer sur les épaules des contribuables lyonnais actuels la plus grande charge des recettes publiques.

Dans chacune des lettres d'un élu anonyme de la ville publiées dans la presse locale en septembre 1849, nouvelle preuve de ces positions de la municipalité lyonnaise, est rappelée l'impérative nécessité de mettre en place un octroi unique¹¹⁵¹. Le 17 septembre, leur auteur interpelle explicitement le lecteur : « qui ne voit de suite qu'une multitude d'industries ne se sont créées dans les faubourgs qu'à cause de cette inégalité de droits : les liquoristes, les brasseurs, les bouchers s'occupant de la consommation de la classe ouvrière [...] ? Qui ne voit que du jour de la mise en vigueur d'un seul tarif, toutes ces industries et bien d'autres que je ne nomme pas, se rapprocheront du centre et rentreront dans la ville-mère, parce qu'elles n'auront plus d'intérêt à se tenir à côté d'elle, ou bien seront entraînées par suite de ces calculs d'économie qui sont le premier et le plus sûr bénéfice de beaucoup de commerce, à aller porter leurs ateliers, leurs chantiers, leurs brasseries, leurs étaux, leurs remises, dans la nouvelle banlieue, dans les ultra-faubourgs [*sic*] ? »

Une fois encore, l'indignation parcourt les conseils municipaux des mairies concernées et se retrouve dans les délibérations prises par chacune d'entre elles. Le 26 septembre 1849 la municipalité de Vaise se dit ainsi « de nouveau menacée dans son existence comme dans son indépendance »¹¹⁵². Preuve de la dimension foncièrement économique de son opposition, la première et principale objection qu'elle émet est de rappeler la démonstration faite en 1833 du caractère ruineux qu'aurait une telle mesure pour les faubourgs. Selon elle, l'unification de l'octroi à laquelle aboutirait forcément un tel processus,

¹¹⁵⁰ Réveil Édouard, *Question de la réunion des villes de la Guillotière, la Croix-Rousse et Vaise à la ville de Lyon, Rapport contre ce projet de loi*, Lyon, Nigon, 1849, 23p.

¹¹⁵¹ *Lettres d'un conseiller municipal de Lyon sur le projet de réunion à cette ville des trois communes suburbaines*, Lyon, Dumoulin et Ronet, 1849, 32p. Lettres adressées en septembre 1849 au rédacteur du *Courrier de Lyon* et publiées dans celui-ci les 15 septembre et jours suivants.

¹¹⁵² AML, 2WP6, Registre des délibérations du conseil municipal de Vaise, 28 décembre 1843 – 12 février 1852, séance du 26 septembre 1849, pp.229-230.

forcerait « la plupart des industries établies dans ces villes [à] émigrer pour aller se placer au-delà de la nouvelle enceinte ».

Ces oppositions et – heureux hasard du calendrier politique – le changement de ministre de l'Intérieur amènent à l'abandon du projet en novembre. Néanmoins, le 9 décembre 1849, Charles Aristide de La Coste est nommé commissaire extraordinaire pour la 6^{ème} région militaire avec fonction de préfet du Rhône et relance à nouveau le débat autour de la nécessité de centralisation d'un fort pouvoir de police. Porté par le parti de l'Ordre et son ambition de donner au préfet les pouvoirs et le rayon d'action suffisant pour contrôler la ville, un nouveau projet de loi arrive à la Chambre le 16 mai 1851 et est voté le 19 juin suivant : si l'heure n'est pas à la réunion des municipalités, ce qui ne saurait tarder, le préfet du département devient préfet de police.

Dans le même temps, dans les faubourgs, la pression des brasseurs se fait chaque année plus forte. Pour 1850, après avoir initialement proposé la somme de 22 000 francs, ceux de la Guillotière acceptent de la porter à 24 000 à condition que les bières dites « extérieures » soient frappées au niveau de l'octroi d'une augmentation de 1,50 franc par hectolitre. L'idée commence à se frayer un chemin jusqu'aux sphères dirigeantes : échaudées par la multiplication des tentatives de réunion, celles-ci adoptent en guise de résistance une position de plus en plus protectionniste. Concernant les bières, alors que le conseil municipal de Vaise vote courant 1849 l'augmentation des droits sur celles importées, le maire de la Guillotière affirme le 22 novembre 1849¹¹⁵³ la nécessité d'en faire de même. À ses yeux, l'avantage serait double : alors que le dispositif permettrait aux brasseurs d'être mieux protégés vis-à-vis de la concurrence, il donnerait à la municipalité la possibilité de négocier avec ceux-ci un abonnement plus rémunérateur. Plus réactive qu'active, l'administration de la Guillotière ne fait que subir les décisions de ses voisines : c'est le déchirement de l'union des faubourgs, implicitement accordés sur une même fiscalité, et par conséquent la disparition du front qu'ils constituaient vis-à-vis du prédateur lyonnais voisin, qui provoque cette réaction. Le 7 décembre 1850¹¹⁵⁴, il est encore rappelé que « le même droit étant établi dans toutes les villes environnantes, il était indispensable de protéger les brasseurs de la Guillotière ».

Pourtant, alors que cette mesure est votée est que sa mise en application est fixée au 1^{er} janvier 1850, son exécution se fera attendre, notamment du fait du pouvoir central qui, par

¹¹⁵³ AML, 4WP10, Registre des délibérations du conseil municipal de la Guillotière, 31 janvier 1849 – 29 décembre 1850, séance du 22 novembre 1849, p.76.

¹¹⁵⁴ *Ibid.*, séance du 7 décembre 1850, pp.195-196.

l'intermédiaire du Conseil d'État, invalide la décision le 16 mai 1851¹¹⁵⁵. Ne désarmant pas, le maire revient à la charge dès le 31 juillet suivant¹¹⁵⁶ et se plaint au préfet en soulignant l'injustice de ce refus, seule la commune de la Guillotière étant interdite d'établir une telle différence. À force de démarche et de persistance, un nouveau règlement est approuvé le 13 janvier 1852¹¹⁵⁷ : comme demandé par les brasseurs depuis de nombreuses années, il porte le droit d'octroi à 7,50 francs par hectolitre pour les bières venant de l'extérieur, contre seulement 6 pour celles des fabricants locaux. Dans la foulée, les brasseurs proposent le 8 février un abonnement de 21 000 francs, en posant comme condition que « le droit protecteur sera mis en vigueur sans retard ». Même si ce sera effectivement le cas comme l'attestent les bordereaux d'octroi de ce mois de février 1852¹¹⁵⁸, ils n'auront que peu l'occasion de profiter de la mesure.

Le coup d'État du 2 décembre 1851 puis le plébiscite du 21 placent en effet Napoléon Bonaparte en position de force lui permettant de faire passer de multiples lois affirmant son autorité. Le décret du 24 mars 1852¹¹⁵⁹ qui réunit à Lyon les communes de la Guillotière, la Croix-Rousse et Vaise appartient à cet attirail législatif servant la légitimation du nouveau pouvoir et se place dans la continuité de la loi du 19 juin 1851 évoquée plus haut. Ce décret va même plus loin que les projets précédents : arrêtant la suppression jusqu'à nouvel ordre des conseils municipaux, il fait également du préfet du Rhône l'administrateur de la nouvelle commune divisée en cinq arrondissement et intègre les communes de Villeurbanne, Vaux, Bron et Vénissieux au département du Rhône. Cette union politique marque donc la victoire du pouvoir central, prenant en main la destinée de la ville de Lyon et de ses faubourgs par l'entremise de son représentant local, le préfet. La loi du 5 mai 1855 formalisera ce succès en faisant du conseil de substitution, une « assemblée municipale » de trente-six membres nommée par l'Empereur et du préfet le maire officiel. Ce n'est qu'avec l'avènement de la Troisième République que Lyon retrouvera son maire élu.

Si l'union de 1852 est politique, elle n'est pas pour autant fiscale. Disposition transitoire, l'article 6 du décret du 24 mars précise en effet que les communes réunies conservent provisoirement les rayons actuels de leurs octrois et les tarifs d'après lesquels ils sont alors perçus. Ménageant les sensibilités locales et notamment celles des édiles des

¹¹⁵⁵ AML, 4WP072 – La Guillotière L14. Modification aux règlement et tarif.

¹¹⁵⁶ *Ibid.*

¹¹⁵⁷ *Ibid.*

¹¹⁵⁸ AML, 4WP072 – La Guillotière L14. Bordereaux mensuels de recettes et de dépenses, 1852.

¹¹⁵⁹ *Bulletin des Lois de la République Française, 10^{ème} Série, Tome Neuvième, Premier Semestre de 1852*, Paris, Imprimerie Nationale, Août 1852, pp.850-851 (Bulletin n°510, décret n°3874).

communes rattachées – nous avons vu que les conseils de Vaise ou la Guillotière ne goutaient que peu l'idée de voir leurs tarifs d'octroi rapportés à ceux du voisin lyonnais – cette disposition ne satisfait bien évidemment pas la municipalité de ce dernier. Cette même année 1852, Olibo, préposé en chef de l'octroi de la ville, déclare ainsi que « la réunion ne deviendra véritablement profitable à l'agglomération lyonnaise que lorsque aura disparu la disposition du décret qui conserve provisoirement, dans les communes réunies, les rayons actuels de leur octroi et les tarifs »¹¹⁶⁰. Il préconise l'application partout de l'octroi de Lyon à la condition que soit modifiée en profondeur la taxe des vins, bien moins importante en périphérie qu'à Lyon même. Selon la conception maintenant maintes fois rencontrée, il décrit la bière comme une boisson de luxe et se dit favorable au maintien de la taxe la plus haute, à savoir celle en vigueur avant 1852 à Lyon s'élevant à 15 franc par hectolitre pour les bières locales. Dans sa bouche, et dans celles d'une majorité d'élus municipaux, l'octroi est donc l'un des principaux enjeux, si ce n'est l'une des conditions irrépessibles, de l'unification politique à l'œuvre. L'assimilation du processus de rattachement nécessitant un certain délai, il sera finalement écouté quelques mois plus tard seulement. Le 20 janvier 1854, à la suite de discussions lors desquelles la question de l'imposition de la bière revient à de nombreuses reprises, la Commission municipale de Lyon décrète ainsi qu'il doit être, dans le plus bref délai possible, établi une ligne unique d'octroi, englobant les anciens faubourgs et régissant autour de la ville de Lyon toute entière telle que l'a constituée le décret du 24 mars 1852¹¹⁶¹. Elle sera finalement mise en œuvre en juillet 1854¹¹⁶².

La volonté préfectorale d'élargissement du rayon d'action se poursuit dans les années suivantes : en 1856-1857, le préfet, avec l'accord du conseil général et du conseil d'arrondissement, dépose un projet de réunion à la ville de Lyon des communes de Villeurbanne, Vénissieux, Saint Rambert, Caluire, Ecully, Sainte Foy et la Demi-Lune. Malgré l'accord des conseils municipaux, la réunion ne se fera pourtant pas, probablement pour une simple question de coûts.

¹¹⁶⁰ Olibo François Xavier, *Octroi de Lyon, etc., Op. cit.*, p.1.

¹¹⁶¹ AML, 1217WP90, Registre des délibérations et procès-verbaux de séances, 6 janvier 1854 – 14 novembre 1855, séance du 20 janvier 1854, pp.24-27.

¹¹⁶² Saunier Pierre-Yves, « Lyon au XIX^e siècle : les espaces d'une cité », *Op. Cit.*, p.528. Celui-ci relève d'ailleurs l'attentive supervision du processus qu'exerce le préfet du Rhône, Claude Marius Vaïsse, dont nous aurons l'occasion de reparler.

Long, parfois douloureux et souvent conflictuel, le processus de réunion imaginé dès la chute de l’Ancien Régime aura donc mis plus de cinquante ans à être achevé. D’une ville privilégiée par décision du roi jouissant de multiples avantages dont l’histoire se résume en « une lente mais incessante sujétion au pouvoir royal »¹¹⁶³, Lyon – et dans son sillage sa périphérie – devient dans le premier XIX^e siècle objet de luttes d’influence et de jeux de pouvoir mettant aux prises autorité centrale et gouvernances municipales multiples dans la lutte pour la conquête de la souveraineté locale. Les mutations subies par un cadre administratif confus, mouvant, sans cesse refaçonné au gré des évènements politiques et du contexte économique et social témoignent de l’évolution d’une double densité de pouvoir : à celle d’un État sur une métropole provinciale contestatrice s’ajoute celle d’une ville-centre sur sa périphérie et ses faubourgs aux revendications autonomistes.

Comme l’illustre l’exemple de l’abonnement des brasseurs et les négociations annuelles qu’il induit, la réglementation fiscale et la question de l’octroi apparaissent pour l’administration comme de réels outils de contrôle social¹¹⁶⁴ et d’affirmation de son autorité. Avec le rattachement des communes de la Croix-Rousse, la Guillotière et Vaise à la ville de Lyon en 1852, est réalisée l’unification de la plus grande partie de l’activité brassicole de la région lyonnaise. Néanmoins, loin d’aboutir à la création d’un marché totalement unique où les mêmes règles fiscales prévalent pour tous, cette décision politique ne fait que repousser les frontières. Plutôt que supprimés, les problèmes sont simplement déplacés. Les régulières oppositions évoquées dans la partie précédente – celle du brasseur marseillais Velten en fin de siècle, notamment – ou encore la pétition adressée à l’Empereur en 1863 par certains brasseurs de la périphérie lyonnaise¹¹⁶⁵, n’en sont que quelques illustrations. Cette différence de traitement entre brasseurs de Lyon et du reste du département – dont le faible nombre rend leur étude d’autant plus justifiée – ne se démentira pas tout au long de la seconde partie du siècle. À cet égard, il est d’ailleurs à déplorer que, du fait du visage principalement urbain de

¹¹⁶³ Garden Maurice, *Lyon et les Lyonnais au XVIII^e siècle*, Paris, Flammarion, 1975, p.282.

¹¹⁶⁴ Le constat n’est pas nouveau et a déjà été développé concernant Lyon par Robert François, Revol Ruth, « Fiscalité et contrôle social. Le cas de l’octroi à Lyon au XIX^e siècle (1800-1901) », Communication lors de la journée *Penser et réformer l’action de la police en ville : Lyon au XIX^e siècle*, Lyon, vendredi 19 mars 2010. À noter que les différents travaux de cette dernière permettent de plonger plus en détails sur le devenir de l’octroi lyonnais dans la seconde partie du XIX^e siècle : Revol Ruth, « L’octroi de Lyon (1840-1870) : histoire, administration, employés. Les conséquences de l’annexion des faubourgs en 1852 sur l’administration de l’octroi de Lyon », Mémoire de première année de Master en histoire, sous la direction de Jean-Luc Pinol, Université Lumière Lyon 2, Lyon, 2009, 177p. et annexes et Revol Ruth, « L’octroi de Lyon : d’une suppression à l’autre (1870-1901) », Mémoire de deuxième année de Master en histoire, sous la direction de Pierre Vernus, Université Lumière Lyon 2, Lyon, 2011, 185p. et annexes.

¹¹⁶⁵ Schmidt (brasseur à Caluire), Musculus (père et fils), Champt Ch., Buzzini, *Pétition adressée à l’Empereur par les brasseurs de Lyon (extra-muros) contre une décision de la commission municipale établissant un droit protecteur sur les bières fabriquées en dehors du rayon de l’octroi*, Paris, Bonaventure et Ducez, 1863, 6p.

l'activité évoqué dans un précédent chapitre, les traces d'activité législative et fiscale soient, hors de l'aire d'influence de la plus grande ville rhodanienne, des plus rares. Tout au plus peut-on relever la volonté précoce affichée par les autorités de contrôler le brassage où qu'il se déroule : un arrêté préfectoral du 12 floréal an XII (2 mai 1804) stipule en effet explicitement que les brasseries situées dans la commune de Caluire appartenant aux dénommés Thyzet et Gayet, et plus généralement toutes les autres brasseries et distilleries situées dans les environs de la ville de Lyon et plus largement dans le département du Rhône, sont comprises dans les dispositions de l'arrêté du 26 germinal (16 avril 1804) précédent concernant le mode provisoire de perception des droits établis sur la bière et sur les distilleries par la loi du 5 ventôse an XII (25 février 1804)¹¹⁶⁶.

Les développements précédents ont donc mis au jour quelques uns des outils de contrôle de l'activité brassicole, en l'occurrence fiscaux, dont font usage, dès l'Ancien Régime et encore au XIX^e siècle, les nombreuses strates composant le maillage administratif français. Au service des contributions indirectes contrôlé par l'autorité centrale réglementant la pratique et l'imposition des brasseurs par la multiplication de textes de loi à l'interprétation parfois délicate, s'ajoute la pression locale des octrois mis en place par les municipalités. Ces derniers, parfois outils protectionnistes, parfois témoins de la diffusion d'idéaux plus libéraux, sont régulièrement la cible des attaques d'une profession précocement reconnue pour son attitude contestatrice et sa propension à la fraude.

Malheureusement pour elle, la pression fiscale et la prolifération législative ne sont pas les seuls obstacles auxquels elle doit faire face. Progressivement, selon certains préceptes chers aux doctrines hygiénistes dont il a déjà été fait état, apparaissent en effet des préoccupations relatives à la salubrité de cette activité se faisant industrie. Sortant des livres de comptes et des bordereaux d'octroi, les méthodes de contrôle d'une administration de plus en plus interventionniste pénètrent les brasseries et les caves.

¹¹⁶⁶ *Bulletin de Lyon*, n°65, 15 floréal an XII, p.1.

B) Les éléments enchaînés : insalubrité brassicole et appréhension du risque

Alors que les catastrophes naturelles ont été déjà largement étudiées¹¹⁶⁷, les historiens faisant « le récit du passage d'un monde soumis aux aléas naturels, interprétés comme des interventions divines, vers un monde qui commence à maîtriser son environnement, quitte à subir à son tour de nouveaux dangers »¹¹⁶⁸, les risques urbains, bien souvent rapportés au développement de l'industrialisation, font depuis quelques années l'objet de très nombreuses études¹¹⁶⁹. Dans la continuité s'est constituée une véritable histoire environnementale¹¹⁷⁰, investie depuis peu par les spécialistes de la santé et de l'hygiène publique¹¹⁷¹. Les juristes et autres techniciens du droit trouvent également dans la question du risque industriel – et dans l'incroyable corpus constitué de très nombreux textes de lois, arrêtés, codes et autres règlements l'accompagnant – matière à étude¹¹⁷². Comme l'illustre ce très bref bilan historiographique, les fils à tirer pour le chercheur traitant d'histoire industrielle en milieu urbain sont nombreux.

Si, dans un souci de rendre compte de l'actualité de la recherche la majorité des références ici citées est récente, l'intérêt pour des problématiques liées à ce que l'on pourrait nommer « pollution industrielle » remonte aux années 1960-1970. Il reste par conséquent

¹¹⁶⁷ Lire notamment Favier René, Granet-Abisset Anne-Marie (dir.), *Histoire et mémoire des risques naturels*, Grenoble, MSH Alpes, 2000, 281p.

¹¹⁶⁸ Le Roux Thomas (dir.), « L'émergence du risque industriel (France, Grande-Bretagne, XVIII^e – XIX^e siècle) », *Le Mouvement Social*, 2014/4, n°249, p.4.

¹¹⁶⁹ Le Roux Thomas, Letté Michel (dir.), *Débordements industriels. Environnement, territoire et conflit, XVIII^e – XXI^e siècles*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, 401p. ; Bankoff Greg, Lübben Uwe, Sand Jordan (dir.), *Flammable Cities: Urban Conflagration and the Making of the Modern World*, Madison, University of Wisconsin Press, 2012, 409p. ; Le Roux Thomas, *Le laboratoire des pollutions industrielles. Paris, 1770-1830*, Paris, Albin Michel, 2011, 552p.

¹¹⁷⁰ Fressoz Jean-Baptiste, Graber Frédéric, Locher Fabien, Quenet Grégory, *Introduction à l'histoire de l'environnement*, Paris, La Découverte, 2014, 125p. ; Numéro spécial « Histoire environnementale », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°56-4, 2009/4, 224p. ; Luckin Bill, Massard-Guilbaud Geneviève, Schott Dieter, *Resources of the City: Contributions to an Environmental History of Modern Europe*, Aldershot, Ashgate, 2005, 286p. ; Massard-Guilbaud Geneviève, « Pour une histoire environnementale de l'urbain », *Histoire urbaine*, 2001/1, n°18, pp.5-21. Témoignage de la vitalité de ce champ historiographique, le dynamisme du Réseau de Chercheurs en Histoire Environnementale (RUCHE) est à souligner.

¹¹⁷¹ Frioux Stéphane, *Les batailles de l'hygiène*, *Op. cit.* ; Jones Emma, Pickstone John, *The Quest for Public Health in Manchester. The Industrial City, the NHS and the Recent History*, Manchester, Manchester Primary Care Trust, 2008, 198p.

¹¹⁷² Citons seulement les travaux de Jean-Pierre Baud, parmi les premiers à s'intéresser à la question : Baud Jean-Pierre, « Le voisin protecteur de l'environnement », *Revue Juridique de l'Environnement*, n°1, 1978, pp.16-33 ; Baud Jean-Pierre, « Les hygiénistes face aux nuisances industrielles dans la première moitié du XIX^e siècle », *Revue Juridique de l'Environnement*, n°3, 1981, pp.205-220.

relativement tardif, Geneviève Massard-Guilbaud expliquant cet attentisme par « la culture de la cheminée qui fume »¹¹⁷³ : le culte du progrès, de la technique, des inventions, de l'industrie, du développement économique, aurait ainsi pendant longtemps empêché les spécialistes de la question – consciemment ou non – d'évoquer le revers de la médaille. Le fait que cet éveil ait lieu concomitamment à la prise de conscience collective des dangers environnementaux atteste si besoin est – mais qui peut en douter ? – du fait que les historiens travaillant sur des objets passés sont bel et bien aux prises avec un présent modelant leurs pratiques. Qu'ils agissent en cause ou en conséquence est un autre débat que nous refusons de trancher, pour autant qu'il soit possible de le faire.

Contrairement à ce qui est aujourd'hui fait par certains, notre approche est principalement « naturelle » : plus que les conséquences environnementales, ce sont les impacts de la pollution sur le milieu social et économique, la manière dont celle-ci est considérée et traitée par les autorités et les industriels, et en l'occurrence les brasseurs rhodaniens, qui intéressent notre propos. Cette porte d'entrée que nous nous proposons d'emprunter permet ainsi d'explorer les relations pour le moins complexes entretenues entre les industries, leurs acteurs, leurs promoteurs, leurs opposants et les différentes composantes des territoires, à plus forte raison des villes. Réduire la focale et s'intéresser à ces problématiques dans une dimension locale, chemin encore emprunté par trop peu de chercheurs français autres que parisiens¹¹⁷⁴, permet de donner matière à l'histoire en portant un regard original, direct et concret sur les effets d'un siècle d'industrialisation, ses agents, ses dynamiques ou encore sur les manières de l'appréhender exprimées par ses contemporains.

Les brasseries de la ville de Lyon et du département du Rhône, placées dès 1810 dans la troisième classe des établissements dangereux, insalubres ou incommodes – nous reviendrons dans les pages suivantes sur cette législation, le processus ayant abouti à sa mise en place, ses modalités d'application et ses conséquences – constituent le cadre de cette étude. Or, un moindre intérêt pour les activités appartenant à cette catégorie est observable dans la

¹¹⁷³ Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle. France, 1789-1914*, Paris, Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, 2010, p.8.

¹¹⁷⁴ Un certain nombre de travaux de qualité, méritant pour certains d'être poursuivis, existent bien évidemment : Baret-Bourgoin Estelle, *La ville industrielle et ses poisons. Les mutations des sensibilités aux nuisances et pollutions industrielles à Grenoble, 1810-1914*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 2005, 427p. ; Massard-Guilbaud Geneviève, « Les citadins auvergnats face aux nuisances industrielles (1810-1914) », *Recherches contemporaines*, 4, 1997, pp.5-48 ; Lachaud Gérard, « Les établissements insalubres de Saint-Étienne au XIX^e siècle », *Bulletin du Centre Pierre Léon d'histoire économique et sociale*, 1, 1994, pp.3-12 ; Faure Olivier, « L'industrie et "l'environnement" à Lyon au XIX^e siècle », *Recueil d'études offert à Gabriel Désert, Cahier des Annales de Normandie*, n°24, 1992, pp.299-311.

littérature spécialisée. Ce déséquilibre est flagrant dans l'ouvrage dirigé par André Guillaume s'intéressant plus particulièrement à la banlieue parisienne des XIX^e et XX^e siècles¹¹⁷⁵ :

	Nombre d'activités citées dans l'ouvrage	%	Nombre de professions détaillées dans l'ouvrage	%
1ère classe	33	49,3	15	68,2
2nde classe	23	34,3	6	27,3
3ème classe	11	16,4	1	4,5

Ainsi, les industries relevant de la troisième classe, pourtant les plus nombreuses, ne concernent que 16,4 % des activités citées et seulement 4,5 % des notices détaillées rédigées par les auteurs. Inutile de préciser qu'il n'est nulle part question de brasseries : parce que trop petite et, paradoxalement, trop peu polluante, cette activité n'apparaît donc pas comme un secteur porteur d'intérêt pour l'historien des entreprises, a fortiori celui travaillant sur des thématiques relevant d'histoire de la pollution et des nuisances industrielles. Il en est d'ailleurs de même dans l'ouvrage de Geneviève Massard-Guilbaud déjà évoqué, l'index de fin d'ouvrage ne mentionnant ni bière, ni brasserie, ni brasseur. Comment interpréter ce vide historiographique ? Simple désintérêt pour le banal, « oubli » des chercheurs ou réalité faisant des nuisances brassicoles du XIX^e siècle une préoccupation au mieux mineure pour les contemporains ? C'est l'une des questions auxquelles cherchera à répondre le développement à venir, l'étude ayant par conséquent le double objectif de réduire à la fois spectre géographique et spectre sectoriel de l'analyse plus globale des nuisances industrielles.

¹¹⁷⁵ Guillaume André, Lefort Anne-Cécile, Jigaudon Gérard, *Op. cit.*

1. Industrialisation et insalubrité

La documentation mobilisable pour traiter d'histoire de la pollution environnementale est extrêmement riche. Bien souvent vierge de tout regard d'historien, son appréhension est tout autant délicate – chaotiques et déclassés sont deux caractéristiques définissant à merveille un certain nombre de dépôts que nous avons pu consulter – que féconde et stimulante. Si les archives nationales permettent l'étude de l'élaboration de la législation¹¹⁷⁶, du rôle joué par les comités consultatifs nationaux ou encore des dynamiques à l'œuvre à l'échelle du pays pour appréhender et réguler ces nuisances au poids croissant, et bien que certains dossiers géographiquement plus définis y soient conservés¹¹⁷⁷, le recours aux archives départementales apparaît évidemment indispensable pour effectuer une plongée au cœur des nuisances brassicoles rhodaniennes du siècle.

Aux Archives Départementales du Rhône, les sources relevant des questions d'hygiène et de santé publique sont aujourd'hui compilées dans la série 5M¹¹⁷⁸. Les plus de deux-cent-soixante cartons composant ce fonds, par leur nombre et leur organisation parfois discutable, obligent le chercheur à un exercice d'équilibre permanent. Ainsi, bien souvent avons-nous dû jongler entre diverses sources afin de retrouver les pièces d'une même procédure disséminées en de multiples endroits sans qu'aucune logique ne vienne justifier cet éclatement. Les dossiers individuels de demande d'autorisation pour les établissements, dangereux, insalubres ou incommodes, quelle qu'en soit la classe, sont pour leur part conservés dans la très riche sous-série 5MEtcl¹¹⁷⁹. Dans l'un des rares articles mettant en résonance industrie et environnement dans le Lyon du XIX^e siècle, citant cette même série, Olivier Faure évoquait en 1992 pour le Rhône cent-trente cartons et au moins quatre-mille dossiers composant la série 5MP¹¹⁸⁰. Il soulignait d'ailleurs la dimension décourageante de la « massivité de la source ». Malheureusement pour nous, un premier traitement du fonds effectué à une date inconnue, et expliquant probablement la différence de nomenclature entre 1992 et 2015, a donné lieu à un classement des dossiers par tranches chronologiques. Pour

¹¹⁷⁶ Sous-série F8 – Police sanitaire : ANF, F8 93 Objets généraux, 1811-1849 (circulaires du 22 novembre 1811 et du 14 janvier 1815, dossier regroupant des pièces de 1868 et 1869 sur l'opportunité de créer une Inspection des établissements industriels) ; ANF, F8 176 et 177 : établissements dangereux, incommodes et insalubres (1811-1857). Sous-série F12 – Commerce et industrie : ANF, F12 4946 Circulaires diverses, révision de la nomenclature des établissements insalubres ; autorisations temporaires ; réglementation des fabriques d'artifices ; correspondances avec l'étranger au sujet de la réglementation (1853-1893).

¹¹⁷⁷ Nous pensons pour le cas du département du Rhône à ANF, F12 4939 Dossiers individuels, enquêtes, états collectifs (Bas-Rhin ; Rhône, 1850-1900).

¹¹⁷⁸ ADR, 5M1 à 262 – Hygiène et santé publique (1790-1948).

¹¹⁷⁹ ADR, 5MEtcl1 à 595 – Établissements classés (1800-1973).

¹¹⁸⁰ Faure Olivier, « L'industrie et "l'environnement" à Lyon au XIX^e siècle », *Op. cit.*, pp.299-311.

une étude sectorielle comme la nôtre, un classement par type d'industrie eût été préférable et aurait rendu nos recherches bien moins chronophages. En effet, s'il existe bien quelques cartons consacrés aux statistiques transmises par les services préfectoraux au pouvoir central¹¹⁸¹, rien d'autre que le dépouillement systématique des demandes d'autorisation d'installation, de maintien et de transfert d'établissements classés ne permet de suivre réellement sur le temps long l'évolution des perceptions et des comportements des brasseurs lyonnais face aux législateurs et aux lois mises en place¹¹⁸². En guise d'avertissement au lecteur, précisons d'emblée que dépouillement exhaustif rime ici, paradoxalement, avec lacunaire. Aux éventuelles erreurs et approximations du chercheur, aussi limitées et redoutées qu'elles soient, s'ajoutent les problèmes nés de manipulations successives et de déclassements aléatoires. Dans son article déjà évoqué, Olivier Faure cite par exemple un courrier d'un nommé Combalot daté du 25 août 1844, trouvé aux ADR sous la cote « ADR, 5M20, carton 4 » : malgré nos investigations poussées et le traitement systématique de toutes les procédures concernant des brasseurs ou des individus connus comme étant impliqués de près ou de loin dans la profession, il n'a pas été possible de trouver cette source.

Malgré ce biais, dans un souci de rationalisation de l'information, les données concernant les brasseries du département ou les établissements assimilés (principalement des malteries et fabriques de glace et de froid artificiel, mettant bien souvent en scène un individu par ailleurs impliqué dans le brassage de bière) ont fait l'objet de notices individuelles rassemblées dans une des tables de notre base de données (voir notre annexe 1). Ponctuellement, les archives départementales ont pu être complétées, voir remplacées dans certains cas, par des sources municipales. Entre 1814 pour la première et 1914 pour la dernière, ce sont ainsi 85 notices qui ont pu être complétées de manière plus ou moins exhaustive. Qu'il s'agisse de classiques demandes d'autorisation préalables au démarrage d'une activité, de démarches visant à valider le transfert d'une usine déjà existante ou encore de requêtes concernant l'installation de nouvelles machines à vapeur, l'étude sur la longue durée de ces procédures et leur mise en perspective permettent, lorsque les archives le veulent, de suivre pas à pas, étape par étape, le plus ou moins long processus témoignant du contrôle de l'autorité administrative sur une activité industrielle durant le long XIX^e siècle, révélant ainsi le degré de prégnance de celui-ci et les éventuels obstacles qu'il a à affronter.

¹¹⁸¹ ADR, 5MEtcl6 à 9 (1836-1929).

¹¹⁸² ADR, 5MEtcl49 à 294 (1811-1919).

1.1. Une nécessaire législation

1.1.1. La question de la pollution au XVIII^e siècle

Si la question de la pollution existe dès le XII^e siècle dans le sens de « souillure »¹¹⁸³, elle n'est convoquée dans la dimension qu'on lui donne aujourd'hui, savoir l'introduction d'une matière ou d'une substance polluante dans un milieu donné, qu'à la fin du XIX^e siècle. Pour les contemporains de l'après Révolution, il est simplement question d'insalubrité ou de nuisance, sans que plus de précision ne soit apportée. Tout au long du siècle, l'infinie galaxie de termes convoqués pour définir tel ou tel rejet, tel ou tel résidu d'activités industrielles diverses, trahit l'incertitude et les difficultés d'une époque à appréhender de manière globale ces rejets impactant l'environnement nés de l'activité humaine. Comme l'exprime avec concision Thomas Le Roux, dès le XVIII^e siècle, « si l'économie politique naissante encourage le développement de l'industrie, qui procure du travail et participe à l'accumulation du capital, l'industrie empiète sur les espaces, concurrence des usages alternatifs des ressources, elle pollue et tue aussi, parfois en masse, souvent insidieusement »¹¹⁸⁴. Pourtant, bien que le caractère encore très largement confidentiel de ces dangers soit impossible à nier, il serait néanmoins réducteur de considérer les contemporains comme totalement ignorants et extérieurs à ces préoccupations.

Précocement, les premiers signes d'industrialisation s'accompagnent en effet d'interrogations émises par ceux-ci sur le bien-fondé du phénomène, sur les risques qu'il fait peser sur la société et sur les réponses à y apporter¹¹⁸⁵. La vision est alors exclusivement anthropocentrée, les dommages apportés à ce qui est depuis devenu l'environnement n'attirant l'attention que lorsque les besoins de l'homme sont directement et irrémédiablement menacés. Les traités de police, notamment, convoquent le triptyque airs/eaux/lieux cher à Hippocrate pour justifier de la nécessité de contrôle sur la ville. Il est déjà reconnu que « l'air influe

¹¹⁸³ Douglas Mary, *De la souillure. Essais sur les notions de pollution et de tabou*, Paris, La Découverte, 2005, 210p. ; Fournier Patrick, « De la souillure à la pollution, un essai d'interprétation des origines de l'idée de pollution », dans Bernhardt Christoph, Massard-Guilbaud Geneviève (dir.), *Le démon moderne. La pollution dans les sociétés urbaines et industrielles d'Europe*, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise Pascal, 2002, pp. 33-56.

¹¹⁸⁴ Le Roux Thomas (dir.), « L'émergence du risque industriel », *Op. cit.*, p.7.

¹¹⁸⁵ Boudia Soraya, Jas Nathalie, « Risk and Risk society in Historical Perspective », *History and Technology*, Vol.23, n°4, 2007, pp.317-331; Fressoz Jean-Baptiste, « Beck Back in the 19th Century: Towards a Genealogy of Risk Society », *History and Technology*, Vol.23, n°4, 2007, pp.333-350 ; Fressoz Jean-Baptiste, *L'apocalypse joyeuse. Une histoire du risque technologique*, Paris, Éditions du Seuil, 2012, 312p. ; François Jarrige, *Technocritiques. Du refus des machines à la contestation des technosciences*, Paris, La Découverte, 2014, 419p.

beaucoup sur la santé et [qu']il peut être souvent la cause des maladies ; sa subtilité à s'insinuer dans toutes les parties du corps, est si grande que s'il n'est extrêmement pur et tempéré, il ne manque jamais d'y causer quelque altération »¹¹⁸⁶. Le pouvoir policier est ainsi vu comme le garant de la bonne qualité et de la gestion des atmosphères urbaines, comme l'agent de régulation des *circumfusa*¹¹⁸⁷, ces choses environnantes qui influent sur la santé et façonnent les corps, préfigurant ainsi les velléités d'encadrement croissantes émises au siècle suivant par les autorités à l'égard des activités industrielles.

La monarchie constitutionnelle donne une résonance particulière à ces préoccupations. Le 21 septembre 1791, lors de la séance de l'Assemblée, un membre de celle-ci dénonce « les abus résultant des établissements, dans certaines villes, des usines contraires à la salubrité et nuisibles à la sûreté des citoyens » et demande à ce que soit remis en vigueur « les anciens règlements de police relatifs à l'établissement ou à l'interdiction, dans les villes, des usines, ateliers ou fabriques qui peuvent nuire à la sûreté ou à la salubrité de la ville »¹¹⁸⁸. Cette proposition immédiatement acceptée sous forme de décret, il revient alors aux nouvelles municipalités, selon l'article 50 du décret du 14 décembre 1789, de faire appliquer ces règlements, puisque « les fonctions propres au pouvoir municipal, sous la surveillance et l'inspection des assemblées administratives, sont de faire jouir les habitants des avantages d'une bonne police, notamment de la propreté, de la salubrité ». L'attirail législatif en matière de régulation, comprenant déjà la loi du 24 avril 1790¹¹⁸⁹ rendant les tribunaux compétents pour statuer sur tous les dommages causés à la propriété et leur permettant donc en théorie de juger de l'inconfort de certains métiers, est complété par celle du 13 novembre 1791 maintenant provisoirement les règlements de police relatifs à la création et à l'interdiction des manufactures dangereuses et en confiant la gestion aux autorités municipales.

¹¹⁸⁶ Delamare Nicolas, *Traité de la police*, Tome Premier, Livre IV, Titre II « Que la salubrité de l'air contribue à la santé », Paris, Jean & Pierre Cot, 1729, p.535.

¹¹⁸⁷ Lévy Michel, *Traité d'hygiène publique et privée*, Tome Premier, Paris, J.-B. Baillière, 1844, p.314. Lire à ce sujet l'excellent article de Jean-Baptiste Fressoz faisant de la régulation de l'industrie au XIX^e siècle une « libéralisation des choses environnantes induites par les nécessités du capitalisme industriel ». Voir Fressoz Jean-Baptiste, « Circonvenir les *circumfusa*. La chimie, l'hygiénisme et la libéralisation des « choses environnantes » : France, 1750-1850 », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 56-4, 2009, pp.39-76.

¹¹⁸⁸ *Archives parlementaires de 1787 à 1860, Recueil complet des débats législatifs et politiques des chambres françaises*, 1^{ère} série (1787 à 1799), Tome XXXI, du 17 septembre au 30 septembre 1791, Paris, Paul Dupont, 1888, séance du 21 septembre 1791, p.135.

¹¹⁸⁹ Barles Sabine, Guillaume André, Lestel Laurence, « Pollution industrielle et réglementation des manufactures et ateliers en France au XIX^e siècle : les textes fondateurs », *Documents pour l'histoire des techniques*, 17, 1^{er} semestre 2009, « L'invention technique et les figures de l'inventeurs (XVIII^e-XX^e siècles), pp.185-186.

Ces aspirations doivent néanmoins rapidement affronter les partisans de la libéralisation des activités industrielles. Alors que le décret du 27 septembre 1791 fait disparaître les chambres de commerce, la marque, l'Inspection des manufactures et tous les emplois de directeurs, inspecteurs et administrateurs des manufactures¹¹⁹⁰, est fondée le 9 brumaire an X (31 octobre 1801) la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale¹¹⁹¹. Le 28 brumaire an XIII (19 novembre 1804), devant la multiplication des plaintes, est demandé à la classe des Sciences physiques et mathématique de l'Institut un rapport sur « les fabriques qui exhalent une odeur désagréable, et sur le danger qu'elles peuvent avoir pour la santé publique »¹¹⁹². Jean-Antoine Chaptal, alors ministre de l'Intérieur, prend avec le chimiste Louis-Bernard Guyton de Morveau, la responsabilité de celui-ci et le présente moins d'un mois plus tard, le 26 frimaire an XIII (17 décembre 1804). Dans celui-ci, il décrit les industriels comme ayant à souffrir « les préjugés, l'ignorance, la jalousie » et contraints par une « législation purement arbitraire » à s'établir – si ce n'est s'exiler – « loin des approvisionnements, de la main-d'œuvre et de la consommation »¹¹⁹³. Parmi les industriels en question figurent les brasseurs :

« L'existence de plusieurs arts, a dépendu jusqu'ici de simples règlements de police, et que quelques-uns, repoussés loin des approvisionnements de la main-d'œuvre ou de la consommation, par les préjugés, l'ignorance ou la jalousie, continuent à lutter avec désavantage contre les obstacles sans nombre qu'on oppose à leur développement. C'est ainsi que nous avons vu successivement des fabriques d'acides, de sel ammoniac, de bleu de Prusse, de bière et les préparations des cuirs, reléguées hors de l'enceinte des villes, et que chaque jour ces mêmes établissements sont encore dénoncés à l'autorité par des voisins inquiets ou par des concurrents jaloux ».

¹¹⁹⁰ Minard Philippe, « L'inspection des manufactures et la réglementation industrielle à la fin du XVIII^e siècle », dans Plessis Alain (dir.), *Naissance des libertés économiques. Liberté du travail et liberté d'entreprendre, le décret d'Allarde et la loi Le Chapelier, leurs conséquences. 1791 – fin XIX^e siècle, Actes du colloque des 28 et 20 novembre 1991*, Paris, Institut d'histoire de l'industrie, p.56.

¹¹⁹¹ Benoit Serge, Emptoz Gérard, Woronoff Denis (dir.), *Encourager l'innovation en France et en Europe. Autour du bicentenaire de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale*, Paris, Éditions du CTHS, 2007, 382p.

¹¹⁹² Institut de France, Académie des Sciences, *Procès-verbaux des séances de l'Académie, III (1804-1807)*, Hendaye, Imprimerie de l'Observatoire d'Abbadia, 1913, séance du 19 novembre 1804, p.152.

¹¹⁹³ Chaptal Jean-Antoine, Guyton de Morveau Louis-Bernard, « Rapport sur les fabriques dont le voisinage peut être nuisible à la santé », dans Institut de France, Académie des Sciences, *Procès-verbaux des séances de l'Académie, III (1804-1807)*, *Op. cit.*, séance du 17 décembre 1804, pp.165-168.

Dans la plainte de Chaptal et Guyton de Morveau – affirmant que « tant que le sort de ces fabriques ne sera pas assuré, tant qu’une législation purement arbitraire aura le droit d’interrompre, de suspendre, de gêner le cours d’une fabrication, en un mot tant qu’un simple magistrat de police tiendra dans ses mains la fortune ou la ruine du manufacturier, comment concevoir qu’il puisse porter l’imprudence jusqu’à se livrer à des entreprises de cette nature ? » – se lit en filigrane l’objectif poursuivi par l’ensemble des libéraux nouvellement au pouvoir et des industriels, bien souvent les mêmes individus, à savoir supprimer l’incertitude née du système d’Ancien Régime et encourager ainsi l’initiative industrielle. Si le pouvoir policier est renvoyé dans les cordes, ce n’est pas pour donner le bâton à la société civile : le pouvoir administratif doit garantir la pérennité des usines, la question des éventuels dommages environnementaux, un mal pour un bien, devant dorénavant relever du ressort de la justice civile.

Se focalisant notamment sur les métiers « qui, jusqu’à ce moment, ont excité le plus de réclamations », les rapporteurs proposent un cadre de classement flou et distinguent deux catégories d’industries : les activités qui laissent échapper dans l’atmosphère « par suite de la putréfaction ou de la fermentation, quelques émanations gazeuses qu’on peut regarder comme incommodes, par leurs odeurs, ou dangereuses, par leurs effets » ; les « arts nombreux dans lesquels le manufacturier produit et répand dans l’air, par suite de ses opérations et à l’aide du feu, des vapeurs plus ou moins désagréables à respirer, [...] plus intéressantes que les premiers et bien plus intimement liés à la prospérité nationale ».

De par la nature même du processus chimique aboutissant au produit « bière », les brasseries sont donc considérées comme des établissements insalubres. Elles sont néanmoins d’ores et déjà décrites comme moins intéressantes – comprendre lucratives et primordiales au développement de l’économie du pays – que d’autres. Plaidoyer plus que feuille de route législative, ce projet ne présente qu’une proposition concrète : la publication d’un règlement obligeant certaines activités à demander une autorisation avant toute installation en ville. Celles qui dérangent ne sont pas les industries modernes, faisant vivre Chaptal et nombre de membres de l’Institut, mais les petits ateliers, humides et putrides : la chimie minérale incarne « la pureté et la force face à la sombre et lente pourriture organique »¹¹⁹⁴.

¹¹⁹⁴ Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc., Op. cit.*, p.38.

1.1.2. De Chaptal aux jalons de 1810 et 1815

Bien qu'une ordonnance signée par Dubois, préfet de police de la Seine, le 12 février 1806 exige que tout début d'activité dans l'enceinte de la ville de Paris donne lieu en préambule à une déclaration à la préfecture de police et à une enquête de *commodo et incommodo* accompagnée « d'un plan figuré des lieux et des constructions projetées »¹¹⁹⁵, ces aspirations ne donneront que peu de résultats concrets dans les années suivantes. Contrairement aux craintes de Chaptal ce vide juridique laisse alors aux industriels toute liberté d'exercice et finit par exciter les reproches du gouvernement.

Le 25 septembre 1809, le nouveau ministre de l'intérieur, Montalivet, demande à l'Institut un « état des fabriques qui, par l'odeur forte et désagréable qu'elles répandent, doivent être éloignées des habitations ». Dans une de ses lettres, lue devant l'Académie des Sciences le 30 octobre 1809, il affirme ainsi que « s'il est juste que chacun puisse exploiter librement son industrie, le Gouvernement ne saurait d'un autre côté voir avec indifférence que, pour l'avantage d'un individu, tout un quartier respire un air infecté, ou qu'un particulier éprouve des dommages dans sa propriété ». Désireux de ménager les sensibilités de chacun, et notamment celles des industriels qu'il ne peut se permettre de froisser, il poursuit qu'« en admettant que la plupart des manufacturiers dont on se plaint n'occasionnent pas d'exhalaisons contraires à la salubrité publique, on ne niera pas non plus que ces exhalaisons peuvent être quelquefois désagréables et que, par cela même, elles ne portent un préjudice réel aux propriétaires des maisons voisines, ou en les forçant, s'ils les louent à baisser le prix de leurs baux. Comme la sollicitude du Gouvernement embrasse toutes les Classes de la société, il est de sa justice que les intérêts de ces propriétaires ne soient pas perdus de vue plus que ceux des manufacturiers »¹¹⁹⁶. L'entrée en fanfare du propriétaire dans le débat public est à noter. Nous aurons maintes occasions dans la suite de notre développement de montrer le rôle ambivalent joué par celui-ci dans les négociations perpétuelles auxquelles donne lieu la question de l'autorisation d'établissements dangereux, insalubres ou incommodes.

¹¹⁹⁵ Barles Sabine, Guillaume André, Lestel Laurence, « Pollution industrielle et réglementation des manufactures et ateliers en France au XIX^e siècle : les textes fondateurs », *Op. cit.* Alors que le décret de 1810 n'évoquera que les seules odeurs comme sources de nuisance, nous reviendrons sur cette dimension restrictive, cette ordonnance liste pêle-mêle les matières travaillées, l'usage du feu et le manque de précautions suffisantes prises par les industriels. Selon les auteurs, cette disposition aurait donné lieu à plus de quatre-vingts rapports entre 1806 et 1810.

¹¹⁹⁶ Institut de France, Académie des Sciences, *Procès-verbaux des séances de l'Académie, IV (1808-1811)*, Hende, Imprimerie de l'Observatoire d'Abbadia, 1913, séance du 30 octobre 1809, p.269.

Le rapport commandé par Montalivet est lu ce même 30 octobre¹¹⁹⁷. Ses auteurs, Deyeux, Fourcroy, Guyton de Morveau, Vauquelin et Chaptal, bien que reconnaissants aux fabricants le « zèle qu'ils mettent à poursuivre leurs travaux et à les multiplier, ainsi que des sacrifices que souvent ils font avant même d'avoir acquis la certitude d'obtenir des succès », leur reprochent « l'insouciance avec laquelle plusieurs d'entr'eux choisissent les localités où ils établissent leurs fabriques. Uniquement préoccupés de l'emploi des moyens qui doivent leur procurer les résultats qu'ils désirent obtenir, [les industriels] ne cherchent pas toujours à s'assurer si les matières premières dont ils se servent ou les produits qu'ils séparent donnent, pendant leur traitement, naissance à des vapeurs d'une odeur désagréable qui, en se répandant plus ou moins promptement et à des distances plus ou moins éloignées, finissent par incommoder ceux qui les respirent ». Selon l'esprit de ce rapport, il devient donc nécessaire « de chercher des moyens qui, en dissipant à cet égard toute espèce d'incertitude, fixassent d'une manière sûre et constante les bases sur lesquelles devaient être établies les décisions des magistrats devant qui les plaintes étaient portées ». Encore et toujours, la nécessité d'encadrer le développement industriel est guidée par un fervent désir de supprimer autant que faire se peut l'incertitude de l'équation entrepreneuriale. Les rapporteurs prennent en exemple l'ordonnance Dubois du 12 février 1806, pourtant d'une efficacité limitée, et affirment que depuis trois ans, « aucune fabrique ne peut s'établir soit dans Paris, soit aux environs, sans une permission spéciale, laquelle n'est accordée que lorsque des personnes nommées à cet effet se sont transportées sur les lieux et ont constaté si les fours, les fourneaux, les cheminées et généralement tous les bâtiments sont construits de manière à ne donner aucune inquiétude sous le rapport de l'incendie, et si les opérations que le fabricant propose d'exécuter ne sont pas de nature à nuire aux propriétaires voisins ». Plus que le précédent de 1804, c'est ce rapport proposant une nomenclature répartissant soixante-dix professions en trois catégories qui donne lieu à la promulgation du décret du 15 octobre 1810¹¹⁹⁸.

Pourtant lapidaire, il comprend 14 articles seulement et fera l'objet de nombreux ajustements ultérieurs, ce décret est vu comme une véritable *tabula rasa* en matière de régulation des nuisances industrielles. Justifiant des « plaintes portées par différents particuliers contre les manufactures et ateliers dont l'exploitation donne lieu à des exhalaisons insalubres ou incommodes » et convoquant le rapport de l'Institut évoqué ci-dessus, ce décret

¹¹⁹⁷ Institut de France, Académie des Sciences, *Procès-verbaux des séances de l'Académie, IV (1808-1811)*, Op. cit., séance du 30 octobre 1809, pp.268-273.

¹¹⁹⁸ *Bulletin des Lois de l'Empire Français, 4^{ème} Série, Tome Treizième*, Paris, Imprimerie Impériale, mars 1811, pp.397-402 (Bulletin n°323, décret n°6059).

arrête dans son article premier que « les ateliers qui répandent une odeur insalubre ou incommode ne pourront être formés sans une permission de l'autorité administrative ». Il fait donc des odeurs, ce qui ne sera pas sans conséquence pour les brasseries de bière, la seule nuisance identifiée et reprend l'idée d'Ancien Régime faisant de celles-ci le vecteur privilégié de diffusion des miasmes. Le terme de « dangereux » et la mise en scène du risque qu'il implique n'arriveront, eux, que plus tard.

Comprenant soixante-cinq items – aussi bien des métiers que des produits, des méthodes de fabrication ou même des outils de production (on note la présence des pompes à feu ou des fours à plâtre) – divisés en trois classes, il définit le degré d'attention auquel doivent être soumis les différents établissements concernés, divisés selon la hiérarchie suivante :

- 1^{ère} classe : ceux « qui doivent être éloignés des habitations particulières », dont l'établissement est soumis à l'autorisation du ministre et des experts du Conseil d'État. Un temps est laissé aux particuliers pour exprimer leurs oppositions ;
- 2^{nde} classe : ceux dont « l'éloignement des habitations n'est pas rigoureusement nécessaire, mais dont il importe néanmoins de ne permettre la formation qu'après avoir acquis la certitude que les opérations qu'on y pratique sont exécutées de manière à ne pas incommoder les propriétaires du voisinage, ni à leur causer des dommages ». Leur autorisation dépend alors du préfet, d'après l'avis du sous-préfet ;
- 3^{ème} classe : ceux « qui peuvent rester sans inconvénient auprès des habitations; mais doivent rester soumis à la surveillance de la police », dont l'autorisation est délivrée par le préfet de police à Paris et le maire dans les autres villes.

Alors que la première classe contient trente-et-une entrées, la seconde vingt-trois et la troisième seulement onze, les brasseries, à l'instar des boutonnières, des ciriers ou encore, plus surprenant, des fabricants de vitriol, appartiennent à cette dernière. Elles ne font donc pas partie des établissements considérés comme les plus nuisibles. Témoignage éloquent du caractère bricolé de la mesure, ou, peut-être, d'une réelle volonté politique de protection de certaines industries, l'obligation d'enquête de *commodo et incommodo* préalable à toute installation faite à la seconde catégorie ne l'est pas à la première. Cet oubli, conscient ou non, sera corrigé par Avis du Conseil d'Etat dès avril 1813 et confirmé par l'ordonnance de 1815 dont nous reparlerons.

Entre temps, une circulaire ministérielle du 22 novembre 1811 rappelle aux préfets l'objectif du décret et tempère les éventuelles ardeurs de fonctionnaires trop zélés. « S'il convient de n'accorder des permissions qu'après s'être assuré que les exploitations ne nuisent ni à la salubrité publique ni aux propriétés d'autrui, il serait, d'un autre côté, contraire aux vues du gouvernement de dégoûter, par des tracasseries injustes, les personnes qui auraient le projet de former des ateliers de la nature de ceux dont il est ici question. Leur industrie nous procure des produits, ou qui sont indispensables pour la consommation journalière, ou que nous serions obligés de tirer de l'étranger, s'ils ne les fabriquaient pas. Sous ces deux rapports, elle mérite donc la protection de l'administration. » Le ministre demande alors de manière explicite aux autorités locales de se mettre « au-dessus de toutes les petites passions » et, « mues uniquement par les motifs d'utilité publique », de ne rendre que « des avis dictés par des considérations d'ordre supérieur telles que le besoin d'occuper la classe ouvrière et de procurer à la localité un établissement dont l'exploitation doit augmenter les richesses »¹¹⁹⁹.

Sous-entendu d'accepter, sauf contre-indication majeure, la presque totalité des demandes qui leur sont soumises. Selon l'esprit de cette circulaire, l'impératif de compétitivité économique et de développement industriel tempère, pour ne pas dire rédime, toute tentative d'encadrement préventif. Il limite également les risques de sanctions à posteriori : contournant le code pénal mis en place par Napoléon Bonaparte en février 1810 et promulgué dans la foulée en remplacement du Code des délits et des peines de 1795 qui reprend dans son article 471¹²⁰⁰ la pénalité des risques et des choses environnantes créée par la police d'Ancien Régime et définit les contraventions et peines de première classe (seront notamment punis d'amende allant de un à cinq francs « ceux qui auront négligé d'entretenir, réparer ou nettoyer les fours, cheminées ou usines où l'on fait usage du feu » ou « ceux qui auront jeté ou exposé au-devant de leurs édifices, des choses de nature à nuire par leur chute ou par des exhalaisons insalubres »), l'article 11 du décret d'octobre 1810 souligne la non-rétroactivité de la mesure – l'exploitation de tous les établissements existants déjà restant libre – et spécifie que les dommages causés par les manufactures seront dorénavant arbitrés par les tribunaux civils.

¹¹⁹⁹ Circulaire du 22 novembre 1811, « Le Ministre de l'Intérieur aux Préfets, concernant l'exécution du Décret de 1810 », reproduite dans Macarel Louis Antoine, *Manuel des ateliers dangereux, insalubres ou incommodes*, Paris, Bureau de l'Administration du Recueil des Arrêts du Conseil d'Etat, 1827, pp.253-256.

¹²⁰⁰ *Code pénal de l'Empire français, Édition conforme à celle de l'Imprimerie Impériale*, Paris, Prieur, 1810, p.73.

L'ordonnance du 14 janvier 1815¹²⁰¹ vient compléter ce dispositif législatif. Donnant la possibilité aux ministres de rajouter à la nomenclature de nouvelles entreprises sans qu'une loi n'ait à être promulguée et au préfet le droit d'autoriser provisoirement la formation de celles non encore intégrées à ladite nomenclature, elle peut être lue comme un encouragement à l'innovation et au développement d'activités nouvelles. Autre preuve de l'allègement de la procédure, certaines prérogatives sont transférées des autorités nationales au préfet, notamment la désignation du lieu où les établissements de première classe sont autorisés à s'installer. Les autorisations des établissements de troisième classe relèvent dorénavant du ressort du sous-préfet après avis du maire, tandis que l'enquête préalable par voie d'affichage, dite enquête de *commodo et incommodo*, devient obligatoire pour tout établissement appartenant aux deux premières classes, sa durée minimum, rarement respectée dans les faits, étant fixée à un mois. Le rôle du voisinage concernant les questions d'hygiène se développe donc, ces enquêtes donnant « implicitement aux propriétaires riverains le rôle de protecteur de l'environnement »¹²⁰². La classification est également affectée par l'ordonnance : la catégorie de certaines activités est modifiée, certaines étant ajoutées et d'autres tout simplement déclassées (la blanchisserie notamment).

Dans son *Mémoire sur les moyens qui ont amené le grand développement que l'industrie française a pris depuis vingt ans*, Anthelme Costaz fait en 1816 l'apologie des efforts produits sous l'Empire pour libérer l'industrie de ses entraves. Ainsi, alors que l'épisode révolutionnaire amena dans les ateliers « une sorte d'anarchie qui dura plusieurs années et donna naissance à des plaintes multipliées, [...] dans le courant de l'année 1799, on prit la résolution définitive de refaire entièrement la législation »¹²⁰³. Même si cet écrit apporte aveuglement de l'eau au moulin du mythe régulateur napoléonien et vilipende la législation pré-révolutionnaire, vue comme bien trop contraignante pour permettre l'expansion de l'industrie nationale, la volonté industrialiste impériale est réelle. Profondément libéral, inspiré par les travaux d'Adam Smith et de Jean-Baptiste Say, Chaptal affirme encore en 1819 que « l'action du gouvernement doit se borner à faciliter les approvisionnements, à garantir la propriété, à ouvrir des débouchés aux produits fabriqués, et laisser la plus grande liberté à l'industrie. On peut se reposer sur le fabricant pour tout le

¹²⁰¹ Ordonnance notamment retranscrite le *Journal des Mines*, n°221, mai 1815, pp.389-398.

¹²⁰² Guillaume André, Lefort Anne-Cécile, Jigaudon Gérard, *Op. Cit.*, p.74.

¹²⁰³ Costaz Anthelme, *Mémoire sur les moyens qui ont amené le grand développement que l'industrie française a pris depuis vingt ans*, Paris, Firmin Didot, 1816, pp.14-15.

reste »¹²⁰⁴. Ne prônant pas pour autant un libéralisme forcené, il reconnaît à l'Etat certaines prérogatives économiques, et notamment la responsabilité de protéger les intérêts respectifs du fabricant et de ses employés¹²⁰⁵. Cette philosophie napoléonienne d'équilibre, « façon pâté d'alouette » selon les mots de Geneviève Massard-Guilbaud¹²⁰⁶, se retrouve dans le décret de 1810.

Progressivement s'ancre dans l'esprit des autorités que la prospérité et le bon fonctionnement de l'économie ne peuvent plus dépendre d'aléas judiciaires. C'est dans la continuité de ces mutations à l'œuvre depuis les dernières décennies de l'Ancien Régime que le capitalisme industriel impose un nouveau système de régulation. Clairement, l'économie politique façonne les réponses politiques et les modalités d'appréhension des risques. Celles-ci passent alors par la formalisation de pratiques associant norme de sécurité et surveillance administrative, témoignant ainsi de la confiance croissante mise dans le savoir scientifique.

1.2. De la mise à distance à l'expertise scientifique

Durant l'Ancien Régime, la mesure phare prônée par les protecteurs de la santé publique – il n'est pas encore question d'environnement, qui n'est pas considéré en tant que tel, mais des dangers que peuvent courir les ouvriers des fabriques et surtout les populations environnantes – est l'éloignement, la mise à distance. En 1783, le lyonnais Prost de Royer, lieutenant général de police tranche ainsi radicalement la question en affirmant que « toutes les fois que par un entrepôt, un métier, ou une opération quelconque, l'air peut être vicié, de manière à altérer la santé, le magistrat doit proscrire ou expulser. (...) La commodité, le profit particulier, l'usage, ne sont rien : ce qui est tout, et ce qui doit régler la justice, c'est la salubrité de l'air ; c'est la santé publique. *Salus populi, suprema lex esto* »¹²⁰⁷. Du fait de la théorie largement répandue faisant des matières en putréfaction et en fermentation la source des miasmes, sont ainsi bien souvent contraints d'exercer hors des limites des cités les nombreux métiers manipulant substances minérales ou animales et leurs dérivés (tueries,

¹²⁰⁴ Chaptal Jean-Antoine, *De l'industrie française*, Tome 2, Paris, Renouard, 1819, pp.206-207.

¹²⁰⁵ D'où l'instauration du livret ouvrier par les lois des 22 germinal an XI (12 avril 1803) et 9 frimaire an XII (1^{er} décembre 1803) et à la mise en place du premier conseil de prud'hommes à Lyon par la loi du 18 mars 1806.

¹²⁰⁶ Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, p.35.

¹²⁰⁷ Prost de Royer Antoine François, *Dictionnaire de jurisprudence et des arrêts*, Tome Troisième, Lyon, Aimé de la Roche, 1783, p.744.

ateliers d'équarrissage, boyauderies ou encore fonderies de suif). Rappelons nous les rapporteurs de l'Institut dénonçant le 17 décembre 1804 l'éloignement dont ont été jusque là victimes, entre autres professions, les brasseurs.

1.2.1. La mise à distance, une solution d'Ancien Régime inusitée à l'égard des brasseries du XIX^e siècle

Dès le XVIII^e siècle, Thomas Le Roux relève à Paris l'usage de distances chiffrées régulant l'éloignement de boyauderies et de fours à chaux en milieu urbain¹²⁰⁸ : cette jurisprudence sera pour ces activités régulièrement convoquée durant le siècle suivant. Aucune unité législative n'est pour autant observable, les interdictions et les prescriptions variant au gré des provinces, des villes, des époques et des activités. Peu avant la Révolution, la création par le lieutenant de police de Paris, Lenoir, de la charge d'inspecteur général de la salubrité, confiée au chimiste, pharmacien et académicien Antoine Alexis Cadet de Vaux, apparaît alors comme une première tentative d'organisation plus générale¹²⁰⁹. La question de la mesure des distances entre habitat et activité industrielle urbaine, poussant à interroger la notion de proximité, reste néanmoins encore floue pendant de longues décennies et contribue à façonner le visage des villes françaises du XIX^e siècle et de leurs périphéries¹²¹⁰.

Ainsi, dans son article 9, le décret de 1810 ne mentionne aucune indication minimale de distance et précise pour les établissements de première classe que l'administration « indiquera le lieu où les manufactures et ateliers pourront s'établir, et exprimera sa distance des habitations voisines » : il laisse « ce soin à la sagesse de l'autorité locale »¹²¹¹. Rien n'est évoqué concernant la troisième classe à laquelle appartiennent les brasseries. Dans leurs conclusions livrées le 30 octobre 1809, les rapporteurs de l'Institut évoquent déjà cette

¹²⁰⁸ Le Roux Thomas, « La mise à distance de l'insalubrité et du risque industriel en ville : le décret de 1810 mis en perspective (1760-1840) », *Histoire & mesure*, XXIV-2, 2009, pp.38-40. Ces cas particuliers sont néanmoins à relativiser et semble plutôt représenter les exceptions qui confirment la règle : pour le même cas parisien, Thomas Le Roux affirme que sur plus de trois-mille rapports du Conseil de Salubrité de Paris rédigés entre 1806 et 1825, seule une vingtaine mentionnent des distances d'éloignement précises.

¹²⁰⁹ Guillaume André, Jigaudon Gérard, Lefort Anne-Cécile, *Op. cit.*, p.64.

¹²¹⁰ Lefort, Anne-Cécile, « L'usine en périphérie urbaine, 1860-1920. Histoire des établissements classés en proche banlieue parisienne », Thèse de Doctorat en histoire sous la direction d'André Guillaume, Conservatoire National des Arts et Métiers (CNAM), 2002, 685p. ; Faure, Alain, « Autorités publiques et implantations industrielles en agglomération parisienne (1860-1914) », dans Voldman Danièle (dir.), *Région parisienne, approche d'une notion, 1860-1980*, Cahiers de l'IHTP, n° 12, oct. 1989, pp.93-104 ; Aydalot Philippe, Bergeron Louis, Roncayolo Marcel, *Industrialisation et croissance urbaine dans la France du XIX^e siècle*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1981, 138p.

¹²¹¹ Rapport du ministre de l'Intérieur à l'Empereur, 9 octobre 1810, cité dans Magistry L., Magistry A., *Traité général sur l'application de la nouvelle législation des établissements classés*, Paris, Dépôt Général, 1923, p.16.

« difficulté d'établir dans un règlement d'une manière exacte la distance qu'on doit assigner aux fabriques qui sont dans le cas d'être éloignées »¹²¹². C'est notamment la topographie des lieux, trop diverse et particulière en fonction des localités, qui pose problème :

« Comme pour fixer les limites de chaque fabrique, il faudrait avoir des renseignements positifs, tant sur les localités que sur l'extension plus ou moins grande que chaque fabrique voudrait donner à ses travaux, et qu'on ne peut pas se les procurer facilement, il en résulte que, quant à présent, une fixation exacte des distances que doivent observer ces fabriques est presque impossible ».

L'influence des facteurs naturels, et notamment le vent, est par exemple démontrée par les travaux de Jean-Pierre Darcet, industriel parisien (il est l'un des premiers fabricants de soude artificielle) et membre du Conseil de salubrité de la capitale dès décembre 1813¹²¹³. Selon lui, il serait possible de standardiser l'éloignement de ces fabriques « si tous les vents soufflaient pendant des temps égaux et toujours avec la même intensité ». Il faudrait alors « placer chaque fabrique à émanations insalubres ou désagréables au centre d'un cercle à elle consacré, dont la circonférence servirait de limite aux habitations du voisinage et auquel il faudrait donner un rayon d'autant plus grand que les émanations de la fabrique seraient plus intenses, plus fréquentes, plus nuisibles ou plus désagréables ». Ce n'est bien entendu pas le cas. Disposition des lieux, type d'industrie, taille de l'établissement, projet(s) de l'industriel, nature des matières travaillées et produites, disposition des éventuelles habitations voisines *etc.*, autant de facteurs rendant l'équation arithmétique d'éloignement impossible.

D'où la latitude, pour ne pas dire liberté, laissée au pouvoir de police local, le mieux à même de juger de juger de situations qu'il côtoie quotidiennement. Les rapporteurs recommandent donc d'obliger les pétitionnaires à préciser la nature de l'endroit où ils ont l'intention de s'installer et celle des opérations qu'ils comptent mener, et de prévenir ceux-ci que leur établissement pourra être fermé si s'élèvent des plaintes « constatées par des personnes en état de juger si elles sont légitimes ». Quels individus et selon quels critères sont des questions restant sans réponses.

¹²¹² Institut de France, Académie des Sciences, *Procès-verbaux des séances de l'Académie, IV (1808-1811), Op. cit.*, séance du 30 octobre 1809, pp.268-273.

¹²¹³ Darcet Jean-Pierre, « Des rapports de distances qu'il est utile de maintenir entre les fabriques insalubres et les habitations qui les entourent », *Annales d'hygiène publique et de médecine légale*, 30, 1843, pp.321-328.

Alors que l'incertitude s'installe et complique l'application du décret de 1810, les autorités locales multipliant les demandes de précisions auprès du législateur, le ministre de l'Intérieur persiste et signe en février suivant en affirmant que « la distance des fabriques doit varier suivant le genre d'industrie qu'elles exploitent et des commissaires instruits peuvent seuls la déterminer d'une manière satisfaisante »¹²¹⁴. Il doit encore préciser les choses et avouer son impuissance, au demeurant fort commode puisque permettant de faciliter l'exercice de l'industrie, quelques mois plus tard :

« On a plusieurs fois demandé qu'on déterminât, d'une manière positive, la distance où les établissements insalubres ou incommodes doivent être des habitations. S'il avait été possible de le faire, l'administration se serait empressée de déférer à ce vœu. Des motifs de plusieurs sortes ont rendu inutile sa bonne volonté à cet égard. Un établissement peut, quoique très rapproché des maisons, être placé de manière à n'incommoder personne, tandis qu'un autre, qui en est éloigné, les couvrira de vapeurs qui en rendront le séjour fort désagréable. Il n'est donc pas possible de fixer les distances »¹²¹⁵.

En 1813, selon le docteur Fodéré, une distance de cent mètres des habitations « paraît suffisante pour plus des trois-quarts des ateliers et fabriques désignées dans la première classe, pourvu que ces établissements ne soient pas placés sous le vent dominant de la ville ou du village près duquel on doit les exploiter »¹²¹⁶. La question des autres établissements n'est pas envisagée. Il est donc permis, dans certains cas et si le site choisi présente des caractéristiques satisfaisantes, d'autoriser l'installation d'établissements de première classe en milieu urbain. L'arbitrage est effectué au cas par cas, pratique permettant de ménager lorsque nécessaire des intérêts divergents. Ce régime d'exception, devenu règle à Paris¹²¹⁷, est également observable à Lyon.

Ce flou législatif perdurera encore de nombreuses décennies. En 1846, Monfalcon et Polinière rappellent toujours que « la législation n'admet pas de transaction sur » la question

¹²¹⁴ Lettre du ministre de l'Intérieur au préfet de police de Paris, 11 février 1811, citée dans Le Roux Thomas, « La mise à distance de l'insalubrité et du risque industriel en ville », *Op. cit.*, p.36.

¹²¹⁵ Circulaire du 22 novembre 1811, « Le Ministre de l'Intérieur aux Préfets, concernant l'exécution du Décret de 1810 », reproduite dans Macarel Louis Antoine, *Manuel des ateliers dangereux*, *Op. cit.*, pp.253-256.

¹²¹⁶ Fodéré François, *Traité de médecine légale et d'hygiène publique ou de police de santé adapté aux codes de l'Empire français, et aux connaissances actuelles*, Tome Sixième, Paris, Imprimerie de Mame, 1813, p.329.

¹²¹⁷ Le Roux Thomas, *Le laboratoire des pollutions industrielles. Paris, 1770-1830*, *Op. cit.*

de l'éloignement et affirment encore que « si le degré de leur éloignement pouvait être formulé en un chiffre précis, il n'y aurait jamais lieu à débats à cet égard ; tout dépend de la disposition des localités. La distance n'est pas déterminée rigoureusement par la loi qui régit les établissements insalubres, et, fréquemment consultée sur cette question, l'Administration n'a pu la résoudre d'une manière absolue, non-seulement pour tel ou tel établissement industriel, mais encore pour tous les ateliers d'un même ordre »¹²¹⁸.

À Lyon, au milieu du siècle, hors des circonstances exceptionnelles, les brasseries de bière sont considérées par le Conseil de Salubrité comme « une industrie inoffensive »¹²¹⁹. Malgré leur classement, elles ne seraient donc pas des établissements réellement incommodes et ne nécessiteraient par conséquent pas la prise de précautions particulières, notamment en ce qui concerne l'éloignement vis-à-vis du voisinage. La manière dont sont traitées les demandes confirme cette supposition : sur les 85 affaires recensées à Lyon concernant l'établissement ou le transfert d'une activité en lien avec la fabrication de bière et faisant l'objet d'une notice dans notre base de données – qu'il s'agisse de l'autorisation de l'usine en elle-même ou de la mise en fonction d'appareils et de machines à vapeur – la notion de distance n'apparaît que dans un tiers des cas, reste généralement floue et ne sert que de repère grossier. Plus rarement encore sont formulées quelques précisions arithmétiques d'éloignement.

À la suite de la demande du brasseur Georges Hoffherr visant à être autorisé à établir une chaudière à vapeur de la 4^{ème} catégorie et une machine à vapeur de la force de deux chevaux destinée à faire fonctionner des pompes et une paire de meules pour la mouture de l'orge¹²²⁰, le Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité de la ville adopte sans discuter dans sa séance du 24 juillet 1856 les conclusions de son rapporteur. Selon celles-ci, la demande peut être acceptée dans la mesure où l'établissement est situé « de manière à ne devenir une cause d'incommodité pour personne », notamment du fait que « les appareils que le pétitionnaire se propose d'établir [doivent] être construits sur un terrain qui lui appartient, à une distance convenable des habitations les plus voisines ». En 1854, une semblable demande d'Auguste Tissot-Kiefer, brasseur à Vaise, reçoit un accueil identique¹²²¹ : considérant que les appareils seront installés au centre d'un vaste atelier entouré de murs épais et à grande

¹²¹⁸ Monfalcon Jean-Baptiste, de Polinière Augustin Pierre, *Traité de la salubrité*, *Op. cit.*, p.180.

¹²¹⁹ Monfalcon Jean-Baptiste, de Polinière Augustin Pierre, *Hygiène de la ville de Lyon ou opinion et rapports de l'ancien Conseil de Salubrité du département du Rhône pour les années 1845-1849 et du Conseil actuel d'Hygiène et de Salubrité pour les années 1849 et 1850*, Lyon, Nigon, 1851, p.44. La seule autre mention de bière ou de brasserie dans cet ouvrage n'est d'ailleurs que la répétition de ce constat.

¹²²⁰ ADR, 5MEtcl80, dossier Hoffherr.

¹²²¹ ADR, 5MEtcl89, dossier Tissot-Kiefer – brasserie.

distance des habitations voisines, que la cheminée déjà construite est haute de vingt-six mètres et dépasse largement les plus hautes maisons du quartier, le Conseil rend dans son rapport adopté le 10 octobre 1854 un avis favorable. Dix ans plus tard, lorsque Alphonse Schrimpf demande à remplacer sa chaudière en janvier 1863¹²²², le « petit déplacement ayant eu lieu au milieu de la propriété du demandeur à une grande distance des propriétés limitrophes » ne perturbe pas l'ingénieur ordinaire des Mines qui considère alors que cela « n'apporte aucun changement dans les relations avec le voisinage ». L'autorisation peut être délivrée. « Distance convenable » et « grande distance » semblent donc suffire à assurer la salubrité de l'activité et la quiétude du voisinage.

La question ne se pose même pas lorsqu'il existe à proximité d'autres établissements analogues : à la suite de la demande de Jean-Baptiste Mouton annonçant sa volonté d'établir une brasserie à Vaise, grande rue 60 et précisant « qu'il en existe déjà plusieurs » et qu'il est placé « au milieu de fours à chaux, à poterie et brasseries »¹²²³, le maire dit le 8 octobre 1839 ne pas voir d'opposition. Il sera suivi par le préfet qui autorisera officiellement l'établissement le 19 octobre.

Autre distance, autres logiques. Si la question des l'éloignement de l'industrie vis-à-vis des habitations se pose dans le cas de nuisances sonores ou olfactives, elle surgit ponctuellement pour d'autres raisons dans le cas des brasseries lorsqu'il est abordé le problème de l'évacuation des eaux usées. Le 12 octobre 1857, Louis Pancard demande l'autorisation d'établir une brasserie en gros dans un bâtiment qu'il a fait construire à Lyon, rue de Chartres, près du fossé d'enceinte¹²²⁴. Alors que le commissaire du quartier de la Part-Dieu Jean Peyre décrit cinq jours plus tard une « bâtisse en construction, très vaste, [pouvant] remplir les conditions voulues, construite aux frais du sieur Pancard » et éloignée d'au moins 40 mètres de toute maison d'habitation, il précise néanmoins le 17 octobre suivant qu'il y manque « une des choses les plus principales pour l'écoulement des eaux ». En effet, selon le rapport du Conseil d'Hygiène rédigé en fin de mois, le terrain sur lequel est projetée la fabrique de Pancard « est placé dans ces régions de la Guillotière qui ne sont point encore dotées du régime bienfaisant de la canalisation et dans lesquelles les eaux des fabriques n'ont d'autre écoulement que celui que leur offre la perméabilité du terrain ». Le rapport de l'ingénieur adjoint des mines du 12 décembre suivant précise les choses : l'établissement

¹²²² ADR, 5MEtcl108, dossier Schrimpf et Karcher.

¹²²³ ADR, 5MEtcl60, dossier Mouton.

¹²²⁴ ADR, 5MEtcl105, dossier Pancard.

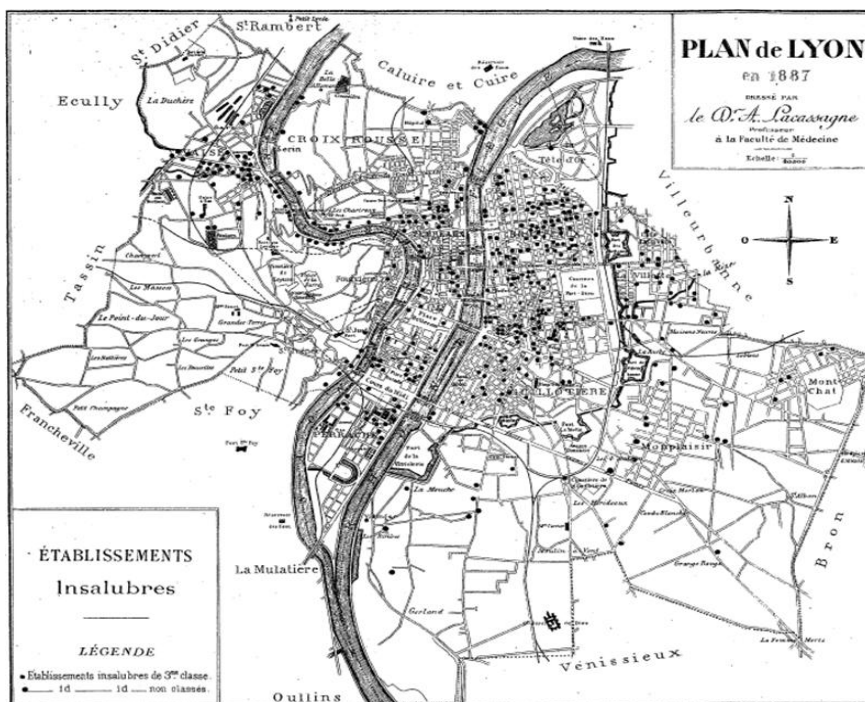
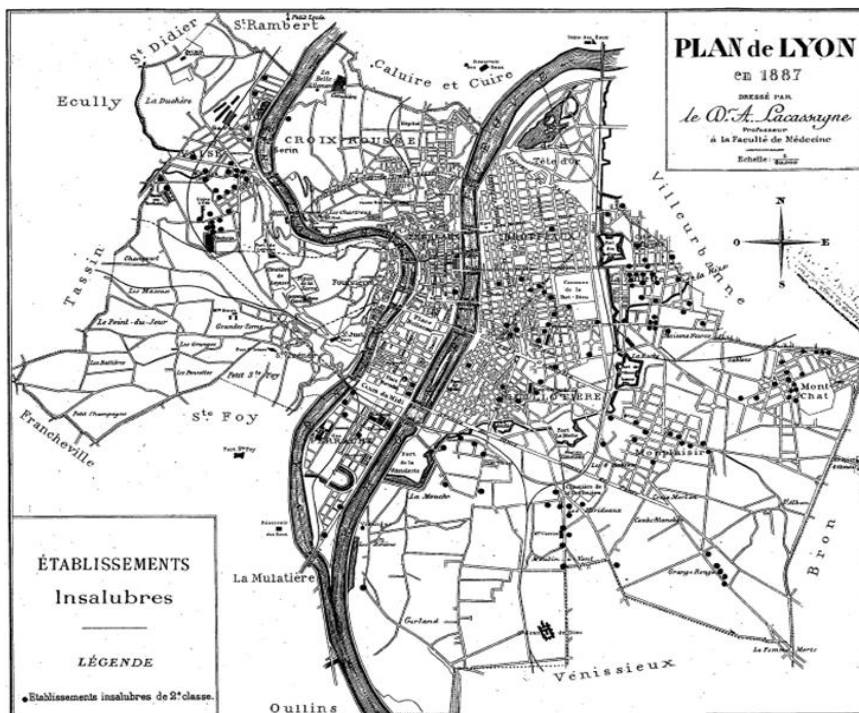
projeté est très éloigné du Rhône et est à au moins 1 000 mètres de l'extrémité de l'égout actuel de la rue de Chartres. S'il était envisagé, suivant l'arrêté préfectoral du 9 août 1856 sur l'assainissement de la voie publique, de contraindre le brasseur à construire à ses frais 50 mètres d'égout, il en resterait encore 950 à la charge de la ville, qui n'a comme le dit l'ingénieur « pas à [sa] disposition les fonds nécessaires pour exécuter un travail aussi important ». Il est donc finalement décidé d'autoriser l'établissement aux seules conditions de construire une citerne pour recueillir les eaux et d'obliger Pancard, une fois que cela sera possible et que l'égout prévu par la municipalité sera accessible, à construire les 50 derniers mètres.

D'autres demandes reçoivent un accueil moins favorable. Ainsi lorsque Pillot et Bourchani, propriétaires de la brasserie des Chemins de fer à Lyon, cours Napoléon 12, demandent en octobre 1858 l'autorisation de faire édifier, sur le derrière du bâtiment où ils exploitent leur débit de bière, une simple usine pour brasser la bière qu'ils vendent, leur éloignement du réseau d'égout pose là aussi problème¹²²⁵. L'aqueduc le plus proche est en effet situé à 170 mètres. Or, selon la législation de 1856 évoquée plus haut, les 50 mètres de canalisations qu'il peut être demandé aux brasseurs de construire représentent un maximum. Considérant que l'installation est postérieure à la loi, l'ingénieur adjoint des mines affirme néanmoins qu'ils doivent subir l'effet des règlements en vigueur sans imposer de charge supplémentaire à l'administration. Malgré l'illégalité de la mesure, l'autorisation qui leur est délivrée en janvier 1859 reprend ces recommandations.

De manière surprenante, la trop grande distance peut donc parfois devenir une contrainte dans le cas de l'établissement de fabriques de bière. Ce n'est pas leur trop grande proximité avec certains voisins qui peut poser problème mais, au contraire, leur éloignement trop important du « cœur de ville » et des infrastructures desservant celui-ci. Avec l'arrivée de nouvelles exigences liées au développement de la voirie et aux nouvelles aspirations urbanistiques en vogue dans le second XIX^e siècle, l'équation de la distance se complique.

¹²²⁵ ADR, 5MEtcl89, dossier Pillot et Bourchani (il est inscrit Bourchany).

Figure 34. Cartes des établissements insalubres lyonnais relevant des 2^{ème} et 3^{ème} classes par le docteur Alexandre Lacassagne (1887)¹²²⁶



¹²²⁶ Lacassagne Alexandre, *Les Établissements insalubres de l'arrondissement de Lyon. Comptes-rendus des travaux du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du département du Rhône*, Lyon, A. Storck, 1891, sans pagination.

Malgré cela, les préoccupations en matière de chiffrement de l'éloignement apparaissent bien loin de l'esprit des autorités scientifiques et hygiénistes lyonnaises du XIX^e siècle lorsqu'il est question de brasseries et plus généralement d'industries appartenant aux deuxième et troisième classes. Comme l'illustrent clairement les deux cartes ci-dessus du docteur Alexandre Lacassagne localisant en 1887 dans la ville et sa proche périphérie les établissements relevant de ces catégories, les rues de Lyon sont encore en fin de siècle largement occupées par une multitude de petits ateliers bénéficiant des largesses d'une administration cherchant à concilier développement industriel et croissance urbaine.

Si quelques activités font ponctuellement l'objet de mesures d'exclusion pour aérer la ville (vacheries, dépôts d'engrais ou chantiers de bois), il n'en est rien pour la grande majorité des activités artisanales et industrielles. Bien au contraire, la multiplication des sources d'insalubrité en banlieue s'accompagne du maintien de leurs homologues de l'intérieur de la ville, plus anciennes et fermement implantées. Cette dialectique entre centre et périphérie s'exprimera ainsi tout au long du siècle. Elle se fera néanmoins selon des modalités particulières dans le cas des brasseries qui, comme nous le verrons dans le chapitre suivant, connaîtront une périurbanisation progressive et presque totale pour des raisons tout autres. Comme le dit très justement Thomas Le Roux pour le cas parisien, « le renforcement d'une industrialisation urbaine n'empêche toutefois pas celle de la périphérie, mais celle-ci doit sans doute plus à la hausse du prix du foncier et à la raréfaction de l'espace en centre-ville qu'à la politique de régulation des nuisances »¹²²⁷. Les transferts de brasserie dans l'enceinte même de la ville de Lyon ou en direction des communes périphériques, systématiquement du fait des brasseurs eux-mêmes et non pas des autorités, attestent de cette logique.

Dès 1815, Paul Petit, brasseur résidant au nord de Lyon dans le faubourg Saint-Clair, demande par exemple au maire de la Guillotière l'autorisation de s'établir dans sa commune, au lieu des Brotteaux, dans une maison qu'il se propose de louer¹²²⁸. La motivation principale n'est donc pas ici l'aspiration à la propriété mais plus probablement le désir d'exercer dans un quartier en plein développement où les possibilités de croissance semblent importantes. Le fait qu'il écrive en premier lieu au maire témoigne alors, nous aurons l'occasion de revenir sur ce point, de la méconnaissance de la législation de certains industriels.

Près de trente ans plus tard, c'est à la suite de l'achat d'un terrain et de la construction sur celui-ci d'un bâtiment spécifiquement destiné à leur activité que Georges Grad et Jean-

¹²²⁷ Le Roux Thomas, « La mise à distance de l'insalubrité et du risque industriel en ville », *Op. cit.*, p.61.

¹²²⁸ AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

François Dutour demandent le 3 juin 1842 au préfet l'autorisation de déménager¹²²⁹. La permission leur sera donnée moins d'un mois plus tard, après que le commissaire, ayant « consulté quelques personnes à droite et à gauche de la maison » et constaté que le local n'a pas encore de voisin proprement dit, se soit prononcé favorablement.

En 1857, c'est encore le récent achat d'une nouvelle propriété qui pousse Jean Seibel à transférer sa brasserie du cours Rambaud, sur la presqu'île de Perrache, au quai Fulchiron, située rive gauche de la Saône¹²³⁰. Cette délocalisation apparaît rapidement comme un choix stratégique mûrement réfléchi : dans son rapport validé le 16 juillet suivant, le Conseil d'Hygiène affirme en effet que Seibel « ne pouvait choisir un emplacement plus convenable sous tous les rapports » et que le quartier ne peut que gagner à l'établissement d'une brasserie dont les produits se débiteront dans un jardin qu'il propose de créer sur le flanc de la montagne. Le succès est d'ailleurs, comme escompté, au rendez-vous puisque dès l'année suivante le brasseur demandera l'autorisation d'établir dans sa brasserie, maintenant dite localisée dans la rue Saint-Georges voisine, une chaudière à vapeur. Dans son courrier de demande du 20 septembre 1858, il convoque comme argument la situation de ladite chaudière qu'il dit éloignée de plus de dix mètres des habitations les plus voisines et de la voie publique. Cette seule distance correspondant aux prescriptions de l'ordonnance du 22 mai 1843¹²³¹ semble suffire, l'autorisation lui étant délivrée deux mois plus tard.

Dernier exemple, début février 1863, c'est au tour d'un nommé Claude Garassu de demander à déplacer sa brasserie du quartier de Perrache à celui de la Guillotière¹²³² : comme l'évoque le rapport d'enquête rédigé par le commissaire de police des Brotteaux le 16 de ce même mois, c'est l'expiration de son bail qui motive sa démarche.

Réguliers à Lyon, ces déménagements pour des raisons relevant du propre fait des brasseurs sont également observables dans le reste du département. Le 14 décembre 1865, le brasseur alsacien Chrétien Mehler exerçant à Givors demande ainsi au préfet du Rhône

¹²²⁹ ADR, 5MEtcl57, dossier Grad et Dutour

¹²³⁰ ADR, 5MEtcl88, dossier Seibel.

¹²³¹ L'ordonnance royale du 22 mai 1843 relative aux machines et chaudières à vapeur autres que celles qui sont placées sur des bateaux oblige les propriétaires de chaudières de première catégorie construites à moins de dix mètres des maisons d'habitation ou de la voie publique à édifier un mur de défense maçonné d'un mètre d'épaisseur (article 36). Dans la mesure où c'est le préfet qui, pour les machines des deux premières catégories indique « l'emplacement de la chaudière et la distance à laquelle cette chaudière devra être placée par rapport aux habitations appartenant à des tiers et à la voie publique » (article 41), cette précision de Seibel vise clairement à satisfaire les attentes du magistrat afin de ne pas avoir de construction supplémentaire à faire. Voir Duvergier Jean-Baptiste, *Collection complète des Lois, Décrets, Ordonnances, Réglements et Avis du Conseil-d'État, de 1788 à 1836, par ordre chronologique, continuée depuis 1836*, Tome Quarante-troisième, Paris, Pommeret et Guénot, 1843, pp.449-457.

¹²³² ADR, 5MEtcl99, dossier Garassu.

l'autorisation d'exploiter une « nouvelle brasserie qu'il veut établir dans la maison de son beau-père située sur le quai du Rhône, n°5, ancienne propriété Revol les héritiers, en remplacement de celle qu'il faisait valoir dans l'immeuble Besson, vis-à-vis le pont sur le Rhône »¹²³³. Bien que l'activité n'ait jamais été autorisée jusque là, les autorités n'en tiennent pas rigueur à Mehler et, considérant que « cet établissement est situé à la sortie de Givors, en dehors de l'agglomération principale ; qu'il est dans une position isolée de toute autre construction sauf celle qui sert de logement au propriétaire ; qu'il est éloigné d'environ trente mètres de la route impériale n°86 », accèdent à sa requête en avril suivant. Là encore, une distance chiffrée sans grande logique, ayant pour seul objectif de donner à la décision une relative dimension sécuritaire, est convoquée.

Les quelques rares cas de déplacements subis par les brasseurs retrouvés dans les archives révèlent de toutes autres contraintes, et notamment de logiques d'aménagement urbain, cas dans lesquels les industriels sont généralement rémunérés de manière raisonnable et qui relèvent de plus de logiques municipales ou étatiques et non préfectorales. Ainsi, l'autorisation délivrée en novembre 1854 à Auguste Tissot-Kiefer évoquée plus haut concerne une brasserie située dans la grande rue de Vaise (future rue Nationale) que le brasseur est contraint de déménager en raison de la démolition de la partie gauche de la rue pour la création des quais¹²³⁴. Il demande d'ailleurs à l'administration de prendre en compte cela et le fait que son établissement était jusque là autorisé par arrêté préfectoral du 25 février 1847 : dans la mesure où la municipalité ne lui laisse pas la possibilité de poursuivre son activité au même endroit, il serait injuste qu'elle l'empêche de la transférer autre part.

Exerçant jusqu'alors grande rue de Vaise 33 et 35, Antoine Besson et Jean-Henry Musculus vendent pour des raisons analogues à l'État français le 9 décembre 1853 leur propriété, et donc leur brasserie, dont la surface est évaluée à 1 350 mètres carrés environ¹²³⁵. Le montant de 287 000 francs, considérable pour l'époque, explique probablement que les deux hommes acceptent plutôt facilement de voir disparaître le fruit de plusieurs décennies de travail. Ils n'auraient de toutes façons pas eu le choix, la loi du 3 mai 1841¹²³⁶ autorisant les expropriations pour cause d'utilité publique : dans le cas présent, leur industrie empêchait l'élargissement de la route Impériale numéro six dans la traverse du cinquième

¹²³³ ADR, 5MEtcl104, dossier Mehler.

¹²³⁴ ADR, 5MEtcl189, dossier Tissot-Kiefer – brasserie.

¹²³⁵ ADR, 421Q 577, article 59, Transcription en hypothèque au nom de Jean-Henry Musculus en date du 9 décembre 1853.

¹²³⁶ Ladite loi est notamment reprise et commentée dans Solon Victor Hyppolyte, *De l'expropriation pour cause d'utilité publique. Commentaire de la loi du 3 mai 1841*, Paris, Durand, 1850, 123p.

arrondissement de Lyon et la construction du quai de Vaise perpendiculairement à celle-ci. Lorsqu'ils demandent le 15 août 1854 l'autorisation d'exercer leur activité à Caluire-et-Cuire, quai de Cuire, ce n'est donc pas que Jean-Henry et son fils Jean-Antoine Musculus ont décidé de donner un nouvel élan à leur activité ou qu'ils ont été contraints de déplacer leur atelier pour des raisons de salubrité publique¹²³⁷. C'est bien le développement d'une politique territoriale d'aménagement, qui s'explique par le besoin de « codifier l'espace public, de matérialiser l'unité publique, de gérer les flux, mais encore d'habiller l'espace urbain et rural »¹²³⁸ qui est ici en cause. Malgré certaines oppositions sur lesquelles nous reviendrons, l'usine de la société Musculus père et fils est autorisée le 4 juin 1855.

Au cours du siècle, et notamment dans sa première moitié, deux tendances à ce qu'on appellerait aujourd'hui l'aménagement du territoire s'affrontent : d'un côté la tendance cherchant à concentrer les établissements polluants dans une même zone, le zoning industriel du siècle suivant, préfiguré par une tentative de théorisation mathématique des aires d'insalubrité dans les années 1840 ; de l'autre la volonté de répartir la charge entre tous les habitants et donc de disséminer les sources de nuisances à travers la ville pour en diminuer les impacts. Dans l'esprit des contemporains, plus que l'éloignement à tout prix de la ville comme continuum urbain à défendre, c'est la stratégie du « Not In My BackYard »¹²³⁹ qui prévaut. Quoi qu'il en soit, l'augmentation de la densité industrielle portée par la multiplication exponentielle du nombre d'établissements rend la solution de l'éloignement inefficace pour supprimer – et même limiter – les nuisances émanant des industries les moins polluantes auxquelles appartiennent les brasseries. La solution doit donc être autre. Peut-être passe-t-elle par le progrès technique et la normalisation des pratiques.

1.2.2. Le recours à la science et les limites de la normalisation

Déjà, sous l'Ancien Régime, les « règles de l'art » jouent le rôle de garantes de la qualité des biens produits et de la réputation de toute une profession. Elles sont néanmoins

¹²³⁷ ADR, 5MEtc1104, dossier Musculus.

¹²³⁸ Guillaume André, Lefort Anne-Cécile, Jigaudon Gérard, *Op. cit.*, p.77.

¹²³⁹ Expression forgée aux Etats-Unis à la fin des années 1970 par des professionnels de l'aménagement du territoire (urbanistes, architectes, entrepreneurs ou même fonctionnaires) dont certains projets rencontrèrent des résistances locales inattendues. Dans les affaires où s'exprime le NIMBY, les riverains plaignants ne se prononcent pas contre les initiatives en elles-mêmes mais contre le fait qu'elles impactent leur environnement direct.

mouvantes dans le temps et l'espace, bien souvent floues, ni écrites ni promulguées par les autorités et laissées au soin des corporations qui entretiennent cet état de fait leur permettant de garder la mainmise sur le fonctionnement de leur activité. Le seul savoir convoqué par les institutions policières et judiciaires est celui de l'expérience, « les textes normatifs [considérant] les activités productives comme des entités intemporelles dont la qualification juridique ne nécessite pas de révision régulière. Les notions de technique et de progrès sont étrangères à cette police de l'industrie »¹²⁴⁰. Même si le fastidieux balayage législatif consacré à l'activité brassicole auquel nous nous sommes précédemment livré a montré une situation un peu moins abstraite en matière de réglementation du produit « bière » et de sa fabrication, toujours est-il que ces pratiques ont une dimension principalement jurisprudentielle : on connaît les conséquences négatives de certains usages et on essaye de les adapter afin d'obtenir de meilleurs résultats.

Cet empirisme brut n'a donc rien de commun avec la volonté de prévention émergeant au XIX^e siècle – la dimension politique de l'entreprise encyclopédique, luttant contre les secrets des métiers pour exproprier les artisans de leur expertise, témoigne de quelques frémissements antérieurs et a fait l'objet de nombreux travaux¹²⁴¹ – pour laquelle la science, bien que balbutiante, est vue comme un moyen d'obtenir immédiatement le résultat escompté tout en contrôlant un processus potentiellement cause d'insalubrité. Par la suppression des corporations et l'apparition de technologies nouvelles non maîtrisées par des métiers anciennement constitués, ce besoin de codification devient même une nécessité¹²⁴². La persistance de l'artisanat et le processus de long terme qu'est l'industrialisation n'empêche en effet pas l'émergence de nouveaux dangers, mouvement subissant ponctuellement, au gré des découvertes et des avancées techniques, certaines phases d'accélération – pensons à la révolution chimique de début de siècle, au machinisme et à la vapeur dans les années 1820-1830 ou encore à l'électricité dans le dernier quart du siècle. Le savoir scientifique et les prescriptions doivent par conséquent évoluer à leur tour. La santé publique elle-même relève dorénavant de la science et non plus de la médecine, expliquant dans une certaine mesure le

¹²⁴⁰ Fressoz Jean-Baptiste, « Circonvenir les *circumfusa* », *Op. cit.*, p.59.

¹²⁴¹ Friedman Georges, « L'encyclopédie et le travail humain », *Annales ESC*, 8-1, 1953, pp.53-68 ; Sewell William, « Visions of Labor: Illustrations of the Mechanical Arts Before, in and After Diderot's encyclopédie », dans Kaplan Steven, Koepf Cynthia (dir.), *Work in France. Representations, Meaning, Organization and Practice*, Ithaca, Cornell University Press, 1986, pp. 258-286.

¹²⁴² Duclos Denis, *La peur et le savoir. La société face à la science, la technique et leurs dangers*, Paris, La Découverte, 1989, 307p.

passage de nombreux médecins à la chimie, Chaptal en tête (citons aussi Berthollet ou Fourcroy).

La première tendance est de policer les métiers avant la technique, la régulation policière se contentant de surveiller en continu les activités artisanales et leurs effets sur l'espace urbain. Plutôt que l'expertise technique, qu'elle n'a pas, ses outils sont la recension des plaintes, la menace et l'empilement d'arrêtés et d'interdictions décrétées au cas par cas. Ces pratiques, justement qualifiées par Jean-Baptiste Fressoz de « procédure policière des périls imminents »¹²⁴³ justifient la prévention et la punition selon des procédures des plus allégées. C'est par exemple dans cette optique qu'une ordonnance du préfet de police de Paris du 2 février 1810 approuvée par la suite par le ministre de l'Intérieur arrête la contenance des tonneaux ou quarts servant à entonner ou vendre la bière à 75 litres¹²⁴⁴. Attestant du besoin d'identification indispensable à toute volonté de contrôle – pour que tel produit ou tel établissement dont la qualité ou la salubrité font défaut puissent être saisis et leur propriétaire sanctionné, il faut évidemment que celui-ci soit connu – cette mesure oblige également le brasseur à faire figurer sa marque sur les tonneaux lui appartenant. Toujours à Paris, une seconde ordonnance du 7 septembre 1813¹²⁴⁵ témoigne dans son article 3 du même projet : contraignant les fabricants de bière à faire inscrire, en gros caractères, au-dessus de la principale porte d'entrée de leurs maisons leurs noms et les initiales de leurs prénoms, elle doit permettre aux agents des services étatiques et municipaux de repérer en un clin d'œil les établissements suspects susceptibles d'être visités.

Si, comme nous l'avons vu pour le prégnant contrôle fiscal imposé à la profession, ces mesures visent en premier lieu les brasseurs parisiens, leur application dépasse le strict cadre de la capitale et, surtout, atteste de précoces efforts de régulation sectorielle accompagnant le désir d'encadrement plus général de l'insalubrité.

À partir des années 1820, l'internationalisation de grands réseaux techniques, l'élargissement du spectre des échanges commerciaux, les mutations des formes de production et la volonté de protéger espace public et consommateur alimentent un progressif mouvement de normalisation mené par les États, les hygiénistes et leurs puissantes associations ou encore les ingénieurs et les grandes entreprises. L'établissement dès les

¹²⁴³ Fressoz Jean-Baptiste, « Circonvenir les *circumfusa* », *Op. cit.*, p.47.

¹²⁴⁴ Deleschamps Pierre, *Livre du brasseur*, *Op. cit.*, p.156.

¹²⁴⁵ *Dictionnaire de l'industrie manufacturière, commerciale et agricole, Tome Deuxième – B-CAM*, Paris, J.-B. Baillière, 1834, p.483.

premières décennies du siècle d'une « norme technique de sécurité »¹²⁴⁶, véritable projet politique d'appréhension et d'encadrement des pratiques industrielles, a pour objectif de définir les objets et outils de l'industrie afin de prévenir d'éventuels accidents et, surtout, de ne pas avoir à surveiller en permanence leur usage. « Protéger le capital industriel en contenant le risque et en le légalisant »¹²⁴⁷ par le droit pour en exclure le danger devient donc le crédo d'une administration cherchant à responsabiliser les sujets utilisateurs afin de se dédouaner de toute responsabilité. En supprimant l'incertitude juridique née des réglementations antérieures, décret de 1810 et ordonnance de 1815 en tête, la normalisation vise donc à compléter le dispositif législatif évoqué précédemment et doit garantir l'uniformité du droit et donc la juste concurrence.

Dans le cas de l'activité brassicole, les dangers nés du progrès technique et donc le besoin de normes restent, malgré un certain nombre d'avancées sur lesquelles nous aurons l'occasion de revenir, plus limités. Bien que certaines initiatives légales la concernant plus ou moins directement soient observables – c'est par exemple en ce sens qu'une ordonnance du 28 février 1853 concernant les sucreries colorées, les substances alimentaires, les ustensiles et vases de cuivre et autres métaux codifie l'utilisation de certains composés minéraux ou chimiques dans la fabrication et la manipulation de divers aliments, dont la bière¹²⁴⁸. Elle interdit également l'emploi du plomb, du zinc et du fer galvanisé dans la fabrication des vases ou des tuyaux destinés à préparer ou contenir des substances alimentaires et les boissons – l'encadrement des pratiques passe alors par un plus large mouvement de progrès permettant une normalisation des pratiques de fait. La déclaration du Conseil de Salubrité de Paris et du département de la Seine dans son rapport annuel de 1821 est en ce sens éloquente :

« Qui ne voit, d'un autre côté, qu'une industrie que les lois tiennent éloignées des villes, parce qu'elle est insalubre, y sera rappelée par les lois, ou tolérée par l'autorité, si elle cesse de nuire ; et comment peut-elle cesser de nuire, si ce n'est parce qu'elle suit des procédés meilleurs ? Combien de fabriques n'a point servies dans ce sens l'art de rendre les fourneaux fumivores, ou l'art de condenser, de dissiper ou de retenir des

¹²⁴⁶ Fressoz Jean-Baptiste, « L'émergence de la norme technique de sécurité en France vers 1820 », *Le Mouvement Social*, 2014/4, n°249, pp.73-89.

¹²⁴⁷ *Ibid.*, p.81.

¹²⁴⁸ Block Maurice, *Annuaire de l'administration française*, Paris, Veuve Berger-Levrault et Fils, 1860, p.232. Cette ordonnance est notamment reproduite dans son intégralité dans Bunel Henri, *Établissements insalubres, incommodes et dangereux*, Paris, Berthoud Frères, 1876, pp.468-474.

vapeurs malfaisantes [...]. L'industrie est donc comme la lance d'Achille ; elle guérit le mal qu'elle fait »¹²⁴⁹.

Œuvres d'inventeurs et d'industriels comme volonté des institutions, Thomas le Roux fait de l'amélioration des procédés industriels afin de permettre à l'industrie et au milieu urbain de cohabiter la tâche principale que s'assigne le Conseil de Salubrité parisien dès 1810¹²⁵⁰, les améliorations techniques sont nombreuses dans le premier XIX^e siècle. Pour certain, la solution technique devient même une alternative viable à l'éloignement. En 1816, Jean-Pierre Darcet réussit par exemple à faire modifier l'avis du Conseil de Salubrité de la Seine concernant les produits de la voierie de Montfaucon : alors que l'option du déplacement était initialement privilégiée, il convainc ses pairs qu'il serait « plus convenable de désinfecter et d'assainir autant que possible cette voirie que de la déplacer »¹²⁵¹.

Principale cible, l'odeur et dans son sillage l'infection putride sont les objets d'essais de grande ampleur. Les boyauderies sont notamment le théâtre du développement de l'usage de produits chlorés et, dès 1820, la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale met au concours un prix récompensant le fabricant capable de préparer les boyaux sans employer la macération prolongée et sans émanation nocive¹²⁵². L'acide sulfurique est pour sa part utilisé pour la fonte du suif ou dans les raffineries de sucre de betteraves tandis que l'acide chlorhydrique sert à Darcet à extraire la gélatine des os. L'acide sulfurique, lui, est reconnu capable de prévenir et d'arrêter la fermentation et donc de pouvoir être utilisé contre la putréfaction de divers liquides, dont la bière¹²⁵³. Les propriétés clarifiantes, presque désinfectantes, de certains composés organiques sont également louées : le charbon animal est ainsi employé dans l'industrie sucrière tandis que la colle de poisson, « substance blanchâtre, sèche tenace, demi-transparente »¹²⁵⁴ devient un ingrédient communément ajouté à leurs moûts par les brasseurs. Au milieu des années 1820, c'est notamment pour lutter contre le prix de cette dernière, monopole presque exclusif de fabricants russes, que plusieurs sociétés

¹²⁴⁹ de Moléon Jean Gabriel Victor, *Rapports généraux sur la salubrité publique rédigés par les conseils ou les administrations établis en France et dans les autres parties de l'Europe, 2^{ème} partie officielle, Rapports généraux sur les travaux du Conseil de salubrité de la ville de Paris et du département de la Seine, 1802-1826*, Tome I, Paris, Huzard-Courcier, 1828, pp.207-208. Rapport général des travaux du Conseil de salubrité, 1821,

¹²⁵⁰ Le Roux Thomas, « Le changement technique comme moyen de lutte contre la pollution industrielle, Paris, 1817-1830 », *Cahiers de RECITS*, n°6, 2008, pp.171-189.

¹²⁵¹ Cas et déclaration cités dans Le Roux Thomas, « Le changement technique etc. », *Op. cit.*, p.176.

¹²⁵² de Moléon Jean Gabriel Victor, *Op. cit.*, pp.141-142

¹²⁵³ Trébuchet Adolphe, *Op. cit.*, p.175.

¹²⁵⁴ *Dictionnaire technologique ou nouveau dictionnaire universel des arts et métiers et de l'économie industrielle et commerciale*, Tome Cinquième, Paris, Thomine et Fortic, 1824, pp.405-408.

savantes dont la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale¹²⁵⁵ proposent – sans succès – des récompenses honorifiques et des prix pour la préparation économique d'une matière gélatineuse susceptible de la remplacer.

La chimie ne suffisant pas, des efforts mécaniques sont également produits. Sous l'impulsion de Darcet la ventilation, au sens de maîtrise et organisation des flux, devient systématique. En 1821, il rédige pour l'assainissement des souffroirs (ateliers où la laine et la soie sont blanchies grâce à un gaz soufré irritant et dangereux) une instruction approuvée le 24 mai par le préfet de police recommandant « un bon système de ventilation » afin « que l'air puisse y être renouvelé à volonté, et les gaz délétères qui s'y forment et qu'on ne pourrait impunément respirer, rejetés à une grande hauteur au-dessus des toits »¹²⁵⁶.

La question de la gestion des flux revêt une importance particulière dans le cas des brasseries où de l'acide carbonique, gaz pouvant produire des accidents d'intoxication aigüe, est dégagé durant la fermentation de la bière. Dès 1870, Charles de Freycinet, ingénieur des mines et homme politique français dont les nombreux écrits des années 1860 sont décisifs dans les progrès de l'assainissement industriel et urbain en France, critique le fait que celle-ci ait généralement lieu « dans des locaux bas et peu aérés » et cite en exemple un nommé Struch, de Lutterbach, près de Mulhouse, qui a recours à de vastes salles aménagées pour faciliter la circulation de l'air :

« On a aménagé, pour l'entrée de l'air, à une extrémité de la salle, deux ouvertures au niveau du plancher, et pour la sortie, à l'autre extrémité, un tuyau en tôle de 25 centimètres, logé dans le plafond et descendant à un mètre du plancher. Ce tuyau communique avec un ventilateur qu'on fait agir une heure avant l'entrée de l'ouvrier. La couche d'acide carbonique est ainsi aspirée sans que l'air arrive cependant sur la bière ; car la surface du liquide dans les cuves est à 2,25 m au dessus du plancher. Un détail bon à noter, c'est que la paroi des cuves est percée de petits trous, immédiatement au dessus du niveau de la bière, afin de permettre au gaz de couler sur

¹²⁵⁵ Payen Anselme, « Rapport sur le concours relatif à la fabrication de la colle de poisson », *Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale*, 24^{ème} année, n°247-258, 1825, pp.322-325. Un seul concurrent s'est présenté au concours et « ne s'est pas assujéti aux conditions du programme ». C'est notamment l'usage du produit dans la clarification de la bière, alors « son seul emploi important », qui n'a pas été concluant. Le fabricant, un nommé Grenet de Rouen, reçoit néanmoins une médaille d'or de seconde classe, « pour avoir apporté des améliorations notables dans la préparation de la colle forte ».

¹²⁵⁶ Darcet Jean-Pierre, « Instruction sur les souffroirs, approuvée le 24 mai 1821, par M. le Ministre d'État, Préfet de police », dans Darcet Jean-Pierre, *Collection de mémoires relatifs à l'assainissement des ateliers, des édifices publics et des habitations particulières, Tome premier*, Paris, L. Mathias (Augustin), 1843, pp.117-118.

le plancher et d'éviter ainsi une accumulation dangereuse pour l'ouvrier qui vient pencher sa tête sur le liquide »¹²⁵⁷.

Plus tard, à la fin du siècle, Alexandre Lacassagne témoigne du fait que ce procédé est encore celui plébiscité par les scientifiques en matière de ventilation des brasseries¹²⁵⁸. L'idée directrice est de retenir et de contrôler au mieux, à défaut de pouvoir détruire complètement, les émanations de tout ordre.

Bien souvent, le changement technique ne produit pourtant pas les résultats attendus. Pis, certains procédés s'accompagnent d'effets secondaires imprévus et parfois plus nocifs que la nuisance qu'ils étaient supposées faire disparaître : l'usage de chlorure de chaux en boyauderie, en plus de provoquer plaintes et résistances de la part des ouvriers peu enclins à changer leurs méthodes de production, rend par exemple nécessaire l'établissement d'usines fabriquant ce produit qui s'avèrent être des plus polluantes (elles sont d'ailleurs rangées dans la première classe des établissements insalubres en 1825). Idem pour l'usage des acides dans la fonte du suif évoqué plus haut, aboutissant à un produit de qualité inférieure à ce qu'il se faisait auparavant. En 1847, Louis Charles Bizet, conservateur des abattoirs généraux parisiens, déclare ainsi : « on peut appeler cela un progrès, j'en demeure d'accord, mais, scientifiquement parlant, comme à beaucoup d'autres matières où la science a révélé ses secrets ; cette sorte de progrès me semble plutôt une calamité qu'un bienfait, car elle altère les qualités premières d'une marchandise pour produire des similaires d'une qualité inférieure, au moyen desquels le public est trompé »¹²⁵⁹. Surtout, les nuisances olfactives initialement incriminées ne sont pas pour autant totalement supprimées et deviennent, en plus d'incommodes, dangereuses : et le même Bizet de poursuivre que « le suif fondu à vase clos, et au moyen des acides a moins d'odeur que celui fondu à vases découverts ; l'acide qui les travaille change la nature de cette odeur, qui, nativement, n'est point insalubre, si elle est désagréable, mais qui, changée par ces acides et par leur action, arrive à un véritable état d'insalubrité. Aussi remarque-t-on que déjà les ouvriers employés à ce travail souffrent de la

¹²⁵⁷ de Freycinet Charles, *Traité d'assainissement industriel*, Paris, Dunod, 1870, pp.149-152. Cet ouvrage, divisé en une partie consacré à la « salubrité intérieure » (ce qu'il se passe dans les entreprises et ateliers), et en une autre intitulée « salubrité extérieure » témoigne de l'élargissement de la définition des nuisances et les efforts novateurs faits pour les supprimer plutôt que les isoler.

¹²⁵⁸ Lacassagne Alexandre, *Les Établissements insalubres de l'arrondissement de Lyon*, *Op. cit.*, p.441.

¹²⁵⁹ Bizet Louis Charles, *Du commerce de la boucherie et de la charcuterie de Paris et des commerces qui en dépendent*, Paris, Paul Dupont, 1847, p.262.

poitrine, et se plaignent d'un malaise qu'ils n'éprouveraient pas en travaillant les fontes à la poêle découverte ».

Les exemples d'échecs abondent, un certain nombre d'entre eux étant développés par Thomas Le Roux dans son étude du changement technique comme moyen de lutte contre la pollution industrielle parisienne de début de XIX^e siècle¹²⁶⁰. L'industrie alimentaire n'échappe pas à la règle. Le noir animal laisse ainsi un goût désagréable dans les eaux-de-vie et les sucres et s'avère, de plus, polluant dans sa fabrication. De nombreuses expériences ont, au mieux, échoué, tandis que certaines sont même la source d'effets secondaires indésirables et parfois plus nocifs encore que la nuisance qu'ils devaient supprimer. Bien souvent, le problème est simplement déplacé.

Dans le Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales d'Amédée Dechambre publié en 1869, le médecin Émile Beaugrand rédige les notices « Brasserie. Hygiène publique » et « Brasseurs. Hygiène professionnelle »¹²⁶¹. Évoquant les inconvénients bien connus des brasseries – fumées, ébullition de matières comme le houblon, dépôts de résidus, écoulement des eaux qui entraînent avec elles des matières fermentescibles, danger d'incendie – il liste les onze prescriptions faites en 1861 par le Conseil d'Hygiène du département de la Seine¹²⁶² :

- 1° donner aux cheminées une hauteur déterminée, suivant les circonstances locales ;
- 2° employer, dans certains cas, des appareils fumivores ou un combustible ne donnant pas de fumée incommode tel que le bois, le coke ou le charbon maigre ;
- 3° surmonter les chaudières de hottes communiquant avec la cheminée ;
- 4° bitumer ou daller le sol des ateliers ; entretenir en bon état le sol des cours et les ruisseaux, de manière que les eaux aient un écoulement facile ;
- 5° diriger ces eaux dans l'égout le plus voisin, et quelquefois par un conduit souterrain ;
- 6° supprimer les puisards ;
- 7° ne laisser séjourner dans les cours aucune matière ou résidus pouvant entrer en putréfaction, tels que tourillons (déchets de l'orge germées), drèches ; les enlever fréquemment et parfois tous les jours ;

¹²⁶⁰ Le Roux Thomas, « Le changement technique etc. », *Op. cit.*, pp.182-189.

¹²⁶¹ Dechambre Amédée (dir.), *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales, Série I, Tome 10 BLE-BRO*, Paris, G. Masson, P. Asselin, 1869, pp.544-546.

¹²⁶² Il cite alors Trébuchet Adolphe, *Op. cit.*, p.461.

- 8° établir les germoirs, dans des pièces convenablement ventilées, et sans communication avec des chambres habitées, lorsqu'on n'emploie pas l'orge toute germée ; les germoirs produisent, en effet, un dégagement d'acide carbonique pouvant avoir des dangers dans une pièce habitée ;
- 9° ne pas fabriquer de glucose sans une autorisation spéciale ;
- 10° n'employer (à l'exception des chaudières en cuivre) ni bacs ni ustensiles de cuivre, de plomb ou de zinc (voir l'article 18 de l'ordonnance de police du 28 février 1853 déjà évoquée) ;
- 11° prendre toutes les précautions contre le danger d'incendie, notamment en ce qui concerne la touraille dont le plancher doit être en fer.

À travers celles-ci est observable l'état des connaissances et des savoirs mobilisés pour à la fois identifier les nuisances causées par cette industrie et définir les moyens de lutter contre elles. Les dégagements produits par la germination de l'orge sont considérés comme dangereux pour la santé des employés ? Il suffit de mettre en place un système d'aération digne de ce nom évacuant les gaz incriminés. Le plomb, le zinc et d'autres métaux ont été reconnus comme nocifs à la santé ? Leur emploi est interdit ou du moins fortement encadré. Les constructions en bois sont des facteurs aggravant les risques d'incendie ? Le développement des techniques de construction d'usines et de l'usage du fer permet d'y remédier¹²⁶³.

Bien que faisant une nouvelle fois preuve du désir de normalisation de cette activité, ces mesures témoignent également de l'impuissance d'une autorité administrative manquant encore d'outils normatifs globaux : ainsi, alors que la hauteur des cheminées doit être fixée selon « les circonstances locales », les recommandations en matière de combustible et de régulation des fumées doivent être suivies « dans certains cas » seulement. Ces nuances attestent clairement de l'inefficacité relative des systèmes fumivores alors employés et de l'importante latitude laissée aux agents pour régler ces questions au cas par cas.

¹²⁶³ Dans la mesure où les matériaux utilisés, la disposition des lieux ou la destination de la construction ont une incidence directe sur le risque incendie, du potentiel déclenchement à son éventuelle propagation, la crainte de ce fléau est au XIX^e siècle l'un des principaux facteurs influençant les modifications apportées à l'architecture industrielle. Voir Lemoine Bertrand, *L'Architecture du fer : France, XIX^e siècle*, Seyssel, Éditions du Champ Vallon, 1986, 322p. ; De Bouw Michael, Wouters Ine, « The Development of Fireproof Construction in Brussels Between 1840-1870 », *Industrial Archaeology Review*, vol.28, n°1, 2006, pp.17-31. D'où le compartimentage, les murs coupe-feu et, surtout, les récurrentes prescriptions quant à la localisation des machines à vapeur.

Les prescriptions en matière de régulation des nuisances brassicoles n'évolueront que peu au cours des décennies suivantes. Henri Bunel, architecte en chef de la Préfecture de Police, ingénieur civil et membre du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité de la Seine, publie en 1876 un ouvrage consacré aux établissements insalubres, incommodes et dangereux¹²⁶⁴. Développant pour chaque activité les inconvénients recensés et les prescriptions à prendre à leur égard, il permet de dresser le bilan des nuisances brassicoles identifiées et des moyens de les atténuer. Si les recommandations faites ressemblent en de nombreux points à celles édictées par le Conseil d'Hygiène de la Seine en 1861, quelques précisions font l'écho de légères améliorations techniques et du progrès de l'effort normatif entrepris des décennies plus tôt. Alors que, afin de garantir un peu plus la sécurité des voisins, les murs mitoyens doivent être protégés par des contre-murs, il est demandé de retenir par des grilles à mailles serrées les débris de matières végétales avant de conduire souterrainement à l'égout les eaux préalablement traitées par la chaux. Si une certaine latitude est toujours laissée en matière de cheminées, celles-ci doivent néanmoins s'élever à vingt ou mètres. Une seconde édition de son ouvrage plus de dix ans plus tard¹²⁶⁵ n'apporte aucune modification sensible aux prescriptions faites en 1876. Les nuisances brassicoles comme les moyens de les contrôler et diminuer n'ont pas évolué en une décennie.

Alors, que l'effort de normalisation fait en France à compter des années 1820 apparaît, en partie du fait de la nature même de cette activité, limité en matière brassicole, la science ne semble pas non plus en mesure de donner à la profession un cadre clair et défini où évoluer grâce auquel pourrait s'exprimer une croissante volonté de contrôle de l'administration. Bien que soit ponctuellement convoquées les qualités du pétitionnaire pour argumenter en faveur d'une demande – en 1857, dans son rapport concernant le brasseur Georges David Brandenburger, le commissaire de police du quartier de la Croix-Rousse souligne le fait qu'il ait été « été premier garçon pendant plusieurs années, chez M. Lambert, brasseur quai de Serin »¹²⁶⁶. Il sera encore décrit par le Conseil d'Hygiène publique comme un industriel « consommé dans son industrie » – la technicité insuffisante de certains, pourtant explicitement connue et reconnue, ne semble pas elle-même suffisante pour justifier un refus.

Et ce bien que certaines craintes allant en ce sens soient exprimées dès le début du

¹²⁶⁴ Bunel Henri, *Établissements insalubres, incommodes et dangereux*, Paris, Berthoud Frères, 1876, pp.107-108.

¹²⁶⁵ Bunel Henri, *Établissements insalubres, incommodes et dangereux*, Paris, André, Daly Fils et Cie, 1887, pp.220-221.

¹²⁶⁶ ADR, 5MEtcl72, dossier Brandenburger.

siècle : en 1815, le Conseil de Salubrité de la Seine fait ainsi preuve de son inquiétude à l'égard du développement de cette industrie et juge nécessaire « de faire revivre les anciens règlements sur l'exercice de cette profession, qui ne doit être confiée qu'à ceux qui ont fait preuve de connaissances positives dans l'art du brasseur »¹²⁶⁷. Constatant l'année suivante que « l'industrie manufacturière s'est portée principalement sur l'art de la brasserie, sur la chapellerie et sur le raffinage du sucre ; que la cupidité mercantile a multiplié les fraudes sur les boissons, et que l'art de falsifier les vins est devenu, sinon plus dangereux, au moins plus commun qu'autrefois »¹²⁶⁸, ses vœux semble bien loin d'être exaucés.

À Lyon, André Gonin, teinturier en soie de son état, demande le 14 mai 1823 au préfet l'autorisation « de faire quelques expériences sur la fabrication de la bière »¹²⁶⁹. Même si le préfet exige quelques jours plus tard des précisions sur la nature du projet, le commissaire de police de l'arrondissement concerné considère « qu'il existe dans l'intérieur de la ville beaucoup d'établissements qui offrent plus d'inconvénients qu'une brasserie, soit sous le rapport de la sûreté, soit sous celui de la salubrité ». Il pense donc que la demande du sieur Gonin peut être accueillie sans difficulté. Ce sera chose faite, l'arrêté préfectoral d'autorisation étant signé par le préfet le 12 octobre suivant.

Plusieurs décennies plus tard, un nommé Rossignol, alors propriétaire, demande en 1856 l'autorisation d'établir une brasserie dans une maison située rue de la Reine 43¹²⁷⁰. Dans son rapport du 6 avril, le Conseil d'Hygiène précise que « cette demande a ceci de particulier, que le pétitionnaire n'est point brasseur, mais qu'il se propose de louer à une brasserie, s'il parvient à obtenir l'agrément de l'Administration ». Même s'il ne se destine pas à exploiter lui-même l'établissement, la démarche d'un individu n'ayant aucune connaissance en matière brassicole, aucun indice sur la manière de mener une telle entreprise et de construire un bâtiment adéquat, fait manifestement tiquer l'institution hygiéniste. Pourtant, les raisons du refus donné à la demande le 17 avril suivant seront tout autres. Le rapporteur, un nommé Fraisse, évoque peu d'oppositions – seules celles, collectives, du gérant et des locataires de deux maisons voisines – mais considère que la question demande malgré tout « le plus sérieux examen ». Évoquant « les inconvénients très-réels inhérents aux brasseries » (fumée, émanations désagréables, humidité, eaux le plus souvent stagnantes), il déplore que contrairement à la pratique voulant que les brasseries s'établissent dans des lieux reculés ou

¹²⁶⁷ de Moléon Jean Gabriel Victor, *Op. cit.*, p.84.

¹²⁶⁸ *Ibid.*, pp.95-96.

¹²⁶⁹ ADR, 5MEtcl57, dossier Gonin.

¹²⁷⁰ ADR, 5MEtcl42 et Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc.*, *Op. cit.*, pp.433-434.

isolés, la rue de la Reine « ne le cède en rien aux rues les plus belles et les mieux habitées de la ville » et se prononce défavorablement quant à la demande. L'impératif urbain prime donc sur les carences techniques des pétitionnaires et les éventuels dangers et risques d'insalubrité pouvant en découler.

Le cas de Claude Joseph Farge, écrivant le 1^{er} septembre 1856 au préfet du Rhône afin de demander l'autorisation d'exploiter une brasserie de bière « à l'instar de celle de Monsieur Georges à Perrache », témoigne encore de cette marginalité du risque brassicole¹²⁷¹. Le fait qu'il soit ouvrier en soie n'est manifestement un problème pour personne : et le commissaire de police et le Conseil d'Hygiène se prononcent favorablement, arguant du caractère rudimentaire et de la « minime importance » du projet. L'autorisation lui est délivrée dès le 3 octobre. Dans le même esprit, les demandes de Laurent Thibaud¹²⁷² en décembre 1857 ou Claude Garassu¹²⁷³ en 1854 et 1863, alors même qu'ils ne sont que débitants, rencontrent également l'agrément des autorités.

Un élément permet néanmoins de nuancer ce tableau faisant de l'exercice de la brasserie dans le Lyon du XIX^e siècle une activité relativement libre en matière de salubrité, hors de contrôle – ou si peu – des autorités et échappant à toute initiative de normalisation : le recours au plan et son utilisation durant les procédures d'autorisation.

1.2.3. La carte et le territoire : le plan, outil normatif

Dans le processus d'instruction des demandes d'autorisation, l'usage du plan se révèle en effet être un outil de normalisation relativement efficace. Contrairement à l'ordonnance Dubois de février 1806, celle du 15 octobre 1810 ne mentionne pourtant pas l'obligation de produire de représentation des lieux. À Paris, une circulaire du préfet de police du 5 novembre suivant corrige cela en demandant aux industriels de déposer avec leur demande « un plan figuré des lieux et des constructions projetées » (article 5)¹²⁷⁴. Elle est complétée le 30 novembre 1837 par une nouvelle disposition du magistrat alors en charge, Gabriel Delessert, arrêtant qu'aucune demande en autorisation ne sera instruite si elle n'est accompagnée d'un

¹²⁷¹ ADR, 5MEtcl77, dossier Farge.

¹²⁷² ADR, 5MEtcl89, dossier Thibaud.

¹²⁷³ ADR, 5MEtcl42 et ADR, 5MEtcl99, dossier Garassu.

¹²⁷⁴ *Collection officielle des ordonnances de police depuis 1800 jusqu'à 1844*, Tome Premier, Paris, Paul Dupont, 1844, pp.484-485.

« plan en double expédition, dessiné sur une échelle de cinq millimètres par mètre, et indiquant les détails de l'exploitation, c'est-à-dire la désignation des fours, fourneaux, machines ou chaudières à vapeur, foyers de toute espèce, réservoirs, ateliers, cours, puisards *etc.*, qui devront servir à la fabrique »¹²⁷⁵. Le plan doit également représenter les tenants et aboutissants aux ateliers et, dans le cas des fabriques relevant de la première classe, indiquer toutes les habitations situées dans un rayon de 800 mètres au moins. La représentation de l'organisation des établissements, des potentielles sources de nuisances (chaudières, puits *etc.*) et les modalités de leur insertion dans le tissu urbain du quartier et de la ville doivent donc permettre aux autorités de juger de la viabilité des projets soumis au regard de la salubrité.

D'abord parisienne, cette législation fait tâche d'huile à l'échelle du pays : dans son *Manuel d'Hygiène industrielle*, Henri Napias, lorsqu'il décrit en 1882 la procédure à suivre pour la création, la translation ou la modification d'un établissement classé dans les deuxième et troisième classes¹²⁷⁶, énonce ainsi l'obligation pour tous les pétitionnaires de produire deux plans en double expédition indiquant les habitations situées dans un rayon de deux-cents mètres (il est toujours évoqué la distance de huit-cents mètres pour la première classe). Précision technique importante et marquant la confiscation du savoir technique par une certaine classe, ces plans doivent être dressés par un homme de l'art, architecte ou géomètre. L'impressionnant plan de cinq-cents mètres de rayon dressé le 20 septembre 1851 par Laurent Dignoscyo, célèbre architecte français alors ingénieur géomètre des Domaines des Hospices civils de Lyon, concernant la demande d'un nommé Rollin jeune, fabricant de liqueurs à la Guillotière, avenue de Vendôme 6, atteste à Lyon de la prégnance de ces pratiques¹²⁷⁷.

Alors que dans son étude de la mise à distance de l'insalubrité et du risque industriel en ville Thomas Le Roux déplore la rareté des plans retrouvés¹²⁷⁸, nous pouvons, pour le cas lyonnais, nous estimer plus heureux en ce qui concerne le second XIX^e siècle. Totalement absents des archives brassicoles jusqu'en 1847 (il faut reconnaître que les procédures conservées, pour autant qu'elles aient existé, sont elles-mêmes rares jusque là), ils sont à partir de cette date nombreux à être conservés dans les dossiers composant la série 5MEtcl. Parmi les 85 demandes recensées dans notre base de données concernant les brasseries (ou activités assimilées), 21, soit près du quart (24,7 %) contiennent un plan de l'établissement,

¹²⁷⁵ Bunel Henri, *Établissements insalubres, incommodes et dangereux*, *Op. cit.*, 1876, pp.15-17.

¹²⁷⁶ Napias Henri, *Manuel d'hygiène industrielle*, Paris, G. Masson, 1882, pp.61-63.

¹²⁷⁷ ADR, 5MEtcl68, dossier Rollin jeune.

¹²⁷⁸ Le Roux Thomas, « La mise à distance de l'insalubrité et du risque industriel en ville », *Op. cit.*, p.42.

des environs et/ou de la chaudière projetée. Loin d’être systématique comme le voudrait la loi, l’usage semble donc néanmoins relativement répandu. Il est d’ailleurs plus précisément réglementé dans le département par l’arrêté préfectoral du 13 novembre 1851 concernant les établissements classés et les machines à vapeur qui supprime l’obligation de production de plan pour les demandes relevant de la troisième classe mais la rend obligatoire en ce qui concerne l’utilisation de machines¹²⁷⁹. Cette disposition explique donc l’absence de plans dans certains dossiers, les brasseurs n’utilisant pas la vapeur comme force motrice – de moins en moins nombreux puis inexistants, certes – n’ayant pas à en produire.

Le premier retrouvé concerne la brasserie de Joseph Gouffard et Louis Bouvard, rue de la Vigilance et de l’humilité à la Guillotière, pour laquelle ils demandent le 6 octobre 1847 l’autorisation de mettre en fonction une chaudière à vapeur¹²⁸⁰. Respectant partiellement les prescriptions, ils joignent à leur requête un plan de l’atelier et de la chaudière dressé le 30 août 1847 ; aucun plan des environs ne figure dans le dossier.

Brasserie Bouvard et Gouffard, la Guillotière, rues de la Vigilance et de l’Humilité. Plan de l’établissement, 1847



¹²⁷⁹ Recueil des actes administratifs du département du Rhône, Lyon, Chanoine, Imprimeur de la Préfecture, 1851, pp.328-330.

¹²⁸⁰ ADR, 5MEtcl66, dossier Bouvard et Gouffard.

Sur celui-ci, en plus de la localisation des fourneaux, du moulin ou encore du puits, ils veillent bien à signaler le caractère non bâti des terrains environnants et la position de la chaudière, source de toutes les craintes, éloignée du mur mitoyen leur appartenant de plus de cinq mètres et distante des deux rues à proximité de vingt et dix-huit mètres. L'attention des autorités apparaît au travers des annotations rouges que l'ingénieur en chef fait figurer sur le plan : la position de la cheminée est notamment précisée. Celle-ci fait d'ailleurs l'objet d'un traitement particulier, le maire de la Guillotière émettant encore le 4 novembre 1847 le vœu qu'elle soit élevée au-dessus de la toiture des maisons dans un rayon de cent mètres.

Déjà, alors que la Monarchie de Juillet touche à sa fin, l'usage fait de ces plans par les pétitionnaires apparaît. Clairement, ils représentent pour les brasseurs de véritables outils de légitimation de leurs demandes. Produire un plan de qualité permet ainsi tout à la fois de témoigner de leur bonne volonté, de leur capacité à se plier aux exigences formelles et techniques, et d'illustrer le fait que leurs établissements s'insèrent sans danger pour le voisinage dans un maillage urbain où l'artisanat et l'industrie sont encore très présents. Bien souvent, lorsque pouvant être convoquées comme argument jurisprudentiel, sont par exemple mentionnées les professions des propriétaires ou locataires voisins. Sur le plan qu'il produit en 1855, Georges Hoffherr matérialise ainsi la présence de la brasserie Kuhné dans la même rue et la proximité des lignes du Chemin de fer de Paris à la Méditerranée : si un établissement de même nature et les nuisances inhérentes au transport ferré ont leur place dans le quartier, il n'y a aucune raison que lui ne soit pas autorisé à poursuivre son activité. Il est à noter qu'il se plie pour sa part à l'exigence du plan d'ensemble (sa demande comprend également un plan de la chaudière projetée et un de sa brasserie)¹²⁸¹.

Pour les autorités, ces plans s'ajoutent à l'attirail normatif permettant d'encadrer les pratiques industrielles. Peu souvent modifiés – celui de la brasserie Bouvard et Gouffard fait à ce titre figure d'exception qui confirme la règle – et plus rarement encore contestés, ils servent de support à la validation des demandes formulées et permettent à l'administration de justifier d'une enquête poussée ne pouvant souffrir d'aucune critique puisque matériellement représentée. La disposition satisfaisante des lieux, l'éloignement des habitations voisines ou la présence à proximité d'autres établissements dangereux, insalubre ou incommodes, sont autant de critères lui permettant de juger de la pérennité d'un projet et de sa salubrité.

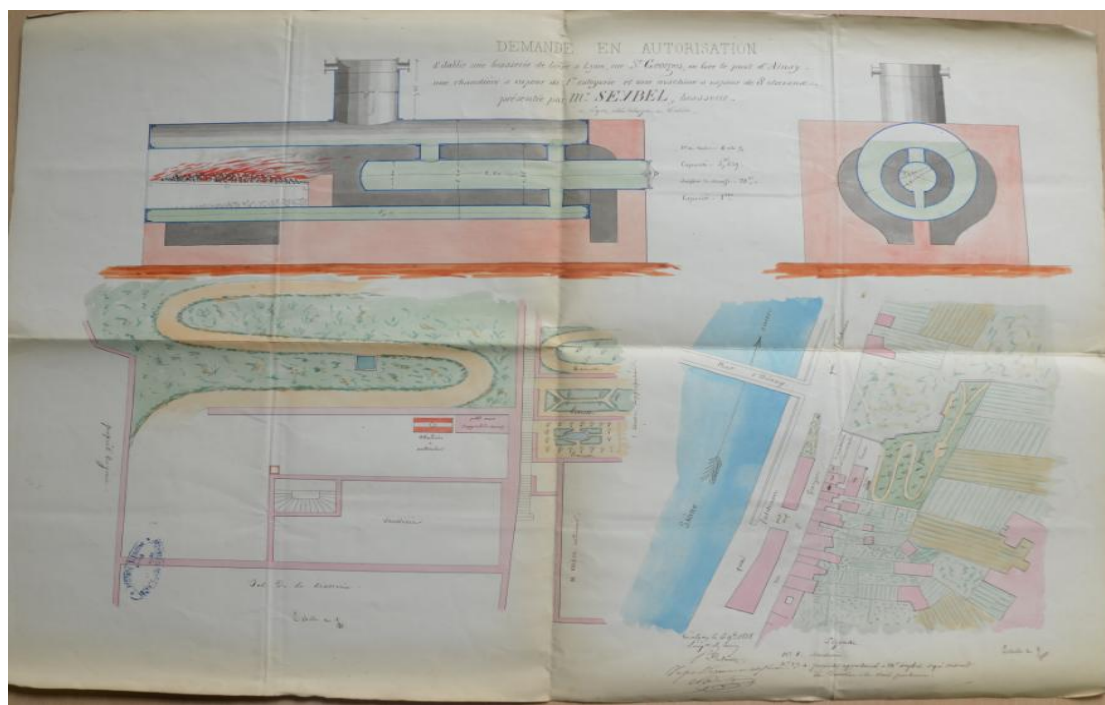
¹²⁸¹ ADR, 5MEtcl80, dossier Hoffherr.

D'où l'impératif de production exigé des demandeurs pouvant parfois ralentir la procédure. À la suite de leur courrier daté du 15 août 1854 visant à obtenir l'autorisation d'établir une brasserie à Caluire-et-Cuire une chaudière et une machine à vapeur destinées à faire mouvoir une pompe, le père et le fils Musculus sont convoqués par courrier de l'administration moins de dix jours plus tard afin de « donner des renseignements au sujet de [leur] demande »¹²⁸². L'absence de plan des lieux dans leur dossier leur est alors expressément reprochée, cette plainte étant encore répétée par le sénateur le 15 décembre suivant. Les brasseurs finiront par transmettre les documents tant attendus, dits dressés en conformité des instructions préfectorales du 13 novembre 1851, en février 1855.

En réponse à cette exigence croissante, les plans se font de plus en plus précis, les échelles de plus en plus fines et les informations de plus en plus fouillées. Aux réalisations œuvres d'art, voir par exemple ci-dessous le dessin de 1858 de la brasserie de Jean Seibel à Lyon, rue Saint-Georges, haut en couleurs, succèdent rapidement celles œuvres de science.

Brasserie Seibel, Lyon, rue Saint-Georges.

Plans de l'établissement et de la chaudière et vue d'ensemble, 1858¹²⁸³



¹²⁸² ADR, 5MEtcl104, dossier Musculus.

¹²⁸³ ADR, 5MEtcl88, dossier Seibel.

Le plan dressé le 12 décembre 1857 conformément aux instructions de l'ingénieur en chef par l'ingénieur adjoint dans le cadre de la demande formulée par le brasseur Louis Pancard évoquée plus tôt, en est une parfaite illustration. Particulièrement détaillé, il représente une large partie nord de la rive gauche du Rhône et mentionne notamment les forts et casernes les plus proches, l'usine à gaz ou encore la future gare des Brotteaux destinée aux marchandises. Surtout, grâce à celui-ci et à son échelle fine (1:5000, 1 centimètre = 50 mètres) les difficultés nées de l'éloignement du bâtiment projeté vis-à-vis du réseau d'égouts existant apparaissent clairement et justifient les inquiétudes des différents ingénieurs consultés concernant l'écoulement des eaux usées. Au regard de la situation, l'obligation faite à Pancard de construire à ses frais une citerne destinée à recueillir celles-ci et les résidus de sa fabrication stipulée dans l'arrêté préfectoral d'autorisation du 17 décembre suivant ne peut souffrir d'aucune contestation.

Brasserie Pancard, Lyon, route de Chartres. Plan d'ensemble, 1857¹²⁸⁴



¹²⁸⁴ ADR, 5MEtcl105, dossier Pancard.

Si l'usage par les sociétés privées de la cartographie place Londres à l'avant-garde des techniques d'assurance¹²⁸⁵, le recours à l'ingénierie de la carte n'est pas absent de l'hexagone et ce dès le milieu du siècle. Les nombreux plans joints aux dossiers d'autorisation, notamment en ce qui concerne l'établissement de machines à vapeur, en sont l'illustration. Cette pratique ne se démentira pas tout au long du second XIX^e siècle et, encore en 1898, lorsque s'installera dans le quartier de Vaise la société des Brasserie et Malterie Lyonnaises, un plan des lieux et la description des propriétés et des usines voisines seront joints au dossier¹²⁸⁶. En plus de représenter une source féconde pour l'historien des entreprises et des techniques – nous aurons largement l'occasion de revenir sur ce point – les plans deviennent, en concourant à son acceptation par sa matérialisation, de véritables outils de normalisation et de circonscription du risque auquel n'échappent pas les brasseries.

La volonté d'édifier un corpus législatif et normatif solide sur lequel l'administration et les industriels peuvent chacun s'appuyer se poursuit à l'orée du XX^e siècle. Les ouvrages visant à diffuser l'information, portés par des auteurs reconnus comme spécialistes dans leur domaine, rencontrent un succès éditorial notable : en 1908, François Coreil et Léon Nicolas publient par exemple le leur et, de concert avec leur imprimeur, démarchent les autorités départementales¹²⁸⁷. Pourtant, malgré le constat fait en 1870 par Charles de Freycinet affirmant que « la plupart des industries, on pourrait presque dire toutes les industries, sont insalubres [et que] même parmi celles qui passent pour inoffensives, il en est bien peu, quand on les regarde de près, qui ne se trouvent nuire, par quelque côté, à la santé publique »¹²⁸⁸, les nuisances brassicoles sont, au XIX^e siècle, considérées comme largement négligeables. Le médecin Maxime Vernois, pourtant connu pour ses positions hygiénistes, déclare même en 1860 dans son *Traité pratique d'hygiène industrielle et administrative* que « rien dans la fabrication ordinaire de la bière n'est insalubre »¹²⁸⁹. Leur caractère limité rend donc inutile aux yeux des autorités de réels efforts législatifs en matière de régulation des nuisances, l'éloignement lui-même, mesure d'Ancien Régime toujours d'actualité, plus ou moins efficace mais ayant l'avantage d'être facile à appliquer, n'étant pas même mobilisé. Les efforts de normalisation qui passent par l'édiction de règles communes devant permettre

¹²⁸⁵ Van Manen Niels, « Les plans d'assurance incendie de Goad : cartographie des risques d'incendie et normalisation des risques industriels (1885-1903) », *Le Mouvement Social*, 2014/4, n°249, pp.163-185.

¹²⁸⁶ ADR, 5MEtcl145, dossier Brasserie et Malterie Lyonnaise.

¹²⁸⁷ Coreil François, Nicolas Léon, *Les industries insalubres. Établissements classés*, Paris, H. Dunod et E. Pinat, 1908, 778p. ADR, 5MEtcl15, Publicité pour l'ouvrage en question et courriers émanant des imprimeurs adressés aux autorités départementales, arguant de son utilité pour la gestion de la question de l'insalubrité industrielle.

¹²⁸⁸ de Freycinet Charles, *Traité d'assainissement industriel*, *Op. cit.*, p.1.

¹²⁸⁹ Vernois Maxime, *Traité pratique d'hygiène industrielle et administrative, comprenant l'étude des établissements insalubres, dangereux et incommodes, Tome 1^{er} (A-E)*, Paris, J.-B. Baillière et Fils, 1860, p.301.

l'unification des pratiques et faciliter ainsi pour les autorités la surveillance de la profession (le non respect d'un cahier des charges, plus ou moins strict selon les lieux et les époques, devenant alors une raison suffisante pour sanctionner des comportements déviants, potentiellement à risque ou baignant dans les eaux plus ou moins profondes de l'illégalité) laissent donc globalement de côté les fabricants de bière. Malgré le fait que cette activité soit dès 1810 concernée par la législation sur les établissements dangereux, insalubres et incommodes, rien de plus que le basique contrôle administratif n'est préconisé à leur égard, les quelques inconvénients nés de cette industrie pouvant être jugulés par de simples mesures locales relevant bien souvent du seul pouvoir policier. Et encore...comme nous le verrons par la suite, l'application de celui-ci sera elle-aussi pour le moins permissive.

Avant de nous intéresser à la réalité de ces nuisances provoquées par les brasseries rhodaniennes du XIX^e siècle et évaluer concrètement leur nocivité à travers l'œil de l'historien, il convient, afin d'essayer de saisir le pourquoi de cette permissivité, de nous arrêter maintenant sur l'identité de certains acteurs impliqués dans le processus de régulation de l'insalubrité et d'étudier la nature des relations qu'ils entretiennent les uns avec les autres.

1.3. Le rôle de faire-valoir d'instances consultatives

L'institutionnalisation de l'hygiène publique, mouvement progressif en action durant l'ensemble du XIX^e siècle, implique simultanément pouvoirs locaux et nationaux, dirigisme étatique et actions municipales et départementales. Nous l'avons vu, en matière de salubrité et d'encadrement des établissements dangereux, insalubres et incommodes, le décret d'octobre 1810 et l'ordonnance de janvier 1815 donnent à l'autorité préfectorale seule le pouvoir de statuer et d'accéder ou non aux demandes formulées par les industriels. Elle n'est pourtant pas l'unique entité à prendre part au processus décisionnel. Au contraire, ses délibérations ne reprennent bien souvent que les recommandations formulées dans les rapports à elle faits par diverses « instances consultatives ». Les premières d'entre elles sont les Conseils de Salubrité, plus tard renommés Conseils d'Hygiène publique et de Salubrité.

1.3.1. L'influence du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité

Le 18 messidor an XI (7 juillet 1802) est créé à Paris par le préfet de police le premier Conseil de Salubrité de France. Marquant le transfert de compétences d'une administration à des individus théoriquement – et le mot est important – indépendants, la création de cet organe composé d'experts, bien souvent également entrepreneurs, a pour objectif de surveiller les établissements insalubres, d'étudier les plaintes les concernant et d'exiger au besoin des industriels certaines modifications dans leurs manières de procéder. Ses travaux, dans un premier temps exclusivement présentés à l'autorité préfectorale dans un rapport annuel, sont publiés par voie de presse à compter de 1818. Selon certains, c'est d'ailleurs « seulement de cette époque que date le développement des belles et utiles opérations de ce Conseil ; tant il est vrai que les institutions comme les individus montrent dans leur premier âge la faiblesse de l'enfance ! »¹²⁹⁰. Ce constat ne souffre d'aucune contestation puisque, bien qu'en place, l'outil de contrôle manque, avant 1810 et 1815, de réels moyens juridiques d'action. Dans les décennies suivantes, pour quelques auteurs dont les propos sont à nuancer, il s'apparenterait encore à une coquille vide plutôt qu'à une réelle force de régulation¹²⁹¹.

Dans ses récents travaux, Geneviève Massard-Guilbaud tempère pourtant cette idée pendant longtemps dominante chez les historiens faisant des conseils d'hygiène des organes peu efficaces ayant pour principal objectif de rassurer l'opinion publique et donner une caution médicale – à défaut d'être scientifique – aux autorisations délivrées aux industriels. Elle critique notamment leur vision exclusivement parisienne et évoque un certain nombre de travaux provinciaux attestant du dynamisme des conseils départementaux¹²⁹². « Les ministres, comme les historiens, doivent se déplacer jusqu'en province s'ils veulent savoir ce qui s'y passe »¹²⁹³.

¹²⁹⁰ Conseil de Salubrité, *Rapport sur l'établissement et les premiers travaux du Conseil de Salubrité de la ville de Lyon*, Lyon, Rusand, 1824 p.4.

¹²⁹¹ Voir notamment Corbin Alain, *Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social. XVII^e-XIX^e siècles*, Paris, Aubier, 1982, p.155, qui fait des Conseils de Salubrités de simples organismes chargés de « désamorcer l'angoisse suscitée par les puanteurs » afin « d'autoriser une vie tranquille dans le voisinage de l'industrie ».

¹²⁹² La Berge Ann, *Mission and Method. The Early-Nineteenth Century French Public Health Movement*, Cambridge, Cambridge University Press, 2002, 376p. ; Paquy Lucie, « La gestion des nuisances et des pollutions grenobloises à la fin du XIX^e siècle : institutions et acteurs (1870-1914) », dans Bernhardt Christoph, Massard-Guilbaud Geneviève (dir.), *Le démon moderne, Op. cit.*, pp.91-107 ; Frioux Stéphane, « Les réseaux de la modernité. Amélioration de l'environnement et diffusion de l'innovation dans la France urbaine (fin XIX^e siècle – années 1950 », Thèse de Doctorat en histoire sous la direction de Jean-Luc Pinol, Université Lumière Lyon 2, 2009, 685p. et annexes.

¹²⁹³ Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc., Op. cit.*, p.151.

Prenant exemple sur le cas parisien, plusieurs grandes villes instaurent en effet à leur tour des instruments analogues : après René de Brosses à Nantes en 1817, le préfet du Rhône, Camille Tournon-Simiane, est le second magistrat de province à mettre en place un Conseil de Salubrité en 1822¹²⁹⁴. Nouveau témoignage des relations conflictuelles entre maire de Lyon et préfet du Rhône déjà largement développées précédemment, Victoire Gabriel Prunelle, médecin de formation et maire de la ville entre 1830 et 1835, profite de son mandat pour créer son propre conseil d'hygiène. Si toutes les tentatives de réunification échouent, les deux conseils, « dont l'activité se serait concentrée sur l'inspection des établissements classés, semblent avoir eu sur les autorités lyonnaises une influence considérable »¹²⁹⁵. La multiplication des structures locales à visées hygiénistes, déjà décrite par certains comme une preuve du désir d'autonomie et de la capacité d'initiatives des municipalités de la III^e République, est donc déjà à l'œuvre à Lyon dans la première moitié du siècle¹²⁹⁶.

Il faudra attendre la Seconde République et l'arrêt du 18 décembre 1848 obligeant les municipalités à se pourvoir d'institutions analogues pour voir la pratique généralisée et être institué un Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité dans chaque arrondissement. Nommés par le préfet pour quatre ans, les membres de ceux-ci sont chargés « de l'examen des questions relatives à l'hygiène publique » (article 9)¹²⁹⁷. Figurent notamment dans leurs prérogatives l'assainissement des localités et des habitations, les mesures à prendre pour prévenir et combattre les maladies endémiques, épidémiques et transmissibles, la qualité des aliments, boissons et médicaments livrés au commerce ou encore les demandes en autorisation, translation ou révocation des établissements dangereux, insalubres ou incommodes. C'est particulièrement cette dernière charge qui nous intéresse ici.

Le 15 février 1849, un second arrêté définit précisément la composition des conseils¹²⁹⁸. Les médecins sont les plus nombreux – quatre sur dix, cinq sur douze ou six sur

¹²⁹⁴ Pour un examen plus complet de l'histoire du Conseil de Salubrité lyonnais, voir notamment Faure Olivier, « La médicalisation de la société dans la région lyonnaise au XIX^e siècle », Thèse d'état en histoire sous la direction d'Yve Lequin, Université Lumière Lyon 2, 1989, 868 + 432p.

¹²⁹⁵ Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, pp.171-174.

¹²⁹⁶ Elle ne se démentira d'ailleurs pas tout au long du siècle. Alors que la loi de santé publique du 15 février 1902 crée le Conseil supérieur d'Hygiène publique de France et rend les bureaux d'hygiène municipaux obligatoires dans les villes de vingt-mille habitants et plus ainsi que dans les stations thermales d'au moins deux-mille âmes (article 19), une structure de ce type existe à Lyon depuis 1890. Cette loi et plus globalement l'engagement des pouvoirs publics locaux en matière sanitaire pendant la III^e République ont déjà été les objets de nombreuses études d'envergure. Citons seulement Paquy Lucie, « Santé publique et pouvoirs locaux. Le département de l'Isère et la loi du 15 février 1902 », Thèse de Doctorat en histoire sous la direction d'Yves Lequin, Université Lumière Lyon 2, 2001, 733p.

¹²⁹⁷ Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc.*, *Op. cit.*, pp.I-VI.

¹²⁹⁸ *Ibid.*

quinze membres – et sont épaulés par des pharmaciens ou chimistes et des vétérinaires. Définition floue s'il en est, trois des membres sont à choisir « soit parmi les notables agriculteurs, commerçants ou industriels, soit parmi les hommes qui, à raison de leurs fonctions ou de leurs travaux habituels, sont appelés à s'occuper des questions d'hygiène ». Cherchant à conserver un minimum d'emprise sur le fonctionnement quotidien de ces instances locales, l'autorité centrale donne le pouvoir aux ingénieurs des Mines ou des Ponts et Chaussées ainsi qu'à tout agent de l'État dans les attributions desquels se trouvent la salubrité, la voirie et les hôpitaux, de siéger dans lesdits conseils avec voix consultative. Alors que le conseil d'arrondissement de Villefranche est composé de douze membres, celui de Lyon en comporte quinze. En juillet 1851, il comprend six médecins, deux pharmaciens, deux chimistes, deux vétérinaires, deux ingénieurs et un médecin des épidémies.

Dès 1824, dans son plaidoyer pour le développement des activités de l'institution et l'accroissement du nombre de ses membres (un ou deux médecins et un chimiste sont notamment réclamés), prenant la forme d'une véritable feuille de route recensant les actions à mener et les points sur lesquels doit se porter l'attention des autorités, le jeune Conseil de Salubrité du Rhône évoque la question des établissements qui répandent une odeur insalubre ou incommode, attribution « dont l'exercice soit à Paris, soit à Lyon, est très-fréquent, souvent difficile »¹²⁹⁹. Rappelant que l'application de la réglementation de 1810 et 1815 ne peut être absolue, sa pratique étant subordonnée « à une foule de considérations de physique, de topographie, d'économie publique » qu'aucune disposition législative ne peut prévoir, il se présente comme capable de se placer au dessus des « petites passions » afin d'équilibrer, grâce aux progrès de la science et de la technique, « d'une manière ferme et prudente, le respect pour la propriété et les égards pour l'industrie ». Leur enthousiasme ne semble donc pas douché par la lourdeur de la tâche.

Le processus d'enquête est en effet bien souvent long et délicat : il faut compulsier l'ensemble des pièces de dossiers pouvant parfois comporter plusieurs dizaines de documents, se rendre sur place pour visiter les lieux et recueillir des témoignages, chercher des informations sur des techniques et des activités évoluant à un rythme effréné *etc.* C'est d'ailleurs cette dernière exigence qui remet en cause le profil des membres composant les conseils, principalement des médecins, pharmaciens et chimistes en début de siècle. Progressivement, le besoin d'adapter les compétences des conseillers à la nouvelle donne

¹²⁹⁹ Conseil de Salubrité, *Rapport sur l'établissement et les premiers travaux*, *Op. cit.*, p.9.

technique et scientifique se fait en effet sentir. Et ce même si l'on observe une importante circulation des savoirs et de l'information¹³⁰⁰.

Preuve de l'intérêt qu'elles éveillent à Paris chez les institutions se disant garantes de la salubrité urbaine et de l'hygiène publique, les brasseries sont régulièrement évoquées dans les comptes-rendus des travaux du conseil de la ville dès les premières années du siècle. Même si leur nombre – et surtout leur proportion vis-à-vis du nombre total de rapports rédigés – décroît rapidement, la préoccupation est réelle : alors que 155 rapports sont faits en 1815, 15 concernent de tels établissements (9,7 %) ; l'année suivante, ils sont encore 17 sur un total de 254 enquêtes (6,7 %) ; enfin, en 1817, 5 cas sont discutés parmi les 348 rapports effectués (1,4 %)¹³⁰¹. Même si l'absence de dépouillement exhaustif des archives du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du Rhône ne nous permet pas d'affirmer l'absence totale d'un intérêt identique¹³⁰², l'attention portée aux fabricants de bière et à leurs nuisances paraît bien moindre en début de XIX^e siècle. Alors que Geneviève Massard-Guilbaud évalue à 30 rapports annuels la production du conseil du Rhône au cours des premières décennies de son existence¹³⁰³, soit grossièrement entre sa fondation en 1822 et l'arrêté de décembre 1848, aucune des procédures concernant des demandes émanant de brasseurs ne mentionne, avant 1836, l'intervention du Conseil de Salubrité ! Jusque là, devant le caractère restreint des nuisances et la charge de travail importante limitant les priorités de l'institution aux industries jugées les plus dangereuses, le préfet se contente de procéder, par l'intermédiaire des maires et des commissaires de polices, aux classiques enquêtes de proximité.

C'est ainsi en septembre 1836 seulement qu'est pour la première fois mentionné l'avis du conseil à propos d'une brasserie. Le 5 de ce mois, Charles Joseph Bruneel, arquebusier à Lyon, rue Saint-Dominique 8 (quartier Perrache), écrit au préfet afin d'obtenir l'autorisation de maintenir en activité la fabrique dont il est devenu propriétaire à la suite de mauvaises affaires de deux de ses locataires¹³⁰⁴. Devant l'urgence de la situation et les procédures judiciaires en cours, l'établissement en activité depuis plus de huit ans n'a alors jamais été autorisé, un arrêté valide sa demande le 7 octobre à la condition qu'il fasse construire un

¹³⁰⁰ Achats de livres ou de revues et échanges épistolaires entre différents conseils. Sur cette question de la circulation des savoirs en matière d'hygiène publique et de régulation des nuisances sous la III^e République, lire notamment la passionnante thèse de Frioux Stéphane, « Les réseaux de la modernité, etc. », *Op. cit.*

¹³⁰¹ de Moléon Jean Gabriel Victor, *Op. cit.*, pp.81, 94 et 114.

¹³⁰² Les archives du Conseil de Salubrité du Rhône et de diverses commissions sanitaires figurent aux ADR, 5M73-82. De ponctuels sondages n'ont pas permis de trouver la moindre trace d'enquête concernant des brasseries dans les premières décennies d'activité de l'institution.

¹³⁰³ Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, p.174.

¹³⁰⁴ ADR, 5MEtcl50, dossier Bruneel.

égout couvert pour conduire les eaux de lavage et les résidus de sa brasserie dans le courant de la rivière la plus voisine. Rapidement, pour d'évidentes raisons financières, il conteste cette obligation. C'est à cet instant, et seulement à celui-ci, qu'est consulté le Conseil de Salubrité de la ville. Ses rapporteurs se déplacent pour visiter les lieux le 14 décembre 1836. Dans leur rapport fait trois jours plus tard, ils affirment que la question est d'autant plus importante que du verdict pourrait dépendre « l'avenir, l'existence des brasseries du quartier du Perrache ». C'est donc la première fois qu'ils ont à statuer sur la question, cette affaire pouvant faire jurisprudence. Prenant clairement le parti de l'industriel, les membres du conseil jugent la construction du canal, très long et devant traverser des parties de terrains non remblayées, beaucoup trop dispendieuse. Selon eux, Bruneel, entrepreneur audacieux mais en difficulté, ne mérite pas cette charge : il « s'est empressé d'entrer dans les vues de la ville lorsqu'elle a fait un appel aux capitaux, pour couvrir d'habitations et d'établissements industriels le nouveau quartier de Perrache ; il n'a pas eu à s'applaudir de sa spéculation et supporterait difficilement l'aggravation des charges que lui imposerait la construction d'un égout fermé ». Même si elle reconnaît que cette considération « n'est sans doute qu'accessoire », le premier argument que convoque l'institution garante de la salubrité urbaine est d'ordre... purement économique ! Le conseil poursuit d'ailleurs son exposé en affirmant que la fabrication de bière n'a rien d'insalubre, qu'elle est autorisée partout et ne compromet pas la santé publique. Selon la loi elle est seulement productive d'un peu d'odeur et d'une fumée épaisse « lorsque les fourneaux sont mal construits » : les eaux de lavage et les résidus de fabrication, nuisances directement concernées par le projet de canal, ne sont donc pas mentionnés. Quoi qu'il en soit, l'institution juge que, dans la mesure où la rigole existante est viable en été (alors qu'elle est encombrée en hiver), période où l'écoulement est le plus indispensable, elle suffit à condition d'être entretenue et lavée à grandes eaux régulièrement. Le débat n'a donc pas lieu d'être. Suivant les recommandations du conseil sans autre forme de procès, le préfet dispense Bruneel de la construction du canal incriminé par un arrêté du 2 février 1837. Dans une lettre du maire de Lyon adressée au magistrat deux semaines plus tard pour lui annoncer la transmission de la décision au concerné, on trouve la jolie formule : arrêté « par lequel il est autorisé à ne point établir un égout couvert ».

L'irruption du conseil dans cette affaire apparaît donc contrainte par les circonstances et se fait très clairement l'arbre cachant une forêt de désintérêt vieille de plusieurs décennies. Seules trois procédures entre 1836 et la chute de la Monarchie de Juillet concernant un établissement impliqué, même de loin, dans l'activité brassicole, font intervenir l'instance

hygiéniste¹³⁰⁵. Pis, celle-ci reste systématiquement très largement en retrait. Dans la seconde affaire retrouvée concernant l'établissement de Georges Grad et Jean-François Dutour à Lyon, rue Saint-Georges 43, le conseil fait son rapport le 14 février 1837¹³⁰⁶. Envoyés sur place, les enquêteurs se contentent, jugeant la brasserie « fort bien tenue », de reprendre les conclusions dressées par le commissaire Barozz trois mois plus tôt. Une mise en retrait analogue est observable en 1845 lors de la procédure faisant suite à la demande de Pierre Bénonet¹³⁰⁷. L'une des deux seules mentions de fabrication de bière dans le rapport d'activité pour les années allant de 1845 à 1850 concerne d'ailleurs cette demande. On peut y lire que les brasseries, « hors des circonstances exceptionnelles, ne sont pas des établissements incommodes, c'est une industrie inoffensive. Il n'y avait donc pas lieu de s'opposer à l'établissement de celle de M. Bénonet, rue de la Liberté, n°32 »¹³⁰⁸. Fermez le ban !

La situation change plus ou moins radicalement dans la seconde partie du siècle. Selon un mouvement plus global faisant suite à la généralisation des conseils, toutes les demandes ou presque d'autorisation d'installation d'activité présentant un potentiel danger pour la salubrité sont, dès les premières années de la Seconde République, soumises à leur approbation. Le cas des brasseurs est néanmoins plus particulier. Dans le chapitre consacré aux établissements de troisième catégorie du rapport imprimé des activités du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du Rhône pour la période allant de 1851 à 1859 publié en 1860, les brasseries sont bel et bien évoquées¹³⁰⁹. Reprenant la croyance populaire indexant la consommation de bière sur celle du vin, les auteurs affirment que la production et la consommation de bière se sont accrues par suite de la maladie de la vigne ayant amené disette et augmentation des prix. Les établissements se sont donc multipliés et, depuis sa mise en place, le collège hygiéniste aurait été consulté pour 27 fabriques de ce genre. Les rapporteurs précisent néanmoins – mettant ainsi à mal le lien de cause à effet entre les différentes consommations alcooliques qu'ils ont eux-mêmes établi – que tous les dossiers ne concernent pas systématiquement de nouvelles brasseries, certaines déjà en activité depuis de nombreuses

¹³⁰⁵ Là encore, nous devons néanmoins nous garder de revendiquer toute exhaustivité. Dans le rapport imprimé du conseil pour les années 1849 et 1850, il est par exemple évoqué le cas de Schmitt, brasseur au faubourg Saint-Clair, pour lequel l'institution se serait prononcée de manière favorable : aucun dossier concernant cette demande ne figure pourtant aux ADR (il y en a bien un à propos de cet individu mais il remonte à mars 1862). Voir Monfalcon Jean-Baptiste, de Polinière Augustin Pierre, *Hygiène de la ville de Lyon etc., Op. cit.*, p.56.

¹³⁰⁶ ADR, 5MEtcl57, dossier Grad et Dutour.

¹³⁰⁷ ADR, 5MEtcl49, dossier Bénonet.

¹³⁰⁸ Monfalcon Jean-Baptiste, de Polinière Augustin Pierre, *Hygiène de la ville de Lyon etc., Op. cit.*, p.44.

¹³⁰⁹ Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc., Op. cit.*, pp.432-433.

années régularisant simplement leur situation. Selon leurs propres mots, du fait du « peu de gravité » des inconvénients de ces établissements, « le Conseil a pu se montrer facile à leur égard », seules des interdictions de laisser séjourner dans les cours ou de jeter sur la voie publique les eaux et résidus fermentescibles de leur fabrication auraient été prises.

Les fabricants de bière ne sont pas les seuls à bénéficier de telles largesses. Ainsi, parmi les établissements de deuxième classe dont il est question figurent les fabriques de liqueurs. Considérant que cette industrie ne présente aucune cause d'insalubrité, 26 fabriques ont été l'objet de rapports favorables entre janvier 1851 et janvier 1860¹³¹⁰. Et ce bien que la question du maintien de dépôts concentrant, dans des quartiers où réside une population nombreuse, d'importantes quantités d'alcool, matière inflammable s'il en est, commence à être soulevée.

Comme le montre la figure 35 (voir page suivante) listant les rapports concernant l'activité brassicole dressés par le conseil et recensés dans notre base de données, l'exhaustivité de nos investigations n'apparaît pas si utopique. En retranchant aux 29 procès-verbaux retrouvés entre 1848 et 1859 le cas de Berger, distillateur de bouillon de bière relevé dans notre base du fait de ses liens évident avec l'activité nous concernant, on atteint en effet le nombre de 28. Soit un de plus que le nombre évoqué dans le rapport de 1860 ! La marginalité des affaires brassicoles pour lesquelles l'attention hygiéniste est sollicitée avant 1848 est donc confirmée, tout comme l'est le dynamisme de milieu de siècle.

Cette mise en série des rapports et sa comparaison avec le nombre de demandes émises par les industriels permet de raisonner sur le long terme à l'échelle du siècle. L'analyse nous conduit alors à tirer deux principales conclusions sur les relations qu'entretient le Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du Rhône avec les brasseurs et leurs nuisances.

¹³¹⁰ *Ibid.*, p.419.

Figure 35. Nombre de procédures et de rapports dressés par le Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du département du Rhône concernant des brasseries (ou établissements assimilés)

Année	Nombre de brasseries ou d'établissements assimilés pour lesquels existe une procédure ¹³¹¹	Nombre de rapports dressés par le CHPS du Rhône ¹³¹²	Proportion du nombre d'affaires ayant donné lieu à un rapport du CHPS (%)
1814	2 (2)	0	0
1815	1 (1)	0	0
1818	1	0	0
1823	1	0	0
1828	1	0	0
1832	1	0	0
1833	1	0	0
1834	1	0	0
1836	3 (1)	1	33,3
1837	2	1	50
1838	1	0	0
1839	1	0	0
1840	1	0	0
1841	2	0	0
1842	2	0	0
1845	1	1	100
1846	2 (1)	0	0
1847	1	0	0
1848	1	0	0
1849	1	0	0
1853	1	1 (1)	100
1854	4	4 (3)	100
1855	1	1	100
1856	10	10	100
1857	12	8	66,7
1858	7	5	71,4
1859	2	0	0
1860	1	1	100
1862	1	1	100
1863	3	1	33,3
1864	3	1	33,3
1865	3 (1)	1	33,3
1866	1	1	100
1884	1	1	100
1885	1	1	100
1886	1	1	100
1898	1	1	100
1908	2	2 (2)	100
1911	1	2 (2)	200 ¹³¹³
1912	1	0	0
1914	1	0	0
TOTAL	85	46	54,1

¹³¹¹ Entre parenthèses le nombre d'affaires pour lesquelles aucune décision préfectorale ne semble prise.

¹³¹² Entre parenthèses le nombre de rapports pour lesquels la seule trace trouvée se limite à une simple mention dans le répertoire des procédures. Voir ADR, 5MEtcl42, répertoire alphabétique et registres généraux.

¹³¹³ Anomalie statistique qui s'explique par le fait que la demande de la Société Lyonnaise du froid industriel faite en mai 1911 donne lieu à un rapport du Conseil dans les mois qui suivent mais n'est autorisé que le 6 février de l'année suivante. Voir ADR, 5MEtcl43, dossier Société Lyonnaise du froid industriel.

Le désintérêt de l'institution à l'égard de ces derniers est tout d'abord bien moindre dans la seconde moitié du siècle que dans la première. Alors que sur les 85 dossiers compilés dans notre base de données plus de la moitié contiennent ou évoquent un rapport par elle signé (46, soit 54,1 % des cas), cette proportion s'élève à près de 80 % si l'on ne considère que les affaires postérieures à 1850 (43 rapports pour 55 affaires, soit 78,2 %). S'ils ne sont pas systématiques, ils deviennent donc réguliers et confirment l'affirmation du poids pris par l'instance hygiéniste dans la procédure administrative. Plus que par une désaffection du conseil pour la question, le faible nombre des rapports concernant des brasseries – sur les 2 204 rapports rédigés entre 1860 et 1885, 8 uniquement concernent un établissement brassicole¹³¹⁴ – s'explique donc tout simplement par la quantité limitée de demandes soumises par les industriels.

Néanmoins, le fait que cette activité et ses nuisances soient, encore dans le second XIX^e siècle, considérées par le conseil comme des affaires marginales, apparaît encore dans le compte-rendu des travaux de 1850 à 1885 rédigé par Alexandre Lacassagne en 1891. Si quelques cas sont succinctement cités dans l'état nominatif des établissements, il n'est nullement question de cette profession dans l'ouvrage, et encore moins lorsqu'il est question des « principaux rapports soumis à l'approbation du Conseil d'Hygiène »¹³¹⁵. Surtout, la figure 35 révèle le dynamisme tout particulier des années 1850. L'arrivée du préfet Claude-Marius Vaïsse, les grands travaux urbanistiques menés sous son mandat et, plus globalement, l'élan né du rétablissement de l'Empire, ensemble de facteurs sur lesquels nous reviendrons dans un prochain paragraphe, expliquent l'importante multiplication des rapports observées entre 1856 et 1858. 63 % de ceux retrouvés pour l'ensemble de la période, soit 29 sur 46, sont ainsi dressés entre 1853, date de nomination de Vaïsse, et 1858. La volonté préfectorale de mise aux normes s'affiche clairement.

Distante est donc un premier terme pouvant qualifier l'attitude du Conseil à l'égard des brasseries. Bienveillant pourrait en être un second : sur les 46 rapports produits, seules 2 affaires font l'objet de conclusions s'opposant à l'autorisation. L'une d'elle, déjà évoquée, concerne le nommé Rossignol et ne mérite pas plus de développement : c'est la localisation de la brasserie qui chiffonne le rapporteur, la rue de la Reine où l'établissement est projeté, aujourd'hui rue Franklin, traversant perpendiculairement la presqu'île Perrache entre les

¹³¹⁴ Lacassagne Alexandre, *Les Établissements insalubres de l'arrondissement de Lyon*, *Op. cit.*, p.1.

¹³¹⁵ *Ibid.*, pp.41-401.

places Carnot et Bellecour, ne le cédant alors « en rien aux rues les plus belles et les mieux habitées de la ville »¹³¹⁶. Nous sommes en 1856 et l'urbanisation de la ville de Lyon, et notamment de cette partie de la presqu'île, va tambour battant. Cette position sera validée par le préfet qui, le 17 avril, refuse l'autorisation. Au moins cette affaire a le mérite d'illustrer la volatilité des certitudes hygiénistes de certains lorsque les circonstances l'exigent : de négligeables à inexistantes, les nuisances causées par les brasseries deviennent dans le cas présent des « inconvénients très-réels ».

Le second avis négatif rendu concerne le déménagement de la brasserie Musculus de Vaise à Caluire-et-Cuire. C'est le 15 août 1854 que Jean-Henry et Antoine Musculus sollicitent l'autorisation dont nous avons déjà fait cas plus haut¹³¹⁷. Elle concerne leur établissement et, là sera la source du problème, une chaudière et une machine à vapeur destinées à faire mouvoir une pompe. La procédure classique suit son cours – avec les quelques lenteurs évoquées précédemment dues à l'absence de plan – et, le 10 mars 1855, le commissaire rend ses conclusions relatives à l'enquête de *commodo et incommodo* : comme dans la majorité des cas, il considère « qu'aucune des oppositions fournies [n'a] de motif sérieux » et se prononce donc en faveur d'une autorisation ». Malgré cela, les opposants ne désarment pas et, multipliant les courriers au Conseil d'Hygiène Publique et de Salubrité, dénoncent le projet. Celui-ci produit son rapport le 28 mars. Particulièrement long, puisque composé de quatre pages contre deux pour la très grande majorité des documents consultés, il va dans le sens des propriétaires plaignants. Nous reviendrons dans le détail sur ses conclusions lorsque sera abordée la question des plaintes, l'important étant ici de souligner l'inefficacité de son opposition. En effet, après que l'ingénieur ordinaire des Mines ait, un mois plus tard, rendu des conclusions analogues à celles du commissaire allant donc à l'encontre de la position des édiles hygiénistes, après que celui-ci soit successivement rejoint par l'ingénieur en chef des Mines et l'ingénieur des Ponts et Chaussées, le préfet valide par arrêté préfectoral du 4 juin 1855 la demande de Jean-Henry et Antoine Musculus.

Le Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du Rhône ne considère que d'un œil lointain les demandes formulées par les brasseurs. Lorsqu'il se penche sur celles-ci, de manière presque systématique dans la seconde partie du siècle, il se prononce, dans l'immense majorité des affaires, favorablement. Dans ces cas là, témoignage d'une certaine confiance en son expertise scientifique et technique, ses conclusions sont validées sans autre

¹³¹⁶ Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc., Op. cit.*, pp.433-434.

¹³¹⁷ ADR, 5MEtcl104, dossier Musculus.

forme de procès par l'autorité préfectorale. Comme dans le cas de l'affaire Bruneel de 1836, celle-ci accepte même ponctuellement de se déjuger à posteriori. Pourtant, les rares oppositions que peut émettre le conseil en cours de procédure, bien qu'argumentées, ne suffisent pas toujours à convaincre l'administrateur. À l'instar de ce qui est observé pour d'autres industries, l'organe hygiéniste, bien que force de proposition importante, semble donc, lorsqu'il est question d'industrie brassicole, être cantonné à un rôle de faire-valoir.

Qu'en est-il des maires et de leurs conseils, autres acteurs mobilisés dans l'exercice de la réglementation des établissements insalubres et incommodes ?

1.3.2. Le pouvoir municipal, spectateur mais pas seulement...

Les études traitant d'insalubrité urbaine et plus particulièrement d'établissements dangereux insalubres et incommodes présentent généralement les maires du XIX^e siècle comme dépourvus de tout pouvoir de décision, simples auxiliaires et informateurs des préfets et sous-préfets. Pourtant, si leur position de responsable local subordonné à l'autorité supérieure reste largement inconfortable¹³¹⁸, s'ils sont bien souvent considérés durant les procédures administratives comme de simples déposants parmi d'autres, ils ne sont pas toujours uniquement cantonnés à un rôle de spectateur.

Le cadre légal lui-même leur donne une certaine marge de manœuvre. Alors que le décret du 16 août 1790 les rend responsables de la police sanitaire, la loi municipale du 18 juillet 1837 en fait les « délégués de l'autorité centrale » et leur confère autorité sur la salubrité de leur ville pour « prévenir les fléaux et les calamités ». L'article 97 de la loi du 5 avril 1884 rappelle encore leur devoir « d'assurer le bon ordre, la sûreté et la salubrité publique », notamment en prévenant les « exhalaisons nuisibles »¹³¹⁹. Dès la Monarchie de Juillet, leur est également reconnu le pouvoir de faire fermer provisoirement un établissement non autorisé en attendant la procédure légale¹³²⁰. Puisque leurs décisions ne peuvent néanmoins modifier des dispositions prises dans le cadre d'arrêtés préfectoraux, ils ont tout intérêt à jouer la carte de la conciliation et, plutôt que de prendre des mesures allant à l'encontre des décisions préfectorales qui s'avèreront au final inutiles, se contenter de les

¹³¹⁸ Bec Ferdinand, *Les pouvoirs du maire en matière d'hygiène publique de 1789 à 1902*, Paris, A. Rousseau, 1907, 233p.

¹³¹⁹ Extraits de l'article 97 de la loi du 5 avril 1884, dans Faivre Albert, *La loi municipale du 5 avril 1884 avec commentaires*, Paris, Derveaux, 1886, p.43.

¹³²⁰ Arrêts de la Cour de cassation du 14 février 1833 et du 19 novembre 1835, cités dans Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc., Op. cit.*, p.151.

compléter¹³²¹. Ils ont donc une certaine marge de manœuvre et peuvent, pour les plus entrepreneurs, avoir une incidence réelle bien que limitée sur le contrôle des nuisances industrielles. Le tableau général étant dépeint, qu'en est-il à Lyon et dans le Rhône de ce rapport entre pouvoirs municipaux et départementaux lorsqu'il est question de régulation des nuisances brassicoles?

Profitant de la disposition de l'article 8 du décret d'octobre 1810 leur conférant ce pouvoir, les édiles rhodaniens disposent, jusqu'en 1815, d'une large liberté concernant l'autorisation des brasseries. Alors que le brasseur Louis Petit demande le 5 janvier 1815 au maire de la Guillotière l'autorisation de transférer son établissement, auparavant situé dans le faubourg Saint-Clair (au nord de Lyon), sur sa commune, celui-ci procède le 4 février 1815 à une enquête de *commodo et incommodo* « informelle » ne donnant lieu à aucune plainte. Elle n'a de toute façon aucun intérêt, le maire ayant dès le 27 janvier autorisé l'établissement¹³²². Illégale au regard de la loi, l'ordonnance du 14 janvier 1815, rendue à peine deux semaines plus tôt donc, transportant la prérogative d'autorisation des établissements de cette classe au sous-préfet, cette décision sera pourtant définitive. Le calendrier législatif serré explique très probablement cette tolérance. Encore en 1818, le maire de Lyon prendra la liberté d'autoriser par lui-même le brasseur Guillaume Kuhné à remettre en activité la brasserie qui existait précédemment dans le local qu'il occupe à Perrache et ce sans susciter en apparence une quelconque levée de bouclier de la part de l'autorité préfectorale¹³²³.

Cette liberté laissée aux magistrats locaux est alors utilisée par cette dernière pour faire reposer sur les maires la responsabilité de la persistance de certaines nuisances. Le 15 juin 1814, le sous-préfet de l'arrondissement de Lyon écrit ainsi au maire de la Guillotière pour l'informer qu'au mépris de la loi et de l'interdiction qui lui a été faite, le brasseur Groskopf a fait creuser un tunnel pour évacuer les eaux de sa brasserie vers la voie publique et le ruisseau alimentant le lavoir de la commune¹³²⁴. Il lui demande donc de faire respecter les décisions prises et de contraindre l'industriel à reboucher ledit canal sous quarante-huit heures. Discipliné et efficace, un adjoint ordonne dès le lendemain au commissaire de police de faire exécuter cette demande. Pourtant, manifestement non satisfait des mesures prises, le sous-préfet écrit à nouveau à l'autorité municipale deux jours plus tard pour l'informer de

¹³²¹ Comme ces industriels grenoblois, en règle au regard de la préfecture iséroise, obligés par le maire de la ville de construire une cheminée ou empêchés de déverser leurs eaux corrompues dans les cours d'eaux environnants. Voir Baret-Bourgoin Estelle, *La ville industrielle et ses poisons*, *Op. cit.*, p.330.

¹³²² AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

¹³²³ AML, 1411WP052.

¹³²⁴ AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

l'envoi d'un architecte mandaté afin d'étudier la manière dont pourrait être résolu le problème d'écoulement des eaux. Dans son rapport du 21 juin, celui-ci propose de contraindre l'industriel à creuser un puits et un canal y menant pour écouler l'eau – et uniquement l'eau liquide, les autres déchets devant être acheminés vers le Rhône. Il précise également qu'il n'est pas le seul à être responsable de l'insalubrité de l'eau (bateau à laver en amont, maisons aux alentours...). L'exécution de ces travaux est demandée au maire par le sous-préfet le 23 du même mois. Ce ne sera pourtant pas chose faite : alors que le 19 septembre 1815 le commissaire de police informe l'autorité supérieure de la ville de l'existence au bord de la brasserie de Groskopf d'un fossé qui reçoit toutes les eaux résultantes de la fabrication, le sous-préfet, au courant de l'affaire d'une manière ou d'une autre, demande des comptes quelques jours plus tard. Malgré la production de nouveaux rapports d'architectes et la formulation de nouvelles recommandations, rien ne sera manifestement fait dans les années suivantes. Cette confusion née de la multiplication des acteurs et de la dispersion des prérogatives en matière de contrôle de l'insalubrité selon les cas explique en partie l'ordonnance de janvier 1815.

Après cette date, suivant la procédure consacrée, l'administration préfectorale, désormais seule apte à juger de ces affaires, demande dans la majorité des cas l'avis du maire de la commune où est projeté l'établissement. Dans les villes importantes comme Lyon, précocement dans le siècle, celui-ci charge alors systématiquement l'autorité policière de mener les enquêtes de proximité préalables à toute autorisation, dites enquêtes de *commodo et incommodo*. C'est à partir de celles-ci et de sa connaissance du terrain que l'édile local dresse les conclusions qu'il transmet ensuite à l'autorité supérieure. C'est par exemple le cas en 1823 dans le cas de la demande formulée par André Gonin, quai Saint-Benoît 26, prise en charge par le commissaire de police de l'arrondissement du Jardin des plantes¹³²⁵. A contrario, les plus petites communes ne disposent pas d'un personnel municipal nombreux : la responsabilité incombe donc directement au premier magistrat de la commune. Le 3 juin 1834, c'est ainsi le maire de la Guillotière lui-même qui informe, sur sa sollicitation, le préfet du Rhône du fait que la brasserie projeté par Grivel ne sera pas incommode du point de vue de l'odeur¹³²⁶. Quelques années plus tard, Jean-Baptiste Royé-Vial, maire de la commune d'Écully, est encore chargé le 27 septembre 1856 par le préfet de lui fournir les renseignements nécessaires à propos de la demande formulée par les brasseurs Charles

¹³²⁵ ADR, 5MEtcl57, dossier Gonin.

¹³²⁶ ADR, 5MEtcl57, dossier Grivel et AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

Buzzini et Claude Louis Bonnard¹³²⁷. Loin de se cantonner à la seule agglomération lyonnaise, des pratiques analogues sont observables partout dans le département où existent des brasseries. Le 22 août 1856, c'est le préfet qui demande au maire de Givors de veiller à ce que le brasseur Jouteur, exerçant sur sa commune, fasse une demande d'autorisation dans le délai de huit jours¹³²⁸. Ce sera chose faite le 17 octobre suivant et, le 3 novembre 1856, le maire de la ville fait son rapport au préfet. Celui-ci étant favorable, comme dans l'immense majorité des cas, l'établissement sera finalement autorisé le 17 décembre.

Témoignage d'une réelle volonté municipale de se doter des compétences nécessaires à la bonne appréciation des projets, se développe parallèlement le recours à des agents spécifiques ou plus généralement à des individus spécialisés. Nous venons d'évoquer le cas de l'architecte mandaté dans l'affaire Groskopf et son rapport du 21 juin 1814¹³²⁹. Plus tard dans le siècle, dans le cadre de la demande des nommés Ebel et Lavenière désireux de continuer l'exploitation de la brasserie de bière existant depuis 1835 à Lyon, cours Bourbon 107, est encore produit le 14 janvier 1864 un rapport du chimiste du service municipal¹³³⁰. Le même individu apparaissait déjà en 1860 concernant la demande des associés Fuchs et Muret¹³³¹. Ils sont parfois même rejoints par l'autorité militaire. En 1898, à l'occasion de la demande formulée par Henri Cheswright, administrateur des Brasserie et Malterie Lyonnaises désireuses d'obtenir l'autorisation de s'installer à Lyon, quai de Vaise, c'est le Général Zédé, Gouverneur Militaire de Lyon Commandant le 14^{ème} Corps d'Armée, qui est consulté¹³³².

Le recours à cette expertise n'empêche bien évidemment pas la consultation par le préfet d'acteurs plus classiques, et notamment les ingénieurs des Mines, et atteste d'une complexification croissante du processus d'autorisation dans lequel la parole du simple pouvoir municipal apparaît de plus en plus accessoire.

Rapidement, sa liberté d'action apparaît en effet – et c'est un euphémisme – plus que limitée. Souvent le maire est entendu sans pour autant être écouté. Suite à la demande de Pierre Jehly visant à obtenir l'autorisation de maintenir en activité la brasserie qu'il exploite à Lyon, sur le cours du Midi et la place Louis XVIII depuis plus de deux ans, le maire de Lyon écrit au préfet le 4 août 1836 en se disant favorable au projet à la condition que soit construit un égout couvert pour conduire les résidus susceptibles de fermenter très rapidement et de

¹³²⁷ ADR, 5MEtcl72, dossier Buzzini et Cie.

¹³²⁸ ADR, 5MEtcl42 et ADR, 5MEtcl80, dossier Jouteur.

¹³²⁹ AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

¹³³⁰ ADR, 5MEtcl102, dossier Lavenière et Ebel.

¹³³¹ ADR, 5MEtcl77, dossier Fuchs et Muret.

¹³³² ADR, 5MEtcl145, dossier Brasserie et Malterie Lyonnaises.

répandre « une odeur infecte lorsqu'ils restent en contact avec l'air libre »¹³³³. Bien que l'administrateur du département suive stricto-sensu ces recommandations et promulgue l'autorisation deux jours plus tard seulement, la construction de l'égout est finalement annulée suite aux plaintes répétées du brasseur par un nouvel arrêté du 2 février suivant. La contrainte de salubrité passe donc pour l'autorité préfectorale après la liberté entrepreneuriale.

Même semblant de concertation une décennie plus tard durant l'instruction de la procédure concernant Joseph Bouvard et Louis Gouffard. Alors que l'enquête menée par ses soins est depuis quelques jours close, le maire de la Guillotière écrit au préfet le 4 novembre 1847 en se disant favorable à la demande sous la réserve que la cheminée soit élevée au-dessus de la toiture des maisons dans un rayon de cent mètres¹³³⁴. Du fait des lenteurs de l'administration – l'ingénieur des mines aurait omis de s'occuper de l'affaire – les choses en restent là deux ans durant : considérant avoir satisfait de leur côté à la législation, les deux brasseurs poursuivent leurs opérations. Le cours de l'enquête reprend en août 1849 et, le 16 octobre suivant l'ingénieur en chef des Mines se dit favorable à la demande. Il propose par ailleurs de réduire de cent à soixante mètres la distance proposée par le maire, jugeant celle-ci suffisante pour préserver le voisinage de la nuisance. L'autorisation est finalement délivrée trois jours plus tard. Même s'il reprend dans les considérants motivant sa décision l'avis du maire (« Vu l'avis de M. le Maire de la Guillotière »), le préfet suit les recommandations de l'ingénieur. L'article 6 de l'arrêté prévoit ainsi que « la cheminée débouchera toujours à deux mètres au-dessus des maisons existantes dans un rayon de soixante mètres à l'entour ». L'avis scientifique prime sur l'avis politique d'un élu pourtant au fait des contraintes spécifique du territoire qu'il administre.

Ce rôle purement consultatif semble pour quelques édiles pleinement intégré, ceux-ci se cantonnant dans leur rôle d'informateur et refusant de prendre la moindre initiative, serait-elle minime. À titre d'exemple, en octobre 1836, à l'occasion de la demande Bruneel déjà évoquée, le maire de Lyon demande au préfet s'il juge nécessaire de couvrir une rigole à ciel ouvert partant de la brasserie et allant dans le Rhône, déjà réalisée aux frais de la ville¹³³⁵. Certains poussent même le zèle jusqu'à se faire « délateurs » et demander l'intervention du pouvoir préfectoral. Le 30 juillet 1836, le maire de Lyon écrit au premier magistrat du Rhône et accuse le brasseur Puigsech de ne pas s'être conformé aux injonctions qui lui ont été faites

¹³³³ ADR, 5MEtcl58, dossier Jehly.

¹³³⁴ ADR, 5MEtcl66, dossier Bouvard et Gouffard ; AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

¹³³⁵ ADR, 5MEtcl50, dossier Bruneel. Dans un courrier ultérieur il lui recommandera néanmoins de dispenser le brasseur de cette dépense supplémentaire, avis suivi par le préfet comme nous l'avons vu précédemment.

concernant la salubrité de sa brasserie¹³³⁶. Il émet l'hypothèse que le tribunal de police peut, en statuant sur le fait de la contravention, condamner Puigsech non seulement aux peines de police mais aussi à faire cesser la contravention, « c'est-à-dire, à autoriser l'enlèvement des machines et ustensiles servant à l'exploitation, puisque celle-ci se continue avec obstination ». Mais comme il craint que le jugement n'éprouve des retards et que le prévenu ne gagne du temps en faisant appel des condamnations, il demande une interdiction préventive : « on assure qu'à Paris, dans ces sortes de cas, lorsque le prévenu continue son exploitation, l'autorité administrative empêche celle-ci préventivement, à raison du droit que lui donne la loi de prévenir tout ce qui peut résulter d'une cause insalubre quelconque ». Aucune interdiction ne sera néanmoins prononcée, malgré un nouveau courrier du 31 août suivant dans lequel l'édile dit, après avoir reçu des plaintes d'un certain nombre de brasseurs à propos de l'obligation qui leur est faite de construire un canal, avoir répondu à ceux-ci qu'il ne pouvait engager le préfet à revenir sur cette condition déclarée « expresse et de rigueur ».

À défaut d'autres outils, quelques maires cherchent malgré tout, sans succès selon Geneviève Massard-Guilbaud qui n'a pu trouver aucune victoire municipale dans les très nombreuses archives qu'elle a parcourues¹³³⁷, à utiliser le décret de 1810 comme un moyen de contrôle sur le développement de leur commune et son évolution urbanistique, donnant à celui-ci une dimension bien éloignée de celle originalement souhaitée par ses concepteurs. C'est notamment le cas dans la région lyonnaise durant les premières années du Second Empire. Lors du déménagement de Musculus déjà évoqué, le maire de la ville concernée, Caluire-et-Cuire, le notaire de Borne, s'élève ainsi personnellement contre la demande. C'est d'ailleurs la seule fois parmi les 85 dossiers que nous avons retrouvés que se manifeste une si franche opposition. Dans un courrier adressé le 10 mars 1855 au préfet – l'enquête de *commodo et incommodo* est alors close depuis deux jours – il affirme ne pas avoir pu se manifester plus tôt parce qu'« informé tardivement »¹³³⁸. Alors qu'elle est ouverte depuis août de l'année précédente, le premier magistrat de la commune n'aurait, en l'espace de huit mois, pas eu vent de la procédure engagée ! Pour le moins surprenante, cette situation témoigne au choix de la mauvaise foi d'un élu ménageant ses intérêts et ceux de ses riches administrés (les oppositions nées de la demande émanent toutes de propriétaires aisés voisins de la brasserie)

¹³³⁶ ADR, 5MEtcl50, dossier Bruneel et ADR, 5MEtcl62, dossier Puigsech.

¹³³⁷ Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, p.158.

¹³³⁸ ADR, 5MEtcl42 et ADR, 5MEtcl104, dossier Musculus.

ou de stratégies d'évitement mises en place par l'autorité préfectorale afin de simplifier certaines procédures.

En 1886 encore, alors que la demande formulée par Jean Preisig, propriétaire de la Brasserie des Chemins de fer, à Lyon, cours du Midi 12, d'établir un appareil de réfrigération par l'ammoniaque soulève l'opposition de certains voisins, le maire, consulté par le préfet, prend le 9 décembre le parti de ces derniers¹³³⁹. Considérant que l'usage de l'appareil devrait être interdit tant que l'autorisation n'est pas délivrée (!), il se dit favorable à ce que Preisig se conforme aux prescriptions faites plus tôt par le Conseil d'Hygiène. Il ajoute également qu'il y a lieu « de prescrire l'exécution de toutes les mesures susceptibles de prévenir les réclamations ultérieures qui pourraient se produire de la part des personnes qui viendront s'installer près de cette usine pour suite de l'amélioration du quartier où elle est située ». L'édile ménage donc la chèvre et le chou : ses administrés en disant comprendre et soutenir leurs plaintes, l'industriel en se disant favorable si certaines mesures préventives sont prises. Cette position de médiateur est une constante tout au long du siècle, les édiles locaux ne se prononçant que très exceptionnellement défavorablement à l'égard des affaires pour lesquelles leur avis est sollicité. Sous bien des aspects largement inconfortable, l'exercice de la fonction de maire s'apparente à une continuelle lutte, bien souvent vaine, pour faire entendre, entre directives préfectorales d'une administration souhaitant encourager l'industrie sans favoriser l'insalubrité, contraintes hygiénistes portées par un Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité au poids croissant, et intérêts divergents d'industriels et de propriétaires, la voix de l'autorité locale.

Malgré cela et cette réelle sujétion exercée par le préfet du département, une certaine dynamique municipale en matière de salubrité est observable. À défaut d'être force de décision, les conseils essayent de se faire force de proposition. La loi du 13 avril 1850 sur les logements insalubres permet par exemple aux conseils municipaux de mettre en place une commission chargée de visiter les habitations et, au besoin, de prescrire des travaux d'assainissement. Plus tôt dans le siècle, les autorités municipales de la Guillotière apparaissent comme déjà particulièrement soucieuses des questions relevant de santé publique¹³⁴⁰.

¹³³⁹ ADR, 5MEtcl142, dossier Preisig (successeur Rinck).

¹³⁴⁰ AML, 4WP048 1 – Instructions sur les précautions à observer dans l'emploi des machines à vapeur (1824, 1846). Enquêtes générales et pétition (1825-1851). Tableaux et répertoires des établissements dangereux et insalubres de la commune (1840-1854).

Aux multiples recensements industriels effectués dès les années 1840 sur lesquels nous reviendrons s'ajoute, dès 1832, la mise en place d'une Commission sanitaire municipale. La ville est alors divisée en différentes sections, chacune étant administrée et contrôlée par un collège de trois à cinq individus dits « notables commissaires » chargés de veiller au bon respect de la salubrité locale. Pourtant, l'effcience, si ce n'est l'intégrité, de cet organisme de contrôle méritent d'être discutées. Un listing de ses membres dressé le 29 juillet 1835 fait en effet apparaître, aux côtés de nombreux chefs d'ateliers, propriétaires ou fabricants, Combalot oncle (1^{ère} section) et Joseph Bouvard (3^{ème} section), tous deux brasseurs en activité ou en devenir : à l'instar de toutes les institutions créées sous la Monarchie de Juillet et *a fortiori* sous le Second Empire, cette commission demeure contrôlée par les industriels locaux ou des individus ayant tout intérêt à satisfaire les ambitions de ceux-ci. La commune semble ne s'encombrer d'aucune précaution légitimiste ; ici, nul présence de médecins, de chimistes ou de vétérinaires promouvant l'hygiène en s'appuyant sur la maîtrise d'un savoir technique et scientifique. La présence de nombreux propriétaires ayant pour locataires des brasseries, Malacour, Revol ou Chazel, pour ne citer qu'eux, confirme un peu plus encore si nécessaire ce constat.

Ce tableau de noire compromission nécessite néanmoins d'être légèrement nuancé, le positionnement au sein des cercles du pouvoir municipal ne garantissant pas une impunité totale. Le 10 avril 1832, la commission de salubrité de la Guillotière fait le point sur les « réparations urgentes [qu'elle pense] devoir être prescrites aux propriétaires, et pour lesquelles il serait nécessaire de leur écrire en les prévenant qu'à défaut par eux de les exécuter il y serait pourvu d'office ». Elle évoque notamment le fossé de Combalot dont l'écoulement laisse à désirer. Il lui est donc demandé de le nettoyer, une nouvelle visite étant planifiée pour contrôler la bonne exécution des faits. Quelques années plus tard, en août 1835, il est encore réclamé au même Combalot de purger à nouveau le fossé en question (19 août) et de confectionner un puits perdu pour recevoir les eaux de la rue basse (21 août). Au mieux ponctuelles, ces recommandations prêtent malgré tout à sourire et, plus que témoignant d'une réelle volonté de réduction de l'insalubrité, attestent d'une politique tendant dans la majorité des cas au laissez-faire.

Et ce bien que soient régulièrement dressés des états des établissements insalubres ou incommodes, mus par des machines à vapeur à haute et basse pression ou non, devant servir l'administration préfectorale dans son travail de contrôle des nuisances. Alors que 24 établissements sont recensés le 30 septembre 1840, aucune brasserie ne figurant parmi eux, le

13 mai 1841, c'est un « rapport sur les ateliers, manufactures, laboratoires et établissements nuisibles ou dangereux par leur odeur qui existent dans le premier arrondissement de la ville de la Guillotière » qui est fait. Là encore, s'il est question de nombreuses activités, aucune trace de production de bière parmi par les ateliers potentiellement nuisibles, alors même que des brasseurs sont en exercice dans la commune depuis plusieurs décennies. Il faudra attendre le recensement du 12 décembre 1844, plutôt conséquent comparé à ce qui était fait jusqu'alors puisque dénombrant 145 sources de nuisance, pour voir apparaître, noyées dans la masse de tuileries et briqueteries, ateliers d'équarrissage, mégisseries, boucheries ou encore fabriques d'allumettes chimiques, 3 brasseries. Toutes – Louis Gouffard, grande rue 81 ; André Combalot, rue Saint-André ; Lavinière et Desthieux, rue Turenne – sont dites non autorisées, observation qui ne semble pas émouvoir les autorités plus que cela. Un nouveau listing plus complet, il comprend 309 noms, est dressé entre octobre 1849 et 1850. Il mentionne 7 brasseries : sont cités les établissements de Bouvard et Gouffard, qui ont depuis satisfait aux obligations administratives, et ceux de Grivel, Groskopf, Kopff, Petit, Péguet et Duclos et Delort. Là encore, la majorité des industriels exerce sans avoir rempli la moindre formalité ou demande d'autorisation.

À l'orée du Second Empire et du rattachement de la commune à la ville de Lyon, malgré de louables intentions affichées (le maire de la Guillotière annonce encore en mai 1845 la création d'un Comité local de Salubrité), et la répétition d'enquêtes visant à identifier et localiser les potentielles sources d'insalubrité, la municipalité semble autant démunie vis-à-vis de l'autorité préfectorale que ce qu'elle est tolérante à l'égard des industriels de la ville. Les brasseurs, parce que peu nombreux, à la tête d'établissements à l'insalubrité limitée et, nous l'avons vu précédemment, fiscalement indispensables au budget municipal, semblent bénéficier de largesses plus grandes encore.

Dans le processus de décision sur lequel elle-seule a en théorie le pouvoir à partir de 1815, l'autorité préfectorale apparaît plutôt comme un simple organe de validation des recommandations successivement faites par les municipalités, les Conseils d'Hygiène et différents agents de l'État (ingénieur des Mineur, inspecteurs-voyers, architectes *etc.*). Alors que les maires apparaissent, par nature et par les exigences de leur fonction comme « évidemment industrialistes »¹³⁴¹ et donc généralement favorables aux demandes pour

¹³⁴¹ Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc., Op. cit.*, pp.155-156. Cette attitude reste selon l'auteure relativement constante durant l'ensemble du siècle. Même si « les cas ne manquent pas d'interférence du politique avec le problème industriel, au moment des changements de régimes surtout, [...] ils

lesquelles leur avis est sollicité, le Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du Rhône considère les nuisances nées de l'industrie brassicole comme, à de très rares exceptions près, négligeables. Il ne faut pas chercher plus loin que dans la conjugaison de ces deux attitudes l'explication de la mansuétude à laquelle ont droit les brasseurs rhodaniens du XIX^e siècle.

C'est justement à l'étude de la nature même de ces nuisances, nécessaire pour comprendre cette tolérance dont elles font les objets, que nous allons maintenant nous livrer.

2. Quelles nuisances brassicoles ?

Déjà, nous l'avons vu, le rapport du 26 frimaire an XIII affirme qu'à l'instar d'autres activités, « les brasseries ne forment point un voisinage nuisible à la santé lorsqu'elles sont bien tenues ». Il justifie ainsi leur classement dans la catégorie des établissements « dont les opérations laissent échapper dans l'atmosphère, par suite de la putréfaction ou de la fermentation, quelques émanations gazeuses qu'on peut regarder comme incommodes par leur odeur, ou dangereuses par leurs effets »¹³⁴². À l'orée du siècle, seule l'attitude d'entrepreneurs peu prudents et peu consciencieux semble pouvoir être source d'insalubrité. Vingt ans plus tard, dans l'état général des établissements insalubres, incommodes ou dangereux dressé par ordre du ministre de l'Intérieur en mai 1825, aux indications sommaires des inconvénients afférents à chaque atelier figurent seulement concernant les brasseries la « fumée épaisse quand les fourneaux sont mal construits, et un peu d'odeur »¹³⁴³. Là encore, c'est principalement la responsabilité humaine qui est pointée du doigt.

Pourtant, bien que considérées comme marginales, des nuisances brassicoles sont bel et bien identifiées dès le début du XIX^e siècle. Les opérations de brassage, parce que nécessitant l'emploi de matières putrescibles, le recours au procédé longtemps obscur de la fermentation ou encore l'usage de foyers plus ou moins bien contrôlés, sont à l'origine de nuisances industrielles menaçant l'hygiène urbaine. Qu'il s'agisse d'odeurs fétides, de déchets nauséabonds incommodes pour le voisinage, de rejets mettant en périls la potabilité des rivières et des nappes phréatiques proches ou de risques d'incendies, elles sont multiformes et

ressemblent plus à des règlements de compte par législation industrielle interposée ou à des opportunités de faire allégeance au nouveau régime qu'à de véritables différends sur le fond ».

¹³⁴² Chaptal Jean-Antoine, Guyton de Morveau Louis-Bernard, « Rapport sur les fabriques dont le voisinage peut être nuisible à la santé », *Op. cit.*, pp.165-168.

¹³⁴³ État reproduit dans Macarel Louis Antoine, *Manuel des ateliers dangereux*, *Op. cit.*, pp.263-281.

nécessitent une attention constante de la part de leurs producteurs et, surtout, du législateur. C'est à leurs multiples natures et à l'étude des manières dont elles sont considérées par les différents acteurs de l'équation hygiéniste que nous allons maintenant nous intéresser. La diversité des flux traversant le tissu urbain, espace ouvert où les circulations – en hommes, en marchandises mais aussi en fluides, effluves, gaz et autres vapeurs – sont plurielles et réticulaires¹³⁴⁴, fera l'objet d'un premier développement.

2.1. La gestion des flux en questions

2.1.1. L'odeur sans le bruit : les déchets, les eaux usées et leur rejet

Même si le bruit représente une nuisance industrielle marginale¹³⁴⁵, il n'est pas totalement absent des archives lyonnaises traitant de la question¹³⁴⁶. Alors que l'on recense de récurrentes plaintes contre les imprimeries ou les ateliers de mécanique¹³⁴⁷, peu concernent pourtant les brasseries. Sur l'ensemble de notre corpus et les quatre-vingt-cinq dossiers reconstitués, ce n'est même qu'une seule affaire, bien vite résolue, qui évoque une gêne d'ordre sonore : la demande émise en 1886 par Jean Preisig, gérant de la Brasserie des Chemins de fer, afin d'installer dans celle-ci un appareil de réfrigération par l'ammoniaque¹³⁴⁸. Dans son rapport du 16 juillet, alors même que « le bruit dont se plaignent les propriétaires riverains fait l'objet d'une expertise ordonnée par le tribunal de commerce et dont la solution sera connue d'ici peu », le commissaire de police en charge de l'enquête se prononce néanmoins favorablement à la demande. Peu après, le Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité est un peu plus mesuré : s'il affirme que « le jour, on n'est pas trop

¹³⁴⁴ Pour un relativement récent bilan historiographique, lire Bocquet Denis, « Les réseaux d'infrastructures au miroir de l'histoire : acquis et perspectives », *Flux*, n°65 juillet-septembre 2006, pp.6-16.

¹³⁴⁵ Le tableau reproduit plus bas évalue à seulement six pour cent (5,73 %) les activités classées pour cette raison en 1866, chiffre sensiblement identique à celui évoqué par Olivier Faure dans son étude de l'industrie lyonnaise du XIX^e siècle. Voir Faure Olivier, « L'industrie et "l'environnement" à Lyon au XIX^e siècle », *Op. cit.*, p.303. Il est pourtant reconnu dès 1844 par certains que « le bruit produit par un appareil qui appartient par sa nature aux établissements insalubres est un motif suffisant pour qu'on refuse d'autoriser cet appareil », dans Dufour Gabriel, Tambour Ernest, *Traité pratique des ateliers insalubres, dangereux ou incommodes*, Paris, Cosse, Marchal et Cie, 1869, pp.106-107.

¹³⁴⁶ On trouve ainsi aux ADR, dans un carton d'archives consacrées à la question de l'insalubrité, une liasse traitant exclusivement des nuisances sonores. Voir ADR, 5M109 – Bruits, mauvaises odeurs, défaut d'éclairage, gênes particulières (1864-1925). On notera le caractère tardif de celles-ci.

¹³⁴⁷ Dans les dernières années de la Monarchie de Juillet et durant la Deuxième République, l'atelier de grosse chaudronnerie de Fournier autorisé le 27 décembre 1848 fait par exemple l'objet de multiples doléances pour le bruit que son activité induit. Voir ADR, 5MEtcl77, dossier Fournier.

¹³⁴⁸ ADR, 5MEtcl142, dossier Preisig (successeur Rinck).

incommodé, parce que l'attention est distraite par les bruits du dehors », notamment ceux d'un atelier de forgeron voisin, la situation est bien différente à onze heures du soir, « dans le silence de la nuit ». Si dans certaines habitations voisines le bruit n'est pas très fort, dans d'autres il est intolérable et aurait même poussé certains locataires à résilier leur bail. Selon le rapporteur du conseil, les causes sont multiples. Il pointe notamment du doigt le mauvais état des machines et la proximité de celles-ci du mur de séparation. Ses recommandations – obliger Preisig à mettre sa machine à vapeur, la grosse pompe qui est à côté et la petite pompe qui est derrière les appareils à ammoniaque en bon état ; séparer ces appareils des murs et des ouvrages en maçonnerie de l'usine par des piliers isolés ayant leurs fondements dans le sol des caves ; prendre toutes les autres mesures propres à empêcher les voisins d'être incommodés par le bruit – sont finalement reprises dans l'arrêté préfectoral du 9 décembre 1886.

Cet exemple étant l'exception qui confirme la règle, force est de constater que l'odeur est, et de loin, la principale nuisance brassicole de l'époque. Les biens connus travaux d'Alain Corbin sur celle-ci ont montré comment les inquiétudes naissantes de l'opinion publique reprises par le corps politique concernant la prolifération des miasmes et autres facteurs supposés de maladies amènent les pouvoirs publics à légiférer sur la question de l'hygiène industrielle¹³⁴⁹. Déjà considérées sous l'Ancien Régime comme l'expression manifeste de la pollution, les odeurs deviennent au début du XIX^e siècle l'un des principaux éléments structurant la conception du risque industriel¹³⁵⁰ : perception aisée, ressenti insupportable et vogue des théories médicales faisant d'elles les marqueurs de déchets organiques en décomposition dans l'atmosphère se conjuguent pour transformer les effluves en ennemi public numéro un.

Les textes de loi successifs confirment le constat. Alors que le décret d'octobre 1810 vise à encadrer les « établissements et ateliers qui répandent une odeur insalubre ou incommode », l'ordonnance de 1815 reprend des termes identiques. Cet intitulé identifie clairement la principale nuisance alors considérée, à savoir les odeurs. Elles resteront tout au long du siècle les principales cibles de la lutte contre l'insalubrité industrielle : encore en 1886 (voir tableau page suivante), elles représentent près de quarante pour cent (36,7 %) des motifs de classements des activités concernées par la réglementation. Cette hiérarchisation, « reflet de la vision que les contemporains [ont] de cette pollution et le résultat d'un travail de

¹³⁴⁹ Corbin Alain, *Le temps, le désir et l'horreur. Essais sur le dix-neuvième siècle*, Paris, Aubier, 1991, 244p. ; Corbin Alain, *Le miasme et la jonquille, Op. cit.*

¹³⁵⁰ Corbin Alain, « L'opinion et la politique face aux nuisances industrielles dans la ville préhaussmanienne », *Histoire, économie et société*, n°1, 1983, pp.111-118.

classement [reposant] sur les attendus extrêmement favorables à l'industrie, et plus politiques que techniques »¹³⁵¹, associe souvent les odeurs à une ou plusieurs autres nuisances. Le bruit, les vapeurs, les poussières, les fumées ou encore les risques d'incendie et d'explosion sont autant de dangers potentiels nés de l'industrialisation d'activités auparavant limitées dans leur diversité, leur ampleur et les procédés scientifiques et techniques qu'elles mobilisaient.

Nombre d'activités classées dans la réglementation de 1886
en fonction de la nuisance¹³⁵²

	Nombre	Pourcentages (%)
Odeurs	205	36,74
Danger d'incendie et d'explosion	105	18,82
Fumée	68	12,19
Emanations nuisibles	62	11,11
Poussière	40	7,17
Bruit et ébranlement	32	5,73
Altération des eaux	30	5,38
Vapeurs nuisibles	14	2,51
Danger des animaux	2	0,36
TOTAL	558	100

À chaque activité ses senteurs. Si Jean-Pierre Williot fait de celles du gaz un marqueur de modernité¹³⁵³, l'industrie brassicole elle reste cantonnée aux simples dégagements putrides déjà vilipendés au siècle précédent. Bien souvent confondues avec les émanations ou les exhalaisons, voire avec les vapeurs, les manières de dire les odeurs brassicoles sont aussi nombreuses que redoutées sont ses manifestations : nauséabondes, répugnantes, putrides, fétides, insupportables, malsaines, nuisibles, pernicieuses ou encore mortelles. En septembre 1815, c'est l'« odeur si infecte qu'il est presque impossible de pouvoir la supporter » causée par les eaux résultantes de la brasserie Groskopf qui est pointée du doigt par le commissaire de police de l'arrondissement du faubourg de la Guillotière¹³⁵⁴. Le 25 octobre 1816, la nuisance persistant, un architecte dresse même un devis pour la construction d'un puits-perdu

¹³⁵¹ Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, p.275.

¹³⁵² Tableau repris de Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, p.274.

¹³⁵³ Williot Jean-Pierre, « Une puanteur caractéristique de modernité : le gaz à Paris au XIX^e siècle », dans Dulau Robert, Pitte Jean-Robert (dir.), *Géographie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, 1998, pp.149-157.

¹³⁵⁴ AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

destiné à recueillir les eaux incriminées : s'élevant à près de 600 francs (84 pour excavation de 83 mètres cubes de terre, 302 de maçonnerie, plus de 170 pour la charpente et environ 60 pour des pierres de taille), les travaux doivent être réalisés par l'industriel.

Deux décennies plus tard, début juillet 1836, ce sont toujours les résidus de la brasserie Puigsech située à Lyon, cours du Midi, qui sont dits insalubres pour la santé des militaires logés près de l'établissement puisque pouvant compromettre d'un instant à l'autre la seule eau potable qu'ils aient à leur disposition¹³⁵⁵. L'industriel est donc contraint d'agir en conséquence, ce qu'il fait rapidement : le 26 juillet suivant, le régisseur de la Manufacture des Tabacs voisine affirme en effet que « depuis quinze jours environ, le ruisseau qui mène au Rhône les eaux de la brasserie, cours du Midi, est balayé et lavé avec exactitude dans toute son étendue et que c'est évidemment à ces soins que doit être attribuée la cessation des exhalaisons infectes que ce ruisseau répandait et qui rendaient inhabitable, surtout pendant les fortes chaleurs, le corps de logis situé sur ce cours ». Il fait néanmoins observer que « l'effet de ces soins sera incomplet jusqu'à ce que l'on ait fait réparer certaines parties de ce ruisseau qui sont privées d'écoulement par suite de l'état de dégradation dans lequel elles se trouvent ; ce sont des réservoirs multipliés où les eaux séjournent et il est à désirer qu'il soit pourvu promptement à cette réparation ».

En décembre 1846, le commissaire de police du deuxième arrondissement de la ville informe encore le maire de la Guillotière des « odeurs insalubres » exhalées par le ruisseau desservant la brasserie de Péguet et quelques autres établissements voisins¹³⁵⁶. Déplorant le fait que les « habitants du jeu de boule ne cessent de [lui] adresser des plaintes », il juge nécessaire qu'un cantonnier soit chargé de la cure au moins deux fois par semaine. Selon lui, contrairement à ce qui est régulièrement observé, la charge de l'entretien des rigoles permettant le drainage des eaux usées n'incomberait donc pas aux industriels mais bien au service municipal.

La nature même des odeurs cibles des critiques évolue avec le temps et le progrès. Dans l'affaire de l'appareil réfrigérant fonctionnant à l'ammoniaque évoquée plus haut, plus que les matières en décomposition contenues dans les eaux résiduelles de la fabrication de bière, ce sont les effluves dégagés par cette solution qui posent problème¹³⁵⁷. Le rapporteur du conseil évoque également les gaz et vapeurs s'échappant, « par certains vents », du fait d'une

¹³⁵⁵ ADR, 5MEtcl50, dossier Bruneel ; ADR, 5MEtcl62, dossier Puigsech.

¹³⁵⁶ AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

¹³⁵⁷ ADR, 5MEtcl142, dossier Preisig (successeur Rinck).

cheminée trop peu élevée, dans les appartements d'une maison située à vingt mètres. Il recommande donc au préfet de contraindre l'industriel à élever la hauteur de la cheminée en question. Progressivement, le soin apporté à la disposition des établissements et aux manières dont est anticipé et organisé le traitement des eaux résiduelles et des déchets de fabrication devient donc l'un des critères retenus pour juger de la qualité de la demande. D'où les récurrentes annotations évoquant des établissements « bien tenus », des exploitations faites dans de « bonnes qualités », *etc.*

Lors de l'enquête concernant la demande soumise en 1884 par le brasseur Bélédin, le rapport du Conseil d'Hygiène met en avant l'ordre et la salubrité de l'établissement¹³⁵⁸ : le sol « est tenu en état de propreté par de fréquents lavages et les eaux de l'usine se rendent dans la Saône par un canal couvert. Les résidus des opérations sont enlevés chaque jour, aussi on ne perçoit dans l'établissement que l'odeur vineuse produite par la fermentation des matières employées ». Si contrôlée, cette dernière n'est donc même plus une gêne. Sont par conséquent seulement répétées les prescriptions devenues classiques : conduire les eaux dans la rivière la plus proche par un canal couvert et étanche, enlever quotidiennement les résidus de la fabrication, laver fréquemment le sol de l'atelier.

Ces prescriptions ne sont pourtant pas systématiques, l'exigence du législateur variant au gré des époques, des lieux et de l'identité des pétitionnaires. En juin 1834, lorsque le préfet demande son avis au maire de la Guillotière concernant une demande déposée par Jean Grivel, celui-ci lui répond favorablement, arguant que la brasserie ne sera pas incommode du point de vue de l'odeur¹³⁵⁹. Parfois, certaines odeurs sont même considérées comme désinfectantes. Geneviève Massard-Guilbaud évoque ainsi un voisin d'une raffinerie de sucre lyonnaise située rue du Puits d'Ainay qui, en 1820, estime que « l'odeur balsamique qui s'en exhale désinfecte l'air qu'auraient pu charger de miasmes pestilentiels les ateliers voisins à odeur moins salubre »¹³⁶⁰.

En 1867, Désiré François Joseph Lober, chef de division à la préfecture du Nord et membre de plusieurs académies des sciences et belles-lettres, publie son traité sur les établissements insalubres, dangereux ou incommodes. Dans cette mise à jour des nuisances industrielles faisant suite à la promulgation du décret de décembre 1866, figurent, comme à leur habitude, les brasseries. Listant les inconvénients nés du voisinage de cette activité,

¹³⁵⁸ ADR, 5MEtcl6 ; ADR, 5MEtcl117, dossier Bélédin.

¹³⁵⁹ ADR, 5MEtcl57, dossier Grivel ; AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

¹³⁶⁰ Cité dans Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc., Op. cit.*, p.71.

l'auteur cite la fumée, les buées qui s'élèvent pendant l'ébullition de matières premières, l'accumulation des résidus, l'écoulement des eaux du lavage des tonneaux, celles produites pendant la fabrication et qui contiennent des matières organiques ou encore les risques d'incendie¹³⁶¹. Les odeurs, qui n'apparaissent d'ailleurs pas textuellement, ne sont donc plus les seules recensées. Preuve du caractère limité des nuisances olfactives produites par les brasseries, elles ne sont d'ailleurs pas mentionnées dans la note au sujet des odeurs infectieuses de la Mouche et de Perrache adressée en 1883 au Conseil d'Hygiène de Lyon par Henri Pernot, docteur en médecine à Lyon, alors même qu'elles sont encore plusieurs localisées dans ces quartiers¹³⁶².

Pourtant, attestant du caractère récurrent et persistant de la nuisance en milieu urbain des eaux croupissantes et des eaux stagnantes, multiples sont les cartons à être expressément consacrés à la question aux Archives Départementales du Rhône¹³⁶³. Dans ceux-ci, et bien que l'immense majorité des affaires ait trait aux fosses d'aisances, aux teintureries et, surtout, aux usines de produits chimiques (notamment lorsqu'il est question de pollution des rivières et cours d'eaux), quelques cas concernent des brasseries et plus généralement des activités alimentaires, féculerie et traitement des viandes en tête.

Prenons l'exemple d'une affaire agitant la fin des années 1850 dans la proche banlieue lyonnaise. En septembre 1858, huit riverains du ruisseau d'Ecully se liguent pour accuser les fabriques situées sur la commune, et notamment la brasserie de Claude Louis Bonnard et Charles Antoine Buzzini, de déverser leurs résidus liquides dans le lit de cette rivière¹³⁶⁴. Selon eux, dans le courrier envoyé au préfet, ce cas d'insalubrité « de très grande incommodité » est d'autant plus dérangeant en été quand le ruisseau est à sec et que les résidus, ne pouvant être emmenés de par l'absence de courant, stagnent. Ces « flaques marécageuses », provoquant par leur « fermentation putride » une « odeur malsaine », finissent par s'infiltrer et corrompre l'eau des puits à proximité dont l'usage devient donc impossible. Demandant au préfet de faire visiter les lieux avant les prochaines pluies afin de faire constater l'ampleur des nuisances, ils le prient de faire imposer les mesures qu'il jugera convenable pour faire cesser celle-ci et permettre aux industriels d'« exercer leur industrie

¹³⁶¹ Lober Désiré François Joseph, *Les établissements insalubres, dangereux ou incommodes reconnus par le décret du 31 décembre 1866*, Lille, Imprimerie typographique de Horemans, 1867, pp.241-249.

¹³⁶² Pernot Henri, *Note adressée au Conseil d'Hygiène de Lyon au sujet des odeurs infectieuses de la Mouche et de Perrache*, Clermont-Ferrand, Ferdinand Thibaud, 1883, 15p.

¹³⁶³ ADR, 5M98 – Mares, marais insalubres, eaux croupissantes (1832-1931); ADR, 5M99 – Puits perdus (1852-1928); ADR, 5M100 – Déversement des eaux usées, égouts, insalubrité et curage des fossés, ruisseaux, canaux, rivières (1818-1899). Le problème n'apparaît d'ailleurs par circonscrit à la seule ville de Lyon.

¹³⁶⁴ ADR, 5M100 – Déversement des eaux usées, égouts, etc.

sans [leur] occasionner de si graves préjudices ». Alors qu'ils jouent le rôle de plaignants se contentant de signaler les nuisances – et donc l'infraction – ils laissent à l'autorité préfectorale le soin de faire le nécessaire afin de concilier activité industrielle et bien-être des habitants de la commune. Suite à la requête du préfet, le Conseil d'Hygiène fait son rapport le 9 décembre 1858. Qualifiant les pétitionnaires de « propriétaires riverains », il déplore n'avoir pu constater les nuisances avant les pluies tant redoutées mais confirme l'incidence néfaste des infiltrations dans les puits. Néanmoins, selon le rapporteur, c'est surtout « l'état d'encombrement et de malpropreté du ruisseau, dont le cours est entravé par plusieurs barrages [...] qui ont retenu dans son lit une couche de vase très profonde » qui est en cause. Se faisant l'avocat des brasseurs, il témoigne ensuite de la « grande propreté » de leur établissement constamment lavé à grandes eaux mais reconnaît le versement dans le ruisseau des lies résultant du soutirage de la bière, matières très azotées, comme contribuant à l'infection. Il souligne également la bonne volonté des industriels qui, estimant leurs déchets à environ deux litres par hectolitre de bière produite, quantité infime dont l'incidence sur les nuisances est limitée, se disent prêts à les recueillir et les verser autre part.

Au contrôle de la salubrité s'ajoute le contrôle policier : le 20 décembre, les services du préfet demandent ainsi au commissaire de police Loisel de vérifier la légalité de l'établissement et, le cas échéant, de lui communiquer la date de l'autorisation. Étant en règle, la brasserie a été autorisée par arrêté du 10 octobre 1856¹³⁶⁵, Bonnard et Buzzini s'en tirent à moindre frais et profitent, comme dans la majorité des cas, de la bienveillance des autorités : le 24 décembre, le préfet dit avoir fait le nécessaire concernant la brasserie en demandant aux brasseurs de recueillir les lies et résidus de leur fabrication et de les conduire à la Saône ou ailleurs, mais enjoint au secrétaire général de préfecture de prendre en charge la question du curage du ruisseau, prérogative entrant dans ses attributions. Le magistrat fait dans les mois suivants preuve d'un zèle rarement observé au cours de la période : le 4 mai 1859, à l'approche des chaleurs estivales, il écrit en effet au maire d'Ecully afin de lui rappeler ses anciennes consignes et de lui demander de « tenir la main » à ce qu'elles soient appliquées. Dans sa réponse du 13 mai, Royé-Vial, le maire en question, dit avoir fait la notification « en temps utiles » aux brasseurs, à savoir le 5 janvier précédent. L'affaire n'en restera pourtant pas là.

Deux ans plus tard, le 30 juillet 1861, les propriétaires et locataires riverains du ruisseau reviennent à la charge. Ciblant cette fois spécifiquement la brasserie, ils pointent

¹³⁶⁵ ADR, 5MEtcl72, dossier Buzzini et Cie.

encore du doigt les résidus que cette usine déverse et le fait qu'il se forme, de par les barrages en place et le faible débit du cours d'eau en été, « des mares à peu près uniquement formées de liquides fermentescibles [...] qui ne tardent pas à entrer en putréfaction, répandant une odeur fétide et malsaine, pénétrant par infiltration dans les puits et réservoirs d'eau du voisinage, à tel point qu'il n'est plus possible d'en faire usage ». Le problème est donc le même qu'en 1858 et les plaintes identiques. S'ils reconnaissent une amélioration par le passé – « le quartier n'eut pas trop à souffrir pendant quelques temps » – ils déplorent une dégradation récente de la situation, soit par suite des grandes chaleurs soit par négligence des industriels. Quatre jours plus tard seulement, le 3 août 1861, le préfet rappelle le maire à l'ordre en lui demandant de faire appliquer les mesures, « en provoquant, au besoin, des mesures et rigueurs » contre les brasseurs. Il en fait de même avec le commissaire de police chargé du secteur le 4 septembre suivant. Celui-ci, un nommé Challe, lui répond deux jours plus tard en affirmant avoir inspecté les lieux, brasserie et ruisseau, et n'avoir « rien remarqué nulle part qui puisse porter aucune atteinte à la santé publique ». L'eau du ruisseau est dite claire, limpide, et ne présente aucune odeur nauséabonde ; d'autant plus que Buzzini (Bonnand ne fait plus partie de la société depuis environ six mois) ne déverse dans celui-ci que les eaux provenant du rinçage des tonneaux et celles qui servent à laver l'usine, toutes inodores. Les lies, matières fermentescibles, sont « ramassées avec soin est vendues par ces industriels » tandis que les résidus sont placés dans la cour et enlevés chaque semaine.

L'affaire est donc close : ce rapport est d'ailleurs la dernière pièce du dossier conservé aux archives départementales. Témoignant à nouveau si nécessaire de son industrialisme, le pouvoir – qu'il soit municipal ou départemental, policier ou administratif – prend donc fait et cause pour les brasseurs.

Cette même année 1861, une seconde affaire met en scène dans le rôle de l'accusé un autre brasseur. En avril, Jean-Baptiste Massot, fabricant de bière à Lyon, cours Lafayette 145, fait ainsi l'objet d'un rapport du capitaine de la 3^{ème} Compagnie des sergents de ville à propos de deux ou trois puits perdus situés derrière son établissement et en recevant les eaux usées¹³⁶⁶. Il est notamment accusé de laisser celles-ci, dégageant une odeur insalubre, se répandre sur le jeu de boules de monsieur Fredouillère, cafetier voisin. L'affaire, des plus banales, gêne causée aux voisins par un industriel, perturbant qui plus est le bon fonctionnement de l'activité professionnelle d'un tiers, suit la procédure devenue classique.

¹³⁶⁶ ADR, 5M99 – Puits perdus (1852-1928).

Après s'être rendu sur place, le chimiste du service municipal fait son rapport le 3 mai 1861 et atteste du bien fondé de la plainte, les puits perdus incriminés étant pleins et dans un état déplorable, « ni couverts, ni maçonnés à l'intérieur. Un simple trou, un mauvais tambour en bois entièrement disjoint, c'est là ce qui constitue les prétendus puits perdus ». Il propose donc à l'ingénieur en chef d'obliger le brasseur dans le délai d'un mois à vider, curer et combler ses puits perdus et à construire une citerne étanche et bétonnée de la contenance minimum de six mètres cubes qu'il devra couvrir et vidanger tous les quinze jours. Suivant ces recommandations portant le sceau de la science, il est enjoint le 15 mai suivant au commissaire, probablement par le sénateur (les archives ne portent pas la trace de l'expéditeur), de faire appliquer ces dispositions. Ce sera chose faite deux jours plus tard.

L'affaire revient pourtant sur le devant de la scène dès l'année suivante. Le 3 avril 1862, le docteur Garnier demeurant cours Lafayette 12 est ainsi convoqué par un voisin de la brasserie Pancard, dite Brasserie de Strasbourg, afin d'attester des odeurs « nauséabondes et malsaines » qui s'exhalent d'une citerne recevant les résidus de fabrication de celle-ci¹³⁶⁷. Nous avons déjà croisé cet établissement, rappelons-nous, lorsqu'il a été question d'éloignement vis-à-vis du réseau d'égout. Le problème prend ici tout son sens. Sont en effet explicitement pointées du doigt les « eaux fermentées » et « liquides en putréfaction » qui, une fois la cuve remplie, sont répandus à l'aide d'une pompe sur les terrains environnants chargés de les absorber. Provoquant une « évaporation délétère » qui peut selon l'avis médical « parfaitement nuire aux habitants des alentours », cette pratique ne peut perdurer ; d'autant qu'elle s'ajoute à l'existence d'un « autre cloaque infect où se déversent les eaux pluviales et ménagères du quartier et d'où se dégagent des effluves paludéennes excessivement nuisibles à la santé des gens qui l'entourent ». Là encore, les gênes constatées, le vocabulaire employé, font de cette plainte un cas d'école de nuisance brassicole. Saisi par le voisin plaignant, le commissaire de police du quartier des Brotteaux fait son rapport au sénateur le 11 avril suivant. On apprend dans celui-ci que la brasserie est en activité depuis de nombreuses années, Louis Pancard l'ayant reprise en avril 1861 dudit Massot, qui l'exploitait lui-même depuis plusieurs années. Sans qu'il ne nous soit possible de définir le pourquoi de cette plainte à cet instant précis – arrivée récente d'un nouveau voisin plus vindicatif que les précédents, modification de ses pratiques d'épandage par Pancard ou augmentation de sa production impliquant une augmentation des déchets produits, nuisance ayant atteint un point considéré par les voisins comme insupportable *etc.* – la situation pourtant régularisée à peine un an plus

¹³⁶⁷ ADR, 5M98 – Mares, marais insalubres, eaux croupissantes (1832-1931).

tôt n'est plus satisfaisante pour toutes les parties ; et ce malgré la bonne volonté affichée du brasseur. Le réservoir incriminé est une boutasse de deux mètres carrés et de trois mètres de profondeur, représentant donc six potentiels mètres cubes d'eaux usées et insalubres : avant de céder son établissement, Jean-Baptiste Massot s'est bel et bien plié avec discipline aux exigences des autorités. Les plaintes concernent à présent l'odeur, dite dérangeante, et l'infiltration des eaux dans les terrains alentours. L'avis du docteur Garnier, bien que lui aussi porteur d'une valeur symbolique forte, n'est pas suffisant pour justifier quelque contravention : le commissaire demande donc à la Commission de Salubrité d'indiquer à Pancard un moyen « de loger ses eaux » et dit lui avoir, en attendant, interdit de vider sa cuve sauf à se conformer « strictement aux règles et prescriptions imposées pour la vidange des fosses d'aisance ». Les déchets de brasserie sont donc assimilés aux matières fécales.

Si les archives n'ont pas conservé de trace d'épilogue claire à cette affaire, une circulaire préfectorale du 12 mai suivant semble demander au commissaire d'imposer à Pancard de conduire ses eaux et résidus liquides dans l'égout le plus proche. Sont notamment évoquées pour justifier cette contrainte les conditions de l'autorisation délivrées le 28 mars 1857 aux premiers propriétaires de l'établissement incriminé, les brasseurs Chausson et Kloesz. Bien que de plus récentes dispositions régulant le fonctionnement de la brasserie et l'écoulement de ses eaux aient été validées en haut lieu, la solution à un problème immédiat est donc trouvée dans le rappel d'un règlement bafoué jusqu'alors. Rajoutant du flou à une situation déjà compliquée, les récurrentes plaintes dont sont la cible les brasseries lyonnaises du XIX^e siècle complexifient les procédures et ralentissent la bonne marche de l'administration chargée de faire respecter la réglementation en matière d'insalubrité industrielle, témoignant ainsi de l'incapacité du préfet à maintenir un cap constant.

Comme l'illustrent les quelques exemples retranscrits jusque là, déjà évoquée dans sa dimension qualitative pour son importance dans la nature des bières produites, la question de l'eau prend donc une position non moins centrale dans les réflexions en matière de salubrité urbaine. C'est en effet par celle-ci que sont véhiculées les matières en putréfaction dégageant les odeurs incriminées. C'est d'ailleurs pour ce motif que s'opposent régulièrement les industriels entre eux en fonction des besoins de chacun (quantités, pureté, propreté *etc.*). En 1865, de nombreuses plaintes sont ainsi émises contre les teinturiers lyonnais, accusés de rendre l'eau de la Saône rouge¹³⁶⁸. Autre lieu autre cas, Geneviève Massard-Guilbaud évoque

¹³⁶⁸ ADR, 5M100 – Déversement des eaux usées, égouts, *etc.*

les pêcheurs et brasseurs de Douai dans le département du Nord qui, utilisant l'eau de la Scarpe, se plaignent en 1857 des rejets dans celle-ci par des usines de potasse de Carbehem et des fabriques de sucre et d'alcool de matières « viciées par des principes nuisibles »¹³⁶⁹. Selon les mots des fabricants de bière se faisant les défenseurs de la classe laborieuse, cette dernière perdrait avec l'arrêt de leur production « une nourriture saine, peu coûteuse, qu'elle chercherait vainement à remplacer ». Le commissaire de police dépêché sur place semble confirmer la gravité de la situation en évoquant une eau « que l'on peut à juste titre comparer, pour la couleur et la densité, au goudron que l'on retire des usines à gaz ».

Si abreuver les populations et fournir cet élément vital aux industriels en consommant d'importantes quantités, parmi lesquels figurent en bonne place les brasseurs, est une chose, évacuer les résidus de fabrication et les divers déchets organiques putrescibles, liquides ou non, en est une autre et devient avec l'augmentation des volumes manipulés l'un des principaux objectifs des édiles de la ville. Ces préoccupations sont d'autant plus fortes alors que perdurent encore diverses maladies et épidémies causant d'importants dégâts. Comme l'exprime à merveille la municipalité clermontoise en 1883, « ce n'est pas tout que d'amener dans une ville une eau pure et abondante. Il faut encore qu'après avoir servi aux usages domestiques, ce liquide désormais souillé, chargé des miasmes et des immondices de la cité, ne puisse continuer à circuler à la surface des voies publiques, à imprégner les sous-sols, à devenir ainsi le véhicule de toutes les infections et de toutes les épidémies. Nous avons rempli ce desideratum [sic] en construisant nos égouts, cette vaste canalisation souterraine qui est aux nouvelles conduites de nos fontaines, dans notre organisme municipal, ce que les veines sont aux artères dans l'organisme humain »¹³⁷⁰. Aux nuisances industrielles, pour lesquelles les brasseries ne sont qu'une composante du problème, s'ajoutent celles plus classiques du quotidien des habitants des villes. Il n'est donc pas surprenant que la gestion des eaux usées occupe une place importante dans les préoccupations hygiénistes urbaines.

Dès la Monarchie de Juillet, des efforts sont ainsi faits à Lyon afin de mettre en place un système d'écoulement des eaux usées. Le 10 août 1841 a lieu à l'Hôtel-de-Ville l'adjudication « au rabais et sur soumissions cachetées » des travaux à exécuter sur le cours du Midi pour assurer l'écoulement des eaux pluviales, ménagères ainsi que celles qui

¹³⁶⁹ Cité dans Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, p78.

¹³⁷⁰ Archives Municipales de Clermont-Ferrand, 1167, *Bulletin municipal*, 1883, rapport du Dr. Blatin sur la question du balayage, séance du 9 février 1883, p.26, cité dans Frioux Stéphane, « Les réseaux de la modernité, etc. », *Op. cit.*, p.41.

proviennent d'une brasserie de bière voisine¹³⁷¹. Pour une dépense totale prévue de six-mille-quatre-cents francs, l'objectif est ici de construire un aqueduc permettant de conduire les eaux en question directement au Rhône. Ce recours aux entrepreneurs privés n'est pas nouveau et sera encore utilisé de nombreuses années. Dans sa description des travaux effectués à Lyon en matière de gestion des flux faite en 1862¹³⁷², Aristide Dumont liste notamment les aqueducs récemment construits dans la ville. Parmi ceux-ci figurent cent mètres sur le cours du Midi, rues Delandine et du Bélier, exécutés par les sieurs Georges et Kuhné ; un excédent de cinquante mètres exécutés par Koch sur la rue Dugas-Montbel, entre le cours Rambaud et la rue d'Alger ; cinquante mètres faits par le sieur Busch sur la rue d'Enghien, entre la rue de Condé et de la rue Penthievre ; ou encore un aqueduc sur le cours Rambaud, le long de la brasserie Koch jusqu'à la rue Dugas-Montbel. Par les obligations qui leur sont faites de conduire en des lieux définis – bien souvent le Rhône ou la Saône – les résidus de fabrication ainsi que leurs eaux de lavages, les brasseurs participent à leurs frais à la mise en place du réseau d'évacuation et de traitement des eaux usées de la ville de Lyon.

Sans que cela n'apparaisse réellement prémédité, cette contrainte environnementale et industrielle est donc utilisée par les autorités comme un outil d'administration et d'aménagement de l'espace public.

Progressivement s'affirme néanmoins le besoin de mettre en place une réelle politique municipale d'évacuation des eaux usées. La mise en place d'un système de tout-à-l'égout, même si faisant naître de vives controverses¹³⁷³, est la solution bien souvent choisie. Canaliser les déchets de tous ordres et les résidus nauséabonds et putrescibles dans des conduites parfois enterrées, souvent couvertes, devient pour les médecins, les ingénieurs mais également les édiles le moyen de protéger le sol, les nappes phréatiques ou encore les cours d'eaux et ruisseaux qui parcourent de nombreuses villes de l'hexagone. Bordeaux, Dijon ou Saint-Étienne, autant de villes où Yves Lequin constate les efforts faits par les municipalités afin de recouvrir les cours d'eau utilisés par la population comme déversoirs pour tous types

¹³⁷¹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2067, lundi 26 juillet 1841, p.3.

¹³⁷² Dumont Aristide, *Les eaux de Lyon et de Paris. Description des travaux exécutés à Lyon et projet pour alimenter Paris en eau de Seine*, Paris, Dunod, 1862, 344p. et 139p. Voir notamment la « Note n°2, longueurs, types et coût des aqueducs ou égouts exécutés à Lyon », pp.317-332.

¹³⁷³ De multiples études se sont déjà intéressées à la question. Citons seulement Jacquemet Gérard, « Urbanisme parisien : la bataille du tout-à-l'égout », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, Vol.26, octobre-décembre 1979, pp.505-548 et Baret-Bourgoin Estelle, « Gouvernance urbaine et acteurs économiques dans la ville du XIX^e siècle. La bataille de l'excrément à Grenoble », dans Dumons Bruno, Zeller Olivier (dir.), *Gouverner la ville en Europe, du Moyen-âge au XXe siècle*, Paris, L'Harmattan, 2006, pp.91-103.

d'immondices¹³⁷⁴. Dans le Rhône, Stéphane Frioux évoque les « voies latrinales » de Villefranche-sur-Saône tracées à la fin du siècle¹³⁷⁵.

À Lyon, s'il déplore qu'elle ne soit à l'ordre du jour que depuis peu d'années, le Conseil d'Hygiène se félicite de la mise au concours en 1849 par la Société de médecine de la question des égouts¹³⁷⁶. Dans un courrier adressé au préfet en avril 1853¹³⁷⁷, s'inspirant du décret du 26 mars 1852 sur les rues de Paris¹³⁷⁸, il rappelle encore que « quoique imparfaite, la construction d'égouts à Lyon a marqué un progrès réel dans l'hygiène de cette ville » et appuie sur la nécessité de coordonner la mise en place du réseau avec le système de distribution des eaux. C'est ce qu'il se passera une fois la concession faite à la Compagnie des Eaux : parmi les conditions imposées à celle-ci figure l'obligation de construire vingt kilomètres d'égout. L'arrêté du préfet du Rhône du 9 août 1856 réglementant l'assainissement de la voie publique et la construction des égouts, mesure dont il est régulièrement fait état dans les procédures ultérieures mais qu'il nous a été impossible de retrouver en tant que telle, atteste lui-aussi de ces préoccupations.

Comme l'illustre la carte des égouts lyonnais dressée en 1887 par Alexandre Lacassagne, ce sera en fin de siècle un véritable réseau de canalisations qui permettra d'évacuer une partie non négligeable des eaux usées, qu'elles soient privées ou industrielles. Le mouvement est national : en 1884, sous-entendant que les récents progrès et travaux ont radicalement changé la donne, l'ingénieur des Arts et Manufactures Paul Pignant affirme que « jusqu'à ce siècle, sauf de rares exceptions, les eaux d'égouts étaient rejetées dans un cours d'eau à l'intérieur de la ville ; c'était conserver dans les murs les causes d'insalubrité ; aussi un premier progrès consiste dans la création de collecteurs recevant les eaux de tous les égouts pour les mener »¹³⁷⁹.

¹³⁷⁴ Voir Lequin Yves, « Les citadins et leur vie quotidienne », dans Duby Georges (dir.), *Histoire de la France urbaine, Tome IV – « La ville de l'âge industriel »*, Paris, Éditions du Seuil, 1998, p.331.

¹³⁷⁵ Frioux Stéphane, « Les réseaux de la modernité, etc. », *Op. cit.*, p.43.

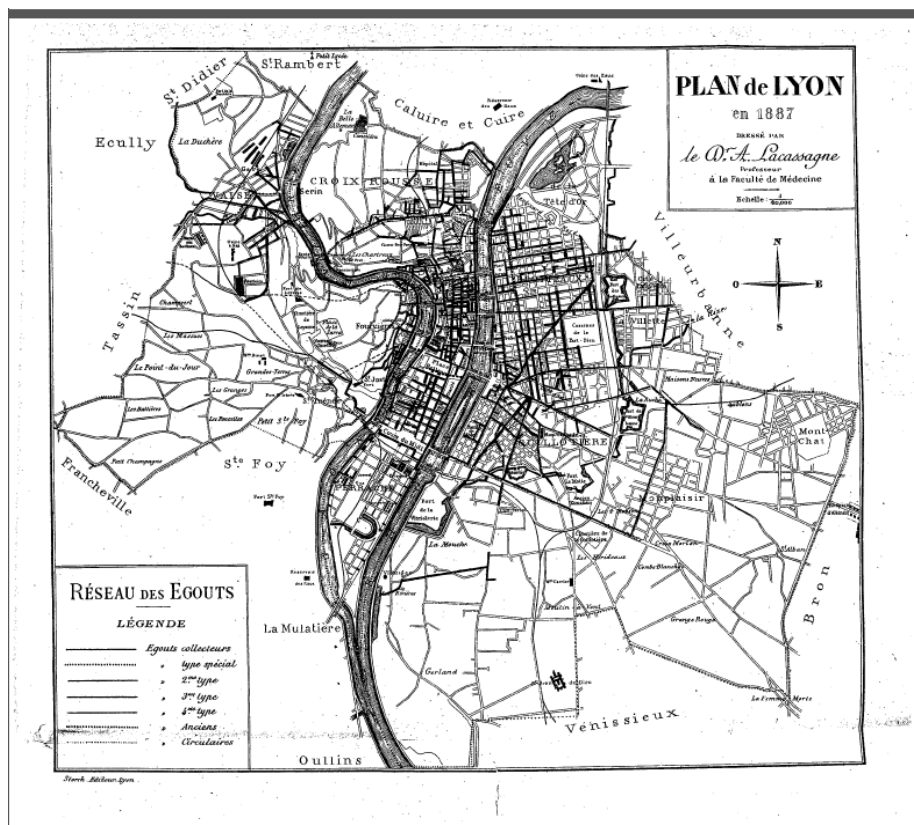
¹³⁷⁶ Étaient alors posées les questions suivantes : « Établir par des faits plus que par la théorie, si le voisinage d'un égout peut être dangereux pour un quartier ? Quel genre de maladies peut en résulter ? À quel genre de construction ou de direction doit-on attribuer ce résultat ? Indiquer les moyens d'y remédier à Lyon pour les égouts déjà construits et de le prévoir pour les égouts projetés », dans Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc.*, *Op. cit.*, pp.155-156.

¹³⁷⁷ Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc.*, *Op. cit.*, p.157.

¹³⁷⁸ Décret repris et commenté dans Dejamme Jean, *Application aux villes du décret du 26 mars 1852 sur les rues de Paris*, Paris, Berger-Levrault et Cie, 1887, 10p. On apprend d'ailleurs dans cet ouvrage que dans le Rhône, les villes de Lyon (décret du 13 décembre 1853) et Neuville-sur-Saône (décret du 20 décembre 1865) ont demandé et obtenu l'application sur leur territoire dudit décret.

¹³⁷⁹ Pigant P., *De l'assainissement intérieur et extérieur des villes et de l'épuration des eaux d'égout*, Dijon, Imprimerie Aubry, 1884, pp.3-4.

Figure 36. Réseau des égouts lyonnais en 1887 par le docteur Alexandre Lacassagne¹³⁸⁰



En sus des classiques processus d'assainissement, d'autres cherchent à allier récupération des déchets et valorisation économique. À la fin du siècle, on considère qu'en matière d'industrie, « il ne doit plus y avoir de rebuts proprement dit, et tout doit servir soit à l'industrie elle-même, soit à l'agriculture »¹³⁸¹. Selon le mouvement déjà observé pouvant faire des améliorations techniques et de la diffusion de pratiques modernes de nouvelles nuisances, les résidus de fabrication des brasseries utilisés en aval peuvent alors être sources d'insalubrité : c'est notamment le cas lors de leur manipulation par les fabricants de vinaigre de bière. Le 29 octobre 1858, les nommés Stocmann et Scheurich sont autorisés à établir une usine à Lyon, chemin du Sacré Cœur 20¹³⁸². Dans son rapport du 22 octobre, l'envoyé du Conseil de Salubrité dit s'être rendu sur les lieux et avoir trouvé l'établissement en pleine activité – selon la pratique largement répandue, si ce n'est systématique, les industriels démarrent donc leur activité avant même d'avoir été autorisés à le faire. La production

¹³⁸⁰ Lacassagne Alexandre, *Les Établissements insalubres de l'arrondissement de Lyon*, Op. cit., sans pagination.

¹³⁸¹ *Ibid.*, p.503.

¹³⁸² ADR, 5MEtcl89, dossier Stocmann et Scheurich.

d'acides acétiques auxquels est donné le nom de vinaigre est faite à partir d'alcool dits « de mauvais gout et qui proviennent particulièrement des brasseries de bière ». Soucieux de contrôler l'écoulement des résidus de fabrication, attendus comme d'autant plus importants que les pétitionnaires ambitionnent d'user d'un appareil de distillation, le rapporteur préconise de les obliger à les collecter dans des tonneaux ou dans une fosse bien cimentée et couverte pour être évacués ultérieurement dans le Rhône. Ces recommandations ne sont néanmoins pas systématiques et dépendent, comme bien souvent, de la dimension de l'entreprise et du bon vouloir de l'administrateur.

En 1856, Christophe Köll, alors marchand de houblons à Lyon, rue d'Auvergne 4, demande l'autorisation d'établir à la Guillotière une fabrique de vinaigre de ménage chemin de Baraban n°12, maison Simon¹³⁸³. Elle lui est délivrée le 7 mai suivant, après que le rapport du Conseil de Salubrité ait, le 10 avril, décrit sa « petite fabrique » comme « placée dans un atelier assez éloigné du chemin de Baraban [et] bien tenue : l'odeur qu'elle répand n'est pas insalubre et ne s'étend pas au dehors ». Là encore, il est précisé que les matières premières utilisées proviennent des alcools obtenus dans les brasseries : ces résidus « n'ont pas un très mauvais goût et donnent des vinaigres de bonne qualité ».

Malgré cela, perdurera longtemps la pratique de l'évacuation sauvage. En 1891, Rollet, membre du Conseil d'Hygiène de la ville considère encore que les résidus solides et liquides, dans la mesure où ils n'ont pas de caractère chimique, trouvent facilement et de manière salubre un débouché dans les profondeurs du sol ou dans les cours d'eau¹³⁸⁴. À Lyon, la proximité du Rhône et la vaste plaine aux portes de la ville permettent d'épandre ces matières sans problème aucun. La situation se complique seulement lorsqu'il s'agit de résidus s'apparentant à de « grands poisons industriels » ayant causé à Lyon « des accidents extrêmement graves, qui ont motivé l'adoption de mesures hygiéniques très sévères ». Les procédés mobilisés pour traiter cette nuisance, « les uns défectueux, les autres au contraire très convenables », sont divers : amoncellement et enfouissement ; absorption par les puisards ; envoi aux égouts ; déversement dans les cours d'eau ; clarification et épuration ; utilisation industrielle ou agricole. Longtemps, lorsque n'était pas possible l'évacuation directe dans la Saône ou le Rhône, c'est cette première méthode, au moyen de contenants appelés boutasses, qui a été privilégiée à la condition expresse que l'étanchéité en soit assurée et qu'ils soient vidés régulièrement. *A contrario*, un temps autorisés, les puits perdus sont en

¹³⁸³ ADR, 5MEtcl80, dossier Köll.

¹³⁸⁴ Lacassagne Alexandre, *Les Établissements insalubres de l'arrondissement de Lyon*, Op. cit., pp.485-504.

fin de siècle interdits puisque pouvant mener à la corruption des nappes souterraines proches. La liberté en matière d'évacuation vers les cours d'eaux n'est néanmoins pas totale : alors que les lois des 22 décembre 1789, 16 et 24 août 1790 permettent aux autorités départementales et municipales de pourvoir à la conservation des rivières et d'intervenir quand les eaux deviennent cause d'insalubrité, une décision ministérielle du 25 juillet 1875 rappelle ces prescriptions.

Témoignage du basculement industriel déjà opéré dans la ville, il n'est nullement question des eaux de brasseries dans l'ouvrage d'Alexandre Lacassagne de 1891, alors même que celles-ci représentaient l'essentiel de cette nuisance quelques décennies plus tôt. Résidus des usines de fer, des forges, des fabriques de soude ou de phosphore sont ainsi les seuls évoqués. À peine sont abordées, vestige d'un autre temps industriel, les eaux résiduelles des teintureries, des papeteries ou des sucreries, qui « évacuent des quantités considérables de matières organiques, de nature végétale, qui corrompent à un haut degré les cours d'eau qui les reçoivent ». Bien que marginal au regard des autres pollutions alors en développement, le problème de l'évacuation des eaux usées et des rejets des brasseries n'est pourtant pas réglé.

2.1.2. De la nuisance des jardinières : activité brassicole et encombrement urbain

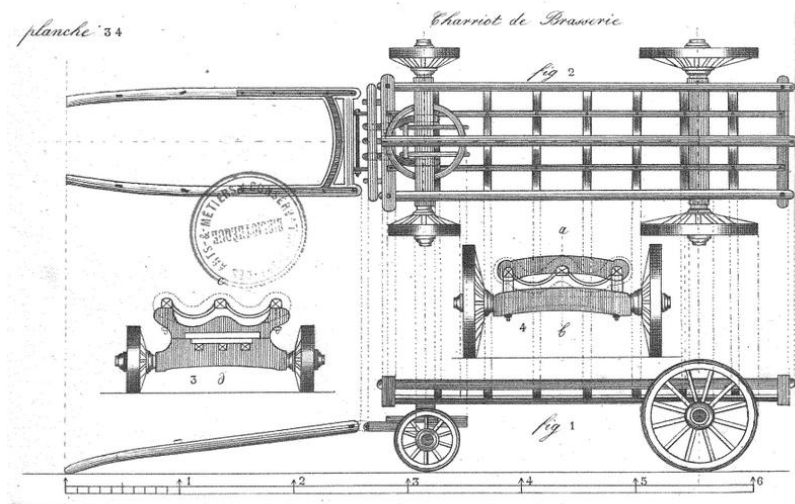
En sus des nuisances plus fréquemment étudiées en matière d'industrialisation et faisant l'objet de bien plus d'attention de la part des historiens, figurent celles, plus banales donc plus confidentielles, indépendantes de la nature de l'activité. Qu'il s'agisse d'incidents dans l'enceinte même du lieu de travail, que nous aborderons lorsqu'il sera question des conditions d'exercice au sein de l'atelier, de drames survenant durant la construction d'une usine¹³⁸⁵ ou encore de ce que nous appelons aujourd'hui accidents de la route, les affaires impliquant des brasseurs ou leurs employés, et leurs conséquences plus ou moins sérieuses, s'ajoutent à la galaxie déjà dense des risques auxquels doivent faire face professionnels du secteur et pouvoirs publics.

¹³⁸⁵ En mars 1840 est ainsi fait dans la presse locale le récit d'un accident ayant eu lieu sur le chantier de l'agrandissement de la brasserie Combalot à Paris, rue Notre-Dame-des-Champs 16. « Un bâtiment, déjà élevé de trois étages sur une étendue de terrain d'environ quarante mètres [...] s'est écroulé entièrement dans toute sa longueur. Une partie des berceaux de cave s'est enfoncée au même instant ». Même si aucun blessé n'est à déplorer, la brasserie ayant été fermée au moment du drame, cet incident finalement attribué à un vice de construction illustre la multiplication des menaces potentielles nées de la croissance accélérée – et pas toujours maîtrisée – de l'industrie brassicole. Voir *L'Homme de la Roche, chronique lyonnaise*, n°70, jeudi 26 mars 1840.

Si l'encombrement des villes est bien antérieur à la Révolution industrielle – chacun à en tête l'image de telle ou telle cité moyenâgeuse aux étroites rues pavées saturées de chars à bœufs – il prend une dimension toute particulière dans la première moitié du XIX^e siècle. En effet, même si les estimations restent délicates – longtemps, il n'existe pas d'obligation de déclaration pour tous les véhicules ou animaux de traction – il est évident que l'accroissement des biens échangés et manipulés par une population de plus en plus nombreuse induit une augmentation de la circulation des marchandises. Plus subie qu'acceptée, elle apparaît aux contemporains comme indispensable pour permettre le développement économique et n'est alors pas sans causer un certain nombre de problèmes.

À l'instar de ce qu'il se passe à Paris¹³⁸⁶, c'est le transport de matières premières et de produits finis qui constitue à Lyon l'essentiel du trafic et représente donc la majorité des causes d'encombrement des voies. Que les voitures, charrettes, camions, jardinières et autres brouettes soient tractées par des bœufs, des chevaux, des ânes ou même des hommes, elles sont chaque jour plus nombreuses à déplacer à travers la ville comestibles (viandes en tête), matériaux de construction ou encore vidanges de fosses d'aisance.

Chariot de brasserie¹³⁸⁷



¹³⁸⁶ Barles Sabine, « De l'encombrement à la congestion ou la récurrence des problèmes de circulation. Le cas de Paris (1790-1970) », dans Descat Sophie, Monin Eric, Siret Daniel (dir.), *La ville durable au risque de l'histoire*, Paris, Jean-Michel Place, 2006, pp.129-143.

¹³⁸⁷ Berthaux Louis, *Le parfait charron-carrossier ou traité complet des ouvrages fait en charronnage et ferrure, concernant tout ce qui est relatif à l'agriculture, au commerce, etc.*, Dijon, Chez l'auteur, 1844, planche 34.

Concernant l'activité brassicole, qui dit plus de bière brassée et consommée dit plus de chargements de matières premières à acheminer jusqu'aux brasseries et de tonneaux à transporter des lieux de production aux lieux de distribution et de consommation ; et donc plus de chariots et charrettes assurant les livraisons (voir le schéma ci-dessus d'un chariot de brasseur typique du milieu du siècle et, ci-dessous, une photographie de l'un des véhicules utilisés par la brasserie Bélédin à Caluire-et-Cuire). La croissance de l'industrie, impliquant l'augmentation du volume des échanges, et l'insuffisance des infrastructures urbaines permettant de digérer le tout ne faisant pas bon ménage, la première progressant bien plus rapidement que la seconde, les accidents sont inévitables et nombreux. Ces événements récurrents sont palpables à travers la presse quotidienne ou hebdomadaire rhodanienne qui se fait l'écho de ces micro-incidents – aux conséquences parfois dramatiques – émaillant chaque jour ou presque la vie des citadins du XIX^e siècle.



Attelage de la brasserie Bélédin, Caluire-et-Cuire. Second XIX^e siècle. Collection privée, ©Michel Rimet.

En octobre 1839, *Le Censeur* nous fait ainsi le récit d'une altercation impliquant un garçon au service de Koch, brasseur à Perrache¹³⁸⁸. Le mercredi 16 de ce mois, conduisant une voiture chargée de feuilletes de bière, il croise dans l'étroite rue Ferrandière un second véhicule. De vulgaire conflit de la route, aucun ne voulant céder le passage à l'autre, l'affaire

¹³⁸⁸ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1521, dimanche 20 octobre 1839.

se transforme en véritable pugilat dont le journal se fait l'écho : « le garçon brasseur, saisissant son adversaire à bras le corps, le lança avec tant de fureur contre le brancard de sa voiture qu'il eût les reins brisés ». Il n'est là plus question de mauvaises pratiques, de manque d'attention ou de l'usage de machines défectueuses et de matières premières corrompues ; c'est l'individu en lui-même qui devient une menace pour la sécurité publique. En conséquence, le garçon brasseur est conduit en prison et sa voiture mise en fourrière, évident manque à gagner pour son patron se trouvant dans le même instant privé d'un employé et d'un de ses outils de travail.

L'incapacité de certains à contrôler leurs montures est également source d'accident : le lundi 4 janvier 1841, vers les quatre heures et demie du soir, alors qu'il était conduit au trot sur le quai des Célestins, un cheval tirant un chariot chargé de fûts de bière, en tournant pour entrer dans la rue, a renversé une femme « qu'il a fortement froissée sous ses pieds »¹³⁸⁹. Si l'image est poétique, ses répercussions le sont bien moins.

L'activité brassicole elle-même peut, dans son processus de fabrication, devenir source d'encombrement urbain. Alors qu'il est autorisé en mars 1831, à établir à Orléans une brasserie sans qu'aucune condition ne soit expressément formulée un nommé Mastein est contraint le 9 mars 1842 par un arrêté du préfet du Loiret à exécuter des travaux afin d'assurer le bon écoulement des résidus de son établissement¹³⁹⁰. Selon l'administration, les eaux et déchets de celui-ci séjournant sur la route exhale dans l'été des miasmes insalubres, forment dans l'hiver un amas de glaces dangereux pour la circulation et, de manière générale, occasionnent une humidité préjudiciable à la route en toute saison, Même s'il attaque cet arrêté devant les autorités compétentes, le brasseur est finalement contraint de s'exécuter, le ministre de l'Agriculture et du Commerce se déclarant incompétent pour statuer sur le mérite d'un arrêté préfectoral pris dans le but d'assurer la viabilité d'une route royale.

Précocement, les autorités prennent donc conscience du besoin de réglementer la circulation urbaine. Dès 1828, l'ordonnance rendue par le préfet de police de Paris, considérant que « par suite de l'accroissement de la population, et des Innovations que l'Industrie a introduites dans les moyens de transport, le nombre de voitures de toute espèce s'est multiplié à Paris depuis quelques années au point de rendre la circulation très dangereuses dans divers quartiers, et qu'il en résulte à tous moments des embarras ou des

¹³⁸⁹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1897, mercredi 6 janvier 1841, p.2.

¹³⁹⁰ *Journal du Palais. Jurisprudence administrative, Tome VIII, 1841-1843*, Paris, Guiraudet et Jouaust, s.d., pp.591-592.

accidents »¹³⁹¹, témoigne de ces nouvelles préoccupations. Il faudra encore attendre quelques années, et de nombreux incidents, pour voir les législateurs lyonnais s'emparer du problème : ce n'est qu'en juillet 1845 que le maire de la ville prend ainsi un arrêté intimant aux conducteurs de charrettes, tombereaux, camions et autres voitures servant au transport de matériaux ou marchandises de toujours être à pied et de se tenir auprès de leurs chevaux pour les diriger par la bride¹³⁹². Arguant de la pénibilité de la mesure pour les conducteurs devant marcher et non plus être tractés, de l'allongement des temps de trajets et donc des délais de livraison, et de l'augmentation de l'encombrement des voies que cette mesure implique, les oppositions sont nombreuses. Et ce malgré la relative liberté laissée par la mesure : en effet, s'il est défendu de faire trotter ou galoper les animaux dans l'intérieur de la ville, il est précisé que « pourront continuer d'être menés au trot les camions, chariots servant au transport de la bière, charrettes, voitures et tous autres moyens de transporter, qui seront suspendus sur ressorts et conduits par un cocher assis sur un siège et muni de guides ». Le volume des marchandises échangées rend ici indispensable le maintien de pratiques pourtant dangereuses et causes de multiples accidents. Seules sont envisagées quelques améliorations techniques (ressorts, siège et rênes pour faciliter la conduite) devant suffire à circonscrire le danger. Par l'évocation du trot, c'est la vitesse des véhicules qui est ciblée. Cette problématique naissante, Sabine Barles fait apparaître la notion d'« excès de vitesse » en 1838¹³⁹³, reviendra systématiquement lorsqu'il sera question de régulation de la circulation, dans comme en dehors des villes, au XIX^e et, surtout, au XX^e siècle. Aujourd'hui encore, la question semble loin d'être tranchée, les récentes mesures visant à limiter la vitesse automobile et les controverses qu'elles provoquent en étant la preuve éclatante.

Malgré cette nouvelle attention du législateur, les dernières années de la Monarchie de Juillet sont toujours aussi riches en incidents. Dès le 28 juillet 1845, quelques jours seulement après la promulgation de l'arrêté, un charriot de brasseur de bière traversant la place Saint-Clair renverse une femme âgée de 75 ans et lui brise une jambe¹³⁹⁴. Le cynisme du journalisme, relevant la récurrence de ces faits et appelant les autorités à redoubler d'attention

¹³⁹¹ Préambule de l'Ordonnance de police de Paris du 25 septembre 1828, cité par Barles Sabine, « L'essor de la circulation à Paris au cours du premier XIX^e siècle : quantification, réponses techniques et réglementaires », communication présentée lors de la 5^{ème} Conférence Européenne d'histoire urbaine, European Cities : networks and Crossroads, Berlin, 2000, [en ligne], <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00007714>.

¹³⁹² *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3303, jeudi 24 juillet 1845, p.3.

¹³⁹³ Barles Sabine, « L'essor de la circulation à Paris au cours du premier XIX^e siècle etc. », *Op. Cit.* Sur la question de la vitesse, voir les travaux fondateurs de Studeny Christophe, et notamment *L'invention de la vitesse. France, XVIII^e – XX^e siècle*, Paris, Gallimard, 1995, 408p.

¹³⁹⁴ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3308, mercredi 30 juillet 1845, p.3.

pour les éviter, est éloquent : « il a bien été placardé une ordonnance de police à cet effet ; mais il paraît qu'elle a le sort de tant d'autres : elle est oubliée ». Il est d'ailleurs conforté dans sa position quelques mois plus tard : le 18 octobre suivant, c'est au tour d'un chariot du brasseur Pfrimmer (nommé Phrmer), de renverser, à onze heures du soir, une jeune fille qu'il blesse à la tête et au bras¹³⁹⁵ ; et l'auteur de l'article narrant l'incident de vilipender « la brutalité des conducteurs de charrettes, le peu de souci, qu'ils prennent, en général, des piétons, ont pu être l'objet des remarques de tout le monde. Sans jeter un blâme sur la personne qui conduisait le chariot du sieur Phrmer, il est certain qu'avec un peu d'attention elle eût, en cette circonstance, évité l'évènement dont nous venons de parler. Nous savons qu'un procès-verbal a été dressé contre lui ». En septembre 1846, encore, c'est un garçon brasseur conduisant sur le quai Fulchiron une charrette chargée d'orge qui est à l'origine d'un nouvel incident¹³⁹⁶ : s'étant arrêté pour se soulager, il laisse son cheval aveugle au milieu de la voie. D'autres voituriers, voulant passer, donnent des coups de fouet à l'animal qui fait un bond dans la direction de la Saône et reste accroché par ses harnais au brancard de la voiture, au dessus de la rivière. À son retour, le garçon s'empresse de couper les liens : le cheval, qui tombe dans la Saône, est ensuite repêché sain et sauf. En janvier 1849, enfin, c'est une femme qui est renversée et a les deux jambes écrasées « par une de ces lourdes voitures de brasseur appelées camions, qui débouchait de la rue St-Pierre sur la place des Terreaux »¹³⁹⁷.

L'inadaptation de la ville traditionnelle à la forte croissance démographique et économique qu'elle expérimente depuis le début du siècle, ce dysfonctionnement de l'urbain au regard de l'évolution des contextes socioéconomique dans lequel il est imbriqué, ne disparaît pas avec la volonté de rationaliser l'espace public s'exprimant sous le Second Empire à Lyon, par l'intermédiaire du préfet Vaisse, avec une intensité particulière.

Les réponses apportées au problème, qu'elles soient techniques – ouverture de nouvelles rues, développement des trottoirs pour partitionner la voie publique, développement du pavage puis du macadam, importé de l'Angleterre voisine *etc.* – ou réglementaires s'avèrent insatisfaisantes. Alors que la dimension temporelle de régulation des activités nous est déjà apparue à travers les différents textes de loi réglementant le brassage en lui-même (interdiction de maintenir une activité pendant la nuit, limitation des déplacements avant et après le lever et le coucher du soleil *etc.*), ce système hérité de l'Ancien Régime

¹³⁹⁵ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3378, lundi 20 octobre 1845, p.2.

¹³⁹⁶ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3650, lundi 7 septembre 1846, p.3.

¹³⁹⁷ *La Liberté, journal de Lyon*, n°274, dimanche 7 janvier 1849, p.3.

évolue progressivement, des heures pleines et précises remplaçant ces moments flous et systématiquement sujets à interprétation. Division en fonction des heures de la journée et hermétisme fluctuant des barrières de l'octroi deviennent alors de véritables outils de contrôle des flux : alors que la circulation de véhicules relatifs à certaines activités n'est autorisée que durant la nuit (nettoyage des rues et approvisionnement des marchés, notamment), les transports les plus encombrants sont soumis à un certain nombre de règles affectant leur entrée dans la ville, leurs mouvements et leur stationnement. Les moyens de transport plus légers, auxquels appartient l'immense majorité de ceux utilisés par les brasseurs et la filière brassicole dans son ensemble bénéficient, eux, toujours d'une très large tolérance. Et ce bien que, comme l'illustrent les deux photographies page suivante (non datée, fin XIX^e – début XX^e siècle), les brasseries se dotent progressivement de services de livraisons conséquents utilisant conjointement force animale et force automobile.

Ils restent pourtant un véritable danger pour la sûreté publique. Parmi les causes de l'incommodité provoquée par les brasseries, le docteur Maxime Vernois évoque encore en 1860 les « embarras de voiture et de tonneaux sur la voie publique »¹³⁹⁸. En septembre 1881, c'est un accident impliquant un restaurateur et un brasseur qui agite la rubrique « chiens écrasés » de *La Tribune Lyonnaise*, au point de forcer la Chambre syndicale de la boucherie de Lyon à se défendre publiquement des accusations dont est l'objet la profession. Dans un courrier qu'elle fait publier le 1^{er} octobre¹³⁹⁹, elle affirme ainsi qu'en général, « les bouchers savent conduire, et ils n'entendent pas qu'on prenne pour des bouchers tous les hommes en blouse qui précipitent leur jardinière dans les rues et sur les quais ». Neuf mois plus tard, c'est justement la jardinière d'un nommé Combet, entrepositaire de bière à Lyon, place Perrache, qui heurte une petite voiture à bras menée par un garçon boucher : « le choc fut si violent que la légère carriole fut culbutée et l'essieu brisé »¹⁴⁰⁰. Professionnels de la bière et bouchers, activités connues pour la virulence de certains de leurs membres, semblent destinées à s'affronter.

¹³⁹⁸ Vernois Maxime, *Traité pratique d'hygiène industrielle et administrative*, *Op. cit.*, p.301.

¹³⁹⁹ *La Tribune Lyonnaise*, journal indépendant, n°5, samedi 1^{er} octobre 1881, p.2.

¹⁴⁰⁰ *Le Républicain du Rhône*, journal politique quotidien, n°857, mardi 13 juin 1882, p.3.



Brasserie Georges. Une partie du service de livraison, traction animale. Collection privée, ©Michel Rimet.



Brasserie Georges. Une partie du service de livraison, traction automobile. Collection privée, ©Michel Rimet.

Plutôt que dresser un bilan exhaustif de la réglementation locale en matière de circulation urbaine ou d'identifier une des logiques d'intervention du technique dans l'espace social – l'histoire de la régulation des embouteillages et encombrements lyonnais serait passionnante à faire – l'intérêt de ce développement est, plus modestement, de pointer succinctement du doigt le rôle joué par les brasseurs dans ce phénomène de plus large ampleur remodelant les manières de vivre la ville et de l'administrer au XIX^e siècle. Si une « histoire des bouchons » est encore en construction, ironie lorsqu'il est question de la principale ville rhodanienne, force est donc de constater qu'une nouvelle fois les pouvoirs publics apparaissent complaisants à l'égard de l'industrie. L'inefficacité des règlements et leur non application, leur inexistence, même, dans la première moitié du siècle, est ainsi attestée par leur incapacité à faire disparaître le problème. Le 24 janvier 1898, *La France libre* fait encore le récit d'un accident causé par la voiture d'un entrepositaire de bière ayant renversé un individu à pieds¹⁴⁰¹.

2.2. Se brûler les ales. Le feu, ses dangers et les moyens d'y remédier

2.2.1. Le spectre de l'incendie

Du *Great Fire* de Londres en 1666¹⁴⁰² déclenché par un four de boulanger et ravageant une bonne partie de la capitale britannique à celui de Valparaiso en avril 2014, en passant par ceux de Paris et Chicago en 1871, l'histoire moderne et contemporaine est jalonnée de sinistres faisant des flammes l'une des menaces les plus redoutées par les habitants des villes¹⁴⁰³. Le feu, même s'il ne peut par son caractère ancestral être considéré comme une nuisance purement industrielle, représente par sa dimension sauvage, incontrôlable, parfois mythique¹⁴⁰⁴, l'un des objets faisant naître de vives craintes plus ou moins justifiées¹⁴⁰⁵. Si

¹⁴⁰¹ *La France libre, journal populaire, républicain, catholique*, n°1082, lundi 24 janvier 1898, p.3.

¹⁴⁰² Hanson Neil, *The Dreadful Judgement : The True Story of the Great Fire of London, 1666*, New-York, Doubleday, 2001, 378p.

¹⁴⁰³ Ceux-ci ont très tôt fait l'objet de recensements plus au moins exhaustifs. Citons seulement la « table chronologique des incendies » retraçant en 1882 près de trois-mille ans d'incendies dans Petit Maxime, *Les grands incendies*, Paris, Hachette et Cie, 1882, 302p.

¹⁴⁰⁴ Frazer James George, *Mythes sur l'origine du feu*, Paris, Payot, 1931, 294p.

¹⁴⁰⁵ Chaline Claude, Dubois-Maury Jocelyne, *La ville et ses dangers : prévention et gestion des risques naturels, sociaux et technologiques*, Paris, Masson, 1994, 247p.

« l'incendie est un très beau personnage dramatique »¹⁴⁰⁶, il est également un acteur boudé par son public.

Du point de vue de l'historien, les accidents liés au feu représentent « un excellent laboratoire pour penser l'invention de l'usine au XIX^e siècle »¹⁴⁰⁷. À travers l'évènement en lui-même, ses causes, ses conséquences, les manières dont il est prévenu ou non, ou encore dont il est pris en charge, ce sont l'ensemble des conditions dans et par lesquelles l'industrie se développe et s'affirme qui peuvent être approchées. Malgré un notable retard vis-à-vis de leurs homologues anglo-américains, notamment modernistes, les chercheurs français s'emparent d'ailleurs depuis peu de la question¹⁴⁰⁸. Par la diversité des situations observées – petits incendies localisés causant peu de pertes ou gigantesques brasiers ravageant des usines et des quartiers entiers – c'est la dimension modélisatrice de l'appareil productif local qui apparaît : si le risque augmente de concert avec la taille des établissements, il est évidemment d'autant plus élevé que l'on se trouve en milieu urbain fortement industrialisé.

Dans une certaine mesure, le XIX^e siècle voit le transfert de la responsabilité incendiaire de l'espace individuel, le foyer domestique, à l'espace professionnel. Alors que dans le premier, la flamme est tantôt source de lumière, tantôt source de chaleur, tantôt source de confort ; elle est pour le second outil de travail¹⁴⁰⁹. Progressivement, malpropreté, imprudence dans le transport du feu, usage du bois et de toits en chaume sont remplacés comme causes des sinistres par l'incertitude des techniques¹⁴¹⁰ et l'irruption de machines et de nouvelles matières inflammables. À l'orée du Second Empire, déjà, certaines voix s'élèvent pour dénoncer ces nouveaux dangers : selon Jean Victor Frond, alors sous-lieutenant des pompiers, « les progrès de la civilisation moderne, en imprimant aux découvertes des sciences, de l'industrie et des arts, un développement si fécond et si rapide, semblent avoir

¹⁴⁰⁶ Citation prêtée à l'écrivain français Jean Giono, évoquée par Sillans Cyrille, « Au service du diable. Pour une histoire de la gestion des risques. Incendies et organisation de secours : Lyon, 1852-1913 », Thèse de Doctorat en histoire sous la direction d'Yves Lequin, Université Lumière Lyon 2, 2000, p.26.

¹⁴⁰⁷ Jarrige François, Reynaud Bénédicte, « Les usines en feu. L'industrialisation au risque des incendies dans le textile (France, 1830-1870) », *Le Mouvement Social*, 2014/4, n°249, p.141.

¹⁴⁰⁸ Tanguy Jean-François, « Sociétés urbaines au miroir des catastrophes. L'incendie de la rue Saint-Melaine à Rennes, septembre 1851 », *Bulletin et Mémoires de la Société archéologique et historique d'Ille-et-Vilaine*, Tome CXII, 2008, pp.163-168 ; Lassus François, Vion-Delphin François (dir.), *Les hommes et le feu de l'Antiquité à nos jours : du feu mythique et bienfaiteur au feu dévastateur*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, 2007, 360p. ; Caron Jean-Claude, *Les feux de la discorde : conflits et incendies dans la France du XIX^e siècle*, Paris, Hachette Littératures, 2006, 355p. ; Sillans Cyril, « L'incendie dans les villes françaises du XIX^e siècle : de la vulnérabilité à la maîtrise du phénomène », dans Massard Guilbaud Geneviève, Platt Jarold, Schott Dieter (dir.), *Cities and Catastrophe, Op. cit.*, pp.205-222.

¹⁴⁰⁹ Ce constat bien trop dichotomique reste néanmoins à relativiser, le maillage urbain étant encore jusqu'au début du siècle suivant largement composé de lieux où se confondent espace privé et espace de travail.

¹⁴¹⁰ Fridenson Patrick, « L'histoire de l'incertitude technique et ses enjeux », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, Vol.59, n°3, 2012, pp.7-18.

multiplié les chances d'incendie, sans avoir organisé, dans la même proportion les moyens de lutter avec avantage contre son invasion »¹⁴¹¹. L'inadaptation du cadre de la ville, d'abord due à la croissance de la population y résidant puis à la multiplication de petits ateliers et de plus grosses usines représentant autant de risques potentiels, devient alors flagrante.

Si ce lien entre industrialisation et urbanisation ne touche qu'une partie des cités françaises¹⁴¹², Lyon fait à coup sûr partie de celles-ci et se trouve donc particulièrement menacée par le danger des flammes. Un article du *Courrier de Lyon* du 4 février 1871 affirme ainsi qu'« il n'y a pas de villes en France, et la statistique est là pour le démontrer, où le feu ne fasse autant de ravages qu'à Lyon à cause de ses nombreuses usines et de ses maisons où une nombreuse population ouvrière est souvent accumulée dans les combles »¹⁴¹³. Même si cette vision peut souffrir d'emphase, force est de constater la récurrence de ces dommageables événements et l'ampleur de certains d'entre eux laissant une profonde trace dans le bâti et les imaginaires lyonnais (Maison Milanais en 1851, Théâtre des Célestins et Magasins Généraux en 1880, chantiers de la Buire en 1882 ou encore usine Rivoire et Carret en 1908)¹⁴¹⁴. Déjà en 1777 la ville était frappée par un sinistre d'ampleur considérable faisant de nombreuses victimes et définissant pour des décennies le rapport de la cité au feu¹⁴¹⁵. Compressée entre monts du Lyonnais, Rhône et Saône, Lyon est une cible de choix pour l'appétit des flammes. Il n'est donc pas surprenant que la question des incendies ait laissée dans les archives lyonnaises de notables traces¹⁴¹⁶.

Alors que l'implantation et la concentration de certaines activités inquiètent plus spécialement¹⁴¹⁷, les brasseries ne semblent pas représenter, pour les autorités comme pour les historiens ayant travaillé sur la question, de danger particulier. Et ce bien que par la présence conjointe de sources calorifiques – simples feux de bois puis chaudières et machines à vapeur

¹⁴¹¹ Frond Jean Victor, *De l'insuffisance des secours contre l'incendie et des moyens d'organiser ce service public dans toute la France*, Paris, Paul Dupont, 1851, p.II.

¹⁴¹² Croissance démographique et exode rural sont deux processus bien connus des historiens, même si leur ampleur est à relativiser dans le cas de certaines villes françaises. Voir par exemple Bourillon Florence, *Les villes en France au XIX^e siècle*, Gap, Ophrys, 1992, 199p. ; Pinol Jean-Luc, *Le monde des villes au XIX^e siècle*, Paris, Hachette, 1991, 230p.

¹⁴¹³ *Le Courrier de Lyon*, 4 février 1871, cité par Sillans Cyrille, « Au service du diable, etc. », *Op. cit.*, p.111.

¹⁴¹⁴ Sillans Cyrille, « Au service du diable, etc. », *Op. cit.*, p.205.

¹⁴¹⁵ Niepce Léopold, *Lyon militaire. Notes et documents pour servir à l'histoire de cette ville depuis son origine jusqu'à nos jours*, Lyon, Brenoux et Cumin, 1897, pp.609 et suivante.

¹⁴¹⁶ Si la quantité de matériaux disponibles aux Archives Départementales du Rhône est, malgré de grandes promesses, limitée, les Archives Municipales de Lyon sont elles bien plus riches. Voir notamment ADR, 4M496-498 – Procès-verbaux d'incendies (1810-1886) et AML, 1271WP024 – Sapeurs-pompiers : rapports d'incendie.

¹⁴¹⁷ Dans un rapport du 29 mars 1856, le commandant du corps de sapeurs-pompiers de Lyon fait ainsi part de ses craintes à l'égard de la concentration des droguistes, rue Lanterne. Voir AML, 1270WP024.

pour le chauffage des tourailles et des cuves de brassage – et de matières potentiellement inflammable – pailles et fourrages pour l'alimentation des bêtes servant à la fabrication et la livraisons, sacs de malt et de houblon *etc.* – le risque soit manifeste. Pourtant, tout au long du siècle, les récits de feux de brasseries ne manquent pas.

Témoignant du caractère banal de l'évènement, la presse lyonnaise se fait d'ailleurs l'écho régulier de ces sinistres ne semblant épargner ni nations ni régions¹⁴¹⁸. En juillet 1842, *Le Censeur* évoque ainsi le feu ayant détruit une partie de la ville de Masevaux (Haut-Rhin)¹⁴¹⁹ : ayant pris vers huit heures, dans une grange attenante à la brasserie d'un nommé Ley, il aurait été « alimenté par le foin fraîchement rentré dont tous les greniers étaient abondamment garnis » et se serait propagé à 33 maisons, 24 granges et écurie et 19 autres bâtiments. Maîtrisé à dix heures du soir seulement, il laisserait, selon les informations du journaliste, près de trois-cents personnes démunies. Cette ampleur considérable peut en partie s'expliquer par le caractère criminel du sinistre : selon les premiers éléments rassemblés, il aurait en effet été provoqué par deux garçons renvoyés la veille de chez ledit Ley. Plus proche de nous, en décembre de cette même année 1842, c'est une brasserie d'Izieux dans la Loire (aujourd'hui Saint-Chamond) qui s'enflamme¹⁴²⁰. Particulièrement délicat à maîtriser du fait de la structure du bâtiment et des matières premières y étant entreposées, le feu mettra de nombreuses heures à être circonscrit : « le lendemain matin, les pompiers de Saint-Chamond travaillaient encore à éteindre les derniers restes de l'incendie ». Plusieurs décennies plus tard, un feu se déclare encore le 21 mai 1892 à Roanne, rue du Moulin-Populle, dans un bâtiment appartenant à un certain Darmaizin de Saint-Étienne, servant de dépôt d'écurie et de fenil à un brasseur nommé Porthier¹⁴²¹. Les dégâts limités, tonneaux, foin, paille et divers objets brûlés, sont estimés à six-milles francs environ. Ils sont dits couverts par une assurance.

Dans le Lyon du XIX^e siècle, où les petits ateliers et les petites fabriques, sont encore nombreux à être disséminés ici et là à travers la ville, nous y reviendrons, les brasseries ne dérogent pas à la règle et sont, elles aussi, régulièrement la proie des flammes. Déjà en 1827 certaines sources font écho d'un sinistre ravageant la salle Gayet, immense brasserie située au

¹⁴¹⁸ Évoquant les rapports d'incendie faits dans la presse, Cyrille Sillans souligne leur côté souvent romancé, parfois dramatique, mais leur reconnaît une valeur scientifique et en fait « une source complémentaire et appréciable de l'information ». Voir Sillans Cyrille, « Au service du diable, *etc.* », *Op. cit.*, pp.201-202.

¹⁴¹⁹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2356, samedi 2 juillet 1842, p.4.

¹⁴²⁰ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2498, vendredi 16 décembre 1842, p.3.

¹⁴²¹ *L'Écho de Lyon, journal républicain indépendant*, n°1036, dimanche 22 mai 1892, p.2.

nord de Lyon, sur la rive droite du Rhône¹⁴²². Alors qu'un violent incendie ravage dans la nuit du 14 au 15 février 1843 une brasserie de bière de la Mulatière¹⁴²³, les pertes sont estimées entre 40 et 50 000 francs, malgré l'intervention des pompiers de Sainte-Foy « qui sont accourus sur les lieux à la première nouvelle du désastre ». En juillet de l'année suivante, c'est au tour du fénil du brasseur Gouffard à la Guillotière d'être la proie des flammes¹⁴²⁴ qui détruisent entièrement le toit et brûlent ou endommagent plus de cent quintaux de foin.

Ces deux derniers exemples, piochés aléatoirement au gré de sondages faits çà et là dans la presse rhodanienne, attestent du caractère régulier de l'évènement incendiaire, devenu presque courant, et du risque permanent qu'il fait peser sur des villes et des populations de plus en plus industrielles. Si la densité des sinistres apparaît plus élevée dans les années 1840 (quatre des six sinistres évoqués ci-dessus ont lieu durant cette décennie), et bien qu'elle puisse en partie s'expliquer par la concomitance entre multiplication des établissements potentiellement dangereux et relatif archaïsme dans les manières de prévenir et combattre les flammes, le dynamisme journalistique lyonnais des dernières années de la Monarchie de Juillet annonçant un second XIX^e siècle florissant pour la presse écrite locale¹⁴²⁵ pousse à relativiser cette apparente particularité.

La croissance du risque incendie dans la première moitié du siècle pousse certains contemporains à se montrer des plus critiques à l'égard des pouvoirs publics, garants pour l'opinion et au regard de la loi de la quiétude générale et du bien-être de chacun. En 1845, un journaliste du *Censeur* dénonce ainsi les « graves abus [qui] ont été remarqués pendant les nombreux incendies qui, dans ces derniers temps, sont venus attrister » la ville de Lyon¹⁴²⁶. Malgré l'empressement louable des sapeurs-pompiers et des administrateurs, toujours secondés par la garnison, il critique notamment la lenteur des pompes pour arriver sur les lieux, leur faible nombre et leur efficacité limitée. Il cite à titre de comparaison les services mis en place à Colmar et Strasbourg, où les administrations se sont entendues avec les brasseurs et les tonneliers qui participent systématiquement aux secours en envoyant leurs

¹⁴²² André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.45. Si l'incendie en lui-même ne fait pas de doute, le fait que soit concerné un atelier fabricant de la bière est plus hypothétique : selon certains documents, une procédure d'achat des bâtiments par un teinturier est amorcée dès mars 1826. Voir le *Journal des annonces judiciaires du ressort du tribunal civil, affiches et avis divers de la ville de Lyon*, n°35, samedi 25 mars 1826, p.11.

¹⁴²³ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2555, dimanche 19 février 1843, p.3.

¹⁴²⁴ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3001, mercredi 31 juillet 1844, p.3.

¹⁴²⁵ Concernant le milieu journalistique lyonnais du second XIX^e siècle, voir notamment la récente thèse de Jampy Marc, « Expériences de presse, Lyon 1870-1914 », Thèse de Doctorat d'histoire sous la direction d'Olivier Faure, Université Lyon 3, 2013, 666p.

¹⁴²⁶ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3154, mardi 28 janvier 1845, p.4.

garçons sur place. Ceux-ci reçoivent ensuite chacun un salaire de 1,25 franc. Il appelle donc la municipalité de Lyon, « qui ne recule devant aucune dépense pour l'embellissement de quelques quartiers et de quelques édifices », à développer ses services contre l'incendie.

En dépit de ce cri du cœur et de la volonté plus générale dans l'hexagone de créer un service public digne de ce nom, le recours à certains corps de métiers, mobilisés par les municipalités comme une véritable brigade de pompiers rémunérés pour ce service, observé en Alsace et particulièrement à Strasbourg dès le XVII^e siècle¹⁴²⁷, n'aura jamais lieu à Lyon. Cette pratique, toujours observée au siècle qui nous concerne, fait de la profession de brasseur un agent de contrôle du risque incendiaire à part entière : Jean Victor Frond nous apprend ainsi qu'un arrêté du maire de la principale ville alsacienne du 10 mars 1844, approuvé le 25 juin suivant par le ministre de l'Intérieur, détermine l'organisation d'un corps de pompiers municipal¹⁴²⁸. Composé de 263 hommes ce service est dirigé et surveillé par une commission spéciale existant elle depuis le 18 août 1838 ; parmi les membres de celle-ci figure statutairement un brasseur en tant que « chef principal des puiseurs d'eau ». L'héroïsme de brasseurs sauveteurs est dépeint de manière analogue dans la Belgique voisine : en 1827, *Le Précurseur* fait ainsi le récit d'un incendie survenu à Bruxelles le 14 janvier à l'occasion duquel les brasseurs de la ville se sont illustrés¹⁴²⁹. Alors que « dès le commencement de l'incendie, M. le chevalier de Knyff était sur les lieux, et organisait les secours ; les pompiers, les pompes de la ville, celles du roi et de plusieurs particuliers arrivèrent ». Parmi eux, « les brasseurs de la ville ne se firent point attendre avec leurs charrettes chargées de tonneaux remplis d'eau, et montrèrent en cette occasion le zèle le plus louable ».

Soumise à l'examen critique historique, la mise en place d'un service de sapeurs-pompiers lyonnais, apparaît pour sa part bien plus laborieuse et ne laisse pas la moindre place aux fabricants de bière. Et ce bien qu'il soit longtemps composé d'une très large majorité de civils¹⁴³⁰. Tandis qu'un arrêté du 4 thermidor an IX (23 juillet 1801) crée dans la ville une compagnie de sapeurs-pompiers rassemblant 32 hommes seulement, une nouvelle disposition fait passer le 6 thermidor an XI (25 juillet 1803) les effectifs à 112. Preuve des atermoiements d'une municipalité éprouvant bien des peines à maîtriser la menace, un nouveau règlement est

¹⁴²⁷ Hell Bertrand, « La bière en Alsace : étude ethnologique, etc. », *Op. cit.*, p.62.

¹⁴²⁸ Frond Jean Victor, *De l'insuffisance des secours, etc.* », *Op. cit.*, pp.118-122.

¹⁴²⁹ *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°18, samedi 20 janvier 1827, p.4.

¹⁴³⁰ Pour une étude complète de la construction du corps de sapeurs-pompiers lyonnais, voir la thèse de Sillans Cyrille, « Au service du diable, etc. », *Op. Cit.*, et notamment le Chapitre II, Partie III, « La naissance d'un corps », pp.168-195. À noter que, dans les plus de mille-cent pages composant ce travail, il n'est pas une seule fois fait mention de bière, de brasserie ou de brasseur, constat renforçant un peu plus encore l'impression évoquée précédemment de marginalisation de cette activité au regard du risque incendie.

approuvé le 28 octobre 1807 et ratifié le 22 janvier suivant par décret impérial : il stipule notamment que devront être privilégiés lors du recrutement les hommes de professions dites manuelles : ferblantiers, charpentiers, charrons, fondeurs ou maçons¹⁴³¹. Mesure restrictive s'il en est, il faut également être âgé de moins de 36 ans, et être né à Lyon ou y être établi depuis deux ans au moins pour avoir le droit d'intégrer le corps. Nul surprise donc que les quelques brasseurs alors présents dans la ville, pour beaucoup étrangers et sur place depuis peu, ne puissent intégrer le service.

Lorsque survient la réunion de Lyon et de ses faubourgs le 24 mars 1852, chacune des communes dispose encore de son propre corps de défense contre l'incendie¹⁴³². Le 1^{er} septembre 1852 est ainsi promulgué l'arrêté portant organisation du corps des sapeurs-pompier de Lyon divisé en cinq compagnies¹⁴³³. Ne comportant pas de règlement, il sera complété le 14 novembre 1858 seulement puis remplacé par un autre le 10 avril 1871, celui-ci se faisant l'expression de la lutte entre municipalité et administration centrale puisque témoignant de la volonté de la mairie de reprendre la main sur un service public jusqu'à présent sous responsabilité préfectorale. Il sera d'ailleurs déclaré illégal en 1874. Enfin, le 29 décembre 1875 est publié le décret d'administration des corps de sapeurs-pompier français, réellement appliqué à Lyon en 1879. Il faudra attendre le début du XX^e siècle pour voir dans la ville une réelle professionnalisation du métier de pompier. Ce bref regard rétrospectif sur la mise en place d'un service s'étalant sur près d'un siècle témoigne de la lenteur avec laquelle sont mises en place à Lyon les mesures de lutte contre l'incendie.

Il n'est donc pas surprenant qu'en 1880, les critiques soient encore vives à l'égard du corps de sapeurs-pompier lyonnais. Selon un rapport du commandant de la gendarmerie du Rhône adressé au préfet, « l'incendie des magasins généraux [évoqué plus haut] a mis en évidence, une fois de plus, l'insuffisance et le manque d'organisation du corps de sapeurs-pompier à Lyon »¹⁴³⁴. Malgré d'apparentes dispositions volontaristes, la lutte contre l'incendie dans la principale ville rhodienne semble s'illustrer par son inconstance et reste proportionnelle à la gravité des événements : pas de réel désastre lié au feu, et la législation

¹⁴³¹ Frond Jean Victor, *De l'insuffisance des secours, etc.* », *Op. cit.*, pp.99-102.

¹⁴³² Selon le règlement de réorganisation générale approuvé le 23 septembre 1850 : 70 individus sont notamment mobilisables à la Croix-Rousse (décision ministérielle du 27 septembre 1838), 42 à Vaise (décision du 23 avril 1846) et 96 à la Guillotière (décision du 8 septembre 1846). Voir Frond Jean Victor, *De l'insuffisance des secours, etc.* », *Op. cit.*, p.102.

¹⁴³³ AML, 1270WP001 – Sapeurs-pompier. « Arrêté du 01 septembre 1852 portant organisation du corps de sapeurs-pompier de la ville de Lyon ».

¹⁴³⁴ ADR, 4M498 – Incendies. Procès-verbaux d'incendie (1821-1884). Rapport au préfet du département du commandant de la gendarmerie du Rhône, arrondissement de Lyon, 18 décembre 1880.

peut rester la même indépendamment des avancées techniques en matière de lutte et de la multiplication des dangers potentiels ; une catastrophe à l'ampleur marquante et l'attention se concentre, les efforts se multiplient et des mesures sont prises. L'influence de l'incendie du Théâtre des Célestins en 1880 sur la législation en matière de lutte contre l'incendie est par exemple indéniable : à compter du 6 juillet 1881, les théâtres, cafés-concerts et autres spectacles publics de la ville et de l'agglomération de Lyon font ainsi l'objet d'un règlement spécial édictant pêle-mêle des normes pour la construction de ces édifices, leur ventilation, leur éclairage ou encore la manière dont devaient être organisés les services incendies¹⁴³⁵.

Les craintes des autorités à l'égard de cette menace sont pourtant réelles et transparaissent dans la manière dont sont menées les enquêtes relatives à la législation sur les établissements insalubres et incommodes. Selon le tableau reproduit précédemment, les risques d'incendie et d'explosion comptent encore en 1866 pour près de vingt pour cent (18,82 %) des motifs de classement¹⁴³⁶. L'autorisation délivrée au brasseur Joseph Friedel le 23 décembre 1828 pour déplacer son établissement de la rue de la Reine à la rue Henry IV mentionne ainsi deux conditions seulement : donner aux eaux l'écoulement suffisant (nous avons déjà évoqué la problématique du traitement des résidus de fabrication) et prendre les précautions nécessaires dans la construction de ses fourneaux pour prévenir tout danger d'incendie¹⁴³⁷. Vingt ans plus tard, à l'occasion de l'enquête de *commodo et incommodo* menée suite à la demande de Martin Busch afin d'établir une machine et une chaudière à vapeur dans sa brasserie rue Marceau 16, le commissaire de police du 1^{er} arrondissement précise dans son rapport du 6 octobre 1848 que les casernes de la cavalerie voisine « ne renferment des provisions de paille et de foin que pour quatre ou cinq jours, ce qui donne moins d'inquiétude pour les incendies »¹⁴³⁸. L'attention des autorités ne se porte donc pas uniquement sur les ateliers en eux-mêmes et leur disposition : le risque est envisagé dans une dimension plus large où chaque composante du maillage urbain peut devenir, par son propre fait mais aussi par interaction avec une autre, un danger potentiel. Les précautions prises en matière d'incendie deviennent donc autant de « bons points » permettant aux brasseurs l'obtention rapide des autorisations demandées : en février 1857, c'est le rapport de

¹⁴³⁵ AML, 480WP010 – Théâtres municipaux : Grand-Théâtre et Théâtre des Célestins. Mesures de sécurité : incendie, ordre public, service médical, *etc.* (1855-1901).

¹⁴³⁶ Tableau repris de Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, p.274.

¹⁴³⁷ AML, 5I003 – Établissements insalubres (1797-1854).

¹⁴³⁸ ADR, 5MEtcl50, dossier Busch.

l'ingénieur des Mines qui dédouane de tout danger d'explosion ou d'incendie la chaudière que se propose d'installer Camille Auguste Tissot dans sa brasserie grande rue de Vaise 1¹⁴³⁹.

Bien évidemment, des préoccupations analogues apparaissent lorsqu'il est question d'autres activités : au cours de la procédure à propos de la distillerie d'absinthe et de la fabrique de liqueurs d'un nommé Peronneau à Lyon, rue Tronchet, le rapport du Conseil d'Hygiène du 25 février 1856 précise par exemple que « toutes les précautions ont été prises contre les chances d'incendie. Le bois n'entre pour rien dans sa construction, le plafond est disposé en voûtes construites en briques »¹⁴⁴⁰. Le 17 mai suivant il est rejoint par l'ingénieur ordinaire des Mines qui souligne pour sa part que la fabrique en question est établie dans un bâtiment sans étage, construit en pierres et briques « et qui paraît présenter toutes garanties contre le danger d'incendie ». Atelier isolé de tout autre maison et construction où le danger du feu semble totalement éradiqué : rien de surprenant, donc, à ce que l'autorisation soit délivrée le 19 avril.

Ce souci constant et les efforts faits dans la seconde moitié du siècle en matière d'urbanisation – élargissement des rues pour ralentir le parcours des flammes ; développement du réseau d'approvisionnement en eau ; amélioration des voies de circulation permettant une intervention plus rapide des secours ; prescriptions de mesures préventives¹⁴⁴¹ – permettent de diminuer l'ampleur, les écarts et la propagation des départs de feu. Ils ne peuvent néanmoins aboutir à une complète disparition du risque.

Le 31 août 1881, un feu déclaré dans la nuit à une heure du matin ravage à la Guillotière plusieurs écuries et entrepôts loués à divers locataires par un même propriétaire¹⁴⁴². Ayant pris naissance dans une écurie surmontée d'un fenil, louée à un entrepreneur de voitures publiques, le feu s'est ensuite propagé à d'autres constructions servant d'entrepôts ou de remises, dont une occupée par Gallet, entrepositaire de bière. Malgré l'ampleur de la mobilisation – en quelques minutes huit pompes, dont la pompe à vapeur, étaient en action – et la rapidité de l'intervention – à deux heures le feu était maîtrisé,

¹⁴³⁹ ADR, 5MEtcl89, dossier Tissot-Kiefer – brasserie.

¹⁴⁴⁰ ADR, 5MEtcl85, dossier Peronneau.

¹⁴⁴¹ Citons notamment l'ordonnance prise le 15 septembre 1875 par le préfet de police de Paris. Particulièrement complète, elle comporte quarante-deux articles, elle régleme les cheminées et les foyers fixes ou mobiles, leur implantation, leur entretien, la nature des constructions et propose des dispositions spéciales pour les activités non comprises dans la nomenclature des établissements classés. Ordonnance reproduite dans Lacassagne Alexandre, *Les Établissements insalubres de l'arrondissement de Lyon, Op. cit.*, pp.565-575.

¹⁴⁴² *Le Républicain du Rhône, journal politique quotidien*, n°593, jeudi 1^{er} septembre 1881, p.3.

à trois tout était terminé – les dégâts sont considérables : aux pertes estimées à hauteur de dix-mille francs pour le seul bâtiment s’ajoutent huit-mille autres pour le mobilier.

L’année suivante, c’est la brasserie de Michel Tissot, rue de la Pyramide 16 qui est la proie des flammes : dans l’inventaire dressé le 1^{er} décembre 1888 à la suite de l’ouverture de sa faillite quatre ans plus tôt est en effet évoqué un dossier intitulé « Assurances de Mr. Michel Tissot Lyon, Vaise 1882 (Incendie) »¹⁴⁴³. Dans la mesure où aucun dépouillement exhaustif des papiers et effets de commerce n’est effectué à l’occasion de ces inventaires de faillis, il n’est malheureusement pas possible de développer cette affaire probablement des plus instructives.

Le 2 janvier 1885, vers vingt heures, c’est au tour de la brasserie de Guillaume Rinck, dite brasserie des Chemins de fer, cours du Midi, d’être touchée¹⁴⁴⁴. Le feu, déclaré dans le séchoir servant à la fabrication de la bière, s’est rapidement propagé aux vastes entrepôts situés derrière la brasserie. Les secours, vite arrivés sur place – pompes de la Gare et de la Manufacture des tabacs – ont alors dû lutter contre un incendie « alimenté par une grande quantité de matières inflammables ». Bien que grâce à la pompe à vapeur, qui « fit merveille » selon le journaliste, le feu soit maîtrisé en deux heures, les pertes matérielles sont considérables. Aucune estimation chiffrée n’est malheureusement donnée.

Des décennies ont passé mais les risques restent les mêmes : concentration de machines caloriques, en l’occurrence la touraille pour transformer l’orge en malt (il est question de séchoir dans l’article), et de substances aux propriétés hautement combustibles ne font pas bon ménage. En 1891, sur les 237 feux déclarés dans la ville de Lyon, 3 concernent encore des brasseries¹⁴⁴⁵. Parmi les industriels ou artisans, seuls les teinturiers, couturières, coquetiers et négociants en soie (4), les ébénistes, les restaurateurs et les menuisiers (5), les boulangers et les cultivateurs (6), les cafetiers (7) et surtout les épiciers (10) font « mieux ». En cette même année 1891, le Conseil d’Hygiène estime encore à 50 environ les industries qui, sans parler des chaudières à vapeur alors autorisables sans que l’avis de l’instance hygiéniste ne soit sollicité, présentent des dangers d’explosion ou d’incendie¹⁴⁴⁶. Pour certaines des dispositions spécifiques sont prises à l’égard des matières combustibles (entrepôts de charbon de bois, fabriques de papiers, dépôts de bois *etc.*), pour d’autres ce sont

¹⁴⁴³ ADR, 6Up1/2315.

¹⁴⁴⁴ *L’Avenir de Lyon, journal républicain socialiste*, n°166, samedi 3 janvier 1885, p.3.

¹⁴⁴⁵ AML, 2C400810_1891, Ville de Lyon, *Documents relatifs au projet de budget de 1893. Rapport présenté au conseil municipal par le maire de la ville de Lyon*, Lyon, Léon Delaroché et Cie, 1892, « Dénombrement des feux d’après la profession ou la qualité de l’occupant », p.425.

¹⁴⁴⁶ Lacassagne Alexandre, *Les Établissements insalubres de l’arrondissement de Lyon*, *Op. cit.*, pp.506-511.

les modalités de constructions et les emplacements des foyers et des cheminées qui sont surveillés.

Selon l'aveu même de Cyrille Sillans, spécialiste de la question, il s'avère difficile, pour ne pas dire impossible, d'identifier le moindre rythme dans les incendies industriels lyonnais du second XIX^e siècle¹⁴⁴⁷. L'analyse des causes d'embrasement est tout aussi hypothétique. Le caractère discutable des sources et statistiques conservées sur le sujet, aussi précieuses soient-elles, et, surtout, la dimension profondément irrationnelle de l'évènement incendie, vouent en effet ces aspirations à l'échec. Même en occultant le faible nombre des incendies concernant ces établissements, qui rendrait toute conclusion définitive plus que fragile, il est par conséquent inutile de chercher à démontrer que telle décennie a été le théâtre d'une majorité de feux de brasseries provoqués par l'embrasement de fourrage tandis que ceux observés durant telle autre sont à mettre au crédit d'un dysfonctionnement humain. Tout au plus est-il possible de souligner l'évidente analogie entre nombre d'incendies dans des bâtiments dits industriels et proportion de ceux causés par des fours, des outils mécaniques ou des machines à vapeur. Dans le même esprit, peut être souligné le parallèle entre nature des activités occupant les lieux et géographie des sinistres : c'est ainsi les 3^{ème} et 6^{ème} arrondissements de Lyon, correspondant aux territoires situés sur la rive gauche du Rhône, reconnus comme principale zone d'expansion économique de la ville, qui connaissent le plus grand nombre de sinistres (1420 départs de feu entre 1886 et 1911)¹⁴⁴⁸. Ainsi, les incendies de brasseries de 1844 et 1881 évoqués plus haut ont lieu à la Guillotière, tandis que ceux de 1843 et 1885 ont respectivement lieu à la Mulatière et dans le quartier Perrache : le dénominateur commun entre ces différentes zones est leur dimension profondément industrielle.

2.2.2. Pas de feu sans fumée

Dans le « palmarès » des plaintes relatives à l'insalubrité industrielle, Geneviève Massard-Guilbaud place les fumées en troisième position. En 1866, elles arrivent derrière les odeurs et les dangers d'incendie et d'explosion et sont en cause pour 68 des 558 activités

¹⁴⁴⁷ Sillans Cyrille, « Au service du diable, *etc.* », *Op. Cit.*, pp.237-268.

¹⁴⁴⁸ *Ibid.*, p.254.

classées (12,19 %) ¹⁴⁴⁹. Considérée comme une cause de nuisance très sérieuse dans certaines grandes villes, elles sont en premier lieu imputées aux habitations privées et à la houille qui y est brûlée. Les fourneaux des chaudières à vapeur utilisées par les industriels sont également pointés du doigt : encore en fin de siècle, alors que de nombreux établissements de deuxième et troisième catégories producteurs de fumée sont installés en ville, il est même « plusieurs industries de première classe [qui] attendent encore d'être reléguées loin des centres habités » ¹⁴⁵⁰. Le chemin de fer, les fonderies, les forges, les fours à plâtre ou encore à briques, à tuiles ou à chaux, ajoutent également leur contribution aux nuisances.

L'intrusion des fumées dans l'espace privé constitue déjà sous l'ancien régime une nuisance condamnable ¹⁴⁵¹. Elle l'est d'autant plus au XIX^e siècle quand l'industrialisation menace la salubrité urbaine : rappelons-nous les plaintes d'un voisin déplorant de ne pouvoir ouvrir ses fenêtres sans risquer de laisser pénétrer chez lui les vapeurs et autres gaz émis par la machine de réfrigération à l'ammoniaque de la Brasserie des Chemins de fer en 1886 ¹⁴⁵².

Si la situation lyonnaise n'est pas aussi alarmante que celle de Saint-Etienne ¹⁴⁵³, archétype de la ville noire, les fumées dégagées par les machines à vapeur et les cheminées des particuliers font planer sur certaines portions de la ville l'ombre d'une menace permanente et suffocante. L'industrie brassicole ne fait pas exception et est elle aussi accompagnée de son nuage insalubre. Nous l'avons vu, en 1825 c'est principalement « la fumée épaisse » qui, avec l'odeur, caractérise le mieux les nuisances brassicoles ¹⁴⁵⁴. En 1860 encore, la première cause d'incommodité citée par Maxime Vernois est la fumée des cheminées ¹⁴⁵⁵. Elle est alors accusée de salir les monuments publics et les façades des maisons, d'être insalubre pour les plantes et les arbres des promenades ou encore de menacer la santé des individus au dehors et surtout dans les espaces clos. « À Lyon, il tombe sans cesse

¹⁴⁴⁹ Voir le tableau reproduit plus haut repris de Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, p.274. Lire également dans cet ouvrage la très intéressante comparaison entre les cas français et anglais en matière de nuisances liées aux fumées industrielles (pp.74-76). S'il pose plus de questions qu'il n'apporte de réponses, ce développement ouvre de formidables pistes de recherches.

¹⁴⁵⁰ Lacassagne Alexandre, *Les Établissements insalubres de l'arrondissement de Lyon*, *Op. cit.*, pp.404-416.

¹⁴⁵¹ Voir le bref développement à ce sujet dans Fressoz Jean-Baptiste, « Payer pour polluer. L'industrie chimique et la compensation des dommages environnementaux, 1800-1850 », *Histoire & mesure*, 28-1, 2013, pp.149-150.

¹⁴⁵² ADR, 5MEtc1142, dossier Preisig (successeur Rinck).

¹⁴⁵³ Lachaud Gérard, « Les établissements insalubres de Saint-Étienne au XIX^e siècle », *Bulletin du Centre Pierre Léon d'histoire économique et sociale*, 1, 1994, pp.3-12. Selon cet auteur, « Saint-Étienne vers le milieu du XIX^e siècle est, de l'avis de tous, une ville sale, noire et poussiéreuse ».

¹⁴⁵⁴ « État général des établissements insalubres, incommodes ou dangereux dressé par ordre du ministre de l'Intérieur en mai 1825 » dans Macarel Louis Antoine, *Manuel des ateliers dangereux*, *Op. cit.*, pp.263-281.

¹⁴⁵⁵ Vernois Maxime, *Traité pratique d'hygiène industrielle et administrative*, *Op. cit.*, p.301.

de l'atmosphère des poussières charbonneuses qui ne sont pas sans porter préjudice à diverses industries »¹⁴⁵⁶, et notamment aux ouvriers soyeux accusant celles-ci de ternir leurs étoffes.

Certaines oppositions nées de la demande formulée en octobre 1836 par Georges Grad et Jean-François Dutour, brasseurs à Lyon, rue Saint-Georges 43, illustrent ces critiques¹⁴⁵⁷. Au cours de l'enquête de *commodo et incommodo* menée par le commissaire Baroz en novembre suivant, plusieurs voix s'élèvent en effet contre le projet : au nommé Philippe, propriétaire d'une maison voisine déclarant que ses locataires se plaignent du voisinage de la brasserie qui leur attire des moucherons qui tâchent les longueurs de soie s'ajoute notamment la femme d'un soyeux affirmant que la fumée qui s'élève des fourneaux altère les étoffes et par conséquent éloigne les bons locataires (comprendre des ouvriers en soie).

Tôt dans le siècle, la gestion des fumées industrielles devient ainsi à Lyon comme ailleurs un véritable enjeu de salubrité publique dont s'emparent les autorités. Les réponses apportées afin de mettre un terme au problème – ou du moins visant à le réduire, si ce n'est seulement le contenir – sont de deux ordres : à la science répond la loi, aux avancées pratiques s'ajoutent recommandations légales et mesures préventives.

Du côté de la technique, sont en premier lieu considérées les voies d'évacuation. S'il n'y a pas de fumée sans feu, il n'y en a pas non plus sans cheminées¹⁴⁵⁸. La surélévation de celles-ci destinées à canaliser les vapeurs et autres émanations le plus loin possible des habitations est l'option la plus communément choisie. L'absence de telle disposition dans des ateliers usant de feux ou de fourneaux rend d'ailleurs *de facto* les industriels suspects. Dans un dossier relatif aux « gênes particulières (1864-1925) » relevées dans l'agglomération lyonnaise, sont évoqués les feux allumés dans une cour par un tonnelier (1864) et celui alimenté dans un local sans cheminée par un charcutier pour faire fumer du jambon (1872)¹⁴⁵⁹. Dans les deux cas, plus que la nuisance en elle-même, c'est la mauvaise disposition des lieux et l'absence de dispositif d'évacuation qui pose problème.

Concernant les brasseries, 17 dossiers sur les 85 que compte notre base de données des procédures au sujet des établissements dangereux, insalubres ou incommodes (plus de 17 %) font explicitement référence à une ou plusieurs cheminées et aux conditions selon lesquelles

¹⁴⁵⁶ Lacassagne Alexandre, *Les Établissements insalubres de l'arrondissement de Lyon*, *Op. cit.*, p.406.

¹⁴⁵⁷ ADR, 5MEtc157, dossier Grad et Dutour.

¹⁴⁵⁸ Preuve de leur caractère de marques techniques, elles sont depuis peu largement considérées par l'archéologie industrielle. Lire notamment Muzellec Olivier, Larer Franck, « Faire de la cheminée d'usine l'emblème du travail des hommes », *L'Archéologie Industrielle en France*, n°59, décembre 2011, pp.43-50.

¹⁴⁵⁹ ADR, 5M109 – Bruits, mauvaises odeurs, défaut d'éclairage, gênes particulières (1864-1925).

celles-ci doivent être établies. Rappelons de plus que toutes les affaires recensées n'ont pu être étudiées dans le détail, la précision de l'analyse dépendant de la qualité des informations consignées dans les dossiers individuels. La proportion est probablement en réalité bien plus importante que ne le laissent voir ces estimations. Lors de l'enquête de *commodo et incommodo* menée en octobre 1848 à propos de la brasserie Busch, l'ensemble des voisins se disent favorables à la demande pourvu qu'elle se fasse dans les conditions voulues par la loi, « en ce qui concerne surtout la solidité et l'élévation de la cheminée »¹⁴⁶⁰. En 1863, parmi les recommandations du chimiste municipal à propos du transfert de la brasserie de Claude Garassu de Perrache aux Brotteaux figure la nécessité d'élever la cheminée de minimum deux mètres au-dessus des toits voisins¹⁴⁶¹. Il sera suivi par l'autorité préfectorale qui mentionnera cette obligation dans l'arrêté promulgué le 25 juin. L'année suivante, alors que Jean David Ebel et Jean François Anthelme Lavenière cherchent à obtenir l'autorisation de maintenir leur établissement à Lyon, cours Bourbon 107, la question fait particulièrement débat¹⁴⁶². Alors que le même chimiste recommande de surmonter les chaudières de cuite de vastes hottes destinées à recueillir et diriger dans la cheminée des fourneaux les buées produites pendant les opérations et, surtout, d'élever la cheminée de ceux-ci de cinq mètres au moins au dessus des toits environnants dans un rayon de cent mètres, le Conseil d'Hygiène se montre plus flexible. Il estime notamment que cette réhausse n'est pas encore indispensable, travaux qui entraîneraient « une dépense relativement considérable sans nécessité de suite ». Ce n'est que « lorsque la maison qui est au midi sera élevé de deux étages de plus [qu'il] sera nécessaire de donner plus d'élévation à la cheminée de la brasserie ». Dans le même esprit, s'il « n'existe pas de hotte destinée à empêcher la dispersion des buées, [...] la disposition du plancher qui recouvre les chaudières et des supports d'alentour équivaut en concentrant les buées aux effets d'une hotte ». Le rapporteur précise d'ailleurs ne pas avoir remarqué la moindre odeur et ce bien que les envoyés du conseil aient visité les lieux deux fois, à des heures différentes qui plus est. L'instance consultative sera finalement écoutée, l'arrêté du 14 mai 1864 autorisant l'établissement ne mentionnant ni hotte ni hauteur minimum pour la cheminée. Là encore, le caractère profondément industriel de l'administration s'exprime pleinement.

Pourtant, une nouvelle fois, les méthodes employées pour circonscrire une cause d'insalubrité identifiée deviennent la source d'un autre type de nuisance, en l'occurrence visuelle. En 1898, alors qu'Henri Tyrer Cheswright effectue les démarches relatives à

¹⁴⁶⁰ ADR, 5MEtcl50, dossier Busch.

¹⁴⁶¹ ADR, 5MEtcl99, dossier Garassu.

¹⁴⁶² ADR, 5M Etcl102, dossier Lavenière et Ebel.

l'autorisation des Brasserie et Malterie Lyonnaises à Lyon, quai de Vaise 32, un voisin, Jassaud, fabricant de malles sur le quai Saint-Vincent 29, louant la propriété sur le quai de Vaise 27 appartenant à un nommé Guichard, s'oppose au projet « prétextant que la cheminée ombrage sa propriété et l'empêche de voir le clocher de Fourvière »¹⁴⁶³. Dans la mesure où cette contestation est la seule formulée et qu'elle n'apparaît qu'accessoire au regard de la dimension industrielle de l'établissement, elle est bien évidemment rapidement occultée. Selon les mots du Conseil d'Hygiène du 28 avril 1898, « étant donné l'importance des intérêts en jeu de part et d'autre, il n'y a pas lieu de s'arrêter à cette opposition ». La seule recommandation formulée concernant la cheminée vise à pourvoir la chaufferie d'appareil fumivore afin que la fumée dégagée par celle-ci « soit réduite au minimum et nuise aussi peu que possible aux immeubles et aux habitants du voisinage ».

Une seconde option pour lutter contre ces fumées, notamment à l'intérieur même des établissements, est le recours à la ventilation et à la circulation des flux d'air et de vapeur. Si « les formules qui déterminent les quantités d'air à renouveler ne peuvent pas avoir de bases fixes, car on ne saurait faire le calcul, comme pour l'aérage des habitations privées, en se fondant sur les besoins de la respiration ; il faut surtout tenir compte du degré d'insalubrité de l'industrie, dont les éléments sont habituellement impossible à chiffrer »¹⁴⁶⁴, des tentatives de rationalisation ont lieu. À la ventilation naturelle – les fenêtres à guillotine sont à privilégier, de même que les châssis dans les combles ou les cages d'escalier – s'ajoute la ventilation mécanique (siphon automoteur de Watson, appareils de chauffage, ventilateurs *etc.*). Pour diriger les fumées vers l'extérieur, l'usage de hottes de dégagement est de plus en plus répandu, même s'il y a pas à Lyon, selon l'aveu d'un membre du Conseil d'Hygiène du Rhône, de ces hottes à la fois aspirantes et condensatrices récemment établies à Paris qui dégagent des vapeurs sulfureuses ou nitreuses¹⁴⁶⁵. L'affaire Ebel et Lavenière évoquée plus haut en est la preuve flagrante.

Quelque soit le dispositif choisi, il ne fait, à l'instar des cheminées, que déplacer le problème. Or, puisque repousser la nuisance le plus loin possible ne suffit plus, certains nourrissent l'ambition de la supprimer. D'audacieux industriels s'emparent alors de cette épineuse question et cherchent à tirer profit de la situation en proposant des systèmes dits « fumivores », brûlant les fumées plutôt que les rejetant dans l'atmosphère. Le chimiste Jean-

¹⁴⁶³ ADR, 5MEtcl145, dossier Brasserie et Malterie Lyonnaise.

¹⁴⁶⁴ Lacassagne Alexandre, *Les Établissements insalubres de l'arrondissement de Lyon*, *Op. cit.*, p.455.

¹⁴⁶⁵ *Ibid.*, p.477.

Pierre Darcet est notamment à l'origine d'un fourneau fumivore servant à l'incinération des lies de vin pour la fabrication de la cendre gravelée, construit à Lyon dans les ateliers des frères Blanc¹⁴⁶⁶. Celui-ci est « principalement destiné à brûler la fumée épaisse et désagréable produite par la combustion de la lie de vin » qui retombait jusqu'alors dans le voisinage de la fabrique, suscitait d'importantes plaintes et a même un temps contraint à la cessation de l'activité. Dès le 12 septembre 1813, une commission locale nommée par le préfet du Rhône pour étudier le dispositif constate « qu'il ne s'élève pas un atome de fumée du fourneau » et juge les procédés « propres et suffisants pour détruire les effets incommodes ou insalubres des vapeurs qui s'élèvent de la combustion des lies de vin ». En 1815, Darcet juge les résultats probants et reproductibles dans de nombreuses manufactures. Selon lui, ce serait d'ailleurs « un grand bien, que d'obliger les fabricants à en faire usage dans leurs constructions, toutes les fois qu'il leur serait possible de le faire, et qu'ils voudraient rester dans le voisinage des lieux habités ». Mieux, « on devrait y obliger les brasseurs, et tous les fabricants qui font usage de chaudières ovoïdes, consommant plus de 200 kilogrammes de charbon de terre par jour, tels que les salpêtriers, les buandiers, les savonniers, *etc.* ». Dès 1816 le problème est donc considéré par certains comme résolu ou presque, le perfectionnement des appareils pyrotechniques étant « assez avancé pour dissiper toutes les craintes que donnaient justement les fours, forges, cheminées et fourneaux de manufactures où l'on a des feux presque continuellement allumés »¹⁴⁶⁷. Il suffirait donc d'obliger les fabricants à construire de tels fourneaux pour ne plus être incommodé par « le voisinage des machines à vapeur, des buanderies, raffineries, salpêtreries, brasseries, fonderies, distilleries, *etc.* ».

En 1849, en plus de prescrire l'élévation de la cheminée, le préfet du Rhône mentionne ainsi dans ses recommandations à propos de l'établissement Bouvard et Gouffard l'obligation de rendre le fourneau de la chaudière « aussi fumivore que possible »¹⁴⁶⁸. Si aucune précision technique n'est donnée, la pénétration de ces théories au sein même des institutions est éloquente. L'occasion étant trop belle pour être manquée, nombreux sont les entrepreneurs, fumistes et autres fabricants de fourneaux plus ou moins modernes, plus ou moins efficaces en matière de réduction des fumées, à proposer leurs services aux industriels. En mars 1844, Jean Felder, fumiste à Vaise, grande rue 48, breveté du roi, annonce aux brasseurs et teinturier de l'agglomération lyonnaise qu'il vient de faire des perfectionnements sur les sécheries,

¹⁴⁶⁶ Darcet Jean-Pierre, « Description d'un fourneau fumivore servant à l'incinération des lies de vin pour la fabrication de la cendre gravelée, construit à Lyon, dans les ateliers de MM. Blanc, frères », dans Darcet Jean-Pierre, *Collection de mémoires relatifs à l'assainissement des ateliers, etc.*, *Op. cit.*, pp.9-22.

¹⁴⁶⁷ de Moléon Jean Gabriel Victor, *Op. cit.*, pp.97-98.

¹⁴⁶⁸ ADR, 5MEtcl66, dossier Bouvard et Gouffard ; AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

chaudières et calorifères et dit pouvoir se charger de monter toutes sortes de fourneaux¹⁴⁶⁹. Ces deux professions représentent donc la cible privilégiée de ce qu'il présente comme son invention, témoignant ainsi de l'importance de la gestion des fumées dans la régulation leurs activités. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si quelques années plus tard ce même individu sera repéré comme brasseur à Dax dans les Landes¹⁴⁷⁰ : ce sont probablement ses connaissances techniques, et éventuellement un réseau brassicole créé grâce aux ventes de ses appareils, qui lui auraient permis de se lancer dans la fabrication de bière.

Rapidement s'impose néanmoins le constat que ces dispositifs fumivores ne sont pourtant pas la solution miracle espérée. D'une efficacité bien moindre que celle espérée, ils sont plus chers, doivent être entretenus avec plus de soin et nécessitent un processus d'utilisation spécifique plus contraignant. Selon Geneviève Massard-Guilbaud, « conduire un feu sans faire de fumée [exige] donc à la fois un matériel bien adapté, un bon savoir-faire et beaucoup d'attention »¹⁴⁷¹. D'où le fait que de nombreux entrepreneurs, et notamment les plus petits, bien souvent les moins formés et fortunés, ne puissent installer et faire fonctionner sur le long terme les appareils les plus performants. Ces derniers sont donc rapidement la cible de nombreuses critiques, la polémique culminant au milieu des années 1850¹⁴⁷². En fin de siècle, encore, les dispositifs fumivores sont malgré tout considérés par certains comme une solution viable, même si le caractère imparfait de la mesure est accepté par tous. Le rapporteur du Conseil d'Hygiène du Rhône affirme ainsi en 1891 que leur efficacité varie « beaucoup suivant les dispositions très nombreuses des foyers, qui sont loin d'être tous également insalubres. D'ailleurs, il faut préciser autant que possible le but qu'il s'agit d'atteindre, et s'en tenir aux seules améliorations qu'il soit en notre pouvoir de réaliser »¹⁴⁷³. Tout au plus est-il possible de chercher la transparence des dégagements et donc la suppression des éléments noirs en suspension dans le courant gazeux. Cet aveu d'impuissance, « en procédant ainsi, on ne fait pas un acte d'assainissement complet », est compensé par la réitération des

¹⁴⁶⁹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2886, dimanche 17 mars 1844, p.4. Sur l'ordonnance du Roi n°4660 du 28 janvier 1833 portant proclamation des brevets d'invention délivrés pendant le quatrième trimestre de l'année 1832, figure en effet au n°50 Jean Felder, fumiste à Vaise, n°13, canton de Lyon (Rhône). Le brevet d'invention de cinq ans est délivré le 3 décembre 1832 et concerne des procédés de séchage de l'orge germée destinée à la fabrication de la bière, au moyen d'un appareil qu'il nomme calorifère felderin. Voir *Bulletin des lois du Royaume de France, IX^e série. II^e partie – I^e section, Tome sixième*, Paris, Imprimerie Royale, 1833, p.37.

¹⁴⁷⁰ Il est ainsi caractérisé lors du mariage de son fils aîné, Gabriel, également brasseur. Voir Archives Départementales Landes, 4E271/10, p.46/270, 1863, acte 6.

¹⁴⁷¹ Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, p.329.

¹⁴⁷² Le Roux Thomas, « Le changement technique etc. », *Op. cit.*, p.186.

¹⁴⁷³ Lacassagne Alexandre, *Les Établissements insalubres de l'arrondissement de Lyon*, *Op. cit.*, p.410.

recommandations en matière d'élévation des cheminées, permettant de préserver la végétation et le proche voisinage.

Déplacer la nuisance étant une solution de plus en plus imparfaite, la supprimer totalement étant matériellement impossible, est envisagée la possibilité de la réduire. Pour ce faire, la réponse technique est la modification du combustible. Jusqu'au milieu du siècle, seule la houille est régulièrement utilisée dans les brasseries lyonnaises. Les exemples abondent. En 1848, Martin Busch dit faire fonctionner la chaudière à vapeur qu'il projette d'installer dans son établissement à Lyon, rue Marceau 16, à l'aide de houille¹⁴⁷⁴. Idem pour Jean-Georges Hoffherr en 1856¹⁴⁷⁵ ou Jules Jacquier (dit Duclos) et Joseph Victor Mottet en 1858¹⁴⁷⁶. Certains, beaucoup plus rares, utilisent des substances plus originales. Dans leur demande du 6 octobre 1847, Joseph Bouvard et Louis Gouffard disent ainsi faire fonctionner leur chaudière au « charbon de pierre »¹⁴⁷⁷. Ce n'est qu'à partir des années 1860 que se diffuse l'usage du coke, dérivé de la houille obtenu par pyrolyse de celle-ci dans un four hermétique. La demande soumise par Jean-Georges Schmitt afin d'être autorisé à maintenir sa brasserie à Caluire-et-Cuire, grande rue de Saint-Clair 153, reçoit un accueil favorable grâce notamment, comme le souligne le chimiste municipal dans son rapport du 7 juin 1862, à l'utilisation du coke seul. Les cheminées des foyers ont de plus « une hauteur suffisante »¹⁴⁷⁸.

Cette pratique mettra néanmoins de nombreuses années à se diffuser à une large échelle. Surtout, si les fumées dégagées par ce combustible sont considérées comme moins insalubres que celles produites par la houille, sa fabrication s'avère extrêmement polluante et, dès 1810, les fabriques de charbon de bois et de terre épurés sont placées dans la première catégorie des établissements dangereux.

Les multiples dispositions techniques envisagées et évoquées ci-dessus trouvent leur aboutissement dans la formulation de mesures législatives encadrant les pratiques. La réponse à l'insalubrité des fumées industrielles est également, à compter du Second Empire, réglementaire. Le 11 novembre 1854, « considérant que la fumée des usines où l'on fait usage d'appareils à vapeur donne journellement lieu à de vives réclamations », une ordonnance de police impose à Paris la destruction des fumées produites par les fourneaux des appareils à

¹⁴⁷⁴ ADR, 5MEtcl50, dossier Busch.

¹⁴⁷⁵ ADR, 5MEtcl80, dossier Hoffherr.

¹⁴⁷⁶ ADR, 5MEtcl76, dossier Duclos et Motet.

¹⁴⁷⁷ ADR, 5MEtcl66, dossier Bouvard et Gouffard ; AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

¹⁴⁷⁸ ADR, 5MEtcl6 ; ADR, 5MEtcl108, dossier Schmitt.

vapeur ou oblige les industriels à employer des combustibles qui ne répandent pas plus de fumée que le coke ou le bois¹⁴⁷⁹. La mesure est généralisée à la France entière par le décret du 25 janvier 1865 qui impose la fumivorité à tous les appareils à vapeur fixe et stipule explicitement dans son article 19 que « le foyer des chaudières de toute catégorie doit brûler sa fumée »¹⁴⁸⁰. Entre temps, dans le Rhône, le préfet Vaïsse fait preuve d'une remarquable célérité et rend le 7 février 1857 un arrêté analogue visant à imposer aux appareils à vapeur de plus de trois chevaux en action dans la ville de Lyon l'obligation, à défaut de pouvoir brûler complètement la fumée produite, de n'utiliser que du coke ou des houilles maigres¹⁴⁸¹. Un délai de cinq ans est laissé aux industriels pour faire la transition.

Bien que ce dernier arrêté soit régulièrement mentionné au cours des procédures relatives aux établissements classés, c'est notamment le cas en 1857 lors de l'autorisation de machines à vapeur pour la brasserie Grad et Dutour¹⁴⁸², l'application de ces règlements est des plus laborieuses et ne s'accompagne jamais de campagnes d'envergure¹⁴⁸³ ou de la formulation d'une norme claire en matière de qualité de l'air. Dès 1856, on lit dans les *Annales d'hygiène publique et de médecine légale* que l'exécution de l'ordonnance de novembre 1854 « a dû rencontrer quelques difficultés provenant en partie des modifications qu'elle nécessite dans l'installation et la marche des fourneaux des appareils, et aussi dans la résistance systématique de plusieurs industriels »¹⁴⁸⁴. En 1870, Freycinet critique encore l'obstination française à masquer les fumées plutôt qu'à chercher à les supprimer en brûlant l'intégralité du combustible¹⁴⁸⁵. Surtout, sous la pression des utilisateurs de machines à vapeur groupés en association un nouveau décret est pris le 30 avril 1880 supprimant l'article 19 posant problème au motif que celui-ci est « de nature à donner lieu à des incertitudes » et que « les inconvénients de la fumée ne sont pas particuliers à l'emploi d'un appareil à vapeur, et ne touchent en rien à la sécurité, objet essentiel du décret dont il s'agit. Les contestations

¹⁴⁷⁹ « Ordonnance de M. le préfet de police concernant les appareils à vapeur », *Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale*, 53^{ème} année, Deuxième Série, Tome Premier, 1854, pp.736-737.

¹⁴⁸⁰ Décret reproduit et commenté dans Vidal Victor, *Législation des machines à vapeur. Décret du 25 janvier 1865*, Paris, Noblet et Baudry, 1865, pp.25-38.

¹⁴⁸¹ Lacassagne Alexandre, *Les Établissements insalubres de l'arrondissement de Lyon*, *Op. cit.*, pp.415-416.

¹⁴⁸² ADR, 5MEtcl57, dossier Grad et Dutour.

¹⁴⁸³ En France, les premières analyses de l'air atmosphérique menées systématiquement le sont à partir de 1876 par l'Observatoire de Montsouris. Voir Lestel Laurence, « Pollution atmosphérique en milieu urbain : de sa régulation à sa surveillance », *VertigO - La revue électronique en sciences de l'environnement* [En ligne], Hors-série 15, février 2013.

¹⁴⁸⁴ Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du département de la Seine, « Combustion de la fumée. – Instruction du conseil d'hygiène publique », *Annales d'hygiène publique et de médecine légale*, Deuxième Série, Tome 5, janvier 1856, p.219.

¹⁴⁸⁵ de Freycinet Charles, *Traité d'assainissement industriel*, *Op. cit.*, pp.199-206.

auxquelles la production de la fumée donnerait lieu appartiendront donc exclusivement au domaine judiciaire, qu'il s'agisse d'un foyer d'appareil à vapeur ou de tout autre foyer »¹⁴⁸⁶.

Une nouvelle ordonnance du 22 juin 1898 interdit la production de « fumées noires, épaisses et prolongées »¹⁴⁸⁷. Ce n'est qu'en 1932 que la loi Morizet, du nom de son rapporteur au Sénat, concernant les fumées industrielles, plus d'un siècle donc après le premier *Smoke Prohibition Act* britannique de 1821¹⁴⁸⁸, interdit en France de rejeter « soit des fumées, soit des suies, soit des poussières, soit des gaz toxiques ou corrosifs, susceptibles d'incommoder le voisinage ou de polluer l'atmosphère ou de nuire à la santé ou à la sécurité publiques, à la production agricole, à la bonne conservation des monuments ou à la beauté des sites »¹⁴⁸⁹.

En fin de siècle, « le but [de suppression des fumées par les dispositifs fumivores] est loin d'avoir été complètement atteint »¹⁴⁹⁰. Les recommandations d'usage sont multiples : avoir une épaisseur modérée de charbon sur la grille pour faciliter la pénétration de l'air, éviter la formation d'une trop grande quantité de gaz froids (utilisation de grilles Taillefer ou de grilles inclinées, à gradins, à étages *etc.*) ou encore introduire de l'air supplémentaire dans la zone de combustion.

Malgré cela, un rapport du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité fait encore en 1891 de la cheminée « l'organe le plus important de l'assainissement industriel »¹⁴⁹¹. C'est en effet par elle que sont évacués tous les dégagements. Tous les autres dispositifs, qu'il s'agisse de la fumivoricité, de la condensation des gaz et vapeur ou du captage et de la neutralisation des émanations par des procédés chimiques et physiques, bien qu'ils jouent un rôle notable, ne dispensent pas du recours à ces hautes cheminées. À l'orée du XX^e siècle, le rayon d'influence des fumées et émanations ainsi évacuées est évalué à cinq à six-cents mètres environ, et ne dépasse jamais deux-mille. D'autant plus que la « simple sensation éprouvée » est à distinguer du « dommage matériel appréciable ». L'inconfort n'est pas l'insalubrité et les théories hygiénistes un temps en vogue reprochant aux cheminées trop élevées de disséminer le dommage ne sont plus d'actualité. Comme le dit Rollet, rapporteur du conseil, on considère

¹⁴⁸⁶ Constant Charles, *Code des établissements industriels classés. Ateliers dangereux, insalubres ou incommodes*, Paris, A. Durand et Pedone-Lauriel, 1881, p.86. Le décret en lui-même est reproduit pp.87-99.

¹⁴⁸⁷ Lestel Laurence, « Pollution atmosphérique en milieu urbain : de sa régulation à sa surveillance », *Op. cit.*

¹⁴⁸⁸ Voir Brimblecombe Peter, *The Big Smoke, a History of Air Pollution in London since Medieval Times*, Abingdon, Routledge, 2011, 185p. ; Thorsheim Peter, *Inventing Pollution. Coal, Smoke and Culture in Britain since 1800*, Athens, Ohio University Press, 2006, 307p. ; Mosley Stephen, *The Chimney of the World. A History of Smoke Pollution in Victorian and Edwardian Manchester*, Cambridge, The White Horse Press, 2001, 271p.

¹⁴⁸⁹ *Journal Officiel de la République Française*, Soixante-quatrième année, n°94, jeudi 21 avril 1932.

¹⁴⁹⁰ Lacassagne Alexandre, *Les Établissements insalubres de l'arrondissement de Lyon*, *Op. cit.*, p.414.

¹⁴⁹¹ *Ibid.*, pp.479-482.

alors que « les gaz projetés ainsi à une très grande hauteur ne retombent sur le sol qu'après avoir parcouru un long chemin dans l'atmosphère ; le dommage qu'ils causent est disséminé, sans doute, mais il est en outre atténué dans son ensemble et souvent annihilé, car ils perdent leur nocuité ». Surtout qu'il s'opère des réactions que l'on dit encore peu connues : loin d'être un obstacle, la méconnaissance de phénomènes et l'incapacité de la science à expliquer certaines réactions sont ici convoquées pour argumenter en faveur de cette méthode d'évacuation. Les hautes cheminées sont, en plus de la norme, des marqueurs industriels dont les entrepreneurs – et a fortiori les brasseurs – sont fiers. S'il n'y a pas de fabrique en Angleterre ayant une cheminée principale de moins de trente à quarante mètres, celle de l'usine Saint-Gobain de Saint-Fons près de Lyon s'élève à quatre-vingt-six mètres.

2.2.3. Le recours à l'assurance

S'il n'est pas possible de supprimer les nuisances dans leur intégralité, il ne l'est pas plus de faire disparaître tous les dangers et en premier lieu l'incendie. Il faut donc pour les industriels trouver une alternative. À défaut de pouvoir contrôler la menace, le développement des compagnies d'assurance témoigne d'une volonté d'assimilation du risque¹⁴⁹² : puisqu'on ne peut en l'état du savoir et des techniques prévenir le feu et empêcher les destructions et pertes qu'il provoque, autant essayer d'en atténuer les effets négatifs en se protégeant derrière une garantie financière. L'utilité de cette pratique, permettant de pallier l'insécurité et l'incertitude nées de l'incapacité de l'homme à maîtriser totalement son environnement, est autant psychologique et anticipée – rassurer et atténuer la pression mise par l'incertain – que matérielle et réparatrice – compensations financières destinées à supporter la perte d'un outil de travail et de subsistance.

Dans leur étude sur les risques d'incendie en milieu urbain centrée sur le Londres du XVIII^e siècle¹⁴⁹³, Liliane Hilaire-Pérez et Marie Thébaud-Sorger démontrent avec force que le recours à l'assurance ne concerne pas uniquement les grandes usines et les industriels importants : les petites structures artisanales urbaines, caractéristiques du cas étudié mais que l'on retrouve encore largement dans le Lyon du XIX^e siècle, intensifiant leur travail par

¹⁴⁹² Daston Lorraine, « The Domestication of Risk: Mathematical Probability and Insurance, 1650-1830 », dans Daston Lorraine, Heidelberger Michael, Krüger Lorenz (dir.), *The Probabilistic Revolution, I: Ideas in History*, Cambridge, MIT Press, 1987, pp.237-260.

¹⁴⁹³ Hilaire-Pérez Liliane, Thébaud-Sorger Marie, « Risque d'incendie en milieu urbain et « *industrious revolution* » : le cas de Londres dans le dernier tiers du XVIII^e siècle », *Le Mouvement Social*, 2014/4, n°249, pp.21-39.

l'accumulation successive de matériaux, outils de productions et infrastructures, sont en effet présentées comme en négociation perpétuelle avec leurs compagnies d'assurance. Les auteures évoquent notamment de nombreux brasseurs, attestant de l'usage de cette pratique dans la profession. En appréhendant le remodelage de la ville à travers la géographie des sinistres, elles prouvent alors que l'étude des risques industriels, et en l'occurrence de l'incendie, ne doit pas seulement se faire au prisme des nouvelles activités dangereuses (vapeur, chimie lourde et mécanisation) mais doit aussi considérer la spécificité des modes de production et leur relation à un milieu urbain mouvant. Elles participent ainsi à la réhabilitation des dynamiques artisanales et marchandes dans le développement industriel des villes du XVIII^e siècle.

Alors que la pénétration du recours aux assurances est plus lente en France qu'en Grande-Bretagne¹⁴⁹⁴, ce n'est qu'en 1818 que les premières compagnies spécialisées (hors cadre de la prévoyance mutualiste) sont spécifiquement autorisées pour lutter contre l'incendie, nombreux sont les auteurs à faire des entreprises textiles, puisque soumises à des risques élevés, des forces motrices de cette mutation¹⁴⁹⁵. Rien d'étonnant donc à ce que Lyon, ville industrielle et soyeuse par excellence, soit précocement l'objet de bien des convoitises de la part de celles-ci. L'*Annuaire administratif et commercial de Lyon et du département du Rhône* pour 1867¹⁴⁹⁶ ne recense ainsi pas moins de vingt compagnies différentes spécialisées dans réparation des dangers du feu. Alors que La Générale dit prévenir « tous les risques auxquels l'incendie peut donner lieu », La Paternelle garantit spécifiquement « l'incendie, l'explosion du gaz et les risques des transports par les chemins de fer ». Plus audacieuse encore, la compagnie Le Soleil assure, moyennant une prime spéciale, les risques d'émeutes et explosions de poudrières. Avec le temps, les sinistres pris en charge par des compagnies toujours plus nombreuses se multiplient¹⁴⁹⁷ et, surtout, les montants couverts s'accroissent : en 1865, la compagnie La Paternelle, que l'on retrouvera plus tard dans les papiers du brasseur Jean Claude Thivillon, dit ainsi assurer pour seize milliards de biens ; la Compagnie

¹⁴⁹⁴ À cet égard l'Angleterre fait bien évidemment figure de pionnière. Aux compagnies créées au Moyen Âge pour assurer le commerce maritime international succèdent au XVIII^e siècle les compagnies destinées à couvrir les risques d'incendie. Voir Pearson Robin, *Insuring the Industrial Revolution. Fire Insurance in Great Britain (1700-1850)*, Aldershot, Ashgate, 2004, 434p.

¹⁴⁹⁵ Chassagne Serge, *Le coton et ses patrons, France (1760-1840)*, *Op. cit.*, pp.478-483 ; Jarrige François, Reynaud Bénédicte, « Les usines en feu, etc. », *Op. cit.*, pp.141-162. C'est notamment la nature des matières travaillées (coton) et celle des opérations demandant énergie et éclairage qui expliquent ce risque accru.

¹⁴⁹⁶ *Annuaire administratif et commercial de Lyon et du département du Rhône*, Lyon, P. Mougin-Rusand, 1867, p.8.

¹⁴⁹⁷ En 1865, on lit dans l'*Annuaire administratif et commercial du Rhône* que les branches principales de l'assurance – contre l'incendie, la grêle, maritimes ou fluviales – « tendent à se compléter par les assurances contre les accidents, contre la mortalité des animaux domestiques, contre les faillites, les contrefaçons, etc. ». Voir *Annuaire du département du Rhône pour 1865*, Lyon, Veuve Mougin-Rusand, 1865, p.393.

Française du Phénix revendique pour sa part un capital de garantie de plus de trente-et-un millions de francs et l'assurance de biens pour près de six-milliards-et-demi¹⁴⁹⁸.

Au tout début du siècle, rares sont les industriels ou petits artisans recourant à l'assurance. On leur préfère encore les secours privés, l'entraide mutuelle et les dispositifs philanthropiques. Selon François Jarrige et Bénédicte Reynaud, ce n'est que dans les années 1830 que leur usage se développe. À partir de 1840, « presque tous les industriels sont assurés auprès d'une ou de plusieurs compagnies »¹⁴⁹⁹. Si cette affirmation semble quelque peu péremptoire, toute la nuance du propos est dans le presque, force est de constater que cette pratique est extrêmement répandue. Sous la Restauration, apparaît notamment dans les baux et contrats notariés l'obligation statutaire de faire assurer les immeubles et le mobilier industriel loués ou hypothéqués. Les brasseurs rhodaniens ne font pas exception à la règle.

Sur les 29 dossiers de faillites retrouvés entre 1838 et 1890, 7 mentionnent dans leur bilan des sommes dues à diverses sociétés d'assurance allant de quelques dizaines de francs à, dans la majorité des cas, plusieurs centaines. Ce panorama est bien évidemment largement imparfait puisque reposant sur les seules archives du tribunal de commerce de Lyon. Celles-ci sont de plus incomplètes, toutes les procédures de faillite ne donnant pas lieu à la production d'états détaillés des dettes et des créances (ceux-ci ne figurent du moins pas systématiquement dans les dossiers conservés). Contrairement aux formidables données manipulées par Liliane Hilaire-Pérez et Marie Thébaud-Sorger pour le cas londonien, la non consultation d'archives émanant des compagnies d'assurances elles-mêmes (dont la recherche et le dépouillement se seraient sans nul doute montrés des plus chronophages) et l'absence d'archives d'entreprises – en l'occurrence de brasseries – nous pousse à nous contenter ici d'hypothèses et de brèves conclusions. Poursuivre ce travail serait sans nul doute fécond.

¹⁴⁹⁸ *Ibid.*, pp.397-401.

¹⁴⁹⁹ Jarrige François, Reynaud Bénédicte, « Les usines en feu, *etc.* », *Op. cit.*, p.159.

État des faillites dans les bilans desquelles sont mentionnées des dettes
à l'égard de diverses compagnies d'assurance¹⁵⁰⁰

Source (ADR)	Année	Brasseur failli	Compagnie(s) d'assurance
6Up1/777	1863	Garassu C.	Compagnie de l'Aigle
6Up1/777	1865	Seibel J.	Compagnie Générale d'Assurance
6Up1/778	1867	Schrimpf P.A.	NR
6Up1/778	1884	Stier J. E.	Compagnie l'Abeille
6Up1/778	1884	Tissot M.	Greshaw, Compagnie Anglaise d'Assurance sur la Vie ; Compagnie du Phénix ; La Préservatrice ; La Renaissance ; L'Urbaine ; La Providence
6Up1/788	1884	Thivillon J. C.	Compagnie du Gaz ; La Paternelle
6Up1/792	1888	Blum et Cie	La Renaissance

Si toutes ces mentions sont postérieures à 1863, rien ne dit pour autant que la pratique ait été jusqu'alors inexistante. Néanmoins, le fait que les établissements brassicoles soient, jusqu'à l'orée du Second Empire, demeurés pour la plupart de taille relativement restreinte nous pousse à nous armer de prudence. Il n'est donc pas impossible que le recours à l'assurance soit pendant longtemps resté marginal dans la profession. D'autant plus que, selon la paradoxale logique économique définissant la nature même de l'activité assurantielle, plus les dangers augmentent, moins les compagnies sont enclines à prendre en charge le risque : c'est notamment le cas lorsque se multiplient les usines équipées de pompes à feu et plus tard de machines à vapeur, progrès technique expérimenté précocement par les brasseries.

Dans la seconde partie du siècle, contrairement à ce qui est ponctuellement observé pour certaines industries, nous pensons notamment à la compagnie La Clémentine et à ses cibles premières, les usines textiles, aucune société ne semble remporter l'adhésion de l'ensemble de la profession : parmi les cas recensés, elles sont 9 différentes (celle sur la vie de Michel Tissot ne rentrant pas ici en ligne de compte) pour 7 assurés seulement. Les 12 polices souscrites pour assurer ces mêmes 7 brasseries illustrent par ailleurs la tendance de fin de siècle à, selon l'adage bien connu, « ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier ». En multipliant les contrats d'assurances, dans la mesure où l'on puisse en assurer le coût bien évidemment, on décuple d'autant les sources d'aide en cas de sinistre. Ainsi, l'incendie éprouvé par ce même Michel Tissot à peine deux ans avant sa faillite explique probablement

¹⁵⁰⁰ ADR, 6Up1/770 à 844, répertoire chronologique des actes de faillites (1838-1938). Ces sources donnant les dates des différentes étapes des procédures engagées, il faut ensuite se référer aux documents en eux-mêmes, savoir les bilans provisoires et définitifs dressés par les syndics.

qu'il ait recours en 1884 à 5 sociétés différentes. Cette pratique se généralisera en fin de siècle : alors qu'il est nommé en mars 1897 administrateur de la société des Brasserie et Malterie Lyonnaises située à Lyon, quai de Vaise 32, Henry Cheswright retrouve parmi ses fonctions, mentionnées dans les statuts déposés le 3 avril suivant, celle de « contracter et signer toutes assurances contre tous accidents, contre l'incendie et contre tous risques et régler tous sinistres avec les compagnies en nom de ladite compagnie »¹⁵⁰¹.

Les brasseurs ne sont sans surprise pas les seuls acteurs de la filière brassicole à recourir au dispositif de l'assurance. À l'occasion de la faillite des marchands de houblon Michel Willig et G. Bouvard fils est fait l'inventaire des magasins et comptoirs de la société à Lyon, cours Charlemagne 7, et celui des appartements de Michel Willig¹⁵⁰². Parmi les papiers retrouvés dans ces derniers sont mentionnées différentes assurances contre l'incendie : une première souscrite auprès de la Compagnie l'Urbaine, contrat signé pour dix ans à compter du 9 novembre 1859 ; une seconde contractée avec la Compagnie française Le Phénix pour dix ans également qui a commencé le 6 janvier 1864. Cette dernière police concerne la Brasserie dite du Nord, rue de Chartres 165, propriété de la société Willig et Bouvard.

L'usage de l'assurance n'est néanmoins pas systématique et dépend de l'aisance des industriels, de la qualité et la quantité des biens à protéger. À l'occasion de l'incendie d'août 1881 évoqué plus haut, alors que les murs sont assurés par leur propriétaire auprès des compagnies la *Mutuelle* et le *Midi*, l'entrepoteur de bière Gallet, qui a perdu un cheval, figure parmi les deux seuls sinistrés non assurés¹⁵⁰³.

Si les effets des incendies sur les outils et acteurs de production sont les plus communément considérés – ce sont bien évidemment les brasseries en elles-mêmes, les stocks de matières premières, les outils de production, voir les ouvriers et leur force de travail, qui sont les plus directement affectés – l'incidence des sinistres sur le produit « bière » en lui-même se pose également. En 1861 sont ainsi publiées des *Recherches sur les causes d'altération des bières d'une brasserie incendiée*¹⁵⁰⁴. La question se pose de savoir si

¹⁵⁰¹ ADR, 5MEtcl145, dossier Brasserie et Malterie Lyonnaise.

¹⁵⁰² ADR, 6Up1/2066.

¹⁵⁰³ *Le Républicain du Rhône, journal politique quotidien*, n°593, jeudi 1^{er} septembre 1881, p.3.

¹⁵⁰⁴ *Annales d'hygiène publique et de médecine légale*, Série 2, Tome XIX, Paris, J.-B. Baillièrre et Fils, 1863, p.464, commentaire dans la rubrique « Bibliographie » d'un nommé Gaultier de Claubry H. sur le mémoire de Pierre Isidore, *Recherches sur les causes d'altération des bières d'une brasserie incendiée, à l'occasion d'une contestation survenue entre le brasserie et des compagnies d'assurances*, Caen, A. Hardel, 1861, 47p.

l'altération des bières contenues dans les caves de la brasserie au moment du sinistre est bien le fait de ce dernier. Si les conclusions de ce rapport vont en ce sens – les hautes températures éprouvées par le produit et l'importante quantité d'eau utilisée pour éteindre l'incendie ayant pénétré dans les tonneaux ayant affecté la nature de celui-ci – cette affaire témoigne à la fois des pratiques assurantielles des brasseurs, des conflits réguliers opposants assureur et assuré et de la pénétration progressive de l'expertise, en l'occurrence scientifique (de minutieuses expériences sont menées pour appuyer la démonstration), dans le processus de résolution des conflits. L'assurance devient règle, la science devient loi.

De fléau, conception impliquant une dimension fataliste, l'incendie devient risque et participe ainsi la construction et l'accélération de l'histoire urbaine selon le triptyque construction, destruction, reconstruction. De non maîtrisable et subi il devient contenu. Au XIX^e siècle, son contrôle passe alors par l'action conjointe du domaine public, municipalités en tête, et du secteur privé, représenté par la multiplication dès la première moitié du siècle de compagnies d'assurance. Alors que le premier a pour mission d'anticiper et de limiter les sinistres dans leur récurrence et leur ampleur, le second pallie les inévitables défections de celui-ci en aidant les industriels victimes à rendre leurs pertes un peu plus supportables : tandis que l'un a pour mission de prévenir, l'autre cherche à guérir. La naissance et la consolidation des techniques assurantielles témoignent de l'essor d'un certain capitalisme et d'une volonté de financiariser pour permettre l'industrialisation. L'écho aux inquiétudes de Chaptal évoquées plus tôt est ici frappant : afin de mettre l'entrepreneur, moteur de la croissance économique nationale s'il en est, dans les meilleures conditions et l'inciter à investir, il est indispensable de supprimer autant que possible toute notion de risque.

Afin de lutter contre le danger des flammes, certains industriels mettent précocement en place de véritables services internes anti-incendie : en 1871 la teinturerie Gillet, quai de Serin, ses deux pompes, ses treize bouches à eau réparties sur la toute la surface industrielle et sa brigade d'ouvriers s'entraînant chaque semaine aux interventions sont ainsi montrées en exemple dans un article du *Salut Public*¹⁵⁰⁵. Même si rien ne nous permet d'affirmer qu'aucune initiative semblable n'ait lieu dans l'une ou l'autre des brasseries rhodaniennes, l'attitude des brasseurs semble plutôt teintée d'un mélange de résignation et de compensation passant par le recours à l'assurance.

¹⁵⁰⁵ *Le Salut Public*, 1^{er} juillet 1871, cité dans Sillans Cyrille, « Au service du diable, etc. », *Op. Cit.*, p.135.

Qu'il s'agisse d'odeurs pestilentielles et de marais croupissants nés du déversement d'eaux usées et de déchets de fabrication, de fumées pénétrant les maisons voisines et obscurcissant l'atmosphère urbaine, de l'encombrement des rues ou encore des risques d'incendie, les nuisances brassicoles dans le Lyon du XIX^e siècle sont plurielles. Elles semblent pourtant être traitées par les autorités locales, qu'elles soient préfectorales ou municipales, avec un notable détachement. Bien que reconnaissant leur existence et conscientes de leur rôle de garantes de la salubrité publique, celles-ci n'en font pas moins preuve d'une attitude foncièrement industrialiste laissant une marge de manœuvre plus qu'importante aux entrepreneurs de la ville.

C'est à cette large tolérance dont bénéficient les fabriques, aux désagréments pour la population locale qu'elle fait naître et aux plaintes qu'elle provoque parmi elle, que nous allons maintenant nous intéresser.

3. Une large tolérance

3.1. Quels plaignants pour quelles plaintes ?

Lorsqu'il est affaire de plaintes à l'égard des établissements considérés par la réglementation sur les activités dangereuses, insalubres ou incommodes, c'est la perception, l'acceptation, la sensibilité des individus aux pollutions et aux nuisances qui est interrogée¹⁵⁰⁶. Quels sont les éléments qui rendent une industrie plus ou moins menaçante pour la salubrité publique dans l'esprit des populations ? La ou les limites placée(s) par le cadre de la loi suffisent-elles ? Comment définir le seuil de ce qui est acceptable et de ce qui ne l'est pas ? Par quel(s) mécanisme(s) passe-t-on alors de la simple gêne à l'insupportable ?

C'est pour tenter de répondre à ces questions que nous allons à présent aborder les nuisances brassicoles en elles-mêmes à travers les yeux de leurs contemporains. Cette plongée dans l'usine où se fabrique la bière, dans les fumées et les odeurs parfois nauséabondes de l'atelier, cherchera à identifier le poids et la nature des oppositions rencontrées par la profession révélant ainsi le degré de son immersion dans le tissu urbain.

¹⁵⁰⁶ Élias Norbert, *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy, 1973, 342p.

3.1.1. Plaintes et oppositions : de l'industrie subie à l'industrie consentie

Prenons d'emblée quelques repères chiffrés. Seulement 16 des 85 procédures recensées dans notre base de données (soit 18,8 %) donnent lieu à des plaintes ou des oppositions. Nous sommes donc loin des chiffres avancés par Olivier Faure qui pour le cas lyonnais constate qu'entre 1870 et 1890, plus du tiers (36 %) des ateliers classés qui s'ouvrent, déménagent ou connaissent des modifications nécessitant une démarche auprès de l'administration sont l'objet de contestations (278 dossiers pour 100 plaintes)¹⁵⁰⁷. La relative faiblesse de notre estimation est néanmoins à relativiser, notamment du fait que toutes les demandes concernant le transfert ou la modification de machines à vapeur ne donnent pas à lieu à enquête. C'est par exemple le cas en 1863 quand Antoine Musculus demande l'autorisation de remplacer sa chaudière¹⁵⁰⁸ : considérant que la catégorie de celle projetée et les conditions relatives aux propriétés voisines n'ont pas changé depuis 1855, date de la précédente exploitation, l'ingénieur des Mines lui-même juge inutile de procéder à une nouvelle investigation. La valeur absolue du nombre de plaintes est également discutable : nous l'avons déjà dit, alors que toutes – loin de là – ne bénéficient pas d'un traitement exhaustif, certaines affaires échappent totalement aux séries archivistiques spécialement chargées de la question des demandes d'autorisation adressées aux autorités municipales puis préfectorales. Ainsi, les plaintes déjà évoquées concernant les eaux usées déversées au début des années 1860 par Jean-Baptiste Massot sur le terrain voisin où se trouve le jeu de boule du cabaretier Fredouillère ne figurent pas dans cet état des lieux¹⁵⁰⁹.

Qui plus est sous-estimées, ces plaintes apparaissant limitées n'en sont pas moins existantes. En extrapolant un peu, elles concernent même *a minima* une basserie sur cinq sur l'ensemble de la période étudiée. Bien que marginalisées par les pouvoirs publics, les nuisances brassicoles sont donc réelles et affectent plus ou moins profondément, plus ou moins régulièrement, le quotidien de la population lyonnaise du XIX^e siècle.

Dans les dossiers de procédure, deux types de plaintes sont observables. Celles émises au cours des enquêtes de *commodo et incommodo* menées, faisant suite à des demandes d'établissement, de déplacement ou de modification d'activité déjà existantes ; celles,

¹⁵⁰⁷ Faure Olivier, « L'industrie et "l'environnement" à Lyon au XIX^e siècle », *Op. cit.*, p.303.

¹⁵⁰⁸ ADR, 5MEtel104, dossier Musculus.

¹⁵⁰⁹ ADR, 5M99. Puits perdus (1852-1928).

spontanées, en dehors de toute démarche de l'entrepreneur ou de l'administration, émanant de voisins excédés. Intéressons nous en premier lieu aux premières.

Les enquêtes de proximité existent déjà sous l'Ancien Régime. Alors que « les notions englobantes de commodité et d'incommodité permettaient aux notables de définir l'usage des lieux qu'ils habitent, au XIX^e siècle, resserrées sur les sens, elles servent surtout à cantonner la parole du voisinage dans l'ordre du subjectif »¹⁵¹⁰. Le décret de 1810 stipule dans son article 3 que toute demande concernant un établissement relevant de la première classe sera présentée au préfet et affichée dans toutes les communes dans un rayon de cinq kilomètres. Même si aucune consultation publique n'est explicitement recommandée, « dans ce délai, tout particulier sera admis à présenter ses moyens d'opposition ». Concernant les établissements de seconde classe, il charge le maire concerné de procéder au recueil des informations de *commodo et incommodo* (article 7). Rien n'est précisé à ce sujet pour les établissements de la troisième classe à laquelle appartiennent les brasseries, qui ne seront pas plus affectées par l'ordonnance de janvier 1815 étendant la pratique de l'enquête à la première classe.

Pourtant, dans les faits, les autorisations ou interdictions délivrées à cette catégorie d'activités, considérées comme les moins nuisibles à la salubrité publique, seront à partir du milieu du siècle surtout presque systématiquement précédées d'une enquête de proximité. Ainsi, lorsqu'il est question de permettre ou d'interdire l'installation d'une brasserie dans le département, l'autorité préfectorale rhodanienne prend bien souvent l'avis du maire de la commune concernée. Pour rendre celui-ci, l'édile local procède alors, par l'intermédiaire de commissaires de police ou de son propre chef, à la compilation des avis du voisinage censés éclairer la prise de décision.

Selon certains auteurs, la pratique du recueil des témoignages à domicile persiste plus longtemps à Lyon que dans d'autres villes françaises¹⁵¹¹. Si notre connaissance limitée de la situation dans d'autres cités nous empêche de confirmer ou infirmer cette assertion, force est de constater que cet usage est pendant de longues décennies, à Lyon et dans le Rhône, l'un des principaux outils dont usent les autorités préfectorales et municipales pour statuer sur les demandes qui leur sont soumises. Au cours de ces enquêtes de voisinage peuvent apparaître certaines revendications localistes pour ne pas dire identitaires. La pollution est d'autant plus mal perçue qu'elle est produite par un étranger de nation ou, plus simplement et couramment, de commune ou de quartier. Ainsi cette plainte, évoquée par Geneviève Massard-Guilbaud, d'un habitant de la Croix-Rousse s'opposant à l'installation d'une usine en dénonçant le fait

¹⁵¹⁰ Fressoz Jean-Baptiste, « Circonvenir les *circumfusa* », *Op. cit.*, p.56.

¹⁵¹¹ Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, p.67.

« que le pétitionnaire [l'industriel] habite Caluire et [viennaise] d'installer son établissement sur le territoire de Lyon »¹⁵¹². Cet antagonisme ne peut néanmoins être considéré comme une vérité systématique. Dans le cas des brasseurs exerçant dans le département, et malgré le fait que, comme nous le verrons dans un chapitre ultérieur, bon nombre d'entre eux soient originaires de pays ou de régions autres que la France et le Rhône, aucune opposition de ce type n'a été observée dans les nombreuses affaires dépouillées.

Alors que de manière générale plus on avance dans le siècle plus les plaintes sont nombreuses, diverses et ne sont plus uniquement formulées pendant les périodes d'enquêtes, la situation est différente en matière brassicole. Comme le montrent les deux figures ci-dessous, les 16 affaires retrouvées sont équitablement réparties entre oppositions formulées suite à une demande d'autorisation et plaintes émises en dehors de toute procédure administrative officielle.

Figure 37a. Oppositions formulées pendant l'enquête de *commodo et incommodo* préalable à l'autorisation

Année	Nom(s)	Nombre d'opposant(s)	Raison(s)	Suite(s)
1823	Gonin André	1	Odeurs et danger du feu	Autorisé
1828	Friedel Jean Joseph	3	NR	Autorisé
1833	Baumann Geoffroy	1	NR	Autorisé
1836	Grad Georges et Dutour Jean-François	5	Fumées, odeurs et moucheurs	Autorisé
1845	Bénonet Pierre	1	NR	Autorisé
1855	Musculus (père et fils)	5	Fumées, pollution visuelle	Autorisé
1886	Preisig Jean	4	Odeurs, bruits et fumées	Autorisé
1898	Brasserie et Malterie Lyonnaises	1	Pollution visuelle	Autorisé

¹⁵¹² Citée par Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc., Op. cit.*, p.103.

Figure 37b. Opposition formulées en dehors de toute procédure émanant de l'industriel, que la brasserie soit autorisée ou non

Année	Nom(s)	Raison(s)	Suite(s)
1815	Petit Louis	Odeurs (résidus liquides insalubres)	Maintenue
1816	Groskopf Joseph (établissement alors illégal)	Odeurs (résidus liquides insalubres)	Maintenue
1836	Jehly Pierre	Odeurs (résidus liquides insalubres)	Maintenue
1836	Puigsech Pierre Charles	Odeurs (résidus liquides insalubres)	Maintenue
1846	Peguet Barthelemy	Odeurs (résidus liquides insalubres)	Maintenue
1853/1854	Rapp Louis Ernest et Rossignol Simon Pierre	Plainte contre l'appareil à vapeur autorisé dans la brasserie	Maintenue
1856	Péguet Barthelemy et Cie	Fumées	Maintenue
1858	Buzzinie Charles Antoine et Cie	Odeurs (résidus liquides insalubres)	Maintenue

Quelques traits communs sautent immédiatement aux yeux, et en premier lieu la temporalité des plaintes. Deux mises à part, toutes sont en effet formulées avant la fin des années 1860. Est-ce à dire que les nuisances brassicoles ont après cette date totalement disparu des rues et avenues rhodaniennes ? Probablement pas. Néanmoins, l'urbanisme galopant, les efforts en matière de contrôle de l'insalubrité déjà évoqués et sur lesquels nous reviendrons dans un paragraphe suivant et l'amorce de son déplacement progressif en direction des marges de la ville ont manifestement rendu cette industrie moins polluante encore que ce qu'elle pouvait être dans la première moitié du siècle. Du moins dans le ressenti des populations, ayant déjà fort à faire avec d'autres pollutions. Rappelons nous la toujours prégnante place occupée dans les années 1880-1890 dans l'enceinte même de la ville par de très nombreuses activités relevant de la deuxième classe.

Confirmant le constat dressé précédemment, ce sont les odeurs provoquées par un écoulement insuffisant des eaux résiduelles de la fabrication qui sont en cause dans la majeure partie des cas et représentent par conséquent bel et bien la principale nuisance liée à la fabrication de bière. Elles sont mentionnées dans 9 de 13 affaires pour lesquels les motifs des oppositions sont précisés. Suivent ensuite les fumées et les craintes véhiculées par les machines à vapeur et le risque d'incendie qu'elles font planer. Ce n'est qu'en fin de siècle que

de nouvelles sources de plaintes apparaissent, modelées qu'elles sont par le contexte culturel et scientifique d'alors. Les nuisances que nous qualifieront « de confort » – plainte émise en mars 1898 par le fabricant de malles Jassaud contre les Brasserie et Malterie Lyonnaise pour cause de pollution visuelle¹⁵¹³ et affaire Musculus que développerons ultérieurement – témoignent ainsi des nouvelles aspirations d'une population désireuse de profiter de ce que son environnement a à lui offrir sans être affectée par l'industrie voisine. Le progrès technique et le recours à de nouveaux appareils sont également cibles de contestations : même si vite balayées, les 4 oppositions au projet formulées en juin 1886 par Jean Preisig concernant son appareil de réfrigération par l'ammoniaque sont directement liées au fonctionnement de cette machine inconnue jusqu'alors¹⁵¹⁴.

La pénétration des théories hygiénistes provoque également une redéfinition des nuisances. Plus que parce que témoignant des croissants besoins en contenants en verre pouvant être vus comme des marqueurs de l'évolution des modes de consommation, la demande soumise en 1895 par Louis Berticat, marchand de verres en gros désireux d'ouvrir une verrerie à Caluire-et-Cuire, section de Saint-Clair, pour la fabrication des bouteilles en verre ordinaire, est intéressante par l'opposition qu'elle suscite¹⁵¹⁵. Rapidement, la Compagnie des eaux se positionne contre le projet, non pas à cause de la nature même de l'industrie – les verreries sont alors classées dans la troisième catégorie et ne sont pas une nuisance en elles-mêmes – mais du fait des nuisances concernant l'hygiène qu'il implique. Étant prévu sur des dimensions importantes, cet atelier emploiera en effet de nombreux ouvriers qui seront autant de potentiels facteurs d'insalubrité : la Compagnie pointe notamment du doigt les besoins en latrines pouvant, à la longue, contaminer l'eau dont elle fait son fond de commerce. À l'instar de ce qui a été observé tout au long du siècle, cette plainte sera finalement ignorée et la verrerie sera autorisée par arrêté du 25 mars 1895.

L'ampleur limitée des plaintes émises à l'égard des brasseries interpelle également. Parmi les 16 retrouvées ne figure aucune action de masse comme on a pu le voir concernant d'autres industries plus polluantes¹⁵¹⁶. Même s'il est nécessaire de préciser qu'est rarement signifié le nombre des plaignants lors des oppositions émises en dehors de toute procédure –

¹⁵¹³ ADR, 5MEtcl145, dossier Brasserie et Malterie Lyonnaise.

¹⁵¹⁴ ADR, 5MEtcl142, dossier Preisig (successeur Rinck).

¹⁵¹⁵ ADR, 5MEtcl118, dossier Berticat.

¹⁵¹⁶ Les cas abondent dans chaque ouvrage ou article traitant des nuisances industrielles du siècle. Citons seulement à titre d'exemple les 273 protestations émises en septembre 1887 contre une fonderie de graisse de Saint-Ouen ou encore les 300 personnes déposant plainte dans la même ville deux mois plus tard contre une fabrique d'artifice, affaires citées dans Coquery Natacha, Hilaire-Pérez Liliane, Sallmann Line, Verna Catherine (dir.), *Artisans, industrie. Nouvelles révolutions du Moyen Âge à nos jours*, Lyon, ENS Éditions, 2004, p.109.

sont seulement évoqués « les voisins », « les riverains » ou « les riches propriétaires » – jamais plus de cinq individus mécontents ne se manifestent auprès des autorités. Cette caractéristique fait clairement des nuisances brassicoles des évènements localisés affectant le voisinage direct de l'établissement, à savoir quelques maisons et très peu d'individus, et non pas une portion entière de cité. C'est seulement leur multiplication en divers endroits de la ville qui peuvent à terme, si rien n'est fait, poser un problème d'envergure menaçant la salubrité publique.

Le tableau peut néanmoins être nuancé, du moins en début de siècle, par la méconnaissance que peuvent avoir les populations de ces nuisances. Lors de la procédure concernant la demande soumise le 14 mai 1823 par André Gonin visant à établir une brasserie à Lyon, quai Saint-Benoît 26, un seul voisin, le négociant Pierre Joseph Chavent, se prononce défavorablement et incrimine la mauvaise odeur et le danger du feu¹⁵¹⁷. Alors que onze individus n'ont aucune objection à formuler, trois se distinguent par leur ignorance : peu éclairé mais arrangeant, Claude Verrier, fabricant d'étoffes, dit ainsi ne pas connaître les inconvénients que peut offrir la brasserie ; même s'il préférerait que l'établissement ne soit pas construit s'il produit une odeur incommode ou insalubre, le nommé Dantoine, fabricant de bas, n'est manifestement pas au fait des nuisances brassicoles ; enfin, la femme Renaud, ouvrière en soie, dit ne pas s'opposer si son odeur n'est ni incommode ni insalubre. Preuve du caractère nouveau de la perception des nuisances de cette activité en ville, tous les Lyonnais ne sont pas avertis de ses manifestations concrètes. Simultanément à cette méconnaissance transparaît pourtant la résignation de certains : Verrier précise en effet qu'il prévoit de quitter son appartement s'il est incommodé par la fabrication. Plutôt que de lutter, il préférerait donc fuir devant l'industrie. Certains voisins ne s'opposent d'ailleurs pas directement aux industriels mais osent formuler quelques recommandations. En avril 1838, les riverains de la future brasserie tenue par Buttler et Seibel formulent auprès du commissaire durant l'enquête le vœu que « soit construit un égout pour évacuer les eaux et résidus de l'établissement »¹⁵¹⁸.

Lorsque plaintes il y a, les arguments avancés par les signataires sont d'ordre divers. En première place arrive le droit à la santé, revendication croissante tout au long du siècle, notamment parce que le seul, avec le droit à la propriété, à être réellement reconnu par les autorités. Les nombreuses affaires déjà évoquées mentionnant la menace que font peser les

¹⁵¹⁷ ADR, 5MEtcl57, dossier Gonin.

¹⁵¹⁸ ADR, 5MEtcl50, dossier Butler et Seibel.

eaux croupissantes et les déchets de brasserie sur la santé publique rendent ici inutile un quelconque développement.

Vient logiquement ensuite le manque à gagner subi du fait des nuisances d'une industrie voisine. C'est notamment l'impossibilité d'user pleinement de leur activité locative qui est bien souvent déplorée par les propriétaires. Alors qu'un arrêté préfectoral légalise ses opérations le 18 décembre 1856, un nommé Durand écrit au préfet du Rhône pour se plaindre de la brasserie Péguet le 25 mai 1863¹⁵¹⁹. Selon lui, la hauteur de la cheminée est trop basse et enfume l'immeuble voisin dont il est propriétaire, représentant une nuisance pour ses locataires. Il informe les autorités que Peguet « a fait dresser un échafaudage sur le toit de sa brasserie pour réparer la cheminée de sa chaudière [qui] n'a pas la hauteur voulue par les règlements de voirie car elle dépasse à peine le toit de [sa] maison qui n'a que deux étages, de sorte que lorsqu'il allume ses chaudières ce qui arrive trois ou quatre fois par semaine dans cette saison [ses] locataires sont obligés de tenir leurs croisées constamment fermées pour se garantir de la fumée qui remplit les appartements. Ce désagrément est très grave et [lui] porte préjudice par les plaintes incessantes qu'ils [lui] adressent et par le fait que [ses] appartements sont vides ». Il profite donc de l'occasion de la réparation - il précise lui même « en obligeant le sieur Peguet à élever sa cheminée puisqu'elle est en réparation » – pour exposer ses plaintes. Las, le commissaire de police en charge du quartier averti le 4 juin suivant le préfet que « Péguet fils, gérant actuel de la brasserie rue Duguesclin 107, a promis de faire les réparations nécessaires en ajoutant sur sa cheminée un tuyaux en tôle pour conduire la fumée au dessus des maisons voisines de manière à faire cesser toute espèce de plainte. » Il ajoute que « cette brasserie est exploitée depuis plus de 30 ans dans l'état où elle est aujourd'hui et jamais il n'y avait eu de plainte ». L'affaire est donc close.

Comme l'illustre ce dernier cas, les brasseurs font de l'absence de plainte un argument de poids dans les procédures menées, qu'elles le soient de leur propre initiative ou de celle des autorités. Alors que la brasserie de Louis Petit a été, nous l'avons vu, autorisée par le maire de la commune le 27 janvier 1815, quatre habitants des environs se liguent pour écrire, le 13 mai 1823 au préfet à propos des nuisances qu'elle induit¹⁵²⁰. D'après eux les eaux usées s'écoulent dans l'avenue Duguesclin et stagnent aux angles de celle-ci et de la rue de Sèze. Alors qu'ils rappellent avoir déjà adressé leurs plaintes à plusieurs reprises, ils prennent en exemple une brasserie voisine pour affirmer qu'une autre méthode moins insalubre est

¹⁵¹⁹ ADR, 5MEtcl84, dossier Péguet et Cie.

¹⁵²⁰ AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

possible. Surtout que Petit a retenu ses eaux pendant des années et qu'ils s'interrogent sur la raison qui le pousse à ne plus le faire. Rapidement, le brasseur contre-attaque. Assurant s'être plié à toutes les prescriptions qui ont pu lui être faites – « au lieu d'un puits perdu, il en a fait construire deux et ses marcs et levains ont toujours été transportés comme il est prescrit » – il convoque pour sa défense le fait que depuis dix ans il ne s'est élevé aucune plainte à ce sujet et que c'est le caractère exceptionnel d'évènements récents qui ont perturbé la bonne marche ordinaire. Il affirme en effet que « lors de la dernière crue extraordinaire du Rhône les eaux ont emporté les terres et formé une cavité du côté du jeu de boules entre la propriété de l'exposant et celle de Monsieur Morel ». Contrairement au brasseur qui a fait voiturier quelques remblais auprès de son mur, ce dernier « a négligé cette précaution ». Plutôt que sa responsabilité, ce serait même celle d'un des voisins plaignants n'ayant pas agi en conséquence qui serait en cause. Même si figure sur ce courrier une annotation, probablement de la main du maire, stipulant qu'il « faut donner une suite prompte à la réclamation des voisins du Sr Petit, elle est réclamée par tous les habitants », rien ne semble signifier dans les archives que quelque chose soit fait.

Encore en 1836, quand il fait sa demande de régularisation au préfet, Charles Joseph Bruneel affirme en septembre et octobre 1836 que l'établissement existe depuis huit ou neuf ans sans qu'aucune plainte n'ait été formulée¹⁵²¹. Effectivement, loin de faire naître la moindre plainte, sa demande remporte l'adhésion de l'ensemble des voisins. Jean-Louis Aubert, propriétaire d'une baraque au midi de la brasserie, Jacques Prunier, tenant le tir à pistolet voisin ou encore Joseph Letay, cabaretier, n'ont aucune opposition à formuler, bien au contraire. Les deux derniers ont même tout intérêt à voir l'établissement s'installer et perdurer, le débit de boissons et le loisir qu'est en ce premier XIX^e siècle le tir s'accommodant parfaitement de la proximité d'une usine où sera fabriquée de la bière.

La jurisprudence d'années d'exercice sans avoir provoqué de contestation est parfois même utilisée par les brasseurs comme justification à l'illégalité dans laquelle ils exercent : selon certains d'entre eux, leur industrie ne provoquant pas de plainte, elle peut être considérée comme salubre et ne nécessite donc pas d'autorisation particulière. En août 1836, dans un courrier qu'ils signent conjointement, Pierre Jehly et Pierre Charles Puigsech affirment ainsi que leurs deux brasseries sont établies à Lyon sur le cours du Midi depuis plus de dix ans, dans la maison Tardieu pour le premier, dans la maison Baboin de la Barollière

¹⁵²¹ ADR, 5MEtcl50, dossier Bruneel.

pour le second¹⁵²². À les entendre, puisque les établissements de ce type ne sont pas si insalubres que ça, sont placés au milieu des populations et ne donnent pas lieu à quelque plainte que ce soit, « les exploitants ont fini par négliger de se pourvoir de l'autorisation exigée par la loi ; et jusqu'à ce jour l'autorité a fermé les yeux, parce qu'elle a jugé que ces établissements ne nuisant à personne, il était inutile d'assujettir les industriels à des formalités sans but ». À l'instar de leurs voisins brasseurs, ils disent correspondre à ce profil. Alors qu'ils font retomber la responsabilité des nuisances dont ils sont accusés sur les commodes émissaires que sont leurs ouvriers, ils finissent en observant « que les établissements industriels doivent être encouragés et protégés par l'administration ; qui ne doit pas s'arrêter pour les autoriser à des plaintes légèrement émises, lorsque la salubrité publique n'est pas compromise ; que beaucoup d'établissements, contre lesquels des esprits étroits s'étaient élevés, et qui malgré de tracassiers oppositions ont été autorisés par des administrations éclairées, sont devenus la source de la prospérité de ceux même qui étaient opposants. Des établissements bien plus insalubres que ceux des exposants existent à peu de distance, et ont été autorisés. Si l'on crée trop de difficulté c'est chasser l'industrie qui va se réfugier chez des voisins mieux avisés qui l'accueillent et en font leur profit ». Menaces de déménagement à peine voilées, plaintes dites légères et esprits des opposants qualifiés d'étroits : pour eux, la situation est claire, ils ne sont pas décidés à baisser la garde et laisser quelques critiques affecter leur activité.

3.1.2. Qui se plaint ?

Maintenant que la lumière a été faite sur la nature des plaintes, il convient pour en saisir le sens et les motivations concrètes d'en connaître les auteurs. Geneviève Massard-Guilbaud considère pour sa part que ces revendications ne sont l'apanage d'aucune classe sociale¹⁵²³. Si la diversité des profils des plaignants est comme nous le verrons indéniable, force est de constater la surreprésentation d'un acteur bien connu de l'histoire sociale du XIX^e siècle, le propriétaire.

¹⁵²² ADR, 5MEtcl50, dossier Bruneel ; ADR, 5MEtcl62, dossier Puigsech.

¹⁵²³ Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc., Op. cit.*, p.89.

Un profil type : le propriétaire voisin

Dans son courrier du 30 octobre 1809 plus haut évoqué dans lequel il fait part du besoin de régulation des établissements dangereux, insalubres ou incommodes, le ministre de l'Intérieur Montalivet témoigne déjà de sa sollicitude pour les « propriétaires des maisons voisines » et le particulier qui éprouve « des dommages dans sa propriété »¹⁵²⁴. Il est fort logiquement, selon l'esprit du temps, rejoint par le décret d'octobre 1810 qui cite pour sa part dès son article 1 les « propriétaires du voisinage » alors que ne sont évoqués que tardivement « la salubrité publique, la culture ou l'intérêt général » (article 12 sur 14). Sont donc explicitement exclus du champ d'action de cette loi les locataires et les dégâts non matériels. Dans la mesure où il est le principal bénéficiaire de la relative protection que doit lui apporter la législation, il est logique que le propriétaire soit dès le début du siècle également celui faisant preuve de la plus grande envie de la faire respecter. En mai 1823, les individus se plaignant de la brasserie Petit sont déjà les voisins à qui appartiennent les habitations contigües¹⁵²⁵. Lors de leur premier courrier en septembre 1858 à l'encontre de la brasserie Bonnard et Buzzini, nombreux sont les plaignants à signaler dans leur signature leur qualité de propriétaires¹⁵²⁶. Afin de montrer leur union, certains de leurs locataires se désignent également comme tels. La situation restera globalement inchangée jusqu'en 1875¹⁵²⁷ : le poids des plaintes apparaît proportionnel à la situation sociale des plaignants. Selon le portrait dressé par Jean-Pierre Baud, historien du droit, le voisin est « un propriétaire ou un locataire aisé, portait juridique mais silhouette sociale »¹⁵²⁸.

Il devient ainsi policier par défaut, palliant l'inaction de l'administration. Comme nous l'avons vu, ses motivations ne relèvent pas seulement de santé publique et peuvent témoigner d'une réelle volonté de spéculation foncière et immobilière¹⁵²⁹. Geneviève Massard-Guilbaud donne encore l'éloquent exemple d'un quartier de Clermont-Ferrand dans lequel se trouve l'usine de produits chimiques Faure et Kessler qui, bien que dans son bon droit au regard de la

¹⁵²⁴ Institut de France, Académie des Sciences, *Procès-verbaux des séances de l'Académie, IV (1808-1811)*, *Op. cit.*, séance du 30 octobre 1809, p.269.

¹⁵²⁵ AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

¹⁵²⁶ ADR, 5M100 – Déversement des eaux usées, égouts, etc.

¹⁵²⁷ Voir le travail du juriste Ressicaud Louis, *Des droits des tiers lésés par le voisinage des établissements incommodes, insalubres et dangereux*, Imprimerie et lithographie du Salut Public, Lyon, 1902, 232p.

¹⁵²⁸ Baud Jean-Pierre, « Le voisin protecteur de l'environnement », *Op. cit.*, p.29.

¹⁵²⁹ Massard-Guilbaud Geneviève, « Urbanisme, spéculation foncière et pollution industrielle : solidarité et rivalités entre élites clermontoises, 1870-1914 », *Siècles*, 3, 1996, pp.81-103.

loi, a dans les dernières décennies du XIX^e siècle à affronter l'opposition virulente de propriétaires désireux de donner à leurs biens fonciers la plus grande valeur possible¹⁵³⁰.

Les revendications des propriétaires désireux de se garder des nuisances industrielles se poursuivent encore à la fin du siècle. Ainsi, à la demande de Joanny Guetton visant à installer une verrerie avec four fumivore pouvant produire jusqu'à mille kilogrammes de verres par jour à Irigny, dans la banlieue sud de Lyon, un riverain, objecte qu'il a fait l'acquisition de sa propriété « parce qu'à cet endroit, quoi que peu éloigné de Lyon, il ne se trouvait aucune installation industrielle et que l'éloignement de toutes gares de marchandises et la situation même du pays, ne faisait prévoir aucune installation de ce genre »¹⁵³¹. Il poursuit en affirmant qu'il « n'est pas douteux qu'une verrerie en cet endroit viendrait détruire l'élément bourgeois qui ne saurait s'accommoder du voisinage d'une industrie peu recommandable à tous égards, et qui comporte outre l'agglomération d'ouvriers, des inconvénients de toutes natures, bruit, fumée, mauvaises odeurs, résidus de toutes sortes, *etc.* Il suffirait qu'il y eut sur le territoire d'Irigny une verrerie, si minime soit-elle, pour que la commune fut considérée comme « industrielle », et perdit ainsi le prestige qu'elle a conservé jusqu'à ce jour ». Peine perdue, l'établissement est autorisé le 18 juin 1898.

Des intérêts divers

Si elles émanent le plus souvent – ou si ce sont du moins celles ayant le plus de poids – de propriétaires voisins, les plaintes peuvent également être émises par d'autres acteurs de la vie politique et sociale du XIX^e siècle. Apparaissent ainsi ponctuellement des lettrés, des nobles, des membres de l'église, de plus simples gens, des institutions, d'autres entreprises ou encore des municipalités elles-mêmes¹⁵³².

Nous avons déjà évoqué le cas de fabricants de soie réclamant en 1836 contre les moucherons et les fumées d'une brasserie voisine affectant la qualité de leurs étoffes. Pourrait encore être citée l'opposition en 1845 du régisseur de la Manufacture Royale des Tabacs en

¹⁵³⁰ Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, p.132-143.

¹⁵³¹ ADR, 5MEtc132, dossier Guetton.

¹⁵³² Geneviève Massard-Guilbaud évoque notamment le cas des maires de Pierre-Bénite, Oullins et Saint-Fons qui s'opposèrent collectivement en 1905 à l'installation d'un équarrissage. Cité dans Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, p.93.

1845 au projet du brasseur Pierre Bénonet¹⁵³³. Les autorités militaires peuvent également revêtir l'habit du plaignant : le 4 juillet 1836, le Colonel commandant le sixième régiment d'artillerie basé à Lyon transmet au préfet un rapport exposant que le sol de la brasserie de Puigsech, cours du midi, maison de Baboin de la Barolière, est trop bas pour permettre l'écoulement des résidus de ladite brasserie¹⁵³⁴. Or, ces résidus sont dits insalubres pour la santé des militaires logés près de ce point puisque pouvant compromettre d'un instant à l'autre la seule eau potable qu'ils aient à leur disposition. Même s'il reviendra sur cette déclaration moins de trois semaines plus tard après que ledit Puigsech ait procédé à des travaux d'aménagement, cette affaire témoigne de la multiplicité des entités se souciant de l'insalubrité provoquée par les fabriques de bière de la ville.

Les particuliers eux-mêmes essaient également d'user de la réglementation, notamment comme d'un outil de gestion immobilière. Lorsque le propriétaire d'une maison située dans l'ouest lyonnais, route de la Demi-Lune 142 bis, un nommé Belingard se plaint au préfet dans un courrier du 26 avril 1881 des nuisances provoquées par la réserve d'eau existant dépendant d'un restaurant voisin¹⁵³⁵, il met en avant le manque à gagner que représente celles-ci pour lui et espère en faire un argument convaincant. Selon ses dires, sa locataire « demande à résilier son bail parce que d'après l'avis de son médecin [elle] ne peut continuer d'habiter avec ses enfants à cause des miasmes que répand une boutasse qui existe dans le jardin voisin, lequel est séparé par un treillage ». Sollicité par l'autorité préfectorale, l'ingénieur en chef des ponts et chaussées botte doublement en touche dès le 13 mai suivant: non seulement cette réclamation doit être transmise à la Commission de salubrité publique, mais elle concerne de plus un point « situé bien au-delà des limites du service de la Voierie Municipale ». Cette affaire sera finalement classée sans suite, un rapport du commissaire de police chargé de l'affaire concluant deux semaines plus tard que « des renseignements recueillis au sujet de la plainte [...], il résulte que la boutasse [...] n'exhale d'après tous les voisins, aucune odeur insalubre et la plainte formée par Mme veuve Misole, locataire de M. Bélingard, n'aurait d'autre but que de faire résilier son bail ». La malhonnêteté de certains particuliers cherchant à profiter de la confusion et des difficultés d'application que connaît la réglementation de l'insalubrité vient encore un peu plus perturber le bon fonctionnement de celle-ci.

¹⁵³³ ADR, 5MEtcl49, dossier Bénonet.

¹⁵³⁴ ADR, 5MEtcl50, dossier Bruneel ; ADR, 5MEtcl62, dossier Puigsech.

¹⁵³⁵ ADR, 5M98 – Mares, marais insalubres, eaux croupissantes (1832-1931).

Les citadins et les voisins donc jouent un rôle central dans la régulation de l'insalubrité puisque ce sont eux, par leur vigilance et, bien souvent, leur plainte, qui permettent et légitiment la surveillance. La relation tripartite entre autorités, métier/corporation et société civile apparaît ici clairement.

Si l'origine des plaintes n'a pas de statut social, les oppositions ou supports laissent bien souvent voir des votes de classes opposant, plutôt que bourgeois et ouvriers, propriétaires et rentiers aux salariés des établissements à l'origine des conflits, ceux dont le quotidien ne dépend pas de ces activités et ceux qui en vivent. D'où le soutien parfois apporté par des individus, là encore de statuts variables, aux entrepreneurs accusés. Ces attitudes laissent alors à voir les réseaux de solidarité – économiques, familiaux, politiques ou tout simplement sociaux et de voisinage – régissant le fonctionnement de la vie en collectivité dans les villes industrielles françaises du XIX^e siècle. Illustration d'une solidarité de filière, rappelons-nous le soutien apporté en 1836 au brasseur Bruneel par un cabaretier et un tenancier de tir au pistolet voisins. Parfois cause de conflit, nous l'avons vu, le rapport propriétaire/locataire peut également devenir un atout. En 1847, alors que Joseph Bouvard et Louis Gouffard demandent à établir une brasserie à la Guillotière, le propriétaire des locaux dans lesquels ils comptent s'établir écrit directement au commissaire de police en charge de l'enquête. Et ce alors même que l'enquête de *commodo et incommodo* n'a donné lieu à aucune opposition. S'il évoque un problème d'écoulement des eaux de la brasserie, il l'impute à certains obstacles élevés sur la voie publique par un riverain. En prenant fait et cause pour ses locataires, il cherche donc à désamorcer d'éventuelles contestations ultérieures¹⁵³⁶. L'affaire de début de siècle déjà évoquée au cours de laquelle l'industriel Antoine Saunier investit temps et argent dans la défense de son locataire accusé de fraude, le brasseur Kramer, est un autre exemple éloquent de ces solidarités professionnelles¹⁵³⁷.

Le brasseur plaignant

Nous avons déjà croisé à Lyon ou dans le Nord des affaires mettant aux prises différents industriels aux intérêts divergents, ceux des uns pouvant être mis en péril par les

¹⁵³⁶ ADR, 5MEtel66, dossier Bouvard et Gouffard ; AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

¹⁵³⁷ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Affaire Kramer.

nuisances provoquées par les autres. Ponctuellement, les brasseurs se trouvent impliqués dans des conflits analogues. Cibles de plaintes, les brasseurs peuvent aussi en être les émetteurs.

À Paris dans les années 1850, lors de l'instruction d'une demande en autorisation d'établir une fonderie de graisse, un brasseur voisin prétend ainsi que l'odeur de cet établissement fait tourner sa bière. Il est rapidement débouté par un rapport du Conseil de Salubrité¹⁵³⁸. Une autre plainte émanant d'un brasseur est formulée à la même époque contre l'établissement de la salle des morts et d'autopsie de l'hôpital Saint-Antoine¹⁵³⁹. L'industriel affirme en effet que les émanations produites par celles-ci seraient particulièrement dangereuses près des germoirs, greniers et touraille où s'opèrent la saccharification et la dessiccation des grains, ainsi qu'à proximité des celliers où fermente la bière. Là encore, le Conseil considère que la plainte n'a rien de fondé. Les fabricants de bière ne semblent donc pas rencontrer plus de succès que les pétitionnaires croisés jusqu'alors.

Un cas dans les archives du Rhône permet de nuancer cette affirmation. En 1824, Guillaume Kuhné, brasseur de bière à Lyon, rue de Rozias, quartier Perrache, intente une action contre la fabrique voisine d'Anthelme Guillet demeurant même rue¹⁵⁴⁰. Il l'accuse de stocker dans un puits les eaux infectes résultants de sa fabrication qui finissent par s'infiltrer et vicier la source dans lequel il puise l'eau pour sa bière. La plainte paraît d'autant plus paradoxale quand on connaît les nuisances brassicoles en matière de rejets d'eaux et de déchets putrides. Le 17 décembre 1824, le commissaire de police de l'arrondissement de la place Louis le Grand fait son rapport, qu'il étaye d'un précédent compte-rendu réalisé par Godefroy, garde champêtre de la presque-île. S'étant déplacé sur place accompagné d'un agent, le commissaire dit avoir constaté l'illégalité de l'atelier de Guillet : alors que la fabrication d'amidon est soumise à la législation du 14 janvier 1815, il n'est en effet pourvu d'aucune autorisation. D'où la rédaction d'un procès-verbal d'infraction. Attestant de premières initiatives d'expertise scientifique, il dit également avoir puisé une bouteille d'eau dans le puits de Kuhné afin de l'analyser.

Dans la foulée, ce même 17 décembre, Louis Joseph Marie Martin, pharmacien, réalise l'examen chimique de cet échantillon. Ayant procédé à la « décomposition » de celui-ci, il dit y avoir trouvé « du gaz acide hydro-sulfuré et très peu de fécule amilacé [*sic*] ». Ce gaz, qu'il dit méphitique et provenant « d'un trop long séjour des eaux sur le froment, qui de

¹⁵³⁸ Trébucet Adolphe, *Op. cit.*, p.362.

¹⁵³⁹ *Ibid.*, p.278.

¹⁵⁴⁰ AML, 5I003 – Établissements insalubres (1797-1854).

la fermentation acide passe à la fermentation putride », en s'infiltrant du puits de Guillet à celui de Kuhné serait responsable de la non-potabilité des eaux du second. Considérant que l'ingestion de l'eau ainsi viciée provoquerait vomissements et diarrhées, il affirme que l'on « ne doit nullement s'en servir pour la fabrication de la bière ». Il est donc selon lui du devoir de l'autorité d'empêcher que Guillet poursuive ses activités, ce type de fabriques devant de plus toujours être situées hors des villes et autant que faire se peut le long de cours d'eau. Dès 1810 les amidonneries sont en effet placées dans la première classe des établissements répandant une odeur insalubre ou incommode.

Malgré ce constat, rien n'est manifestement fait et, le 24 mars 1825, Guillaume Kuhné écrit directement au maire de Lyon pour renouveler sa plainte. Prenant bien soin de se présenter en préambule comme « propriétaire dans l'Ile Perrache, rue du Zodiaque », il accuse « les eaux corrompues et fétides recueillies dans un puits perdu » par Guillet, amidonnier exploitant depuis un an environ sans autorisation son « établissement à odeur de première classe », d'infecter l'eau de sa pompe. Il dénonce également l'inactivité de l'administration : alors que le dossier aurait du être envoyé à la préfecture et qu'une enquête de *commodo et incommodo* aurait du être ouverte, rien de tout ça n'a eu lieu. Bien que la procédure s'éternise, son acharnement finit par payer. Il est finalement pris le 23 juin 1825 par le maire de Lyon un arrêté, validé par le préfet deux jours plus tard, interdisant à Guillet son exploitation. Plutôt que la pollution dont il est à l'origine affectant les activités d'un industriel voisin, c'est le défaut d'autorisation qui est invoqué pour justifier cette mesure.

Alors que la situation est, en théorie, réglée, Kuhné revient à la charge le 15 avril 1826. Il évoque les « plaintes nombreuses [qui] s'élèvent de toute part » : ayant fermé pendant un temps son atelier, Guillet vient de le rouvrir. Deux jours plus tôt, le commissaire de police rapportait en effet au maire le bris des scellés apposés sur son établissement par l'amidonnier. L'affaire trouvera finalement une issue judiciaire. En effet, la presse locale nous apprend qu'entre fin avril et fin mai 1826 doit être réglée la faillite de Guillet¹⁵⁴¹ : il a donc probablement été contraint à la fermeture de son établissement.

¹⁵⁴¹ *Journal des annonces judiciaires du ressort du tribunal civil, Affiches et avis divers de la ville de Lyon*, n°50, mercredi 3 mai 1826, p.14.

3.1.3. Un exemple parmi d'autres : l'affaire Musculus de 1855

Nous avons déjà évoqué le cas de Jean-Henry et Antoine Musculus lorsqu'il a été question du rôle joué par les instances consultatives dans les décisions prises concernant les brasseries par l'autorité préfectorale. L'objectif, en suivant pas à pas cette affaire sur les dix mois que dure la procédure, est maintenant de retranscrire la succession de débats ayant lieu entre les différentes parties prenantes et, en s'intéressant à leurs convictions et arguments respectifs, d'illustrer certaines des logiques ayant cours dans la régulation de l'insalubrité brassicole rhodanienne du XIX^e siècle.

Le 15 août 1854 est fait par Jean-Henry et son fils Antoine Musculus une première demande visant à établir à Caluire-et-Cuire une brasserie fonctionnant à l'aide d'une chaudière et d'une machine à vapeur¹⁵⁴². Alors que le préfet leur demande par retour de courrier de se présenter à la préfecture pour donner complément d'informations, la procédure piétine six mois durant du fait de la non production des plans réclamés par l'administration. L'enquête de *commodo et incommodo* a finalement lieu entre le 27 février 1855 et le 8 mars suivant. Dans son rapport produit deux jours plus tard, le commissaire en charge de l'affaire considère « qu'aucune des oppositions fournies [n'a] de motif sérieux » et se prononce en faveur d'une autorisation. Quatre individus ont en effet formulé des objections à l'égard du projet : 1° Pironi, propriétaire voisin, parce que habitant sa propriété toute l'année et jugeant la proximité de la brasserie comme incommode et préjudiciable ; 2° Besson, propriétaire voisin, pour les mêmes raisons ; 3° Pival-Galline et 4° Blache pour qui les motivations ne sont pas clairement définies mais rejoignent très probablement celles des deux autres. Le poids des propriétaires dans les plaintes émises à l'égard des brasseries est évident.

Preuve de leur farouche opposition, ceux-ci prennent dès le 6 mars leur plus belle plume pour écrire au Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité. Dans leur lettre, ils disent craindre que l'établissement projeté ne rende « le séjour dans les maisons de campagne de Cuire aussi malsain qu'incommode et désagréable » et ajoutent que « le village de Cuire n'est remarquable que par sa position si renommée des bords de la Saône, son air pur, et par ses nombreuses et jolies maisons de campagne. Tout cela sera détruit si l'établissement Musculus se faisait. [...] personne ne voudra venir respirer un air vicié par les émanations et qui ressemblera en tous points à celui des mauvais quartiers de Lyon. Si l'industrie doit être

¹⁵⁴² ADR, 5MEtcl104, dossier Musculus.

favorisée la propriété a aussi ses droits également et peut être plus respectables ». L'un des opposants, Pival-Galline, fait même l'effort d'écrire une seconde lettre au même conseil le lendemain pour exposer les raisons de son opposition. Il dit posséder à Cuire « une propriété composée de maison d'habitation, maison de jardinier, dépendance, jardins ; limitrophes par les deux côtés nord et est de celle de Mrs Musculus. Ces maisons bâties sur le versant du coteau sont situées à une hauteur de 40 à 50 mètres au dessus du niveau du quai, et éloignées à peu près à même distance du point sur lequel serait élevée la dite machine à vapeur, de telle sorte que la gueule de la cheminée qui l'accompagne devrait se rapprocher par sa hauteur du niveau de ces habitations et leur [déverser], presque à bout portant, toute sa fumée et sa mauvaise odeur par les vents du midi et de l'ouest. [...] Une telle incommodité imposée à une maison dite d'agrément et qui n'est pas même commandée par une nécessité absolue puisque l'industrie de Messieurs Musculus s'exerce depuis longtemps dans le même local sans le secours de cet appareil, présente un degré de gravité trop incontestable pour échapper à votre appréciation ».

Ici s'exprime le conflit entre industrie et villégiature qui participera à définir dans le second XIX^e siècle les modalités de la croissance économique et de l'expansion de l'urbain. Le 13 mars suivant, c'est enfin au tour du notaire de Borne, maire de Caluire-et-Cuire, d'écrire au préfet du Rhône, affirmant n'avoir pu se manifester lors de l'enquête de *commodo et incommodo* parce que « informé tardivement ». Il est également, pour d'identiques raisons, opposé à l'établissement de cette chaudière. L'attitude industrialiste des maires souffre donc quelques écarts selon les circonstances.

Ce n'est que le 28 mars qu'est produit le rapport du Conseil d'Hygiène Publique et de Salubrité. Comme dit plus tôt, il est remarquablement long – quatre pages pour une simple demande d'autorisation – et, allant dans le sens des opposants, témoigne de l'importance accordée à cette affaire. En préambule, le rapporteur annonce que « toutes les fois que la demande d'établir une machine à vapeur est produite devant le Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité, la question, grâce à la faveur dont l'industrie jouit parmi [ses membres], ne soulève que de rares difficultés ». Le fait que l'instance se prononce généralement en faveur des demandeurs, et donc de l'industrie, est ici clairement énoncé et semble faire office d'avertissement, de manière à rappeler si besoin est le caractère particulier du cas traité. Cette fois-ci, l'affaire discutée « exige un examen plus sévère » que la simple prescription d'une élévation de la cheminée et l'application des mesures de sûreté classiques. La demande des Musculus a en effet suscité, comme souvent quelques oppositions. Problème : elles émanent

de « possesseurs des campagnes voisines », « de propriétaires et d'hommes éminemment recommandables. On y compte les signatures de messieurs Pironi, Besson, Vidal, Galline, de Borne, maire de Cuire et Caluire ». Sans surprise, la qualité des opposants joue donc un rôle dans l'avis rendu par l'institution hygiéniste.

Dans un premier temps, après visite des lieux, le rapporteur décrit la situation afin de bien faire saisir aux membres du conseil la situation et les positions de chacun. Il décrit la brasserie comme « adossée contre les balms abruptes sur lesquelles est placé le village de Caluire. La Saône colle au devant et de l'autre côté s'élèvent les pentes de Saint Rambert ». Affirmant que les vents ne pouvant par conséquent souffler que dans l'axe de la vallée, les fumées s'échappant de cheminées dites « basses » ne peuvent se disperser que vers le nord ou le sud, au-dessus de la rivière et sans incommodité pour le voisinage. En l'état actuel, l'établissement ne présente donc aucune forme de nuisance, d'autant plus que « son exploitation est peu de chose – les citernes en bois, nécessaires au mouillage des grains et destinées à les rendre propres à germer, y sont d'une extrême exiguïté quant aux dimensions ». Pas de tourailles destinées à la dessiccation ou d'appareils de broyage du malt, Musculus fait broyer son grain par un tiers ; idem pour la cuve à brasser et ses dimensions limitées. Le rapporteur affirme ainsi qu'« on ne voit point ici, une de ces grandes usines alimentant tout un pays considérable par ses services, par les droits qu'elle paye à l'État...c'est tout simplement une humble exploitation, fabricant peut-être 2 000 hectolitres par année et servant à sa consommation et à celle de quelques cafés ». Si la brasserie était plus importante, son rôle quant à la subsistance de la population et les revenus qu'elle procurerait à l'État seraient manifestement deux raisons suffisantes pour lui permettre d'obtenir les autorisations demandées. Dans la mesure où ce n'est pas le cas, la brasserie Musculus ne semble pas « mériter » cette autorisation. Position paradoxale s'il en est puisque la demande des brasseurs vise justement à accroître la taille de l'établissement. La situation semble insoluble.

Pour le rapporteur du conseil, la question est donc de savoir si cette croissance, passant par l'installation d'une chaudière à vapeur, peut avoir lieu sans provoquer de graves inconvénients : même s'il n'est pas explicitement précisé pour qui, ce sont bien évidemment les sensibilités des édiles locaux, exprimées dans leurs plaintes, qui sont évoquées. Or, sa position est simple : la cheminée nécessaire au fonctionnement de la chaudière projetée ne peut matériellement s'élever du niveau de la Saône, où se trouve la brasserie, au dessus du plateau de Caluire, où habitent certains des pétitionnaires. « La gueule [de cette cheminée] viendra donc s'arrêter avec plus de 40 mètres d'élévation au niveau du parterre et presque

devant le salon de la maison Vidat et de là, se répandra suivant la direction de tous les vents, sur les villas dont le plateau de Caluire est couronnée ». À propos des éventuels avantages que pourraient procurer une chaudière à la brasserie – n’avoir qu’un seul feu à conduire ; pouvoir par la vapeur arrêter le chauffage à volonté en fermant un robinet ; mieux contrôler la température voulue et éviter la trop forte coloration de la bière – l’auteur précise d’ailleurs que « loin de les lui contester, [il] l’exciterait plutôt à s’en munir si elle était placée dans un autre lieu. » Ici est illustré l’enjeu majeur de ces controverses quant à l’installation d’établissements insalubres et incommodes : ceux-ci sont profitables à l’économie...mais chacun préfère les voir en activité loin de sa propriété. L’auteur du rapport fait alors la nette distinction entre espaces à industrialiser et espaces exclusivement dédiés à la villégiature :

« Que l’industrie soit libre et maîtresse au voisinage des gares de nos chemins de fer, au plan de Vaise à Perrache, dans les localités qui semblent prédestinées à faire de Lyon le Manchester de la France, là, l’industrie est souveraine...qu’elle s’y installe à son aise, avec le bruit, la fumées et les inconvénients qui lui servent de cortège. Mais ces belles villas, ces magnifiques demeures qui sont les fruits de notre civilisation, ont aussi leurs places à elles...le Conseil d’Hygiène a pour devoir aussi, de les protéger...il sait qu’elles sont nécessaires au repos d’hommes laborieux, enchaînés par les travaux de l’intelligence, passant leurs jours dans les comptoirs du haut-commerce, dans les bureaux de la banque et qui ont besoin de venir le soir, respirer un air pur et se reposer au milieu des leurs. Ces maisons de campagnes si nécessaires à la santé de leurs familles, sont aussi l’abri de chefs-d’œuvre de nos plus habiles artistes, de nos plus admirables ouvriers... Faudra-t-il que la fumée de la houille vienne ternir les tableaux des Maîtres Lyonnais et les splendides teintures dues à notre industrie et poursuivre le confort et l’élégance de nos mœurs jusque dans des retraites si chèrement ménagées ? »

En distinguant d’un côté la brasserie et de l’autre la peinture et la soie, l’auteur semble opposer des industries qu’il juge « nobles » à une autre qu’il considère comme moins porteuse pour la ville. Soucieux de donner une dimension technique à son exposé, il se fait ensuite l’écho des résistances techniques limitant encore le contrôle des nuisances industrielles : « sur l’efficacité de [la fumivoricité], nous savons tous à quoi nous en tenir » – et de pointer du doigt la grille de tailler-fer, appareil très imparfait ; l’intelligence du chauffeur ; la charge inégale de

la grille ; la disposition du registre...autant de facteurs empêchant le dispositif d'être pleinement efficace. Il dit également les chambres disposées au-dessus des foyers pour y brûler la fumée et les gaz susceptibles d'exploser et les gazogènes, pouvant brûler la fumée, incompatibles avec l'installation ici discutée. Et le rapporteur de convoquer le cas anglais où, conscient de son impuissance, le Parlement se serait borné à prescrire aux industriels de brûler leurs fumées autant qu'ils le pourraient. Idem pour la situation du département de la Seine et son préfet qui, ayant imposé la fumivoricité, devra rapporter son arrêté ou souffrir les infractions les plus habituelles. Quand la situation l'exige, le conseil, pourtant connu pour ses positions scientistes, sait reconnaître les importants progrès encore à faire en matière de contrôle et de réduction des nuisances industrielles.

Considérant que les avantages que pourrait tirer Musculus de cette nouvelle installation sont très largement dépassés par les inconvénients que cela fera naître pour les riverains, le rapporteur en arrive à la conclusion que le mieux à faire est d'autoriser Musculus à poursuivre son activité comme il le fait déjà, à savoir seulement avec sa petite machine à vapeur déjà en place actionnant la petite pompe uniquement destinée à puiser de l'eau. Cette demande serait donc refusée, de manière à conserver l'aspect résidentiel des lieux.

C'est au tour de l'ingénieur ordinaire des Mines de produire un mois plus tard, le 25 avril 1855, son rapport. Il s'ajoute à cette, déjà longue, succession d'écrits. Témoignant de discussions passées probablement vives, l'ingénieur se dit satisfait de constater que le Conseil de Salubrité soit « revenu de son engouement antérieur au sujet des appareils taillefer et à des idées plus saines relativement à la plupart des autres appareils soit disant complètement fumivores en adoptant celles [qu'il a] maintes fois émises à cet égard dans nombre de rapports ». Prenant le contre-pied de la position de l'instance hygiéniste, il considère que les oppositions précédemment développées ne sont pas fondées, notamment de par la faible capacité de la chaudière, et va même jusqu'à caractériser les appareils de Musculus de « joujoux » : la chaudière, de forme locomotive, construite par Fournier et timbrée à 4 atmosphères le 21 juillet 1854, a une capacité de 245 litres seulement. Elle appartient donc à la 4ème catégorie, à laquelle « correspond amplement son emplacement », n'alimente qu'une petite machine oscillante de la force d'un cheval construite par Guillaume Hall à Vaise, et ne consomme pas un hectolitre de houille à l'heure. La cheminée est pour sa part décrite comme un simple tuyau de poêle de moins de dix mètres de hauteur qui ne produit pas autant de fumée qu'une forge de serrurier.

L'ingénieur précise alors qu'« il est évident que si les opposants eussent su de quoi il s'agissait, ils ne se fussent pas dérangés pour protester, et que ces appareils fonctionnaient depuis plusieurs mois avant l'enquête sans que leur incommodité eût suffi pour déceler leur existence ». D'après ses dires, les oppositions ne sont que « de principe » et sont principalement dues à l'ignorance de leurs auteurs. Il semblerait de plus que la brasserie soit déjà en activité en avril 1855, alors même que l'autorisation n'a pas encore été délivrée, attestant ainsi du « laxisme » avec lequel les décrets et ordonnances ont été appliqués en province. Pis, plutôt que comme une infraction à la réglementation en vigueur, l'antériorité de l'usage sur la demande devient donc, dans la bouche de l'ingénieur, un argument favorable à l'autorisation.

Ces conclusions sont reprises le 18 mai par l'ingénieur en chef des Mines, pour qui les oppositions sont fondées sur « une fausse appréhension du projet », et huit jours plus tard par l'ingénieur ordinaire des Ponts et Chaussées. Suivant la voix – et la voie – de la science, le préfet valide par arrêté du 4 juin suivant la demande des Musculus père et fils. Presque dix mois auront donc été nécessaires, la demande initiale étant datée du 15 août 1854, pour que la demande soit acceptée. La technique et les intérêts économiques l'emportent donc sur la politique et les enjeux de gouvernance soulevés par les édiles locaux.

3.2. Des institutions permissives et la défense des progrès de l'industrie

Comme le laissait deviner notre développement jusqu'alors et comme l'exprime de manière fort éloquente la façon dont sont traitées les plaintes des voisins, balayées d'un revers de manche par les pouvoirs publics quelles qu'en soient les motivations, l'industrie brassicole bénéficie, à l'instar de l'immense majorité des activités industrielles du siècle, d'une grande liberté d'action. Impossible de nier néanmoins que la volonté normative de l'autorité politique se fait plus pressante avec le temps.

3.2.1. Du laxisme de début de siècle à la poussée régulatrice des années 1850

Faire respecter la réglementation en matière de salubrité industrielle est, pour les pouvoirs préfectoraux, une lourde responsabilité. Une grande marge de manœuvre leur est néanmoins laissée, expliquant des écarts significatifs entre départements dans la manière dont est appliquée la loi. Selon certains auteurs, le Rhône se démarque par l'exécution précoce et disciplinée de ces mesures¹⁵⁴³. Cette affirmation est pourtant très largement à nuancer dans le cas des brasseries.

Laissez-faire et normalisation

Comme le montre le tableau page suivante, sur les 12 établissements en activité en 1813 dans le département, aucune n'a reçu de l'autorité municipale la permission d'exercer. Sans grande surprise, mettre en place et faire respecter une telle législation demandant temps et moyens, les premières années suivant la promulgation du décret d'octobre 1810 se signalent donc par une totale impunité pour les brasseurs rhodaniens. Rappelons néanmoins pour nuancer ce chiffre que la mesure n'est pas rétroactive : les industriels déjà en activité avant le 15 octobre 1810 n'ont pas à solliciter la moindre autorisation tant qu'ils ne déplacent ou ne modifient pas leur établissement. Si quelques procédures témoignent de frémissements réglementaristes dans les années suivantes (cas de Louis Petit en 1815¹⁵⁴⁴ ou de Guillaume Kuhné en 1818¹⁵⁴⁵) ce laissez-faire durera quelques décennies encore. En 1835, ce ne sont ainsi que 4 brasseurs sur 25 (16 % seulement) qui ont satisfait aux obligations administratives préalables au démarrage de leur activité.

¹⁵⁴³ Massard-Guilbaud Geneviève, « La régulation des nuisances industrielles », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, n°64, octobre-décembre 1999, p.56.

¹⁵⁴⁴ AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

¹⁵⁴⁵ AML, 1411WP052.

Rapport entre le nombre de brasseries en activité recensées dans les indicateurs et guides commerciaux et celles qui ont été administrativement autorisées¹⁵⁴⁶

Année	Nombre de brasseries en activité	Nombre de brasseries autorisées	Rapport (%)
1813	12	0	0
1835	25	4	16
1853	19	6	31,6
1867	27	17	63
1898	6	4	66,7

La nature même des matières travaillées, pour la plupart végétales (malts et houblons notamment), explique partiellement le moindre intérêt porté aux nuisances brassicoles. Durant tout le siècle, comme démontré dès 1894 par Alexandre Layet et mis en forme par Geneviève Massard-Guilbaud en 2010, les activités de ce type représentent seulement entre 15 et 16 % des fabrications classées, contre environ 55 % pour les matières minérales et 30 % pour les matières animales¹⁵⁴⁷. On lit d'ailleurs déjà dans le rapport du 26 frimaire an XIII que les « opération qu'on exécute sur les végétaux ou sur certains produits de la végétation pour en obtenir des liqueurs fermentées comme dans les brasseries [...] ne nous paraissent point de nature à pour exciter une inquiète sollicitude de la part du magistrat ; dans tous ces cas, les émanations qui s'élèvent de ces matières en fermentation ne peuvent être dangereuses que dans l'enceinte des vaisseaux et appareils qui les contiennent, elles cessent de l'être du moment qu'elles sont mêlées à l'air extérieur ; il ne fait donc qu'un peu de prudence pour éviter tout danger. D'ailleurs le danger n'est jamais pour les habitants des maisons voisines ;

¹⁵⁴⁶ Les estimations faites dans ce tableau souffrent de plusieurs biais qu'il convient d'énoncer. Premièrement, le nombre de brasserie en activité, synthétisé à partir de divers annuaires ou guides commerciaux locaux, est marqué du sceau de l'incertitude : les informations recueillies dans ces ouvrages présentent bien souvent erreurs et décalages chronologiques. Deuxièmement, alors que les brasseries de taille réduite et à la durée de vie très éphémères (de quelques semaines à quelques mois) figurent bien dans les comptages annuels, elles ne font jamais – à de très rares exceptions près – l'objet de déclaration en mairie ou en préfecture. D'où la forte incidence de celles-ci sur les proportions d'établissements autorisés malgré la place très limitée qu'elles occupent dans l'histoire brassicole locale. Enfin, le silence des archives déjà déploré s'exprime très probablement dans le cas présent : en 1898 notamment, le faible nombre de brasseries en activité et l'ampleur de leurs opérations nous font émettre de sérieux doutes quant à leur capacité à passer entre les mailles du filet réglementaire. D'autant plus dans la mesure où l'on sait que recevoir l'autorisation de l'administration préfectorale n'est en fin de siècle, particulièrement pour les établissements relevant de la troisième classe, qu'une formalité du fait des nuisances limitées qui leur sont imputées.

¹⁵⁴⁷ Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, p.277, estimations faites d'après les chiffres donnés par Alexandre Layet dans son *Hygiène industrielle*, Tome 6 de Rochard Jules (dir.), *Encyclopédie d'hygiène et de médecine publique*, Paris, L. Bataille et Cie éditeurs, 1894, pp.13 et suivantes.

il n'intéresse et ne menace que les ouvriers de la fabrique, de sorte que le règlement qui ordonnerait la translation de ces fabriques au dehors des villes et loin de toute habitation serait, de la part de l'autorité, un acte à la fois injuste, vexatoire, nuisible aux progrès des arts, et ne remédierait point au mal qu'entraîne l'opération »¹⁵⁴⁸. Au milieu du siècle, le Conseil d'Hygiène du Rhône considère encore que dans la mesure où « les arts chimiques étaient peu développés à Lyon pendant les premières années de la Restauration ; il y avait peu de fabriques à émanations incommodes, dangereuses ou insalubres »¹⁵⁴⁹.

Partant de ce postulat, la seule bonne volonté exprimée par le brasseur suffit bien souvent à contenter les autorités et effacer simultanément plaintes de voisins et décennies d'illégalités. En octobre 1836, demandant enfin à voir leur établissement autorisé, les associés Grad et Dutour affirment ainsi au préfet que celui-ci existe depuis plus de vingt-deux ans sans avoir provoqué la moindre plainte¹⁵⁵⁰. Malgré leurs dires, l'enquête de commodo révélera des oppositions : sur les vingt-et-un individus interrogés, l'enquête ayant été menée dans un large rayon selon les dires du commissaire en charge, deux se plaignent de la malpropreté occasionnée par la fumée qui s'échappe des fourneaux, trois se plaignent de l'odeur que répand la bière pendant les vents chauds et un se plaint de la quantité de moucherons qu'attire la bière (plaintes multiples formulées par cinq opposant seulement). S'étant rendu sur place, le commissaire déclare le 21 novembre que les fourneaux ont récemment été déplacés sur le derrière de la brasserie afin de faire cesser les plaintes concernant la fumée et que Dutour se dit même prêt à faire monter plus haut ses cheminées. Il précise également que les résidus ne sont jamais répandus sur la voie publique et qu'au contraire les brasseurs lavent à grandes eaux, très régulièrement, la partie de la rue et le ruisseau qui prolonge leur établissement. Toutes les eaux sont d'ailleurs précipitées par une pente rapide dans la Saône qui borde l'établissement à l'est. L'attitude volontariste du brasseur suffit donc à balayer toute opposition : l'autorisation est délivrée en mars suivant.

L'impunité totale ne perdure néanmoins plus très longtemps. Les 16 % de 1835 cachent en fait un premier effort réglementaire produit dès l'année suivante par les autorités afin de mettre aux normes, autant que faire se peut du moins, l'activité brassicole locale. Quatre brasseries feront ainsi l'objet de procédures visant à légaliser leur situation dans les

¹⁵⁴⁸ Chaptal Jean-Antoine, Guyton de Morveau Louis-Bernard, « Rapport sur les fabriques dont le voisinage peut être nuisible à la santé », *Op. cit.*, pp.165-168.

¹⁵⁴⁹ Monfalcon Jean-Baptiste, de Polinière Augustin Pierre, *Hygiène de la ville de Lyon etc.*, *Op. cit.*, p.16.

¹⁵⁵⁰ ADR, 5MEtcl57, dossier Grad et Dutour.

cinq années suivantes. Nous l'avons vu, c'est entre 1830 et 1835 que le maire de Lyon, Gabriel Prunelle, médecin de formation, met en place une commission de salubrité municipale. Les activités de celle-ci jouent probablement un rôle dans la multiplication des procédures observées sous le mandat de son successeur Christophe Martin. Le 31 août 1836, celui-ci annonce en effet au préfet du Rhône avoir dressé cinq procès-verbaux (PV) à l'encontre de certains brasseurs de la ville¹⁵⁵¹. Sont concernés :

- Puigsech, cours du Midi. Le PV date du 25 juillet 1836. Il lui est reproché ne pas avoir creusé le canal exigé par l'administration pour l'écoulement des eaux de sa brasserie ;
- Jehly, cours du Midi. Dressé le 5 août 1836, le PV concerne un défaut d'autorisation ;
- Bruneel, cours Charlemagne. PV daté du 15 août pour le même défaut d'autorisation ;
- Kuhné, rue du Zodiaque. Même date et même raison au PV. L'industriel dit pourtant avoir été autorisé en 1818 mais ne peut produire de document officiel ;
- Groskoph fils et Uhl, cours Charlemagne. Même date et même raison au PV.

Le pouvoir municipal profite donc d'une affaire particulière ayant dans un premier temps suscité des plaintes de l'autorité militaire, celle concernant Pierre Charles Puigsech, pour tenter dans les semaines suivantes de régulariser la situation de plusieurs industriels de la ville. Souhaitant manifestement « marquer le coup », le maire fait d'ailleurs preuve d'un certain excès de zèle : alors que Pierre Jehly a soumis une demande en autorisation le 2 août, soit trois jours seulement avant la contravention (il l'obtiendra d'ailleurs dès le lendemain, à condition qu'il construise un égout pour écouler les déchets de son activité), Guillaume Kuhné a effectivement été habilité à exercer par le maire de Lyon le 29 avril 1818¹⁵⁵². Dans la mesure où aucune archive postérieure concernant cette régularisation ne le concerne, il est probable que le maire finisse par mettre la main sur le document qu'il n'a pu présenter.

Ces efforts semblent porter leurs fruits. En 1853, ce sont près d'un tiers des brasseries (31,6 %), soit 6 sur 19, qui satisfont aux obligations légales. Le mouvement s'accélérera encore dans les années suivantes : sur les 13 brasseries non autorisées en activité en 1853, 9 seront régularisées entre 1854 et 1858 et témoigneront d'un processus de plus large ampleur.

En effet, les premières années du Second Empire sont extrêmement riches en matière de régulation industrielle. Portée par un gouvernement « ferme inspirant cette sécurité qui engage aux grandes entreprises »¹⁵⁵³, cette période est considérée comme celle d'une

¹⁵⁵¹ ADR, 5MEtcl50, dossier Bruneel.

¹⁵⁵² AML, 1411WP052.

¹⁵⁵³ Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc., Op. cit.*, p.283.

croissance économique intense où les grands travaux et les réguliers encouragements à « exciter l'industrie » par la tenue d'expositions parfois internationales s'ajoutent au développement de la science et à la multiplication des mesures locales et nationales tendant à la salubrité et à la sécurité.

À Lyon, la dynamique est portée par le préfet Claude Marius Vaïsse¹⁵⁵⁴. « Sous l'impulsion d'une administration pleine d'intelligence et de zèle, Lyon métamorphosé, rajeuni, semble prendre une vie nouvelle, qui se manifeste par un surcroît d'activité industrielle »¹⁵⁵⁵ et la multiplication des demandes en autorisation concernant des établissements. Rappelons l'arrêté signé le 7 février 1857 imposant aux appareils à vapeur de plus de trois chevaux en action dans la ville de Lyon l'obligation, à défaut de pouvoir brûler complètement la fumée produite, de n'utiliser que du coke ou des houilles maigres. Ou bien encore celui du 9 août 1856 réglementant l'assainissement de la voie publique et la construction des égouts. Devenant par la suite récurrentes dans les considérants des autorisations délivrées aux brasseurs, ces mesures affectant directement la profession participent à la redéfinition des façons d'entreprendre. Elles ne sont ni plus ni moins que la concrétisation des aspirations hygiénistes d'une époque manifestées quelques années plus tôt par la création le 10 août 1848 d'un Comité consultatif d'Hygiène publique de France et la généralisation des Conseil d'Hygiène le 18 décembre suivant. Ce lien explicite de manière claire l'augmentation importante des travaux du conseil du Rhône au cours de cette décennie : entre janvier 1851 et janvier 1860, plus de 1 300 rapports (près de 150 par an !) sont produits. Parmi eux, 109 concernent des établissements de première classe, 436 des établissements de seconde classe et 326 des établissements de troisième classe. L'industrie brassicole n'échappe pas à la règle : 29 des 46 (63 %) rapports concernant les brasseries sont en effet dressés entre 1853 et 1858.

Le bilan dressé par le Conseil d'Hygiène en 1860 des dix années écoulées est donc sans surprise largement positif et rend compte des dynamiques industrielles ayant affecté en profondeur la principale ville rhodanienne. Faisant du Lyon du XVIII^e siècle un repaire infâme où l'insalubrité le disputait aux maladies, les hygiénistes lyonnais se félicitent que « le

¹⁵⁵⁴ Claude Marius Vaïsse (1799-1864), fonctionnaire et homme politique, farouche soutien de l'Empire, préfet du Rhône de 1853 à 1864. Décédé en fonction, il est considéré par beaucoup comme le « Hausmann lyonnais ». Voir la notice le concernant sur le site des Archives Municipales de Lyon : http://www.archives-lyon.fr/archives/sections/fr/histoire_de_lyon/les_maires/de_1852_a_1905/claude-marius_vaisse/.

¹⁵⁵⁵ Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc., Op. cit.*, pp.284-285.

temps [ait] marché et la science avec lui », faisant de la cité « l'une des villes les mieux partagées de la France, et la rivale heureuse des plus belles villes d'Europe »¹⁵⁵⁶. À la régénération matérielle de la cité s'est ajoutée la régénération physique et morale de ses habitants :

« Ce sont ici des ateliers qui se transforment pour se mettre au niveau des progrès réalisés dans l'industrie ; là des établissements forcés de se déplacer pour permettre, soit la régénération du vieux Lyon, soit le développement de la ville hors de ses anciennes limites ; ce sont des usines nouvelles où se fabriquent des produits qui s'exploitaient déjà dans notre arrondissement, ou bien des produits non encore exploités parmi nous ; ce sont enfin des établissements destinés à l'exercice d'industries nouvelles, et où vont prendre naissance des substances jusqu'à alors inconnues, fruit du génie inventif de nos industriels, et qui doivent contribuer à la gloire en même temps qu'à la prospérité de notre pays »¹⁵⁵⁷.

Les brasseries de la ville s'insèrent avec harmonie dans ce tableau aussi éloquent qu'emphatique que doit considérer l'historien d'un œil averti : les progrès techniques bouleversant la production de bière dans ses procédés de fabrication et le déplacement d'ateliers redessinant la carte brassicole lyonnaise sont les deux marqueurs de cette intense activité industrielle. Souvenons-nous des déclarations de ce même conseil attestant du fait qu'il a pu, concernant ces établissements, « se montrer facile à leur égard ; d'autant mieux que presque tous sont situés dans des maisons qu'ils occupent seuls »¹⁵⁵⁸. Plus que « désinvolture remarquable » dénoncée par certains, s'expliquant notamment par la « force des réseaux reliant entre elles les élites » et structurant l'économie du XIX^e siècle¹⁵⁵⁹, la permissivité de cette instance apparaît dans le cas présent comme la participation au processus de

¹⁵⁵⁶ *Ibid.*, p.21.

¹⁵⁵⁷ *Ibid.*, p.284.

¹⁵⁵⁸ *Ibid.*, pp.432-436.

¹⁵⁵⁹ Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc., Op. cit.*, p.180. À titre d'exemple, Alphonse Dupasquier, professeur de chimie à l'école professionnelle de la Martinière et à l'École de médecine de Lyon, membre du conseil a l'une de ses sœurs, Emilie, mariée à Jean-François Coignet, chimiste lyonnais spécialiste de l'ostéocolle. Une sœur de ce dernier est également l'épouse d'un autre professeur de l'École de médecine. Voir Cayez Pierre, *Métiers jacquard et hauts-fourneaux. Aux origines de l'industrie lyonnaise*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, p.340. Plus proche de nos préoccupations, citons seulement le négociant en houblons alsacien Jean Frédéric Wenger qui, installé à Lyon dans les années 1890, épouse le 1^{er} septembre 1902 Marie Marthe Francia Monoyer, fille de Charles Édouard Ferdinand Monoyer, professeur à la Faculté de Médecine de Lyon. Voir AML, 2E1945, p.183/278, acte 363.

régularisation engagé par les autorités. Pouvoir administratif et institution hygiéniste marchent donc main dans la main.

Et ce alors même que c'est à cette époque que la fin de l'entente cordiale entre hygiénisme médical, administration et industrie commence à se faire sentir¹⁵⁶⁰. Preuve d'un malaise croissant, le Conseil juge d'ailleurs nécessaire de préciser que « les intérêts de l'hygiène, ceux de l'industrie, ne sont [...] pas des intérêts qui doivent s'exclure réciproquement, qu'on puisse immoler les uns aux autres, mais des intérêts qu'on doit s'efforcer de concilier entre eux. Protéger la santé publique sans entraver l'industrie, tel est le but qu'on doit se proposer et que s'est constamment efforcé d'atteindre le Conseil de Lyon dans toutes les affaires qui lui ont été soumises »¹⁵⁶¹. Contrairement à ce qui est observé pour beaucoup d'industries, ces recommandations seront suivies de faits concernant les brasseries : nous l'avons vu, à compter de 1860 et jusqu'à l'orée de la Première Guerre mondiale, la presque totalité des demandes d'autorisation émanant des brasseurs rhodaniens sera soumise pour avis au Conseil d'Hygiène du département.

En 1867, ce sont près des deux tiers des usines et ateliers produisant de la bière dans le département, 17 sur 27 (soit 63 %), qui sont autorisés par l'autorité préfectorale. Malgré l'absence de normes techniques claires et standardisées, les arrêtés se font de moins en moins lapidaires et de plus en plus précis. Ils passent de quelques lignes en début de siècle à plusieurs pages à l'orée du suivant. Les procédures elles-mêmes sont de plus en plus complètes et mobilisent une multiplicité d'intervenants. Figurent par exemple sur le bordereau des pièces dressé par l'ingénieur adjoint concernant la demande du brasseur Louis Pancard en 1857 douze pièces différentes produites par le demandeur, le pouvoir policier, la Conseil d'Hygiène, les ingénieurs des Mines et des Ponts et Chaussées, le voyer de la ville ou encore le Chef du Génie¹⁵⁶².

Avec le temps, les autorités font également preuve d'une certaine prudence et jugent nécessaire de se réserver le droit d'amender leurs décisions. Alors que le 1^{er} novembre 1863 le commissaire de police du quartier de la Part-Dieu lui-même se dit favorable à la demande

¹⁵⁶⁰ Elle se confirmera tout au long du second XIX^e siècle : alors que les médecins représentent 57 % du Comité Consultatif d'Hygiène Publique de France en 1848, ils ne sont plus que 35 % en 1884. Voir Baud Jean-Pierre, « Les hygiénistes face aux nuisances industrielles dans la première moitié du XIX^e siècle », *Op. cit.*, p.219.

¹⁵⁶¹ Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc.*, *Op. cit.*, p.286.

¹⁵⁶² ADR, 5MEtcl105, dossier Pancard, « Bordereau des pièces dressé par l'ingénieur adjoint », 12 décembre 1857.

soumise par Ebel et Lavenière dont l'établissement n'a jamais causé la moindre plainte¹⁵⁶³, le chimiste du service municipal recommande le 14 janvier 1864 de réserver à l'administration le droit d'imposer de nouvelles conditions et, en cas d'inobservation des présentes, de plaintes reconnues fondées ou de nécessité, de retirer immédiatement l'autorisation accordée sans indemnité. Aucune affaire ne témoigne pourtant d'une telle volte-face. Ponctuellement, l'autorité préfectorale rhodanienne apparaît même comme un référent lorsqu'il est question d'administration de la salubrité. Le 16 mai 1877, le préfet des Bouches-du-Rhône écrit ainsi à son homologue rhodanien afin de savoir s'il délivre dans son département aux établissements reconnus dangereux, insalubres ou incommodes des autorisations illimitées dans le temps ou non¹⁵⁶⁴. Preuve du flou persistant alors dans certaines administrations françaises, le magistrat en charge de l'application des mesures n'est lui-même pas au fait de la législation. Manifestement plus averti, l'édile rhodanien annonce le 23 mai suivant toujours délivrer des permissions à titre définitif. Témoignage de l'importance des échanges entre les responsables départementaux, la correspondance du préfet rhodanien est d'ailleurs extrêmement riche en demandes analogues concernant des questions d'administration générale de l'insalubrité ou relatives à des activités en particulier (fabriques d'acide pyroligneux, usines de décoloration du sulfate de baryte *etc.*). La ville de Lyon et dans son sillage le département du Rhône, par leur vigueur industrielle, apparaissent ici comme un modèle en matière de gouvernance.

Les résistances brassicoles

Allant à l'encontre de ces volontés régulatrices, à l'instar de leur attitude face à l'octroi, la position des industriels vis-à-vis de l'autorité chargée de contrôler les établissements insalubres s'apparente à une véritable guerre d'usure. Si comme nous l'avons dit ce sont près de deux tiers des brasseurs qui en 1867 ont satisfait aux obligations administratives, c'est qu'ils sont toujours près de quarante pour cent (37 %) à exercer illégalement. Ils ne sont bien évidemment pas les seuls à agir de la sorte. En 1874, le docteur Charles Levieux critique de manière virulente cette résistance industrielle généralisée :

¹⁵⁶³ ADR, 5M Etc1102, dossier Lavenière et Ebel.

¹⁵⁶⁴ ADR, 5MEtc140 – Réponse aux demandes de renseignements adressées au préfet du Rhône par des particuliers, des communes et des administrations. Correspondance (1811-1911).

« Si nous passons maintenant à l'industrie urbaine, nous verrons aussi la science venir sans cesse à son secours, soit pour améliorer ses procédés, soit pour lui offrir des classements moins désavantageux, toujours pour s'efforcer de comprendre en une égale proportion l'industrie et la santé publique. Et bien ! Que font les industriels pour reconnaître cette sollicitude ? Ils s'empressent de ne suivre aucun des conseils qui leur sont donnés, ou ils s'écartent à un tel degré et d'une manière si constante des conditions de leur autorisation » que certains fonctionnaires considèrent « organiser la peste »¹⁵⁶⁵.

Il est encore rejoint en 1886 par le docteur Nivet, vice-président du Conseil central d'hygiène du Puy-de-Dôme, qui se plaint du non respect de la procédure dont font preuve nombre d'entrepreneurs :

« Eh bien ! Dans notre pays, on ne conforme presque jamais à cette obligation. On commence par créer un établissement plus ou moins insalubre [...] et ce n'est que lorsque les voisins se plaignent que la préfecture ordonne aux industriels de lui adresser une demande d'autorisation [...] comme l'usinier a déjà dépensé des sommes plus ou moins considérable dans le local dont il a fait le choix, on est presque toujours obligé de tenir compte de ces circonstances et on se montre plus indulgent qu'on ne devrait le faire »¹⁵⁶⁶.

À travers ces plaintes apparaît la stratégie de temporisation largement répandue chez les industriels de tous bords et régulièrement employée par les brasseurs rhodaniens. Parce qu'il est plus difficile d'expulser une entreprise en activité que de lui refuser l'autorisation d'exercer, parce que l'on craint que formuler une demande attire l'attention et remette en cause l'existence de l'atelier, parce que persistent pour certains des réticences à s'engager dans une procédure coûteuse en temps et en argent – la formulation de la demande et la constitution d'un dossier étant déjà une épreuve, d'autant plus difficile à surmonter dans le cas d'entrepreneurs étrangers parlant peu ou mal le français comme cela est parfois le cas

¹⁵⁶⁵ Levieux Charles, *Etudes de médecine et d'hygiène publique*, Paris, J.-B. Baillière et Fils, 1874, p.540.

¹⁵⁶⁶ Archives Départementales Puy-de-Dôme, 7BIB, 1760, *Mémoire critique sur la législation relative aux conseils d'hygiène et de salubrité et aux établissements insalubres*, 2^{ème} éd., Clermont-Ferrand, 1886, p.15, cité dans Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, p.119.

pour l'activité qui nous intéresse – le passage par les bureaux du préfet est bien souvent occulté.

Ce n'est donc que sur réquisition de celui-ci, et par conséquent a posteriori du démarrage de l'activité, que sont demandées nombre d'autorisations. Le 13 octobre 1856, les brasseurs Peguet et Cie disent ainsi vouloir « se conformer [aux] ordres » et demandent « l'autorisation de continuer [leur] industrie de brasseur avenue du Guesclin aux Brotteaux Lyon » existant selon leurs dires depuis plus de cinquante années¹⁵⁶⁷. Même processus quelques jours plus tôt quand, sur sollicitation officielle, Jacob Friedrich demande le droit de maintenir en activité sa brasserie à Lyon, rue Vaubecour, « qui n'a point de machine à vapeur, et qui existe dans le même local depuis plus de trente ans »¹⁵⁶⁸. Vingt jours plus tard, le commissaire de police affirmera même que cette brasserie existe depuis plus de quarante ans.

Bien souvent est jouée la carte de l'ignorance ou de l'oubli. Lorsqu'ils font leur demande de régularisation en septembre 1856, Charles Buzzini et Claude Louis Bonnard disent ainsi être en activité depuis deux ans et avoir jusque là ignoré devoir demander l'autorisation préfectorale¹⁵⁶⁹. Autre exemple, ce n'est qu'en 1884 que Xavier Bélédin, manifestement en réaction à une visite du commissaire de police de la Croix-Rousse, écrit au préfet pour lui demander l'autorisation de continuer son activité¹⁵⁷⁰. Lui aussi, se disant pourtant « propriétaire depuis treize ans et par succession, de la brasserie de Mr. Arnet [son] grand père, située quai de Cuire, 18, et en activité depuis l'année 1816 », s'abrite derrière la méconnaissance de la loi.

Pendant de longues décennies, la réticence des industriels à effectuer les démarches pourtant obligatoires au regard de la loi – sans parler du caractère non rétroactif de celle-ci – rend illusoire tout désir de reconstituer par le recours à ces seules archives les moindres détails des villes industrielles du XIX^e siècle. Elles permettent néanmoins l'appréhension d'une partie des logiques faisant cohabiter administration, industrie et société civile évoluant tantôt côte à côte tantôt face à face dans un milieu en perpétuelle mutation.

¹⁵⁶⁷ ADR, 5MEtcl84, dossier Péguet et Cie.

¹⁵⁶⁸ ADR, 5MEtcl77, dossier Friedrich.

¹⁵⁶⁹ ADR, 5MEtcl72, dossier Buzzini et Cie.

¹⁵⁷⁰ ADR, 5MEtcl117, dossier Bélédin.

3.2.2. S'accommoder d'une inconvénience limitée

Volonté de mise aux normes de l'autorité supérieure ne signifie pas pour autant abandon d'une politique industrialiste, et ce à tous les niveaux de la procédure. Nous l'avons vu, rares sont les cas où les commissaires de police chargés de l'enquête de commodo et incommodo prêtent l'oreille aux plaintes des voisins et se prononcent en faveur de l'interdiction des établissements. Certains se font même avocats des industriels. À la suite de la demande de Pierre Bénonet visant à établir sa brasserie à Lyon, rue de la Liberté 32, un individu se manifeste négativement, le directeur de la Manufacture des Tabacs voisine nommé de Callieux. Il change néanmoins rapidement d'avis et se dit peu de temps après favorable au projet : une annotation sur le rapport également positif du Conseil de Salubrité du Rhône du 18 mars 1845 nous apprend alors que l'opposant « s'est désisté » après discussion avec le commissaire¹⁵⁷¹. Même attitude pour le Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité qui, sur l'ensemble de la période étudiée, rend à seulement deux reprises un avis négatif aux demandes émises par des brasseurs. Les deux affaires que nous avons déjà évoquées, Rossignol et Musculus, attestent alors de préoccupations plus urbanistes qu'hygiénistes.

Plus favorables encore aux entrepreneurs, et par conséquent sourds aux éventuelles réclamations de voisins, se trouvent les ingénieurs des Mines guidés par leur « amour de l'industrie »¹⁵⁷². Alors qu'ils sont chargés de porter un regard critique, technique et scientifique sur les matériels, les procédés et leur utilité industrielle, Geneviève Massard-Guilbaud évoque pêle-mêle leur « grande sympathie pour les demandeurs », leur « compétence généralement bonne dans l'évaluation des problèmes potentiels » et leur « optimisme en matière de solutions techniques qui [tourne] parfois à l'aveuglement », facilement explicable lorsque l'on connaît leur proximité, si ce n'est leur connivence, avec les industriels et les objectifs et conditions de la formation qu'ils reçoivent¹⁵⁷³. L'auteure prend alors l'exemple d'une chaudronnerie de Vaise au début du Second Empire : bien que le Conseil d'Hygiène donne un avis négatif à cause du bruit produit et de l'absence de toute disposition pour le limiter, l'ingénieur considère pour sa part que la chaudronnerie est simplement mal conçue et qu'il ne serait pas difficile d'améliorer les choses. Il se dit donc

¹⁵⁷¹ ADR, 5MEtcl49, dossier Bénonet.

¹⁵⁷² Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, p.194.

¹⁵⁷³ Garçon Anne-Françoise, *Entre l'Etat et l'usine. L'école des Mines de Saint-Etienne au XIX^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2004, 368p. ; Thépot André, « Les ingénieurs du corps des Mines, le patronat et la seconde industrialisation », dans Lévy-Leboyer Maurice (dir.), « Le patronat de la seconde industrialisation », *Cahiers du Mouvement Social*, 4, 1979, pp.238-246.

favorable à son maintien en activité. Comme l'illustre le cas Musculus développé haut, la situation est identique concernant la fabrication de bière. Pas une fois l'ingénieur consulté, que ce soit l'ingénieur ordinaire ou en chef des Mines ou celui de Ponts et Chaussées, ne se prononcera défavorablement à l'égard d'une demande soumise par un brasseur.

Riche de ces multiples avis, l'autorité préfectorale, seule décisionnaire finale rappelons-le, fait elle-aussi preuve d'un infini optimisme industriel. Alain Faure estime à 5 % le taux de refus aux demandes d'autorisation à Paris et dans sa banlieue entre 1860 et 1914, avec des valeurs s'échelonnant entre 4 et 100 % suivant la richesse du quartier¹⁵⁷⁴. Les chiffres relevés par Estelle Baret-Bourgoin pour la ville de Grenoble sont sensiblement les mêmes¹⁵⁷⁵. Pourtant déjà très basses, ces proportions ne seront jamais atteintes à Lyon dans le cas des brasseries puisque seule 1 demande sur les 85 procédures parcourues est finalement repoussée. Pour une durée limitée seulement puisque, après trois refus les 30 juin 1832, 24 août 1833 et 6 juillet 1836, la demande de Pierre Charles Puigsech aboutit finalement le 6 avril 1837¹⁵⁷⁶. L'opposition préfectorale semble d'ailleurs de façade seulement, l'établissement poursuivant ses opérations entre 1832 et 1837 sans être inquiété malgré la fin de non recevoir sanctionnant ses premières démarches.

Ces largesses peuvent en partie s'expliquer par le traitement que reçoivent au plus haut niveau de l'État les éventuelles réticences que peuvent formuler les administrateurs départementaux à l'égard des demandes qui leur sont soumises. Le 25 octobre 1851, le ministre de l'Agriculture rappelle ainsi à l'ordre le préfet du Rhône concernant les modalités d'application de la procédure à suivre pour les demandes d'autorisation des établissements de première classe¹⁵⁷⁷. Bien qu'il se dise conscient de la nécessité d'examiner celles-ci avec attention et de concilier les intérêts de l'industrie avec ceux des propriétaires voisins, il dénonce les « longs retards [et les] délais fâcheux » entravant la création d'ateliers nouveaux qui offrent par le travail des ressources aux populations ouvrières et pouvant causer à certains industriels des pertes considérables en immobilisant leurs capitaux. Même s'il juge certains retards inévitables du fait même de la procédure (affichage de la demande, enquête de commodo et incommodo, exigence faite aux industriels de dresser des plans et de déposer les dossiers les plus complets possibles, consultation du Conseil d'Hygiène publique et de

¹⁵⁷⁴ Faure Alain, « Autorités publiques et implantations industrielle en agglomération parisienne (1860-1914) », *Op. cit.*, p.103.

¹⁵⁷⁵ Baret-Bourgoin Estelle, *La ville industrielle et ses poisons*, *Op. cit.*, p.57.

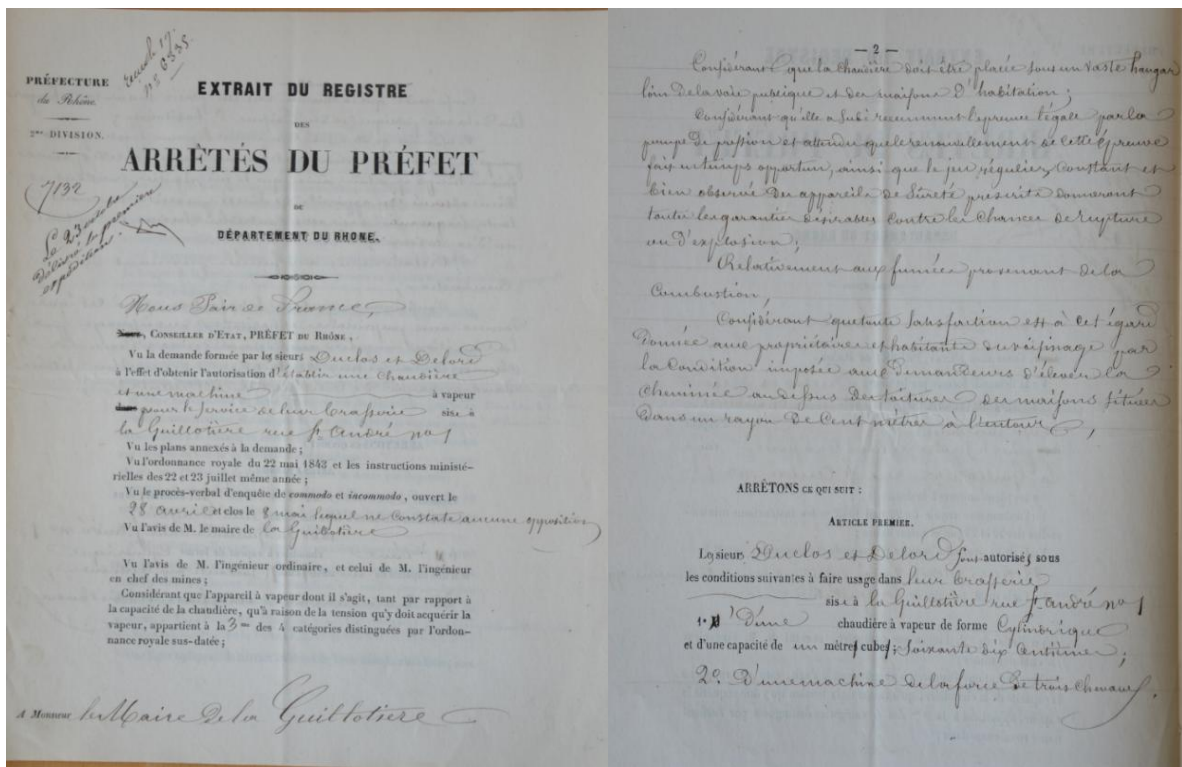
¹⁵⁷⁶ ADR, 5MEtcl50, dossier Bruneel ; ADR, 5MEtcl62, dossier Puigsech.

¹⁵⁷⁷ ADR, 5MEtcl4.

Salubrité etc.), il demande au préfet de « tenir la main à ce que toutes ces formalités soient accomplies sans interruption et avec toute la célérité possible ». Si doivent être considérés avec une si grande mansuétude les établissements de première classe, l'on se doute de l'accueil plus que favorable que reçoivent ceux jugés par les textes de loi comme moins insalubres.

Les formulaires eux-mêmes témoignent de cette attitude bienveillante des autorités à l'égard des industriels. Dès la Monarchie de Juillet apparaissent ainsi des imprimés sur lesquels figurent déjà les mentions « L'autorisation demandée par...est accordée », « Vu l'avis favorable de... » etc. Seuls le nom et l'activité laissés blancs sont à remplir par l'autorité préfectorale.

Extrait de l'arrêté préfectoral délivré le 8 octobre 1846 aux brasseurs Duclos et Delort les autorisant à établir une chaudière à vapeur dans leur brasserie de la Guillotière¹⁵⁷⁸



¹⁵⁷⁸ AML, 4WP046 6 - Machines et chaudières à vapeur (1827-1849).

La quantité extrêmement réduite et dispersée de la documentation figurant dans les archives du Rhône à propos de la surveillance effectuée par les préposés de l'administration sur les établissements classés et leurs nuisances est un nouvel indice quant à la liberté d'action dont ceux-ci disposent. Extrêmement rares, les contrôles ne sont que plus exceptionnellement encore suivis d'actions, les enquêteurs se contentant généralement de dresser d'inutiles constatations. En est la preuve ce rapport de 1865¹⁵⁷⁹ par lequel les commissaires de différents quartiers de Lyon font le bilan des eaux stagnantes dans leurs juridictions respectives. Les potentielles sources d'insalubrité sont simplement listées sans qu'aucun parallèle ne soit fait avec les activités polluantes situées à proximité. Le lien pourrait pourtant être facilement établi : ainsi les sergents de la Deuxième Compagnie, Huitième brigade qui le 22 septembre 1865 évoquent la « rue de la Pyramide [qui] est dans un état de mal propreté devant les n°77, 86, 95, 72 [où] il existe des eaux croupissantes ». La présence de brasseurs à proximité étant avérée, Camille Auguste Tissot est notamment repéré dans cette rue dès le début des années 1860, l'influence de leurs activités dans la formation de ces mares insalubres ne fait guère de doute.

Les sources relatives à la manière dont sont réprimées les contraventions constatées sont également suffisamment peu nombreuses pour témoigner du laxisme avec lequel la législation est appliquée¹⁵⁸⁰. Très peu d'affaires sont évoquées – ou ont du moins laissé une trace – et, si les industries alimentaires sont régulièrement mentionnées (principalement les bouchers, tripiers et boyaudiers), les brasseurs apparaissent comme les industriels modèles qu'ils ne sont pas : aucune contravention, aucun rapport de mauvais usage de machine ou d'infraction à la législation concernant la profession ne figure dans ces dossiers. Déjà dans les dernières années du Second Empire la brasserie semble avoir quitté le domaine de l'insalubre. Le 14 septembre 1867¹⁵⁸¹, le commissaire de police du quartier de la presqu'île Perrache écrit au préfet du Rhône afin de lui faire son rapport sur les mares repérées sur le territoire qu'il administre. Il dit avoir « visité [lui-même] l'abattoir, seul établissement insalubre placé dans sa circonscription » : les brasseries, pourtant encore nombreuses dans ce quartier de la ville, ne sont donc même plus considérées comme source d'insalubrité par les fonctionnaires locaux chargés de réguler celle-ci.

¹⁵⁷⁹ ADR, 5M98 – Mares, marais insalubres, eaux croupissantes (1832-1931).

¹⁵⁸⁰ ADR, 5MEtcl20 – Répression des fraudes (1845-1941).

¹⁵⁸¹ ADR, 5M98 – Mares, marais insalubres, eaux croupissantes (1832-1931).

Le flou législatif déjà observé en matière fiscale s'exprime à nouveau lorsqu'il est question de régulation des nuisances industrielles. Si le commissaire de police du quartier de la Croix-Rousse écrit au préfet du Rhône le 3 juillet 1884 pour signaler un certain nombre d'établissements qu'il dit ne pas être pourvus d'autorisation « donnant pour excuse qu'ils ignoraient que cela fût exigé ou bien qu'ils croyaient que les autorisations de leurs prédécesseurs suffisaient » – dont la brasserie Bélédin – il se fait corriger par l'autorité départementale le 26 juillet suivant lui rappelant que ces autorisations, étant spécialement accordées en vue des emplacements où les établissements doivent être formés, continuent « à subsister au profit des exploitants (propriétaires ou locataires) qui se succèdent dans l'établissement, à charge pour eux de ne pas le transférer ailleurs et d'observer toutes les conditions qui leur sont régulièrement imposées par l'administration »¹⁵⁸². La logique spatiale prévaut donc sur la logique individuelle. Le commissaire croix-roussien est pourtant dans son bon droit : la brasserie Bélédin ne sera autorisée que le 22 août 1885. Ce même établissement est d'ailleurs le seul pour lequel est mentionné un contrôle de bon fonctionnement : en juin 1887, le même fonctionnaire le visite et le dit « bien tenu ».

¹⁵⁸² ADR, 5MEtcl18 – Enquêtes sur des établissements classés : rapports, état (1883-1925).

Conclusion de chapitre

Alors que s'est précocement exprimé le besoin de légiférer et d'encadrer le développement de l'industrie en milieu urbain, les brasseurs rhodaniens semblent, tout au long du siècle, avoir bénéficié d'une notable mansuétude de la part des autorités. Les raisons de cette bienveillance sont multiples et ont autant à voir avec la nature même de l'activité qu'avec l'évolution des modalités et logiques de la lutte contre l'insalubrité.

Mise à distance jugée inutile, normalisation difficile si ce n'est impossible des pratiques du fait de procédés de fabrication longtemps artisanaux, tolérance de l'illégalité dans laquelle nombre d'entre elles évoluent...les preuves de la liberté d'action dont les brasseries du Rhône peuvent user au XIX^e siècle sont nombreuses. Force est de reconnaître que dès les premiers textes de loi considérées comme très largement marginales, les nuisances brassicoles ne soulèvent que peu de plaintes, limitées dans leur nombre comme dans leur ampleur. Elles sont d'ailleurs systématiquement balayées d'un revers de manche par les autorités. Pour réguler les inconvénients dont elles sont les auteures, de simples recommandations, qu'elles ne suivent pas toujours, sont faites aux brasseries. La répression limitée, notamment du fait du manque de volonté et de moyens d'un État incapable de financer un service d'inspecteurs digne de ce nom (les difficultés à mettre en place celui des inspecteurs du travail relèvent de la même logique), concourt elle-aussi à l'impunité brassicole. Le décret de 1810 ne prévoit en effet aucune sanction. Tout au plus l'article 11 évoque-t-il les dommages, arbitrés par les tribunaux, dont pourront être passibles les entrepreneurs qui préjudicient aux propriétés de leurs voisins.

Si la « guerre de la bière » fait rage tout au long du siècle en matière fiscale et met aux prises autorités municipales et brasseurs plus ou moins unis, la bataille de la salubrité semble remportée, presque sans combattre, par la profession. Ayant déjà fort à faire par ailleurs, l'industrialisation galopante convoyant son lot de pollutions autrement plus néfastes pour la santé publique, l'administration rhodanienne, malgré quelques soubresauts normatifs, garde les yeux fermés sur des nuisances aux conséquences trop peu dramatiques pour être mises au rang des priorités.

À la veille de la Première Guerre mondiale, les 75 000 établissements classés en France¹⁵⁸³ sont « au cœur de la gouvernance, des rapports entre société urbaine – celle des nantis, des travailleurs, des résidents, des flâneurs, des associations – et ordre politique – ministériel, préfectoral, municipal »¹⁵⁸⁴. Alors que la nécessité de réformer la législation de 1810 est partagée par tous, certains souhaitent durcir la répression contre les contrevenants quand d'autres désirent au contraire l'assouplir¹⁵⁸⁵.

L'évolution des villes elles-mêmes rend de fait la loi de moins en moins applicable. La colonisation progressive par l'habitat d'espaces initialement exclusivement réservés à l'industrie rend en effet la cohabitation entre ces deux entités inévitable. S'observe donc tout au long du siècle l'« acclimatation progressive, sinon linéaire, du risque industriel devenu autour des années 1900 une caractéristique essentielle de l'Europe manufacturière »¹⁵⁸⁶. Alors que les grands accidents et les catastrophes jouent un rôle dans la normalisation des dangers et la conceptualisation du risque, se renforce la croyance dans la capacité de la technique à apporter des solutions. Progressivement, devant la persévérance des entrepreneurs et par l'intervention d'un État tour à tour libéral et social suivant les contextes et les rapports de force, le droit est transformé afin de l'adapter aux réalités d'un monde devenu industriel.

Par la retranscription du mouvement faisant d'une ville d'Ancien Régime une capitale économique majeure, par l'étude des articulations entre l'espace et les individus l'administrant et le « vivant », par l'analyse du passage de l'activité brassicole du brouillard artisanal à la lumière industrielle, c'est à ces réalités que nous allons maintenant nous intéresser.

¹⁵⁸³ Massard-Guilbaud Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle, etc.*, *Op. cit.*, p.343.

¹⁵⁸⁴ Guillerme André, Lefort Anne-Cécile, Jigaudon Gérard, *Op. cit.*, p.8.

¹⁵⁸⁵ C'est cette seconde orientation qui sera prise par la loi de 1917. Cette loi dite relative aux établissements dangereux, insalubres ou incommode est promulguée le 19 décembre 1917. Les établissements de la troisième classe ne sont plus que « soumis à des prescriptions générales édictées dans l'intérêt du voisinage ou de la santé publique » (article 3). Leurs opérations peuvent démarrer après qu'une simple déclaration écrite ait été adressée au préfet (article 4). Un « service de l'inspection des établissements dangereux, insalubres ou incommodes » placé sous l'autorité du préfet, existant déjà de fait dans certains départements, est également créé (article 21). Des pénalités applicables aux industriels contrevenant sont également prévues (titre V). Voir *Bulletin des Lois de la République Française, Nouvelle série, Tome Neuvième*, Paris, Imprimerie Nationale, 1917, pp.2701-2712 (Bulletin n°207, loi n°11912).

¹⁵⁸⁶ Le Roux Thomas (dir.), « L'émergence du risque industriel », *Op. cit.*, p.9.

DEUXIÈME PARTIE

Lyon l'industrielle, Lyon la brassicole.

CHAPITRE III –

Révolution urbaine et révolution industrielle, la synergie de mouvements concomitants

Propos liminaire : des brasseries dans la ville

L'activité brassicole reste longtemps à l'état d'artisanat. Si les modalités de fabrication de la bière au XVIII^e siècle sont encore largement empiriques et peuvent s'apparenter à celles du siècle précédent, la situation change radicalement au cours de la période nous intéressant. Produire cette boisson à Lyon à la veille de la Révolution n'est ainsi pas la même chose qu'en brasser à l'orée de la Première Guerre mondiale. Reprenant le postulat d'une large prévalence du caractère urbain dans la production et la consommation de bière au XIX^e siècle, nuancé mais confirmé par nos développements antérieurs, et parce qu'il faut faire un choix en matière d'espace étudié – « comment s'assurer de l'existence d'une réalité géographique sauf à opérer le choix préalable de l'échelle qui viendra en donner l'image ? » disait en 1999 Bernard Lepetit¹⁵⁸⁷ –, c'est la ville de Lyon et ses faubourgs qui sont ici le cadre privilégié de notre étude.

Les infrastructures brassicoles sont en premier lieu modifiées. Alors que les hommes ne sont plus les mêmes, les connaissances évoluent et les outils se multiplient et se diversifient, affectant le processus de fabrication et le visage des installations. Le passage d'une économie domestique à une économie commerciale – en termes de logiques de production comme de marché – impose le brasseur comme relais indispensable pour accéder à la bière. Ce monopole de l'activité, bien plus marqué à Lyon que dans l'Angleterre voisine ou même le Nord de l'hexagone où persiste longtemps le brassage par et chez les particuliers, illustre le rôle joué par la brasserie mondiale dans l'avènement de la production de masse, phénomène déjà mis en lumière par Alfred Chandler dans son étude sur la naissance de l'entreprise moderne¹⁵⁸⁸.

¹⁵⁸⁷ Lepetit Bernard, *Carnet de croquis. Sur la connaissance historique*, Paris, Albin Michel, 1999, p.104.

¹⁵⁸⁸ Chandler Alfred Dupont, *La main visible des managers*, *Op. cit.*

Si le travail est différent, la ville, qui accueille ces établissements et leur fournit un espace sur lequel produire et écouler leurs produits, n'est, elle-aussi, plus la même. Progressivement, les quartiers lyonnais sont remodelés et les habitants bien plus nombreux, de même que les activités prenant place dans cet espace mouvant. Croissance démographique et urbanisation galopante affectant les quartiers périphériques de la métropole rhodanienne impliquent ainsi modifications dans l'économie de la bière. Faisant du monde rural proche un territoire fonctionnant selon de nouvelles règles, d'abord périurbain – nous aurons l'occasion de revenir sur le sens et les significations de ce terme – puis pleinement intégré à l'espace de la cité, ces mouvements participent à l'affirmation d'un mode de vie citoyen. La demande croissante nécessite alors adaptation de la part des professionnels de la bière devant augmenter leur production et jongler entre géographie de la demande et impératifs urbanistiques.

L'objectif de ce chapitre est donc de comprendre comment les révolutions à l'œuvre dans ce XIX^e siècle – qu'elles soient urbaines ou industrielles – participent de concert, les unes alimentant les autres et vice-versa, à l'évolution de l'activité brassicole lyonnaise. Dans un premier temps, les changements expérimentés par celle-ci, notamment en termes d'effectifs et de logiques d'implantation, seront interrogés au prisme des mutations urbaines, qu'elle accompagne souvent et provoque parfois. Nous avons d'ailleurs déjà eu un aperçu de cette interrelation dans le chapitre précédent lorsqu'il a été question de fiscalité et d'insalubrité. C'est donc sous l'œil de Janus¹⁵⁸⁹ que se déroule la suite de notre travail.

¹⁵⁸⁹ Janus, dieu romain qui préside à toute espèce de transition d'un état à l'autre. Bifrons, il est représenté avec une face tournée vers le passé et une autre vers l'avenir.

A) Temps et espaces : les réalités d'une activité au prisme des mutations d'une ville industrielle

1. Déborder les fleuves : Lyon jusqu'en 1852 et le développement d'îlots brassicoles

1.1. Du besoin de compter

1.1.1. Usages et dangers des guides et annuaires

Afin d'estimer le rôle joué et l'importance prise par les brasseurs lyonnais et leurs établissements dans la croissance urbaine, il convient tout d'abord de repérer ceux-ci dans la ville. Et c'est dans les divers guides, annuaires ou encore indicateurs que cette ambition se trouve – au moins partiellement – assouvie. En quoi consistent concrètement ces documents ? Dans un premier temps, à savoir les dernières décennies du XVIII^e siècle et les premières du XIX^e, il s'agit principalement d'écrits destinés aux voyageurs ou gens de passage à Lyon et dans le Rhône, ayant pour objectif d'indiquer à ces derniers les choses à voir et surtout à faire. Ainsi, dès 1787 est publié l'*Indicateur alphabétique des curiosités, établissements réguliers et séculiers ; des personnes de qualité de la ville de Lyon pour l'année 1788*¹⁵⁹⁰. Son sous-titre en faisant un « ouvrage utile aux citoyens pour l'extension du commerce, et aux étrangers pour la connaissance des négociants et des artistes » est des plus éloquents sur l'identité du public ciblé. Outre un certain nombre de généralités concernant la ville, cette publication nous donne un annuaire alphabétique de personnes afin que « l'étranger qui arrive à Lyon [trouve] par ce moyen la demeure des personnes avec qui il peut avoir des rapports d'affaires ou de liaisons. L'homme en place, le Jurisconsulte, le Bourgeois, le Négociant, l'homme d'affaire, l'Artiste y trouvent aussi le même avantage »¹⁵⁹¹.

¹⁵⁹⁰ *Indicateur Alphabétique Des Curiosités, Établissements Réguliers & Séculiers ; des Personnes de qualité ; Officier de Judicature, Police & Finances ; Notables, Bourgeois, Négociants, Gens d'affaires, & principaux Artistes de la ville de Lyon, avec les noms des rues & des maisons de leurs demeures, pour l'année 1787*, Lyon, Faucheux, 215p. Selon l'avertissement au lecteur inséré en préambule, il s'agit de la mise à jour d'un premier indicateur publié en 1785. Nous n'avons pu retrouver celui-ci.

¹⁵⁹¹ *Ibid.*, pp.45-46.

Parmi des centaines de noms, se trouvent mentionnés sept brasseurs (« Biechtel, Effmann, Gerber, Hay, Heifman, Kourque et Scherb ») exerçant dans cinq lieux différents. Leur seule présence dans cet indicateur – nous donnant un aperçu quantitatif en termes d'effectif de l'activité brassicole lyonnaise à la veille de la révolution – atteste du fait qu'ils sont déjà considérés comme des fabricants et des marchands « qui comptent » dans la vie de la cité.

Cet ouvrage plus commercial que touristique est par la suite suivi par de nombreuses publications aux intitulés aussi divers qu'*Indicateur de Lyon. Description des curiosités de Lyon* en 1810¹⁵⁹², *Guide du voyageur et de l'amateur à Lyon ou description historique des monuments* en 1826 ou encore *Indicateur lyonnais, commercial, industriel, administratif et judiciaire* en 1842¹⁵⁹³. En plus des classiques informations destinées aux visiteurs, toutes sont d'abord constituées de simples listes alphabétiques, délicates à exploiter pour l'historien s'intéressant à une activité en particulier, agrémentées de notices thématiques. Ainsi, Nicolas François Cochard nous apprend en 1817 que « la fabrication de la Bière se fait en grand chez le sieur Gayet, au-delà de la porte de Saint-Clair ; Koch aîné, rue Puits d'Ainai ; Schrimp, à l'entrée du faubourg de Vaize. Toutes les villes environnantes viennent se pourvoir à Lyon »¹⁵⁹⁴. Désireux d'actualiser les informations qu'il communique, il précise quelques années plus tard, en 1826, que les brasseries « se sont multipliées dans cette ville. Les plus considérables sont celles de Combalot et Groskopf, au bas du Pont de la Guillotière ; de Kock, rue Puits-d'Ainay ; de Schrimpf, à l'entrée de Vaise ; celle de la Commanderie de Saint-Georges, et celle du port Neuville »¹⁵⁹⁵.

Dans la seconde partie du siècle, ces guides ou indicateurs, quelques soient leurs noms, se transforment en de véritables annuaires au sens contemporain du terme, notamment grâce

¹⁵⁹² Cochard Nicolas François, *Indicateur de Lyon. Description des curiosités de Lyon*, Lyon, Perisse Frères, 1810, 108p. et 144p. Il est divisé en deux parties : la première contient un précis historique sur la ville, une notice sur ce qu'elle a de remarquable, un répertoire par ordre alphabétique des habitants classés par professions, un tableau des départs et arrivées des courriers et une liste des voituriers et des entreprises de roulage ; la seconde rassemble un répertoire général des habitants classés par domicile et un répertoire des rues.

Avocat, procureur au baillage de Vienne, conseiller de préfecture à Lyon, le lyonnais Nicolas François Cochard (1763-1834) – il est né à Villeurbanne – est l'auteur de nombreux ouvrages traitant de patrimoine local. Voir sa fiche dans la base de données du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques accessible en ligne : <http://cths.fr/an/prosopo.php?id=441>.

¹⁵⁹³ *Indicateur lyonnais, commercial, industriel, administratif et judiciaire pour 1842*, Lyon, Veuve Ayné, 1842, 199p.

¹⁵⁹⁴ Cochard Nicolas François, *Description historique de Lyon ou notice sur les monuments remarquables et sur tous les objets de curiosité que renferme cette ville*, Lyon, Périsse Frères, 1817, p.307. Le peu de précaution pris dans l'orthographe des noms est à relever.

¹⁵⁹⁵ Cochard Nicolas François, *Le guide du voyageur et de l'amateur à Lyon ou description historique des monuments*, Lyon, J.-B. Pezieux, Lyon 1826, p.362.

aux remises à jour, annuelles pour certains, dont ils font l'objet. Citons le *Guide descriptif monumental et industriel de la ville de Lyon*¹⁵⁹⁶ et surtout les *Annuaire Fournier*¹⁵⁹⁷ et *Indicateurs Henry*¹⁵⁹⁸. Ces sources deviennent d'autant plus intéressantes et exploitables pour l'historien¹⁵⁹⁹ qu'elles mettent en place un nouveau système de recensement basé sur l'activité des individus. En effet, même si un classement par activité est observable dès les années 1810, cette approche « professionnelle » ne devient la norme qu'en 1853. Elle est ensuite reprise par l'ensemble des publications de ce type.

Les avantages de ce type de document sont nombreux. Aux listings alphabétiques des personnes nous permettant de rechercher un individu en particulier (pour autant que l'on connaisse son nom), s'ajoutent les classements professionnels ci-dessus évoqués ou encore les annuaires topographiques dans lesquels les individus sont classés par rue, selon leur lieu de résidence ou d'activité. Dans le cas de notre étude, ces derniers nous donnent l'avantage de pouvoir étudier le voisinage direct de « nos » brasseurs, pouvant ainsi offrir quelques ouvertures en direction, entre autres, de problématiques relatives à la géographie industrielle. Les renseignements divers compris dans ces ouvrages, qu'ils soient d'ordre culturel ou administratif peuvent également servir notre propos : à titre d'exemple, est perceptible la progression de l'usage de la publicité et donc de l'évolution des techniques commerciales mobilisées par différents corps de métier.

Néanmoins, malgré ces notables apports, ces sources ne constituent en aucune manière la panacée en matière d'enquête touchant à l'histoire économique et sociale d'une ville industrielle du XIX^e siècle. Rapidement, de multiples difficultés surgissent. La première d'entre elles est le caractère incomplet des collections : même en juxtaposant l'ensemble des

¹⁵⁹⁶ Chambet Charles Joseph, *Guide descriptif, monumental et industriel de la ville de Lyon et de ses environs*, Lyon, H. Storck, 1860, 374p. Fils aîné du libraire Chambet, Charles Joseph Chambet (1792-1867) est un auteur, libraire, journaliste et bibliophile rhodanien. Voir sa nécrologie dans Jacquet H., « Nécrologie. Chambet (Charles-Joseph) », *La Revue du Lyonnais*, Série 4, n°9, 1880, pp.183-189. « Chambet aimait la ville de Lyon avec passion ; il n'en parlait qu'avec le plus grand enthousiasme ».

¹⁵⁹⁷ *Annuaire Fournier. Lyon et Rhône*. Première publication en 1867.

¹⁵⁹⁸ *Indicateur lyonnais Henry : annuaire commercial, administratif et judiciaire de la ville de Lyon et du département du Rhône*. Il est publié à partir de 1881.

¹⁵⁹⁹ Il convient néanmoins d'évoquer le revers de la médaille. Comme le dit avec justesse Pierre-Yves Saunier, « si on peut encore au milieu du siècle lire un guide comme on l'aurait fait d'un récit de voyage ou d'un recueil d'anecdotes historiques, cela n'est plus possible dans les années 1890-1900 où la tâche prend un caractère de punition ». Lire Saunier Pierre-Yves, « Le guide touristique, un outil pour une possible histoire de l'espace : autour des guides de Lyon (1800-1914) », *Géographie et cultures*, n°13, 1993, pp.35-54. Dans ce même article, il estime pour l'ensemble du large XIX^e siècle la production à cinq ou six titres par décennies seulement. Pour une étude critique des caractéristiques techniques (formats, paginations), des conditions de production (auteurs, éditeurs) ou encore des outils qui figurent dans ces guides (plans, listes nominatives, illustrations), voir Saunier Pierre-Yves, « Du fauteuil à la poche. Les guides de Lyon au XIX^e siècle », *Revue d'Histoire du Livre*, n°92-93, 1995, pp.287-312.

ouvrages consultés, il est en effet impossible de dresser une série de données continue. Régulièrement, de larges « trous » sont même observables, le plus important – de près de quinze ans – se situant entre 1881 et 1895. De la même manière, l'*Indicateur Henry* et l'*Annuaire Fournier*, nos références les plus contemporaines, ont dans les collections consultées de nombreux numéros manquants. Le problème de continuité des sources est d'ailleurs clairement identifié par les contemporains eux-mêmes : en 1827, alors que l'indicateur des habitants de la ville et de ses faubourg est publié « par ordre de M. le maire et d'après le dernier recensement administratif », preuve de la conscience qu'ont les autorités municipales de la nécessité de procéder à une telle recension, l'éditeur précise en guise d'avertissement que celui imprimé en 1821 et mis à jour deux ans plus tard est devenu suranné et a perdu tout son intérêt, « soit par les nombreux changements de domicile survenus depuis quatre ans, soit par l'établissement de nouvelles maisons de commerce, soit enfin par l'augmentation considérable de la population, et la création prodigieuse de nouvelles habitations et de nouvelles rues »¹⁶⁰⁰.

Il est probable que certains de ces manques auraient pu être palliés par de plus larges investigations ; le caractère chronophage et peu pertinent de celles-ci (il n'est pas ici question de retracer année après année une toujours hypothétique démographie brassicole lyonnaise mais bien d'en définir les tendances d'évolution) nous a dissuadé d'emprunter cette voie.

À ce souci de continuité et ce retard de la source s'ajoute la difficulté portée par le caractère aléatoire des recensements effectués. Sans parler des modifications dans la dénomination des rues, phénomène déjà étudié et connaissant de réguliers pics d'activité au gré des changements de régime¹⁶⁰¹, rendant le suivi des individus délicat. Cette variabilité peut donc se retrouver au niveau de l'adresse relevée – pouvant encore changer d'une année sur l'autre par le simple fait que la personne chargée de l'effectuer ait pénétré dans la brasserie par une entrée différente à chaque fois – ou dans le nom de l'individu en lui-même : hormis le fait que le prénom ne soit que rarement mentionné, bien souvent seules les initiales sont données, potentielles sources de confusion, il arrive que des individus soient mentionnés à plusieurs reprises sous des orthographes différentes. Ainsi, dans l'ouvrage de 1787 précédemment mentionné, figurent deux brasseurs au nom similaire, un étant prénommé

¹⁶⁰⁰ *Indicateur des habitants de la ville de Lyon, suivi du Nouvel indicateur des faubourgs de Lyon*, Lyon, Rusand, 1827, p.i.

¹⁶⁰¹ Milo Daniel, « Les noms de rues », dans Nora Pierre (dir.), *Les lieux de mémoire. Tome II – La Nation, Volume III – La gloire. Les mots*, Paris, Gallimard, 1987, pp.282-315 ; Saunier Pierre-Yves, « Tempêtes dans une petite plaque d'émail bleu, les noms de rues à Lyon au XIX^e siècle », *Cahiers d'histoire*, octobre 1990, pp.133-154.

Heifman et l'autre Effmann. Alors que les deux exercent à la même adresse, nos recherches ont prouvé qu'il s'agit bien d'une seule et même personne.

Il est également nécessaire de faire attention à ce que Pierre Cayez appelle le « chevauchement des catégories, souvent difficile à détecter et à recenser »¹⁶⁰². Si les classements professionnels nous sont en effet utiles, voire indispensables, ils peuvent également être source de méprise, un individu pouvant parfaitement figurer dans une catégorie une année et se trouver dans une autre, différente bien que proche, l'année suivante. Ce problème, déjà évoqué par Bernadette Angleraud dans son étude des boulangers lyonnais du XIX^e siècle¹⁶⁰³, est d'autant plus important dans le cas de notre travail. Ponctuellement, l'appellation brasseur peut ainsi être aussi bien utilisée pour évoquer un patron chef d'entreprise qu'un ouvrier employé chez celui-ci (du moins quand le second n'habite pas chez le premier. Dans le cas contraire, les fonctions de chacun sont précisées). Dans la mesure où ce sont les unités de production qui sont ici interrogées, un relatif flou peut donc s'installer.

Surtout quand la sémantique s'en mêle. En effet, désignant initialement les producteurs de bière uniquement, le terme brasserie évolue progressivement au cours du siècle jusqu'à revêtir le sens qu'il porte encore aujourd'hui, à savoir « grand café-restaurant où il y a un choix de bière »¹⁶⁰⁴. Il convient donc d'être particulièrement attentif aux termes employés et de marquer la distinction entre ouvriers, brasseurs, à savoir producteurs de bière, et brasseries, dans un premier temps lieu de production devenant par la suite lieu de consommation.

Cette difficulté est à rapprocher de la dernière que nous évoquerons, et il ne s'agit pas là de l'écueil le plus délicat à contourner, à savoir la subjectivité du ou des individu(s) à l'origine des sources mobilisées. Ce qui figure dans chacun de ces ouvrages est en effet lié au bon vouloir du rédacteur. Si celui-ci décide de ne pas y recenser tel ou tel brasseur, pour des raisons personnelles ou parce qu'il juge que son activité n'est pas suffisamment importante pour être considérée, il en a parfaitement le droit et le pouvoir. Certains de ces auteurs en font d'ailleurs explicitement état : ainsi, en 1787, il est annoncé en préambule de l'*Indicateur* que

¹⁶⁰² Cayez Pierre, *Crises et croissance de l'industrie lyonnaise, 1850-1900*, Paris, Éditions du C.N.R.S., 1980, p.70. Cet ouvrage constitue la seconde partie de la thèse de Pierre Cayez évoquée plus tôt.

¹⁶⁰³ Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*

¹⁶⁰⁴ *Le Nouveau Petit Robert de la Langue Française. Dictionnaire alphabétique et analogique*, Paris, Le Robert, 2010, entrée « Brasserie », p.297.

celui-ci « met aussitôt sous les yeux le nom des principaux citoyens »¹⁶⁰⁵. Ceux ne faisant pas, d'après le recenseur, partie de cette classe de la population n'apparaissent donc pas. Leur localisation elle-même peut d'ailleurs être un frein à leur présence dans ces ouvrages. Lorsqu'il s'intéresse au découpage de la ville en quartiers, Pierre-Yves Saunier interroge également la superposition des manières de dire et de considérer l'espace urbain. Aux circonscriptions administratives que sont les arrondissements s'ajoutent les partitions communément admises, non reconnues au regard de la loi mais régulièrement utilisées par ceux occupant l'espace. Elles peuvent alors devenir des outils de promotion ou, au contraire, de dénigrement : les divers guides laissant de côté dans la première moitié du siècle Vaise ou la Guillotière le font ainsi consciemment afin d'en déconseiller la visite aux étrangers, préférant les orienter vers Bellecour, les Terreaux ou Saint-Clair parce que faisant « de ces groupes socio-spatiaux les clés de la structure sociale de la ville »¹⁶⁰⁶.

Les innombrables brasseries non mentionnées dans ces annuaires dont des traces, plus ou moins profondes et persistantes, ont pourtant été retrouvées à travers d'autres sources (actes de société¹⁶⁰⁷ et dossiers relatifs à la législation sur les établissements insalubres¹⁶⁰⁸ en tête) témoignent de cet ostracisme. Bien souvent, ces absences sont également dues à l'existence éphémère et la confidentialité des brasseries concernées. Les chiffres proposés et sur lesquels reposent la suite de notre développement représentent donc, plus qu'une réalité systématique, un aperçu pouvant souffrir quelques approximations. Ils n'en reflètent pas moins les grandes tendances d'un mouvement participant au refaçonnement du visage industriel et urbain de la métropole rhodanienne au XIX^e siècle.

Grâce à ce travail de recension, il nous est donc possible d'estimer le nombre de brasseries en activité dans la ville de Lyon et ses faubourgs entre la fin du XVIII^e siècle et le début de la Première Guerre mondiale. Rythmes d'évolution et répartition dans la ville deviennent ainsi de fécondes portes à travers lesquelles il est possible de pénétrer le monde brassicole lyonnais. La dimension « production » étant celle interrogée dans le cas présent, ne sont ici considérés comme brasseurs que les individus produisant leur bière : ne sont donc par

¹⁶⁰⁵ *Indicateur Alphabétique Des Curiosités, etc., Op. cit.*, p.45.

¹⁶⁰⁶ Saunier Pierre-Yves, « La ville en quartiers : découpages de la ville en histoire urbaine », *Genèses*, n°15, 1994, p.110.

¹⁶⁰⁷ Citons seulement les sociétés formées par Carrier et Rave ou Rollin et Ader qui, bien que légalement constituées en 1817 et 1816, n'apparaissent à aucun moment dans les annuaires locaux. Voir ADR, 6Up1/2992.

¹⁶⁰⁸ Prenons là l'exemple de Pierre Bénonet, ADR, 5MEtcl49, dossier Bénonet. Malgré sa demande, antérieure à janvier 1845, et l'autorisation délivrée par le Préfet le 28 mars 1845, nous n'avons retrouvé aucune trace de ce brasseur dans les nombreux guides consultés.

exemple pas recensés les multiples revendeurs et filiales de brasseries en activité dans d'autres départements, parfois limitrophes, parfois fort éloignés, fleurissant notamment durant la seconde moitié du XIX^e siècle. Il a par ailleurs été décidé de considérer les brasseurs exerçant conjointement comme une seule et unique unité, en l'occurrence celle de production : ces chiffres ne recouvrent donc pas la réalité d'individus mais de lieux. Le suivi individuel des brasseurs lyonnais, professionnel comme familial, sera effectué dans un chapitre ultérieur.

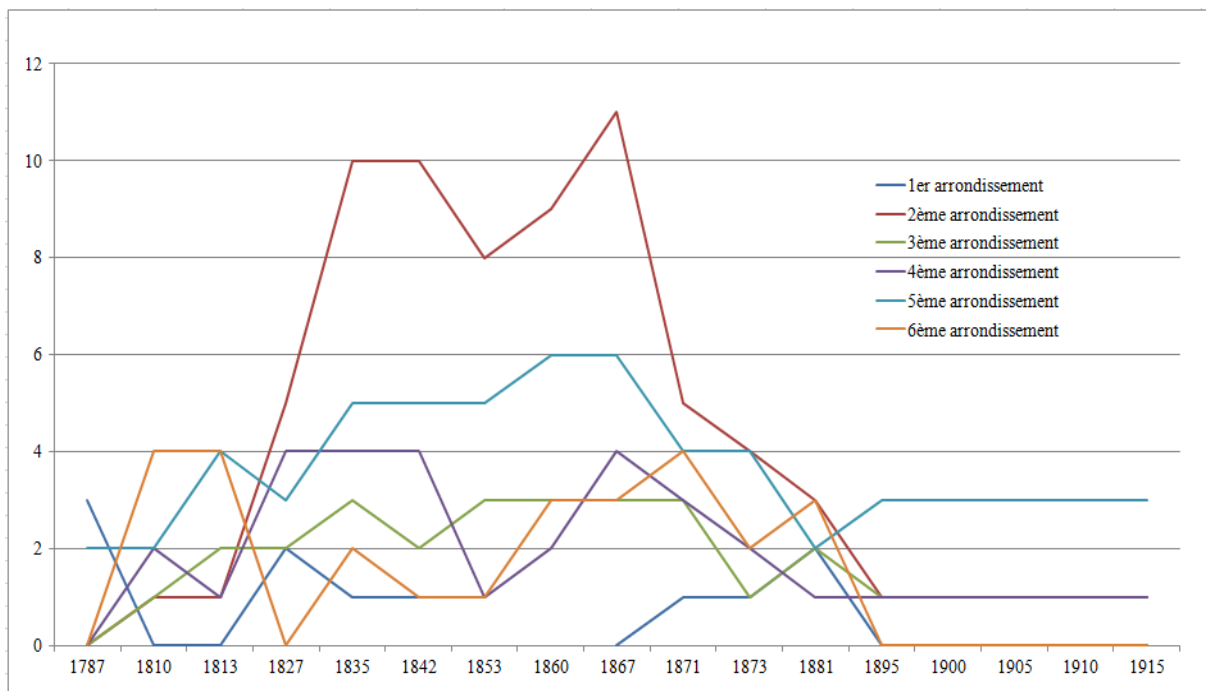
Figure 38. Estimation du nombre de brasseries en activité dans la ville de Lyon et ses faubourgs par année, d'après divers indicateurs et guides commerciaux

Année	Nombre de brasseries
1787	5
1810	10
1813	12
1827	16
1835	25
1842	23
1853	19
1860	23
1867	27
1871	20
1873	14
1881	13
1895	6
1900	6
1905	6
1910	6
1915	6

Clairement, cette première approche numérique fait apparaître une croissance cyclique au cours de laquelle trois phases sont distinctement identifiables : à une constante progression de l'épisode révolutionnaire à la chute de la Restauration, les effectifs étant alors multipliés par cinq, succèdent quatre décennies de relative stabilité, elles-mêmes suivies d'une inéluctable diminution ne s'achevant qu'à l'orée du XX^e siècle. Seules six brasseries sont alors encore en activité dans la ville de Lyon ou sa proche périphérie.

Bien que révélatrice du dynamisme d'un secteur, cette vision globale ne suffit néanmoins pas à rendre compte de la complexité du phénomène alors à l'œuvre. En effet, sans surprise, cette progression du nombre de brasseurs ne s'exprime pas de la même manière dans tous les quartiers de la ville. Au contraire, ce tableau général masque de fortes disparités que l'on retrouve à l'échelle de l'arrondissement¹⁶⁰⁹. Elles sont rapidement mises à jour lorsque la focale de l'analyse est réduite (voir figure 39 ci-dessous).

Figure 39. Lyon, évolution des effectifs de brasseurs par arrondissement (1787-1915)



Pour le moins brouillon, ce graphique qui s'éclaircira au fil de notre étude, témoigne malgré tout d'une forte hétérogénéité dans l'usage fait par les brasseurs de l'espace urbain. À titre d'exemple, alors que le deuxième arrondissement accueille plus de dix brasseurs en 1867, le premier, lui, n'en comptera jamais plus de deux en activité simultanément hormis en fin de XVIII^e siècle. C'est donc à la fois la temporalité et la spatialité de cette progression des effectifs brassicoles lyonnais du XIX^e siècle qui demandent à être interrogées. Ils doivent pour

¹⁶⁰⁹ Si les arrondissements en eux-mêmes ne sont créés qu'en 1852 (le 6^{ème} l'étant seulement le 17 juillet 1867), ils sont ici et dans la suite de notre développement considérés comme existants dès les premières années du siècle afin de segmenter plus finement l'espace urbain. Ainsi, les logiques présidant au devenir des Brotteaux, partie nord de la rive gauche du Rhône et futur 6^{ème} arrondissement, sont, dès le début du siècle, bien différentes de celles intervenant dans le cas de la Guillotière, partie sud de cette même rive représentant le 3^{ème} arrondissement. Voir en annexe 4.1 la représentation cartographique de ces différentes entités administratives.

ce faire être considérés au prisme des mutations économiques, sociales et démographiques que la ville expérimente alors.

1.1.2. Une pression...démographique

Les diverses études consacrées à la ville de Lyon ont d'ores et déjà mis en évidence de manière claire l'évolution démographique de la cité et ses implications en matière d'urbanisation¹⁶¹⁰. Croissance de la population implique, comme une évidence, croissance spatiale. Le développement à venir doit donc beaucoup à ces travaux antérieurs et ne présentera à cet égard que peu de nouveauté. Il reste pourtant indispensable à la bonne compréhension des mécanismes influant sur les choix et le devenir des brasseurs locaux.

Pratique déjà existante durant l'Antiquité, les recensements (ou dénombrements), profitent de l'essor statistique évoqué plus tôt et deviennent en France réguliers à compter de la Révolution¹⁶¹¹. Les maires endossent alors le rôle d'officiers d'état-civil et ont la responsabilité de procéder à l'enregistrement des habitants dépendants de leur juridiction. Ces listes nominatives, corollaire indispensable aux archives de l'état-civil pour qui veut questionner l'état et le devenir d'une population donnée, permettent au chercheur de disposer de radiographies successives aussi bien qualitatives que quantitatives des individus présents dans telle ou telle commune à divers « instants t ». Aux informations quant aux effectifs bruts s'ajoutent ainsi d'autres dont la nature varie selon les volontés du pouvoir en place et les objectifs poursuivis : aux critères nominatif, de domiciliation, d'âge ou de statut matrimonial peuvent se joindre conditions de logement, nationalité, profession ou encore religion. Or, se pose un problème de taille. Si les recensements menés à Lyon en début de XX^e siècle sont

¹⁶¹⁰ Citons seulement Bayard Françoise, Cayez Pierre (dir.), *Histoire de Lyon. Tome 2 – Du XVI^e siècle à nos jours*, Le Coteau, Horvath, 1990, 479p. ; Pinol Jean-Luc, *Les mobilités de la grande ville. Lyon, fin XIX^e-début XX^e*, Paris, Presses de la Fondation nationale des sciences politiques, 1991, 431p. ; Saunier Pierre-Yves, « Lyon au XIX^e siècle : les espaces d'une cité », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction d'Yves Lequin, Université Lumière Lyon 2, 1992, 1278p. ; ou encore la thèse de Pierre Cayez déjà maintes fois évoquée.

¹⁶¹¹ Dupâquier Jacques, Le Mée Renée, « La connaissance des faits démographiques en 1789 à 1914 », dans Dupâquier Jacques (dir.), *Histoire de la population française, de 1789 à 1914, Tome 3*, Paris, Presses universitaires de France, 1989, pp.15-61. À noter qu'à Lyon sont menés en parallèle entre 1796 et 1847 des recensements annuels, documents fiscaux dressés par l'administration municipale en application des textes de loi de 1791 (13 janvier sur la contribution mobilière et 19-22 juillet sur la police municipale) afin d'estimer le montant de la contribution personnelle et mobilière de chaque lyonnais, elle-même assise sur le montant du loyer ou de la valeur locative de l'habitation. Ces documents sont accessibles sur le site des Archives Municipales de Lyon : http://www.archives-lyon.fr/archives/sections/fr/archives_en_ligne/les_lyonnais/recensements_lyon/. Si ces sources seront ponctuellement mobilisées lorsque sera question de patrimoines brassicoles, elles n'entrent pas ici en considération.

considérés comme peu fiables¹⁶¹², que dire de ceux réalisés durant le siècle précédent où il n'est pas rare que de larges portions de rues soient tout bonnement occultées ? Les difficultés identifiées à propos des annuaires se répètent ici encore. Dès 1991, Jean-Pinol mettait en garde contre le gonflement des statistiques de la ville avant la Seconde Guerre mondiale¹⁶¹³. Selon ses mots, les différents usages pouvant potentiellement être faits de ces sources pour « apprécier l'évolution de l'économie lyonnaise, dégager les tendances générales des secteurs d'emplois industriels ou commerciaux, nécessaires à la compréhension des opportunités professionnelles qui s'ouvrent ou se ferment, relèvent, dans ces conditions, de la conjecture acrobatique ». Mais c'est surtout la dimension qualitative de ces informations qui doit être remise en question ou, du moins, manipulée avec la plus grande prudence ; pour ce qui est du quantitatif, l'on peut, faute de mieux, s'en satisfaire.

Dans leur *Histoire de Lyon*, François Bayard et Pierre Cayez, mettant eux-aussi en garde contre la diversité des sources, avancent quelques chiffres¹⁶¹⁴. D'environ 110 000 personnes en 1810, la population lyonnaise serait passée à 121 000 en 1813, 125 000 en 1817 et 149 733 en 1827, pour ensuite retomber à 124 850 en 1833. Cette dernière incohérence est balayée par les données transmises par la base Cassini déjà mobilisée à plusieurs reprises :

Population de Lyon entre 1793 et 1851

Année	Population	Année	Population
1793	102 167	1836	150 814
1800	88 919	1841	155 939
1806	102 041	1846	177 976
1821	131 258	1851	177 190
1831	149 733		

Plus crédibles, ces chiffres laissent à voir une progression presque continue, conséquences de l'épisode révolutionnaire mises à part. En effet, à l'orée de l'agitation de

¹⁶¹² Bienfait Jean, « La population de Lyon à travers un quart de siècle de recensements douteux (1911-1936). Premier article : les données du problème », *Revue de géographie de Lyon*, Vol.43, n°1, 1968, pp.63-94 et *Id.*, « La population de Lyon à travers un quart de siècle de recensements douteux (1911-1936). Deuxième article : examen critique des listes nominatives », *Revue de géographie de Lyon*, Vol.43, n°2, 1968, pp.95-132.

¹⁶¹³ Pinol Jean-Luc, *Les mobilités de la grande ville. Lyon, fin XIX^e-début XX^e*, *Op. cit.*, pp.29 et 44. Seul le recensement de 1896 est dit crédible, ou du moins explicable.

¹⁶¹⁴ Bayard Françoise, Cayez Pierre (dir.), *Op. cit.*, p.263.

1789, Lyon sort d'un siècle de croissance : sa situation préférentielle et son économie, reposant sur de solides bases anciennes (banque, soierie, commerce de gros), lui ont permis une importante accumulation de capital et une large ouverture sur les marchés extérieurs. Les événements de 1789 puis de 1793 et leurs suites – conjoncture générale défavorable, pertes matérielles et de main-d'œuvre – plongent alors la ville dans deux décennies de troubles marquées par la diminution de la population et d'importantes fluctuations de l'activité économique.

Ce n'est que sous l'Empire que la reprise démographique est réellement amorcée – Pierre Cayez évoque l'aspect « réparateur » du régime napoléonien. Elle s'accélère ensuite sous la Restauration et ramène la population lyonnaise à son niveau des dernières années d'Ancien Régime, soit environ 150 000 personnes¹⁶¹⁵. Ralenti par le transfert d'une partie des métiers de la soie et d'une croissante population ouvrière vers les faubourgs voisins, le mouvement se poursuit malgré tout sous la Monarchie de Juillet : en milieu de siècle, les Lyonnais sont presque 180 000 soit environ cinquante pour cent de plus que dans les années 1800 mais seulement vingt pour cent de plus par rapport à 1789. Cette croissance urbaine est un phénomène généralisé à l'ensemble du pays¹⁶¹⁶ : en 1806, la population des villes (5 150 000 habitants) représente dix-neuf pour cent de la population totale ; ce chiffre s'élève à près d'un quart (24,3 %) en 1846 (8 770 000)¹⁶¹⁷.

Il n'est donc pas surprenant qu'à Lyon, le nombre de brasseurs augmente : le marché de la bière croissant de concert avec la population, ceux-ci trouvent dans ce mouvement de peuplement de nouveaux consommateurs potentiels. La demande étant stimulée, l'offre doit s'adapter en conséquence.

Toujours dans l'optique de réduire la focale, référons nous maintenant aux chiffres communiqués par Françoise Bayard et Pierre Cayez concernant l'évolution démographique des différentes circonscriptions délimitant alors l'espace de la cité¹⁶¹⁸. À noter que les

¹⁶¹⁵ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.100.

¹⁶¹⁶ Sur le fait urbain en France au XIX^e siècle, lire Duby Georges (dir.), *Histoire de la France urbaine, Tome IV – La ville de l'âge industriel, le cycle haussmannien*, Paris, Seuil, 1983, 665p. ; Dupeux Georges, *Atlas historique de l'urbanisation de la France (1811-1875)*, Paris, Éditions du CNRS, 1981, 60p. et 20p. de planches ; Pinol Jean-Luc (dir.), *Atlas historique des villes de France*, Paris, Hachette, 1996, 318p. ; Bourillon Florence, *Les villes en France au XIX^e siècle*, Gap, Ophrys, 1992, 199p.

¹⁶¹⁷ Bourillon Florence, « Changer la ville. La question urbaine au milieu du XIX^e siècle », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, n°64, octobre-décembre 1999, p.16.

¹⁶¹⁸ Bayard Françoise, Cayez Pierre (dir.), *Op. cit.*, p.263.

délimitations dont il est ici question ne correspondent pas systématiquement à celles des arrondissements.

Circonscriptions	Variation entre 1816 et 1843
I	+ 84,4 %
II	+ 41,1 %
III	- 8,1 %
IV	+ 15,4 %
V	+ 37,8 %

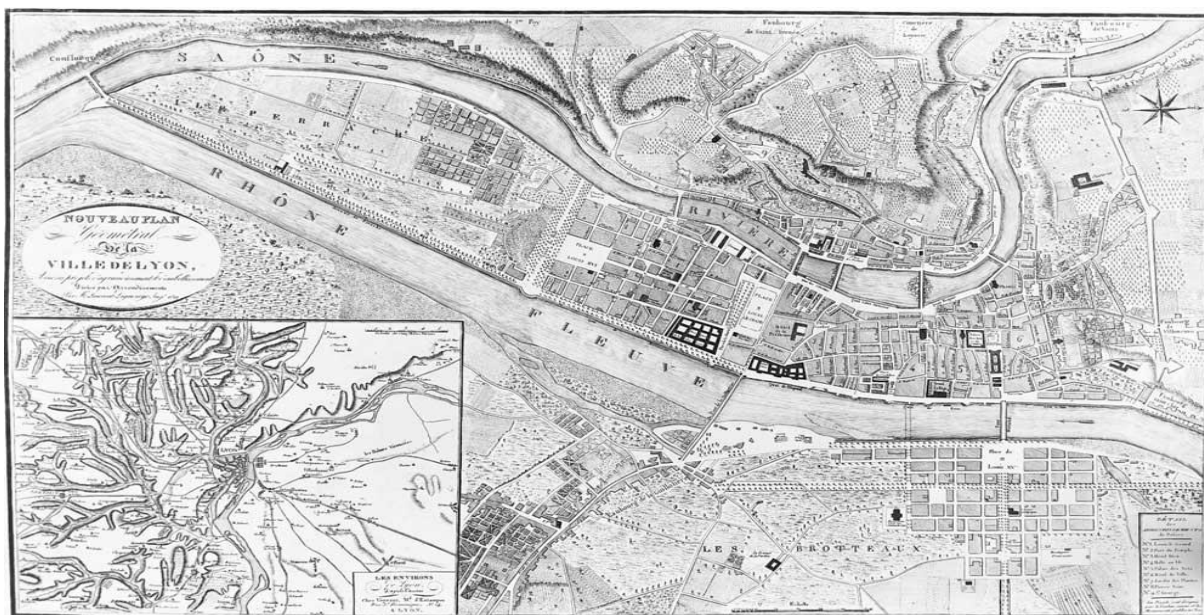
Une désynchronisation claire apparaît entre centre et périphérie : alors que le cœur de la presqu'île – correspondant ici aux secteurs III et IV – stagne voire perd des habitants, les pentes de la Croix-Rousse (ici circonscription I) voient leur population augmenter fortement. Elles sont, dans une moindre mesure, suivies par les divisions II et V, regroupant respectivement le sud de la presqu'île (quartier Perrache) et la rive droite de la Saône (quartier Pierre-Scize). La croissance urbaine se fait donc en dehors du vieux centre urbain et profite à la périphérie. Le mouvement prend notamment la direction des communes alentours dynamiques que sont la Croix-Rousse, la Guillotière et Vaise¹⁶¹⁹.

Le constat chiffré peut être visuellement confirmé en convoquant quelques uns des nombreux plans produits durant ce XIX^e siècle où se développe et s'affirme l'usage de la topographie comme outil de gestion de l'urbain. Pour ce faire, les ressources proposées par les Archives Municipales de Lyon s'avèrent des plus utiles¹⁶²⁰. Comme l'illustrent les cartes présentées ci-dessous, longtemps enfermée entre Rhône d'un côté et colline de Fourvière et coteaux du Lyonnais de l'autre, la ville trouve en l'espace d'un demi-siècle son salut dans une croissance périphérique la forçant à dépasser l'exiguïté de ses frontières naturelles.

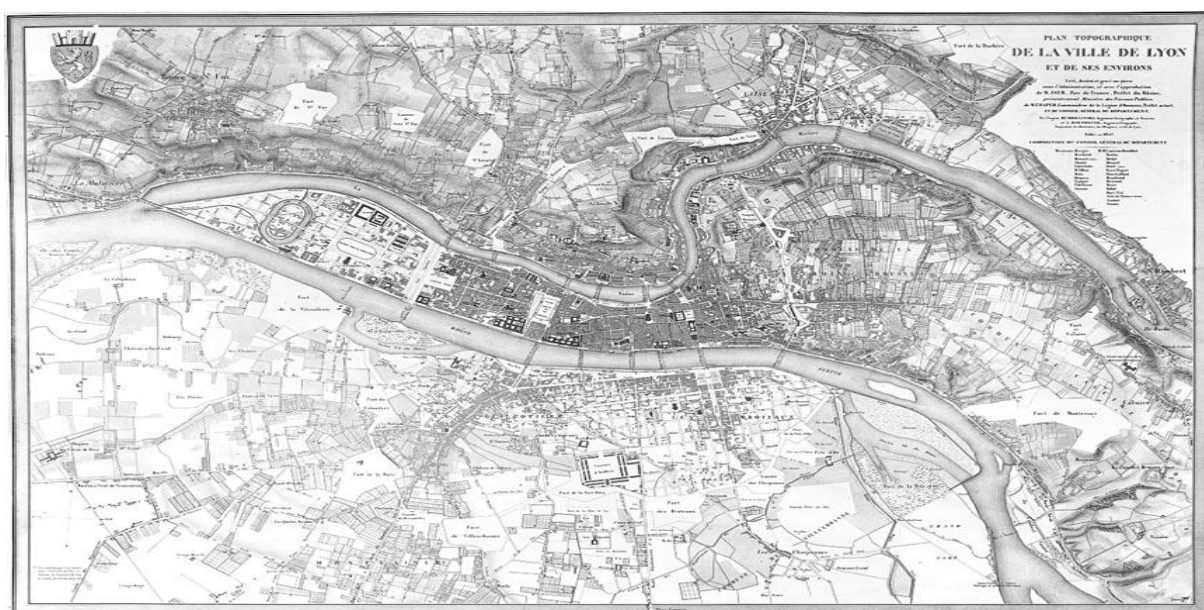
¹⁶¹⁹ Nous allons le voir, leur croissance démographique est alors incomparable avec celle de la ville de Lyon intra-muros.

¹⁶²⁰ Est notamment mis à disposition en libre-accès sur le site de celles-ci le catalogue d'une exposition présentée en 1998 au palais Saint-Jean. Dans celui-ci, intitulé « *Forma urbis*, les plans généraux de Lyon, XVI^e-XX^e siècles », figurent de très nombreux plans et cartes de la ville et de ses faubourgs. Voir http://www.archives-lyon.fr/archives/sections/fr/archives_en_ligne/le_territoire/forma_urbis/

Lyon en 1822¹⁶²¹



Lyon en 1847¹⁶²²



¹⁶²¹ AML, 2S630, Dignoscyo Joseph Benoit Laurent (ingénieur et géographe), Decombrousse père (graveur), « Nouveau plan géométral de la ville de Lyon avec ses projets d'agrandissement divisé par arrondissement », 1822. <http://www.archives-lyon.fr/static/archives/contenu/old/fonds/plan-g/43.htm>.

¹⁶²² AML, 2S574, Dignoscyo Joseph Benoit Laurent (ingénieur et géographe), Rembielinski Eugène Napoléon (géographe et graveur), « Plan topographique de la ville de Lyon et ses environs », 1847. <http://www.archives-lyon.fr/static/archives/contenu/old/fonds/plan-g/44.htm>.

Le cœur de Lyon s'est ainsi dilaté en direction du nord, au-delà de la place des Terreaux, comme du sud, plus loin que la place Louis XVIII (aujourd'hui place Carnot). Au nord de la presqu'île, sur les pentes et le plateau de la Croix-Rousse, le bâti s'est fortement densifié. Les rues sont plus étroites, plus hautes, et peinent à laisser passer lumière du jour et rayons du soleil. Sur ces mêmes pentes, à l'Est de la montée de la Grande-Côte jusqu'aux quais du Rhône, les espaces encore sauvages sont peu à peu remplacés par de petites ruelles dans lesquelles se trouvent nombre des fameux appartements de canuts. À l'autre extrémité, l'arrivée du chemin de fer, de la gare d'eau, et les volontés municipales ont fait du quartier de Perrache un espace où l'industrie est reine. Nous le verrons, les brasseurs ne sont pas étrangers à cela.

La rive droite de la Saône est elle moins affectée : de Saint-Georges à Saint-Paul, le quartier médiéval du vieux Lyon « reste inchangé, avec son lacinis de ruelles, si serré que les vieilles maisons du XVI^e siècle s'efforcent de capter un peu d'air et de lumière en s'ouvrant sur des cours intérieures. Les bourgeoissements urbains en dehors de cet espace ne se repèrent guère que sur la colline de Fourvière, dans les quartiers de Saint-Just et Saint-Irénée, et au nord, au-delà des limites communales, dans le faubourg de Vaise. Là, s'est esquissé un noyau urbain, qui dessine une fourche à partir de la gare d'eau, construite en 1829 »¹⁶²³.

Surtout, c'est la spectaculaire évolution de la rive gauche du Rhône qui interpelle. La carte de 1822 ne laisse à voir qu'une juxtaposition de champs au milieu desquels surgit le bourg de la Guillotière. Au nord de celui-ci, un seul noyau urbanisé apparaît dans le prolongement du pont Morand, le quartier des Brotteaux, construit autour de la place Louis XVI (aujourd'hui place du Maréchal-Lyautey) et du cours Morand.

Au milieu du siècle le bâti s'est, là aussi, densifié. Les deux noyaux proto-urbains tendent à se rapprocher, les Brotteaux s'étirant vers le sud par le cours Bourbon. La Guillotière se montre moins dynamique et reste encore un village, construit autour de sa grande rue et de l'église Saint-Louis. Dans l'étude qu'il en a faite, Vincent Feroldi pointe même du doigt son caractère profondément rural et la persistance de ses fermes et de ses marchés dictant un rythme paysan¹⁶²⁴. Nous le verrons, cette vision est d'ores et déjà à nuancer. Entre ces deux espaces, le désert persiste et n'est que ponctuellement occupé par des bâtiments industriels (usines chimiques diverses ou vitriolerie de la Mouche existant dès le

¹⁶²³ Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, p.17.

¹⁶²⁴ Feroldi Vincent, « Le quartier Saint-Louis de la Guillotière au XIX^e siècle », dans Garden Maurice, Lequin Yves (dir.), *Construire la ville, XVIII^e-XIX^e siècles. Actes de la table ronde organisée avec l'aide de la D.G.R.S.T. et de la Mission de la Recherche Urbaine*, Lyon, P.U.L., 1983, pp.69-81.

début du siècle) ou militaires (caserne de la Part-Dieu en construction). Le futur industriel du quartier, concentrant les activités dont le centre-ville ne veut pas – ou plutôt plus – se laisse deviner.

Déjà, portées par la croissance démographique augmentant la pression dans l'enceinte de la ville et en repoussant les frontières, les années 1830 et 1840 annoncent les bouleversements du Second Empire. Lyon commence à empiéter sur les communes voisines, à déborder de son cœur historique la confinant entre Rhône et Saône. Pourtant, nous l'avons dit lorsqu'il a été question de fiscalité, la cité rhodanienne entretient avec ces faubourgs en pleine expansion – Vaise comme la Guillotière – une relation ambivalente, partagée qu'elle est entre attirance pour les possibilités d'expansion économiques et urbanistiques qu'ils portent et répulsion pour la concurrence que les activités qu'ils hébergent représentent. Il n'est donc pas surprenant que la conquête de ces espaces par la ville-mère ne se fasse ni simplement, ni rapidement.

L'attitude des brasseurs dans ce mouvement est à relever. Ce sont alors leurs motivations qui doivent être interrogées¹⁶²⁵. Pourquoi s'installent-ils en ces lieux ? Par choix ou contrainte ? Dans le premier cas, sont-ils motivés par la topographie ? Les caractéristiques sociales du territoire ? Quels sont les impacts de ces implantations sur le tissu social et la morphologie des espaces concernés ? Pour que la démarche soit complète, il faut multiplier les approches et les niveaux d'analyse pour se placer aux échelles de l'agglomération, de la commune, du quartier ou encore de la rue¹⁶²⁶.

¹⁶²⁵ La démarche est ici analogue à celle entreprise par Nathalie Montel pour son étude de certaines des mutations spatiales de l'agglomération parisienne du XIX^e siècle et du rôle joué dans celles-ci par les raffineurs de sucre de La Villette. Lire Montel Nathalie, « Mutations spatiales, stratégies professionnelles et solidarités familiales à Paris au XIX^e siècle. Le rôle des raffineurs de sucre villettois dans la formation d'un espace industriel », *Histoire urbaine*, 2012/n°4, pp.47-65.

¹⁶²⁶ Il faudrait également questionner le lien entre solidarités industrielles et individuelles et mutations spatiales. Cette position demandant à porter le regard à l'échelle de l'individu sera la nôtre dans la troisième partie de nos travaux lorsque que seront abordés, entre autres choses, les réseaux – sociaux, politiques, familiaux – dans lesquels s'insèrent les brasseurs rhodaniennes.

1.2. Les Brotteaux et la Guillotière, lieux de passage, lieux de brassage

1.2.1. Genèse et visages de la rive gauche du Rhône : une périphérie en construction

À l’instar du quartier de la Croix-Rousse, ce qui est aujourd’hui considéré comme « la Guillotière » bénéficie dans l’imaginaire collectif lyonnais d’une place de choix¹⁶²⁷. Longtemps dans l’ombre de la grande ville voisine qui finira par l’annexer dans les années 1850 – à l’instar de Belleville et de l’ogre parisien –, cette commune se construit au cours du premier XIX^e siècle, passant en quelques décennies seulement du rural à l’urbain, de l’agriculture à l’industriel. Le seul critère démographique est éloquent : entre 1793 et 1851, sa population passe de 4 740 habitants à plus de 43 524. Soit une croissance de plus de 900 % !

Année	Population de la Guillotière	Année	Population de la Guillotière
1793	4 740	1836	22 890
1800	5 962	1841	25 730
1806	5 547	1846	33 428
1821	9 824	1851	43 524
1831	18 294		

Nous l’avons évoqué lorsqu’il a été question de fiscalité, dès l’Ancien Régime ce territoire inquiète particulièrement les autorités lyonnaises par son caractère de zone franche où d’importantes masses de terrains encore en friche sont susceptibles de détourner du cœur de la cité d’importants intérêts économiques et de nécessaires initiatives spéculatrices. Cette crainte s’exprime notamment en 1786 lorsque le Consulat oppose une fin de non recevoir à la demande des Hospices civils de Lyon visant à ce que soit favorisé le développement du quartier neuf des Brotteaux : pour les édiles lyonnais, il n’est en effet pas envisageable de favoriser la croissance de nouveaux espaces pouvant diminuer la valeur des immeubles de la

¹⁶²⁷ Pierre-Yves Saunier s’est notamment largement penché sur la question de la nature et des modalités de construction de ce lien identitaire entre individus l’occupant et espace en –lui-même. Voir notamment le chapitre 3 de sa thèse déjà évoquée, « D’une montagne à l’autre, le sens des lieux », pp.242-459. La description qu’il fait du quartier de la Guillotière – il évoque la « lente émergence d’un lieu redouté, où la tranquille figure du village paysan et maraîcher cède la place au faubourg miséreux, ouvrier, dans lequel les miasmes de la prostitution et du crime le disputent aux contagions de la révolution politique » – mérite, nous allons le voir, d’être nuancée.

ville intramuros¹⁶²⁸. Deux ans plus tard seulement, ces mêmes magistrats demandent, afin d'affirmer leur emprise et de contrôler l'expansion de cet espace encore paysan, la réunion du faubourg de la Guillotière à la ville mère. Ils obtiennent gain de cause par le décret du 13 février 1790 qui, reprenant la décision du Comité de Division prise une semaine plus tôt jugeant ce rattachement « nécessaire pour l'importance de la ville de Lyon et de son commerce »¹⁶²⁹, réunit le bourg à Lyon.

Cela ne durera pas : dans la continuité des troubles de 1793, la Guillotière retrouve son autonomie par arrêtés des 12 août et 22 septembre 1793. Les nombreuses démarches engagées dans les années suivantes n'y feront rien : ni l'absorption de la commune par sa voisine lyonnaise prononcée le 20 juin 1795 mais finalement repoussée par le commissaire général du gouvernement, ni le projet de 1796 arrêtant le rattachement des faubourgs aux trois divisions municipales de Lyon dans le cadre du plan d'organisation prévu pour satisfaire aux exigences de la constitution de l'an III¹⁶³⁰ ne permettront d'unifier politiquement les deux rives du Rhône. Et si l'idée n'est pas abandonnée, quelques suggestions incitant au rattachement des Brotteaux à la ville étant encore faites par le conseil municipal lyonnais les 30 mai 1823 et 27 août 1824¹⁶³¹, aucune demande concrète ne sera pour autant formulée : la Guillotière, dont dépendent l'ensemble des terrains à l'est du fleuve, reste ainsi autonome pendant des décennies.

Si ce n'est pas la municipalité lyonnaise qui préside au devenir de la rive gauche du Rhône dans le premier XIX^e siècle, d'autres, acteurs publics comme privés, s'en chargent. Alors que le maire de la Guillotière des années 1820 Henri Vitton (1796-1857) prend en main l'urbanisation de sa commune et de la partie sud, l'ingénieur et architecte Jean Antoine Morand (1727-1794) et les Hospices civils de Lyon s'affairent autour des Brotteaux et de la section la plus au nord.

Le premier conçoit, dès les années 1760, son « Projet d'un plan général de la Ville de Lyon ». Conscient de la nécessité d'étendre la principale cité rhodanienne au-delà de ses frontières naturelles, il a pour objectif de créer, de l'autre côté du fleuve, un quartier neuf

¹⁶²⁸ Saunier Pierre-Yves, « Lyon au XIX^e siècle : les espaces d'une cité », *Op. Cit.*, p.474.

¹⁶²⁹ Ozouf-Marignier Maric-Vic, *Op. Cit.*, p.337.

¹⁶³⁰ Saunier Pierre-Yves, « Lyon au XIX^e siècle : les espaces d'une cité », *Op. Cit.*, p.482.

¹⁶³¹ Au cours de ces séances est discuté un projet de construction d'un troisième pont sur le Rhône. Le conseil municipal en arrive à émettre le vœu que soit ordonné que le territoire des Brotteaux fasse partie de celui de la ville de Lyon et que, dans cette hypothèse, la construction dudit pont soit autorisée par le Gouvernement. Voir AML, 1CM12, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome VI (1823-1826)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1935, séances des 30 mai 1823 et 27 août 1824, pp.64 et 227.

pouvant accueillir une partie de l'excédent urbain encombrant la presqu'île. Pour satisfaire ce rôle de « déversoir », les deux rives doivent être reliés : d'où la construction d'un pont en bois, inauguré en 1775 et faisant la jonction entre Terreaux et Brotteaux. En 1781, le projet de Morand est homologué par le Parlement de Paris et pris en main par l'architecte de l'Hôtel-Dieu, Decrénice (d'où le nom du premier plan d'extension dit Morand-Decrénice) : entre cette date et 1793 les premières masses de terrain sont vendues. Même si le mouvement est ralenti par le décret de vente des biens du clergé du 14 mars 1790 qui libère d'importantes réserves foncières et augmente donc la concurrence de l'offre¹⁶³², de belles allées publiques bordées d'arbres sont rapidement construites : à l'orée du siècle nouveau, c'est un lieu de promenade et d'agrément qui attire déjà promeneurs du dimanche.

Créé en 1802 par la réunion de l'Hôtel-Dieu et de l'hôpital de la Charité, les Hospices civils sont pour leur part, dès la fin du XVIII^e siècle un organisme riche et influent. En 1780, leur domaine, largement composé de champs et très majoritairement situé dans l'espace ici considéré, est estimé à 480 hectares. Il représente toujours environ un quart de la ville construite un siècle plus tard¹⁶³³. Les archives de cette institution¹⁶³⁴, véritable « journal intime d'une ville », composées à la fois de chiffres, de textes et de plans, représentent, comme l'a souligné Anne-Sophie Clemençon, une incroyable source pour qui veut étudier le processus de transformation de la rive gauche du Rhône faisant en un siècle et demi d'un espace profondément rural recouvert de marécages insalubres un quartier pleinement urbanisé appartenant à part entière à la grande métropole lyonnaise toujours en construction. C'est en effet par la location ou la vente de portions de cet ensemble foncier que se développera cette partie du territoire¹⁶³⁵.

Dans ses travaux, Anne-Sophie Clemençon a identifié une première période de vente des terrains de l'Hôtel-Dieu puis des Hospices entre 1781 et 1825 : « la première liaison entre le vieux bourg de la Guillotière au sud et le quartier des Brotteaux au nord est réalisée avec

¹⁶³² Bayard Françoise, Cayez Pierre (dir.), *Op. cit.*, pp.209 et suivantes ; pp.245 et suivantes.

¹⁶³³ Cléménçon Anne-Sophie, *La ville ordinaire. Généalogie d'une rive, Lyon (1781-1914)*, Marseille, Éditions Parenthèses, 2015, p.17. Ouvrage issu de sa thèse soutenue en 1999 : « La fabrication de la ville ordinaire. Pour comprendre les processus d'élaboration des formes urbaines, l'exemple du domaine des Hospices Civils de Lyon : Lyon-Guillotière, rive gauche du Rhône (1781-1914) », Thèse de Doctorat en histoire de l'art, sous la direction de François Loyer, Université Lumière Lyon 2, 1999, 3 volumes, 1052p.

¹⁶³⁴ À noter que ces sources exceptionnelles ont déjà été travaillées par Maurice Garden dans les années 1980 : Garden Maurice, « Le patrimoine immobilier des Hospices civils de Lyon, 1800-1914 », *Cahiers d'histoire*, vol.29, n°2-3, 1984, pp.119-134 ; Garden Maurice, *Le budget des hospices civils de Lyon : 1800-1976. Histoire économique d'une grande entreprise de santé*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1980, 148p.

¹⁶³⁵ Sur ce rôle d'aménageurs du territoire, lire Bonneval Loïc, « Aménageurs malgré eux : les Hospices civils de Lyon », *Études foncières*, n°154, 2011, pp.15-20.

l'ouverture de l'actuel cours de la Liberté (alors cours Bourbon). Sur les terrains lotis selon le plan en damier de Morand, les Hospices vendent par masses entières (en bloc) ou par très grands lots (plus de 1000 m²) des surfaces importantes. Les autres terrains sont loués par grands domaines ruraux ou lotis par masses à des locataires généraux qui sous-louent. Selon l'emplacement de ces terrains, les Hospices contrôlent les constructions qu'ils y édifient et participent financièrement aux frais de construction »¹⁶³⁶. Les brasseurs lyonnais profitent alors de l'opportunité. Ils semblent à cet égard faire preuve d'une notable précocité.

1.2.2. Au-delà du Rhône, un espace de prédilection pour les brasseurs

Le Révolution de 1789 bouscule l'organisation du travail urbain et déstructure le monde corporatif. Même si encore limitée dans son ampleur, là est la genèse de la liberté d'entreprendre qui se manifeste alors par la multiplication de petits ateliers. André Guillaume affirme que « ces fabriques souvent temporaires nécessitent peu d'investissement, peu de place, et se cantonnent aux petits loyers des rez-de-chaussée »¹⁶³⁷. Il précise encore que « ces “start-up” qui fleurissent dans et autour des grandes villes entre 1790 et 1800 s'installent généralement dans des bâtiments existants »¹⁶³⁸. Pour Yves Lequin, qui généralise ce phénomène à l'ensemble de l'hexagone, « l'atelier industriel prolifère en envahissant une architecture d'autres temps et d'autres activités »¹⁶³⁹. Jusqu'à preuve du contraire, puisque réutilisation de locaux déjà construits, ce processus n'induit en aucune manière le développement de nouvelles zones dédiées à ces activités.

La métropole lyonnaise se distingue donc à cet égard, le début du XIX^e siècle étant marqué par un important développement des constructions à l'est du Rhône. Dans un article de 1988, Martine Chevalier relève le caractère industriel, quasiment exclusif, de cette croissance. Elle affirme en effet que « les Hospices Civils de Lyon ne s'opposent jamais à l'installation d'industries même très insalubres »¹⁶⁴⁰. Cette caractéristique est d'ailleurs soulignée dès 1960 par Michel Laferrère qui définit les petits loyers demandés par les Hospices comme devant « attirer aux Brotteaux un grand nombre d'artisans venus des bourgs

¹⁶³⁶ Cléménçon Anne-Sophie, *La ville ordinaire. Généalogie d'une rive, Lyon (1781-1914)*, *Op. cit.*, p.263.

¹⁶³⁷ Guillaume André, Lefort Anne-Cécile, Jigaudon Gérard, *Op. cit.*, p.123.

¹⁶³⁸ *Ibid.*, p.51.

¹⁶³⁹ Lequin Yves, « Au XIX^e siècle, les horizons ouvriers de l'usine », *Culture technique. Hors-série : l'usine et la ville 1836-1986, 150 ans d'urbanisme*, Paris, Institut Français d'Architecture, 1986.

¹⁶⁴⁰ Chevalier Martine, « L'urbanisation de la rive gauche du Rhône à Lyon dans la deuxième moitié du XIX^e siècle: quelles politiques pour quels résultats? », *Bulletin du Centre Pierre Léon*, 1988, n°4, p.30.

ruraux de la région et des vieilles maisons de la presqu'île où ils travaillent le plus souvent en étage, dans des conditions très difficiles »¹⁶⁴¹. Il précise néanmoins que le lieu mêle industrie et habitation, notamment du fait de l'absence de moyen de transport permettant de séparer lieu de vie et de travail.

Comme le montrent nos recherches, le nombre de brasseurs lyonnais est relativement faible à la fin du XVIII^e siècle : les annuaires consultés n'en comptent ainsi que cinq en 1787. Ces chiffres sont d'ailleurs confirmés par J.-C. Déglize qui, dans son *Rapport sur l'état de l'industrie et du commerce à Lyon* publié en 1805, recense toujours cinq brasseries en activité dans la ville à la veille de la Révolution, livrant pour les plus importantes leur production aux habitants des villes et faubourgs des environs¹⁶⁴². Et ce bien que la population de la ville soit déjà d'environ 100 000 personnes (102 167 en 1793). La consommation de bière encore largement limitée explique ce faible dynamisme de l'activité. Ce constat est d'ailleurs confirmé par les déclarations de François Nicolas Cochard qui affirme en 1817 que la bière « n'est en usage dans ces contrées que depuis moins d'un demi-siècle »¹⁶⁴³.

Nous l'avons dit, la hausse de la consommation observée dès les premières années du siècle s'accompagne – sans surprise au regard des structures du marché et de la logique sectorielle généralement admise voulant que les activités liées à l'alimentation, parce que fabricant des produits de première nécessité destinés à des marchés de proximité, soient majoritairement assurées par de nombreux petits producteurs locaux – d'une multiplication du nombre d'établissements impliqués dans la production. Ils sont ainsi 10 en 1810. Cette progression n'est d'ailleurs pas uniquement quantitative, les brasseries en tant que petites et moyennes entreprises acquérant très tôt un nouveau statut : ainsi dans son *Indicateur de Lyon*, Cochard nous dit en 1810 que

« les brasseries de la ville, ont pour la plupart des estaminets infiniment agréables : celle qui est dans la maison Saunier, derrière l'église d'Ainai, est remarquable par les moyens mécaniques qui sont employés pour toutes les opérations du brassage. Les jeux hydrauliques établis dans le jardin, sont intéressants ; on les change chaque semaine : le moulin à vent, la baigneuse, le vase, sont les pièces les plus ingénieuses,

¹⁶⁴¹ Laferrère Michel, *Lyon, ville industrielle. Essai d'une géographie urbaine des techniques et des entreprises*, Presses universitaires de France, 1960, p.28.

¹⁶⁴² AML, 2I46 3/3, Déglize Jean Claude, *Rapport sur l'état de l'industrie et du commerce à Lyon, de 1789 à l'an XIII*, 1805.

¹⁶⁴³ Cochard Nicolas François, *Description historique de Lyon ou notice sur les monuments remarquables et sur tous les objets de curiosité que renferme cette ville*, Lyon, Périsse Frères, 1817, p.307.

et de l'effet hydraulique le plus surprenant. [...] On distingue encore la brasserie d'Hypolite Brond, successeur de Graaff, qui est située près de l'église d'Ainai, et celle du sieur Gayet, sur le chemin de St. Clair »¹⁶⁴⁴.

Cette dernière, appelée « Salle Gayet », est alors particulièrement réputée. Voici la description dithyrambique qu'en fait ce même Cochard quelques années plus tard :

« Il est peu d'édifices, je ne dis pas à Paris, mais même en France, qui puissent le disputer en magnificence à la brasserie de M. Gayet. Les étrangers qui la visitent pour la première fois sont frappés d'étonnement. C'est une salle en forme de galerie, qui a cent quarante pieds de long, cinquante de large et vingt-cinq de haut. Elle est éclairée par quinze portiques d'une coupe élégante et qui ont vue sur le quai, sur le Rhône et les îles flottantes au milieu de ses eaux ; des glaces de plus de plus de quinze pieds, placées dans l'intérieur par intervalles très-rapprochés, réfléchissent le cours précipité du fleuve, les bords riants des Brotteaux, et semblent transformer la salle en en paysage enchanteur ; au milieu est un orchestre dont les instruments bien choisis flattent l'oreille, en même-temps que les peintures, les sculptures dont cette salle est ornée, captivent la vue. Cette salle est pendant l'été la réunion d'une foule de personnes qui y viennent boire la bière, et jouir d'une promenade aussi variée qu'agréable. À l'extrémité on sort par trois immenses portiques sur une vaste terrasse décorée de vases, de groupes et de statues. On y trouve un parterre garni d'orangers. Sur cette même terrasse, on construit de beaux caveaux »¹⁶⁴⁵.

Illustration éloquente des précautions dont il faut se munir lors de la lecture de ces sources, ne sont ici évoquées que les brasseries localisées sur la presqu'île. Celles situées en périphérie, n'appartenant pas à l'ensemble urbain lyonnais, ne semblent pas être, pour l'auteur, dignes d'intérêt. Et ce bien qu'elles soient nombreuses et à l'origine d'une grande part de la réputation naissante de la ville comme notable centre brassicole français.

¹⁶⁴⁴ Cochard Nicolas François, *Indicateur de Lyon. Description des curiosités de Lyon*, Lyon, Perisse Frères, 1810, p.84.

¹⁶⁴⁵ Cochard Nicolas-François, *Le Conducteur de l'Etranger à Lyon, ou Description des Curiosités, des Monumens et des Antiquités que cette ville renferme*, Lyon, Chambet, 1815, p.84.

Comme le démontre la carte insérée en annexe 4.2 localisant les brasseries en activité à Lyon et dans sa périphérie en cette année 1810¹⁶⁴⁶, la rive gauche du Rhône apparaît clairement comme une destination de prédilection. Alors que les quelques individus recensés en 1787 exerçaient sur les rives de la Saône (Effmann, quai Saint-Vincent, maison Bouchet), sur la presqu'île (Kourque, rue de la Boucherie des Terreaux, maison Bourdeaux) ou au mieux sur la rive droite du Rhône (Gerber et Scherb, quai de Retz, maison Delorme), de très nombreuses brasseries sont localisées sur la rive gauche du Rhône dès les premières décennies du siècle suivant. Elles sont cinq en 1810, représentant la moitié des brasseurs alors en activité.

En réduisant encore son spectre d'analyse, Martine Chevalier distingue sur cette rive gauche « deux pôles de croissance: au sud, le vieux bourg de la Guillotière, essentiellement une artère jalonnée d'auberges pour les voyageurs; au nord, le quartier Morand au débouché du pont du même nom. Soit deux noyaux éloignés d'environ 2km à partir desquels s'est développé le bâti par auréoles et par jonction des deux noyaux »¹⁶⁴⁷. Pour sa part, Michel Laferrère caractérise les Brotteaux de « pépinière industrielle »¹⁶⁴⁸. Ce terme semble des plus pertinents dans le cas de notre étude : le secteur se développant à hauteur du pont Morand, correspondant aux Brotteaux, est en effet particulièrement visible sur notre carte : quatre des cinq brasseries de la rive gauche sont situées le long d'une bande de quelques centaines de mètres correspondant au tracé du cours éponyme.

Reste maintenant à comprendre le pourquoi de ces installations. Il apparaît rapidement que les raisons expliquant ce choix effectué par une majorité de brasseurs sont multiples. En premier lieu figurent les caractéristiques physiques et topographiques du lieu. Nous l'avons vu, les Brotteaux sont constitués de vastes plaines – la place ne manque donc pas – situées à proximité d'un cours d'eau permettant approvisionnement en matières premières, condition encore indispensable à l'activité brassicole. De plus, alors que la campagne commence extrêmement près de la ville, apparaissent déjà quelques protubérances urbaines en la matière

¹⁶⁴⁶ Carte réalisée grâce au logiciel Inkscape. Nous avons fait le choix, que nous acceptons discutable, de prendre comme support de travail le plan de la ville de Lyon se trouvant dans le *Handbooks for Travellers* publié en 1914 par la maison d'édition Baedeker. Choix à la fois contraint – nous n'avons pu trouver de fonds de carte représentant la ville et ses faubourgs au XIX^e siècle facilement exploitable pour l'historien – et conscient : ce plan présente en effet l'immense avantage, la clarté et la précision de son tracé mises à part, de nous permettre de travailler pour l'ensemble du siècle à partir d'un fond de carte unique, puisque datant de la fin de la période étudié. Il n'aurait *a contrario* pas été judicieux de faire figurer les brasseries de la fin du XIX^e siècle sur une carte datant des premières années de celui-ci. L'évolution de la localisation des brasseries à travers la ville et ses faubourgs en construction sera par conséquent visuellement flagrante.

¹⁶⁴⁷ Chevalier Martine, *Op. cit.*, p.13.

¹⁶⁴⁸ Laferrère Michel, *Op. cit.*, p.30.

des ruelles des faubourgs préexistants, appelées à devenir les « grandes rues » de ces villes en construction. Et la Guillotière et Vaise se distingueront par la place centrale de celles-ci, rapidement occupées d'ailleurs par les brasseurs installés en ces lieux. Structuration pragmatique, ces axes correspondent de manière systématique aux grandes voies de communication, qu'elles soient en direction, de Paris, de l'Italie, de la Suisse ou de l'Allemagne. D'où la présence des activités accompagnant voyage et commerce : auberges pour se sustenter – Jean Pelletier et Charles Delfante citent l'auberge du Chapeau-Rouge à Vaise ou les hôtels de la Couronne, des Trois-Rois ou de l'Aigle à la Guillotière¹⁶⁴⁹ –, hostelleries pour héberger hommes et chevaux...et brasseries pour s'abreuver.

Un second facteur d'explication, non moins déterminant, est d'ordre fiscal : la pression imposée à la profession par la municipalité lyonnaise et la régie chargée de l'octroi dans les premières années du siècle, sur laquelle nous ne reviendrons pas puisque largement traitée dans le chapitre précédent, force ainsi de nombreux brasseurs à quitter le cœur de la ville afin d'exercer plus librement. Du fait de ces taxes inférieures voire inexistantes, ce que nous appellerions aujourd'hui le « coût de la vie » est bien inférieur en périphérie, et notamment à la Guillotière et dans le quartier des Brotteaux, que dans la presque île. Préoccupation répondant également à des impératifs économiques, les faibles loyers demandés par les Hospices civils désireux de peupler rapidement les zones viabilisées, de même que les opportunités d'achat qui en découlent, sont à n'en pas douter un facteur déterminant incitant les brasseurs à franchir le fleuve. D'autant plus qu'ils gardent, par le pont Morand, un accès direct et privilégié à l'important marché urbain lyonnais.

Enfin, cet attrait particulier peut également s'expliquer par le fait que, pendant de longues années, cette zone est considérée comme un lieu de divertissement, d'amusement : « au moins jusque dans les années 1830, les Hospices de Lyon désirent essentiellement attirer les Lyonnais sur la rive gauche pour s'y promener, participer à des fêtes et des spectacles dans des établissements construits sur leurs terrains (par exemple Les Montagnes Russes, Les Montagnes Françaises, La Rotonde, Le Colysée, L'Auberge de Robinson...) sans envisager leur installation définitive »¹⁶⁵⁰. La production de bière, par la qualité festive du produit, correspond donc à la fonction que l'on souhaite attribuer à ces terrains : rien de plus judicieux pour faire venir sur place des fêtards de tous poils que d'y faciliter l'installation de débits offrant à coûts réduits puisque moins taxée une boisson de plus en plus en vogue. Brasseurs,

¹⁶⁴⁹ Pelletier Jean, Delfante Charles, *Atlas Historique du Grand Lyon, Formes Urbaines et Paysages au Fil du Temps*, Seyssinet-Pariset, X. Lejeune-Libris, 2004, p.96.

¹⁶⁵⁰ Chevalier Martine, *Op. cit.*, p.30.

disposant presque systématiquement eux-mêmes d'une taverne ou plus souvent d'un simple comptoir, comme promoteurs y trouvent donc leur compte. Les Brotteaux apparaissent ainsi comme le principal pôle d'attractivité brassicole lyonnais des premières années du XIX^e siècle.

L'installation de nombreux fabricants de bière sur cet espace à urbaniser, et plus généralement sur la rive gauche du Rhône, se poursuit des années durant. L'attrait de ce quartier dynamique en construction donne notamment lieu au déménagement d'établissements déjà en activité ailleurs en ville : en janvier 1815, Louis Petit, brasseur dans le faubourg de Saint-Clair cinq ans auparavant (il figure sur notre carte par le numéro 8) écrit au maire de la Guillotière pour lui demander l'autorisation d'installer son établissement « dans une maison appartenant à Monsieur Chazel et située au lieu des Brotteaux »¹⁶⁵¹. Preuve de l'attitude complaisante des autorités et de leur désir de faciliter ces démarches, le maire valide sa demande moins de trois semaines plus tard avant même que les quelques voisins ne soient consultés.

Il serait néanmoins réducteur de limiter la production de bière lyonnaise des années 1800 et suivantes à ces seuls Brotteaux. À l'image du processus en action dans la ville de Melun entre 1780 et 1830¹⁶⁵², de nombreux lieux de production prennent également part à cette activité de brassage. Loin d'être concentrée en un seul point, celle-ci est donc disséminée à travers la ville. Témoignage du caractère transitoire dont est bien souvent affublée cette époque, les brasseries opérant dans des lieux historiquement artisanaux (voir par exemple Brons, Rue du Puits-d'Ainay n°104) côtoient les implantations nouvelles, prémices des quartiers industriels qui émergeront dans les années suivantes (André-Kieffer et Schrimpf, Faubourg de Vaise ; Petit/Frédéric et Gayet, à l'est de Croix-Rousse, au nord du centre urbain). Le caractère périphérique naissant de cette industrie est confirmé par les nombreuses annonces qui, à l'instar de ce qui a déjà été observé dans le reste du Rhône et les départements alentours, fleurissent dans le premier XIX^e siècle. En avril 1829, sont ainsi évoqués dans la presse de « grands jardins avec divers appartements, propres pour divers ateliers, comme

¹⁶⁵¹ AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

¹⁶⁵² Voir Förstel Judith, « Des usines en ville. Évolution de la géographie industrielle de Melun (1780-1914) », *Histoire Urbaine*, n°26, octobre 2009, pp.111-138. Celle-ci y affirme que l'affirmation d'un faubourg industriel « n'entraîna pas l'abandon des sites jusqu'ici dévolus aux activités de production, que l'on trouvait toujours en bord de Saine d'une part, et en ville d'autre part ». (p.120) Elle ajoute que « si le premier essor industriel de Melun, entre 1780 et 1830, a favorisé la "spécialisation" d'un de ses faubourgs dans un rôle productif, avec la concentration de nombreux établissements artisanaux (tuileries, brasseries, etc.) au voisinage de deux usines textiles plus importantes, cette organisation n'eut donc rien de systématique et de nombreux lieux de production restaient répartis ailleurs dans la ville, y compris dans son centre ». (p.122)

teinturier, brasseur de bière », disponible à la Saint-Jean suivante et situé dans le quartier de la Quarantaine, sur la rive droite de la Saône, au sud du quartier historique¹⁶⁵³. Deux ans plus tard, c'est la vente d'une « jolie maison, convenable à une brasserie ou à une auberge, ayant toutes les dépendances nécessaires pour remise et écuries ou atelier de brasseur, située à cinq minutes des barrières, sur la grande route la plus fréquentée » qui est annoncée¹⁶⁵⁴. Notons qu'elle se trouve donc hors des limites de l'octroi, argument commercial s'il en est puisque permettant de s'affranchir de cet impôt. En avril-mai 1842, encore, est faite la publicité d'une maison à Serin 52, après le pont de la gare, « propre à des ateliers de teinture, brasserie de bière ou autres grands établissements »¹⁶⁵⁵. Elle est dite formée de deux corps de bâtiments ayant chacun un rez-de-chaussée, trois étages et une grande terrasse. Les exemples pourraient être multipliés.

Progressivement, les fonctions de la rive gauche du Rhône se développent. Entre 1825 et 1850, de nouveaux plans d'alignement voient le jour et généralisent la structure en damier. Avec le début des ventes de terrains non bâtis aux collectivités publiques, le visage de cette portion de terrain commence alors à changer. Alors qu'une ordonnance royale du 12 novembre 1825 entérine un accord pour le pavage des rues signé entre la commune et les propriétaires fonciers accélérant la viabilisation¹⁶⁵⁶, les voies entre les deux pôles que sont le centre-bourg de la Guillotière et les Brotteaux se multiplient entre 1827 et 1830. La caserne de la Part-Dieu, elle, bâtie sur un terrain des Hospices exproprié, est construite entre 1847 et 1855. Les ventes de terrains par ces mêmes Hospices se multipliant – on passe progressivement de la vente en masse (période 1781-1825) à la vente en lots (1850-1875) puis en parcelle (1875-1901) –, leur politique de cession se modifie et devient « plus intransigeante : lutte contre les mesures, la pollution industrielle et la prostitution »¹⁶⁵⁷. Parallèlement au divertissement, à l'hébergement des voyageurs de passage et à l'accueil de petites industries, se développe donc la fonction résidentielle du faubourg. Dans le dernier quart du siècle, Anne-Sophie Cléménçon évoque même une zone située au nord des Brotteaux interdite aux usines et ateliers insalubres où les Hospices proposent des baux emphytéotiques à 49 ans. Même si, nous l'avons vu, peu polluantes lorsque comparées à d'autres industries,

¹⁶⁵³ *Le Précurseur, Journal Constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°719, dimanche 26 avril 1829, p.4.

¹⁶⁵⁴ *Le Précurseur, Journal Constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°1313, mardi 22 mars 1831, p.6.

¹⁶⁵⁵ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2300, mardi 26 avril 1842, p.4.

¹⁶⁵⁶ Cléménçon Anne-Sophie, *La ville ordinaire. Généalogie d'une rive, Lyon (1781-1914)*, *Op. cit.*, p.264.

¹⁶⁵⁷ *Ibid.*, p.266.

inutile donc pour les brasseries lyonnaises d'espérer trouver grâce aux yeux des vendeurs. Surtout quand elles sont ponctuellement sources de conflit : en 1823, le même Louis Petit évoqué plus haut – il est entretemps devenu propriétaire d'une parcelle dans le quartier, rue de Sèze¹⁶⁵⁸ – est ainsi la cible de voisins se plaignant des nuisances causées par son activité¹⁶⁵⁹. Si ces fabricants occupent l'espace, ils ont également un impact sur les modalités de son développement et peinent parfois à s'en accommoder. Pour sa défense, Petit fait ainsi observer que la rue dans laquelle il exerce est plus peuplée que lors de son arrivée : densification du peuplement et marche industrielle ne font pas bon ménage.

L'augmentation de la consommation se poursuivant, les brasseries sont pourtant de plus en plus nombreuses : on en compte vingt-cinq dès 1835, soit cinq fois plus que cinquante ans plus tôt. Il leur faut donc trouver d'autres espaces où s'implanter.

1.3. Perrache, Vaise et les opportunités industrielles

L'incidence des politiques incitatives menées par la municipalité lyonnaise et celles des communes environnantes à l'égard de l'industrie apparaît clairement sur la seconde carte réalisée représentant la localisation des brasseurs en 1842 (voir annexe 4.3). Ayant continué à croître, leurs effectifs s'élèvent à présent à 23. Le parallèle entre les situations de 1810 et de 1842 est éloquent. Clairement, l'affirmation du faubourg de Vaise et du quartier de Perrache comme centres brassicoles se fait au détriment de l'ancien pôle de la rive gauche. Alors que dans les Brotteaux du début du XIX^e siècle se mêlent le petit atelier, l'usine et les habitations, ces dernières, prennent progressivement le dessus. Le quartier, « à la fois lieu de promenade, de divertissement, mais aussi d'agitation sociale, mal contrôlés par la police »¹⁶⁶⁰, devient de plus en plus résidentiel. Ainsi, en 1842, seul un brasseur, Barthélémy Peguet, successeur de Paul Petit à qui il loue les locaux, y a encore son activité situé sur le cours Trocadéro (numéro 7 sur notre carte). Tous les autres ont soit disparu, soit déménagé.

¹⁶⁵⁸ Il vend ladite parcelle le 15 février 1827 à René Gigaudot et Claudine Berger, entrepreneurs de bâtiments à la Croix-Rousse. On apprend cette transaction en février 1837, lorsque le propriétaire dudit terrain, Louis Cherblanc, propriétaire à Lyon (qui avait acheté les bâtiments aux époux Gigaudot et Berger par acte du 24 juillet 1832) le vend à son tour à Pierre-Étienne Moissonnié, tailleur de pierres à Lyon (acte reçu par Laforest, notaire à Lyon, le 9 décembre 1836). *Le Censeur, journal de Lyon*, n°693, dimanche 12 février 1837, p.3.

À son décès le 7 mars 1842, Louis Petit est toujours dit propriétaire à la Guillotière, cours Trocadéro 1. Voir son acte de décès, AML, 2E1460, p.24/137, acte 134.

¹⁶⁵⁹ AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3.

¹⁶⁶⁰ Pinol Jean-Luc, *Les mobilités de la grande ville : Lyon, fin XIXe-début XXe, Op. cit.*, p.109.

Il est d'ailleurs à noter que lui-même ne s'éternisera pas en ces lieux : le 28 décembre 1846 Peguet écrit au maire de la Guillotière pour lui exposer son « intention de transférer son établissement situé actuellement dans la dite maison Petit, dans un nouveau bâtiment qu'il se propose de faire construire spécialement pour recevoir une brasserie de bière, sur un emplacement de terrain qu'il possède, en la commune de la Guillotière quartier de la cité du Rhône ; confiné au nord par le cours Vitton, à l'est par le Boulevard d'enceinte et à l'ouest par la rue Suchet »¹⁶⁶¹. Chassé par l'urbanisation du quartier, la mainmise de gros entrepreneurs fonciers sur d'importantes masses de terrains et l'augmentation des coûts et des prix des loyers et achats en résultant, il fait le choix de se déplacer vers l'est, en direction des zones encore en friche où l'investissement reste possible.

Sur cette même rive gauche, seuls Jean François Anthelme Lavenière et Jean Baptiste Desthieux (numéro 2), cours Bourbon, dont le récent établissement a vu le jour au début des années 1840¹⁶⁶², et André Combalot (numéro 10), installé lui rue Saint-André depuis près de quarante ans, témoignent d'un léger glissement brassicole vers le sud, en direction du bourg de la Guillotière lui-même.

La quasi-totalité des autres brasseries, à quelques exceptions près sur lesquelles nous reviendrons, sont ainsi situées au sud et au nord-ouest du cœur de Lyon. Alors que la Monarchie de Juillet s'apprête à entrer dans ses années les plus délicates, Perrache et Vaise concentrent ainsi la majorité de l'activité brassicole. Cette observation confirme le constat initial permis par la figure 39 mettant en lumière la prévalence des brasseurs installés dans les 2^{ème} et 5^{ème} arrondissements. Il convient donc, afin d'en comprendre les logiques et les modalités, de revenir sur le processus ayant fait de ces faubourgs les moteurs du développement brassicole lyonnais du milieu du XIX^e siècle.

1.3.1. Le projet Perrache

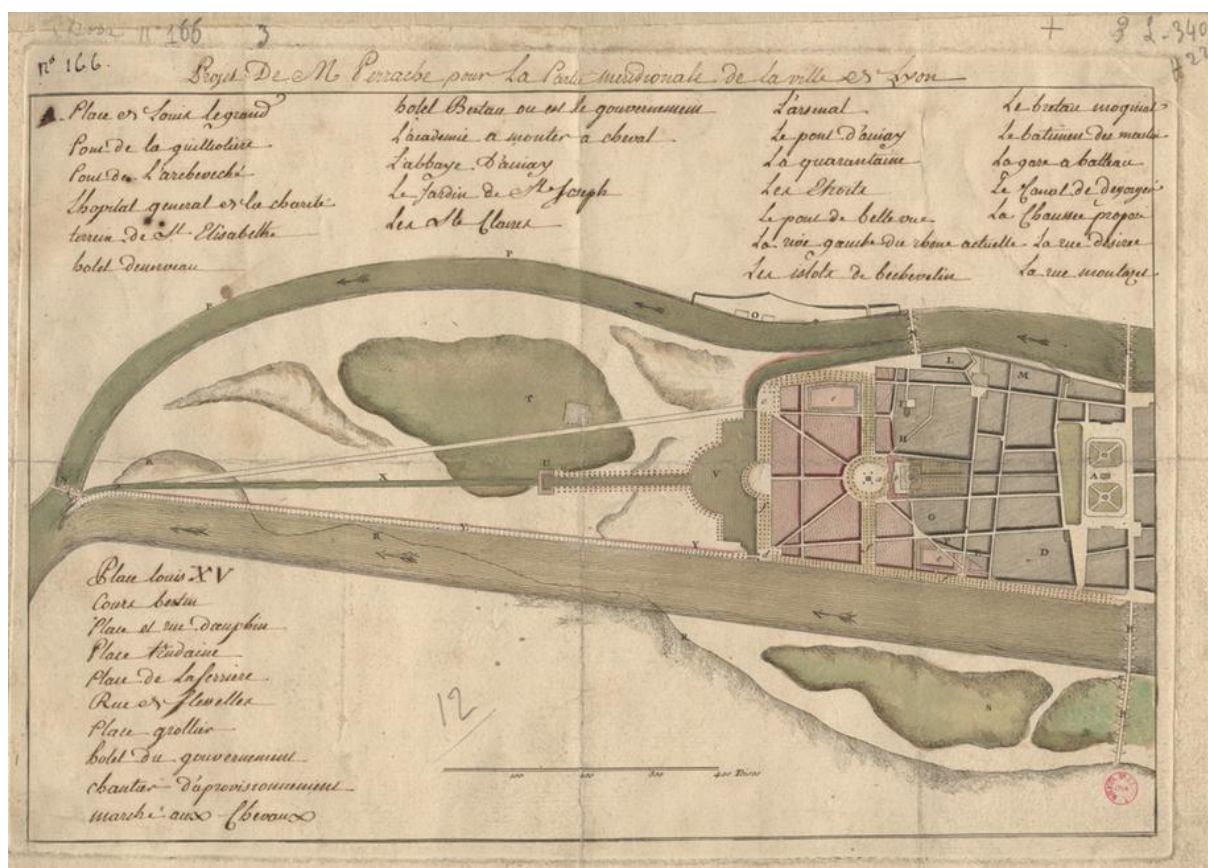
Au XVIII^e siècle, la ville de Lyon est limitée au sud par les remparts d'Ainay, au nord par les coteaux de la Croix-Rousse, à l'ouest par la colline de Fournière et à l'est par le Rhône, fleuve tumultueux et longtemps infranchissable. À l'instar de l'initiative Morand pour

¹⁶⁶¹ AML 4 WP 045 1 La Guillotière I 3 « Brasseries 1814 – 1849 ».

¹⁶⁶² Le 4 avril 1840 Jean Baptiste Desthieux, négociant à Lyon, place des Terreaux 6, s'associe aux brasseurs déjà en activité Anthelme Lavenière et Louis Marie Lauvergne. Au retrait de ce dernier en avril 1841, seuls les deux individus cités plus haut restent aux commandes de l'établissement. Voir ADR, 6Up1/2999.

la rive gauche du Rhône, l'ingénieur Antoine Michel Perrache (1726-1779) poursuit l'ambition de repousser ces frontières naturelles ou humaines¹⁶⁶³. Reprenant une idée déjà émise par Jules Hardouin-Mansart en 1677 et Guillaume Marie Delorme soixante ans plus tard, c'est le sud de la ville, où se rejoignent Rhône et Saône, qui éveille dès les années 1770 son intérêt. Son ambition est alors d'assécher et de remblayer les îles de la zone afin d'agréger le chapelet d'îles existant et d'en faire un territoire viable sur lequel pourront s'installer habitations et industries. Il envisage également de doter le quartier d'un canal, d'un pont et d'une gare d'eau abritée et reliée à la Saône.

Plan du projet d'Antoine Michel Perrache
pour la partie méridionale de la ville de Lyon, 1769¹⁶⁶⁴



¹⁶⁶³ Lire au sujet de l'aménagement de cet espace Rivet Félix, *Le quartier Perrache (1766-1946) : étude d'histoire et de géographie urbaines*, Lyon, Audin, 1951, 126p. et 45p. de planches ; Moiroux Françoise, *De mémoire de presque île : Perrache XVIII^e-XX^e siècles*, Lyon, Lyon Confluence, 2002, non paginé. C'est de ces ouvrages que provient l'essentiel des informations mobilisées dans la suite de notre propos.

¹⁶⁶⁴ BML, Fonds Coste, 166.

Après qu'une première mouture soit rejetée par le Consulat en juin 1766, lui sont notamment reprochées une trop vague estimation des coûts et l'absence d'étude quant aux conséquences sur le cours du Rhône et de la Saône, Perrache, cette-fois assisté de l'architecte Jacques Germain Soufflot, revient à la charge en 1769. Mieux préparé, son projet (voir plan ci-dessus) est accepté et déclaré d'utilité publique l'année suivante. Le 28 décembre 1771 est ainsi créé la « Compagnie Perrache », ou « Entreprises des constructions pour la partie méridionale de la ville de Lyon ». Elle commence ses travaux dès l'année suivante.

La mort de Perrache en 1779, bientôt suivie de l'agitation de fin de XVIII^e siècle, du marasme économique de début du suivant et de l'indécision urbanistique du Premier Empire enterrent – ou du moins mettent en sommeil – pour quelques décennies ces ambitions d'expansion. L'arrivée du baron Rambaud à la mairie lyonnaise en 1818, bien aidée par la renaissance économique de la ville, relance les projets d'organisation de l'espace. En quelques années, l'édile « réussit à obtenir la rétrocession par la liste civile des terrains imprudemment donnés précédemment [ceux du sud de Perrache donnés à l'Empereur sous le Premier Empire], il établit une digue de ceinture du côté Saône pour empêcher les inondations et, simultanément, fait procéder aux remblais indispensables »¹⁶⁶⁵. Pourtant, malgré l'attrait exercé par cette zone sur les architectes, urbanistiques et paysagiste de l'époque¹⁶⁶⁶, la pointe de la presqu'île reste dans un relatif état d'abandon et n'est, jusqu'en 1826, « qu'un vaste terrain vague, en partie cultivé, dans lequel ne [subsistent] que les traces du canal et du port qui avaient été creusés » précédemment¹⁶⁶⁷.

Cette année là, l'implantation d'une ligne de chemin de fer sur cet espace est votée par le conseil municipal et confiée aux frères Seguin qui se voient attribuer 283 000 mètres carrés de terrains. En échange, à charge pour eux d'en favoriser l'industrialisation et d'y conduire dans un délai de six ans une voie ferrée reliant Lyon à Saint-Étienne. Le maire de l'époque, Jean de Lacroix-Laval¹⁶⁶⁸ reprend alors comme cadre le projet Perrache et fait dresser un plan de division permettant la vente de terrains appartenant à la ville. La question de l'aménagement du quartier et les préoccupations de salubrité publique que celui-ci fait naître donnent alors à l'historien une merveilleuse étude de cas des oppositions croissantes nées de

¹⁶⁶⁵ Pelletier Jean, Delfante Charles, *Op. cit.*, pp.109-110.

¹⁶⁶⁶ Citons l'ambition d'embellissement exprimée par le maire de la division du Midi de la ville André Paul Sain-Rousset en tout début de siècle ou le *Mémoire descriptif du plan d'un projet d'embellissement pour la partie méridionale de la ville de Lyon* soumis par Curten aîné en 1807.

¹⁶⁶⁷ Pelletier Jean, Delfante Charles, *Op. cit.*, p.106.

¹⁶⁶⁸ Jean de Lacroix-Laval (1782-1860), maire de Lyon de 1826 à 1830, est notamment connu pour ce rôle important joué dans l'aménagement du sud de la presqu'île.

l'industrialisation à marche forcée, témoignant elles-mêmes de l'antagonisme entre les intérêts des différents intervenants, leurs revendications variant selon qu'ils soient acteurs ou spectateurs du processus.

Selon la désormais classique procédure consultative évoquée en long, en large et en travers concernant la réglementation de l'installation des établissements classés, de multiples enquêtes et rapports sont produits afin de donner aux conclusions à venir une légitimité médicale et scientifique¹⁶⁶⁹. Alors qu'une première étude est faite le 19 juillet 1826 par le Conseil d'Hygiène public et de Salubrité du Rhône, le médecin Alphonse Dupasquier présente quelques jours plus tard à la Société de médecine de Lyon, à la demande du maire de la ville, un rapport sur les inconvénients que peuvent présenter plusieurs manufactures de produits chimiques dont l'établissement est projeté¹⁶⁷⁰. Son objectif est multiple : « déterminer [...] 1° si ces fabriques ne pourraient pas devenir nuisibles dans le quartier même où elles seraient établies, et si elles ne présenteraient par un semblable inconvénient pour le coteau de Sainte-Foy et les autres localités voisines ; 2° si les vapeurs produites [...] n'altéreraient en rien la qualité des viandes qui doivent séjourner dans l'abattoir que la mairie se propose de faire construire [...] ; 3° Enfin, dans le cas où ces inconvénients existeraient pour quelques-unes de ces fabriques, s'il ne serait pas possible d'y remédier par la préparation des substances chimiques dans des vases clos ». Largement qualifié – il est pharmacien, médecin, professeur de chimie et régulièrement expert auprès de tribunaux¹⁶⁷¹ – Dupasquier commence son exposé de quarante pages par la description historique, médicale et géographique des lieux, vaste marécage dont l'assèchement est en cours, dégageant auparavant des effluves dangereux redoutés par les localités voisines¹⁶⁷².

Malgré les efforts faits, il continue à qualifier l'habitation en ces lieux de dangereuse, laissant ainsi toute liberté à l'industrie pour s'en emparer. Pleinement confiant en le progrès scientifique à venir, il se prononce pour l'autorisation d'un certain nombre d'établissements de première classe « dans la pensée que des améliorations dans leurs procédés, jointes aux précautions les plus minutieuses, pourraient en faire disparaître les inconvénients »¹⁶⁷³.

¹⁶⁶⁹ ADR, 5MEtcl38 – Instruction de l'opposition formée par les maires de l'agglomération lyonnaise contre le projet d'installation d'établissements classés sur la Presqu'île Perrache par la ville de Lyon (1826-1827).

¹⁶⁷⁰ Dupasquier Alphonse, *Rapport sur les inconvénients que peuvent présenter plusieurs manufactures de produits chimiques qu'on a le projet d'établir dans la Presqu'île de Perrache*, Lyon, C. Coque, 1827, 40p.

¹⁶⁷¹ Notice Dupasquier Gaspard Alphonse, (1793-1848), <http://cths.fr/an/prosopo.php?id=1466#>. Il fonda également plusieurs journaux lyonnais – dont *Le Précurseur* et *Le Courrier de Lyon*.

¹⁶⁷² Lire à ce sujet Monfalcon Jean-Baptiste, *Histoire médicale des marais, et traité des fièvres intermittentes, causées par les émanations des eaux stagnantes*, Paris, Béchet Jeune, 1826, 582p. Membre du Conseil de Salubrité lyonnais, son ouvrage est récompensé par l'Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de la ville.

¹⁶⁷³ Dupasquier Alphonse, *Op. cit.*, p.39.

Néanmoins, reconnaissant avec honnêteté l'insuffisance des méthodes alors connues pour contrôler certaines substances qu'il est prévu de produire et, surtout, craintif des dégâts provoqués par « la négligence ou la mauvaise foi des fabricants », il fait preuve de nuance et de mesure dans ses conclusions. Éloignement des habitations, limitation du nombre d'autorisations délivrées, interdiction pure et simple de certaines activités considérées comme les plus nocives (fabriques de sulfate de soude, de sulfate de cuivre et de colle forte), mises en place d'une « surveillance aussi sévère qu'éclairée » assurée par un service d'inspecteurs sanitaires chargé à la fois de surveiller les établissements insalubres et de pratiquer une veille sanitaire et médicale à l'égard de la population « en s'occupant enfin de tout ce qui peut intéresser la vie et la santé des hommes », ses recommandations sont multiples. Surtout, et c'est là « la plus grave de toutes les questions » selon lui, il est indispensable de protéger au mieux le coteau de Sainte-Foy, « entièrement couvert de maisons d'agrément, et placé dans la plus belle exposition possible, [...] dont l'aspect est si pittoresque, et qui produit des vins comparables à ceux des bons plans de la Bourgogne, [...] généralement considéré comme l'un des ornements les plus remarquables de notre ville »¹⁶⁷⁴. Fidèlement à la stratégie déjà évoquée de défense des intérêts des édiles locaux, la protection de la viticulture locale, dont la qualité de la production ne trompe pas même les contemporains, sert ici de prétexte à la défense des propriétaires.

Toujours est-il que tout au long de son exposé, Dupasquier reste sibyllin quant aux fabriques de troisième classe, « qui n'offrent que très-peu ou point d'inconvénient au dehors »¹⁶⁷⁵. S'il est jugé nécessaire que certaines activités fassent l'objet d'une attention particulière (évoquons les savonneries, notamment celles où l'on fait usage de graisse et de suif) et que d'autres soient placées dans une classe différente (fabrication de l'alun et du sulfate de fer), l'auteur n'a pas un mot pour les brasseries. Les quelques restrictions à l'égard des industries considérées comme les plus polluantes et la liberté presque totale laissées aux autres ouvrent donc la porte à l'installation de celles-ci.

L'industrialisation amorcée n'est cependant pas, à l'instar du Rhône, un long fleuve tranquille. Le 18 novembre 1826, le ministre de l'Intérieur répond à divers courriers de septembre précédent émanant du préfet du Rhône¹⁶⁷⁶. De manière surprenante, il tempère les ardeurs des autorités municipales à concéder certaines portions de terrains situés sur la

¹⁶⁷⁴ *Ibid.*, pp.34-35.

¹⁶⁷⁵ *Ibid.*, p.30-31.

¹⁶⁷⁶ ADR, 5MEtcl38 – Lettre du ministre secrétaire d'État de l'Intérieur au préfet du Rhône, 18 novembre 1826.

presqu'île à des industriels parmi lesquels figure le brasseur Groskopf. Considérant « qu'il n'existe encore aucun plan d'alignement approuvé légalement [...], que le plan lithographique joint au dossier ne doit être regardé que comme un projet qui pourrait recevoir des modifications [...], que les ventes de terrains demandées pourraient opposer de grands obstacles aux améliorations qu'il serait utile d'apporter à ce projet si elles étaient autorisées dès ce moment » et, surtout, qu'aucune des formalités relatives à l'exercice d'établissements dangereux, insalubres ou incommodes n'est satisfaite, il demande au préfet de faire preuve de rigueur administrative. Suivant l'effet domino bien souvent observé en matière d'administration, les recommandations faites par le pouvoir central sont répercutées à l'échelle locale. Le 30 mars 1827, probablement lui-même tancé par le préfet du Rhône, le maire de Lyon tape à son tour sur les doigts du responsable de la Commission d'emplacements dans la presqu'île et lui rappelle la procédure comprise dans le décret du 15 octobre 1810 et l'ordonnance du 14 janvier 1815.

Malgré ces accroc, le projet suit son cours. Dès le 7 mars 1827 une Ordonnance Royale approuve, sous diverses modifications, le plan de distribution de la presqu'île et rend obligatoire l'établissement d'une ligne séparatrice entre la zone consacrée à l'industrie et celle réservée aux maisons d'habitation. Le 6 avril, le conseil municipal lyonnais fait du cours limitant au nord la nouvelle place Charles X (future place Carnot) et allant de la Saône au Rhône la ligne en question. Plutôt que de procéder à des enquêtes individuelles pour chaque demande d'établissement, il juge préférable, « pour prévenir les lenteurs qui entraveraient la réussite du projet », de mener une enquête générale. D'où l'affichage pendant un mois dans Lyon et dans les communes situées dans un rayon de cinq kilomètres autour de la ville de l'avis du 9 avril 1827¹⁶⁷⁷. Malgré un certain nombre d'oppositions¹⁶⁷⁸, est finalement pris le 7 septembre 1827 un arrêté préfectoral autorisant le pouvoir municipal lyonnais à autoriser toute installation d'activités relevant des deuxième et troisième classes.

¹⁶⁷⁷ ADR, 5MEtcl38 – Avis du Maire de Lyon Jean De Lacroix-Laval pour faire connaître l'intention de la ville de Lyon de former des établissements industriels dans la presqu'île Perrache, 9 avril 1827.

¹⁶⁷⁸ Arguant du caractère incomplet de l'avis du 9 avril ne précisant pas la nature des établissements autorisés, la commune de Sainte-Foy-lès-Lyon s'oppose au projet. Deux mois plus tard, le 7 juin 1827, le maire de Lyon publie donc la nomenclature des industries susceptibles d'occuper la presqu'île. Parmi les presque cent citées, figurent les brasseries de bière. ADR, 5MEtcl38 – Nomenclature des établissements industriels autorisés par le maire de Lyon dans la presqu'île Perrache, 7 juin 1827. Les promoteurs du projet, municipalité en tête, souhaitant lui donner une publicité maximum, la presse locale est également utilisée comme relais et reproduit les avis publiés : *Le Précurseur, Journal de Lyon et du Midi*, n°141, mardi 12 juin 1827, p.2.

Entre cette date et le Second Empire, la zone connaît un développement industriel de tous les instants notamment encouragé par l'ouverture progressive dans les années 1830 de la voie de chemin de fer tracée entre Saint-Étienne et Lyon : d'où les mots de Michel Laferrère en faisant une « citée industrielle improvisée greffée sur le rail, le charbon et les pyrites »¹⁶⁷⁹. En ce lieu s'installent des industries qu'on ne souhaite pas, voire plus, en centre-ville. Surtout, il accueille de nombreux industriels voyant dans l'ouverture de cet espace encore vierge et destiné à devenir un nœud de communication central une opportunité à ne pas manquer. Les brasseurs sont de ceux-là.

Sans compter Chrétien Pfeiffer qui brasse plus au sud dans le quartier de la Mulatière (situé sur la commune de Sainte-Foy-lès-Lyon), ils ne sont pas moins de huit à exercer en 1842 dans le quartier Perrache. À l'instar de leurs homologues de la rive gauche, certains font d'ailleurs preuve d'une remarquable précocité : l'allemand Guillaume Aimé Kuhné est ainsi installé rue du Zodiaque (aujourd'hui disparue, cette rue reliait la rue du Bélier et le cours du Midi) dès 1817¹⁶⁸⁰. Arrivé d'Allemagne quelques années plus tôt, il exerçait jusque là à la Guillotière¹⁶⁸¹. Comme quelques uns de ses collègues et concurrents – Buttler et Greppo, cours Charlemagne n°2 ; Jean Georges Hoffherr, cours du Midi n°3 ; Koch, cours Rambaud n°8 ou 9 – il s'installe au sud du cours du Midi aménagé en 1812 sous l'impulsion du préfet Bondy. D'autres font le choix de s'établir au nord de cette allée bordée d'arbres, dans les rues d'Enghein (Martin Busch et Jean Seibel, numéro 14), de Condé (Joseph Friedel, numéro 18) ou Vaubecour, profitant de l'espace de vie et de sociabilité offert par la place Louis XVIII (Pierre Jehly et Joseph Reynaud, numéros 4 et 18). Tous font preuve d'une stratégie identique et achètent ou louent, dans un quartier à industrialiser appelé à un avenir radieux, des locaux situés à proximité de cours d'eau (nous avons vu l'importance de l'écoulement des déchets pour l'activité brassicole) et de nombreux potentiels consommateurs, ouvriers résidants comme promeneurs du dimanche. La limite entre zone industrielle et espace résidentielle apparaît bien poreuse, pour ne pas dire artificielle.

¹⁶⁷⁹ Laferrère Michel, *Op. cit.*, p.21.

¹⁶⁸⁰ Il est mentionné pour la première fois comme brasseur à Perrache dans un contrat de vente passé devant Mermet, notaire à Lyon, le 16 septembre 1817. Par cet acte, un certain nombre de membres de la famille Baudron et les époux Guillaume Aimé Kuhné et Marie Marguerite Baudron, explicitement dits brasseurs de bière à Lyon, quartier Perrache, tous cohéritiers de leurs parents Maurice Baudron et Pierrette Poulard, ont vendu à François Dulac, cuisinier demeurant à Lyon, quai Saint Clair 16, une maison et un petit jardin de quatre ares situés à Saint-Didier-au-Mont-d'Or. Le prix de vente s'élève à 2 700 francs. Voir *Affiches, Annonces et Avis divers de la ville de Lyon*, n°92, samedi 15 novembre 1817, pp.14-15.

¹⁶⁸¹ Lors de son mariage à la Guillotière le 3 octobre 1816, il est dit contremaître brasseur employé chez André Combalot, route de Béchevelin 2. Voir AML, 2E1404, p.40/93, acte 77.

Tout ne se déroule néanmoins pas comme prévu pour tous. En septembre 1836, Isaac François Koch profite de l'opportunité pour acheter une portion de terrains communaux à Perrache, *extra muros*, pour y établir son usine. Alors brasseur rue Puits d'Ainay – il est le fils d'Aimé Frédéric Koch ayant lui-même repris la brasserie Bronds figurant sur notre plan de 1810 – il acquiert contre 73 791 francs un terrain de plus de 2000 m² vendus au prix attractif de 36 francs l'unité¹⁶⁸². En plus de l'avantage immédiat que représente le fait de devenir propriétaire d'une large portion de terrain pour une somme raisonnable et de pouvoir y construire librement un bâtiment uniquement destiné à la production de bière, il fait preuve d'un remarquable esprit de prospective. Selon son propre aveu¹⁶⁸³, il cherche en effet à anticiper sur l'élargissement du rayon de l'octroi jusqu'à la Mulatière voté peu de temps auparavant par le conseil municipal de la ville : les bières fabriquées à l'intérieur payant un droit de dix francs par hectolitre, contre quinze pour celles fabriquées à l'extérieur, il compte ainsi sur cette extension pour limiter ses frais dans le futur et pouvoir accéder facilement au croissant marché urbain lyonnais. Malheureusement pour lui, les choses ne se déroulent pas comme prévu : lenteur administrative et intérêts divergents repoussent sans cesse l'application de cette mesure dont la non promulgation finit par lui causer du tort. Il demande alors à être assimilé au regard de l'octroi aux brasseries situées *intra muros* et saisit pour ce faire les commissions réunies du contentieux et des finances.

Discutée le 2 novembre 1838, sa situation divise. De nombreux membres du conseil, jugeant la ville non responsable, sont purement et simplement opposés à toute compensation. Alors que d'autres sont favorables à un geste et proposent un dégrèvement partiel, il en est certains qui, invoquant l'équité, appuient même totalement la demande de Koch. Le maire, Jean-François Terme¹⁶⁸⁴, propose pour sa part d'accorder une indemnité à Koch en lui offrant la remise d'une annuité des intérêts qu'il paie encore à la ville pour la somme ayant servi à acheter le terrain deux années plus tôt. Ce sont finalement les conclusions des conseillers les plus durs, refusant donc toute compensation, qui sont mises aux voix et adoptées. Si certains avantages sont accordés pour l'établissement dans le quartier, l'exercice quotidien, notamment au point de vue fiscal, ne peut donner lieu à aucun passe-droit. Cet accroc n'empêchera néanmoins pas la brasserie Koch de prospérer.

¹⁶⁸² ADR, 4Q5/1213, Inscription du 7 septembre 1836.

¹⁶⁸³ Le déroulement de cette affaire est retracé dans le compte-rendu de la séance du conseil municipal de Lyon du 2 novembre 1838, publié quelques jours plus tard dans *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1226, mercredi 7 novembre 1838, p.2.

¹⁶⁸⁴ Jean-François Terme (1791-1847), maire de Lyon de 1840 à sa mort.

Comme un symbole, Jean Georges Hoffherr arrive à Lyon en 1836 en provenance d'Alsace, riche de son expérience acquise chez « les maîtres en art brassicole d'Allemagne et d'Autriche »¹⁶⁸⁵ : ayant déjà exercé à Strasbourg et Schiltigheim, il possède les connaissances techniques indispensables à l'exercice de l'activité et s'installe à Lyon avec l'idée de monter « une vraie grande affaire qui serait à la mesure de la bière alsacienne »¹⁶⁸⁶. L'arrivée de ce brasseur compétent et ambitieux, appelé à devenir le fondateur d'un des monuments de la ville, la brasserie Georges, atteste de la renommée brassicole acquise par Lyon au cours des décennies précédentes et, surtout, des opportunités de développement offertes par cette activité.

Âgé de plus de quarante ans, il dispose alors d'un certain capital financier personnel, fruit d'un premier mariage et d'un parcours professionnel déjà long et fructueux. Présentant l'intérêt stratégique du lieu, il élit domicile à Perrache, quartier industriel en devenir – une vingtaine d'années plus tard, y sera construite la gare de Perrache, offrant ainsi à sa brasserie un important avantage sur ses concurrents quant à la desserte et au transport de marchandises. L'investissement s'avère pour le moins payant : la brasserie rencontre un important succès (elle vend 3000 hectolitres de bière dès 1860) et devient rapidement l'établissement le plus important de la ville. Grâce à la construction de solides réseaux de solidarité et une stratégie matrimoniale payante sur lesquels nous aurons l'occasion de revenir – il marie plusieurs de ses filles à des employés ou des collègues brasseurs – il développe largement son activité au cours des décennies suivantes. À son décès en 1873, la relève est assurée et ses gendres poursuivent l'activité familiale. Toujours opérationnelle, cette brasserie est aujourd'hui la seule survivante de ce XIX^e siècle brassicole lyonnais.

En comparant les plans de la ville de Lyon de 1822 et 1847, les mêmes que ceux reproduits plus haut, Pelletier et Delfante affirment qu'« en 25 ans, presque tout a changé. Entre le cours du Midi régulièrement planté et le confluent, le plan de Lacroix-Laval est en place dans les voies. Le chemin de fer de Saint-Etienne se termine à son débarcadère ; la gare d'eau au ridicule débouché sur la Saône (le goulot) est en place. Beaucoup d'espaces sont encore vides, mais en bordure des deux cours d'eau les équipements publics sont en nombre : prison Saint-Joseph, abattoirs vers le Rhône, entrepôts des liquides, arsenal (l'usine gaz est à côté). Au nord du cours du Midi où la rue de Bourbon (Victor-Hugo)

¹⁶⁸⁵ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.81.

¹⁶⁸⁶ André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.17.

est totalement percée, les îlots sont pratiquement remplis par des immeubles d'habitation ; la place Louis XVIII (Carnot) a déjà sa forme actuelle »¹⁶⁸⁷.

L'évolution est radicale. La presse locale elle-même se félicite de ces succès industriels. En juillet 1841, soit environ la date à laquelle est pris l'instantané de 1842 représenté sur notre carte, *Le Censeur* fait ainsi de la presqu'île une zone « conquise sur les eaux appelée à une activité extraordinaire »¹⁶⁸⁸. Aux entrepôts des charbons des deux parties du bassin de la Loire, Saint-Étienne et Rive-de-Gier, s'ajoutent l'arrivée des transports du Midi par les bateaux à vapeur et par les équipages remontés par des chevaux, un entrepôt des liquides en construction et « les plus grands entrepôts, la majeure partie des brasseries de bière, des fonderies de fonte, de cuivre, de plomb ». Majeure partie ne signifie pas totalité : la « concurrence » du faubourg de Vaise est en effet à cet égard des plus rudes.

1.3.2. Vaise, un faubourg industriel

Dès l'époque romaine, Vaise – qui ne porte pas encore son nom – joue le rôle de faubourg de Lyon et accueille une foisonnante activité artisanale (poterie, verrerie, orfèvrerie). Le développement de la navigation et la dimension de carrefour conférée au lieu par la présence de deux routes menant de Lyon à Paris par le Bourbonnais ou par la Bourgogne contribuent à l'affirmation de cet espace comme zone transitoire durant le Moyen Âge. C'est déjà un lieu de roulage, de passage, où l'on s'arrête pour faire souffler les moutures et passer la nuit avant de franchir les remparts de Lyon. Au XVIII^e siècle, Jacques de Flesselles, alors intendant de Lyon apprécié pour son zèle et sa propension à favoriser la liberté de commerce, entreprend de larges opérations de voirie. Pouvant travailler un secteur peu bâti, il réorganise les lieux et définit le tracé des voies royales convergeant vers une place ronde, « ancêtre du rond-point, ornée d'une pyramide, elle-même magnifiée par une inscription à la gloire de Louis XVI. La place se prolonge dans le faubourg par une percée rectiligne qui n'est autre aujourd'hui que la Grande-Rue-de-Vaise »¹⁶⁸⁹.

L'épisode révolutionnaire a une incidence directe sur la structure même du faubourg où sont par la suite détruites de nombreuses maisons afin de tracer un passage direct jusqu'au centre-ville lyonnais : « opération prévue depuis longtemps, à la fois urbanistique et

¹⁶⁸⁷ Pelletier Jean, Delfante Charles, *Op. cit.*, p.109.

¹⁶⁸⁸ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2057, jeudi 15 juillet 1841, p.1.

¹⁶⁸⁹ Pelletier Jean, Delfante Charles, *Op. cit.*, p.95.

stratégique, elle [est] favorisée par les difficultés que les troupes de la Convention, venant du nord-ouest, [ont] connues pour pénétrer dans la ville »¹⁶⁹⁰.

La vocation agricole du faubourg ne se démentira néanmoins pas jusqu'au premier quart du XIX^e siècle, la population restant limitée, éparse, et largement paysanne. En 1793, seuls 1 888 habitants sont ainsi recensés ; ils sont à peine plus de 2 500 trente ans plus tard.

Année	Population de Vaise	Année	Population de Vaise
1793	1 888	1836	6 110
1800	2 012	1841	5 503
1806	2 344	1846	7 509
1821	2 565	1851	9 169
1831	4 737		

Marquée comme ses homologues du Sud et de l'Est lyonnais par le ralentissement économique et démographique du tournant du siècle, Vaise ne retrouve une croissance notable qu'avec le Premier Empire et, surtout, le retour de la monarchie dans les décennies suivantes. Capitalisant sur les prémices artisanales du siècle précédent, diversification des activités avec l'apparition d'auberges, de blanchisseries, de fours à chaux ou d'une manufacture d'indiennes, et surtout sur l'importante croissance démographique – la population s'élève à près de 10 000 habitants en 1851, soit une croissance de plus de 450 % en une cinquantaine d'années ! – le second quart du siècle donne lieu à une radicale transformation. Durant ces années, le faubourg devient un centre de transit et d'échanges important, profitant de sa position doublement stratégique : en amont de Lyon et hors du rayon de l'octroi de celle-ci. Il s'affirme ainsi comme l'un des principaux centres de stockage de matières premières et de denrées alimentaires et par conséquent un lieu naturel d'accueil pour les industries de transformation, dont les brasseries.

La position géographique de cette commune située rive droite de la Saône, au nord-ouest de Lyon, et sa relation avec cette rivière expliquent une large partie de l'attrait qu'elle

¹⁶⁹⁰ *Ibid.*, p.104.

peut exercer. Site au relief contrasté présentant un morcellement topographique¹⁶⁹¹ – plateau à l’ouest et au nord desquels descendent les ruisseaux des Gorges et de Rochecardon, cuvette centrale inondable et plaine alluviale de la vallée de la Saône – il est bordé par cette dernière, « antithèse du Rhône à l’exception des crues »¹⁶⁹² pour Pelletier et Delfante. Cette rivière, alimentée par un seul affluent de montagne, le Doubs, ayant une pente de dix fois inférieure à celle son impétueux voisin et un courant très faible en période de basses eaux, permet une navigation relativement aisée, encore favorisée à partir de 1820 par la navigation à vapeur. Or, jusqu’à l’arrivée du chemin de fer et du tramway, le trafic fluvial reste le principal moyen de transport, à l’intérieur de la ville comme vers l’extérieur. D’où les nombreux aménagements faits pour favoriser cette navigation, réalisation de quais et multiplication des ports en tête. Alors que l’on recense sur sa rive droite la gare d’eau de Vaise (évoquée plus bas) et les ports de la Chana, de l’Épine ou encore de l’Archevêché, sur sa rive gauche se succèdent les ports de Serin, Neuville, du Roi et de l’Arsenal. Comme le résumait justement les mêmes auteurs, « la Saône n’a jamais été une frontière, bien au contraire, elle est un lien entre ses deux rives et joue, jusqu’à la fin du XIX^e siècle, le rôle d’une rue encombrée de bateaux de toutes sortes ».

Désireuse de faciliter l’essor économique et d’assurer un peu plus encore sa position commerciale, la municipalité de Vaise décide en 1827 de construire sa gare d’eau¹⁶⁹³ (notons la simultanéité entre ce projet et celui de Perrache évoqué plus tôt). La réalisation est confiée à un groupe d’entrepreneurs, lyonnais pour la plupart, regroupés en une « Compagnie des Ponts, Gare et Port de Vaise », dite « Société de la Gare d’eau de Vaise ». À l’instar du confluent entre Rhône et Saône, le lieu d’implantation choisi est une vaste étendue marécageuse présentant malgré tout l’avantage d’être plate et peu coûteuse à l’achat¹⁶⁹⁴. En plus de la seule gare reliée à la route de Paris par la rue de Bourgogne, sont prévus un pont permettant de rejoindre le faubourg à la Croix-Rousse sans passer par Lyon et de plus généraux – et largement flous – travaux d’urbanisation du quartier. Le tout est fonctionnel dès 1831. Selon Pelletier, le trafic peine néanmoins à démarrer, l’activité n’étant bénéficiaire pour les actionnaires qu’à partir des années 1840¹⁶⁹⁵. C’est dans cette décennie que s’exprime et s’affermit le caractère industriel du faubourg. Aux minoteries et tréfileries s’ajoutent les

¹⁶⁹¹ Pelletier Jean, *Connaître son arrondissement. Lyon : le 9^{ème}*, Lyon, Éditions lyonnaises d’art et d’histoire, 2007, pp.-7-13.

¹⁶⁹² Pelletier Jean, Delfante Charles, *Op. cit.*, pp.11-15.

¹⁶⁹³ Voir la première discussion en conseil municipal à ce sujet lors de la séance du 22 août 1827 dans AML, 2WP5 – Commune de Vaise, Registre des délibérations, 31 août 1810 – 15 août 1836, pp.233-234 (pp.235-236/270 du registre numérisé).

¹⁶⁹⁴ Pelletier Jean, *Op. cit.*, p.33.

¹⁶⁹⁵ *Ibid.*, p.34.

tanneries, maroquineries, entrepôts de tous ordres et autres fours à chaux et activité métallurgiques. Encore une fois, les brasseurs ne laissent pas passer l'occasion.

Ils font même une nouvelle fois preuve d'une notable précocité dans l'occupation de l'espace et la perception des opportunités qu'il offre ou qu'il est susceptible d'offrir. Comme montré par notre première carte, dès 1810, André-Kieffer et Schrimpf sont localisés dans le faubourg de Vaise (sans plus de précision qu'un numéro, preuve du caractère encore largement marginal de l'organisation des lieux). Ils y figurent même déjà au tournant du siècle :

- Jean Pierre André, brasseur mosellan, s'installe ainsi à Vaise en 1803¹⁶⁹⁶. Il était jusque là épicier à la Croix-Rousse¹⁶⁹⁷...changement d'activité, changement de résidence, les attraits d'un lieu et d'une profession tous deux appelés à un brillant avenir poussent cet individu à changer de vie. Toujours brasseur au même lieu, il décède en juillet 1824¹⁶⁹⁸ ;
- Son associé de 1810, l'allemand Geoffroy Kiefer, frère d'un autre brasseur lui aussi présent à Vaise dès 1803¹⁶⁹⁹, accompagne plus longtemps encore le développement du quartier. Il achète le 11 novembre 1825 pour 33 000 francs à son neveu Joseph la moitié de la maison qu'ils occupaient communément jusque là, grande rue de Vaise 20¹⁷⁰⁰ et y brasse jusqu'à son décès le 20 novembre 1838¹⁷⁰¹ ;
- Enfin, Jean Pierre Schrimpf, lui aussi originaire d'outre-Rhin, arrivé à Lyon à l'initiative de son oncle est pour sa part repéré comme brasseur à Vaise dès la fin du XVIII^e siècle : il est présent lors de la naissance le 18 janvier 1796 de Catherine Salomé Doerr, fille de Jean Doerr et de Marie Salomé Koch, et est simplement dit brasseur à Vaise¹⁷⁰². Exerçant avec son frère Jean Georges (qui décède lui en 1805 à Caluire-et-Cuire), il poursuit ses activités de brassage à Vaise des années durant et décèderait dans sa Hesse natale en 1817. Le flambeau est néanmoins repris et

¹⁶⁹⁶ Il apparaît lors de la naissance le 31 mars 1803 à Vaise de Jean Frédéric Kiefer, fils de Jean Kiefer et de Marie Giraud. Il est dit brasseur de bière, « voisin dudit Kiefer ». Voir AML, 2E1482, p.11/20, acte 43.

¹⁶⁹⁷ Il est notamment mentionné sur l'acte de naissance d'Antoine Koch, né à Lyon le 19 juin 1801, fils de Jean Antoine Koch et de Louise Marie Catherine Odon. Il est dit épicier à Lyon, rue Saint Dominique. Voir AML, Lyon Division du Midi, 2E98, p.184/239, acte 1636.

¹⁶⁹⁸ AML, 2E1520, p.10/25, acte 36.

¹⁶⁹⁹ Jean Kiefer, brasseur à Vaise, déclare ainsi lui-même dans la commune la naissance de son fils Jean Frédéric évoquée plus tôt. Voir AML, 2E1482, p.11/20, acte 43.

¹⁷⁰⁰ *Journal des annonces judiciaires du ressort du tribunal civil, affiches et avis divers de la ville de Lyon*, n°142, samedi 10 décembre 1825, p.6.

¹⁷⁰¹ Voir AML, 2E1524, p.26/28, acte 152.

¹⁷⁰² Voir AML, 2E20, p.71/101, acte 474.

longuement entretenu par l'un de ses neveux, Georges Pierre Schrimpf, né en 1791 à Stockstadt en Allemagne. Apparaissant pour la première fois dans nos relevés en 1814¹⁷⁰³, il est alors brasseur à Vaise. Il y résidera et sera dit brasseur puis rentier jusqu'à sa mort le 28 mai 1859¹⁷⁰⁴. Son propre fils Pierre-Alphonse assurera la relève. Nous aurons l'occasion de revenir sur cette saga familiale brassicole d'un siècle.

La relation entre le faubourg de Vaise et la profession brassicole s'affirme donc au fil des décennies. Jean Henry Musculus, fraîchement arrivé de Strasbourg, épouse le 28 mai 1827¹⁷⁰⁵ Antoinette Jeanne Claudine Besson, fille d'un brasseur installé dans la commune, tandis que Jean Wagner, brasseur allemand repéré à Caluire-et-Cuire depuis 1807¹⁷⁰⁶, déplace son activité à Vaise au début des années 1820. Alors qu'il est marchand brasseur de bière il achète, par acte passé le 1^{er} septembre 1823 devant Beluze et son collègue, notaires à Lyon, à Claude-Henri Pize, marchand brasseur, et Anne Daverdy, son épouse, une maison appelée « Le Mouton », sise à Lyon, faubourg de Vaise, grande rue 59¹⁷⁰⁷. Dans cette vente est également compris le fonds de ladite brasserie que les mariés Pize et Daverdy font valoir, garni de tous ses ustensiles. Jean Wagner achète donc dans le même temps lieu et outils de fabrication : il peut immédiatement profiter de son investissement.

Cette propriété comporte cour, jardin, terrasses, et bâtiments pour une brasserie. Elle est confinée à l'est par la Saône, au sud par deux maisons appartenant aux mariés Pize et Daverdy, à l'ouest par la grande rue du faubourg de Vaise et au nord par la ruelle qui conduit au port du Mouton : la situation paraît donc idéale, le bâtiment étant directement relié à la rivière pour écouler les eaux usées, à la grande rue pour bénéficier d'une exposition publique, et au port permettant si besoin de faciliter arrivées de matières premières et départs de produits finis.

¹⁷⁰³ À l'occasion de la naissance de George Pierre Hutter le 30 janvier 1814, fils de Magdelaine Françoise Koch et de Jean Thomas Hutter. Voir AML, 2E1484, p.2/18, acte 7.

¹⁷⁰⁴ Il est alors rentier à Lyon, quai de Vaise 37 (5^{ème} arrondissement). Voir AML, 2E1155, p.98/263, acte 531.

¹⁷⁰⁵ AML, 2E1502, p.18/38, acte 21.

¹⁷⁰⁶ Au cours de la procédure engagée en 1824 « pour obtenir les droits et privilèges attachés à la qualité de citoyen français » – comprendre demande de naturalisation – on apprend dans un courrier du maire de Caluire-et-Cuire adressé le 4 mars 1824 au préfet du Rhône que Jean Wagner « demeure dans la commune de Caluire depuis dix-sept années ». L'édile ajoute qu'il s'y est marié en 1810 (ce qui est faux : le 27 août 1810 Wagner épouse à Saint-Germain-au-Mont-D'or (Rhône) Jeanne Marie Lafont (ou Lafond). Il est alors dit brasseur à Cuire âgé de 26 ans. Voir ADR, 4E4336, p.3/5), qu'il est père « d'une nombreuse famille qu'il élève dans les meilleurs principes » et que « son travail et sa bonne conduite lui ont procuré une fortune de plus de 50 000 francs ». Voir : ADR, 6MP1022 – Dossiers des demandes de naturalisations et d'admissions à domicile, an XII-1861. Cote aux ANF : BB/11/216, dossier 399 B6.

¹⁷⁰⁷ *Journal des annonces judiciaires du ressort du tribunal civil, Affiches et avis divers de la ville de Lyon*, n°20, jeudi 19 février 1824, p.8.

Vu l'importance de la Saône mise en lumière plus haut et illustrée par les quelques parcours individuels brièvement exposés, il n'est pas surprenant que les cinq brasseries implantées à Vaise en 1842 le soient légèrement en aval du port, à proximité directe du plus grand nombre de consommateurs : elles sont en effet toutes situées à côté les unes des autres, sur quelques centaines mètres, dans la grande rue, axe principal de la commune où tout arrive et d'où tout repart. Attestant à nouveau de l'importance de la rivière, il est à noter que bien que non situées dans le faubourg de Vaise, quatre autres brasseries sont établies le long de celle-ci (numéros 1, 8, 12 et 13 de notre carte).

Anne-Sophie Cléménçon relève une accélération de l'urbanisation de la commune de Vaise vers 1845 dans le quartier de la gare d'eau¹⁷⁰⁸. Nous l'avons vu, le phénomène, notamment porté par un notable dynamisme brassicole, est en réalité plus précoce. Dans un mémoire de recherche s'intéressant à la dimension industrielle de cet espace, Puddu Vasco fait même du quartier de Vaise « un pôle industriel d'avant-garde » (titre de son premier chapitre)¹⁷⁰⁹.

Le développement urbain accompagnant cet essor industriel n'est pourtant pas sans poser problème. Sans parler de l'éventuel danger que peut représenter la structuration d'une commune entière et de son économie autour d'un cours d'eau – les inondations de 1840 seront à cet égard dévastatrices et affecteront les affaires de nombreux brasseurs¹⁷¹⁰ – la rapidité du phénomène prend de court les édiles locaux. Arthur Kleinclausz évoque ainsi le rapport d'une commission municipale de 1849 disant les problèmes de voirie « presque insurmontables » tant les rues se sont construites de manière anarchique, « suivant le caprice de l'intérêt privé »¹⁷¹¹. Contrairement à la rive gauche ou à la partie méridionale de la presqu'île, ni ingénieur ni plan d'urbanisme, ne semble réellement avoir guidé le développement du quartier. La même commission dit plus que nécessaire la réalisation de quai de Saône entre le port Mouton et la gare d'eau afin de soulager le trafic et d'éviter de voir une partie des activités quitter la commune pour cause d'« aspect désagréable et de

¹⁷⁰⁸ Cléménçon Anne-Sophie, *La ville ordinaire. Généalogie d'une rive, Lyon (1781-1914)*, *Op. cit.*, p.265.

¹⁷⁰⁹ Puddu Vasco, « L'industrie ne périra pas... La reconquête urbaine des marges industrielles à Lyon : le cas du quartier de l'industrie de Vaise », Mémoire réalisé dans le cadre du séminaire Ville et pouvoir urbain, sous la direction de Renaud Payre, Université Lumière Lyon 2, 2010, 130p.

¹⁷¹⁰ À titre d'exemple, Jean Wagner subit à cette occasion des dommages matériels (pan de mur écroulé et ustensiles) estimées à 4 000 francs. La veuve de Geoffroy Kiefer, Éléonore André, toujours brasseuse, déplore elle la perte de marchandises évaluées à 2 000 francs. Voir ADR, 1M329 – Inondations de 1840. Rapports généraux, état des pertes (1840-1841) et ADR, 1M330 - Inondations de 1840. Procès-verbaux de vérification des pertes (1840-1841).

¹⁷¹¹ Kleinclausz Arthur, *Lyon, des origines à nos jours*, *Op. cit.*, p.376.

viabilité incommode ». Sont dans une certaine mesure ici annoncés les importants travaux d'urbanisme qui refaçonneront de manière radicale les visages de la ville de Lyon et de ses faubourgs sous le Second Empire.

Avant de nous pencher sur ceux-ci, réduisons plus finement la focale et intéressons-nous au parcours d'un individu illustrant les successives dynamiques spatiales agitant le premier XIX^e siècle brassicole lyonnais : Joseph Groskopf.

1.4. Les brasseurs, acteurs du remodelage urbain : l'exemple de Joseph Groskopf

Ayant un parcours analogue à celui de Guillaume Kuhné évoqué plus tôt, à savoir la transition de la rive gauche du Rhône au quartier de Perrache au gré des opportunités industrielles identifiées, le brasseur Joseph Groskopf peut ainsi faire figure d'exemple. Son parcours, témoignant de l'imbrication entre devenir professionnel de cette catégorie d'entrepreneurs et évolution urbanistique de la ville de Lyon, est d'autant plus intéressant à retracer qu'il se distingue par des archives quantitativement et qualitativement remarquables. À travers la trajectoire de cet individu, reconstituée grâce à la juxtaposition de miettes récoltées de-ci de-là (actes d'état-civil, dossiers relatifs à la réglementation de l'insalubrité, actes notariés, création ou dissolution de sociétés, presse *etc.*), nous plongeons dans la vie quotidienne d'un brasseur lyonnais du premier XIX^e siècle et appréhendons certaines des logiques, il serait illusoire d'espérer les saisir toutes, façonnant simultanément – et réciproquement – le visage de la ville et de ses faubourgs et le futur d'une activité en plein essor.

Né en Bavière à Obermichelbach autour de 1775, l'allemand Joseph Groskopf apparaît pour la première fois à Lyon en septembre 1807 à l'occasion de la naissance de sa fille, Élisabeth¹⁷¹². Il est alors marchand rue de la Barre 186 et habite donc sur la presqu'île, alors centre de peuplement le plus dense, à hauteur de ce qui est aujourd'hui la place Bellecour. Les deux témoins présents, Antoine Bouvant, tailleur, et Benoit Merel, épiciier, sont de proches voisins habitant dans la même rue : numéro 184 pour le premier et 187 pour le second. Ces

¹⁷¹² Née le 22 septembre 1807 à Lyon, Mairie Unique. AML, 2E0130, p.231/330, acte 2845.

présences témoignent d'un réseau de sociabilité encore peu élargi, se cantonnant professionnellement au monde de la petite boutique et géographiquement à celui de la seule rue, attestant ainsi d'une arrivée en ville probablement récente. Le fait qu'aucune trace de son mariage avec son épouse, Pierrette Navezard, n'ait été retrouvée – il aurait eu lieu ailleurs qu'à Lyon, peu de temps auparavant – accrédite cette thèse.

Deux autres enfants naissent dans les années suivantes : Constantin Frédéric en 1809¹⁷¹³, George Auguste en 1812¹⁷¹⁴. Preuve d'une notable stabilité professionnelle, Joseph Groskopf est, à ces deux occasions, dit marchand de tabac dans la même rue de la Barre ; il est d'ailleurs absent de la ville pour ses affaires en 1809. En 1812, son père est présent : difficile de dire s'il est lui-même à l'origine de la migration de la famille vers Lyon ou s'il rejoint – définitivement ou temporairement – son fils ayant acquis dans la ville une situation favorable. Le fait qu'aucune autre trace de George Groskopf père n'ait été retrouvée fait pencher la balance dans cette seconde direction. Toujours est-il que les réseaux de notre individu s'élargissent rapidement : les témoins, négociants pour la plupart, proviennent alors du vieux Lyon (rive droite de la Saône), de la Croix-Rousse comme de la rive gauche du Rhône. C'est d'ailleurs sur cette dernière que son futur s'écrit.

Probablement conscient des opportunités offertes à la fois par cet espace à coloniser et par l'activité brassicole elle-même, Joseph Groskopf, dont la formation de fabricant de bière n'est attestée par aucune source, s'associe courant 1812 avec Jean Isaac Hoffmann, allemand lui aussi et repéré comme brasseur à la Guillotière dès 1808 (il figure d'ailleurs sur notre carte de 1810)¹⁷¹⁵. L'affaire tourne néanmoins court : seulement verbale comme c'est alors l'usage, elle est dissoute dès le 11 août 1812. Les deux individus sont alors dits brasseurs patentés¹⁷¹⁶. Le différend est d'ordre financier : demandant la dissolution, Groskopf accuse Hoffmann de ne pas avoir fourni le compte de fonds qu'il devait. Reconnu coupable, celui-ci deviendra cabaretier puis disparaîtra dès janvier 1814. Se greffant dans un premier temps sur une activité préexistante, notre marchand de tabac bavarois devenu brasseur vole ensuite de ses propres ailes.

Exerçant sans avoir sollicité la moindre autorisation, pourtant rendue obligatoire dès octobre 1810 – dans la mesure où il crée une nouvelle activité après le retrait d'Hoffmann, ou

¹⁷¹³ Enfant né le 12 septembre 1809. AML, 2E0136, p.219/308, acte 2767.

¹⁷¹⁴ Naissance le 24 août 1812. AML, 2E0145, p.218/331, acte 2518.

¹⁷¹⁵ Le 19 mai 1808 Jean Isaac Hoffmann épouse à Lyon, Mairie Unique, Marie Salomé Deuber. Il est alors brasseur à la Guillotière. AML, 2E134, p.125/329, acte 321. L'épouse en question demeure rue de la Barre...il n'est donc pas impossible qu'elle soit voisine, ou du moins connaisse, Joseph Groskopf.

¹⁷¹⁶ ADR, 6Up1/3636.

du moins que la société change de nature, il est en effet contraint au regard de la loi d'effectuer une nouvelle demande –, il poursuit son commerce. N'étant probablement pas en mesure d'acheter la moindre parcelle aux Hospices civils, et encore moins d'assurer les dépenses nécessaires pour faire sortir de terre une brasserie, il se dirige vers le toujours rural et moins prisé bourg de la Guillotière où il loue, à proximité du pont éponyme, un local. Il est probable qu'il use alors du matériel récupéré à la suite du départ de son ancien associé.

Nous avons déjà brièvement évoqué son cas lorsqu'il a été question d'insalubrité. Témoignage des vives tensions entre développement industriel et croissance urbaine que connaît alors la rive gauche, son établissement suscite rapidement l'opposition des voisins : le 15 juin 1814, le sous-préfet de l'arrondissement de Lyon écrit ainsi au maire de la Guillotière pour l'informer qu'au mépris de la loi et de l'interdiction qui lui a été faite, Groskopf a creusé un canal pour évacuer les eaux de sa brasserie vers la voie publique et le ruisseau alimentant le lavoir de la commune¹⁷¹⁷. Il exige que soit rebouché le canal en question. Participant au développement démographique et économique de la commune, notre brasseur joue donc simultanément, par la force des choses, le rôle de promoteur et d'obstacle à la croissance de la commune. Il s'insère alors dans un maillage artisanal à la densité toujours plus importante : dans son rapport du 21 juin suivant, l'architecte mandaté par le sous-préfet pour constater l'infraction confirme la nécessité pour Groskopf de recourir audit canal et précise qu'il n'est pas le seul à être responsable de l'insalubrité de l'eau. Dans la zone figurent également bateaux à laver en amont et multiples maisons aux alentours. Procédure éclatante de célérité, il est demandé au fabricant, moins d'une semaine après la plainte du sous-préfet, de construire un puits permettant de stocker ses eaux usées.

Pourtant, clair aveu d'impuissance d'une administration en construction et pied-de-nez d'un fabricant sûr de sa position, rien ne sera fait. Ce n'est que plus d'un an plus tard, le 19 septembre 1815, que le commissaire de police de l'arrondissement du faubourg de la Guillotière revient à la charge et informe le maire de la commune qu'il existe, « au bord de la maison de Mr Morel, occupée par Mr Grossekopf [*sic*], un fossé qui reçoit toutes les eaux résultantes de la brasserie de bière. Lesquelles n'ayant aucun écoulement, produisent une odeur si infecte qu'il est presque impossible de pouvoir la supporter [sur] le chemin qui conduit aux Brotteaux, même qu'elle se fait sentir jusqu'à l'entrée du Pont de la Guillotière

¹⁷¹⁷ AML, 4WP045 2 - La Guillotière I3. Sauf mention contraire, les éléments suivants concernant la régulation de l'insalubrité proviennent de cette même source.

[...] ». Cette plainte, outre nous confirmer que Groskopf n'est que locataire, témoigne des réticences artisanales à se plier aux nouvelles contraintes urbaines et hygiénistes naissantes.

Là encore, les choses traînent en longueur. Ce n'est que le 25 octobre 1816 qu'un second rapport d'architecte est fait à la suite de nouvelles plaintes de riverains concernant l'écoulement des eaux de la brasserie. Celle-ci est cette fois dite établie « dans [la maison Morel] portant le n°19 située sur le cours Bondy, qu'il a fait construire il y a peu de nombre d'années ; sur l'emplacement qu'il a acquis de la partie des divisions de terrain ». À proximité sont notamment repérés deux aubergistes, Lauder et Cochard, le second tenant l'enseigne de la Table Ronde dans la grande rue du faubourg : confirmant la dimension de lieu de passage et de divertissement du lieu, ces individus peuvent également être considérés comme d'éventuels partenaires commerciaux de notre brasseur. Contraint de construire un puits perdu dont les frais s'élèvent à plus de 560 francs – devis de l'architecte – le brasseur et son propriétaire doivent finalement se plier à l'autorité supérieure.

Profitant de la conjoncture favorisant la consommation de bière, les affaires prospèrent et les conditions de vie du couple s'élèvent. En 1823, elles sont suffisamment confortables pour que leur soient volés dans la nuit du 28 au 29 novembre « une cuillère en argent, à punch ; neuf petites cuillères à café, en argent, marquées G.N. ; sept sucriers en argent plaqué ; un bowl à pied et son assiette, en argent plaqué ; deux grandes cuillères en argent, dont une marquée R.F., et l'autre sans marque : toutes deux à filet ; une mauvaise montre en argent, dont le cadran est à figure »¹⁷¹⁸. Deux ans plus tard, c'est la perte d'un châle en cachemire, « fond blanc avec bordures, en trois quarts et demi », qui est déplorée¹⁷¹⁹. Jouissant d'une reconnaissance professionnelle suffisante pour être considéré par les indicateurs publiés durant ces années – il y figure notamment dès 1813¹⁷²⁰ – notre brasseur vend suffisamment de bière pour lui assurer des revenus confortables. Et ce malgré les inévitables pertes dues aux mauvais payeurs, nombreux dans ces temps incertains. Déjà, en vertu d'un jugement du Tribunal de Lyon du 13 juin 1820 rendu à sa requête, il est procédé le samedi 8 juillet suivant à la vente forcée des meubles et effets saisis au préjudice de Terisse, cafetier aux Brotteaux et débiteur de Groskopf¹⁷²¹.

¹⁷¹⁸ Préfecture du Rhône, *Recueil des actes administratifs*, n°1, 1823, p.407.

¹⁷¹⁹ *Journal des annonces judiciaires*, n°106, jeudi 15 septembre 1825, p.7.

¹⁷²⁰ Cochard Nicolas François, *Indicateur de Lyon*, Lyon, Perisse Frères, 1813, Second partie, p.15. Il est alors dit brasseur de bière à la Guillotière, au Plâtre.

¹⁷²¹ *Affiches, annonces et avis divers de la ville de Lyon*, n°54, mercredi 5 juillet 1820, p.6.

Confirmant son tempérament entrepreneurial aperçu à l'occasion de son changement d'activité, Joseph Groskopf figure parmi les premiers à se manifester pour occuper les terrains nouvellement ouverts à la vente dans le quartier Perrache. Alors que la décision d'industrialiser la presqu'île est validée en conseil municipal en janvier 1826, il met moins de six mois à exprimer son intérêt. Lors de la séance du 14 juillet 1826¹⁷²², le maire de Lyon Jean de Lacroix-Laval communique ainsi audit conseil un programme « qu'il se propose de rendre public par la voie de l'impression, à l'effet d'appeler la formation dans la presqu'île de Perrache d'établissements industriels tant français qu'étrangers ». Il évoque treize soumissions qui lui ont été faites, dont celle de « MM. Grooskope et Boucher, pour une brasserie ». La question est renvoyée aux commissions d'objets d'intérêt public et de distribution de la presqu'île (il existe donc une commission *ad hoc*) qui font, après visite des lieux et entretien avec les soumissionnaires, leur rapport le 4 août suivant¹⁷²³.

Selon les conclusions qu'il contient, finalement acceptées par l'instance décisionnaire, la ville céderait à « Grooskope et Boucher [...] toute la longueur de la masse P sur 100 pieds de profondeur ; MM. Grooskope et Boucher construiraient aux deux extrémités de la masse deux pavillons conformes au plan par eux présenté et côté n°1 : le premier pavillon devra être construit dans un délai de deux ans à partir de l'ordonnance royale à intervenir. Le second le serait dans l'espace de six ans, toujours à partir de cette même époque. L'espace entre les deux pavillons serait fermé par une grille en fer, mais si dans la suite cet espace vide entre les deux pavillons venait à être construit, MM. Grooskope et Boucher ou leurs ayant droit seront tenus, pour ces constructions centrales, de les élever sur le plan n°2 ». Alors que le prix est fixé à deux francs le pied de roi carré – soit 18,95 francs le mètre carré – « il ne serait rien payé, ni sur le capital, ni en intérêt, pendant les cinq premières années à partir de l'ordonnance royale. La somme qui résulterait de la mensuration à laquelle il sera contradictoirement procédé serait ensuite payable en dix années à partir de la sixième jusques et y compris la quinzième, par portion égale d'année en année, et ce avec l'intérêt de 4 % l'an ».

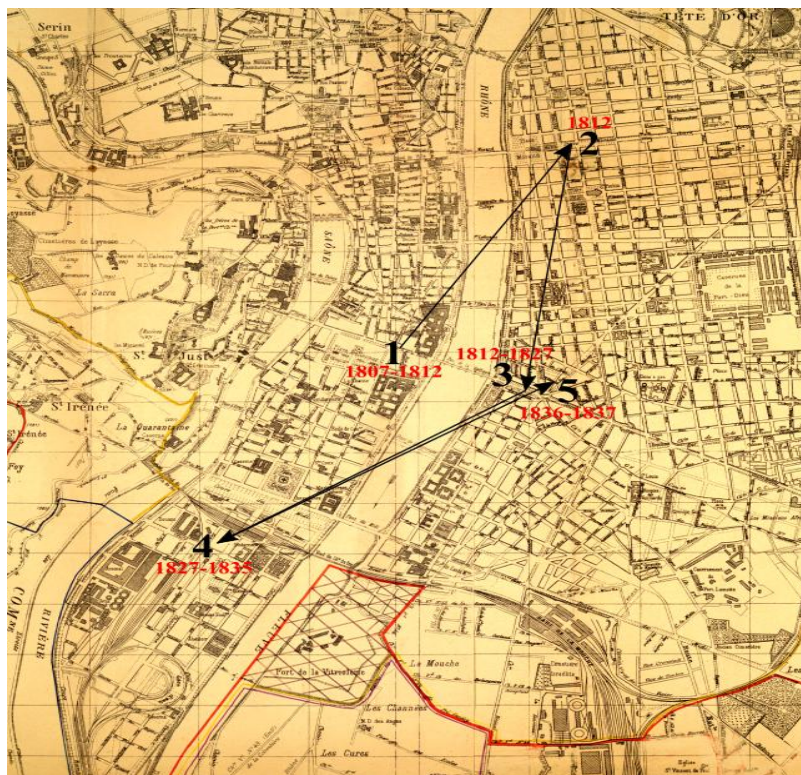
Désireuse de peupler et occuper au plus vite cet espace encore sauvage, l'autorité municipale lyonnaise se montre donc conciliante, si ce n'est incitative. Faible prix et facilités de paiement étalées sur de nombreuses années permettent aux investisseurs intéressés, même moyennement fortunés, de se lancer dans l'aventure. Nous le verrons, ce n'est pas sans risque.

¹⁷²² AML, 1CM12, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome VI (1823-1826)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1935, p.531.

¹⁷²³ *Ibid.*, pp.540-543.

Là encore, à l'instar du quartier des Brotteaux, la volonté est de faire de Perrache un lieu industriel mais également de divertissement, dans lequel s'insèreraient donc à merveille une brasserie. Nous l'avons dit, lorsque Joseph Groskopf fait preuve de son intérêt, Guillaume Kuhné est d'ailleurs en activité à proximité depuis près de dix ans. D'où l'accueil favorable reçu par la demande d'un nommé Arban visant à établir « un établissement de la nature de celui appelé : montagne françaises¹⁷²⁴ aux Brotteaux ». Comme le précise le 27 octobre 1826 le rapport des mêmes commissions, « il est facile d'apercevoir qu'un établissement de cette nature qui attirera sur ce point, principalement les dimanches et fêtes, une affluence immense, ne contribuera pas peu à imprimer un grand mouvement à la presque île »¹⁷²⁵.

Figure 40. Parcours de Joseph Groskopf à travers les villes de Lyon et de la Guillotière (1807-1837)



¹⁷²⁴ En 1822, dans son *Voyage pittoresque et historique à Lyon*, le comte François Marie de Fortis fait des Brotteaux « un lieu de promenade très animé les dimanches et fêtes, dans la belle saison. On y trouve des cafés, des guinguettes, des petits spectacles de foire, et des salles de danse pour le peuple. [...] Près de là sont des pavillons, d'où l'on descend en traîneau par des galeries qu'on appelle, les unes *Montagnes françaises*, et les autres *Montagne russes* ». de Fortis François Marie, *Voyage pittoresque et historique à Lyon, aux environs et sur les rives de la Saône et du Rhône*, Tome Second, Paris, Bossange Frères, 1822, p.241.

¹⁷²⁵ AML, ICM12, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome VI (1823-1826)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1935, p.589.

Même les réticences du ministre de l'Intérieur, évoquées dans un courrier au préfet du Rhône du 18 novembre 1826 et critiquant l'autorisation donnée par le conseil concédant « différentes portions de terrains dépendants de la presqu'île Perrache aux Compagnies Mure Latour, Paul Guiraudet et aux sieur et dame Grooskop [*sic*] pour y former des établissements industriels »¹⁷²⁶ sans pour autant répondre aux impératifs de régulation de l'insalubrité, ne tempéreront l'enthousiasme municipal et n'empêcheront le début des travaux. Après la presqu'île et la rive gauche du Rhône, c'est le quartier Perrache qui abrite notre brasseur, sa famille et ses bières.

La chance souriant aux audacieux, l'empressement du brasseur à s'installer dans le quartier sera récompensé. Le 4 mai 1827 le traité passé avec le seul Groskopf – son associé Boucher s'est donc retiré – et approuvé en conseil le 4 août 1826 est modifié¹⁷²⁷. Alors que les époux ont déjà commencé leurs constructions, l'Ordonnance Royale du 7 mars exige que la rue centrale, future rue Charlemagne, soit large de 100 pieds (au lieu des 80 initialement envisagés). Cet élargissement enlève à leur propriété une superficie de 1 288 pieds carrés. Surtout, les premiers bâtiments élevés empiètent sur cette voie : ils devront être démolis et reconstruits. Plutôt que de les sanctionner pour ne pas avoir respecté la loi – ils auraient dû attendre la validation royale officielle pour commencer les travaux – le maire lyonnais propose de les dédommager et de leur accorder gratuitement 3 712 pieds de roi de superficie en plus des 1 288 qu'il faut remplacer. Soit en tout 5 000 pieds équivalant à 527,59 m². La position industrialiste de la municipalité ne pourrait mieux s'exprimer que par cette offrande ! Ses encouragements ne s'arrêtent d'ailleurs pas là : « pour mettre les mariés Groskopf [*sic*] à même de former un établissement provisoire, en attendant que leur établissement définitif soit élevé », le maire propose de leur vendre une superficie de 1 6061,21 m² moitié moins cher que précédemment, au prix de 9,457 francs le m² (soit 1 franc le pied de roi), payable en six ou huit années à compter de l'ordonnance avec intérêt à 5 %. Au total les mariés reçoivent donc un nouveau terrain de 2 133,80 m² (20 220 pieds de roi) dont ils paient seulement 15 220 pieds carrés, soit 15 220 francs.

Et ce n'est pas fini ! Dans son rapport du 15 juin suivant, la commission des objets d'intérêt public nous apprend que du fait des démolitions auxquelles ils ont du procéder, les époux Groskopf ne pourront avoir achevé leur établissement en septembre 1827, « époque où

¹⁷²⁶ ADR, 5MEtcl38.

¹⁷²⁷ AML, 1CM13, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 7 (1827-1829)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1942, pp.55-58.

ils sont forcés de quitter l'établissement qu'ils ont présentement à la Guillotière »¹⁷²⁸. Elle juge donc nécessaire de se montrer plus généreuse encore à l'égard du couple : suivant leurs revendications, ils sont autorisés à acheter une seconde portion de terrain équivalente à celle accordée le 4 mai précédent, au prix de 8,525 francs le m² (soit 1 franc le pied de ville). Les sommes demandées n'en finissent plus de diminuer. « Considérant qu'il comporte essentiellement aux intérêts de la Ville de Lyon de favoriser par tous les moyens qui sont au pouvoir de l'Administration, le projet qu'elle a conçu d'attirer dans la presqu'île Perrache l'excédent de population urbaine qui se porte dans les faubourgs et communes environnantes ; que le moyen de raviver le mouvement qui s'était manifesté l'année dernière, et qui s'est considérablement ralenti, est d'accueillir et d'encourager les soumissions qui seront successivement présentées ; considérant que la Ville de Lyon a dans la presqu'île une trop vaste superficie de terrains à aliéner, à l'effet d'y élever des constructions », les recommandations du maire et de la commission sont votées sans encombre par le conseil. Volonté de conserver dans l'enceinte de la ville les industriels, voire de faire revenir ceux l'ayant quitté, s'ajoute au besoin de redynamiser un projet d'envergure pour lequel des investissements importants ont déjà été fait et qui montre quelques signes d'essoufflement : impératifs urbanistique, économique et politique se conjuguent pour mettre Joseph Groskopf dans une situation plus que favorable. Au final, le terrain concédé aux époux Groskopf est de 4 265 m² (soit 36 380 pieds carrés de ville), dont près du huitième (5 000 pieds) leur est gracieusement offert. Il leur reste donc 31 380 pieds à payer au prix de 1 franc l'unité, soit 8,525 francs le mètre carré. La somme totale devra être acquittée en l'espace de sept ans à compter de la seconde année, avec intérêt à 5 % l'an.

Après plusieurs années de travaux, ce n'est qu'en 1829 que pourra finalement ouvrir l'établissement tant attendu par le fabricant et la municipalité. Est tout d'abord créée le 14 janvier une société en commandite pour l'exploitation de la brasserie établie à Lyon, dans le quartier neuf de Perrache¹⁷²⁹. Gérant de cette société prévue pour six ans, notre brasseur est alors négociant et s'est associé un financeur : les statuts précisent qu'il « pourra faire cesser la société en remboursant la mise de fonds du commanditaire de la somme de 30 000 francs ». Quelques mois plus tard, c'est au tour de son lieu de débit, brasserie-restaurant-café, d'être inauguré. On peut lire dans *Le Précurseur* du 16 août 1829 :

¹⁷²⁸ *Ibid.*, pp.106-109.

¹⁷²⁹ ADR, 6Up1/2994.

« L'ouverture du restaurant qui vient de se créer dans le bel établissement de M. Groskopf, à Perrache, et dont nous avons parlé dans notre numéro du 7 août, a eu lieu samedi 8 du courant. Cet établissement, situé à l'angle de la rue Charlemagne et du cours Moignat, et faisant face au jardin de la Rotonde, mérite d'être fréquenté par des amateurs. Le restaurant, qui sera dirigé par un chef qui a été officier de bouche de LL. AA. les princes de la famille royale, sera tenu avec le plus grand soin : la vaste galerie-café, placée au premier étage, donne la facilité d'y dresser une table de 3 000 couverts. À ces avantages il en réunit un autre non moins important, celui d'être placé hors des limites de l'octroi, ce qui lui donne la facilité de traiter à un prix inférieur des autres établissements, sans pour cela nuire en rien au choix des mets et à la qualité des vins. Nous ne doutons donc pas d'un instant que ce bel établissement ne jouisse bientôt de toute la faveur du public »¹⁷³⁰.

Nul doute que la localisation de l'établissement hors des barrières de l'octroi a joué pour beaucoup dans le choix de l'emplacement effectué par Groskopf. Nous trouvons ici une nouvelle preuve, si besoin est, de la dialectique entre volonté entrepreneuriale et contraintes exercées par son environnement, matérialisées dans le cas présent par la politique fiscale de la ville et les opportunités industrielles qu'elle offre. Illustrant le dynamisme parcourant alors l'activité brassicole locale, l'ouverture de ce lieu de débit s'insère dans le plus large mouvement de la fin des années 1820 durant lesquelles se multiplient les cafés et brasseries richement décorés, où, répondant aux nouvelles aspirations d'une clientèle en quête de nouveauté et de divertissement, sont servis boissons et repas : dans la publicité diffusée par Groskopf (voir page suivante) mention de vins de qualité, mets de choix, galerie-café... mais de bière, aucune. Ajoutant une corde à son arc, le brasseur se fait restaurateur. Ainsi, à l'exclusivité du comptoir situé dans les murs de la brasserie même succède la vente dans des établissements revendeurs (cafés comptoirs, tavernes, brasseries-restaurants) puis la construction de « brasseries-hall à la mode germaine tenant tous les quartiers de Lyon »¹⁷³¹.

¹⁷³⁰ *Le Précurseur*, dimanche 16 août 1829, n°814, p.4.

¹⁷³¹ Grand-Carteret John, *L'Enseigne à Lyon : son histoire, sa philosophie, ses particularités, les boutiques, les maisons, la rue, la réclame commerciale*, 1902, p.276-277.

Figure 41. Brasserie, Restaurant & Café Groskopf, prospectus lithographié¹⁷³²



Prospectus lithographié pour la brasserie Groskopf, la première grande brasserie ouverte à Lyon, vers 1824.
Bibliothèque de la Ville de Lyon.

Né en 1783, Joseph Groskopf est âgé de 47 ans en 1830. L'espérance de vie à la naissance en France se situe entre 35 et 50 ans au XIX^e siècle¹⁷³³...bien qu'il n'ait évidemment pas cette donnée à disposition, il est probablement conscient qu'il ne lui reste potentiellement que peu d'années à vivre. Ayant achevé la construction de son établissement, capitalisant sur le succès rencontré par celui-ci et développant son activité de débitant¹⁷³⁴, il peut donc – si ce n'est doit – maintenant songer à l'avenir et chercher à assurer sa succession. Selon une pratique largement répandue dans la profession – nous aurons l'occasion de revenir sur cet usage du mariage comme outil de reproduction sociale – sa fille Élisabeth se révèle à cet égard des plus « utiles ».

¹⁷³² Grand-Carteret John, *L'Enseigne à Lyon Op. cit.*, p.360. On peut lire : « Cet établissement, le premier de ce genre à Lyon, 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 Perrache. Il réunit tout ce que pourront 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 tous très modérés ». Notons l'erreur dans la légende initiale : l'établissement n'ouvre pas « vers 1824 » mais bien en 1829.

¹⁷³³ Pison Gilles, « France 2004 : l'espérance de vie franchit le seuil de 80 ans », *Population & Sociétés*, n°410, mars 2005.

¹⁷³⁴ En décembre 1830, confirmant sa pluriactivité, Joseph Groskopf est signataire d'une demande faite par plus de 1 000 débiteurs de Lyon (sur les 1 700 que compte la ville) visant à remplacer l'exercice par un abonnement et ne se réclame pas brasseur. AML, 1411WP052 – Octroi de Lyon.

Le 5 janvier 1831, elle épouse en effet Nicols Uhl, marchand de houblons-brasseur-limonadier allemand installé à Lyon peu de temps auparavant¹⁷³⁵. Ce mariage, à la fois contraint par la morale – les jeunes mariés légitiment par leur union leur fils Jean Michel né en novembre précédent¹⁷³⁶ – et nécessaire économiquement est profitable à tous. Joseph Groskopf trouve avec son gendre un successeur désigné immédiatement opérationnel puisque formé au métier de brasseur (il est ainsi qualifié lors de la naissance de Jean Michel) et âgé d'une trentaine d'années, ses deux fils âgés de 18 et 21 ans étant alors trop jeune pour prendre les rênes de l'affaire ; Nicols Uhl, lui, s'assure d'une confortable position future. Alors que ce dernier sera père de cinq enfants (dont au moins deux décéderont en bas âge) et restera brasseur jusqu'à sa mort à Cannes en août 1872¹⁷³⁷, on perd la trace de Constantin Frédéric et George Auguste Groskopf après le décès de leur père en 1837.

Grisé par l'enchaînement favorable des évènements, Joseph Groskopf semble néanmoins prendre des engagements financiers qu'il ne peut tenir. Le début des années 1830 est ainsi marqué par les ventes par expropriation forcée successives des différentes propriétés du couple. Plus que les mauvaises affaires – rappelons que la consommation de bière croit de manière presque continue dans le premier XIX^e siècle et que nous n'avons aucun élément accreditant l'idée d'une baisse de l'activité de ce brasseur – c'est la mauvaise gestion de son patrimoine et l'incapacité à rembourser divers créanciers qui semblent en cause. En novembre 1831, ce sont les « belles maisons contigües et dépendances, situées à Lyon, quartier Perrache, où est exploitée la brasserie de bière de M. Groskoph [*sic*] » qui sont mises aux enchères à la requête d'Henri Boucher, rentier de Sainte-Maure (Indre-et-Loire)¹⁷³⁸. Les bâtiments vendus sont alors conséquents :

- 1° un grand bâtiment servant de café et restaurant, composé de caves, rez-de-chaussée et premier étage, ayant quatre façades (une, à l'est, sur le cours Charlemagne, percée au rez-de-chaussée de six portes et d'une grande porte cochère communiquant à la cour et ensuite aux autres immeubles, et à l'étage de douze demi-croisées et de trois portes sur un balcon en fer ; une, au nord, sur le cours Moignat ; une, à l'ouest, sur le pré-verger ; une, au sud, sur la cour) ;
- 2° un autre grand bâtiment servant principalement à la brasserie, situé sur le cours Charlemagne, à la suite et au sud du précédent. Il se compose de caves, rez-de-

¹⁷³⁵ Mariage ayant lieu à Lyon, Mairie Unique. AML, 2E260, p.3/261, acte 5.

¹⁷³⁶ AML, 2E253, p.236/317, acte 4736.

¹⁷³⁷ Archives Départementales Alpes Maritimes, Cannes, Décès 1870 à 1873, p.318/454, acte 292.

¹⁷³⁸ *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°1504, mardi 1^{er} novembre 1831, p.4.

chaussée, quatre étages et grenier au-dessus. Façades est et ouest percées de six ouvertures à chaque étage ;

- 3° un autre petit bâtiment servant à la brasserie, établi à la suite et à l'ouest du précédent. Il se compose d'un rez-de-chaussée seulement ;
- 4° un autre bâtiment servant de logement, remise, écurie et fénil, situé à l'ouest du premier. Il se compose d'un rez-de-chaussée et d'un premier étage sur sa partie à l'est, de l'écurie et du fénil sur sa partie ouest. Au nord, le long de la façade donnant sur le pré, est une buvette à entrée ouverte, sans porte ;
- 5° une petite maison ou échoppe ne formant qu'une petite pièce, servant de buvette, située au nord du bâtiment précédent, percée d'une porte et d'une croisée sur l'ouest, sur le pré-verger ;
- 6° une cour située entre les premier et deuxième bâtiments ;
- 7° une partie close par des planches d'un terrain constructible situé au sud du quatrième bâtiment décrit, sur lequel est pour l'instant un jardin potager ;
- 8° une autre partie dudit terrain, cultivée en pré-verger, planté de quantité d'arbres à fruits et à ombrage, servant de buvette pour la consommation de la bière au détail dans la belle saison. Située à l'angle nord-ouest du tout, close par des planches et un mur ;
- 9° une autre partie dudit terrain, non exploitée, au sud-ouest du tout ;
- 10° une autre partie dudit terrain, non exploitée, au sud-est du tout.

Ces propriétés conséquentes, elles représentent un total de 6 828 m², sont ceinturées par le cours Moignat au nord, le jardin d'un nommé Hérald au sud, le cours Charlemagne à l'est, et une rue projetée parallèle non nommée à l'ouest. Le tout est habité et cultivé par les époux Groskopf et leurs domestiques, qui régissent également la brasserie, le restaurant et le café.

En décembre 1831, c'est au tour de terrains situés sur la commune de la Guillotière, rue du Grand-Port, quartier du Plâtre, d'une superficie de 1 160 m², d'être vendus à la requête du liquidateur du commerce de Champereux et Bonnebouche, négociants¹⁷³⁹. Ceinturés par une terre luzernière, une route et une maison d'habitation, ils contiennent une maison (25 mètres de long, 15 de large) dans laquelle sont plusieurs locataires. Ce même mois de décembre, une maison avec cour au milieu située à la Guillotière, rue Turenne, appartenant

¹⁷³⁹ *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°1533, lundi 5 décembre 1831, p.4.

également au couple Groskopf, est vendue à son tour¹⁷⁴⁰. Elle se compose de trois corps de bâtiments, chacun ayant deux étages (plus caves pour l'un et greniers pour un second). Au milieu de la cour se trouve un puits à eau claire et sa pompe en bois. Les créanciers sont cette fois Étienne Valansot, rentier à Lyon ; André Montoz, marchand-mercier à Lyon, son épouse Françoise Bernard et les héritiers de défunt André Bernard. L'adjudication définitive est fixée le 3 mars 1832 : l'adjudication préparatoire faite le 26 novembre 1831 a été tranchée en faveur des poursuivants qui proposent 15 000 francs. En plus de sa brasserie de Perrache, le couple a donc multiplié les investissements jusqu'à devenir multipropriétaire et ce en divers endroits de la ville, sur la rive gauche du Rhône comme dans la presqu'île.

La vente de la propriété de Perrache, cours Charlemagne, est rapidement effective : alors qu'il est encore dit propriétaire lors du recensement municipal de 1832¹⁷⁴¹, dans lequel il est précisé qu'une « grande maison » est vide, tandis que « le restant des bâtiments [est] occupé par les militaires », il est recensé en 1834 dans la maison « Groskopf, vendu à Fedy, marchand toilier »¹⁷⁴². Cette année-là marque l'arrêt de la carrière brassicole de Joseph Groskopf. Pour la première fois depuis plus de vingt ans il n'est pas qualifié de brasseur mais de rentier. La vente de sa brasserie et des terrains situés sur la presqu'île lui permettent alors de conserver tout ou partie de ses propriétés de la rive gauche du Rhône et notamment la maison rue Turenne. Ainsi, le 14 mai 1832 est fait au maire de la Guillotière par l'agent-voyer de la ville un rapport quant aux établissements considérés comme insalubres sur le territoire de la commune¹⁷⁴³. Il affirme que la maison située rue Turenne appartenant à Groskopf possède une fosse d'aisance non bétonnée et ayant besoin d'être vidée sous peu, « attendu le nombre de soldats qui habite la maison ».

C'est dans cette habitation que finira sa vie Joseph Groskopf : alors qu'il y est encore repéré en 1836¹⁷⁴⁴, il est à sa mort, le 18 février 1837, âgé de 62 ans et est qualifié de propriétaire rentier à la Guillotière, rue Turenne 2¹⁷⁴⁵. Il laisse une fortune relativement limitée (4 356,75 francs de valeurs mobilières) mais une propriété à la Guillotière, située entre le port au Bois et la rue Turenne dont les revenus sont estimés à 2 500 francs¹⁷⁴⁶. Sans

¹⁷⁴⁰ *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°1535, mercredi 7 décembre 1831, p.4.

¹⁷⁴¹ AML, 921WP147, 1832, Lyon, cours Charlemagne, p.146/156.

¹⁷⁴² AML, 921WP169, 1834, Lyon, cours Charlemagne, p.274/313.

¹⁷⁴³ AML, 4WP048 1 – La Guillotière. Tableaux et répertoires des établissements dangereux et insalubres de la commune (1840-1854).

¹⁷⁴⁴ ADR, 6MP16, 1836, La Guillotière, rues indéterminées, p.265/387.

¹⁷⁴⁵ AML, 2E1457, p.12/97, acte 62. Déclaration faite par son gendre Nicolas Uhl, brasseur à Lyon quartier Perrache, âgé de 33 ans, et Antoine Afsada, fabricant à Lyon, quai de Bondy 152, 42 ans.

¹⁷⁴⁶ ADR, 3Q14/205.

surprise, sa veuve est légataire d'un quart en propriété et d'un quart en usufruit alors que ses trois enfants, tous dits brasseurs à Perrache, cours Charlemagne, sont héritiers de droit des trois autres quarts (un chacun). Après son décès, sa veuve continue à profiter de sa position de propriétaire. Alors que sa date de décès reste inconnue, elle vend en 1848 à la ville de Lyon un terrain situé rue Saint Joseph 6. Elle est alors rentière, rue de la République 5¹⁷⁴⁷.

Alors que le développement industriel dans la première moitié du siècle est, malgré les mesures prises pour lutter contre l'insalubrité, considéré par beaucoup d'auteurs comme largement anarchique¹⁷⁴⁸, les brasseurs, dont Joseph Groskopf se fait le modèle, semblent faire preuve d'une remarquable discipline. Plus que conscience environnementale et volonté de se plier aux lois, il faut évidemment voir dans cette attitude une réponse intéressée aux opportunités offertes par la croissance de faubourgs industriels ceinturant une ville alors en pleine extension, démographique comme économique. Cette polarisation de l'activité brassicole en un ou plusieurs centres d'activité n'est néanmoins, sans surprise, pas spécifique à Lyon. La statistique de Paris de 1847-1848 atteste ainsi d'un « noyau brassicole » dans le huitième arrondissement de la capitale au milieu du XIX^e siècle¹⁷⁴⁹ : les chiffres de la consommation dans celui-ci sont dits tronqués par l'importance des affaires des raffineries et brasseries y étant établies.

Pourtant, malgré la réalisation de ces projets d'envergure et ces premières zones gagnées par la ville sur la nature, au milieu du siècle, la ville ne réussit pas à absorber de manière convenable la croissance. Les manières de gérer l'espace doivent donc être revues. D'où l'intérêt de rattacher administrativement les pôles dynamiques – économiquement, socialement et politiquement – que sont les communes limitrophes à Lyon, la ville-mère.

¹⁷⁴⁷ *Le Censeur*, n°4300, mardi 12 septembre 1848, p.4.

¹⁷⁴⁸ Citons seulement André Guillaume, Anne-Cécile Lefort et Gérard Jigaudon affirmant que « les vingt ans qui chevauchent le premier décret environnemental, celui du 15 octobre 1810 [...], voient croître les fabriques de toute taille et la pollution manufacturière. Ces ateliers ne poussent pas n'importe comment. [...] La situation dépend de la volonté de l'entrepreneur, du coût foncier, de la proximité viaire, du relief, de la disponibilité de la main-d'œuvre, de l'investissement, mais d'abord des dits et non-dits du décret et de l'ordonnance de 1815. Si le tissu industriel s'étend sous l'égide de l'Etat, le développement incontrôlé de l'urbanisation fait fi de la loi. Il cerne ces flots de production à haut risque, déborde ces ateliers miasmatiques ». Dans Guillaume André, Lefort Anne-Cécile, Jigaudon Gérard, *Op. cit.*, p.8.

¹⁷⁴⁹ Chambre de commerce de Paris, *Statistique de l'industrie à Paris, résultant de l'enquête faite par la Chambre de Commerce pour les années 1847-1848, Résultats généraux*, Paris, Guillaumin, 1851, p.83.

2. Croissance spatiale et réorganisation urbaine

2.1. Le Second Empire et les nouveaux visages de Lyon

Dans ce premier XIX^e siècle où croissance démographique et progrès économique participent à refaçonner l'espace lyonnais, chaque portion de cet ensemble urbain en construction est traversée par des dynamiques qui lui sont propres. Alors que la Croix-Rousse reste peuplée d'une grandissante population ouvrière et conditionnée dans son évolution par le secteur de la soie, les communes de la Guillotière et de Vaise et le quartier de Perrache, qui accueillent la majorité des brasseries rappelés-le, affirment leur dimension artisanale tendant de plus en plus à l'industrie. Nous avons longuement, lorsqu'il a été question de fiscalité, évoqué la dimension d'enjeu politique des faubourgs lyonnais jusqu'au tournant du siècle (voir le chapitre II). Après des décennies d'atermoiements, de tentatives avortées, de pas en avant et de bonds en arrière, Lyon finit par avoir raison de ceux-ci et les intègre en 1852. L'environnement dans lequel évoluent nos brasseurs du Second Empire, période économiquement riche et profitable se trouve modifié.

2.1.1. Union politique et grands travaux urbanistiques

Les événements de 1848 et dans leur continuité ceux de 1849, le « temps des Voraces », comme le nomment Bruno Benoit et Roland Saussac¹⁷⁵⁰, relancent les velléités unificatrices de la municipalité lyonnaise. L'agitation populaire et politique de ces années, confirmée par les victoires électorales d'avril 1848 et de mai 1849, se heurte à une République de plus en plus conservatrice. En juin 1849, après l'échec de la manifestation parisienne de la gauche républicaine, les ouvriers de la Croix-Rousse rassemblés en milices de quartier se soulèvent et dressent des barricades. Durement réprimée, cette nouvelle insurrection – après celles de 1831 et 1834 – conforte le pouvoir dans son désir d'encadrement.

Le coup d'État du 2 décembre 1851 est une première étape dans la mise au pas des opposants au régime d'Ordre s'installant. Échaudé par l'histoire, le Prince-président Louis

¹⁷⁵⁰ Benoit Bruno, Saussac Roland, *Histoire de Lyon des origines à nos jours*, Brignais, Éditions des Traboules, 2008, p.181.

Napoléon Bonaparte se méfie toujours de cette ville contestatrice, plus soumise que ralliée. D'où le décret du 24 mars 1852¹⁷⁵¹ qui supprime la municipalité lyonnaise, confie l'administration de Lyon, divisée en cinq arrondissements, au préfet du Rhône assisté d'une Commission municipale et fait entrer dans sa juridiction les communes périphériques de Vaise, la Guillotière et la Croix-Rousse. Celles de Villeurbanne, Vaux, Bron et Vénissieux sont pour leur part rattachées au département rhodanien. C'est donc le pouvoir central, par l'intermédiaire de son représentant local, le préfet, qui prend les rênes de la ville. Les nombreux brasseurs exerçant à Vaise et les quelques uns toujours situés sur la rive gauche du Rhône deviennent donc, bien malgré eux, lyonnais.

Pour Pierre-Yves Saunier, « sous des régimes aussi divers que le Directoire, la Restauration, la Monarchie de Juillet, la Seconde République ou le Second Empire, la division de Lyon en arrondissements est toujours une arme destinée à briser l'opposition, ou simplement la force d'un pouvoir municipal jugé "anséatique" [sic] selon le mot d'un préfet de la Monarchie de Juillet »¹⁷⁵². Si cette dimension politique de l'arrondissement est indéniable, ce découpage est également la matérialisation administrative d'une réalité industrielle et démographique. Dans cette lutte pour une souveraineté locale, est en effet souvent recherchée la correspondance entre divisions spatiales et divisions sociales : le premier découpage de l'an III¹⁷⁵³ délimite ainsi trois espaces des élites lyonnaises : gros négociants de Saint-Clair au nord, rentiers et nobles au sud et hommes de loi et clergé à l'ouest. Le processus est identique en 1852 où l'un des objectifs avoués est d'étouffer dans l'œuf une possible unité municipale en faisant des communes annexées des arrondissements à part entière. Créé en 1867, le sixième arrondissement, correspondant au secteur des Brotteaux, illustre encore ce jeu de pouvoir : selon Chevreau, préfet du département cité par le même Pierre-Yves Saunier, cette partition de la rive gauche du Rhône, seule solution « pour avoir complètement raison de l'esprit d'individualité de cette ancienne commune », est destinée à séparer un arrondissement peuplé « de tâcherons et d'ouvriers », le 3^{ème}, à un autre où résident des « commerçants, gens de finance, rentiers »¹⁷⁵⁴.

¹⁷⁵¹ *Bulletin des Lois de la République Française, 10^{ème} Série, Tome Neuvième, Premier Semestre de 1852*, Paris, Imprimerie Nationale, Août 1852, pp.850-851 (Bulletin n°510, décret n°3874).

¹⁷⁵² Saunier Pierre-Yves, « La ville en quartiers : découpages de la ville en histoire urbaine », *Op. cit.*, p.107.

¹⁷⁵³ La Constitution de l'an III, dans son article 183, partage les villes de plus de 100 000 habitants en plusieurs municipalités (trois au minimum).

¹⁷⁵⁴ ADR, 1M95 – Rapport au ministre de l'Intérieur du 20 novembre 1865, cité par Saunier Pierre-Yves, « La ville en quartiers : découpages de la ville en histoire urbaine », *Op. cit.*, p.107.

Si le marché est unifié et la profession brassicole rassemblée par le décret de 1852, chaque arrondissement, chaque quartier, conserve et développe certaines de ses caractéristiques propres. Tous ne sont donc pas à même d'accueillir des activités plus ou moins industrielles, plus ou moins polluantes.

À la réorganisation politique doit s'ajouter un effort de restructuration spatiale. Encore en début de second XIX^e siècle, la ville de Lyon présente un urbanisme indigent. Jusque sur la presque île, l'entassement et la promiscuité restent la norme, nombre d'habitations insalubres s'insérant dans un labyrinthe de petites rues étroites, sales, mal pavées, bordées de hautes maisons assombrissant et viciant l'atmosphère. Si les brasseries ont déjà amorcé et largement avancé leur délocalisation hors du noyau urbain historique, l'entre-deux-fleuves reste encore le théâtre d'une intense activité artisanale où pullulent moulins et foulons sur les cours d'eau, ateliers de construction et fourneaux en activité.

Lyon n'est pas à cet égard une exception. L'inadaptation de la ville traditionnelle à la croissance démographique et économique qu'elle subit est partout constatée par les contemporains eux-mêmes qui évoquent dysfonctionnements urbains, encombrement des rues, insalubrité, désertion des centres-villes, développement anarchique des périphéries ou encore maladies (notamment le choléra dans les années 1830. Aux médecins et hygiénistes dénonçant les conséquences de ce état de fait sur les populations, généralement vues comme exclusivement ouvrières¹⁷⁵⁵, s'ajoutent penseurs politiques, ingénieurs et architectes cherchant à rationaliser et ordonner l'espace. Selon le géographe Marcel Roncayolo, les réflexions menées depuis le début du XIX^e siècle par ces individus trouvent dans cette situation devenue intenable un nouvel écho. Ceux-ci fournissent alors les instruments conceptuels permettant aux décideurs d'agir en conscience et en connaissance¹⁷⁵⁶.

Le paysage urbain lyonnais, dont les différents visages ont été esquissés précédemment, va être bouleversé par ces préoccupations grandissantes. Celles-ci, que nous qualifierions aujourd'hui d'urbanistiques, ne sont pas nouvelles. Déjà au XVII^e siècle sont entrepris, par le Consulat ou, plus souvent, par des entreprises privées, de grands travaux :

¹⁷⁵⁵ Blanqui Adolphe, *Des classes ouvrières en France, pendant l'année 1848*, Paris, F. Didot Frères, 1849, 255p. ; Villermé Louis René, *Tableau de l'état physique et moral des ouvriers employés dans les manufactures de coton, de laine et de soie*, Paris, Jules Renouard et Cie, 1840, 2 volumes, 458p. et 451p.

¹⁷⁵⁶ Roncayolo Marcel, « Logiques urbaines », dans Duby Georges (dir.), *Histoire de la France urbaine, Tome IV – La ville de l'âge industriel, le cycle haussmannien*, Paris, Seuil, 1983, pp.74-75 et 93.

Hôtel de Ville sur la place des Terreaux, église des Chartreux ou encore hôpital de la Charité en sont les plus marquants¹⁷⁵⁷. Le siècle suivant voit pour sa part sortir de terre l'Hôtel Dieu et être aménagés ou embellis le quartier Saint-Clair (le rôle de l'architecte Germain Soufflot est ici à relever), la place Bellecour ou encore le quartier d'Ainay. La Seconde République elle-même fait déjà de la question urbaine une priorité : alors que les premières percées trouant le centre-ville et les vieux quartiers de la presqu'île sont effectuées dès 1848, la loi Melun sur les logements insalubres votée en avril 1850 définit les caractéristiques de l'insalubrité et autorise l'administration à appliquer la loi d'expropriation de 1841 « sur la totalité des propriétés comprises dans le périmètre des travaux »¹⁷⁵⁸. L'appareil d'État renforce encore les outils législatifs d'action le 26 mars 1852 en promulguant pour Paris le décret permettant d'exproprier au-delà dudit périmètre, mesure rapidement étendue à l'ensemble des villes de France¹⁷⁵⁹.

Mais c'est bien sous le Second Empire et l'impulsion du préfet du Rhône – et donc maire de Lyon – Claude Marius Vaïsse, que les projets les plus déterminants et radicaux sont menés. Souvent considéré comme le « Hausmann lyonnais »¹⁷⁶⁰, le magistrat mène en effet une ambitieuse politique d'embellissement, d'assainissement et de rationalisation de l'espace. De sa prise de fonction en 1853 à son décès en exercice en 1864, ses réalisations en matière d'urbanisme participent à façonner le visage que présente encore aujourd'hui l'ancienne capitale des Gaules.

Les objectifs poursuivis sont divers. Est dans un premier temps illustrée la politique économique de l'Empire : Vaïsse cherche ainsi à doter la ville d'un véritable quartier d'affaires où pourront s'épanouir établissements bancaires (on connaît le passé de la ville à ce sujet), bureaux, professions libérales ou activités du marché du luxe. L'espace privilégié se situe bien évidemment sur la presqu'île, entre la place Bellecour et celle des Terreaux. Outre le percement de nombreuses grandes artères, lieux de passage mais aussi, et surtout, lieu de

¹⁷⁵⁷ Benoit Bruno, Saussac Roland, *Op. cit.*, pp.129-130.

¹⁷⁵⁸ Duvergier Jean-Baptiste, *Collection complète des lois, décrets, ordonnances, règlements et avis du Conseil d'État*, Tome Cinquantième, Paris, Pommeret et Moreau, 1850, pp.131-133.

¹⁷⁵⁹ Darin Michaël, « Les grandes percées urbaines du XIX^e siècle : quatre villes de province », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, vol.43, n°2, mars-avril 1988, pp.477-505. Sont considérées les villes de Nantes, Rouen, Toulouse et Montpellier.

¹⁷⁶⁰ Parallèle récurrent avec Georges Eugène Haussmann (1809-1891), préfet de la Seine de 1853 à 1870 et principal artisan des transformations urbanistiques majeures refaçonant alors le visage de la capitale. À l'image de son œuvre, les articles et ouvrages sur l'homme et ses travaux sont riches. Citons seulement Pinon Pierre, *Atlas du Paris haussmannien. La ville en héritage, du Second Empire à nos jours*, Paris, Parigramme, 2002, 209p. ; Faure Alain, « Urbanisation et exclusions dans le passé parisien (1850-1950) », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, n°47, juillet-septembre 1995, pp.58-69.

vie et de parade (citons seulement la rue Impériale, future rue de la République, et la rue de l'Impératrice, rue Édouard Herriot aujourd'hui, tracées entre 1853 et 1863), de nombreuses constructions emblématiques sont réalisées sous la direction d'architectes nommés en hauts-lieux comme Antoine Desjardins ou René Dardel : Palais de Commerce (première pierre posée le 15 mars 1856, inauguré le 25 août 1864 par Napoléon III), Opéra, Hôtel de Ville, gare Perrache... les exemples pourraient être multipliés¹⁷⁶¹.

Les préoccupations sont également hygiénistes : au-delà de la démolition d'un certain nombre d'habitations insalubres, c'est la mise en place d'un maillage urbain plus lâche facilitant la circulation des flux et laissant à l'air la possibilité de circuler qui est recherchée. Alors que « morcelée, l'Agglomération lyonnaise voyait toujours ajournée la régénération qu'elle espérait »¹⁷⁶², l'union administrative et les travaux d'envergure entrepris dans la foulée permettent d'envisager l'avenir de manière plus sereine. Se félicitant de l'ouverture d'une « ère nouvelle de mieux-être » pour toutes les classes de la population lyonnaise¹⁷⁶³, le Conseil d'Hygiène rhodanien dresse dès 1860 un bilan hautement positif des efforts faits, bilan que l'historien a d'ailleurs bien du mal à considérer comme objectif :

« On a restitué partout l'air et la lumière ; on a fait disparaître d'immondes cloaques qui infectaient d'immondes quartiers ; ces quartiers eux-mêmes se sont transformés et se couvrent tous les jours d'habitations salubres et bien distribuées ; une eau abondante circule partout pour les besoins de la voirie, des ménages et de l'industrie. Une boue tenace et fétide ne déshonore plus nos rues et nos places devenues larges et spacieuses. Les pavés plats, les trottoirs de bitume rendent la viabilité agréable et facile ; la circulation de l'air plus active dissipe plus promptement les brouillards d'automne et, en tous temps les émanations délétères des différentes industries qui d'ailleurs, pour la plupart de celles qui pourraient compromettre la santé publique, sont reléguées aux extrêmes limites de l'agglomération urbaine et assujetties à observer toutes les conditions prescrites par la science pour en neutraliser les pernicieux effets ».

¹⁷⁶¹ Pour aller plus loin que ce simple constat, voir Gauthiez Bernard, « La rénovation urbaine au centre de Lyon au XIX^e siècle, une histoire en trois phases », dans Comby Jacques (dir.), *Peurs dans la ville. Urbanisme et sécurité dans l'agglomération lyonnaise, XIX^e-XX^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2015, pp.23-70 ; Gauthiez Bernard, *Lyon, entre Bellecour et Terreaux : urbanisme et architecture au XIX^e siècle*, Lyon, Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 1999, 132p.

¹⁷⁶² Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc., Op. cit.*, p.23. Le chapitre III est ainsi explicitement intitulé « Lyon régénéré », pp.22-56.

¹⁷⁶³ *Ibid.*, p.269.

Rien que ça ! Enfin, trop souvent occultée, la dimension politique et policière de ces réalisations est indéniable. Alors que pour certains auteurs, la Révolution de 1848 serait à considérer comme une sanction populaire contre l'incapacité du pouvoir à résoudre la problématique urbaine¹⁷⁶⁴, c'est l'ensemble des révoltes et insurrections évoquées plus tôt qui rendent indispensable un plus grand contrôle sur l'espace de la cité. Dans la foulée des événements de 1851, le Maréchal Castellane¹⁷⁶⁵ déclare ainsi que la transformation du centre-ville « est encore plus indispensable sous le rapport stratégique que sous ceux de la salubrité, de l'embellissement de cette ville et de son utilité pour les habitants »¹⁷⁶⁶. Les grandes artères permettent ainsi de tirer au canon et d'écraser rapidement toute sédition – la place Bellecour faisant office de place d'armes.

Cette restructuration du centre-ville, en plus de façonner une presque île à deux visages où les nouvelles avenues, terrains de jeu et d'exposition des bourgeois et gens d'affaires, coupent de petits axes transversaux où s'entasse la population moins fortunée, affecte directement l'aspect et les fonctions des faubourgs. Dans ceux-ci, les principaux travaux effectués concernent l'assainissement des voies et le renforcement des quais afin de se prémunir contre les dévastatrices inondations ayant profondément marqué les consciences populaires. Dans leur bilan déjà évoqué, les hygiénistes lyonnais, disant pourtant procéder avec franchise, se montrent là aussi dithyrambiques¹⁷⁶⁷ : le Rhône et la Saône sont dits « bordés d'une ceinture de quais magnifiques » ; sur la rive gauche, « une nouvelle ville s'est élevée, desservie par de vastes rues, d'immenses avenues, décorée de places splendides » ... « ainsi, dans l'espace d'un peu plus d'un demi siècle et sur une longueur de plus de six kilomètres, nous avons vu nos deux rivières se border sur leurs deux rives de ces quais admirables qui font l'orgueil de notre ville ». L'aménagement du domaine de la Tête d'Or en un parc public entre 1856 et 1858¹⁷⁶⁸ témoigne pour sa part d'une volonté d'accentuer le caractère résidentiel et bourgeois de la rive droite du Rhône et du quartier des Brotteaux en particulier.

¹⁷⁶⁴ Benevolo Leonardo, *Histoire de la ville*, Marseille, Éditions Parenthèses, 1983, pp.379 et suivantes.

¹⁷⁶⁵ Esprit Victor Elisabeth Boniface, comte de Castellane (1788-1862), maréchal de France, pair de France, militaire français entré au service de Napoléon I^{er} dès 1804. Alors commandant supérieur des 5^{ème} et 6^{ème} divisions militaires, il dirige la répression lors du coup d'État du 2 décembre 1851, ce qui lui vaut d'être ensuite nommé général en chef de l'armée de Lyon. Il devient sénateur de Lyon le 2 décembre 1852. Voir http://www.senat.fr/senateur-2nd-empire/castellane_esprit_victor_elisabeth_boniface0026e2.html.

¹⁷⁶⁶ Bayard Françoise, Cayez Pierre (dir.), *Op. cit.*, p.293.

¹⁷⁶⁷ Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc.*, *Op. cit.*, pp.24 et suivantes.

¹⁷⁶⁸ Desplanche Vincent, *Parc de la Tête-d'Or*, Paris, Gallimard, 2007, 69p.

Annexion et restructuration ne sont ainsi pas deux modes d'action opposés mais constituent au contraire les deux axes d'une politique d'urbanisation réfléchie visant à rationaliser l'espace et confirmer dans les fonctions que l'on souhaite leur donner les différents quartiers de la ville. Logiquement, ce n'est donc toujours pas dans le cœur de la presqu'île ou dans le quartier historique de Saint-Jean que les brasseries lyonnaises sont à chercher dans le second XIX^e siècle.

2.1.2. L'éclatement d'une industrie confirmée : le *statu quo* brassicole du Second Empire

Parallèlement au maintien de la toujours dynamique Fabrique¹⁷⁶⁹, le Second Empire est le théâtre du développement de nombreuses industries dites diverses, provoqué par les nouveaux besoins induits par la création d'un marché urbain unique. Si en ce qui concerne la production de bière ce marché, par l'implantation déjà éclatée des unités de production observée en 1842, existe depuis près de vingt ans, il n'est réellement et totalement unifié que par l'élargissement, nous l'avons vu, du rayon de l'octroi en 1854.

Ces nouvelles industries peuvent être divisées en deux catégories : les « lourdes » (chimie, travail des métaux *etc.*), et les « légères » qui répondent à des besoins de consommation courante (alimentation, cuir, savonneries, bougies, allumettes *etc.*). Pierre Cayez identifie même un phénomène, timide dans les années 1830 mais beaucoup plus important par la suite, d'« explosion des investissements et des initiatives lyonnaises [développant] une série de secteurs nouveaux sur une base géographique essentiellement régionale »¹⁷⁷⁰. Ainsi, à titre d'exemple particulièrement pertinent dans le cadre de notre étude, la part des sociétés relatives à l'alimentation créées dans l'industrie et l'artisanat augmente dans la région de Lyon entre 1840 et 1860 : elle est de 5,10 % en 1846 et de 7,40 % en 1866¹⁷⁷¹.

Le facteur démographique joue bien évidemment un rôle primordial dans le développement de ces nouvelles activités. La population agglomérée de Lyon et des trois

¹⁷⁶⁹ Benoit Bruno, Saussac Roland, *Op. cit.*, p.185. Malgré quelques épisodes plus délicats à gérer généralement dus à une conjoncture générale moins favorable, le succès économique lyonnais observé jusqu'aux années 1870 doit en grande partie être porté au crédit de l'activité soyeuse. Selon la Chambre de commerce, citée par ces mêmes auteurs, la fabrication des tissus de soie représente ainsi les trois-quarts du revenu industriel lyonnais sous le Second Empire.

¹⁷⁷⁰ Cayez Pierre, *Crise et croissance de l'industrie lyonnaise 1850-1900*, *Op. cit.*, p.3.

¹⁷⁷¹ Cayez Pierre, Chassagne Serge, *Les patrons du Second Empire, Lyon et le Lyonnais*, Paris, Éditions A. et J. Picard, 2007, p.8.

communes rattachées en 1852 est au milieu du siècle estimée à 259 958¹⁷⁷² : une vingtaine d'années plus tard, en 1866, ce sont 323 417 Lyonnais qu'il faut nourrir, abreuver, habiller ou encore loger. Soit une augmentation de près de 25 % ! Comme le montre le tableau ci-dessous, la croissance démographique se poursuivra à un rythme plus effréné encore jusqu'à la Première Guerre mondiale : le dernier recensement avant le conflit, datant de 1911, dénombre ainsi 523 796 individus peuplant la presque île, la rive droite de la Saône et l'Est lyonnais.

Population de Lyon entre 1851 et 1911

Année	Population	Année	Population
1851	177 190	1886	401 930
1856	292 721	1891	438 077
1861	318 803	1896	466 028
1866	323 954	1901	459 099
1872	323 417	1906	472 114
1876	342 815	1911	523 796
1881	376 613		

Dans ce tableau général, comment se comportent les brasseries lyonnaises ? La bière appartenant à ces produits de consommation courante évoqués plus tôt, il apparaîtrait logique qu'un accroissement de la population induise une augmentation de la consommation, et donc de l'activité de ce secteur. Or, après que les effectifs brassicoles aient connu une importante phase de croissance dans les premières décennies du siècle, la période 1830/1870 se distingue par une notable stagnation. Durant celle-ci, le nombre de brasseries fluctue ainsi, grossièrement, entre 20 et 30 unités. C'est d'ailleurs en 1867 que le nombre maximum d'établissements en activité, 27, est observé.

Nous l'avons vu, notamment parce qu'elle est considérée comme une boisson de luxe, la progression des quantités de bière bues à Lyon n'est pas aussi importante que ce à quoi l'on pourrait s'attendre. Il n'est donc pas surprenant que le nombre de brasseries n'augmente plus après que l'offre brassicole ait atteint, dès les années 1830, un seuil maximal. Même si

¹⁷⁷² Toujours selon la base Cassini, en 1851, la ville de Lyon compte 177 190 habitants, contre 28 711 pour la Croix-Rousse, 43 524 pour la Guillotière et 9 169 pour Vaise.

l'augmentation de la production – plus que délicate à chiffrer, rappelons-le – est avérée, elle doit en grande partie être portée au crédit de l'exportation du produit bière de Lyon et est le fait, non pas de la multiplication des unités de production mais bien de l'accroissement des quantités produits par chacune – ou du moins certaines d'entre elles.

Cette relative saturation du marché de la bière lyonnais ne signifie néanmoins pas immobilisme de la profession. Les créations d'activité, comme les dissolutions – nous en reparlerons lorsqu'il sera question des mutations structurelles du secteur – se multiplient à un rythme toujours important et le Rhône reste pour de nombreux entrepreneurs une destination recherchée. L'allemand Guillaume Rinck, né en juillet 1830 à Rothenbach dans le Wurtemberg, en est une éloquente et pérenne illustration. Après avoir quitté Strasbourg, il arrive à Lyon en 1851 pour apprendre le métier de brasseur¹⁷⁷³ et reprend quelques années plus tard la Brasserie des Chemins de Fer¹⁷⁷⁴. Après son décès en 1889, c'est sa femme Marie Rinck, née Wilcké (ou Wilké), fille d'un brasseur stéphanois, qui poursuit l'activité. Un autre exemple se trouve en la personne d'Alphonse Winckler fils d'un fabricant de bière alsacien. Dans un premier temps établi à Champagnole, il quitte le Jura à la fin des années 1860, chassé par la montée de la menace prussienne. Après être passé par Besançon et Bourg-en-Bresse, il s'installe définitivement à Lyon autour de 1870¹⁷⁷⁵. La ville peut donc être considérée comme l'aboutissement de son exode, véritable « terre-promise » du brasseur en exil.

Pour estimer l'éventuel rôle qu'elles jouent dans le processus d'urbanisation de la métropole, plutôt que leur dimension quantitative, c'est donc l'aspect qualitatif – en l'occurrence leur localisation – des brasseries lyonnaises du milieu du XIX^e siècle et du Second Empire qui doit être interrogé. Et force est de constater que la géographie brassicole elle-même renforce l'idée de stagnation du secteur avancée par l'évolution des effectifs.

¹⁷⁷³ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.82.

¹⁷⁷⁴ Contrairement à ce qui est répété dans de nombreux ouvrages, ladite Brasserie des Chemins de Fer située à Lyon, cours Napoléon 12, est créée en août 1860 par Pierre Bouchani et Étienne Pillot, tous deux négociants. Le premier est alors dit seul gérant et responsable tandis que le second, fondateur, est associé non responsable et est assimilé aux commanditaires. Nulle trace de Guillaume Rinck, donc, qui ne semble prendre en main l'affaire qu'au cours des années 1860. Voir ADR, 6Up1/3018, acte de création de la Brasserie des Chemins de Fer et ADR, 6Up1/3027, acte de dissolution d'une société existant entre Jean Emmanuel Perrin et Guillaume Rinck pour l'exploitation de cette même brasserie.

¹⁷⁷⁵ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.168.

Apparaissent toujours clairement sur la carte de 1867 présentée en annexe 4.4 les pôles brassicoles de Perrache – 11 établissements – et Vaise – 6 brasseries. La figure 39 insérée dès les premières pages de ce chapitre confirme cette dynamique. Après la forte poussée des années 1810 et 1820, les 2^{ème} et 5^{ème} arrondissements (correspondant dorénavant aux deux quartiers évoqués plus haut) concentrent encore sous le Second Empire l'essentiel des fabriques. Ils confirment même leur position dans les années 1850 et 1860 : en 1867, ce sont ainsi 17 établissements sur 27 qui y sont localisés, soit plus de 60 %.

Le quartier de Vaise fait notamment preuve d'un notable immobilisme, qui se retrouve d'ailleurs dans l'évolution urbanistique du lieu. Ainsi, selon le Conseil d'Hygiène lyonnais, alors que l'urbanisation améliore chaque quartier lyonnais et que les Brotteaux ouvrent leurs portes « à la bourgeoisie en laissant en même temps à la disposition de toutes les professions, depuis la plus élevée jusqu'à la plus infirme, de plus modestes demeures pour s'accorder à toutes les fortunes »¹⁷⁷⁶, seul le cinquième arrondissement fait encore pâle figure. Selon ses membres, en 1860, « il ne reste plus que le quartier de l'ouest [où] presque tout est à faire. [...] Ce vaste quartier, resserré entre la rivière et la montagne, présente toujours le même aspect qu'au siècle passé ! Toutes ces lignes longues et serrées de maisons adossées au coteau renferment dans leurs murs antiques une fourmilière d'ouvriers, d'industries diverses pour lesquels les conditions de salubrité n'ont pas changé ; des rues étroites, des maisons élevées y interceptent l'air et la lumière »¹⁷⁷⁷. Les priorités des pouvoirs en place étant ailleurs, peu est fait pour modifier le visage du quartier, laissant ainsi toute liberté aux industriels y étant installés d'exercer – et bien souvent de faire croître – leurs activités. Sur les quatre brasseries présentes dans ce qui était l'ancien centre-ville de la commune de Vaise (Antoine Liechty et André Schmidt étant situés un peu plus à l'écart, en amont, et Buzzini et Champt exerçant à l'ouest, à hauteur du pont menant au bourg voisin d'Écully), deux, Schrimpf et Tissot, occupent les mêmes locaux que vingt ans plus tôt. Par cette continuité, ils contribuent ainsi au maintien du caractère profondément ouvrier de cet espace.

Dans ce tableau en apparence figé, une nouveauté apparaît malgré tout. Alors que seuls deux établissements produisaient en 1842 de la bière sur la rive gauche du Rhône, ils sont dorénavant six, équitablement répartis entre 6^{ème} et 3^{ème} arrondissements, entre les Brotteaux et la Guillotière. Contrairement au vœu exprimé par les urbanistes lyonnais cherchant à en faire un lieu principalement résidentiel, les brasseries font donc œuvre de

¹⁷⁷⁶ Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc., Op. cit.*, p.33.

¹⁷⁷⁷ *Ibid.*, pp.40-41.

résistance à l'égard du processus de peuplement du nord de cet espace appartenant encore en grande partie aux Hospices civils. Elles n'en ont évidemment pas l'exclusivité.

Selon les mots des propriétaires des terrains, l'industrialisation du quartier des Brotteaux est, dans les années 1840, galopante : « chaque jour s'efface l'aspect rural de ce quartier, chaque jour les créations de l'industrie y remplacent celles de la nature et presque partout c'est sur un sol appartenant à nos établissements que s'opèrent ces étonnantes transformations qui accroissent indéfiniment la fortune des deux hôpitaux »¹⁷⁷⁸. Le phénomène est sensiblement le même pour l'ensemble de la rive gauche du Rhône, Michel Laferrère allant jusqu'à caractériser le quartier de la Guillotière du milieu du siècle de « première zone industrielle de Lyon [où] les fumées épaisses des usines à gaz, la vapeur des chaudières, les odeurs des fonderies de corps gras et des distilleries [submergent] ces petites rues boueuses, sans écoulement, encombrées de remblais de toutes sortes, où [circulent] péniblement les convois de charbon et les charrettes des teinturiers »¹⁷⁷⁹. Vraies pour l'avant 1852, ces affirmations le sont encore après l'absorption de ses faubourgs par la ville de Lyon. Jusque dans les années 1870 l'ensemble de la rive gauche se caractérise ainsi par « une structure sociale polarisée et partout diversifiée où coexistent organisation artisanale et prolétariat industriel sans secteur d'activité vraiment dominant »¹⁷⁸⁰. Les brasseries profitent alors de ce développement accéléré et investissent l'espace de la rive gauche.

La mise en service de la gare des Brotteaux joue dans ce processus un rôle indéniable. Sa construction, débutée en 1858 par la Compagnie des chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée (dite P.L.M.), est rapidement achevée : ouverte le 1^{er} juin 1859, elle est raccordée à son homologue de Perrache dès le 24 novembre suivant. Reliant Lyon à Genève, elle est la première gare civile de la rive gauche, installée sur des terrains vendus par les Hospices, et sera suivie de l'installation d'une gare militaire devant le fort des Brotteaux. Les lignes de chemins de fer renforcent celles des forts¹⁷⁸¹.

Le 12 octobre 1857, lorsqu'il soumet sa demande afin d'obtenir l'autorisation d'établir une brasserie dans le quartier des Brotteaux, dans un bâtiment qu'il a fait construire sur la rue de Chartres, près du fossé d'enceinte, le ligérien Louis Pancard a bien évidemment en tête

¹⁷⁷⁸ Propos desdites Hospices civils cités par Chevalier Martine, *Op. cit.*, p.30.

¹⁷⁷⁹ Laferrère Michel, *Op. cit.*, p.33.

¹⁷⁸⁰ Chevalier Martine, *op. cit.*, p.15.

¹⁷⁸¹ Voir Dallemagne François, *Les défenses de Lyon : enceintes et fortifications*, Lyon, Éditions lyonnaise d'art et d'histoire, 2006, pp.127 et suivantes.

l'opportunité que présente cette gare encore à l'état de projet¹⁷⁸². Sur le plan dressé en décembre suivant par l'ingénieur adjoint conformément aux instructions de l'ingénieur en chef, la proximité de l'établissement et de la gare projetée pour les marchandises, sur l'axe du chemin de fer de Genève, est évidente. Seule le fossé d'enceinte sépare ainsi la brasserie des voies.

Agrandissement du plan joint au dossier de la demande Pancard, 1857



La démarche est la même pour Charles Oswald Kloesz et son projet de construction cours Lafayette 119 soumis à l'approbation des autorités quelques mois plus tôt, en février 1857¹⁷⁸³. En anticipant les travaux effectués par la municipalité afin de développer l'économie locale, ces brasseurs participent au façonnement du nouveau visage de la rive gauche. Les îlots urbains les plus proches du Rhône étant à présent dévolus à la résidence d'une population généralement aisée, les industriels sont peu à peu poussés vers la marge.

À noter que la dimension stratégique des voies ferrées s'exprime dans l'ensemble des quartiers où exercent des brasseurs. Alors que le nœud ferroviaire de Perrache est mis en service par la Compagnie du chemin de fer de Paris à Lyon (P.L.) le 10 novembre 1856¹⁷⁸⁴, la gare en elle-même, construite en dix-huit mois sous la direction de l'architecte François-

¹⁷⁸² ADR, 5MEtcl42 ; ADR, 5MEtcl105, dossier Pancard.

¹⁷⁸³ ADR, 5MEtcl42 ; ADR, 5MEtcl73, dossier Chausson et Kleis.

¹⁷⁸⁴ Michel Serge, *Chemins de fer en Lyonnais : 1827-1957*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1986, p.79.

Alexis Cendrier, est inaugurée en juin suivant. Elle peut à elle seule expliquer l'intérêt des industriels du Second Empire pour le quartier. La situation est encore analogue à Vaise où la brasserie pour laquelle Emmanuel Pierrotet sollicite le 12 janvier 1858 une autorisation est située, comme le dit le rapport du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du 10 mars suivant, « entre la partie la plus au nord de la gare de chemin de fer de Paris et le coteau qui la domine [...], dans une propriété naguère toute d'agrément et aujourd'hui entièrement livrée à l'industrie »¹⁷⁸⁵. Dans certains cas, allant à l'encontre du mouvement généralement observé, cette dernière peut donc coloniser des espaces auparavant dédiés à l'habitation.

Le constat de la croissance simultanée de la ville et de ses industries est évident. Étudiant ce processus dans le cadre de la métropole lyonnaise, Michel Laferrère pointe alors du doigt « l'importance croissante des établissements industriels lorsque l'on se déplace du centre de la ville vers la périphérie »¹⁷⁸⁶. Le phénomène d'expansion expérimenté par la cité rhodanienne doit ainsi être considéré dans sa double dimension, l'industrialisation de Lyon devant être distinguée de l'industrialisation par Lyon. En plus de la spécialisation de certains quartiers de la ville, de nouveaux espaces sont peu à peu colonisés à proximité de celle-ci de manière à répondre aux besoins de nouveaux entrepreneurs. Les effets conjoints des pressions démographique et industrielle provoquent donc l'industrialisation de la périphérie.

L'activité brassicole participe précocement au phénomène : ainsi, on remarque dès la première moitié du siècle l'installation de brasseries au nord ou au sud de la ville, dans des lieux où elles étaient jusqu'alors absentes. Il ne s'agit ici nullement, comme Judith Förstel l'a montré concernant Melun, du transfert d'importants établissements déjà existants dont l'expansion programmée est conditionnée par cet exil forcé¹⁷⁸⁷, mais bien de création *ex nihilo*. Si l'on reprend notre carte de 1842, Stiernlein et Arnet à Cuire et Pfeiffer à la Mulatière (à hauteur du confluent de la Saône et du Rhône) sont concernés. En 1867, le même site de Cuire et la commune voisine d'Écully témoignent de cette pression. Elle augmentera encore dans les dernières décennies du siècle.

¹⁷⁸⁵ ADR, 5MEtcl42 ; ADR, 5MEtcl86, dossier Pierrotet et Cie.

¹⁷⁸⁶ Laferrère Michel, *Op. cit.*, p.58.

¹⁷⁸⁷ Voir Förstel Judith, *Op. cit.*, p.123.

2.2. Des effectifs en chute libre : 1870, la fin d'un « âge d'orge » ?

2.2.1. La ville et ses nouvelles frontières

En matière d'aménagement de l'espace, les dernières années du XIX^e siècle se placent dans la continuité du mouvement amorcé sous le Second Empire. Dans les années 1880, le nouveau maire de Lyon, le médecin Antoine Gailleton¹⁷⁸⁸, reprend le flambeau laissé par ses prédécesseurs et continue les efforts en direction de l'haussmannisation de la presqu'île afin d'en faire un espace dédié aux affaires et aux « belles choses » : les fontaines et statues se multiplient (citons seulement l'imposante œuvre de Frédéric Auguste Bartholdi inspirée du char d'Apollon de Tuby à Versailles, inaugurée en septembre 1892 et trônant toujours fièrement aujourd'hui au centre de la place des Terreaux¹⁷⁸⁹), de nouvelles promenades sont aménagées et des bâtiments d'apparat édifiés. C'est notamment le cas du Théâtre des Célestins, détruit par un incendie en 1871 et reconstruit entre 1874 et 1877¹⁷⁹⁰. Surtout, la restructuration de quartiers entiers se poursuit. Le nord de la presqu'île, dit quartier Grôlée¹⁷⁹¹, est ainsi percé d'une grande voie, la rue du Président Carnot, achevée en 1894. Alors que de nombreux ponts sur le Rhône sont construits ou améliorés (Gallieni, de la Boucle, Morand), la facilitation des liaisons directes avec les nouveaux quartiers de la rive gauche transforme de fait ces derniers en annexe du foncièrement urbain cœur de ville. La création de la compagnie des Omnibus et tramways de Lyon (O.T.L.) en 1879¹⁷⁹² participe également, en faisant arriver les transports en commun dans des quartiers toujours plus nombreux et éloignés du cœur de la ville, à une évolution du paysage urbain.

Sans surprise, c'est à l'est du Rhône que les modifications sont les plus radicales. La jonction entre le quartier des Brotteaux et celui de la Guillotière est finalement effective et, dans cet espace limité à l'est et au sud par la voie ferrée, le tracé de rues au cordeau devient la norme. À l'anarchie du premier XIX^e siècle succède la géométrie ordonnée du second. Mais plus que sa structure, c'est la nouvelle nature de cet espace qui saute aux yeux. Initialement

¹⁷⁸⁸ Antoine Gailleton (1829-1904), maire de Lyon entre 1881 et 1900. À noter que, profitant de la loi du 28 mars 1882 sur les municipalités mettant fin au système faisant d'office du préfet du Rhône le maire de la ville, il est le premier maire élu de Lyon depuis des décennies.

¹⁷⁸⁹ Informations extraites de la base Mérimée du ministère français de la Culture (notice PA00118120), accessible via la plateforme <http://www.culture.gouv.fr/culture/inventai/patrimoine/>.

¹⁷⁹⁰ Reconstruction mise au concours par la ville et remportée par l'architecte Gaspard André. Voir : http://www.archives-lyon.fr/archives/sections/fr/histoire_de_lyon/les_edifices3576/.

¹⁷⁹¹ Rivet Félix, *Une réalisation d'urbanisme à Lyon à la fin du XIX^e siècle : l'aménagement du quartier Grôlée (1887-1908)*, Lyon, Revue de géographie de Lyon, 1955, 82p.

¹⁷⁹² Borgé Guy, Borgé Marjorie, Clavaud René, *Les transports à Lyon : du tram au métro*, Lyon, J. Honoré, 1984, 179p.

rural, hier artisanal, il est dorénavant centre de décision. À l’instar du 2^{ème} arrondissement, cet espace est progressivement doté de fonctions administratives et politiques. Alors que la Préfecture quitte le nord de la presqu’île et les Terreaux en 1879 pour prendre place de l’autre côté du fleuve, où elle est toujours, les universités s’installent elles entre 1876 et 1898 sur les quais, plus au sud, à hauteur du pont de la Guillotière. Elles s’insèrent alors dans un maillage d’habitations de plus en plus urbaines et nombreuses : en se basant sur l’analyse des permis d’alignement (équivalent à nos actuels permis de construire), Pierre Cayez et Martine Chevalier montrent ainsi que dans la seconde moitié du siècle, 54,3 % des constructions de la rive gauche sont des immeubles, contre seulement 17,8 % pour les bâtiments dits utilitaires¹⁷⁹³. Conséquence directe, chassée par les besoins en espace d’une population grandissante, l’industrie doit aller ailleurs.

Dans son étude sur les ouvriers lyonnais, Yves Lequin nous donne un judicieux outil permettant d’éclairer ce processus de « remplacement » et ses modalités¹⁷⁹⁴.

Tableau de l’évolution, en indices, de la population globale de Lyon (dans ses limites de 1852), comparée à celles des quartiers de la Guillotière et de la Croix-Rousse

	Lyon (indice)	Lyon (population)	La Guillotière (indice)	La Croix-Rousse (indice)
1851	100	234 531	100	100
1861	126	297 251	192	123
1872	128	301 307	282	119
1896	191	448 577	524	128
1906	194	455 737	576	

La progression démographique de l’ancien territoire de la municipalité est importante mais irrégulière. Après une croissance marquée dans la décennie suivant l’annexion (l’indice passe de 100 à 126 entre 1851 et 1861), les dix années suivantes connaissent, elles, une notable stagnation. Dans la continuité de la proclamation de la Troisième République et le dépassement de l’épisode guerrier de 1870-1871, une phase de forte reprise est ensuite

¹⁷⁹³ Cayez Pierre, Chevalier Martine, « Approche du phénomène d’urbanisation de la rive gauche du Rhône (1852-1894) », dans Garden Maurice, Lequin Yves (dir.), *Construire la ville, Op. cit.*, pp.55-68.

¹⁷⁹⁴ Lequin Yves, « Les ouvriers de la région lyonnaise (1848-1914) », *Op. cit.*, Tome 1, pp.164-165.

observable : entre 1872 et 1896, l'indice passe ainsi de 128 à 191 ! Enfin, la situation se stabilise à nouveau alors que le changement de siècle survient.

Mais plus que celle du cas lyonnais, c'est l'évolution de ses anciens faubourgs qui interpelle et témoigne d'une forte inégalité dans la répartition de l'essor démographique général de la métropole (rappelons que la population globale de la ville de Lyon passe de 177 190 en 1851 à 523 796 en 1911). C'est en effet clairement le secteur correspondant à l'ancienne commune de la Guillotière qui concentre une immense partie de cette progression : son indice passe ainsi à 192 dès 1861 et, surtout, plus de 500 dans les dernières années du siècle. Les débuts de la Troisième République sont donc marqués par un incroyable accroissement de la population sur l'ancien territoire de la commune de la Guillotière (entre 1872 et 1892, l'indice s'élève de 282 à 524 !), mouvement déjà important dès le Second Empire. Dans le même temps, la Croix-Rousse est « rentrée dans le rang » et connaît une croissance limitée : c'est la rive gauche qui participe le plus à ce dynamisme démographique. Clairement est noté un déplacement vers l'est des foyers de peuplement et de l'expansion urbaine. Ce n'est qu'au tournant du siècle que ce mouvement ralentira – sans pour autant s'arrêter – l'accroissement de population ayant alors lieu de manière privilégiée dans les communes voisines de Villeurbanne, Bron ou encore Oullins.

Spatiale, l'évolution démographique est aussi sociale. Ainsi, le glissement progressif de la bourgeoisie vers la rive gauche du Rhône amorcé dans la première moitié du siècle se poursuit et va même en s'accéléralant. Pour l'étudier plus finement, les travaux d'Yves Lequin centrés sur les ouvriers de la ville¹⁷⁹⁵ et ceux de Pierre Léon¹⁷⁹⁶ quant à la géographie des fortunes lyonnaises sont des plus précieux.

Alors qu'au milieu du XIX^e siècle s'observe une très large prévalence ouvrière à la Croix-Rousse (plus de 75 % des nouveaux mariés) où les employés de la fabrique sont les plus nombreux, les quartiers de Lyon dits anciens (rive droite de la Saône, sud de la presqu'île) et la Guillotière sont également ouvriers mais voient cohabiter toutes sortes d'activités liées à la consommation (habillement, alimentation *etc.*). La bourgeoisie elle, sans surprise, se trouve majoritairement au nord de la presqu'île, où se concentrent déjà pouvoirs

¹⁷⁹⁵ Grâce à l'étude de la localisation des nouveaux mariés lyonnais en 1851 et 1911, Yves Lequin nous permet de saisir l'évolution de l'insertion urbaine de cette population ouvrière. Voir Lequin Yves, « Les ouvriers de la région lyonnaise (1848-1914) », *Op. cit.*, Tome 1, p.463 (graphique n°30).

¹⁷⁹⁶ Pierre Léon nous permet quant à lui de nous pencher sur la distribution des groupes socioprofessionnels les plus aisés (parce que travaillant à partir des marqueurs de fortune, naturellement plus nombreux dans le cas d'individus riches) dans les divers arrondissements de Lyon en 1869 et 1911. Léon Pierre (dir.), *Géographie de la fortune et structures sociales à Lyon au XIX^e siècle (1815-1914)*, *Op. cit.*, pp.220-221 (tableaux n°87 et 88).

économique et politique : présence de négociants sur les pentes de la Croix-Rousse (parce que négoce de la soie) ; de rentiers et de professions libérales à Ainay et Bellecour. Seul un îlot de bourgeoisie apparaît rive gauche du Rhône, dans le quartier des Brotteaux, autour de la place Louis XVI. Les clivages sont alors forts et isolent les populations les unes des autres en fonction du statut social de chacun.

La situation de fin de siècle est bien différente. La population ouvrière reste quantitativement stable mais proportionnellement moindre puisque le nombre d'individus total augmente. La croissance démographique a donc profité à d'autres catégories socioprofessionnelles pour deux raisons principales : les ouvriers désertent la ville de Lyon pour les communes voisines (Villeurbanne, banlieue sud) et la Fabrique n'offre plus autant d'opportunités d'emploi. *A contrario* les propriétaires-rentiers sont maintenant dispersés dans la ville – Bernadette Angleraud en fait le marqueur de leur multiplication et de la plus grande dispersion des avoirs immobiliers¹⁷⁹⁷ – tandis que les bourgeois «de talent et de fonction»¹⁷⁹⁸, conservant majoritairement la presqu'île comme lieu de prédilection, colonisent la rive gauche du Rhône. Un mouvement analogue est observable pour la bourgeoisie de négoce.

En fin de siècle, Benoit et Saussac identifient trois ensembles distincts dans l'unité urbaine que représente alors la ville de Lyon¹⁷⁹⁹. Le premier est « le Lyon patricien, celui des élites », correspondant aux lieux de pouvoir, qu'il soit politique, économique, religieux, ou même social : pensons aux Terreaux, aux Brotteaux ou au centre de la presqu'île, dans le quartier d'Ainay, où il est de bon ton d'avoir sa résidence. Le second est « le Lyon populaire, Vaise, la Guillotière et la partie de la presqu'île derrière les voutes de la gare de Perrache, où les socialistes recrutent ». Là, où on longtemps été recensées nos brasseries, les petits ateliers côtoient encore les grands entrepôts, les industries modernes et les immeubles d'habitation toujours plus nombreux. Enfin, il y a « le Lyon des classes moyennes, fondement majoritaire de la stabilité politique » de la ville, que l'on retrouve sur les pentes de la Croix-Rousse et au sud de la rive gauche du Rhône : en ces lieux dominant la boutique et les maisons où résident en masse les artisans rêvant à une toujours possible ascension sociale.

¹⁷⁹⁷ Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, p.34.

¹⁷⁹⁸ Du titre d'un développement d'Adeline Daumard dans son fondateur *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, Paris, Aubier, 1987, pp.172-174. Sont concernés les hauts-fonctionnaires, les professions libérales et les cadres supérieurs.

¹⁷⁹⁹ Benoit Bruno, Saussac Roland, *Op. cit.*, p.191.

Les ayant successivement occupés, les usines où se fabrique à présent la bière lyonnaise sont pour la plupart repoussées plus loin encore.

2.2.2. Une ceinture brassicole ? Périurbanisation et maturité d'une industrie

Après des décennies de stabilité, relative inertie précédemment étudiée, l'industrie brassicole lyonnaise entre dès le début des années 1870 dans une importante phase de régression. Extrêmement rapide, la baisse des effectifs concerne tous les arrondissements lyonnais. Comme le montre la figure 39, ni le 2^{ème} ni le 5^{ème} ne sont épargnés. Entre 1867 et 1871, en l'espace de quatre années seulement, le nombre de brasseries y passe de 11 et 7 à seulement 5 et 4. Et la chute ne s'arrête pas là. Dès 1873, il ne reste plus que 14 brasseries en activité : elles étaient encore presque deux fois plus six ans plus tôt. Il est dorénavant impossible de localiser la moindre « place forte » brassicole. Hormis une légère résistance autour du quartier de Perrache et le long du cours du midi, quatre brasseurs y étant encore localisés, aucune concentration d'établissements n'est flagrante. Plus que jamais, la production de bière semble ainsi « éclatée », disséminée à travers la ville.

L'impact de la défaite face à la Prusse, le changement de régime et les difficultés économiques en découlant peuvent évidemment être pointés du doigt pour expliquer cette radicale redistribution des cartes. Ils ne peuvent néanmoins être considérés comme les seuls facteurs en cause, les dynamiques traversant encore et toujours la métropole lyonnaise, qu'elles soient urbaines ou industrielles, voire les deux à la fois, jouant à cet égard un rôle prépondérant.

Le quartier de Vaise apparaît particulièrement affecté. Alors que six brasseurs y exerçaient en 1867, ils ne sont plus que deux en 1873. Ici, le rapide développement du faubourg, voyant se multiplier sur son sol les industries les plus diverses, généralement insalubres (fabriques d'allumettes ou de produits chimiques, abattoirs *etc.*) peut-être mis en cause¹⁸⁰⁰. Ces secteurs, aux besoins d'espace et de main d'œuvre importants, étant en plein

¹⁸⁰⁰ C'est notamment à partir de ces années 1870 qu'est planifiée l'expansion d'un « quartier de l'industrie ». Cette dénomination révèle à elle seule combien le phénomène d'industrialisation influence la nature même de ces nouveaux quartiers. Au sujet du lien entre implantation d'une nouvelle industrie et modification de l'espace lyonnais en toute fin de siècle, et pour un exemple sortant du cadre brassicole, voir Bonneville Marc, « Le quartier Croix-Luizet à Villeurbanne », *Bulletin du Centre Pierre Léon*, 1979, n°2, pp.21-22. Dans cet article, l'auteur affirme que « c'est en 1898 que le quartier allait connaître un total bouleversement avec l'installation d'une usine de filature de schappe dont les effectifs, en majorité féminins et peu qualifiés, atteignirent

essor et promis à un bel avenir, il est probable que l'activité brassicole soit affectée par cette concurrence « inter-industrie ». Si la demande – de main-d'œuvre, de locaux ou de terrains – augmente, les coûts en font de même et rendent l'espace concerné bien moins attractif. Le fait que le faubourg ait été rattaché à la ville de Lyon en 1852 peut également, à terme, avoir joué un rôle puisque intégrant cet espace au rayon de l'octroi et augmentant donc d'autant les taxes portant sur les produits y étant fabriqués. Enfin, le déclin de la circulation sur la Saône particulièrement marqué dans le dernier quart du XIX^e siècle, notamment dû au développement des chemins de fer et du tramway en ville, est à questionner. Cette diminution du trafic fluvial pourrait ainsi se ressentir sur l'activité des brasseries, le développement de celles-ci étant particulièrement lié nous l'avons dit à celui de la gare d'eau de Vaise. Et même si cette-dernière reste active jusqu'à la fin du siècle, son activité durant les dernières décennies est majoritairement importatrice. Cette explication doit néanmoins être nuancée, le quartier de Vaise étant lui-même directement concerné par le développement du chemin de fer durant le Second Empire. Les brasseries bénéficieraient donc d'une alternative idéale au transport fluvial en la matière du rail.

Concernant la rive gauche, l'urbanisation, dont les modalités et les implications ont été étudiées ci-dessus, est clairement en cause. Jusqu'en 1871, Jean-Luc Pinol considère que la rive droite du Rhône, et particulièrement la presqu'île, concentre toujours la majorité des constructions de logements¹⁸⁰¹ : la situation change après cette date lorsque l'est du fleuve s'affirme comme majoritairement résidentiel. Qui dit construction de logement dit diminution des parcs fonciers et immobiliers potentiellement mobilisables pour établir une brasserie. Les quelques espaces toujours dévolus à l'industrie ne semblent qui plus est pas destinés à accueillir ce type d'établissement : déjà, en faisant « disparaître les établissements de jeux et de spectacles nombreux sur la rive gauche par souci d'ordre mais aussi afin que les usines et les établissements artisanaux puissent s'installer en grand nombre »¹⁸⁰², le préfet Vaïsse donnait la primauté aux industries nouvelles, porteuses de progrès. Il envoyait également un bien mauvais signal aux fabriques de bière capitalisant depuis des décennies sur cette dimension festive prêtée à la rive gauche.

rapidement le chiffre de 600 salariés. [Cet] épisode industriel est à tous égards essentiel puisqu'il a déterminé la composition sociale de départ du quartier ».

¹⁸⁰¹ Pinol Jean-Luc, *Les mobilités de la grande ville. Lyon, fin XIX^e-début XX^e*, *Op. cit.*, p.38.

¹⁸⁰² Chevalier Martine, *Op. cit.*, p.15.

Si les années suivant immédiatement la chute du Second Empire sont délicates pour l'industrie brassicole rhodanienne, les suivantes ne seront guères plus réjouissantes. L'installation de la République et la Grande Dépression débutant en 1873 s'accompagnent de la montée du protectionnisme international et de modifications dans les goûts des consommateurs : le déclin de la soierie traditionnelle lyonnaise est amorcé et ne sera jamais endigué. D'où la radicale mutation de l'économie locale observée dans le dernier quart du siècle, déplaçant le centre de gravité des activités de la ville de la Croix-Rousse à la Guillotière et autres faubourgs. Il faut néanmoins attendre la fin des années 1880 et la décennie suivante pour que l'essor industriel, porté par les secteurs nouveaux que sont la métallurgie, la mécanique ou encore la chimie, s'exprime pleinement. Pensons seulement aux emblématiques succès des frères Antoine et Louis Lumière ou à ceux du teinturier Gillet et du constructeur automobile Berliet. L'exposition internationale et coloniale de 1894 illustre ce développement faisant rayonner à l'échelle mondiale une industrie lyonnaise diversifiée et sûre de ses bases.

À cette même époque, destinée en apparence diamétralement opposée, la brasserie lyonnaise semble avoir achevé sa mue. Ayant vu ses effectifs diminuer année après année, elle est, en 1895, arrivée à maturité. Cette année là, seulement six établissements sont encore impliqués dans la production de bière dans la ville de Lyon, ses faubourgs et ses satellites, chiffre qui restera le même jusqu'à la Première Guerre mondiale.

Là encore, les raisons expliquant cette diminution sont multiples. Une première peut être trouvée dans ce que Pierre Cayez appelle la « fin de la rente lyonnaise ». Jusqu'alors favorisée par « une véritable rente de situation, résultant des hasards de la géographie »¹⁸⁰³, la cité rhodanienne doit dans les dernières décennies du XIX^e siècle résoudre une équation bien plus complexe qu'auparavant. Ayant pendant des siècles profité de sa position sur la carte de l'Europe ancienne en faisant un carrefour commercial majeur, avantage relayé dans la première moitié de notre période par la conjonction de l'accès à un approvisionnement charbonnier abondant et peu cher et l'amélioration des moyens de transport n'effaçant pas pour autant le cloisonnement régional des marchés, la ville doit à présent composer avec de relations commerciales bien plus ouvertes, débordant des seules frontières nationales et permettant presque un accès à tout, partout. Ce constat est d'autant plus vrai dans le cas de l'industrie brassicole : usant jusqu'à cette époque des facilités énoncées ci-dessus, la bière de

¹⁸⁰³ Cayez Pierre, *Crises et croissance de l'industrie lyonnaise, 1850-1900*, *Op. cit.*, p.159.

Lyon s'exportait en quantité sur des distances importantes, notamment grâce à la proximité de deux voies d'eau navigables et la présence de quelques unes des premières voies ferrées françaises. La généralisation de nouveaux moyens de transport, les chemins de fer en tête, bien que facilitant également la circulation des matières premières et l'envoi de marchandises à partir de Lyon, atténua quelque peu l'avantage que la ville pouvait avoir sur d'éventuels concurrents. Nous avons notamment pu constater l'incidence de ce mouvement sur la pénétration et le succès des bières dites de fermentation basse. Le fait que le nombre de brasseurs commence à décliner après 1867, année où se tient l'Exposition universelle de Paris dont nous avons déjà évoqué le rôle dans la diffusion des produits allemands ou autrichiens, n'est à cet égard probablement pas un total hasard.

Une seconde explication à cette importante diminution des effectifs brassicoles lyonnais est à chercher dans la forte dépression marquant la fin du XIX^e siècle et la baisse des prix lui étant rattachée. Patrick Verley nous dit en effet que les petites et moyennes entreprises sont très touchées par celle-ci, « durant laquelle beaucoup d'entre elles [disparaissent], par fermeture ou par faillite. Certaines [évoluent] en adoptant le modèle usinier et la production en série »¹⁸⁰⁴. La majorité des brasseries étant encore, sous le Second Empire et après, des petits ateliers, bien souvent à la limite de l'artisanat, il n'est pas surprenant que celles-ci aient été frappées de plein fouet par cette crise. D'autant plus qu'elles ont à souffrir de la grandissante concurrence d'industries plus lourdes captant main-d'œuvre et capitaux : comme le dit André Guillaume, « le paysage manufacturier se densifie, quoique à un rythme légèrement plus lent, dans les années 1870-1880, à la chute du second Empire, [...], l'industrie lourde se [développant] au détriment des activités traditionnelles »¹⁸⁰⁵. Cette affirmation est encore confirmée par Jean Pelletier et Charles Delfante qui considèrent que « c'est à cette période qu'il faut attribuer le véritable début de l'implantation de la grande industrie. [...] De grosses unités de production employant plusieurs centaines de personnes s'implantent dans les quartiers péricentraux et dans la proche banlieue »¹⁸⁰⁶. Ces auteurs nuancent pourtant cette tendance puisqu'ils précisent que, parallèlement, « les ateliers et les petites industries traditionnelles subsistent sur tout le territoire de la ville, même en Presqu'île et aux Brotteaux, et ont pour conséquence heureuse ce mixage des activités et des classes sociales qui favorise la cohérence urbaine ». Il y aurait donc une nette séparation entre les

¹⁸⁰⁴ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.43.

¹⁸⁰⁵ Guillaume André, Lefort Anne-Cécile, Jigaudon Gérard, *Op. Cit.*, p.10.

¹⁸⁰⁶ Pelletier Jean, Delfante Charles, *Op. cit.*, p.145.

grandes entreprises s'établissant en banlieue, acteurs majeurs de la seconde révolution industrielle, et les petits ateliers urbains, vestiges vivaces d'une industrie d'un temps passé.

Enfin, une troisième explication à cette diminution du nombre de brasseries est à chercher dans l'ampleur du processus de concentration des entreprises marquant la seconde moitié du XIX^e siècle lyonnais. Pierre Cayez donne à celui-ci les bornes chronologiques 1866-1891 mais écarte « les cas aberrants de la "fabrication des métaux" qui n'existait pas au stade industriel en 1866 et de l'alimentation dont la comptabilisation a changé entre les deux dates puisque le nombre d'établissement passe de 4 066 à 279. 1891 a exclu le magasin d'alimentation »¹⁸⁰⁷. Dans la mesure où notre méthode de comptabilisation n'a, elle, pas changé au cours de la période, nous pouvons affirmer que cette concentration s'applique également au secteur de la brasserie et revêt une chronologie sensiblement identique à celle proposée par Pierre Cayez. Faisant nôtre le constat d'Alain Beltran décrivant la concentration comme « un phénomène constant mais qui a connu des accélérations »¹⁸⁰⁸, il nous est possible de faire des années 1867/1895 l'une de ces phases d'intensification du processus en matière de fabrication de bière.

Il convient, si nécessaire, de préciser que concentration ne rime pas avec désaffection. La disparition d'un nombre toujours plus important de brasseurs dans les dernières décennies du siècle ne signifie pas pour autant disparition complète de l'attractivité du territoire lyonnais pour ces entrepreneurs. Plusieurs d'entre eux continuent ainsi à faire de Lyon l'espace de leurs initiatives industrielles. Citons seulement l'exemple de la brasserie Velten aux origines étrangement méridionales, créée initialement à Marseille par un ouvrier brasseur alsacien, Jean-Jacques Velten. Ayant épousé en 1823¹⁸⁰⁹ la fille d'un patron chez qui il a trouvé du travail au cours de son tour de France¹⁸¹⁰, cet industriel traverse le temps et les régimes jusqu'à faire de son établissement le principal du Sud de la France. Après plusieurs décennies d'activité couronnées de succès, c'est en 1881¹⁸¹¹ que son fils, Eugène Velten, décide d'ouvrir un nouveau site de production à Saint-Rambert-l'Île-Barbe, au nord de Lyon, rive droite de la

¹⁸⁰⁷ Cayez Pierre, *Crises et croissance de l'industrie lyonnaise, 1850-1900*, *Op. cit.*, p.282.

¹⁸⁰⁸ Beltran Alain, *Un siècle d'histoire industrielle en France. Industrialisation et sociétés, 1880-1970*, Paris, Éditions SEDES, 1998, p.76.

¹⁸⁰⁹ Mariage ayant lieu le 25 octobre 1823 à Marseille (Bouches-du-Rhône). Jean-Jacques Velten est brasseur, domicilié de droit à Brumath (Bas-Rhin) avec ses parents et de fait à Marseille. Son beau-père est marchand de vin. Voir Archives Départementales Bouches-du-Rhône, Marseille, Mariage 1823, 3, p.39/49, acte 775.

¹⁸¹⁰ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.169.

¹⁸¹¹ C'est en février 1881 que le journal *La Construction lyonnaise* évoque pour la première fois, dans sa rubrique « Travaux particuliers commencés à Lyon », ceux ayant lieu à Saint-Rambert-l'Île-Barbe et relatifs à la « Grande brasserie de la Méditerranée », propriété d'un nommé Velten de Marseille. Voir *La Construction lyonnaise. Revue mensuelle des entreprises publiques et privées*, 2^{ème} année, n°23, février 1881, p.271.

Saône. Et ce alors même que le nombre de brasseries lyonnaises n'est déjà plus que d'une dizaine d'unités. La réputation brassicole de la ville et le bassin de population, déjà important et toujours en plein essor, assurant en théorie d'importants débouchés, expliquent très probablement ce choix. Ayant intégré les impératifs urbanistiques et industriels prévalant alors dans l'organisation de la métropole lyonnaise, le brasseur s'installe immédiatement en périphérie de la ville.

Cette stratégie nous mène logiquement à interroger la manière dont s'insèrent les brasseries dans le milieu urbain lyonnais de fin de siècle, bien différent nous l'avons montré de celui du Premier ou du Second Empire. D'où la carte les localisant en 1895 (voir annexe 4.5). D'emblée, la situation apparaît, au regard de leur appartenance à la 3^{ème} classe des établissements insalubres et incommodes, comme particulière. Quand les activités les plus polluantes sont repoussées vers la marge, celles considérées comme moins néfastes, moins dangereuses, moins insalubres, restent encore largement insérées dans la ville nouvelle : rappelons-nous la cartographie de celles-ci dressée en 1887 par le docteur Lacassagne (voir figure 34) et leur persistance dans les anciens quartiers industriels de Perrache, la Guillotière et Vaise. Ils sont notamment toujours nombreux sur la rive gauche du Rhône.

Comme le montre notre carte, ce n'est pas le cas pour les établissements produisant de la bière. Aboutissement d'un processus de près d'un siècle mis en lumière par nos développements précédents, les brasseries, plus que d'autres activités, se retrouvent progressivement poussées vers la marge. Cette industrie a, dès la fin du siècle, suffisamment muté pour s'extraire – ou être expulsée – des limites de la ville. Les ateliers, petites unités ne produisant que quelques milliers, voire centaines, d'hectolitres par an n'existent plus et sont remplacés par de grandes usines nécessitant espace, capitaux, main-d'œuvre et outillage spécialisé. Toutes, à l'exception peut-être de Winckler & Fils toujours dans le quartier de la Guillotière et dont le maintien peut s'expliquer par les rapports liant Charles Albert Winckler et les puissants Hospices civils de Lyon¹⁸¹², sont maintenant localisées à l'extérieur ou en bordure de la ville, dans des zones exclusivement dédiées à l'industrie, selon une « ceinture brassicole » englobant la cité sur tout son versant ouest.

¹⁸¹² Porté par le succès de la brasserie familiale, Charles Albert Winckler, fils aîné de Joseph Alphonse, est en fin de siècle administrateur desdits Hospices. Il n'est pas exclu de penser que ces responsabilités et le lien qu'elles impliquent entre la dynastie Winckler et les Hospices civils aient joué un rôle dans le maintien de l'établissement sur la rive gauche du Rhône. Voir AML, *Lumière : l'album de famille. Catalogue de l'exposition organisée à Lyon, 26 octobre – 19 décembre 1995*, Lyon, Archives Municipales, 1995, p.67.

Après avoir été repoussées vers l'extérieur de la ville, avoir vu leurs quartiers envahis par diverses industries et transformés en zones résidentielles, avoir dû se déplacer pour trouver des espaces plus propices à leur développement, les brasseries lyonnaises, du moins celles ayant survécu à plusieurs décennies difficiles, sont à l'orée du XX^e siècle arrivées au bout de leur « exode ».

Aujourd'hui encore, la relation entre ville et périphérie n'est pas considérée de la même manière par tous. Pour certains, la couronne urbaine encerclant les limites administratives constitue le périurbain ; pour d'autres celui-ci prend la forme d'un essaimage de petites communes limitrophes, sous influence directe du centre urbain ; pour d'autres encore les liens entre ces deux entités sont plus lâches. S'il est indéniable qu'il existe pour l'époque contemporaine un flagrant « défaut de la pensée de la question périurbaine en France »¹⁸¹³, que dire de sa problématisation historique ? Déjà dans les années 1870, la dimension dite « suburbaine » de l'activité industrielle est pourtant considérée par les individus chargés de veiller au développement de la métropole rhodanienne. Selon les mots d'un ingénieur des Mines dans un rapport du 15 août 1873, les quartiers périphériques abandonnés à l'industrie « ne sont pas encore la ville, mais ce n'est plus non plus la campagne. En un mot, c'est la zone suburbaine qui autour de tous les grands centres de population forme le champ réservé à l'industrie »¹⁸¹⁴. Du fait de sa criante discontinuité, le périurbain d'hier n'est bien évidemment pas celui d'aujourd'hui, se pose non seulement le problème de sa définition, mais, plus encore, celui de son évolution. Illustré par l'étude des géographies successives de l'industrie brassicole rhodanienne au cours du XIX^e siècle et l'aboutissement ici mis en lumière, c'est le rapport entre mutation industrielle et mutation du périurbain – et non plus seulement de l'urbain – qui demanderait à être interrogé. Une triviale contrainte de temps nous pousse à laisser ce chantier à d'autres.

La croissance urbaine, l'extension des quartiers et les fonctions que souhaitent leur donner les décideurs expliquent donc la géographie brassicole lyonnaise du siècle. Localisations, transferts d'activités ou établissements dans la ville sont ainsi conditionnés par la disponibilité des terrains à occuper, les prix de ceux-ci, les loyers à acquitter, la

¹⁸¹³ Vanier Martin, dans son intervention « De quoi le périurbain est-il le nom ? » du 10 mai 2010 à l'occasion du Séminaire Interdisciplinaire Lyon2 « Aux marges de la ville, des territoires sans nom ». De cet auteur, en coproduction avec Emmanuel Roux voir *La périurbanisation : problématiques et perspectives*, Paris, La Documentation française, 2008, 87p.

¹⁸¹⁴ Dossier « Plissonnier, Chabanel », cité par Faure Olivier, « L'industrie et "l'environnement" à Lyon au XIX^e siècle », *Op. cit.*, p.308.

concurrence d'autres activités ou encore la clientèle potentiellement accessible. Autant d'éléments évoluant au gré des époques, des espaces et des pouvoirs les administrant. Il n'est donc à cet égard pas surprenant que la périodicité observée dans l'évolution de la profession soit partiellement calquée sur les événements politiques du siècle.

Néanmoins, ne se contentant pas de subir un processus d'urbanisation piloté en hauts lieux, les brasseurs lyonnais s'en font régulièrement les précoces acteurs. Contrairement à ce que certains affirment, et notamment l'*Atlas de l'aventure industrielle de l'agglomération lyonnaise* limitant à la seconde moitié du XIX^e siècle la conquête de la rive gauche du Rhône¹⁸¹⁵, ils figurent ainsi parmi les premiers artisans et industriels en devenir à s'établir à l'est du Rhône. Dans le même esprit, leur rôle dans le devenir des quartiers de Vaise et de Perrache est indéniable. Conscients de l'intérêt qu'ils ont à faciliter la fonctionnalité de la ville dans laquelle ils prospèrent – où du moins trouvent certains de leurs débouchés – quelques uns font même preuve de remarquables prises d'initiatives. Le 8 juillet 1884 est par exemple discutée en conseil municipal de Lyon la pétition déposée le 23 mai précédent par le brasseur Mathieu Umdenstock (gendre de Jean Georges Hoffherr) demandant l'autorisation de faire établir devant son établissement une traversée en pavés d'échantillon, en lieu et place du macadam projeté¹⁸¹⁶. Il s'engage à payer à la ville la différence de prix qui en résultera, somme estimée à 360 fr. par l'Ingénieur en chef de la ville. Si la permission lui est accordée, les travaux sont en réalité déjà terminés ; ce qui fait grincer les dents de quelques conseillers : on ne demande pas une autorisation pour quelque chose que l'on effectue avant même de recevoir ladite autorisation !

Les développements précédents se sont attachés à étudier les différentes manières dont s'insèrent au cours du siècle les brasseries lyonnaises dans leur milieu d'accueil, Lyon et ses faubourgs. C'est au passage de la petite entreprise à l'usine, cause et conséquence de ces successives mutations spatiales mises en lumière et du processus de concentration identifié, que nous allons maintenant nous intéresser.

¹⁸¹⁵ Berthet Florence, Cigolotti Anne, Wasserstrom Sarah, *Atlas de l'aventure industrielle de l'agglomération lyonnaise. Étude historique et cartographique de l'industrialisation de l'agglomération lyonnaise*, Lyon, Agence d'urbanisme pour le développement de l'agglomération lyonnaise, juin 2009, 116p.

¹⁸¹⁶ AML, 2CM61, Bulletin municipal de la Ville de Lyon, n°72, Quatrième année – 15 juillet 1884, Lyon, Association Typographique, 1884, pp.43-45.

B) De la petite entreprise à l'usine : une industrialisation précoce ?

Dans son ouvrage *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*¹⁸¹⁷, Patrick Verley interroge les réalités que recouvrent ces termes et leur évolution durant la période allant de la naissance de l'activité d'entrepreneur au sens moderne du terme aux années 1920, lorsque les formes entrepreneuriales contemporaines sont pour la plupart fixées. Ce sont sensiblement les mêmes bornes chronologiques, légèrement modifiées par une nécessaire nuance sectorielle et géographique, que notre étude considère : c'est en effet entre l'épisode révolutionnaire et la Première Guerre mondiale que l'activité brassicole rhodanienne se construit en tant que telle, s'éloignant progressivement du « bricolage » artisanal et empirique passé jusqu'à devenir industrie.

Selon ce même auteur, l'analyse de ce processus « ne peut que reposer sur des généralisations à partir de cas particuliers, parfois d'échantillons de cas particuliers dont on peut espérer que la représentativité est satisfaisante, soit parce que la taille de l'échantillon diminue la marge d'incertitude, soit parce que dans des secteurs très concentrés l'étude de quelques grandes entreprises suffit à témoigner pour l'ensemble. En revanche, les innombrables petites et moyennes entreprises qui ont constitué le tissu industriel moyen des pays occidentaux sont irrémédiablement inconnues hormis quelques informations statistiques globales et quelques archives d'entreprises conservées, à partir desquelles les historiens s'efforcent de reconstituer un savoir cohérent »¹⁸¹⁸. Lorsqu'il s'agit d'une étude comme la nôtre, ciblée sur un secteur en particulier, le tableau n'est peut-être pas si noir : en effet, en élargissant le spectre de recherche des sources, en plongeant plus en profondeur dans ce tissu entrepreneurial et en multipliant les perspectives, l'étude plus fine de ces unités de production de taille réduite, de leur devenir, de leurs modes de fonctionnement, devient – bien qu'incomplète – possible. À l'instar des travaux précurseurs de Pierre Cayez, notre objectif est maintenant de nous inscrire dans le mouvement faisant de l'histoire économique une science à laquelle concourent conjointement les échelles *macro* et *micro*. Pour reprendre les termes de François Caron, nous souhaitons profiter de « la victoire de la série U sur la série M. Grâce à cette série U, en [nous] appuyant sur les actes de création de sociétés et sur les

¹⁸¹⁷ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, 255p.

¹⁸¹⁸ *Ibid.*, p.8.

dossiers de faillites, [nous voulons rencontrer] les hommes et [...] décrire les réseaux, géographiques autant que sociaux, qui les mettent en relation »¹⁸¹⁹, déterminant ainsi l'évolution d'une activité.

Sans nous contenter de ces seules sources foncièrement économiques, mais sans aller jusqu'à revendiquer une approche prosopographique des entrepreneurs, méthode mobilisée dans un développement ultérieur, nous allons donc maintenant nous intéresser à la transition faisant passer, au cours du XIX^e siècle, les brasseries rhodaniennes de l'atelier, petite entreprise par excellence (au sens d'unité de production, du moins), à l'usine. Les mutations structurelles expérimentées par le secteur, qu'il s'agisse du passage d'un fonctionnement le plus souvent familial à un modèle partiellement industriel et managérial, la croissance des capitaux mobilisés ou encore les statuts sous lesquels l'activité est exercée, représentent à cet égard des marqueurs explicites.

1. Les mutations structurelles d'un secteur

Au XIX^e siècle, émerge progressivement de ce que Pierre Cayez appelle le « magma artisanal urbain » une quantité d'entreprises « que l'on qualifiera de moyennes en attendant une définition plus précise »¹⁸²⁰. Il poursuit en affirmant que « ces entreprises [naissent] souvent dans la première moitié du siècle sous la forme d'un atelier pour satisfaire un besoin local. Quelques unes [sortent] de l'anonymat avant 1860, mais la plupart ne se [hissent] au niveau moyen que dans la deuxième moitié du siècle, profitant de l'essor économique et technique général et régional ». Il est rejoint par Patrick Verley qui, se basant sur les diverses enquêtes industrielles menées en France au cours du siècle, affirme quelques années plus tard « qu'une grande partie du tissu industriel français [est alors] composé de micro-entreprises, d'établissements proches de l'artisanat ou de l'atelier : [c'est] le cas de la plus grande partie de l'industrie alimentaire, pour laquelle on ne [rencontre] des entreprises importantes que dans les sucreries »¹⁸²¹.

Notre étude semble donc être circonscrite aux petites et moyennes entreprises, cadre imposé par l'objet même de la production, la bière. Cette hypothèse mérité d'être discutée et,

¹⁸¹⁹ Caron François, dans son introduction à l'ouvrage dirigé par Chassagne Serge (dir.), *Autour de Pierre Cayez*, Cahiers du Centre Pierre Léon d'histoire économique et sociale, n°3, 2003, p.11. Il s'agit là d'un recueil de textes présentés à l'occasion de la journée d'étude du 1^{er} juillet 2002.

¹⁸²⁰ Cayez Pierre, *Crises et croissance de l'industrie lyonnaise, 1850-1900*, *Op. cit.*, p.280.

¹⁸²¹ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.61.

si besoin, nuancée. Sur quels critères se baser pour affirmer qu'une brasserie appartient ou non à cette catégorie de sociétés ? Faut-il prendre en compte le nombre d'employés ? la surface des bâtiments et installations occupés par l'activité ? l'ampleur de la production ? celle des capitaux mobilisés ? Comment et pourquoi considérer que le choix de telle caractéristique est plus judicieux qu'un autre ?

1.1. Travail, famille, brasserie : petites et moyennes entreprises et la récurrence du modèle familial

1.1.1. De la confidentialité des brasseries rhodaniennes

L'article de Philippe Voluer déjà évoqué¹⁸²² retrace dans les grandes lignes l'évolution de la brasserie française, dont il attribue le développement à l'apparition des « brasseries agricoles », à la création d'un nouveau produit et à l'utilisation de nouvelles techniques industrielles. Il est rejoint dans ses conclusions par Jean-Pierre Daviet mettant en exergue le dynamisme brassicole français du second XIX^e siècle¹⁸²³. Ces écrits sont d'autant plus intéressants qu'ils nous permettent de souligner le paradoxe entre la situation nationale et le cas lyonnais : si, à l'échelle du pays, les années 1870 marquent le début de l'expansion de cette industrie, il en est autrement dans la capitale rhodanienne où, comme nous l'avons vu, les décennies 1830-1870 peuvent être considérées comme celles de l'apogée de la fabrication autochtone de bière. Du moins en terme de nombre d'établissements, et donc d'entreprises.

En ce qui concerne l'histoire entrepreneuriale locale, une insistance historiographique toute particulière a longtemps été mise sur les secteurs industriels traditionnellement importants, sur ceux dits « lourds », à savoir la métallurgie, l'électricité, les transports ou encore la chimie. Il suffit de lire les écrits de Michel Laferrère et Georges-Paul Menais pour dresser ce constat¹⁸²⁴ : dans ces ouvrages, majoritairement composés de monographies d'entreprises, le propos des auteurs se limite à la soierie, la métallurgie, la chimie ou encore la compagnie des Omnibus et Tramways de Lyon (O.T.L.). Bien qu'anciens, ces travaux ne paraissent pas particulièrement hors du temps au regard de la déclaration faite par Sylvie

¹⁸²² Voluer Philippe, « De céréales et d'eau. La brasserie française », *Op. cit.*, pp.125-129.

¹⁸²³ Daviet Jean-Pierre, « Un dynamisme français, etc. », *Op. cit.*, pp.775-784.

¹⁸²⁴ Laferrère Michel, *Lyon, ville industrielle. Essai d'une géographie urbaine des techniques et des entreprises*, Paris, Presses universitaires de France, 1960, 548p. ; Menais Georges-Paul, *Géographie industrielle de Lyon*, Paris, Hachette, 1958, 2 volumes, 315p. et 239p.

Schweitzer à la fin des 1990. Celle-ci, alors responsable de l'axe de recherche « Lieux et acteurs de l'industrialisation, XVIII^e-XX^e siècles » du centre Pierre Léon, remarque en effet que « les recherches en cours sont principalement axées sur les secteurs neufs de la seconde industrialisation, l'électricité, la chimie et les textiles artificiels, mais aussi mécaniques »¹⁸²⁵. Ceci peut donc expliquer que les études d'entreprises appartenant à un secteur économiquement plus confidentiel, comme peut l'être l'industrie brassicole du XIX^e siècle, soient rares.

Cette lacune est d'ailleurs relevée et critiquée par l'article de Patrick Verley, « À propos de la prosopographie des élites économiques : un retour à l'anecdotique, une sociologie du patronat et/ou une nouvelle entrée dans le champ de l'histoire économique »¹⁸²⁶. Dans celui-ci, l'historien français affirme que l'histoire économique des années 1960-1970 se limitait à deux types d'entrée dans l'activité entrepreneuriale : la macro-économie et la « business history » américaine, centrée sur l'évaluation de la performance du chef d'entreprise. Pour Patrick Verley, ces approches ont « contribué à dévaloriser les entreprises familiales et à assimiler grande taille et efficacité économique. [...] Cela ne pouvait qu'inciter les historiens du XIX^e siècle à se détourner de l'étude des biographies de modestes entrepreneurs, de ceux qui ont œuvré pour former le tissu industriel régional ». Cette « prise de conscience » explique la récente multiplication des recherches traitant de l'histoire des entreprises.

Mais, bien que présentant une avancée certaine concernant l'histoire économique, notamment grâce à l'ouverture à la recherche de nouveaux secteurs industriels, celles-ci ne suffisent pas. En effet, bien souvent, malgré ce plaidoyer en faveur de ces « modestes entrepreneurs », les petites et moyennes entreprises restent bien mal connues. Même les ouvrages ayant pour ambition de « refléter la réalité économique tout en tenant compte du poids des divers acteurs »¹⁸²⁷ se retrouvent, volontairement ou non, enfermés dans une histoire des grands hommes et des grandes ou moyennes entreprises¹⁸²⁸.

¹⁸²⁵ Schweitzer Sylvie, « Lieux et acteurs de l'industrialisation, XVIII^e-XX^e siècles », *Op. cit.*

¹⁸²⁶ Verley Patrick, « À propos de la prosopographie des élites économiques : un retour à l'anecdotique, une sociologie du patronat et/ou une nouvelle entrée dans le champ de l'histoire économique », *Revue d'Histoire du XIX^e siècle*, n°23, 2001-2, p.202-210.

¹⁸²⁷ Cayez Pierre, Chassagne Serge, *Les patrons du Second Empire, Lyon et le Lyonnais*, *Op. cit.*, p.11.

¹⁸²⁸ Dans son article traitant spécifiquement de la dimension familiale des moyennes entreprises de la seconde industrialisation de la région lyonnaise, Hervé Joly considère ainsi les seules unités employant entre 100 et 500 employés. Voir Joly Hervé, « Le capitalisme familial dans les entreprises moyennes : un déclin réversible », *Entreprises et histoire*, n°28, 2001/2, pp.64-76.

Bien souvent, et notre cas ne déroge pas à la règle, le choix de l'objet d'étude est conditionné par les sources disponibles : il semble en effet logique que la taille de l'établissement et sa pérennité aient une influence directe sur sa production archivistique pouvant ultérieurement intéresser le chercheur et les conditions de conservation de celle-ci. D'où le fait que, partout dans le monde, les brasseries encore aujourd'hui en activité et dominant le marché sont – à quelques exceptions près, les seules à voir leur histoire retracée. Pour ne citer qu'eux, les exemples anglo-saxons canadiens¹⁸²⁹, américains¹⁸³⁰ ou irlandais¹⁸³¹ sont éloquents.

Dans le cas de l'industrie brassicole française, longtemps constituée de petits et moyens établissements à la durée de vie souvent éphémère, le problème se pose bien souvent. Nous avons ainsi déjà brièvement évoqué les travaux de Charly Conus sur la brasserie jurassienne dont le projet est en partie resté à l'état d'ébauche du fait du tarissement des sources auquel il a du faire face¹⁸³². Lorsque des archives existent, elles sont bien souvent plus contemporaines que ne l'exige l'étude d'un XIX^e siècle durant lequel sont posées les bases de l'industrialisation généralisée à venir du secteur¹⁸³³. Le problème est encore accentué dans le cas lyonnais où, malgré le riche passé brassicole que nous avons pu mettre en lumière, aucune archive d'entreprise n'existe en tant que telle. Seul le croisement de multiples fonds d'archives publiques et le recours aux traces éparses accumulées çà et là par des collectionneurs passionnés – dont nous avons déjà évoqué l'intérêt et les dangers – permettent de pallier ce manque.

Le caractère familial d'une majorité d'établissements peut en partie expliquer cette confidentialité. En effet, si la taille de ceux-ci peut être en cause, la dommageable bien que compréhensible volonté des héritiers et descendants de préserver une « intimité professionnelle familiale » peut également être pointée du doigt. Nous pensons ici notamment à la Brasserie Georges, fondée en 1836 et seule survivante de ce XIX^e siècle brassicole

¹⁸²⁹ Brent Paul, *Lager Heads : Labatt and Molson Face Off for Canada's Beer Money*, Toronto, Harper Collins, 2004, 256p. ; Hunter Douglas, *Molson: The Birth of a Business Empire*, Toronto, Penguin/Viking, 2001, 486p.

¹⁸³⁰ Cochran Thomas, *The Pabst Brewing Company. History of an American Business*, New-York, New-York University Press, 1948, 451p. ; Hernon Peter, Ganey Terry, *Under the Influence : The Unauthorized Story of the Anheuser-Busch Dynasty*, New-York/Toronto, Simon & Schuster, 1991, 461p.

¹⁸³¹ Dennison Stanley Raymond, MacDonagh Oliver, *Guinness 1886-1939. From Incorporation to the Second World War*, Cork, Cork University Press, 1998, 282p.

¹⁸³² Diplôme d'Études Approfondies (DEA) d'Histoire, présenté à l'Université de Bourgogne en 2003. N'ayant pu nous procurer ce travail, il nous est impossible d'être plus précis en matière de référence ou même de contenu.

¹⁸³³ Pensons aux archives de la brasserie lilloise Delahaye, fondée au cours la seconde moitié du XIX^e siècle, dont le fonds conservé aux Archives Nationales du Monde du Travail de Roubaix suite au don d'un descendant du fondateur ne couvre que la seule période 1913-1967.

toujours en activité – dont le dynamisme et la pérennité expliquent la récurrence des mentions la concernant faites dans nos divers développements : soucieux de garder la main sur l'histoire de l'entreprise familiale, les descendants détenteurs des quelques rares archives ayant traversé les siècles ne distillent celles-ci qu'avec parcimonie. Un ouvrage, auquel nous avons déjà régulièrement fait référence, a ainsi été publié en 2006¹⁸³⁴. Ponctuellement étayé d'archives de la famille et de l'entreprise elle-même, il reste néanmoins, en dehors de sa dimension souvent folklorique, focalisé sur un établissement en particulier et est donc loin de retranscrire la réalité de l'industrie brassicole rhodanienne du siècle.

1.1.2. Cellule familiale de travail et continuité dynastique

La famille étant la cellule base de la société du XIX^e siècle, le pouvoir, les capacités et le devenir des individus dépendent directement « de leur degré de participation à des réseaux de solidarités familiaux »¹⁸³⁵, se confondant eux-mêmes alors avec des réseaux professionnels et de proximité. Conséquence directe de cet état de fait, la majorité des entreprises de la période nous intéressant sont dirigées par leur propriétaire, souvent fondateur ou héritier de l'affaire. Et ce, nous le verrons, quelque que soit leur forme juridique. Les brasseries ne dérogent pas à la règle : jusqu'à une date avancée dans le siècle, elles restent ainsi, à quelques exceptions près, exclusivement définies et désignées par le nom du brasseur fondateur.

Le sort de ces établissements est alors intimement lié à la personne du créateur, à sa famille et aux événements familiaux, faillites, retraits, décès ou mariage. L'unité de production, en tant qu'entité économique, est avant tout représentée par l'entrepreneur, son devenir et celui des membres de sa cellule familiale motivant et déterminant celui de l'activité, le fonctionnement et la continuité de l'entreprise étant assurés par la succession des générations. Les brasseries lyonnaises n'apparaissent donc pas seulement comme des lieux de fabrication d'un bien de consommation de plus en plus en vogue alors qu'avance le siècle mais bien comme des cellules locales au fonctionnement complexe dans lesquelles s'agitent patron, famille et employés. À la tête de celles-ci, c'est le brasseur, souvent père, qui préside à la destinée de l'affaire et des individus impliqués dans celle-ci.

¹⁸³⁴ André Jean-Louis, *Op. cit.*

¹⁸³⁵ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, pp.72-73.

Or, pour quelques auteurs, principalement américains, la composante familiale est à l'origine du déclin de certaines industries et donc de l'économie en général : initialement créées et développées par des hommes compétents, elles auraient par la suite pâties de parvenir entre les mains de descendants moins qualifiés et dynamiques. Certains vont même plus loin et avancent la loi, bien souvent décriée, des trois générations, voulant que la première soit celle de la création de l'entreprise, la seconde celle de l'affirmation et de la consolidation, et enfin la dernière celle de la chute¹⁸³⁶. Cette théorie, aussi appelée « effet Buddenbrooks » parce que renvoyant à l'ouvrage de Thomas Mann publié en 1901 faisant le récit du déclin d'une entreprise dont les héritiers dilapident le patrimoine¹⁸³⁷, particulièrement vivace dans le cas français, souffre néanmoins de nombreuses critiques¹⁸³⁸. Alors qu'Anthony Rowley dit ainsi « le comportement des entrepreneurs français [...] pas radicalement différent de celui des autres pays industrialisés »¹⁸³⁹, John L. Ward, dans un ouvrage plus contemporain, évalue à moins de dix pour cent les entreprises familiales qui atteindraient la troisième génération¹⁸⁴⁰.

Indubitablement, la dimension familiale – dans le temps et l'exercice quotidien de l'activité – joue un rôle dans la croissance de l'entreprise. D'où l'impératif d'analyser « les conditions dans lesquelles elle [la famille aux commandes de ladite entreprise] gère les contraintes, conçoit son rôle, perçoit ses limites et évalue ses moyens »¹⁸⁴¹. L'évolution de l'activité brassicole lyonnaise, dont nous avons noté le déclin en termes d'effectifs, mérite

¹⁸³⁶ Citons seulement l'évidence et les travaux de Chandler Alfred Dupont, *La main visible des managers : une analyse historique*, Paris, Economica, 1988, 635p. et surtout *Scale and Scope : The Dynamics of Industrial Capitalism*, Cambridge (Mass.), The Belknap Press of Harvard University Press, 1990, 860p.

¹⁸³⁷ Mann Thomas, *Les Buddenbrook, Le déclin d'une famille*, Paris, A. Fayard, 1981, 641p. Traduction de l'allemand par Geneviève Bianquis, édition originale de 1901.

¹⁸³⁸ Voir notamment le numéro de juillet-septembre 1985 de la revue *Le Mouvement social* (n°132, 132p.) et, dix ans plus tard, celui de septembre 1995 (n°9, 144p.) d'*Entreprises et histoire* consacré aux dynasties entrepreneuriales. Déjà en 1986, Daniel Henry soulignait le danger généralisateur de ces théories. Voir Henry Daniel, « Capitalisme familial et gestion industrielle au XIX^e siècle », *Revue Française de Gestion*, n°70, septembre-octobre 1986, pp.141-150. Ces critiques sont aujourd'hui largement partagées, l'ouvrage dirigé par Jean Claude-Daumas en 2002 témoignant de leur vigueur : Daumas Jean-Claude (dir.), *Le capitalisme familial : logiques et trajectoires*, Op. cit., 252p.

¹⁸³⁹ Rowley Anthony, *Évolution économique de la France du milieu du XIX^e siècle à 1914*, Paris, SEDES, 1982, p.326. Observation illustrée par Harold James et son étude de trois sagas industrielles familiales dans l'Europe des XIX^e et XX^e siècles : James Harold, *Family Capitalism. Wendels, Haniels, Falcks, and the Continental European Model*, Cambridge (Mass.), The Belknap Press of Harvard University Press, 2006, 434p.

¹⁸⁴⁰ Ward John L., *Keeping the Family Business Healthy : How to Plan for Continuing Growth, Profitability, and Family Leadership*, Sans Francisco, Jossey-Bass, 1987, 266p., cité dans Bégin Lucie, Chabaud Didier, « La résilience des organisations. Le cas d'une entreprise familiale », *Revue française de gestion*, n°200, 2010, p.128. Et ce même s'il y a bien évidemment nombre de contre-exemples, les membres de l'Association des Hénokiens – rassemblant une quarantaine d'entreprises familiales bicentennaires – en étant une illustration éloquent. Voir <http://www.henokiens.com/>.

¹⁸⁴¹ Mots de Laurent Tissot dans sa préface de l'ouvrage de Kleisi Jean-Daniel, *Piqueurez SA et Ruedin SA. Le patronat de la boîte de montres dans la vallée de Delémont*, Delémont, Alphil, 1999, p.10.

donc d'être interrogée au prisme de cette problématique familiale¹⁸⁴². La persistance de celle-ci et des stéréotypes qu'elle véhicule – conservatisme, malthusianisme, immobilisme et inefficacité économique – pourrait-elle à elle seule expliquer l'inéluctable perte de vitesse de l'ensemble d'un secteur ?

Correspondant au schéma généralement admis faisant de la petite entreprise pré-industrielle du XVIII^e siècle le lieu d'émergence des premiers entrepreneurs – puisque devant prendre en considération, outre des problématiques de fabrication, des impératifs de gestion de la main d'œuvre et du marché – certaines brasseries lyonnaises, apparaissent, dès les dernières années de l'Ancien Régime, comme de petites entreprises certes familiales mais structurées et rationnelles. Ainsi, le 10 octobre 1788, lorsqu'il est créé la première société relative à un établissement de ce genre que les archives lyonnaises laissent à voir, le brasseur Jérémie George Graff et le faïencier Alexis Revol s'associent « pour la fabrication et la vente de toutes sortes de bière, tant en gros qu'en détail »¹⁸⁴³. L'acte de société, particulièrement long et complet (il contient 22 articles) permet alors de saisir le fonctionnement de ce type d'établissement à la veille de la Révolution et illustre de manière frappante l'indissociabilité entre cellules familiales et cellules professionnelles, entre espace de vie et espace de travail.

Alors que le commerce doit avoir lieu « dans les appartements occupés jusqu'alors par les sieurs Gerber fils et Graff » (article 3), ledit « Graff sera logé dans les appartements avec son épouse, sa domestique et les ouvriers nécessaires pour la fabrication de la bière » (article 4). Lieu de vie et lieu de travail ne font donc qu'un. Seuls les époux Graff – la femme de celui-ci est expressément nommée – seront en charge de la fabrication et de la vente (article 6) : unique maître à bord, le couple règne donc sur la cellule de travail, dont les membres sont « logés dans les appartements, comme d'usage, leurs gages étant payés par le commerce » (article 7). Jérémie George Graff reçoit pour ce faire de la société 25 sols par jour pour la nourriture de chaque ouvrier, ainsi que pour le blanchissage des tables, des draps de lit *etc.* En plus de la levée annuelle de 1 200 livres attribuée à chacun des associés (article 11), ce dernier recevra 500 livres à titre d'appointements pour son épouse, « à raison des soins qu'elle sera obligée de donner au commerce, ainsi que pour la vente au détail, dont elle sera chargée » (article 12). Ici, la dimension familiale de l'activité ne s'exprime donc pas dans le temps par

¹⁸⁴² C'est ici la seule persistance de la dimension familiale, dans le temps comme dans la pratique du métier, qui est abordée. Nous reviendrons plus en détails sur les mécanismes de régulation et de reproduction en eux-mêmes – stratégies matrimoniales et successorales – dans un chapitre ultérieur.

¹⁸⁴³ ADR, 1Q780 – Bureaux du commerce (an III), Actes de société (11 nivôse-3 prairial an III).

la conservation de l'entreprise entre les mains de successives générations héritières du fondateur (même si, par le jeu des alliances matrimoniales, des descendants du couple seront brasseurs à Lyon jusqu'au milieu du siècle suivant) mais dans la mobilisation de l'ensemble de la cellule de travail : à l'époux la production, à l'épouse la vente. Cette organisation se retrouvera jusque dans les dernières années de notre période.

Fidèles au modèle, les brasseurs en activité dans la ville de Lyon et ses faubourgs en 1810, sont à l'origine de véritables lignées brassicoles perdurant pour certaines durant des décennies. Ainsi, les cinq individus pour lesquels nous disposons d'informations généalogiques – André Combalot, Louis Petit, Jean Pierre André, George Pierre Schrimpf et Pierre Gayet – ont tous un descendant (gendre ou fils) exerçant au moins un temps la même profession¹⁸⁴⁴. Vu le caractère récent de l'implantation de cette industrie dans la cité rhodanienne, il est logique et aisément compréhensible qu'ils ne soient eux-mêmes pas repreneurs d'une activité préexistante : la jeunesse du secteur fait d'eux des fondateurs et non des héritiers.

Le travail en famille – et son corollaire de reproduction professionnelle – est au début du siècle une évidence. La transmission de l'activité à un descendant est même parfois, pour ne pas dire souvent, souhait paternel. En 1807, le brasseur parisien Santerre dédie son traité théorique *L'Art du brasseur à son fils*. L'épigraphe, ainsi formulée, est explicite : « ouvrage pour Théodore mon fils s'il s'établit brasseur, sans cela je le prie de ne pas le prendre de peur que cela ne nuise en le livrant à d'autres à celui de mes fils qui s'en servirait »¹⁸⁴⁵. Le message est clair : quoi qu'il arrive, un des fils de l'entrepreneur doit reprendre l'activité paternelle ; si celui qui y est destiné ne le veut ou ne le peut pas, il ne doit pas priver son frère de cet ouvrage rassemblant les connaissances accumulées au cours de plusieurs décennies d'exercice et encore moins en faire profiter un concurrent. Ici se mêlent soucis de reproduction sociale, de continuité dynastique et de préservation du secret professionnel, complexe toujours d'actualité un siècle plus tard : évoquant les longues veillées familiales au cours desquelles étaient transmis savoir-faire et mémoire des brasseries meusiennes, Philippe Voluer affirme encore que « chacun gardait ses petits mystères et ses découvertes, et cette transmission n'était réservée qu'aux membres de notre Famille, nos apprentis et le personnel en étaient

¹⁸⁴⁴ Les autres, entrepreneurs sans enfant ou dont la progéniture poursuit d'autres desseins, se distinguent malgré tout par la pratique familiale de l'activité. Hippolyte Bronds, repéré place d'Ainay, occupe ainsi deux étages et huit pièces d'une maison appartenant à un nommé Capelin : dans celles-ci, qu'il loue pour 1 500 francs, habitent en 1809 sa femme travaillant avec lui et cinq garçons. Voir AML, 921WP0136, 1809, Ainay (place d'), p.61/77.

¹⁸⁴⁵ Déclaration datée du 15 juin 1807, épigraphe de l'ouvrage d'Antoine-Joseph Santerre, *L'Art du brasseur*, reproduit dans Monnier Raymonde, *Op. cit.*, pp.110-136.

toujours écartés et devaient apprendre par observation et déduction »¹⁸⁴⁶. L'entretien de ce secret, caractéristique de la culture technique du XIX^e siècle, fait de la connaissance d'un métier un bien presque patrimonial sur lequel il faut veiller. La brasserie n'a bien évidemment pas le monopole de cette conception : Denis Woronoff a par exemple déjà souligné ce trait chez les métiers très qualifiés de la sidérurgie du début du siècle¹⁸⁴⁷.

Dans la lignée de ces entrepreneurs-fondateurs, l'étude des actes de sociétés déposés au Tribunal de commerce de Lyon et conservés aux Archives Départementales du Rhône¹⁸⁴⁸ permet de saisir le maintien de la dimension familiale de l'activité brassicole rhodanienne. Le dépouillement exhaustif des créations et dissolutions de brasseries sur plus de cent ans, actes rassemblés dans une des tables de notre base de données prosopographique (voir annexe 1), autorise en effet cette vision sur le temps long.

La dénomination des sociétés de commerce créées pour matérialiser l'association de plusieurs individus atteste par elle-même de cette récurrence. Prenons quelques exemples successifs. En 1836, Jean Wagner père s'associe à son fils Antoine alors âgé de 25 ans¹⁸⁴⁹. Ensemble, ils forment la société en nom collectif Wagner et fils ayant pour objectif exclusif la fabrication et la vente de bière : alors que les deux individus habitent ensemble dans la grande rue de Vaise, Jean est chargé des écritures tandis qu'Antoine est nommé responsable de la caisse. Si le versant production les implique tous les deux – chacun est dit « brasseur » – les opérations commerciales annexes nécessaires à l'exercice de l'activité sont équitablement réparties. L'implication du fils dans l'activité paternelle ne débute bien évidemment pas à cette date, la proximité entre lieu de vie et de travail sur laquelle nous reviendrons impliquant *de facto* très tôt les enfants dans le monde de la brasserie. Sans parler de ses jeunes années où sa présence quotidienne dans les locaux de l'établissement ne fait aucun doute – son père est repéré comme brasseur à Caluire-et-Cuire dès août 1810¹⁸⁵⁰ – Antoine exerçait déjà pour son père depuis 1832 au moins l'activité de commis voyageur¹⁸⁵¹. Il est alors marquant qu'une fois l'association père/fils aîné réalisée, c'est le second enfant né du mariage de Jean Wagner

¹⁸⁴⁶ Voluer Philippe, *Une famille de brasseurs : les Lenfant*, *Op. cit.*, p.9.

¹⁸⁴⁷ Woronoff Denis, *L'industrie sidérurgique en France pendant la Révolution et l'Empire*, Paris, Éditions de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, 1984, p.296. Ouvrage tiré d'une thèse soutenue en 1984.

¹⁸⁴⁸ ADR, 6Up1/2292 (1814-1824) à 6Up1/653 (mai-août 1940).

¹⁸⁴⁹ ADR, 6Up1/2996. Acte de création daté du 7 septembre 1836.

¹⁸⁵⁰ Il est ainsi dit brasseur de bière à Cuire (Rhône), lors de son mariage à Saint-Germain-au-Mont-D'or (Rhône). ADR, 4E4336, p.3/5.

¹⁸⁵¹ Le 16 mai 1832 Antoine Wagner épouse à Lyon, Mairie Unique, Rose Caroline Dulin. AML, 2E266, p.206/301, acte 418.

et de Jeanne Marie Lafont, Sébastien, qui devient à son tour commis négociant¹⁸⁵² : devenirs des individus et de l'entreprise sont donc intimement liés, les besoins des uns affectant la structure de l'autre et vice-versa.

La dimension familiale de l'activité n'est pas sans poser problème. Si associer ses enfants a généralement pour objectif d'assurer continuité de l'entreprise et devenir professionnel de la descendance, cette stratégie peut à terme mettre en danger l'équilibre économique de la cellule familiale élargie ainsi créée. Surtout lorsque s'ajoutent aux fils exerçant l'activité paternelle les époux de certaines des filles. Comment faire vivre plusieurs ménages, et donc plusieurs familles, sur une même activité dont le volume des affaires n'augmente pas forcément en conséquence, et reste, quoi qu'il en soit, difficile à multiplier par deux ou trois ? Lorsque cette pression devient intenable, l'éclatement de la cellule et le départ des enfants initialement associés devient inévitable.

Ainsi, lorsque Jean Baptiste Hoenschild, brasseur allemand venu à Lyon pour travailler dans l'établissement d'un membre de sa famille (sans doute un oncle), épouse le 9 janvier 1839 sa fille Gabrielle¹⁸⁵³, le patriarche Wagner met l'affaire familiale entre les mains de son gendre. Les deux frères de la jeune mariée évoqués plus tôt sont contraints de quitter, dès la fin des années 1830, le faubourg de Vaise : initialement prévue pour dix ans, la société Wagner et fils est dissoute en avril 1839¹⁸⁵⁴. Alors qu'Antoine est installé à Villefranche, Sébastien est pour sa part localisé à Belley où il finira sa vie, toujours en tant que brasseur¹⁸⁵⁵.

Attestant de la persistance du caractère familial dans cette branche d'industrie, la composante d'association verticale d'un père avec un ou plusieurs de ses fils se retrouvera néanmoins tout au long du siècle : les sociétés Kuhné père et fils (1845), Musculus père et fils (1857) ou encore A. Winckler et ses fils (1893) en sont d'éclatants exemples. Le cas de cette dernière est particulièrement intéressant. Le 19 décembre 1893¹⁸⁵⁶, Alphonse Winckler, alsacien brassant à Lyon depuis la fin des années 1860, s'assure le concours de ses deux fils aînés, Charles Albert et Jules Eugène Adolphe, alors respectivement âgés de 32 et 27 ans.

¹⁸⁵² Sébastien Wagner épouse le 23 août 1837 à Lyon, Mairie Unique, Jeanne Barbier. Il est alors commis négociant à Vaise, près de Lyon, et demeure avec ses parents. AML, 2E330, p.117/363, acte 932.

¹⁸⁵³ AML, 2E1506, p.3/159, acte 5.

¹⁸⁵⁴ ADR, 6Up1/2996. Acte de dissolution daté du 10 avril 1839.

¹⁸⁵⁵ Il apparaît dans cette commune de l'Ain pour la première fois en mai 1838 à l'occasion de la naissance de sa fille Marie Clotilde. Archives Départementales Ain, FRAD001_EC LOT7294 - Belley 1838, p.12/31, acte 42. Il décède au même lieu le 15 février 1887 et est alors dit rentier. Archives Départementales Ain, FRAD001_EC LOT7587 - Belley 1887, p.8/49, acte 27.

¹⁸⁵⁶ ADR, 6Up1/121, dossier A. Winckler et ses fils.

Dans l'entreprise alors créée, le père, qui apporte l'essentiel des fonds (300 000 sur les 500 000 francs totaux) est chargé de l'acquisition des matières premières, Charles de la direction commerciale et Jules de la direction de la fabrication (articles 5 et 6). La cellule familiale est donc doublée d'une cellule professionnelle où, là aussi, chacun occupe une place clairement définie. Si chaque associé a le droit de faire nourrir et entretenir par la société un cheval et une voiture, seul le père, demeurant directement sur le lieu où s'exerce l'activité, verra ses appartements éclairés, chauffés à la vapeur et alimentés en eau, chaude et froide (article 9) : comme l'illustrent ces avantages, l'entrepreneur-fondateur à l'origine de la société personnifie encore et toujours, malgré ses 54 ans et la relève partiellement assurée par ses fils, l'entreprise. Nous aurons largement l'occasion de revenir sur le parcours de cet industriel et de sa descendance lorsqu'il sera question de prosopographie brassicole.

Il est par ailleurs intéressant de noter que certains individus revendiquent ce caractère de filiation alors même que le père n'est plus impliqué dans l'activité : le 12 septembre 1857 est ainsi créée par Charles et Frédéric Hoffherr, tous deux brasseurs à Lyon, cours Napoléon 25, la société en nom collectif « C. et F. Hoffherr, fils de Georges »¹⁸⁵⁷. Ils entendent évidemment par là revendiquer l'héritage – et par conséquent la réputation et le prestige dont il jouit – de leur père Jean Georges Hoffherr installé en ville depuis 1836 et fraîchement retiré des affaires. Travaillant déjà ensemble depuis plusieurs années, ils matérialisent ainsi leur prise de pouvoir sur l'affaire familiale. Le processus est identique avec les sociétés Besson fils et Musculus dans les années 1840¹⁸⁵⁸, Schrimpf fils et Karcher entre 1848 et 1862¹⁸⁵⁹ ou encore Veuve Corompt et fils en 1878¹⁸⁶⁰.

Si la dimension familiale des associations brassicoles est généralement verticale, elle peut tout aussi bien être horizontale. En juillet 1834¹⁸⁶¹ est ainsi dissoute la société verbale Grivel frères existant entre Michel et Jean Grivel, brasseurs aux Brotteaux, rue Louis le

¹⁸⁵⁷ ADR, 6Up1/3012, dossier C. et F. Hoffherr.

¹⁸⁵⁸ ADR, 6Up1/3004. Acte de dissolution daté du 6 octobre 1849.

¹⁸⁵⁹ Société impliquant Pierre Alphonse Schrimpf, fils de George Pierre, et son beau-frère Henry Louis Werner Karcher. ADR, 6Up1/3019. Acte de création daté du 14 novembre 1848 ; acte de dissolution daté du 31 décembre 1861.

¹⁸⁶⁰ ADR, 6Up1/36. Acte de création daté du 26 décembre 1877.

¹⁸⁶¹ La différence d'investissement – ou peut-être des divergences de gestion – entre les deux frères semble expliquer l'arrêt de l'activité : aucune liquidation n'est à faire, la société projetée n'a en réalité été suivie que de quelques actes consommés, et le seul Michel reste en charge de l'affaire. Il ne fera néanmoins pas de vieux os dans la profession (il est dès décembre suivant repéré comme tailleur de pierre). Voir ADR, 6Up1/2995. Acte de dissolution daté du 31 juillet 1834 ; et AML, 2E310, p.330/382, acte 4204, naissance de Fleuri Grivel le 5 décembre 1834, enfant de Michel.

Grand. Les sociétés Guth frères et compagnie (1834¹⁸⁶²), Petit frères (dissoute en 1846¹⁸⁶³), Pancard frères (1858¹⁸⁶⁴), Hoffherr frères (1874¹⁸⁶⁵) ou Georges et Michel Gross frères (1875¹⁸⁶⁶) répondent aux mêmes logiques.

Sans surprise, ce phénomène n'est pas limité aux sociétés statutaires existantes, de nombreuses cellules familiales étant cellules professionnelles sans que quelque constitution légale ne vienne les matérialiser. Alors qu'aucun acte de société ne semble formellement structurer la Brasserie Georges à cette époque, les auteurs de l'ouvrage lui étant consacré évoquent, pour le milieu du siècle, « le clan Hoffherr »¹⁸⁶⁷, structuré autour du patriarche menant les affaires d'une main de fer : Charles et Fritz, deux de ses fils issus de son premier mariage travaillent avec lui à la gestion ; ses filles Louise et Sophie, elles, également nées en Alsace, assurent le service. Quelques années plus tard, durant le conflit de 1870, la seconde femme de Jean Georges Hoffherr, Marie Magdeleine Sigwalt, écrit pour sa part dans son journal intime : « les soldats arrivent et partent, on chante, on crie, on boit toute la journée. Notre brasserie est pleine de monde »¹⁸⁶⁸. L'établissement est aussi le sien. À l'instar du couple Graff évoqué plus tôt, à son mari la gestion des affaires, de production et de la distribution de bière ; à elle l'espace du lieu de débit et le service aux clients. Ces associations à échelle d'époux apparaissent régulièrement : ils sont généralement mentionnés comme « le couple X, brasseurs de bière ». Pensons à la brasserie Groskopf étudiée plus haut et bien souvent citée dans les sources comme appartenant aux deux époux.

Preuve du dynamisme d'une activité à l'échelle du département, la ville de Lyon n'est pas la seule à connaître de telles associations, formalisées ou non: alors que Chrétien Mehler et Jules Dubroux collaborent entre 1857 et 1860 à Givors, quai du Bief, dans un local loué par eux à un nommé Pierre Besson, pour « la fabrication et la vente de la bière et tout ce qui se rattache à ce genre de commerce »¹⁸⁶⁹, les frères Jean Antoine et Gaspard Blanc exercent de

¹⁸⁶² Créé le 10 février 1834, cette société est dissoute six mois plus tard, le 18 août. ADR, 6Up1/2995.

¹⁸⁶³ ADR, 6Up1/3003. Acte de dissolution daté du 12 juin 1846.

¹⁸⁶⁴ ADR, 6Up1/3013. Société impliquant Caliste Jérôme et Louis Pancard, créée le 27 février 1858.

¹⁸⁶⁵ Fondée par acte du 17 novembre 1874, cette société en nom collectif fait coopérer Mathieu Umdenstock et son beau-frère Émile Alphonse Hoffherr. Voir ADR, 6Up1/24. Acte de création daté du 17 novembre 1874 ; et ADR, 6Up1/54. Acte de dissolution daté du 15 octobre 1881.

¹⁸⁶⁶ Créée le 9 juillet 1875 cette brasserie dans laquelle travaillent Georges et Michel Gross sera dissoute moins de trois ans plus tard, le 6 mars 1878. ADR, ADR, 6Up1/36, dossier Gross frères.

¹⁸⁶⁷ André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.19.

¹⁸⁶⁸ Propos cités dans André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.22.

¹⁸⁶⁹ ADR, 6Up1/3017, dossier Mehler et Dubroux.

concert la profession de brasseurs à Saint-Symphorien-sur-Coise durant les années 1860¹⁸⁷⁰. Ce n'est que le décès du premier en avril 1868 qui mettra fin à cette société de fait¹⁸⁷¹.

Comme le montre l'usage des raisons sociales, on est fier de cette dimension familiale, gage de continuité et de stabilité dans un monde déjà changeant où industrialisation et urbanisation peuvent faire peur. Sur la photographie de l'attelage appartenant au brasseur Bélédin, déjà mobilisée pour évoquer le véhicule en lui-même (voir notre développement consacré aux nuisances brassicoles), figure ainsi, en sus du chef de famille, sa femme, deux de leurs enfants dont un en bas-âge et deux autres individus, probablement employés à la brasserie. Le fabricant ne pose pas en costume trois pièces et haut de forme et, sur sa charrette, ressemble plus à un petit artisan au travail qu'à un capitaine d'industrie bourgeois en représentation. Prise dans le second XIX^e siècle, cette photographie atteste clairement du maintien dans la région lyonnaise de la dimension familiale de la production de bière. Cellule professionnelle et cellule familiale ne font toujours qu'un. Ce n'est évidemment pas une spécificité locale. À Saverne, dans le Bas-Rhin, alors que cinquante-deux personnes travaillent dans les brasseries de la ville en 1866 (patrons et ouvriers), les statistiques officielles mentionnent également la participation de quarante membres des familles des brasseurs eux-mêmes (femmes, enfants, voire ascendants)¹⁸⁷².

Ainsi, en fin de siècle, les brasseries toujours en activité dans la ville de Lyon et sa proche périphérie se signalent toujours par la persistance de leur caractère familial. Alors que, nous l'avons vu, le phénomène de concentration est largement avancé puisque que seuls six établissements perdurent, aux sociétés Veuve X. Bélédin & S.C. Radisson¹⁸⁷³ et A. Winckler et ses fils, cette dernière déjà évoquée, s'ajoutent la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr¹⁸⁷⁴, les Brasseries de la Méditerranée¹⁸⁷⁵ (ou Brasseries Velten) et la Société des

¹⁸⁷⁰ Ils sont notamment mentionnés dans les *Guides indicateurs de la ville de Lyon et du département du Rhône* des années 1867 à 1869.

¹⁸⁷¹ Jean Antoine Blanc décède à Saint-Symphorien-sur-Coise le 30 avril 1868. ADR, 4E4690, p.4/9, acte 17.

¹⁸⁷² Voluer Philippe, Cardot Daniel, *La Brasserie Licorne. Histoire de la bière et de la brasserie à Saverne*, sans lieu ni éditeur, 2013, p.23.

¹⁸⁷³ Société créé le 31 mars 1893 et ayant son siège à Caluire-et-Cuire, quai de Cuire 22. Elle implique Anne Marie Radisson, veuve de Xavier Bélédin décédé en 1891, et son frère Camille Saint Cyr Radisson. Voir ADR, 6Up1/119.

¹⁸⁷⁴ Fondée par acte du 8 décembre 1891 et impliquant, entre autres financeurs, Sophie Hoffherr, Mathieu Umdenstock et Georges Henry Alphonse Lutzus, tous trois descendants directs ou pas alliance du fondateur Jean Georges Hoffherr alors décédé. ADR, 6Up1/113, dossier Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr.

¹⁸⁷⁵ Eugène Sébastien Velten, fils du fondateur Jean Jacques Velten, est alors dit « président de la Société Anonyme des Brasseries de la Méditerranée ». ADR, 6Up1/118 : nous n'avons connaissance de la date et des modalités de création de l'entreprise que par le compte-rendu d'une Assemblée Générale de la société tenue le 21 novembre 1893 visant à réduire le capital et modifier les statuts. L'acte de création en lui-même est manquant.

Anciennes Brasseries Rinck¹⁸⁷⁶ : toutes comportent encore dans leurs organigrammes des descendants – en ligne directe ou non – des entrepreneurs ayant fondé l'entreprise des décennies plus tôt. Seules les Brasserie et Malterie Lyonnaises¹⁸⁷⁷ témoignent des mutations d'un secteur : créée *ex nihilo* à partir du rachat de la brasserie ayant appartenu à l'alsacien André Schmidt installé à Lyon au début des années 1860, son capital est uniquement composé de fonds apportés par des investisseurs de divers horizons. Nous l'aurons l'occasion de creuser cette question et les implications de cette évolution lorsqu'il sera question de capitaux brassicoles.

Faisant de la cellule professionnelle une cellule familiale, la relation entre espace privé et espace de travail traduit pendant de nombreuses décennies cette implication de la famille entière dans l'entreprise. Répondant à l'apparition de grosses sociétés capitalistiques, ces lieux ne resteront néanmoins pas indissociés tout au long du siècle attestant ainsi de l'évolution de l'activité brassicole et de son progressif glissement, dès le Second Empire, vers une dimension plus industrielle.

1.1.3. La dissociation progressive des lieux de vie et de travail

La nature du travail en lui-même, les modalités suivant lesquelles il se pratique et se transmet, expliquent la persistance de cette dimension familiale au cours du siècle. Chaque membre de la famille est ainsi impliqué dans la production de bière, induisant *de facto* confusion entre cellule professionnelle et cellule familiale. Au père responsable de la fabrication revêtant simultanément la casquette de patriarche et celle de chef d'entreprise – les recensements en font systématiquement le brasseur et le chef de ménage – s'ajoutent épouse, enfants et ouvriers. La présence de ces derniers sur le lieu de travail est rendu indispensable par le rythme de l'activité et les impératifs matériels et temporels qu'elle véhicule. Voici comment Philippe Voluer retranscrit le début d'une journée de brassage au tout début du XX^e siècle :

¹⁸⁷⁶ Société créée le 27 octobre 1892. Parmi les associés figure Marie Joséphine Wilcké (Wilké), veuve de Guillaume Christian Rinck décédé en 1889. ADR, 6Up1/117.

¹⁸⁷⁷ Le « Mémoire d'association et les statuts de la société dite Brasserie et Malterie Lyonnaises » figurent dans le dossier relatif à la demande d'autorisation d'établissement insalubre soumise en janvier 1898. Sur ce document, la société est dite incorporée conformément aux lois anglaises sur les sociétés de 1862 et 1893 le 5 octobre 1896. Voir ADR, 5MEtcl145, dossier Brasserie et Malterie Lyonnaises.

« Quatre heures du matin le 16 juillet 1900, dans la petite brasserie Lenfant, à l'entrée est de la commune meusienne de Calvigny-Saint-Arnould. Dans la faible lueur du feu de briquettes qui brûle sous les deux chaudières de cuivre, maintenant une chaleur suffisante pour que l'eau de brassage frémisses légèrement, les neuf garçons brasseurs commencent leur longue journée de travail qui ne s'achèvera, pour certains, que bien après vingt-deux heures. Depuis l'avant-veille, ils ont passé onze heures par jour à concasser le malt et à nettoyer le matériel et tous les locaux ; un nettoyage complet, profond, sous le regard vigilant du maître brasseur à qui rien n'échappe »¹⁸⁷⁸.

Longue, la journée du brasseur du XIX^e siècle et de ses employés l'est certainement. Nous avons décrit dans un chapitre précédent les étapes nécessaires à la production de bière. Lorsqu'il est prévu un brassin, il faut donc passer d'interminables heures à moulin le malt – étape d'autant plus longue que l'on se trouve en début de période et, surtout, à Lyon où, rappelons-le, les quantités de grains employées pour produire la fameuse bière de Lyon sont plus importantes qu'ailleurs – puis procéder aux successives chauffes, filtrations et ébullitions. Là encore, le procédé de fabrication locale et sa cuisson longue pouvant aller jusqu'à dix heures ne sont pas pour faciliter les affaires des brasseurs et de leurs employés, les obligeant à une présence continue et prolongée.

Le maintien des ouvriers sur les lieux de fabrication et leur entretien par le patron apparaît par conséquent légitime. Là encore, les actes de sociétés et les conditions posées préalablement attestent de l'usage largement répandu de ces pratiques tout au long du siècle. Étudions quelques cas. Le 20 décembre 1833 est créée la société en nom collectif Friedel et Rousset¹⁸⁷⁹. Ayant pour objet l'exploitation de la brasserie de bière jusque là gérée par le premier, elle implique Joseph Friedel et Pierre Benoit Marie Rousset. Les statuts définissent clairement le rôle de chacun (la société étant prévue pour sept ans, les rôles seront inversés à mi-chemin) : si pour les premières années Rousset tient la caisse, Friedel se charge à périls et risques de la nourriture de la domestique et des ouvriers ou commis exerçant dans la brasserie. Il dispose pour ce faire de 60 francs mensuels par individu. En sus de cela, chaque associé doit fournir 12 draps de lit, toiles de ménage et 100 tabliers. Comme c'est la norme au XIX^e

¹⁸⁷⁸ Voluer Philippe, *Une famille de brasseurs : les Lenfant, Op. cit.*, p.3.

¹⁸⁷⁹ ADR, 6Up1/2995. Acte de création daté du 20 décembre 1833 ; et ADR, 6Up1/2996. Acte de dissolution daté du 30 janvier 1836.

siècle, les garçons brasseurs et autres employés sont donc nourris, logés et blanchis par la société elle-même : l'espace professionnel devient de fait espace de vie, à la tête duquel ne figure pas un couple mais une association de deux individus. Cette absence de dimension familiale peut d'ailleurs expliquer le caractère éphémère de la coopération : la société est en effet dissoute dès janvier 1836.

La situation est identique plus de quarante ans plus tard. Lorsqu'ils s'associent en novembre 1874 pour créer la société Hoffherr Frères déjà citée, Mathieu Umdenstock et son beau-frère Émile Alphonse Hoffherr conviennent que la société « acquittera tous impôts, patentes, primes d'assurances contre l'incendie, éclairage au gaz, salaire des gens de service, location de tous bâtiments ou emplacements nécessaires à son fonctionnement, la nourriture de chaque associé et de sa famille »¹⁸⁸⁰. C'est donc l'entreprise qui assure les dépenses quotidiennes des cellules familiales. Les exemples pourraient être multipliés à l'infini et ce jusqu'aux dernières années du siècle. Encore en 1891, lorsqu'il est fondé la société Fichet et Cie pour l'exploitation de la Brasserie des Chemins de Fer à Oullins (Rhône), il est prévu par les statuts qu'indépendamment de l'habitation dans l'établissement, les deux familles vivent en commun¹⁸⁸¹. « En conséquence, la nourriture, le chauffage, l'éclairage, le blanchissage sont payés comme frais généraux d'exploitation ». Chaque associé, Louis Fichet et Edgar Lalaux, doit même apporter les meubles meublants et ustensiles de ménage qu'il possède : conscience du potentiel caractère éphémère de l'association, il est dressé inventaire desdits apports pour pouvoir les récupérer si nécessaire. Plus qu'acte de société, cette association s'apparente presque aux plus contemporains baux de colocation.

D'où la spatialité brassicole faite pour répondre à ces impératifs. L'inventaire effectué à l'occasion de la faillite des brasseurs Jean Georges Rothhan et Jacob Stein¹⁸⁸² nous donne un aperçu de cette mixtion entre espace de vie et espace professionnel. Le lieu identifié comme « domicile des faillis » par les syndics est également lieu de fabrication : alors que figurent à l'entresol la brasserie avec ses nombreuses cuves et ustensiles, l'écurie, l'atelier de tonnellerie ou encore la chambre des garçons, au rez-de-chaussée se trouve la cuisine donnant sur la cour. Les chambres des brasseurs associés sont elles au premier étage. Les deux individus étant encore célibataires, la cellule de base, à défaut d'être familiale, est professionnelle.

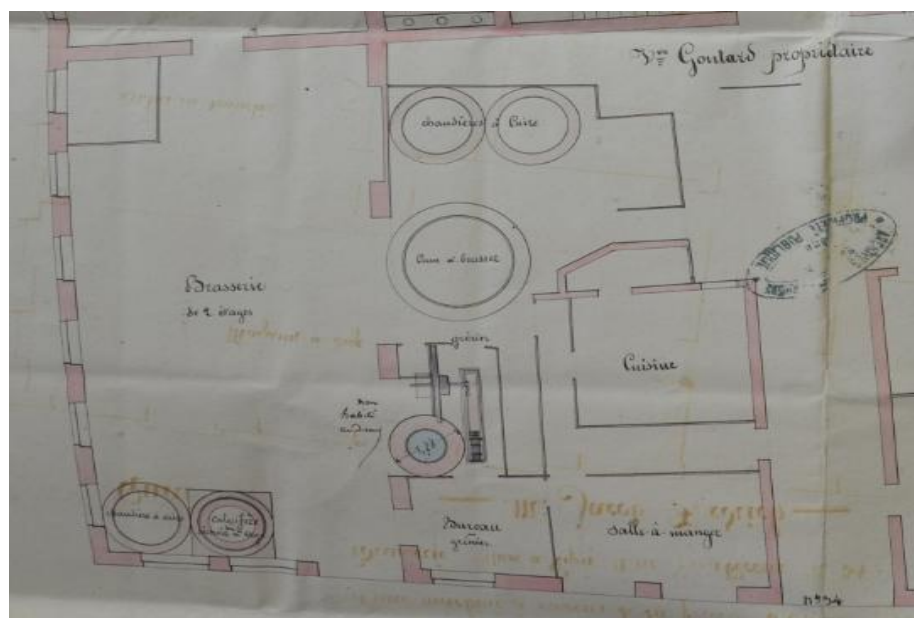
¹⁸⁸⁰ ADR, 6Up1/24. Acte de création daté du 17 novembre 1874.

¹⁸⁸¹ Société créée le 20 novembre 1891. Voir ADR, 6Up1/112.

¹⁸⁸² ADR, 6Up1/1807. « Inventaire du matériel de brasserie et du mobilier dépendant de la faillite des sieurs Georges Rothhan et Jacob Stein », brasseurs à Lyon, rue de Condé 16, 27 octobre 1838.

Au milieu du siècle, la partition entre espace de vie et espace de travail reste donc limitée. Dans le recensement de 1841, les associés Georges Grad et Jean François Dutour (plus tôt repérés sur notre carte de 1842 par le numéro 17), demeurent ensemble dans une maison rue Saint Georges 43¹⁸⁸³. Aux deux couples – les brasseurs sont tous deux accompagnés de leur épouse – s’ajoutent les deux enfants de Georges Grad et Jeanne Dutour, huit garçons brasseurs, un commis et deux domestiques. Difficile dans le cas présent de ne pas constater la porosité de la frontière entre lieu de vie et lieu de travail, patron et employés demeurant au même endroit.

Partie du plan joint à sa demande en 1859 par le brasseur Jean Jacob Friedrich¹⁸⁸⁴



Le plan ci-dessus joint en 1859 à sa demande d’autorisation par le brasseur allemand Jean Jacob Friedrich exerçant à Lyon depuis le début des années 1850 illustre clairement la proximité entre lieu de vie et de travail régulièrement observée et toujours d’actualité sous le Second Empire. La cuisine et la salle à manger, où sont pris les repas en commun rassemblant famille (à peine arrivé notre individu a épousé en février 1852 une rentière lyonnaise, Françoise Alexandrine Bel¹⁸⁸⁵, dont il a, en 1859, eu trois filles et un garçon) et ouvriers, sont situées à quelques mètres à peine des cuves et des deux étages où travaillent la journée durant

¹⁸⁸³ ADR, 6MP43, Lyon, rue Saint Georges, p.11/58.

¹⁸⁸⁴ ADR, 5MEtcl77, dossier Friedrich.

¹⁸⁸⁵ Mariage célébré le 9 février 1852 à Lyon, Mairie Unique. AML, 2E458, p.334/468, acte 161.

ces derniers. Le bureau, réservé au brasseur, est également localisé à proximité directe et donne directement sur la rue Vaubecour, d'où partent les bières produites et arrivent les matières premières. L'espace, dont le brasseur n'est manifestement que locataire, est fonctionnel et pensé pour permettre à l'activité de se dérouler dans les meilleures conditions.

Dès les années 1840, cette mixtion entre espace privé et espace professionnel n'est cependant plus la norme pour tous. Alors que François Joseph Buttler et Joseph Alexandre Greppo sont associés depuis novembre 1839 (numéro 3 de notre carte de 1842), ils demeurent, en 1841, en des lieux séparés. Si le premier est effectivement localisé cours Charlemagne 2¹⁸⁸⁶, où est située leur brasserie, le second est lui repéré au nord du cours du Midi, au 22 de la rue Vaubecour¹⁸⁸⁷. La dimension familiale de l'association induit, plutôt logiquement, une plus forte indissociabilité entre lieu de vie et lieu de travail. On est plus à même d'habiter avec son associé lorsque celui est son beau-frère plutôt qu'un individu lambda, ce qui n'est pas le cas dans le présent exemple mais l'était pour l'association Grad et Dutour évoquée plus tôt.

Nécessitant de plus en plus de matériel et d'espace, la fabrication de bière tolère de moins en moins l'indissociation totale entre espace privé et espace professionnel. Contrairement aux petits artisans et au monde de la boutique – Bernadette Angleraud a notamment, en s'appuyant sur le dépouillement de plusieurs dizaines d'inventaires après décès¹⁸⁸⁸, identifié une large confusion entre ces deux espaces chez les boulangers lyonnais jusqu'au Second Empire¹⁸⁸⁹ – les brasseurs évoluent précocement dans un monde où, si la différence entre les deux cellules est floue, celle entre les espaces s'affirme nettement plus rapidement. S'il est possible de vivre à proximité – ou directement dans – un fournil de boulanger et un espace de vente du pain, cela plus s'avère plus délicat au milieu de cuves bouillantes, de stocks de tonneaux et de matières premières et de charrettes allant et venant toute la journée durant.

¹⁸⁸⁶ ADR, 6MP39, Lyon, cours Charlemagne, p.3/4.

¹⁸⁸⁷ ADR, 6MP39, Lyon, rue Vaubecour, p.14/17.

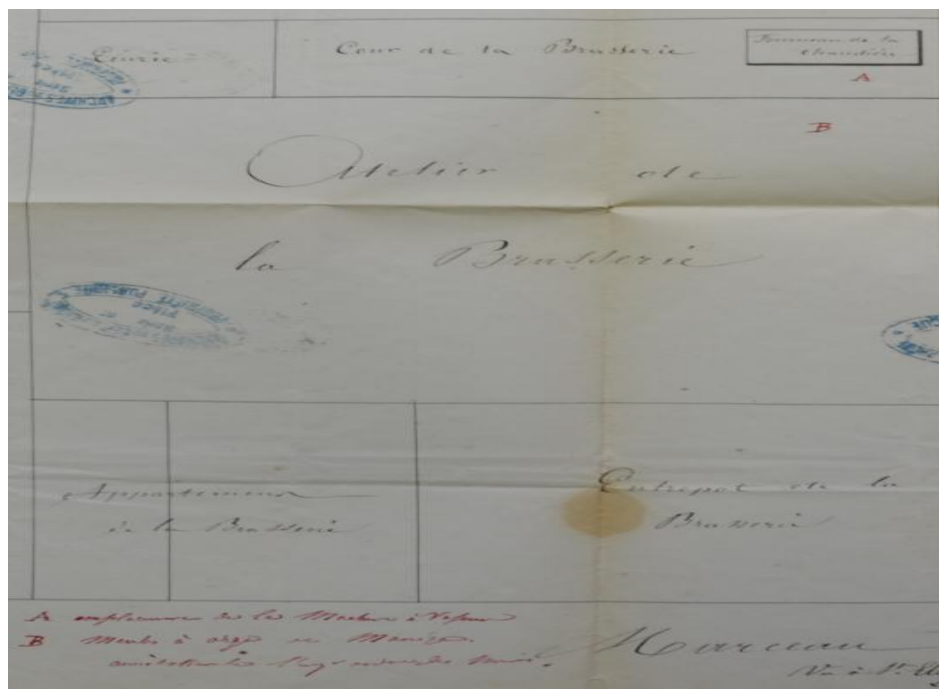
¹⁸⁸⁸ Dans l'esprit de l'étude sur les intérieurs parisiens au XVIII^e siècle faite par Pardailhe-Galabrun Annick, *La naissance de l'intime. 3 000 foyers parisiens, XVII-XVIII^e siècles*, Paris, PUF, 1988, 523p.

¹⁸⁸⁹ Elle estime à 68,7 % la proportion d'espaces mixtes avant 1850 ; celle-ci s'élève toujours à 60,4 % entre 1850 et 1876. C'est après 1876 seulement qu'émergerait chez les boulangers lyonnais un réel « chez soi », 19,3 % d'espaces mixtes étant recensés après cette date. Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, pp.203 et 211.

Les 21 plans déjà évoqués lorsqu'il a été question d'insalubrité deviennent ici de commodes outils pour étudier cette croissante partition des lieux. Sur ceux-ci, lorsqu'il est mentionné une habitation, elle est systématiquement indépendante du lieu de production. Quand aucune mention de logement ne figure sur les plans fournis, il est généralement stipulé qu'il s'agit d'une représentation de l'usine. Sous-entendu, du lieu de production seulement, les appartements où vivent familles et ouvriers du ou des brasseurs étant indépendants. Si le quotidien fait s'entremêler travail et vie privée, l'espace lui est plus clairement défini.

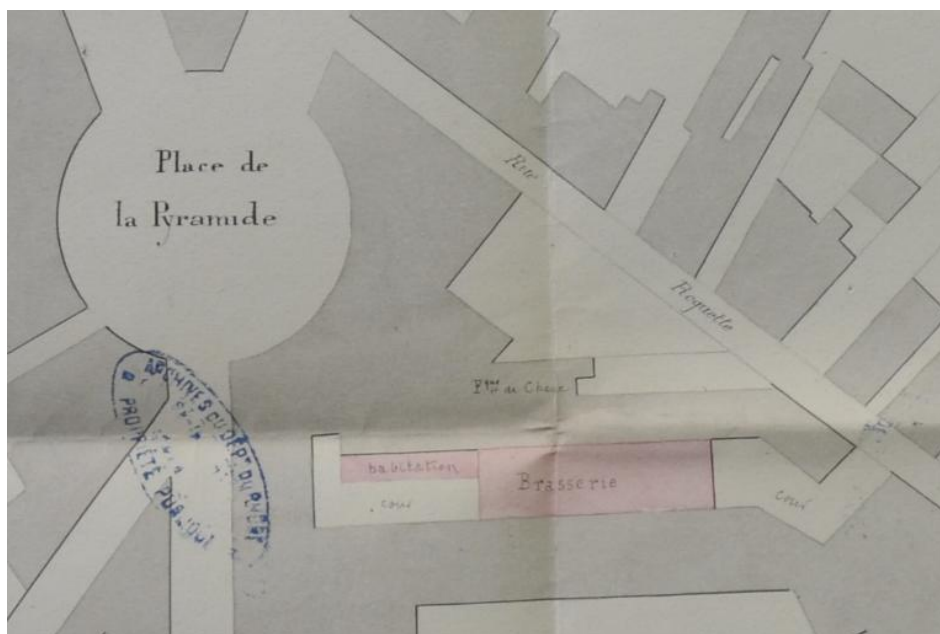
En 1848, sur le plan joint à sa demande par Martin Busch (voir ci-dessous), est ainsi bel et bien mentionné l'appartement de la brasserie, directement contigu aux entrepôts et ateliers mais situé à l'opposé du lieu où sera installée la chaudière projetée. Considérant les besoins en espace de l'activité, la surface de vie, disposant malgré tout de deux étages, est bien inférieure à la surface de travail. La situation est identique dans le cas du projet soumis par Auguste Tissot en 1854 (ci-dessous également) pour lequel l'habitation est même totalement indépendante de la brasserie. La cour que les deux bâtiments ont en commun permet néanmoins une circulation aisée et rapide.

Plan de la brasserie de Martin Busch, 1848¹⁸⁹⁰



¹⁸⁹⁰ ADR, 5MEtcl42, ADR, 5MEtcl50, dossier Busch.

Situation de la brasserie d'Auguste Tissot-Kiefer, 1854¹⁸⁹¹



Cette volonté de distinguer les lieux de vie et de travail peut s'exprimer horizontalement, la brasserie étant alors, comme sur l'exemple ci-dessus, située côté rue pour permettre un accès sortant (pour les livraisons) et entrant (pour les consommateurs visitant l'éventuel débit), ou verticalement : c'est alors le rez-de-chaussée qui est dévolu à la fabrique et l'étage au domicile. Dans l'ouvrage consacré à la brasserie Georges est ainsi faite la disposition des lieux : « Au-dessus de la salle, l'appartement des propriétaires et derrière, la cheminée de l'usine [...]. La taille de l'établissement, avec sa façade sur cours de 42 mètres de long fait sensation »¹⁸⁹².

Progressivement, les habitations seront même systématiquement et totalement distinctes du lieu de production : ainsi, dès les années 1860, l'intégralité des plans dont nous disposons mentionnent une habitation séparée. Alors qu'il est, dans le cas de la demande soumise par Jean-Henry Musculus en 1863, évoqué une « maison bourgeoise »¹⁸⁹³, la procédure relative aux Brasserie et Malterie lyonnaise entamée en janvier 1898 laisse à voir un logement de plus

¹⁸⁹¹ ADR, 5MEtcl42, ADR, 5MEtcl89, dossier Tissot-Kiefer – brasserie.

¹⁸⁹² André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.18.

¹⁸⁹³ ADR, 5MEtcl104, dossier Musculus.

de trois étages à la façade percée de nombreuses fenêtres¹⁸⁹⁴. Comme le laisse supposer la mention « bourgeoise » ci-dessus, la partition des espaces et la dimension privée du lieu de vie se retrouvent également dans la manière dont celui-ci est agencé et meublé. Le niveau de confort, les éléments de décoration – voire de luxe – renseignent ainsi sur l’usage qui est fait de l’espace. À titre d’exemple, la salle à manger, pendant longtemps, et notamment au XVIII^e siècle marqueur social, est remplacée dans les intérieurs bourgeois par le salon : qu’en est-il dans les habitations de brasseur ? Nous évoquerons la chose lorsqu’il sera question de fortunes brassicoles et de conditions de vie.

Comme bien souvent, le constat reste néanmoins à nuancer, les habitations restant, bien que séparées, relativement proches de l’unité de fabrication. Afin de faciliter un temps de travail important et de répondre aux impératifs et au rythme de l’activité, au besoin de proximité induit par l’entretien d’une clientèle que l’on souhaite la plus nombreuse et la plus fidèle possible, logement et lieu de vente doivent rester voisins. Ici, la distorsion entre les importants besoins en espace de la profession (nécessitant un lieu où stocker les matières premières, un lieu où produire, un lieu où réserver les bières une fois brassées ou encore un lieu où les vendre) et la faible offre en ville, potentiel obstacle à cette division des espaces, est atténuée : 1° par les migrations à travers la ville en direction des quartiers moins huppés – que nous avons mis en lumière et qui trouvent donc ici une nouvelle justification ; 2° le recours à des investissements suffisants pour disposer d’un espace satisfaisants, nous le verrons bien souvent supérieurs à la simple boutique. Le fait que, contrairement au pain et à d’autres denrées périssables devant être manipulées et traitées quotidiennement, la bière ne soit pas brassée tous les jours, facilite également les choses, de même que l’interdiction pendant longtemps faite aux brasseurs de travailler la nuit (contrainte répondant à une logique fiscale souvent décriée par la profession, nous l’avons vu).

Comme le montre la pluralité des situations décrites, la dimension familiale de l’entreprise reste prégnante d’un bout à l’autre du XIX^e siècle brassicole lyonnais. L’impératif industriel – par le recours à un outillage de plus en plus perfectionné nécessitant de plus grands espaces et la mobilisation de capitaux plus importants – commence néanmoins dès le milieu du siècle à faire bouger les lignes. Certaines brasseries – et donc certaines familles –

¹⁸⁹⁴ ADR, 5MEtcl145, dossier Brasserie et Malterie Lyonnaises. Il est regrettable que le plan de cet établissement, particulièrement fin et détaillé, ait souffert d’une conservation délicate en ayant largement amoindri la lisibilité.

réussissent à s'adapter, non sans mal nous le verrons, à ces évolutions. D'autres échouent purement et simplement et, après quelques années de survie, finissent par disparaître. C'est à cette situation hétérogène faisant un temps cohabiter petits ateliers d'un autre temps et premières usines dignes de ce nom, se retrouvant notamment dans les capitaux mobilisés, que nous allons maintenant nous intéresser.

1.2. Une situation hétérogène : capitaux et raisons sociales comme marqueurs qualitatifs

Estimer la taille des établissements impliqués au XIX^e siècle à Lyon dans la fabrication de bière n'est pas chose aisée. Nous l'avons dit lorsqu'il a été question de consommation et de production, en l'absence d'archives d'entreprises – livres de comptes, comptes-rendus officiels des opérations ou tout autre document faisant le bilan des activités des sociétés impliquées –, chercher à évaluer le volume des affaires de chacun relève du vœu pieu.

À côté des quelques chiffres trouvés de-ci de-là pour des brasseries en particulier (nous avons évoqué le cas de la Brasserie Georges), seules les sources fiscales semblent offrir un regard quantitatif sur ce secteur où longtemps cohabitent petites et moyennes entreprises. Le système des abonnements annuels mis en place dans certaines municipalités du département dès la première moitié du siècle, dont les modalités et logiques ont déjà largement été développées, permet en effet de disposer d'informations quant aux quoteparts payées par chacun des individus consentants aux traités signés. Ainsi, lors du renouvellement du dispositif dans la commune de la Guillotière en 1836¹⁸⁹⁵, sur un total de 8 500 francs, la veuve Humburg et Louis Combalot neveu paient chacun 3 000 francs contre 2 500 pour André Combalot. En 1844, alors que Combalot et Peguet contribuent à hauteur de 4 600 francs chacun, les associés Lavenière et Desthieux paient 3 600 francs et Gouffard seulement 1 200. Ces sommes étant calculées proportionnellement aux quantités de bières vendues par chaque individu, une notable inégalité apparaît : les productions des deux premiers brasseurs seraient près de quatre fois supérieures à celle du dernier cité. Cette diversité des affaires se

¹⁸⁹⁵ AML, 4WP072 – La Guillotière, L14. Abonnements des Brasseurs de bière (1835 – 1852). Les chiffres utilisés dans la suite de ce développement proviennent de la même source.

retrouve également dans les relevés faits ponctuellement par l'administration afin de veiller au bon respect de la législation brassicole et fiscale.

Quantités des bières livrées à la consommation de la Guillotière
par les brasseurs de la ville durant le premier trimestre de 1845

Nom des brasseurs	Quantités livrées (hectolitres)	Quantités livrées (%)	Montant des droits (francs)
Peguet	127,35	16,2	764,10
Lavenière	284,50	36,1	1 707,00
Combalot	293,12	37,2	1 758,72
Gouffard	82,91	10,5	497,46
TOTAL	787,88	100	4 707,28

L'impression donnée par les quoteparts est confirmée : alors que Gouffard ne livre qu'un peu plus de dix pour cent (10,5 %) du total, Lavenière et Combalot comptent pour plus d'un tiers chacun. Plus qu'accidentelle, la différence se maintient l'année suivante :

Quantités de bières fabriquées par les brasseurs de la Guillotière
entre le 1^{er} janvier et le 30 septembre 1846

Noms	Quantités fabriquées (hectolitres)	Quantités fabriquées (%)	Quantités sorties (hectolitres)	Quantités consommées (hectolitres)
Péguet	4 667,6	34,2	3 018,26	1 649,34
Duclos et Delort	5 266,26	38,5	3 303,49	1 962,77
Lavenière	2 951,93	21,6	1 379,17	1 572,76
Gouffard	781,31	5,7	54,95	726,36
TOTAUX	13 667,1	100	7 755,87	5 911,23

En plus de confirmer l'hétérogénéité de la production et les différences dans les volumes d'activité des brasseurs d'une même commune, cette vision plus fine que la précédente révèle différentes stratégies mises en œuvre par ces entrepreneurs : alors que certains, généralement ceux dont les activités sont les plus limitées (en l'occurrence toujours le même Gouffard) se fixent sur le marché local, d'autres privilégient des débouchés différents et exportent une majorité de leur production en direction de marchés extérieurs.

Malgré leur intérêt, ces informations bien trop circonscrites dans le temps et l'espace ne permettent aucune vision globale quant aux évolutions structurelles expérimentées par les brasseries lyonnaises du XIX^e siècle affectant la nature du maillage industriel et entrepreneurial local. Il devient donc nécessaire de se tourner vers d'autres sources : par les informations qu'ils contiennent – identités et professions des associés, statuts sociaux choisis pour l'entreprise créée, ampleur des capitaux engagés – les actes de sociétés constituent à cet égard une orientation de recherche féconde.

1.2.1. Une croissance globale indiscutable mais inégale

Entre 1789 et 1900, c'est l'activité de 125 brasseries rhodaniennes (au sens d'unité de production) qui est saisissable par le biais d'actes de sociétés concernant aussi bien des créations que des dissolutions. Mêmes s'ils ne représentent évidemment pas l'intégralité des établissements impliqués dans cette activité – sans parler des documents potentiellement égarés au cours du temps, toutes les initiatives entrepreneuriales ne donnent pas, particulièrement en début de siècle, lieu à matérialisation statutaire – ils permettent de mettre au jour de claires tendances d'évolution. La ventilation des effectifs entre différentes périodes confirme notamment les dynamiques identifiées lors notre étude temporelle et spatiale.

Figure 42. Ventilation des créations de sociétés brassicoles dans le Rhône (1789-1900)

	1789-1829	1830-1870	1871-1900	TOTAUX
Effectifs	15	91	19	125
Effectifs (%)	12	72,8	15,2	100

Les années 1815-1849 sont, à Lyon, celles du développement de l'économie traditionnelle dont l'industrie textile reste la pièce maîtresse. Après une période incertaine de remise en place suivant une fin d'Empire difficile, la décennie de 1820 est celle de « l'éveil d'un industrialisme »¹⁸⁹⁶ local, mis en lumière par le développement des transports, la croissance spatiale et les premières initiatives urbanistiques évoquées plus tôt. Jusqu'à l'avènement de la Monarchie de Juillet, le caractère artisanal de l'activité brassicole et les coopérations de fait masquent alors le dynamisme du secteur – rappelons que les trois premières décennies du siècle voient les brasseries lyonnaises se multiplier jusqu'à être plus d'une vingtaine au changement de régime. Le fait que ces créations émanent bien souvent de brasseurs de métier – nous aurons l'occasion de développer ce point ultérieurement – explique également la pérennité d'une partie des initiatives entrepreneuriales et par conséquent un renouvellement plus limité des effectifs.

Au contraire, entre 1830 et 1870, succès de cette boisson et développement de l'activité font que se multiplient les tentatives et donc les créations bien souvent éphémères. L'immense majorité des sociétés brassicoles ayant laissé une trace, près des trois-quarts, sont ainsi créées entre le couronnement de Louis-Philippe I^{er} et la proclamation de la Troisième République, période durant laquelle, nous l'avons vu, le nombre d'unités de production de bière fluctue grossièrement entre 25 et 30.

Si Pierre Cayez localise le point culminant de la courbe des créations de sociétés à Lyon en 1857 – à partir de là, et jusqu'en 1890, « les créations industrielles nouvelles [deviennent] nulles ou rares. Ainsi la région industrielle lyonnaise avec sa double face – textile et activités dépendantes d'une part ; grandes orientations sidérurgiques, gazières, chimiques, industries urbaines de consommation et d'équipement, équipements publics d'autre part – est créée. Jusqu'aux années 1880, l'industrie lyonnaise vivra sur cet acquis qui grandira bien ou mal »¹⁸⁹⁷ – la situation semble différente lorsqu'il est question de brasseries. Alors que 57 sociétés sont créées durant les 27 ans précédant la crise de 1857-1858 (2,1 par an environ), 34 le sont dans les 13 années la suivant (moyenne qui s'établit à 2,6). Le ralentissement n'est donc pas sensible, loin de là, les brasseries lyonnaises profitant de l'expansion du marché induit par la croissance démographique pour maintenir leurs activités. Le rapide déclin post-1870 peut ainsi être interprété comme le contrecoup de cet épisode, la

¹⁸⁹⁶ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.346.

¹⁸⁹⁷ *Ibid.*, p.517.

Grande Dépression s'ouvrant en 1873 venant frapper un secteur déjà fragilisé n'ayant pas profité des événements passés pour se réorganiser structurellement.

Enfin, dans les dernières décennies du siècle, le ralentissement économique général induit moindre dynamisme de l'activité et diminution progressive du nombre d'établissements, mouvement ne s'accompagnant néanmoins pas d'une totale disparition des initiatives brassicoles.

Ces rythmes d'évolution clairement définis, il convient de s'intéresser aux outils – en l'occurrence financiers – mobilisés par les brasseurs pour permettre ces créations entrepreneuriales. L'étude du volume et de la nature des ressources engagées permet cette approche. Pour démarrer son activité, un entrepreneur a besoin de capitaux pour acheter, machines, matières premières et éventuellement bâtiments et terrains : ces actifs étant ensuite immobilisés, ils doivent autant que possible appartenir au fondateur ou être prêtés selon des échéances de remboursement suffisamment longues pour permettre à l'entreprise de prospérer. D'où le fait que, dans l'immense majorité des cas, les entreprises familiales du XIX^e siècle répondent à leurs besoins de financement grâce à leurs ressources propres ou au recours aux instruments et circuits hérités des siècles passés. L'autofinancement, délicat à estimer à moins d'effectuer de fines et laborieuses études des mouvements financiers de chacun¹⁸⁹⁸, reste longtemps la norme, le capital étant généralement assez facile à trouver à Lyon, dans une ville où abondent bénéfices commerciaux et rentes immobilières, « pour peu qu'on ait une famille connue et quelques amis »¹⁸⁹⁹. Dans bien des cas, la faiblesse des investissements initiaux, due à « la simplicité des techniques, [à] l'étroitesse relative des marchés et [à] un seuil minimal de rentabilité peu élevé »¹⁹⁰⁰, permet donc l'accès au secteur brassicole à de petits entrepreneurs aux moyens limités et explique le foisonnement observé jusque dans les années 1870.

La situation de début de période – fin XVIII^e, début XIX^e siècle, reste malgré tout difficilement appréhendable. Peu de documents sont en effet utilisables, les archives lyonnaises n'ayant quasiment rien conservé des actes des sociétés créées durant ces années

¹⁸⁹⁸ Pensons aux emprunts hypothécaires, emprunts de capitaux à long terme gagés sur des biens immobiliers ou fonciers. Ces pratiques sont néanmoins réservées à une certaine catégorie d'individus puisqu'obligeant à posséder les biens en question. Les circuits notariaux sont à cet égard indispensables aux petits entrepreneurs. Nous en étudierons certains dans notre approche prosopographique réticulaire.

¹⁸⁹⁹ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.370.

¹⁹⁰⁰ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, pp.113-114.

agitées. Seuls quelques uns contenus dans les bilans des séquestres révolutionnaires¹⁹⁰¹ – soit une centaine de documents dont seulement soixante-quinze sont utilisables – permettent d’avoir une idée des capitaux alors engagés dans les sociétés de la ville. Le Premier Empire lui-même n’a laissé que quelques traces éparses. Surtout que, comme le précise Pierre Cayez, « la seule réalité saisissable est celle des comptes de fond et des comptes courants obligés qui [expriment] la surface de la société et la garantie connue des créanciers. Mais d’autre part, le fonctionnement de l’affaire [est] assuré par des comptes courants libres et des comptes de dépôt plus ou moins nombreux et abondants »¹⁹⁰². Une estimation, donnée par le même Pierre Cayez, est néanmoins possible :

Capital moyen des sociétés lyonnaises en fin de XVIII^e siècle

Activités	Nombre de sociétés	Capital moyen (livres)
Banquier	1	400 000
Marchand de sel (gros)	1	375 000
Marchands de soie	5	145 000
Commissionnaires	3	125 000
Marchands de fer	3	100 000
Négociants	3	70 000
Marchands de toile	3	62 000
Marchands de draps	8	53 000
Marchands quincaillier	4	45 000
Commissionnaires en soieries	2	40 000
Marchands fabricants	20	37 000
Marchands chapeliers	12	34 000
Marchands de bas	4	34 000
Brasseurs	2	20 000
Teinturiers	3	9 000
Boutonniers	3	8 000
Potier d’étain	1	3 200

Ces sociétés, généralement en nom collectif, regroupent deux ou trois associés. L’importance des capitaux engagés n’est pas strictement proportionnelle à l’extension

¹⁹⁰¹ ADR, 1Q780 – Bureau du Commerce. Actes de société, nivôse-prairial an III.

¹⁹⁰² Cayez Pierre, « L’industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, *etc.* », *Op. cit.*, p.83.

géographique du commerce et à la valeur des marchandises : c'est la nature elle-même de l'activité qui conditionne le volume des investissements nécessaires, l'échange comportant structurellement des frais et des risques considérables et nécessitant donc des capitaux plus élevés. D'où les professions que l'on retrouve en tête de liste, banquiers, commissionnaires ou marchands de toile et de draps. Déjà, la large ouverture de la ville sur les marchés extérieurs, son dynamisme urbain, les volumes importants de marchandises échangées dans la cité ou y transitant ou encore la position de place forte bancaire, font de Lyon un lieu privilégié pour l'accumulation du capital.

Même si, comme le dit Pierre Cayez, « un siècle de croissance commerciale et industrielle a convaincu les enrichis lyonnais du bien-fondé sans faille du système et des orientations économiques et n'a que peu aiguisé la curiosité, la nécessité ou l'attrait pour les activités nouvelles »¹⁹⁰³, le monde de la brasserie lyonnais, fraîchement dynamique et se structurant progressivement, semble susciter un certain intérêt. En effet, bien que toujours destinées à l'approvisionnement d'un marché local et ne nécessitant donc que main d'œuvre et outillage rudimentaire, les brasseries occupent la première place – et de loin – des activités purement fabricantes de biens, celles la devançant revêtant systématiquement une dimension marchande ou commerciale. Nous avons déjà évoqué le cas de Jérémie George Graff et de la société fondée le 10 octobre 1788 : le capital de celle-ci, s'élevant à 20 000 livres, est constitué à hauteur de 6 000 livres par le brasseur (représentant la valeur du fond de la brasserie qu'il a déclaré lui appartenir) et à hauteur de 14 000 livres, par le marchand faïencier Alexis Revol, également propriétaire des lieux où s'exercera l'activité. Il est d'ailleurs expressément stipulé que celui-ci reste libre de continuer son activité propre, voire toute autre qu'il jugera nécessaire à l'exception du commerce de la brasserie (article 10) : il joue clairement le seul rôle de financeur, lui permettant de prétendre à une levée annuelle de 1 200 livres (article 11). Lorsqu'il s'intéresse au secteur de la verrerie à la même époque, Pierre Cayez relève un « processus qui deviendra fréquent : l'alliance entre le technicien d'origine externe, mais implanté dans la région et “naturalisé” et les capitaux fournis par le négociant lyonnais »¹⁹⁰⁴. L'Allemand Jérémie Georges Graff présent à Lyon depuis plusieurs années et Alexis Revol¹⁹⁰⁵, Lyonnais de naissance, correspondent parfaitement au modèle.

¹⁹⁰³ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.99.

¹⁹⁰⁴ *Ibid.*, p.304.

¹⁹⁰⁵ Il est né le 2 août 1745 à Lyon, paroisse Saint-Paul et est, jusqu'à sa mort en décembre 1793 repéré comme marchand faïencier. Voir, pour son acte de naissance et la mention de son décès : AML, 1GG472, p.42/72 ; Portallier Antonin, *Tableau général des victimes et martyrs de la Révolution en Lyonnais, Forez et Beaujolais. Spécialement sous le Régime de la Terreur 1793-1794*, Saint-Etienne, 1911, p.387.

Une fois passé l'épisode révolutionnaire et ses conséquences particulièrement notables à Lyon, la mise en série des informations chiffrées dont nous disposons permet de saisir l'évolution des entreprises du secteur. Sur les 125 actes de sociétés dont nous disposons, un quart environ (31) mentionnent le volume des sommes engagées.

Figure 43. Capitaux des sociétés brassicoles rhodaniennes (1789-1900)

	1789-1829	1830-1870	1871-1900	TOTAUX
Jusqu'à 10 000 francs	2	2	0	4
De 10 000 à 50 000 francs	1	9	2	12
De 50 000 à 100 000 francs	0	4	3	7
De 100 000 à 500 000 francs	0	2	2	4
Plus de 500 000 francs	0	1	3	4
TOTAUX	3	18	10	31
Capitaux totaux engagés (francs)	50 000	1 517 000	6 716 000	-
Moyenne des capitaux par société (francs)	16 667	84 278	671 600	-

Les capitaux moyens rassemblés par les brasseries rhodaniennes passent ainsi de moins de 20 000 francs dans les premières décennies du siècle à plus de 80 000 durant la Monarchie de Juillet et le Second Empire. La progression est encore plus notable dans les derniers temps du siècle, la moyenne s'élevant entre 1871 et 1900 à plus de 670 000 francs ! Cette vue générale, bien que révélatrice de l'accroissement considérable des opérations des brasseries de la ville de Lyon et de ses faubourgs (aucune des sociétés créées ailleurs dans le département, déjà peu nombreuses, ne précise l'ampleur du financement) masque néanmoins une très forte disparité. En effet, les trente premières années mises à part – difficile de tirer la moindre conclusion de trois cas seulement – s'observe tout au long du siècle une importante hétérogénéité des initiatives.

Ainsi, entre 1830 et 1870, les petites créations cohabitent avec les premières entreprises d'envergure. La société créée à Lyon le 22 septembre 1851 par Georges Wolfe et Wolfgang Jacob Zorn n'a par exemple pas, avec son capital limité à 4 000 francs fournis à parts égales par les deux associés¹⁹⁰⁶, grand-chose à voir avec la brasserie Bourchani et compagnie fondée le 22 octobre 1860 et son fonds de 200 000 francs divisé en 2 000 actions de 100 francs chacune¹⁹⁰⁷. Les ambitions de la société Pierrotet et Compagnie enregistrée en octobre 1856 pour la fondation et l'exploitation de la Grande Brasserie Lyonnaise sont plus grandes encore : son capital, divisé en 1 600 actions de 500 francs chacune, s'élève à 800 000 francs¹⁹⁰⁸ ! Ce dernier exemple reste malgré tout une exception, l'immense majorité des établissements créés disposant de fonds allant 20 000 à 100 000 francs.

Les écarts entre les extrêmes s'accroissent encore avec le temps. Entre 1871 et 1900, le rapport entre la plus petite et la plus grande brasserie – en termes de capitaux du moins – est de facteur 200 : alors que la société Müller et Gillet ne dispose que de 20 000 francs apportés en 1876 par les deux associés¹⁹⁰⁹, la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr, elle, en rassemble 4 000 000 divisés en 8 000 actions de 500 francs¹⁹¹⁰. Un lissage progressif s'opère néanmoins. Nous l'avons dit, le nombre de brasseries diminue rapidement à compter de 1870 : celles disposant des moyens les plus limités, ayant par conséquent de plus grandes difficultés à supporter coûts de revient plus élevés et changements techniques rendus nécessaires par l'évolution du goût des consommateurs, sont logiquement les premières à subir les difficultés économiques de fin de siècle. La société la moins capitalisée à l'orée du XX^e siècle, exerçant sous la raison sociale Veuve X. Bélédin et S.C. Radisson, l'est ainsi à hauteur de 100 000 francs¹⁹¹¹.

¹⁹⁰⁶ ADR, 6Up1/3005. Créée pour continuer le commerce déjà exploité par Georges Wolfe, cette société n'aura qu'une durée de vie éphémère limitée à quelques semaines.

¹⁹⁰⁷ ADR, 6Up1/3018. Société ayant pour objets en plus de l'exploitation de la Société de la Brasserie des Chemins de Fer, l'achat et la revente des terrains sur lesquels repose l'établissement.

¹⁹⁰⁸ ADR, 6Up1/3012. Société en commandite créée pour 30 ans par acte du 17 octobre 1856. Le seul associé responsable est Emmanuel Pierrotet, rentier lyonnais.

¹⁹⁰⁹ Société créé le 23 décembre 1876 entre François Müller, brasseur lyonnais, et Jean Gillet, employé de commerce. Voir ADR, 6Up1/31.

¹⁹¹⁰ ADR, 6Up1/113. Créée le 8 décembre 1891. Nous reviendrons sur ce cas emblématique dans les pages suivantes.

¹⁹¹¹ ADR, 6Up1/119. Société en nom collectif créée le 31 mars 1893 entre Anne Marie Radisson veuve de Xavier Marie Paul Bélédin, et son frère Saint Cyr Camille Radisson.

Figure 44. Panorama des brasseries en activité à Lyon en 1895

Raison sociale	Statut juridique	Capital (francs)	Profil
Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr	Société anonyme	4 millions	Brasseries importantes ; investisseurs extérieurs mais composante familiale toujours présente
Brasseries de la Méditerranée	Société anonyme	2,2 millions	
Société des Anciennes Brasseries Rinck	Société anonyme	1,7 million	
Brasserie et Malterie Lyonnaises	Société anonyme	2,5 millions	Brasserie importante ; investisseurs extérieurs uniquement ; siège social en Angleterre
A. Winckler et ses fils	Société en nom collectif	500 000	Moyenne et petite brasseries ; revendent un certain esprit familial
Veuve X. Bélédin et S.C. Radisson	Société en nom collectif	~ 100 000	

Dans les premières décennies du siècle, les besoins en capitaux circulants sont supérieurs à ceux en capitaux fixes. Fort logiquement, plus ceux-ci sont importants – pour des raisons techniques ou d'échelle de production croissante – plus le recours au financement externe est grand. Les instruments financiers se développent donc et s'adaptent aux nouvelles conditions économiques. À partir de 1870, il devient néanmoins beaucoup plus délicat, voire impossible, de pénétrer le secteur brassicole à travers une petite ou moyenne entreprise. Il faut donc être ambitieux, « viser gros » d'entrée et mobiliser d'importantes ressources. Comme le résume Patrick Verley, alors que la rapidité du processus d'industrialisation « influe sur les capacités d'autofinancement en diminuant le volume des profits accumulés par rapport aux besoins de capitaux »¹⁹¹², l'apparition de nouveaux offreurs de capitaux – notamment les banques – influe sur les circuits de financements préférentiels. Différents moyens, différents objectifs, différentes ambitions, induisent ainsi différents types d'opérations financières. La variété de l'investissement s'exprime alors par les formes juridiques adoptées par les sociétés.

¹⁹¹² Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, Op. cit., pp.120-121.

1.2.2. Différents statuts pour différentes affaires : le recours précoce à des investisseurs extérieurs

Dans leur très grande majorité, les entreprises du XIX^e sont nous l'avons dit familiales. Cette caractéristique se retrouve à travers leurs dénominations : jusqu'à une période avancée, les brasseries sont exclusivement définies par le patronyme du ou des brasseurs les exploitant. Mais, par delà cette composante familiale, il est possible pour ces entreprises de consolider juridiquement leur situation par la création de sociétés. Celles-ci, offrant de nouvelles opportunités d'association entre compétences et capitaux, peuvent revêtir diverses formes. L'évolution des statuts choisis par les entrepreneurs pour les sociétés qu'ils créent témoigne alors elle aussi des mutations capitalistiques que connaît l'industrie brassicole lyonnaise. Rappelons tout d'abord les différentes possibilités s'offrant à eux.

Société verbale

Association entre plusieurs individus s'accordant simplement sur les termes de leur coopération de manière orale, cette structure n'est sanctionnée par aucun enregistrement auprès du Tribunal de commerce de la ville et n'apparaît dans les archives que lorsque surviennent dissolutions ou faillites. Relativement rudimentaires et témoignant de la conscience limitée des logiques du marché de leurs fondateurs – ne pouvant que rarement être considérés comme de réels entrepreneurs – ces sociétés ont exclusivement cours dans la première moitié du siècle. Celle existant entre Claude Garanjour et Blaise Daverdy, tous deux dits négociants brasseurs de bière à Vaise, prenant fin le 17 septembre 1813 en est un exemple¹⁹¹³. L'accord verbal liant Louis Combalot et Élie Rocher jusqu'au 21 août 1834 en est un autre¹⁹¹⁴.

Société en nom collectif

La société de personnes rassemble un faible nombre d'individus se faisant mutuellement confiance. Les associés sont alors responsables des dettes de la société, sur leurs fonds propres si nécessaire, les contrats définissant les apports de chacun, les modes de gestion, le partage des bénéfices *etc.* Même si connaissant généralement une croissance lente, ces formations de société de commerce ont l'immense avantage d'élargir simultanément les capitaux et les compétences. Nous en avons l'illustration lors de la création de la société

¹⁹¹³ ADR, 6Up1/3638. Dissolution datée du 17 septembre 1813. La liquidation est déferée à Daverdy, demandeur et considéré comme le fondateur du commerce.

¹⁹¹⁴ ADR, 6Up1/2995. Acte de dissolution daté du 21 août 1834.

Rollin et Ader en 1816¹⁹¹⁵. Alors que les deux individus participent à parts égales à la constitution du capital de la brasserie, 5 000 francs chacun, ils apportent en sus leur matériel et savoir-faire respectif : celui de maître chaudronnier pour Antoine Rollin, celui de brasseur de bière pour Joseph Ader.

Cette forme d'association est également bien souvent utilisée pour faciliter la transmission de l'entreprise aux générations suivantes : l'entrepreneur associe son/ses fils/neveu(x), voire sa femme, de manière à éviter que ceux-ci ne soient totalement déshérités à sa mort. Pour Patrick Verley, « l'acte de constitution de société [vient] souvent consacrer une association de fait, fonctionnant depuis un certain temps, entre plusieurs entrepreneurs ou commerçants ou plusieurs membres d'une même famille »¹⁹¹⁶. Continuité dans l'histoire de l'entreprise, ce passage de la société verbale ou de fait à une société en nom collectif est aussi continuité dans l'histoire de la famille. C'est notamment ce qu'il se passe lorsque Antoinette et Antoine Musculus créent conjointement la société Musculus & Fils en 1857¹⁹¹⁷. Jean Henry Musculus cédant par son testament la totalité de ses biens à sa femme¹⁹¹⁸, il est probable que celle-ci ait décidé d'associer son fils à l'activité, de manière à donner une certaine autorité sur l'entreprise à celui-ci.

Société en commandite

Les sociétés en commandite, pouvant être simple ou par actions, distinguent pour leur part les associés en nom collectif, solidairement responsables, « des associés simples bailleurs de fonds ne pouvant être tenus pour responsable qu'à hauteur de leurs apports, mais qui, en contrepartie de ce privilège, [n'ont] pas le droit d'engager la société par un acte de gestion »¹⁹¹⁹. D'où la distinction commandités/commanditaires, se retrouvant dans les pouvoirs conférés à chacune des parties : lorsqu'il est créé la société en commandite Blum et Cie le 1^{er} juillet 1886, l'article 5 des statuts précise explicitement qu'Eugène Blum, le brasseur, « aura seul l'administration de la société et la signature sociale, à charge pour lui de

¹⁹¹⁵ ADR, 6 Up 1/2992. Société créée le 24 septembre 1816 devant s'exercer dans le lieu occupé par Joseph Ader, rue Vaubecour 17. À noter qu'Antoine Rollin se réserve la faculté de poursuivre de son côté son commerce de chaudronnier.

¹⁹¹⁶ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.103.

¹⁹¹⁷ ADR, 6 Up 1/3011. La mère et le fils s'associent le 9 avril 1857 ; la collaboration durera sous la même forme près de quinze ans.

¹⁹¹⁸ ADR, 3Q18/997*. Testament olographe du 17 septembre 1856 enregistré le 6 octobre suivant au 2^{ème} bureau des actes civils sud de Lyon. Antoinette Besson est dite légataire universelle de tous les biens de Jean Henry Musculus. Nous aurons largement l'occasion de revenir sur l'histoire de cette famille dans nos développements futurs.

¹⁹¹⁹ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.98.

n'en faire usage que pour les affaires de la société »¹⁹²⁰. Logiquement, sa position lui donne quelques prérogatives mais également certains devoirs. Son associé, Hippolyte Deroy, dit commanditaire, se contente donc d'apporter sa mise de fonds, 20 000 francs, et de retirer annuellement ses bénéfices, à concurrence d'un quart.

Cette forme est généralement utilisée dans les secteurs où des investissements importants mais risqués sont nécessaires, et pallie « l'absence d'instrument spécifique de crédit à moyen terme »¹⁹²¹. Pour les entreprises familiales, cette forme d'organisation présente l'immense avantage de laisser le pouvoir décisionnaire entre leurs mains, et donc de conserver le secret des affaires, tout en rassemblant d'importants capitaux. Ce pouvoir n'est néanmoins pas illimité. Lorsqu'il crée la société Groskopf et compagnie en 1829, Joseph Groskopf, alors qualifié de négociant demeurant à Perrache, s'adjuge le concours d'un commanditaire apportant 30 000 francs¹⁹²² : les statuts précisent expressément que, si le brasseur-gérant pourra faire cesser la société en remboursant la mise de fonds du commanditaire, il ne pourra néanmoins souscrire aucun effet de commerce, promesse ni obligation au nom social. S'il investit des fonds dans la brasserie et qu'il espère en tirer un certain bénéfice, le financeur n'est pas près à prendre le moindre risque. Il pourra d'ailleurs faire dissoudre la société « en cas de pertes considérables », mention pour le moins floue.

Dans ces sociétés en commandites, les apports de capitaux peuvent être matérialisés en monnaie sonnante et trébuchante mais aussi par des obligations ou des actions, généralement très chères au cours du premier XIX^e siècle (souvent plus de 10 000 francs), et qui impliquent par conséquent un faible nombre d'actionnaires. Leur coût diminue par la suite, ouvrant ainsi cette voie d'investissement à des individus moins fortunés. C'est notamment le choix fait par les négociants Pierre Bourchani et Étienne Pillot lorsqu'ils créent en 1860 la Société de la brasserie des Chemins de Fer déjà évoquée afin d'exploiter l'établissement qu'ils ont fondé à Lyon cours Napoléon 12¹⁹²³ : en divisant le capital en 2 000 actions de seulement 100 francs chacune, l'objectif est clairement de l'ouvrir largement afin de permettre aux petits investisseurs de s'impliquer. Si dans le cas des grosses entreprises cette étape annonce bien souvent la constitution d'une société anonyme, il n'en sera rien ici : la faillite est en effet déclarée par jugement du Tribunal de commerce de Lyon du 1^{er} mai 1862¹⁹²⁴.

¹⁹²⁰ ADR, 6Up1/83 et ADR, 6Up1/92 : créée le 1^{er} juillet 1886, la société Blum et Cie est dissoute dès le 17 novembre 1887.

¹⁹²¹ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.105.

¹⁹²² ADR, 6Up1/2994. Société devant durer six ans et créée le 14 janvier 1829.

¹⁹²³ ADR, 6Up1/3018. Acte de création du 22 octobre 1860.

¹⁹²⁴ ADR, 6Up1/2001. Procédure entamée à la suite d'une requête d'un créancier de la société datée du 23 janvier 1862. À noter qu'une trentaine de faillites brassicoles ont pu être retrouvées dans les archives lyonnaises.

Sociétés anonymes

Alors que la commandite par actions peut permettre un modeste recours aux marchés financiers, les passages en société anonymes sont plus rares et le fait des plus importantes entreprises. Ces sociétés se caractérisent par la responsabilité limitée des associés actionnaires, seul le capital social répondant d'éventuelles dettes, et sont donc attractives pour des investisseurs fortunés. Longtemps, de par le souci « de protéger le créancier devant le danger d'irresponsabilité de la société anonyme et de maintenir la confiance sur laquelle [repose] toute la vie commerciale »¹⁹²⁵, l'établissement d'une société anonyme nécessite l'aval du gouvernement. Obtenir l'autorisation relève alors du parcours du combattant, long, pénible et pas toujours couronné de succès. Ainsi seulement 651 sociétés anonymes sont autorisées dans l'hexagone avant 1867 : jusqu'à cette date elles rassemblent d'ailleurs d'énormes capitaux, Patrick Verley évaluant la moyenne à neuf millions de francs. Par la suite, profitant de la loi du 24 juillet 1867¹⁹²⁶ facilitant ces créations, elles se multiplient et concernant des investissements bien moins importants. Ainsi, le capital moyen est de 834 000 francs dans les années 1890. Pour faciliter l'accès des petites et moyennes entreprises aux formes sociétaires à responsabilité limitée, la loi du 1^{er} août 1893 abaisse le montant minimal de l'action de 100 à 25 francs¹⁹²⁷ : il n'est donc pas surprenant que ce soit durant cette décennie que les brasseries lyonnaises commencent à user de ce dispositif.

Le monde brassicole semble en effet pleinement profiter de ces opportunités. La brasserie Georges en est l'un des exemples les plus précoces : dès 1891 est créée la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr, société anonyme au capital de quatre millions de francs regroupant les établissements de Perrache (gérés par Mathieu Umdenstock, gendre

Dans la mesure où, comme Pierre Cayez, nous affirmons que les faillites, bien que restant l'un des moyens d'apprécier la conjoncture économique générale, « sont fort médiocrement révélatrices des modifications industrielles », nous aborderons le sujet lorsque sera question des différents profils de brasseurs identifiés et de l'influence de cette diversité dans le devenir des hommes, et donc des sociétés qu'ils créent et dirigent. En effet, alors que ces événements sont généralement interprétés comme des échecs professionnels, ce qu'ils sont, leur analyse ne doit pourtant pas répondre à de seules finalités d'ordre économique. Voir Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.983.

¹⁹²⁵ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, pp.98-100.

¹⁹²⁶ Loi du 24 juillet 1867 sur les sociétés commerciales, considérée comme l'un des fondements du capitalisme français. Sont concernées les sociétés en commandites par actions (Titre 1^{er}) et, surtout, les sociétés anonymes (Titre 2^{ème}) pouvant à partir de cette date se former sans l'autorisation du gouvernement (article 21). Pour le texte complet, voir les ressources du Centre d'Histoire du Droit (CHD) de l'Université Rennes 1 : <http://partages.univ-rennes1.fr/files/partages/Recherche/Recherche%20Droit/Laboratoires/CHD/Textes/texte%20loi%20du%2024%20juillet%201867.pdf>.

¹⁹²⁷ Pour le texte de loi en lui-même et un commentaire contemporain, voir Bouvier-Bangillon Armand, *La législation nouvelle sur les sociétés. Loi du 1^{er} août 1893. Commentaire théorique et pratique*, Paris, L. Larose, 1894, 203p.

du fondateur Jean Georges Hoffherr) et la brasserie Thomassin¹⁹²⁸. La majorité des brasseries encore en activité à la fin du siècle et rassemblées plus haut dans la figure 44 semble réaliser cette transformation statutaire : l'Annuaire Fournier pour l'année 1897 recense ainsi la « Brasserie Georges, Société anonyme au capital de 4 000 000 francs », les « Brasseries de la Méditerranée, Société anonyme au capital de 2 200 000 francs », les « Brasseries et Malteries Lyonnaises, Société Anonyme – Capital : 2.500.000 francs » et enfin « Société Lyonnaise des Anciennes Brasseries Rinck, Anonyme au capital de 1 700 000 francs »¹⁹²⁹. Les capitaux de ces différentes sociétés sont donc bien supérieurs à la moyenne relevée par Patrick Verley : ayant largement avancé son processus de concentration, la brasserie lyonnaise est, dès la dernière décennie du XIX^e siècle, composée d'une majorité de gros établissements industriels nécessitant des fonds importants.

Comme le laissent deviner les quelques exemples distillés au fur et à mesure de notre panorama des différents statuts possibles, un progressif phénomène de structuration des brasseries lyonnaises semble se dessiner au cours du siècle. D'abord composée d'établissement sans existence juridique, l'industrie brassicole voit rapidement se développer de nombreuses sociétés de personnes permettant à quelques individus de mettre en commun leurs compétences et capitaux. À l'instar des effectifs et de la localisation de ces établissements dans la ville, le processus semble arriver à maturité au cours de la dernière décennie du siècle. Dès 1895, quatre des six brasseries que compte la ville de Lyon ont adopté le modèle de la société anonyme.

Il n'existe néanmoins pas de modèle d'évolution unique, chaque établissement se structurant au gré de ses possibilités et aspirations. Cela explique que l'on retrouve des actes de constitution de sociétés en nom collectif concernant les brasseries datant du début du XIX^e siècle alors que d'autres, le cas de *Musculus* en étant l'illustration, restent à leur « état de fait » bien après le milieu du siècle. Sur les 125 actes retrouvés dans les archives lyonnaises, 89 définissent clairement le statut de la société créée.

¹⁹²⁸ ADR, 6Up1/113. Acte de création passé devant Chainé et Chevalier, notaire à Lyon, le 8 décembre 1891 et enregistré le 12 décembre suivant. Nous développerons cet exemple particulièrement pertinent dans une étude de cas à suivre.

¹⁹²⁹ *Annuaire Fournier, Lyon et Rhône*, 1897.

Figure 45. Ventilation des sociétés brassicoles rhodaniennes en fonction de leur statut (1789-1900)

	1789-1829	1830-1870	1871-1900	TOTAUX
Sociétés verbales	6	5	0	11
Société dites de fait	0	5	0	5
Sociétés en nom collectif	1	45	10	56
Sociétés en commandites	1	8	1	10
Sociétés Anonymes	0	0	4	4
Sociétés diverses (en compte-à-demi ; en participation)	1	2	0	3
Sous-total	9	65	15	89
Sociétés aux statuts indéterminés	6	26	4	36
TOTAUX	15	91	19	125

Si le recours à des sociétés anonymes reste l'apanage exclusif de la dernière décennie du siècle, la mobilisation par les brasseurs rhodaniens de formes sociétaires complexes apparaît ponctuellement aussi tôt que dans les premières années de notre période. Pensons seulement à la société Rollin et Ader déjà évoquée revêtant dès septembre 1816 la forme d'une société en nom collectif¹⁹³⁰. Entre 1830 et 1870, alors que près de soixante-dix pour cent (69,2 %) des brasseries lyonnaises créées sont en nom collectif, huit sociétés (12,3 %) usent déjà du modèle de la commandite. Les dix sociétés verbales ou de fait (15,4 %) existant encore nuancent néanmoins le tableau et confirment l'hétérogénéité du secteur mise en lumière par l'étude des capitaux.

De précoces initiatives capitalistes d'envergure existent donc bel et bien dans le monde brassicole français du premier XIX^e siècle. Qu'ils soient localisés dans l'ancienne capitale des Gaules ou ailleurs, les entrepreneurs lyonnais jouent dans ce mouvement un rôle notable : ainsi, la Brasserie Lyonnaise fondée par Louis Combalot (dit neveu) à Paris, rue de Fleurus 3, est déjà dans les années 1830 une société par action au capital de 600 000 francs divisé en 1 200 actions de 500 franc chacune¹⁹³¹. Visionnaire, le brasseur déplore dans un

¹⁹³⁰ ADR, 6 Up 1/2992.

¹⁹³¹ *Manuel de la bourse ou guide du capitaliste, du rentier, de l'agent de change et de banquier* (treizième édition), Bruxelles, Société Belge de Librairie, 1841, p.115. Le décès prématuré de cet entrepreneur ambitieux – il meurt en août 1843 – sonne néanmoins sonne le glas de cette initiative pourtant promise à un bel avenir. Concernant son décès, voir Archives Départementales Seine et Marne, 5MI353, p.158/404, acte 54.

discours prononcé le 15 septembre 1838 devant les actionnaires de la société le retard vis-à-vis du voisin britannique¹⁹³² :

« La brasserie est encore, à l'heure qu'il est, en France, une de ces industries qui sont restées dans l'enfance et qui n'ont pas fait un pas. Personne, exceptés ceux qui ont visité les établissements de ce genre en Angleterre, ne se doute des capitaux, de l'emplacement et du matériel nécessaires pour mettre en mouvement une pareille usine, qui, bien comprise, ne doit et ne peut même offrir de beaux résultats qu'au bout de quelques années d'existence ».

Très tôt, le recours aux capitaux extérieurs est donc indispensable pour de nombreux brasseurs artisans voulant se faire entrepreneurs. Dans ses *Quelques mots sur la brasserie en France*, le même Louis Combalot affirme ainsi¹⁹³³ : « Je n'ai jamais eu de fortune, et mes plus grands moyens de succès ont toujours été puisés dans la confiance qu'a inspirée et qu'inspire mon industrie. J'ai commencé à Lyon avec l'aide de quelques amis [qui] m'ont toujours ouvert leur coffre-fort, en me serrant la main ». Et ce alors même que l'activité est gourmande en capitaux, « soit pour monter le matériel immense qu'elle exige, soit ensuite pour faire de grands approvisionnements d'orge et les préparer en temps utile, sans parler même du houblon. Il est également difficile de trouver des locaux propices, tant pour la brasserie, que pour la malterie ». Il dénonce d'ailleurs la difficulté d'entreprendre, – surtout quand le fondateur « est obligé d'avoir recours à la bourse des étrangers » – et les difficultés à trouver des investisseurs et déplore « que « le mot d'actions [soit] un mot proscrit aujourd'hui ; il jette une espèce de défaveur et même de mépris sur celui qui les a créées »¹⁹³⁴.

Ce discours, la diversité des statuts et l'apparition précoce de sociétés aux acteurs multiples révèle l'implication, tôt dans le siècle, d'investisseurs étrangers au monde brassicole, qu'ils soient associés ayant un intérêt direct dans l'affaire (voyageurs de commerce, chaudronniers ou encore cabaretiers), riches propriétaires ou rentiers désireux de placer une partie de leur argent dans une activité en devenir ou, plus tard dans le siècle, purs capitalistes.

¹⁹³² Discours retranscrit dans *Le Censeur: journal de Lyon*, n°1187, vendredi 21 septembre 1838, p.4. Voir l'annexe 6 pour la retranscription intégrale du discours.

¹⁹³³ Combalot Louis (neveu), *Quelques mots sur la brasserie en France et ses rapports avec l'agriculture*, Paris, Paul Renouard, 1839, pp.5-6.

¹⁹³⁴ Combalot Louis (neveu), *Op. cit.*, p.9.

Figure 46. Panorama de l'origine des capitaux dans les sociétés brassicoles rhodaniennes (1789-1900)

	1789-1829	1830-1870	1871-1900	TOTAUX
Brasseur(s) seul(s) associé(s)	10	50	12	72
Associés autres que brasseurs	4	36	3	43
Capitalistes divers	1	5	4	10
TOTAUX	15	91	19	125

La dimension fortement capitalistique de l'activité brassicole anglo-saxonne a déjà été largement identifiée : alors que l'existence du large marché de consommation londonien a provoqué l'apparition, dès la fin du XVII^e siècle, de malteries et de brasseries concentrées, alors que Peter Mathias a attesté de la précocité de la pénétration du secteur par des investisseurs extérieurs et le rôle joué par cette industrie dans la première industrialisation britannique¹⁹³⁵, Robert Cull, David Lance et Patrick Verley affirment pour leur part dans leur étude d'occupation du marché étasunien par les financiers anglais entre 1865 et 1913 qu'entre 1885 et 1894, les brasseries américaines reçurent plus de 38,5 millions de dollars¹⁹³⁶ provenant de ces capitalistes d'outre-Atlantique.

Conscients de cet impératif financier sous-tendant tout espoir de démarrage et/ou de maintien de leurs activités, les brasseurs lyonnais font précocement preuve d'un fort désir d'association dépassant le seul cadre du métier. Bien souvent, on ne désire pas trouver un simple collaborateur détenteur de connaissances que l'on possède déjà mais bien un financeur permettant de créer ou de pérenniser une activité. Dès 1821, un individu restant anonyme annonce ainsi dans la presse locale chercher « un associé qui puisse verser quelques fonds pour une brasserie de bière »¹⁹³⁷. En juillet 1842, c'est un brasseur des environs de Lyon qui dit vouloir s'adjoindre un associé capable d'apporter une mise de fonds de 8 à 10 000 francs environ pour son établissement « offrant les plus grands bénéfices »¹⁹³⁸. On ne constate néanmoins pas à partir du Second Empire, comme dans la majorité des branches industrielles

¹⁹³⁵ Mathias Peter, *The Brewing Industry in England, 1700-1830*, Cambridge, Cambridge University Press, 1959, 595p. Voir notamment la seconde partie de l'ouvrage, « The Problems of Enterprise and Finance », pp.213-386.

¹⁹³⁶ Cull Robert, Davis Lance E., Verley Patrick, « Un, deux trois, quatre marchés ? L'intégration du marché du capital, États-Unis et Grande-Bretagne (1865-1913) », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 47^{ème} année, n°3, 1992, p.645.

¹⁹³⁷ *Le Précurseur, Journal de Lyon et du Midi*, n°220, jeudi 13 décembre 1821, p.4.

¹⁹³⁸ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2380, samedi 30 juillet 1842, p.4.

dominantes, le recours à des sociétés d'investissement, « création précoce et originale du capitalisme lyonnais »¹⁹³⁹, ni l'irruption de gros investisseurs extérieurs à la ville. Entre 1830 et 1870, 50 des 91 brasseries (soit près de cinquante-cinq pour cent) pour lesquelles nous disposons d'informations relatives à l'identifié des financeurs impliquent toujours uniquement des associés brasseurs. Ce n'est que dans la dernière décennie du siècle, lorsque les premières sociétés anonymes se formeront, que des capitalistes de métiers – notamment Suisses et Anglais, mettront la main sur les établissements lyonnais.

Malgré cela, preuve du passage, dès la première moitié du siècle, de l'état d'atelier à celui d'entreprise, aux besoins de savoir-technique et de capitaux s'ajoute rapidement celui de connaissances commerciales : afin d'exercer sur des marchés de plus en plus élargis et, surtout, de disposer des compétences permettant de répondre aux besoins d'un monde des affaires de plus en plus codifié, des individus qualifiés doivent être trouvés. En juin 1842, il est ainsi demandé par le biais d'un journal lyonnais « un associé ayant des connaissances commerciales pour une brasserie de bière en pleine activité et avantageusement située dans Lyon »¹⁹⁴⁰. Lorsqu'il est créé le 3 avril 1838 la société en nom collectif Buttler et Seibel, elle associe compétences techniques par le biais du brasseur lyonnais Jean Seibel et qualifications commerciales via François Joseph Buttler, ancien négociant alsacien et alors voyageur de commerce demeurant à Sainte-Foy-lès-Lyon¹⁹⁴¹. La logique est la même près de trente ans plus tard lorsque est arrêtée la collaboration entre Christian Stahlé, ouvrier brasseur de Perrache, et Pierre Richard, voyageur de commerce demeurant rue Thomassin 20¹⁹⁴².

Le contrôle individuel n'est donc pas, en matière brassicole, une situation originelle systématique. Clairement, il existe une alternative à la création par un entrepreneur unique : toute fondation ne repose pas sur l'initiative seule d'un brasseur à la fois fabricant et commerçant. Souvent, et ce dès la fin de l'Ancien Régime, la brasserie lyonnaise se distingue par la régulière conjonction d'un savoir et d'un pouvoir, d'un brasseur producteur détenant les connaissances techniques et d'un financeur extérieur apportant les capitaux nécessaires à l'entreprise. Dès leur origine, nombre des sociétés fondées à Lyon au XIX^e siècle et ayant pour objet la fabrication de bières associent plusieurs individus, qui sont donc autant de

¹⁹³⁹ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.373. Il cite notamment l'Omnium et son capital de 2 600 000 francs divisé en 2 600 actions, créé en avril 1838, et la Compagnie de l'Union lyonnaise, fondée en mars 1847 (capital 6 000 000 francs divisé en 12 000 actions).

¹⁹⁴⁰ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2345, dimanche 19 juin 1842, p.4.

¹⁹⁴¹ ADR, 6Up1/2997. Société créée par acte du 3 avril 1838.

¹⁹⁴² ADR, 6Up1/3021. Actes de création datés des 9 et 21 septembre 1863.

fondateurs, trouvant une complémentarité dans leur association. Ce phénomène, mis en lumière pour la seconde industrialisation de la métropole lyonnaise et la première moitié du XX^e siècle par Hervé Joly est d'ores et déjà observable des décennies plus tôt en matière fabrication de bière. Comme l'affirme ce dernier, « ni l'origine familiale des moyennes entreprises ni leur évolution vers un mode de contrôle managérial ne sont une fatalité »¹⁹⁴³. L'un n'empêche néanmoins pas l'autre, l'ouverture du capital s'accompagnant souvent, nous l'avons dit, de la survivance de la logique familiale. L'exemple de la Brasserie Georges est à cet égard éloquent.

1.2.3. L'exemple de la brasserie Georges

Jean Georges Hoffherr s'installe à Lyon en provenance de son Alsace natale en 1836. Dès son arrivée dans la ville, il s'associe à Daniel Lipps, marchand de vin demeurant comme lui dans le quartier Perrache : la société en participation Lipps et Hoffherr ainsi créée a pour objectif l'exploitation « d'un fonds de café cabaret situé audit lieu de Perrache pour la fabrication et la vente en détail de la bière à l'instar de celle de Strasbourg »¹⁹⁴⁴. Prévue pour deux ans, l'association dans laquelle seul le brasseur a la signature sociale (même si aucun effet ou aucun règlement, que ce soit pour les achats ou les ventes, ne peut être effectué sans le consentement des deux associés) sera néanmoins dissoute dès le 20 mars suivant, Hoffherr en restant liquidateur.

Peut-être échaudé par cette éphémère expérience, Jean Georges Hoffherr ne semble pas recourir à la constitution d'une nouvelle société. Les archives du Tribunal de commerce n'en conservent en tout cas aucune trace. Il faut attendre le retrait partiel du patriarche et la prise en mains de l'affaire par deux de ses fils pour voir l'activité de la brasserie formellement et statutairement matérialisée. Le 12 septembre 1857, Charles Auguste et Frédéric (dit Fritz) Hoffherr sont ainsi à l'origine de la société en nom collectif C. et F. Hoffherr, fils de Georges ayant comme objet pour les neuf années suivantes l'exploitation « de la brasserie établie à Lyon, cours Napoléon 25 et la vente en gros et en détail des produits de cette brasserie »¹⁹⁴⁵. Les deux associés peuvent utiliser la signature sociale, pour les seuls besoins du commerce.

¹⁹⁴³ Joly Hervé, « Le capitalisme familial dans les entreprises moyennes », *Op. cit.*, p.64.

¹⁹⁴⁴ ADR, 6Up1/2997. Création le 30 décembre 1836.

¹⁹⁴⁵ ADR, 6Up1/3012. Les deux frères sont les seuls individus mentionnés dans les statuts.

Après vingt ans d'activités fructueuses, manifestement satisfaits des opérations et de leur situation financière, les deux frères âgés de 49 et 46 ans se retirent en 1874 : ils laissent alors la place à leur plus jeune frère né du second mariage de leur père, Alphonse Émile Hoffherr, 26 ans, et à leur beau-frère Mathieu Umdenstock (époux de leur sœur Sophie). Toujours en nom collectif, la société Hoffherr frères a cette fois comme plus large destination la fabrication de bière, son débit en gros et en détail et, formule ouvrant grand le champ des possibles en matière d'entrepreneuriat, « tout ce qui s'y rattache »¹⁹⁴⁶. Prévus pour douze ans – notons l'accroissement progressif de la durée des projets – elle est dissoute d'un commun accord après quelques années, le 15 octobre 1881¹⁹⁴⁷. Là encore, c'est le retrait d'un membre de l'association, en l'occurrence Alphonse Émile, qui met fin aux affaires.

Après quelques années durant lesquelles Mathieu Umdenstock est seul dépositaire de l'activité de la brasserie – son beau-frère lui ayant transporté tous ses droits, il ne juge pas nécessaire de procéder à la constitution d'une nouvelle société – la famille matérialise en 1891 ses nouvelles ambitions et son passage du statut de la moyenne à la grande entreprise par le recours à la forme entrepreneuriale moderne qu'est la société anonyme. Un premier article concernant cette société dite en formation est publié dès le 25 octobre dans la presse spécialisée locale et témoigne à lui seul des stratégies financières et commerciales que révèle cette modification¹⁹⁴⁸.

Félicitant la famille Hoffherr pour l'ensemble de son œuvre et sa capacité à durer dans le temps tout en développant le volume et la modernité des installations – il affirme notamment que Georges Hoffherr a « toujours consacré ses bénéfices à des améliorations ou agrandissements de son industrie »¹⁹⁴⁹ –, le journaliste fait une description dithyrambique des lieux, véritable « établissement modèle » couvrant une superficie totale de 2 180 m² et comportant maison d'habitation, maison de rapport isolant complètement la brasserie, et salles de vente au détail. Le chiffre d'affaire de la seule brasserie de débit de Perrache, pouvant accueillir en intérieur comme en extérieur jusqu'à 1 700 consommateurs, s'élèverait en moyenne sur les six années précédentes à 310 000 francs annuels. Évaluant le produit total de l'exploitation (fabrication et vente de bière), le journaliste évoque une production moyenne

¹⁹⁴⁶ ADR, 6Up1/24. La société, créée par acte du 17 novembre 1874 a dans les faits débuté le 1^{er} octobre précédent.

¹⁹⁴⁷ ADR, 6Up1/54. Émile Alphonse Hoffherr cède et transporte tous ses droits à son beau-frère Mathieu Umdenstock, savoir la moitié de tout l'actif mobilier dépendant de la société dissoute.

¹⁹⁴⁸ *La Bourse Lyonnaise*, dimanche 25 octobre 1891, n°650, pp.3-4.

¹⁹⁴⁹ Le recours à l'autofinancement pour assurer la croissance de l'entreprise ne saurait être mieux illustré que par cette phrase.

de 10 000 hectolitres, susceptible d'être portée à 15 000 pour l'année en cours, et des bénéfices s'élevant à 223 000 francs : 80 000 pour la bière vendue (donc un bénéfice net de 8 francs par hectolitre de bière vendu), 62 000 pour le détail de Perrache, 70 000 pour celui de la rue Thomassin et 11 000 correspondant au revenu net de charges d'un immeuble rue Delandine. En conclusion, il dit l'affaire « très prospère, sans doute, mais ne donnant pas, à beaucoup près, son maximum de rendement ; c'est pour ce motif [...] que sa transformation a été décidée, transformation dont le but est de pousser la production aussi haut que la vente pourra atteindre, abandonnant ainsi l'habitude prise de ne brasser presque uniquement qu'en vue d'alimenter les seuls établissements qui sont la propriété de l'entreprise mais subordonnant toujours la production au développement de la vente ». L'objectif à court terme serait de produire 30 000 hectolitres annuels et de dépasser rapidement ce chiffre : selon le journaliste, « ce résultat peut être obtenu sans imprudence, sans agrandissement d'aucune sorte, et avec l'installation actuelle et sans autre augmentation de frais que ceux afférents au matériel de tonnellerie et à un petit personnel supplémentaire ». Attestant de l'étroite relation entre le devenir de l'entrepreneur et celui de l'entreprise déjà évoqué, on apprend également que son âge et son état de santé ont mené Mathieu Umdenstock à refuser d'immobiliser de nouveaux bénéfices et donc à porter le projet de transformation de l'affaire en société anonyme.

Le 8 décembre 1891 est donc créée la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr évoquée plus tôt¹⁹⁵⁰. Société anonyme au capital de 4 000 000 de francs divisé en 8 000 actions de 50 francs chacune, elle a pour objectif « la fabrication de la bière, sa vente en gros ou en détail, mais également l'exploitation directe ou indirecte tant à Lyon que dans toutes autres villes des débits de bière avec ou sans restaurant dont la société serait propriétaire ou locataire ». Nous sommes donc bien loin de la petite brasserie de début de siècle vendant à des consommateurs exclusivement locaux, dans les cafés alentours ou sur un bout de comptoir adossé au lieu de fabrication lui-même.

Toujours familiale, nous l'avons dit, la brasserie voit cohabiter à sa tête plusieurs générations de descendants du patriarche fondateur, Jean Georges Hoffherr. À la plus jeune de ses filles nées de son mariage avec sa première épouse strasbourgeoise, Frédérique Ehrhardt, Sophie, s'ajoute l'époux de celle-ci, Mathieu Umdenstock brasseur à Lyon depuis les années

¹⁹⁵⁰ ADR, 6Up1/113 ; ADR, 6Up1/127 ; ADR, 6Up1/135. Sauf mention contraire, toutes les informations concernant cette société et cette brasserie mobilisées dans les développements à venir proviennent de ces sources.

1860 et gendre de Jean Georges depuis le 30 janvier 1855¹⁹⁵¹. Est également impliqué Georges Henry Alphonse Lutzius, fils de Jean Georges Lutzius, lui aussi gendre du patriarche fondateur (il a épousé l'aînée de la famille, Frédérique Dorothée, le 16 octobre 1852¹⁹⁵²) : il s'agit donc du petit-fils du fondateur. Enfin, témoignage de la persistance du caractère familial de reproduction professionnelle, Mathieu Umdenstock assure également le concours pour cinq ans de ses trois fils : Émile, Charles et Mathieu. Alors que le premier aura la direction de la fabrication et les achats en découlant, le second gèrera l'établissement de détail du cours du Midi tandis que la troisième aura en charge celui de la rue Thomassin. Jean Georges Lutzius sera pour sa part chargé de la partie commerciale et par conséquent des achats autres que ceux relatifs à la fabrication, de la vente, de la correspondance et des voyages. Il assurera également la direction des écuries, attestant du maintien du recours à la force équestre pour les opérations de la brasserie, et notamment les livraisons.

Le couple Umdenstock/Hoffherr apporte les immeubles d'une surface de 1 381 m² appartenant en propre à Sophie Hoffherr et situés à l'angle du cours du Midi et de la rue Delandine, dans lesquels s'exerce l'activité de débit. Ils amènent également d'autres bâtiments dépendant de la communauté de biens existant entre eux, 799 m² environ, situés à l'angle des rues Delandine et du Bélier dans lesquels se trouvent la salle des machines et des chaudières. Les 2 300 m² de caves glacières, hangar, bâtiments d'habitation, écuries, remises et cours leur appartenant et situés dans le quartier de la Quarantaine, rive droite de la Saône, figurent également parmi leurs concessions. Mathieu Umdenstock apporte lui le fonds de fabricant et débiteur de bière lui appartenant s'exerçant dans les locaux ci-dessus désignés, le matériel et l'outillage servant à la production ainsi que la marque Georges Hoffherr et toutes les autres marques et procédés divers dépendant de ses établissements. Enfin, le gendre et le petit-fils de Jean-Georges Hoffherr apportent solidairement l'immeuble situé à Lyon, rue Thomassin 32 et 34, d'une superficie d'environ 640 m², et le fonds de détail de restaurant-brasserie exploité dans celui-ci, connu sous le nom de Brasserie Hoffherr ou Brasserie de la rue Thomassin.

Jusqu'à cette date du 8 décembre 1891, les descendants du brasseur ayant fondé l'établissement près de soixante ans plus tôt sont donc toujours seuls propriétaires des murs, du matériel d'exploitation et des marques déposées. En contrepartie de leurs apports ils

¹⁹⁵¹ AML, 2E645, p.21/349, acte 40.

¹⁹⁵² Mariage entre Jean Georges Lutzius et Frédérique Dorothée Hoffherr célébré le 16 octobre 1852 à Lyon, 2^{ème} arrondissement. Voir AML, 2E631, p.194/292, acte 387.

reçoivent respectivement : Sophie Hoffherr, 705 000 francs en espèces ; le couple, un quart des actions (soit 2 000) et 39 000 francs en espèce ; Mathieu Umdenstock, 906 000 francs en espèces pour ses apports mobiliers ; et enfin Umdenstock et Lutzius, solidairement, 1 115 000 francs en espèces (697 000 pour l'immeuble et 453 000 pour le fonds de commerce et assimilé). Soit un total de 2 000 actions et 2 800 000 francs.

Il reste donc 6 000 actions devant trouver preneur. L'étude des individus impliqués, rendue possible par la présence dans le dossier déposé au Tribunal de commerce de la liste des actionnaires, se révèle alors précieuse pour comprendre comment et grâce à qui se financent les brasseries lyonnaises de la fin du siècle.

Répartition géographique des actionnaires
de la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr (1891)

	Effectif des souscripteurs	Effectifs des souscripteurs (%)	Actions souscrites	Actions souscrites (%)
Lyonnais	80	65,5	1 649	27,5
Périphérie lyonnaise	10	8	202	3,4
Autres villes françaises	12	10	160	2,7
Genevois/Suisses	19	15,5	3 964	66
Indéterminés	1	1	25	0,4
	122	100	6 000	100

122 individus différents souscrivent aux 6 000 actions restantes. Alors que les investisseurs locaux représentent près des deux-tiers du total (65,5 %), la présence d'un noyau de capitalistes Suisses, et particulièrement Genevois, est à noter et témoigne de réseaux de financement élargis. Alors qu'ils ne représentent que 15,5 % des souscripteurs, ces derniers détiennent les deux tiers (près de 4 000) des actions sortant du giron de la famille Hoffherr. Si les marchés sur lesquels sont distribuées les bières lyonnaises sont de plus en plus éloignés, ainsi sont les actionnaires. L'absence de toute banque d'affaire ou société d'investissement est par ailleurs à noter.

Les parts importantes prises par deux individus fortunés, le banquier Édouard Crémieux demeurant à Genève, rue de Hesse 16 (1 300 actions), et Antoine Martin, rentier

près de Genève, au château de Vessy (1 500 actions) participent largement à ce déséquilibre et mènent à interroger les qualités socioprofessionnelles des actionnaires.

Répartition socioprofessionnelles des actionnaires de la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr (1891)

CSP	Nombre d'actionnaires	Nombre d'actionnaires (%)	Actions souscrites	Actions souscrites (%)
Métiers de la banque	16	13,1	2 477	41,3
Rentiers	32	26,2	2 368	39,5
Propriétaires, négociants	29	23,8	737	12,3
Artisans, employés	44	36,1	398	6,6
Brasseur	1	0,8	20	0,3
TOTAUX	122	100	6 000	100

Clairement, l'hétérogénéité des investisseurs impliqués dans le financement des brasseries lyonnaises apparaît, à la fin du XIX^e siècle, limitée. Plus de quatre-vingt pour cent du capital (80,8 %) est ainsi souscrit soit par des individus impliqués dans le secteur bancaire (banquiers, agents de change, fondés de pouvoir), soit par des rentiers désireux de placer une partie de leur fortune. Les petits investisseurs, employés ou artisans divers, représentant pourtant plus du tiers de l'effectif total (44 actionnaire sur 122), ne rassemblent que 6,6 % des parts. Définitivement sortie du domaine de l'artisanat, la Brasserie Georges assure son passage au statut de grande entreprise grâce au concours de capitalistes fortunés pour la plupart extérieurs à la cité rhodanienne.

La composition du conseil d'administration montre la persistance de la dimension familiale et la répartition géographique et sociale des actionnaires : parmi les cinq membres nommés pour trois ans, on trouve ainsi, en plus de Mathieu Umdenstock, François Geneste, entrepreneur de constructions demeurant à Lyon et gendre de ce dernier¹⁹⁵³, Édouard Crémieux, banquier genevois, Ernest Long, docteur en la même ville et enfin Martin Gaudi,

¹⁹⁵³ Il épouse à Lyon, 2^{ème} arrondissement, le 5 avril 1886 Marie Emma Sophie Umdenstock, fille de Mathieu Umdenstock et Sophie Hoffherr. Voir AML, 2E816, p.84/299, acte 166.

propriétaire lyonnais. Trois Lyonnais, dont deux membres de la famille Hoffherr élargie, épaulés par deux suisses, dont un banquier.

Le passage au statut de société anonyme est rapidement digéré et mis à profit par la brasserie pour développer ses activités. Le 22 janvier 1893 est inséré dans la presse financière locale le compte-rendu de l'assemblée générale de la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr ayant eu lieu dix jours plus tôt¹⁹⁵⁴. En plus de l'ouverture d'un débit à Valence dans la Drôme – sur laquelle nous reviendrons ultérieurement – il a été installé, par « souci de ne vendre que de la bière parfaite, même avec une plus large production, et de maintenir ainsi la réputation de [la marque] », une machine à glace sur les terrains de la Quarantaine, permettant de « rendre disponibles toutes [les] caves qui sont actuellement utilisées comme glacières ». L'autonomie permise par cette machine et les économies qui en découlent financent directement l'entretien du matériel. La récente capitalisation a donc permis d'engager certains travaux d'envergure – parallèlement à l'achat de cette machine, le matériel de tonnellerie a été augmenté et les bureaux et la comptabilité déplacés dans les bâtiments d'exploitation, où a également été transporté le siège social – affectant l'organisation même de la société.

Après huit mois d'exploitation (du 1^{er} février 1892, début de la société, au 30 septembre suivant, arrêt des écritures) considérés comme « très satisfaisants et [laissant] bien augurer de l'avenir », puisque dus « exclusivement au concours de l'ancienne et bonne clientèle de M. Mathieu Umdenstock-Hoffherr », le bilan est le suivant :

ACTIF	Immeubles industriels, matériel et frais d'établissement	4 000 000
	Caisse	14 300,2
	Portefeuille	16 399,25
	Banquiers	212 214,95
	Inventaire : marchandises de fabrication et d'approvisionnement	24 608,67
	Marchandises des établissements et bière en cave	61 238,65
	Débiteurs divers	39 171,25
	Compte d'ordre	24 526,03
	Matériel neuf	5 256,29
	Solde installation Valence	3 450
	TOTAL	4 401 165,29

¹⁹⁵⁴ *La Bourse Lyonnaise*, 22 janvier 1893, n°709, pp.1-2.

	Capital	4 000 000
PASSIF	Créanciers divers	169 174,78
	Profits et Pertes	231 990,51
	TOTAL	4 401 165,29

Le solde du compte Profits et Pertes est donc de 231 990,51 francs et est réparti de la manière suivante : 10 % à la Direction, conformément aux statuts (soit 23 199,05 francs) ; 5 % à la réserve (10 439,57 francs) ; 5 % à l'amortissement (9 917,59 francs) ; en intérêt de 8 mois à 5 % pour les 8 000 actions (133 280 francs, soit 16,66 francs par action) ; et enfin 55 154,30 à porter au compte de l'amortissement facultatif. Les affaires sont donc profitables aux investisseurs, qui ont déjà touché un acompte de 10 francs.

Le détail de ce compte nous apprend également que le bénéfice brut de la vente de la bière s'élève à 224 790 francs contre 89 276,61 francs pour le bénéfice de l'établissement de détail de Perrache, 108 289,26 pour celui rue Thomassin (rien de surprenant, il est plus central et donc plus productif), 3 846,88 francs seulement pour l'établissement de Valence et enfin 5 710,5 pour sept mois de location des immeubles rue Delandine. Profitant de l'augmentation des capacités de production de la brasserie, la vente en gros est le principal poste faisant gagner de l'argent à la société. Il est donc logique que dans leur rapport du 15 décembre 1892 les Commissaires aux Comptes constatent une « bonne tenue et la parfaite régularité de la comptabilité », estiment les débiteurs solvables et approuvent les comptes.

L'initiative Hoffherr fait rapidement des émules. Dans *La Bourse Lyonnaise* du 11 septembre 1892 on apprend « qu'un groupe de capitalistes de notre place [comprendre des Lyonnais] vient d'acquérir les immeubles, terrains et fonds de commerce appartenant à Madame veuve Rinck, cours du Midi, au prix de 1 950 000 francs. Une société d'exploitation sera très prochainement constituée »¹⁹⁵⁵. Même si les capitalistes sont dits Lyonnais, les Suisses ne sont pas, là encore, en reste : on lit dans le journal du 23 octobre suivant¹⁹⁵⁶ que le conseil d'administration de la Compagnie Anonyme des Brasseries Rinck en formation (capital prévu de 1 700 000 francs) sont, en plus de la veuve Rinck : Charles Louis Cartier-Claparède, administrateur de la Brasserie Saint-Jean à Genève ; Charles Labasset, rentier à

¹⁹⁵⁵ *La Bourse Lyonnaise*, 11 septembre 1892, n°691, p.2.

¹⁹⁵⁶ *La Bourse Lyonnaise*, 23 octobre 1892, n°696, p.4.

Lyon ; François Monod, associé d'agent de change à Lyon ; Charles Frédéric de Stoutz, docteur en droit, président du Conseil d'administration de la Brasserie Saint-Jean, à Genève ; L. Wolff, de la maison E.-M. Cottet et Cie, de Lyon ; et enfin Wuille Louis, administrateur-délégué de la Brasserie Saint-Jean, à Genève. Soit trois Genevois sur sept individus. Surtout, c'est la prise de contrôle de l'établissement par une autre brasserie qui est ici frappante.

Même si est fondée le 27 octobre 1892 la Société Lyonnaise des Anciennes brasseries Rinck, société anonyme au capital de 1 700 000 francs divisé en 3 400 actions de 500 francs chacune¹⁹⁵⁷, l'affaire n'aboutira néanmoins pas selon les conditions initialement envisagées : on apprend fin janvier 1893 que

« le Conseil n'ayant pu tomber d'accord sur les conditions de règlement de la vente des terrains du cours du Midi, a rompu les négociations et a cédé dans des conditions satisfaisantes à M. Coulon le droit d'exploiter, depuis le 1^{er} janvier, le détails de la brasserie, en s'assurant, par un traité, la fourniture de toute la bière qui y sera consommée. Les travaux de construction qui avaient été prévus, pour concentrer toute la fabrication dans l'usine du cours Suchet, vont bientôt commencer ; il en résultera une économie dans le prix de revient. La Société est dégagée du souci du détail pour s'attacher avec le concours de son Directeur commercial au développement de la vente en gros. Le Directeur technique et les membres spécialistes du Conseil d'administration donnent leurs soins assidus à l'excellence de la fabrication. Tous ces efforts ne peuvent manquer d'amener de bons résultats »¹⁹⁵⁸.

La stratégie est donc différente de celle de la brasserie Georges : quand celle-ci, au même moment, multiplie les points de vente qu'elle contrôle directement (deux à Lyon et un nouvellement créé à Valence), Rinck se dégage de cette responsabilité. Cette orientation commerciale semble elle-aussi porter ses fruits. Dans le *Bulletin Officiel de l'Exposition de Lyon* du 1^{er} février 1894¹⁹⁵⁹, figure la retranscription du rapport financier des commissaires de la Société lyonnaise des anciennes brasseries Rinck. Ils attestent de la bonne tenue et de la régularité de la comptabilité et communiquent le bilan au 31 octobre 1893, qui clôt le premier

¹⁹⁵⁷ ADR, 6Up1/117. 2 500 actions sont attribuées à la veuve Rinck en représentation d'une partie de son apport, seules 900 restant à souscrire.

¹⁹⁵⁸ *La Bourse Lyonnaise*, 22 janvier 1893, n°709, p.4.

¹⁹⁵⁹ *Bulletin Officiel de l'Exposition de Lyon*, n°5, jeudi 1^{er} février 1894, p.7. Rapport extrait de la Revue hebdomadaire de messieurs E.-M. Cottet et Cie, banquiers à Lyon, 8 et 10, rue de la Bourse.

exercice, présentant un solde disponible de plus de 125 000 francs. Faisant observer que les valeurs en portefeuille et dans les banques présentent un chiffre assez important mais qu'« une partie de ces disponibilités devra servir, dans le courant du nouvel exercice, à solder le coût [des] nouvelles constructions », ils ajoutent que les comptes débiteurs, « très divisés et sérieusement choisis », ne paraissent présenter aucune observation. Ils sont donc favorables à l'approbation des comptes et encouragent à voter le dividende de 25 francs par action proposé. Les codes capitalistes de la grande entreprise semblent donc parfaitement intégrés : les dettes consenties et la prise de risque minimum qu'elles révèlent en attestent.

Entre temps, le 2 avril 1893, on apprenait que « si l'Exposition de 1894 doit profiter à cette valeur [il était précédemment évoqué la société le Panorama de la bataille de Nuits], elle profitera également aux actions de brasserie, qui sont recherchées en ce moment, en dépit du capital élevé auquel ces affaires ont été constituées ; en cote : Brasseries Rinck 521,25 ; Brasserie Hoffherr 540 »¹⁹⁶⁰. Portées par la progression de la consommation de bière à l'échelle nationale, leur succès régional et le dynamisme local induit par l'Exposition universelle à venir, les actions des brasseries lyonnaises grimpent et confirment le récent statut de grandes entreprises de celles-ci. Le 23 avril suivant, il est encore dit qu'« au fur et à mesure que s'avanceront les travaux de la future Exposition, en pleine fièvre maintenant, le mouvement s'élargira »¹⁹⁶¹. Les actions Rinck et Hoffherr sont alors valorisées à 542,50 et 565 francs. Entre le 28 août 1892¹⁹⁶² et le 10 septembre 1893¹⁹⁶³, l'action de la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr sera ainsi passée de 500 à 578 francs. Soit un progrès de plus de quinze pour cent (15,6 %) en l'espace d'un an seulement !

En fin de XIX^e siècle, le marché lorrain de la bière est dominé par quatre grands groupes : la brasserie de Tantonville, fondée dans les années 1830 par Jules et Prosper Tourtel ; la brasserie de Xertigny, création de la famille Trivier-Champion ; la brasserie de Charmes, née en 1872 sous l'impulsion des frères Hanus ; et enfin les brasseries de Champigneulle, fondées en 1897 par Antoine Trampitsch sous le nom de Grande Brasserie de la Moselle¹⁹⁶⁴. Une concentration analogue est observable dans la région lyonnaise où le

¹⁹⁶⁰ *La Bourse Lyonnaise*, 2 avril 1893, n°717, p.2.

¹⁹⁶¹ *La Bourse Lyonnaise*, 23 avril 1893, n°720, p.1.

¹⁹⁶² *La Bourse Lyonnaise*, 28 août 1892, n°689, p.2.

¹⁹⁶³ *La Bourse Lyonnaise*, 10 septembre 1893, n°737, p.2.

¹⁹⁶⁴ Munier Bertrand, *L'activité brassicole en Lorraine. Pasteur au service de la bière*, Joué-les-Tours, A. Sutton, 2001, p.29. Dès sa création, la croissance de la dernière citée est exponentielle : 25 000 hectolitres produits en 1898, 90 000 en 1906, 210 000 en 1912.

marché est détenu par six établissements seulement. Une différence de taille entre les deux espaces existe néanmoins : dans le Rhône, contrairement au cas lorrain, les petits établissements artisanaux exerçant en parallèle ont eux déjà totalement disparu ! Les brasseries lyonnaises ont donc largement avancé leur mue en faisant des établissements industriels d'envergure.

Initialement composé d'une multitude de petits établissements produisant quelques centaines – voire quelques dizaines – d'hectolitres par an, le tissu brassicole rhodanien présente à l'orée du XX^e siècle un tout autre visage. Certaines traces, en premier lieu la persistance du caractère familial de nombreuses exploitations et le volume des affaires limité de deux d'entre elles, attestent malgré tout d'une transformation encore inachevée. Rien de surprenant à cela, la première industrialisation autorisant la coexistence, dans le même secteur, des formes nouvelles et anciennes d'entreprises, ces dernières restant viables tant que les besoins capitalistiques, le progrès technique, la structure des prix et des salaires le permettent¹⁹⁶⁵. En pénétrant l'atelier, c'est la temporalité et le rôle joué par ces évolutions dans la mutation de l'industrie brassicole lyonnaise que nous allons maintenant interroger.

2. De l'empirisme à la science : les modalités d'une révolution industrielle

2.1. L'ouvrier et l'atelier

Initialement familiale dans la majorité des cas puisque associant brasseur, épouse et, parfois, enfants, la cellule de travail brassicole accueille rapidement un nouvel acteur : l'ouvrier. En affectant la structure même de l'exploitation, celui-ci, à travers les tâches qu'il effectue, les conditions dans lesquelles il exerce, l'impact qu'ont les évolutions techniques sur ses conditions de vie ou encore les relations qu'il entretient avec son patron, devient l'un des marqueurs de l'élargissement de l'activité et du passage à la petite puis à la moyenne et grande entreprise.

¹⁹⁶⁵ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.34.

2.1.1. L'indice du nombre d'employés par établissement

Les outils pour évaluer l'importance de la main-d'œuvre employée dans les brasseries lyonnaises du XIX^e siècle sont multiples. Aux nombreuses enquêtes industrielles menées à échéances plus ou moins régulières par les autorités nationales ou départementales s'ajoutent ouvrages d'hygiène industrielle multiples et traités statistiques divers. Permettant de dépasser la simplificatrice approche quantitative, les recensements de population offrent pour leur part une plongée directe dans le cœur et le quotidien des cellules professionnelles elles-mêmes. À l'instar des annuaires, ils doivent néanmoins être manipulés avec précaution : alors que leur caractère aléatoire et souvent incertain est accepté par tous, le fait qu'ils brouillent les qualités des membres de la famille (simplement recensés comme « femme », « fils », « fille », « aïeux » *etc.*) et que de nombreux ouvriers, particulièrement en ville, ne résident plus, tôt dans le siècle, chez leurs patrons, rend les informations qu'ils contiennent largement incomplètes. Plutôt que de nous perdre dans d'infinis dépouillements – même à procéder par coupes, la tâche pour obtenir une vision pertinente s'avérant démesurée et, dans une certaine mesure, irréalisable –, nous avons fait le choix d'user prioritairement des enquêtes et estimations du nombre d'employés par établissements dressées par divers auteurs, publics comme privés.

La situation de la première partie du siècle s'avère délicate à saisir. Alors que les premiers recensements de population conservés datent de 1836, nous n'avons trouvé aucun bilan satisfaisant antérieur aux années 1840. Comme le laissent deviner le foisonnement artisanal de début de siècle et la rapide croissance du nombre de brasseries déjà étudiée, l'activité brassicole lyonnaise est dans les premières décennies de notre période exclusivement composée de petits établissements employant tout au plus quelques individus gravitant autour du personnel central qu'est le brasseur. Certaines sources font état de la salle Gayet ouverte en 1810 au nord de Lyon par Pierre Gayet, ancien épicier et marchand de poisson de mer frais, qui aurait employé jusqu'à trois cents personnes¹⁹⁶⁶. S'il est vrai que cet établissement se distingue dès son ouverture par une activité importante et l'exploitation d'une salle de débit considérable, dont la description figure un peu plus tôt dans ce chapitre, ce chiffre, pour lequel nous n'avons pu trouver aucune confirmation crédible, apparaît démesuré et plus que sujet à caution. Les quelques informations fournies par les sources

¹⁹⁶⁶ Delaye Edmond, *Une promenade célèbre sous la Restauration, Le cours d'Herbouville et la Salle Gayet*, Lyon, Éditions Provincia, 1931, p.21.

fiscales lyonnaises font plutôt état d'unités de production mobilisant, outre le brasseur et, parfois, sa femme, quelques individus seulement. Citons la brasserie de François Kramer et son unique garçon en 1809¹⁹⁶⁷ ou celle exploitée communément en 1815 par Joseph Bauer et Jean-Baptiste Perrier employant trois garçons¹⁹⁶⁸. En cette année 1809, ce sont jusqu'à cinq ouvriers qui travaillent avec le brasseur Hippolyte Bronds et la femme de celui-ci, soit une potentielle cellule professionnelle de sept individus¹⁹⁶⁹. Tôt dans le siècle la brasserie lyonnaise n'est donc pas systématiquement cantonnée à l'état de petit atelier auquel on la réduit bien souvent. Déjà, l'hétérogénéité de la profession se dessine.

Les données sont plus conséquentes à compter de la Monarchie de Juillet. Les différentes enquêtes industrielles réalisées à travers le pays décrivent ainsi un tissu industriel français majoritairement composé de petites entreprises, d'établissements proches de l'artisanat. Les activités relevant de ce que l'on appelle aujourd'hui l'agroalimentaire sont particulièrement concernées par cette taille réduite.

Nombre moyen d'employés par établissement dans quelques secteurs d'activité¹⁹⁷⁰

	Années 1840	1861-1865
Mines de combustibles	93	189
Verreries, cristalleries, glaceries	117	174
Sucreries et raffineries de sucre	59	139
Sidérurgie	54	100
Constructions navales	49	73
Papeteries-cartonneries	38	46
Construction de machines	54	44
Mines de fer	36	39
Industries chimiques	19	23
Carrières	13	8
Industries du cuir	11	6
Industries du bois	6	6
Tuileries, briqueteries	5	5
Industries alimentaires	4	3

¹⁹⁶⁷ AML, 921WP013, Lyon, place d'Ainay, p.62/77.

¹⁹⁶⁸ AML, 921WP024, Lyon, rue de l'Abbaye d'Ainay, p.79/157.

¹⁹⁶⁹ AML, 921WP013, Lyon, place d'Ainay, p.61/77.

¹⁹⁷⁰ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, Op. cit., p.62.

Dans les années 1840, les industries alimentaires – sucreries et raffineries de sucre mises à part, lesquelles pouvant rassembler plusieurs dizaines d’employés – ne mobiliseraient donc que quelques individus par établissement, la main-d’œuvre diminuant même entre la fin du règne de Louis Philippe I^{er} et le milieu du Second Empire. Les villes de Paris et Lyon sont néanmoins exclues de ces chiffres synthétisés par Patrick Verley. La situation dans les centres urbains, concentrant déjà population et majeure partie des effectifs ouvriers, doit en effet être considérée avec une attention toute particulière. L’industrie brassicole, foncièrement citadine, nous l’avons dit, ne déroge pas à la règle. Ainsi, sur l’ensemble de notre période, les quelques brasseries rhodaniennes en activité ailleurs que dans la périphérie lyonnaise ne mobilisent jamais plus de quelques individus : citons l’une des plus importantes cellules professionnelles rencontrées, celle du brasseur alsacien Nicolas Lutz qui, exerçant en 1866 à Givors, sur le quai du Rhône, emploie seulement trois garçons brasseurs (ses deux fils de 11 et 7 ans sont alors trop jeunes pour être pleinement mis à contribution)¹⁹⁷¹.

Contrairement à cet exemple, les établissements lyonnais font précocement preuve d’importants besoins en main d’œuvre. Dès 1836, alors que rappelons-le une vingtaine de brasseries sont en activité – environ la moitié d’entre elles mobilisent une dizaine d’employés s’ajoutant au patron et aux éventuels membres de la famille en âge de travailler. Dans son établissement situé sur la presqu’île Perrache à l’angle des rues du Puits d’Ainay et de l’Abbaye, François Isaac Koch est ainsi recensé aux côtés de, outre sa femme et leurs trois enfants, dix garçons brasseurs et deux domestiques¹⁹⁷². Dans le même esprit, l’exploitation d’André Combalot à la Guillotière mobilise onze employés¹⁹⁷³ (garçons brasseurs, commis et servantes comprises) tandis que dans le faubourg de Vaise Jean Sternlein emploie dix individus¹⁹⁷⁴. Les cas où le seul noyau familial constitue la totalité de la cellule professionnelle restent néanmoins récurrents : Joseph Friedel travaille ainsi avec sa femme et deux membres de sa famille (neveux ou cousin) dans le quartier Perrache¹⁹⁷⁵ tandis qu’à Vaise, Godefroy Kiefer ne semble bénéficier pour la fabrication de la bière que du concours de son gendre, Auguste Camille Tissot¹⁹⁷⁶. La diversité des situations apparaît donc plus que jamais d’actualité.

¹⁹⁷¹ ADR, 6MP207, Givors, quai du Rhône, p.1/10.

¹⁹⁷² ADR, 6MP11, Lyon, rue du Puits d’Ainay, p.2/3.

¹⁹⁷³ ADR, 6MP16, La Guillotière, Rues Indéterminées, p.128/387.

¹⁹⁷⁴ ADR, 6MP20, Caluire-et-Cuire, agglomération/population éparse, p.32/83.

¹⁹⁷⁵ ADR, 6MP11, Lyon, rue de Condé, p.1/7.

¹⁹⁷⁶ ADR, 6MP17, Vaise, rues indéterminées, p.7/102.

Pour le second XIX^e siècle, l'évolution de la taille des établissements lyonnais est permise par les travaux de Pierre Cayez sur le processus d'industrialisation de la région. Sont notamment convocables les recensements industriels de 1866 et 1891 conservés aux Archives Départementales du Rhône¹⁹⁷⁷.

Évolution de la concentration des entreprises à Lyon (1866-1891)

Branches industrielles	1866	1891	
	Rapport patron/ouvrier	Rapport patron/ouvrier	Taux d'augmentation (%)
Fabrication des métaux	1	21,24	2024
Transformation des métaux	4,12	9,35	116,9
Cuir	4,25	9,24	117,4
Bois	2,25	4,47	98,7
Céramique	10,95	20,21	84,6
Chimie	9,03	15	66,1
Bâtiment	2,87	11,83	312
Eclairage	7,35	18,62	153
Meuble	2,42	9,91	309
Habillement	3,97	5,01	26,2
Alimentation	0,52	8,87	160,6

Alors que les patrons des métiers dits de l'alimentation n'ont en moyenne pas même un employé en 1866 – ils sont donc une majorité à travailler seuls – ils en emploient près de 9 un quart de siècle plus tard. Avec une augmentation de plus de 160 %, ce secteur est donc l'un de ceux où la progression du rapport est la plus forte (le cas des fabricants de métaux, n'existant pas au stade industriel lors de la première enquête, est suffisamment aberrant pour être mis de côté) : la croissance de la taille moyenne des établissements est indéniable. Le fait que le magasin d'alimentation ait été exclu du comptage de 1891 (on passe entre 1866 et 1891 de 4 066 à 279 établissements appartenant au secteur alimentaire) pousse néanmoins à relativiser cette progression. Toujours est-il que ces chiffres sectoriels masquent, là encore, d'importantes différences entre activités. Il paraît ainsi évident qu'un boulanger produisant au

¹⁹⁷⁷ Ils sont évoqués dans Cayez Pierre, *Crises et croissance de l'industrie lyonnaise, 1850-1900*, Op. cit., p.281.

jour le jour pour un marché souvent cantonné au seul quartier ait des besoins en main-d'œuvre moindres qu'un brasseur abreuvant une ville ou une région, et parfois plus encore. Et en effet, l'étude des effectifs des établissements dits moyens atteste, dès 1866, d'une situation légèrement différente dans le cas de la brasserie¹⁹⁷⁸.

Effectifs des employés de quelques établissements dits moyens à Lyon (1866)

Activités	Nombre d'entreprises	Travailleur par entreprise	Nombre total de travailleurs
Fabricants de moteurs, machines, rails	104	13,28	1 381
Tanneurs, corroyeurs	65	10,67	693
Verres, cristaux	3	204	612
Produits chimiques	47	13,57	637
Colle, noir animal, vernis	21	47,14	989
Savons	8	11,25	90
Usines à gaz	2	98	196
Fabricants de bougies	16	29	464
Meuniers	12	12	124
Fabricants de pâtes	9	13,33	119
Brasseurs	26	10,15	264
TOTAL	313	13,22	4 326

Notons avant toutes choses que le nombre d'unités de production de bière recensées au cours de l'enquête industrielle de 1866 correspond sensiblement à celui que nous avons retrouvé dans les annuaires, conjonction attestant de la crédibilité de ces différents chiffres. Avec plus de dix ouvriers employés dans chacune d'elles, les brasseries de la ville font d'ores-et-déjà figure de moyennes entreprises et se situent très largement au-dessus de la moyenne du secteur alimentaire. L'exception est d'autant plus remarquable que selon le même Cayez, la moyenne entreprise reste rare en ville et demeure isolée au milieu d'une masse artisanale, puisque représentant seulement 1,75 % des établissements employant 3,43 % de la population active travaillant dans l'industrie.

¹⁹⁷⁸ Cayez Pierre, *Crises et croissance de l'industrie lyonnaise, 1850-1900*, *Op. cit.*, p.282. À noter que certains chiffres sont surprenants, pour ne pas dire faux (ou du moins inexplicables) : le nombre de travailleurs total devrait être 5 569 et la moyenne par entreprise de 17,79.

Là encore, progression de la taille moyenne des établissements ne rime pas pour autant avec concentration faisant disparaître les petites unités. L'hétérogénéité de la profession se maintient : en cette année 1866, alors que l'alsacien Philippe Moritz ne peut compter que sur sa seule cellule familiale¹⁹⁷⁹, Mathieu Umdenstok, lui, à la tête de la Brasserie Georges, a sous ses ordres une douzaine de garçons brasseurs et près de vingt jeunes filles dites domestiques¹⁹⁸⁰. Comme en attestent les moyennes figurant ci-dessous, cette dualité des profils brassicoles perdurera jusqu'aux années 1890¹⁹⁸¹.

Quelques effectifs des petites et moyennes entreprises

Activités	1860	1875	1890
Chaudronniers	32	40	31
Mécaniciens	136	131	76
Toiles métalliques	5	5	6
Fabricants de produits chimiques	37	72	66
Fabricants de bougies	16	15	15
Tanneurs	79	62	10
Brasseurs	8	13	11
Pâtes	8	16	12

C'est même une relative stagnation de la taille des brasseries de la ville qui apparaît à travers ces chiffres puisqu'après une croissance continue sous le Second Empire les vingt premières années de la Troisième République voient les effectifs moyens diminuer. La Grand Dépression, le climat économique général difficile et les mutations expérimentées par l'industrie brassicole nationale portent donc bel et bien un coup sérieux à la brasserie lyonnaise : si le nombre d'établissements diminue rapidement après la chute de Napoléon III, nous l'avons dit, la taille moyenne de ceux poursuivant leurs activités en fait de même. Moins de brasseries, qui plus est moins grosses : le ralentissement de cette industrie dans la région est indéniable.

¹⁹⁷⁹ ADR, 6MP213, Lyon, rue Duhamel, p.9/11.

¹⁹⁸⁰ ADR, 6MP213, Lyon, cours Napoléon, p.12/17.

¹⁹⁸¹ Cayez Pierre, *Crises et croissance de l'industrie lyonnaise, 1850-1900, Op. cit.*, p.284. Nous n'avons pas reproduits les chiffres de toutes les petites et moyennes entreprises considérées par l'auteur.

À l'image des capitaux engagés et des formes sociétaires privilégiées, la situation change radicalement dans la dernière décennie du siècle. Nous l'avons vu, dans le même secteur coexistent alors une nouvelle forme d'entreprise, la société anonyme, et une forme plus ancienne où la dimension familiale prévaut toujours, témoignage d'une transformation déjà amorcée mais encore inachevée. Le recensement des industries et professions mené à l'échelle nationale en 1896, en évaluant la taille des entreprises par le nombre de leurs employés, permet de préciser les choses quant au caractère particulier de l'industrie brassicole lyonnaise¹⁹⁸². Composée de 2 700 établissements, la brasserie française emploie 22 000 personnes : si la moyenne s'élève donc à un peu plus de 8 ouvriers par unité de production, seuls 26 établissements revendiquent plus de 50 employés alors que seulement 2 dépassent les 200. Clairement, la petite entreprise, pour ne pas dire l'atelier, domine encore le secteur.

La situation est bien différente à Lyon et dans le Rhône : selon ce même recensement, 8 brasseries y emploient environ 200 personnes, soit une moyenne de 25 ouvriers par unité. Nul doute que ce chiffre serait bien plus important encore si n'étaient considérées que les 6 brasseries alors en activité dans la ville de Lyon et sa périphérie. Alors que 57 % des établissements français mobilisent entre un et quatre employés, ce chiffre tombe à 14,3 % dans le Rhône. *A contrario*, seuls 4,5 % des établissements français emploient de 21 à 50 ouvriers contre 42,8 % à Lyon. À une exception près, les petits ateliers ont donc totalement disparu du département et ont été remplacés par une majorité d'usines de taille moyenne à grande. À titre d'exemple, la brasserie Rinck déclare 80 employés en 1894¹⁹⁸³. Contraintes par un contexte économique délicat et l'évolution d'un secteur et de modes de consommation ayant mis à mal son lustre passé, l'industrie brassicole lyonnaise a dû faire preuve d'une notable capacité d'adaptation structurelle : aux multiples petites brasseries produisant de très limités volumes d'un produit aux qualités organoleptiques bien particulières succèdent, dès les dernières années du XIX^e siècle, de véritables usines fabriquant en quantité des produits plus standardisés correspondant aux goûts des consommateurs et exportables sur de plus larges marchés.

¹⁹⁸² BNF, LF262- 258, Ministère du commerce, de l'industrie, des postes et des télégraphes, *Résultats statistique du recensement des industries et professions [dénombrement général de la population du 29 mars 1896]*, 1901.

¹⁹⁸³ AML, 781 WP 034 : Exposition universelle et coloniale de Lyon (1894), Récompenses, Groupe IX, Classe 48.

Dans leur ouvrage *La Croissance économique de la France, 1815-1914*, Alain Beltran et Pascal Griset évoquent pourtant en matière d'emploi une « structure encore très dispersée » à la fin du siècle¹⁹⁸⁴. Ils sont rejoints par Patrick Verley qui nous dit qu' « en 1906, la très petite entreprise (1 à 10 salariés) [domine] dans l'alimentation (62 % des salariés) »¹⁹⁸⁵. Ce dernier se montre néanmoins prudent puisqu'il ajoute qu'il « ne faudrait cependant pas sous-estimer le dynamisme et la force d'adaptation des nombreuses petites et moyennes entreprises des secteurs traditionnels qui [constituent] le tissu industriel moyen : l'accroissement de la croissance globale après 1900 n'a pu se faire sans qu'elles y aient contribué ». Dans le cas lyonnais, Pierre Cayez est parfaitement conscient de ce dynamisme puisqu'il cite trois activités comme étant « en voie d'industrialisation » au cours du second XIX^e siècle : la minoterie (héritière du grand commerce de blé), la fabrique de pâtes, et la brasserie. Il précise alors que « parmi ces deux derniers secteurs, la croissance de la production [favorise] le développement d'entreprises importantes »¹⁹⁸⁶. Nous ne pouvons que confirmer ce constat, l'industrie brassicole lyonnaise se distinguant même doublement : d'une part, comme évoqué ci-dessus à l'égard de la majorité des activités de l'alimentation ; vis-à-vis de l'industrie brassicole française elle-même, d'autre part. Le monde de la bière lyonnais semble ainsi être arrivé à « maturité » dans le cadre d'une reprise générale à la suite de la Grande Dépression.

2.1.2. Sécurité au travail et hygiène professionnelle : des questions marginales

La croissance de la taille des établissements et du nombre d'individus qu'ils emploient bouleverse indiscutablement les modalités suivant lesquelles s'exerce la profession de brasseur. Abordée lorsqu'il a été question d'insalubrité et de menace industrielle dans le cadre de l'entreprise, la problématique du risque doit donc à nouveau être interrogée dans son incidence sur les pratiques ouvrières en elles-mêmes¹⁹⁸⁷. Il est à cet égard possible de

¹⁹⁸⁴ Beltran Alain, Griset Pascal, *La croissance économique de la France : 1815-1914*, Paris, Armand Colin, 1988, p.118.

¹⁹⁸⁵ Verley Patrick, *Nouvelle histoire économique de la France contemporaine. Tome 2. L'industrialisation 1830-1914*, Paris, Éditions La Découverte, 1989, pp.101 puis 104.

¹⁹⁸⁶ Cayez Pierre, *Crises et croissance de l'industrie lyonnaise, 1850-1900*, *Op. cit.*, p.314.

¹⁹⁸⁷ Ces deux dimensions sont d'ailleurs loin d'être indépendantes l'une de l'autre : l'historiographie états-unienne a notamment déjà mis en lumière les ponts existants entre risques environnementaux industriels et risques professionnels : Mc Evoy Arthur, « Working Environments : An Ecological Approach to Industrial Health and Safety », *Technology and Culture*, vol.36, n°2, 1995, pp.145-173 ; Sellers Christopher, *Hazards of the Job. From Industrial Disease to Environmental Health Science*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1997, 331p.

s'appuyer sur les nombreuses recherches s'intéressant aux accidents et maladies du travail, nées dans les années 1970 et aujourd'hui encore particulièrement dynamiques¹⁹⁸⁸.

Longtemps, le milieu de l'atelier reste considéré comme un espace privé et hermétique où les relations concernent exclusivement le patron et ses employés. Ce qui s'y passe reste donc dans l'enceinte même de la cellule de travail, les risques devant être connus, acceptés et assumés par les ouvriers. Pendant des décennies, le Comité Consultatif des Arts et Manufactures, à l'origine de la nomenclature des établissements dangereux, insalubres ou incommodes, refuse ainsi de lier pollutions extérieure et intérieure : seule la première est considérée pour classer les industries. D'où la mise en place précoce de certains dispositifs de compensation, notamment salariale : c'est dans l'Angleterre du XIX^e siècle que naît l'idée de « prime de risque », encore en vigueur aujourd'hui¹⁹⁸⁹. Ce n'est qu'au milieu du siècle, sous l'effet conjoint de la pression ouvrière et de la diffusion des initiatives hygiénistes déjà évoquées, « que se constituent les ambiguïtés d'une expertise médicale sommée de doser les intérêts des salariés et ceux des employeurs, et la complexité d'une sensibilité ouvrière envers les risques au travail, où se mêlent bravade apparente, déni et revendication »¹⁹⁹⁰. C'est donc quand le débat devient public et social que l'équation se complexifie et nécessite la mise en place d'une législation adéquate, mouvante selon les secteurs et par conséquent problématique à établir – l'instauration de standards communs souffrant de plus de la concurrence internationale¹⁹⁹¹. Il faudra attendre la loi du 12 juin 1893 sur la salubrité des ateliers pour que la question soit clairement et politiquement traitée¹⁹⁹². Dans la continuité, ce n'est qu'après une longue et difficile lutte que, selon la volonté de conciliation et d'apaisement du climat

¹⁹⁸⁸ Hesse Philippe-Jean (dir.), *Histoire des accidents du travail*, Nantes, Centre de Recherche en Histoire Économique et Sociale (CRHES), 12 vol., 1975-1985 ; Cottureau Alain, (dir.), Numéro spécial « L'usure au travail », *Le Mouvement Social*, n°124, juillet-septembre 1983 ; Bruno Anne-Sophie, Geerkens Éric, Hatzfeld Nicolas (dir.), *La santé au travail, entre savoirs et pouvoirs (XIX^e – XX^e siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2011, 306p. Un numéro de la *Revue d'histoire moderne et contemporaine* de 2009 est d'ailleurs consacré à la question : « Les maladies professionnelles : genèse d'une question sociale (XIX^e – XX^e siècles) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2009/1, n°56-1.

¹⁹⁸⁹ Bronstein Jamie, *Caught in the Machinery. Workplace Accidents and Injured Workers in Nineteenth-Century Britain*, Standford, Standford University Press, 2008, 222p.

¹⁹⁹⁰ Rosental Pierre-André, Omnès Catherine, « L'histoire des maladies professionnelles, au fondement des politiques de "santé au travail" », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2009/1, n°56-1, p.10. Sur cette période charnière qu'est le second XIX^e siècle, voir l'article de Moriceau Caroline, « Les perceptions des risques au travail dans la seconde moitié du XIX^e siècle : entre connaissance, déni et prévention », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2009/1, n°56-1, pp.11-27.

¹⁹⁹¹ Moses Julia, « Foreign Workers and the Emergence of Minimum International Standards for the Compensation of Workplace Accidents, 1880-1914 », *Journal of Modern European History*, vol.7, n°2, 2009, pp.219-239.

¹⁹⁹² Loi du 12 juin 1893 concernant l'hygiène et la sécurité des travailleurs dans les établissements industriels. Reproduction accessible via http://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/Loi_du_12_juin_1893.pdf. Sur les dangers pour l'ouvrier de l'exposition aux matières polluantes, lire Moriceau Caroline, *Les douleurs de l'industrie. L'hygiénisme industriel en France, 1860-1914*, Paris, Éditions de l'École des Hautes Etudes en Sciences Sociales, 2009, 317p. (ouvrage tiré d'une thèse soutenue en 2002).

social prévalent alors, sont prises en Europe diverses lois définissant le risque professionnel : 1897 en Grande-Bretagne, 1898 en France. Rendant les patrons responsables de la sécurité de leurs employés, elles évitent néanmoins à ceux-ci tout danger de poursuites pénales par la mise en place de systèmes de réparation financière¹⁹⁹³. Après avoir pénétré le travail en lui-même, le système de l'assurance pénètre le monde des relations de travail¹⁹⁹⁴. L'analogie avec ce qui a pu être observé dans certains cas pour le risque industriel est frappante. Ce que la technique ne peut empêcher, l'argent peut le compenser – ou du moins l'atténuer. Inscrite dans la loi en fin de siècle, la pratique n'est pas pour autant nouvelle : le traitement des conséquences et dommages de la fameuse explosion de la poudrerie de Grenelle en 1794 donne ainsi à voir un large mouvement d'indemnisation concernant non seulement les employés mais également les voisins, les sous-traitants *etc.*¹⁹⁹⁵. Néanmoins, la séparation juridique et médicale entre l'accident industriel et l'accident du travail perdure¹⁹⁹⁶. La construction de l'économie est aussi sociale et politique.

Dès le début du XVIII^e siècle, la dangerosité de certaines des opérations du processus de brassage est pointée du doigt. Dans le fameux *Essai sur les maladies des artisans* de Ramazzini¹⁹⁹⁷, le chapitre XX traite « des maladies auxquelles sont sujets les marchands de vins, les brasseurs et les distillateurs d'eau-de-vie »¹⁹⁹⁸ : concernant la bière, « comme cette liqueur enivre très aisément, [...] ceux qui la fabriquent, et qui la mettent dans les tonneaux, sont sujets aux douleurs de la tête, au vertige, et aux anxiétés ». Plus que les étapes de fabrication, c'est donc le produit en lui-même qui est en cause. Les mêmes remarques sont reprises et complétées au fur et à mesure qu'évoluent les connaissances scientifiques. En 1792 dans l'*Encyclopédie méthodique*, où figure explicitement une entrée « Brasseurs (Maladie

¹⁹⁹³ Hesse Jean-Philippe, « Le nouveau tarif des corps laborieux : la loi du 9 avril 1898 concernant les responsabilités des accidents dont les ouvriers sont victimes dans leur travail », dans Le Crom Jean-Pierre (dir.), *Deux siècles de droit du travail : l'histoire par les lois*, Paris, Éditions de l'Atelier, 1998, pp.88-104.

¹⁹⁹⁴ Thomas Le Roux fait de ce mouvement « le fruit d'un processus long et complexe qui repose à la fois sur le droit spécifique relatif au contrat de travail, sur le nombre et l'importance croissante des accidents et enfin sur les rapports de force sociaux entre le monde ouvrier, le patronat, les responsables politiques et certains lobbys tels les assureurs ». Voir Le Roux Thomas (dir.), « L'émergence du risque industriel », *Op. cit.*, p.12.

¹⁹⁹⁵ Barillé Claire, Le Roux Thomas, Thébaud-Sorger Marie, « Grenelle 1794 : secourir, indemniser et soigner les victimes d'une catastrophe industrielle à l'heure révolutionnaire », *Le Mouvement Social*, 2014/4, n°249, pp.41-71.

¹⁹⁹⁶ Cottureau Alain, « Droit et bon droit. Un droit des ouvriers instauré puis évincé par le droit du travail (France, XIX^e siècle), *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, vol.57, n°6, 2002, pp.1521-1557.

¹⁹⁹⁷ Bernardino Ramazzini (1633-1714), docteur en philosophie et médecine ayant occupé les chaires de médecine des universités de Modène et Padoue. Il est considéré comme le fondateur de la médecine professionnelle, ayant notamment identifié des relations entre pathologie et corps de métiers et cherché à mettre en place des mesures pratiques de prévention et de protection.

¹⁹⁹⁸ Ramazzini Bernardino, *Essai sur les maladies des artisans*, 1700, texte traduit, introduit et annoté par Antoine François de Fourcroy, Paris, Moutard, 1777, pp.268-292.

des) »¹⁹⁹⁹, l'auteur de la notice, le chimiste Antoine François Fourcroy, évoque l'asphyxie comme menace pour les ouvriers : ce n'est plus l'alcool qui est responsable mais l'acide carbonique, déjà identifié comme nocif. Il se félicite d'ailleurs que dans les grandes villes, parce que généralement placées dans les faubourgs, les brasseries puissent être suffisamment vastes pour permettre une large circulation de l'air. Ceci expliquerait que les brasseurs soient « non seulement bien portants, mais ordinairement même forts robustes, et dans un embonpoint louable ». À l'inverse de Ramazzini, il affirme donc que l'ivresse ne concerne que très rarement les brasseurs, du moins à Paris, et qu'il « est bien rare que les médecins soient appelés pour traiter les maladies dues aux travaux pratiqués par les brasseurs ». De simples précautions dans l'agencement de l'espace de travail suffiraient à se prémunir contre toute dangerosité des opérations. Notons qu'il n'est nullement question de pénibilité, le fait que la pratique quotidienne, démarrant souvent avant l'aube, demande manutention de lourdes charges (sacs d'orge, transfert des futailles) et opérations délicates et épuisantes (brassages longs et répétés, filtrations) n'étant jamais considéré.

Cette position sera, dans l'ensemble, celle des hygiénistes de l'ensemble du XIX^e siècle²⁰⁰⁰. À la suite de l'ouvrage de Philibert Patissier publiant en 1822 son propre *Traité des maladies des artisans*²⁰⁰¹, qu'ils convoquent d'ailleurs tous, les dictionnaires de médecine ou de sciences médicales se multiplient et attestent de la nocivité limitée de l'activité brassicole. Alors qu'en 1849 le *Dictionnaire de médecine usuelle* cible l'ivresse provoquée par le transvasement de la bière ; la perte de l'imagination et de l'activité de l'esprit ; l'asphyxie par l'acide carbonique se dégageant des cuves ou encore le développement d'un embonpoint, de

¹⁹⁹⁹ *Encyclopédie méthodique. Médecine. Tome Quatrième*, Paris, Panckoucke, 1792, p.162.

²⁰⁰⁰ À noter que les préoccupations sont européennes. En Angleterre : Thackrah Charles Turner, *The Effects Of Arts, Trades, And Professions, And Of Civic States And Habits Of Living, On Health And Longevity*, London, 1832, p.127 (238p. au total). Il identifie les vapeurs et l'humidité comme affectant la santé du brasseur : celui-ci, sous une apparence robuste, cacherait des maladies chroniques de l'abdomen et un état congestif du système veineux. Il ajoute avoir souvent observé chez cette population une diminution de la sensibilité et, surtout, un manque d'intelligence. Pourtant d'une corpulence importante et parce qu'incapable d'estimer le danger, lorsqu'il en vient à être blessé, les conséquences seraient pour lui plus désastreuses que pour d'autres corps de métiers. Pour l'auteur, néanmoins, ces problèmes ne sont pas le fait de leur emploi mais de leur caractère, et notamment de la trop grande consommation de bière qu'ils font.

²⁰⁰¹ Philibert Patissier (1791-1863), docteur en médecine de la Faculté de Paris. Il reprend et complète dans cet ouvrage le traité publié initialement par Bernardino Ramazzini. Voir Patissier Philibert, *Traité des maladies des artisans, et de celles qui résultent des diverses professions, d'après Ramazzini*, Paris, J.-B. Baillière, 1822, pp.221-224 pour le développement consacré aux brasseurs (433p. au total). Évoquant le risque d'asphyxie, il affirme notamment : « On voit, à une certaine distance, cette vapeur, au-dessus des cuves, présenter un nuage assez épais ; si on en approche une chandelle allumée, la flamme commence d'abord par être jaune et faible, elle va toujours en diminuant, puis elle s'éteint tout-à-fait. Celui qui s'expose à cette vapeur tombe sur-le-champ, et périt bientôt s'il n'est secouru. Le premier sentiment qu'il éprouve est celui d'un engourdissement des bras et des jambes, d'un serrement de la poitrine et du gosier, d'un étourdissement bientôt suivi de la perte de connaissance et de la suspension de la respiration, puis de la circulation, et même de leur cessation complète ».

vertiges et de pertes d'appétit²⁰⁰², Émile Beaugrand affirme en 1869 dans le *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales* que « le travail de la brasserie n'exerce pas sur eux [les ouvriers brasseurs] d'influence notable, ils sont seulement exposés à quelques accidents »²⁰⁰³ : menace gazeuse s'ils entrent dans un germoir où l'air n'a pas été renouvelé ou potentielles brûlures (« on a même cité des exemples de malheureux tombés dans des cuves en ébullition »). Se faisant l'écho de vivaces théories technocratiques, cet auteur précise néanmoins que « ce sont des recommandations de prudence et d'attention dont, il faut bien l'avouer, les ouvriers tiennent bien rarement compte ». Ainsi que le prouve l'intitulé de la notice, « Brasseurs. Hygiène professionnelle », notons seulement que dans ce dernier cas la question ne relève plus de médecine mais d'hygiène, professionnelle qui plus est. Déjà en 1860 Maxime Vernois, alors membre du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du département de la Seine, dans son *Traité pratique d'hygiène industrielle et administrative* pourtant considéré comme le premier ouvrage explicitement consacré à la question, faisait lui-aussi preuve d'une large mesure²⁰⁰⁴, seule l'asphyxie étant crainte et la ventilation préconisée. La littérature professionnelle, sur laquelle nous reviendrons, reprend également ces conclusions : le *Livre du brasseur* de Pierre Deleschamps publié en 1837 contient par exemple une partie consacrée à l'hygiène professionnelle²⁰⁰⁵.

En 1875, lorsqu'il étudie l'hygiène des professions et des industries, Alexandre Layet évoque pour sa part l'« état pléthorique [des ouvriers brasseurs] qui les prédispose aux congestions et aux troubles fonctionnels du cerveau. Sous une apparence de robuste santé, ils cachent des maladies chroniques de l'abdomen et un état de réplétion de tout le système veineux. Les dyspepsies gastro-intestinales, les hyperémies du foie sont les affections les plus fréquentes »²⁰⁰⁶. Il dit également avoir noté la récurrence de l'irritation des voies urinaires et principalement de la vessie, problème causé par « leur genre de vie [et les] excès de boisson de bière auxquels ils se livrent ». Même s'il constate « un certain nombre d'opérations professionnelles qui entraînent des dangers et donnent lieu à des accidents malheureusement

²⁰⁰² Furnari S., Chevallier A., entrée « Brasseurs, Cerveoisiers (maladies des) », dans Beaudé Jean-Pierre (dir.), *Dictionnaire de médecine usuelle, Tome I A-H*, Paris, Didier, 1849, pp.234-235. Les auteurs précisent néanmoins que les brasseries sont « si bien organisées que ces accidents funestes sont moins fréquents ; ces établissements, en effet, sont disposés de manière à avoir des courants d'air qui emportent presque tout l'acide carbonique qui se dégage des cuves ».

²⁰⁰³ Beaugrand Émile, « Brasseurs. Hygiène professionnelle », dans Dechambre Amédée (dir.), *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales, Série 1, Tome 10 BLE-BRO*, Paris, G. Masson, P. Asselin, 1869, p.546.

²⁰⁰⁴ Vernois Maxime, *Traité pratique d'hygiène industrielle et administrative, Op. cit.*, pp.295-304.

²⁰⁰⁵ Deleschamps Pierre, *Livre du brasseur, Op. cit.*, pp.159-165.

²⁰⁰⁶ Layet Alexandre, *Hygiène des professions et des industries précédée d'une étude sur les moyens de prévenir et de combattre les effets nuisibles de tout travail professionnel*, Paris, J.-B. Baillière et fils, 1875, pp.176-178. Hygiéniste comme tant d'autres auteurs de l'époque, l'auteur est alors médecin et membre du Conseil d'hygiène et de salubrité de Bordeaux.

plus fréquents qu'on ne serait tenté de la croire », la nature de ceux-ci ne semble pas avoir évolué depuis près d'un siècle : asphyxie, brûlures par projection, chutes dans les cuves. Encore en 1894, lorsqu'il publie son *Hygiène industrielle*²⁰⁰⁷, il reprend les mêmes conclusions. Même si cette hygiène industrielle est largement redéfinie par les évolutions techniques et l'industrialisation alors à l'œuvre – sont notamment considérés comme autant de dangers potentiels pour l'ouvrier les accidents de machines, la nocivité des produits chimiques, les poussières, le feu, l'humidité ou encore le bruit – la situation des employés de brasserie n'apparaît pas plus menacée qu'en début de période.

Considérant cette revue de la littérature, l'affirmation de Jean-Pierre Daviet déclarant que dans l'industrie brassicole du second XIX^e siècle, « les accidents du travail sont nombreux (les primes d'assurances comptent souvent pour 4,60 % des salaires) »²⁰⁰⁸ interpelle. Faisons-nous face à une sous-estimation du danger par les hygiénistes contemporains pourtant bien souvent enclins à l'emphase et au dramatisme²⁰⁰⁹ ou à une reconstruction postérieure due à un éveil sécuritaire tardif et à l'émergence d'une conscience ouvrière de classe ?

Si l'ampleur de ces incidents est discutable, leur réalité est impossible à nier. En mai 1846, à Hénin-Liétard (Pas-de-Calais), dans la brasserie d'un nommé Wantier, un garçon brasseur de 59 ans, Augustin Galand, employé dans cette brasserie depuis trente-huit ans, serait ainsi monté avec ses sabots sur le bord d'une chaudière en ébullition, y serait tombé et aurait par la suite succombé à ses blessures²⁰¹⁰. Même cause, même conséquence trente ans plus tard : en octobre 1872, c'est Jean Weber, premier garçon brasseur alsacien de 32 ans travaillant dans l'établissement d'un nommé Jeannin-Gérard, à Bar-le-Duc (Meuse), qui chute dans une chaudière de 5 000 litres et décède quelques heures plus tard, « bien qu'il ait réussi à en sortir de lui-même »²⁰¹¹. Encore en novembre 1892, une explosion survenue à Reims chez un brasseur nommé Harth, causée par le goudronnage d'une cuve qui a fait détoner 60 hectolitres de gaz et bientôt suivie d'un incendie, provoque la mort de deux personnes et de sérieuses blessures à deux autres²⁰¹².

²⁰⁰⁷ Layet Alexandre, *Hygiène industrielle*, Tome Sixième de Rochard Jules (dir.), *Encyclopédie d'hygiène et de médecine publique*, Paris, L. Bataille et Cie, 1894, 808p.

²⁰⁰⁸ Daviet Jean-Pierre, « Un dynamisme français, etc. », *Op. cit.*, p.778.

²⁰⁰⁹ Pensons seulement à l'ouvrage des frères Léon et Maurice Bonneff, *Les métiers qui tuent : enquête auprès des syndicats ouvriers sur les maladies professionnelles*, Paris, Bibliographie sociale, 1900, 132p. Les brasseurs sont néanmoins absents de cette publication.

²⁰¹⁰ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3562, mardi 26 mai 1846, p.3.

²⁰¹¹ *Journal de Lyon*, n°277, mardi 8 octobre 1872, p.2.

²⁰¹² *L'Écho de Lyon, journal républicain quotidien*, n°1210, mercredi 9 novembre 1892, p.3.

Comme le montre le spectre géographique de ces occurrences rapportées dans la presse lyonnaise, les brasseries du Nord et de l'Est de la France, fort logiquement puisque plus nombreuses, sont celles où ont lieu la majorité des accidents. Rien dans les documents conservés aux Archives Départementales du Rhône n'évoque quelque accident du travail que ce soit survenu dans une usine du département²⁰¹³. Les journaux locaux, que l'on ne peut tous accuser de vouloir taire ces éventuels événements, ne sont guère plus prolixes. En réalité, sur l'ensemble de notre période, seuls deux occurrences laissent supposer la dangerosité de l'activité brassicole locale pour ses acteurs. Le moins significatif, daté de mai 1882, est celui d'un incident impliquant l'attelage d'un camion conduit par un nommé Joseph Carlin, domestique chez Permanon, brasseur à Saint-Rambert²⁰¹⁴ : éjecté suite au heurt d'une borne, le conducteur, gravement blessé, a ainsi dû être conduit à l'Hôtel-Dieu. Celui ayant eu lieu dans la brasserie de Camille Auguste Tissot en juin 1858 est plus marquant²⁰¹⁵. Le récit qu'en fait le *Journal des débats politiques et littéraires* est en effet des plus glaçants :

«Un ouvrier brasseur, âgé de vingt-cinq ans, le nommé Joseph Brochet, était occupé à placer un tuyau de raccord pour faire écouler dans une chaudière d'eau presque en ébullition du bouillon de bière provenant d'une autre chaudière. Contrairement à la manière dont ce travail de raccord se faisait habituellement, Brochet avait mis sur la chaudière d'eau un plateau faisant partie du couvercle de ce récipient, et s'était placé sur ce support peu solidement fixé. Or cette planche était précisément celle dans laquelle se trouve pratiqué un jour destiné à recevoir le tuyau de communication, de sorte qu'en faisant un effort pour pousser le tube dans une ouverture pratiquée dans le mur, son pied est entré dans le trou existant sur le plateau qui a glissé, et Brochet a été précipité dans la chaudière. Le malheureux se releva une première fois en appelant du secours, puis retomba affaibli par la douleur ; par un dernier effort, il put encore sortir de l'eau maintenu par le chauffeur, qui était accouru, mais à qui il fut impossible de le sortir complètement de la chaudière, de sorte que la partie inférieure du corps resta

²⁰¹³ ADR, 5MEtcl19 – Enquêtes et documentation sur les accidents et les incendies dans les établissements classés : rapports, états, articles (1854-1939). Plus d'une vingtaine d'incidents sont dénombrés entre 1873 et 1889 (seule tranche pour laquelle nous ayons des rapports réguliers), ayant causé la mort d'au moins dix personnes au total. Alors que de nombreuses explosions de machines à vapeur sont évoquées – et notamment celle survenue le 21 juillet 1852 dans la fabrique d'eaux gazeuses d'un nommé Bon, à la Guillotière, décédé alors qu'il était occupé à la préparation d'acide carbonique – aucune ne concerne de brasserie. Tout aussi silencieuses en matière brassicole, voir aussi les archives ADR, 10M118 – Recensements. Accidents survenus dans les établissements industriels et agricoles du département du Rhône : états trimestriels, rapports de police, notes, formulaires vierges (1860-1892).

²⁰¹⁴ *Le Républicain du Rhône, journal politique quotidien*, n°833, dimanche 14 mai 1882, p.3.

²⁰¹⁵ *Journal des débats politiques et littéraires*, mercredi 9 juin 1858, p.2.

quelques temps dans le liquide brûlant. Enfin on parvint à retirer l'infortuné ; des médecins et un pharmacien furent immédiatement appelés ; mais, malgré tous les secours qui lui furent prodigués, il fut impossible de le rappeler à la vie ».

Même si de tels évènements surviennent ponctuellement, ils ne sortent que rarement du microcosme de l'atelier ou de l'usine et sont généralement, comme dans le cas précédent, imputés aux ouvriers eux-mêmes, coupables de négligence ou d'inattention. Aucune intoxication, aucune explosion de chaudière, ne semble donc réellement perturber le fonctionnement des brasseries lyonnaises du XIX^e siècle, apparaissant donc globalement comme sûres et peu dangereuses pour les ouvriers y travaillant. La situation ne semble d'ailleurs pas spécifique à la seule profession brassicole. En 1897, sur les 29 089 accidents du travail déclarés dans le pays, seulement 1 319 concernent les industries de l'alimentation²⁰¹⁶. C'est tout un secteur, de par les matières premières employées, les outils et machines mobilisés et les procédés de fabrication, qui semble épargné par le risque industriel. Preuve de l'efficacité encore limitée des mesures prises jusqu'alors, seulement 38 procès-verbaux et 231 contraventions sont dressés cette même année pour ce groupe d'industrie. Ceci explique très probablement que jamais, contrairement à ce qui peut être observé pour d'autres activités²⁰¹⁷, ne soit mise sur pied dans la brasserie lyonnaise de société de secours mutuel censée intervenir en cas d'accident.

Cette relative sécurité du travail n'empêche pas pour autant la science de se pencher sur la question du risque industriel. D'où la multiplication en fin de siècle des moyens de protection, individuels comme collectifs²⁰¹⁸ : dispositifs d'aération et de ventilation, scaphandres, casques à air pour travailler dans des caves enfumées, masques élaborés, respirateurs, jambières et plastrons, chaussures imperméables *etc.* Déjà en 1875, Alexandre Layet évoque le masque éponge fabriquée par Gosse fils et utilisé pour se garantir des vapeurs nuisibles, irritantes ou délétères et testé notamment dans des brasseries²⁰¹⁹. Si certains sont usités, d'autres, du fait de l'indifférence et de la résistance des ouvriers selon certains, restent

²⁰¹⁶ *Annuaire statistique de la France, Dix-neuvième volume*, 1899, Paris, Imprimerie Nationale, 1899, pp.202-203 et 205.

²⁰¹⁷ L'exemple lyonnais de la compagnie la Sécurité Générale, société de secours mutuelle fondée le 1^{er} avril 1867 qui garantit contre les cas d'accidents les ouvriers employés aux ateliers de Louis Combe, constructeur mécanicien, est éloquent. Cf. ADR, 8MP200 – Associations et sociétés diverses (1850-1880).

²⁰¹⁸ Lacassagne Alexandre, *Les Établissements insalubres de l'arrondissement de Lyon*, *Op. cit.*, p.478.

²⁰¹⁹ Layet Alexandre, *Hygiène des professions*, *Op. cit.*, p.66.

encore plus confidentiels. Pour le cas lyonnais, nous n'avons à aucun moment, que ce soit dans les nombreux inventaires de matériel parcourus ou dans toute autre source, croisé de tels dispositifs (ventilateurs exceptés).

Une nouvelle fois, l'industrie fait de la science et de la protection des employés un moyen de se dédouaner de toute responsabilité en matière d'incidents ou d'accidents du travail ; alors qu'ils disposent d'éléments pour garantir leur sécurité, ce sont les ouvriers eux-mêmes qui, par choix, préféreraient se mettre en danger. De plus en plus liée à des questions d'organisation du travail, de coordination de la main-d'œuvre et des tâches dans l'atelier, la problématique du risque affecte également chez les industriels les notions de contrôle, de surveillance, de discipline²⁰²⁰. Le flou entre défauts techniques et responsabilités humaines interroge la responsabilité de chacun. Serge Chassagne avance ainsi que sont bien souvent pointés du doigt par les autorités et les entrepreneurs la « négligence, l'imprévoyance, et le « manque de soin » – des ouvriers, s'entend – comme la cause la plus fréquente des sinistres en stigmatisant leurs coutumes et habitudes. Aussi lutte-t-on également contre la destruction du capital fixe par un renforcement de la discipline industrielle »²⁰²¹. Et ce n'est que contraints et forcés que les dirigeants prennent les mesures de compensation, à défaut de prévention, exigées : le 24 mai 1898, à l'occasion d'une séance de l'Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française (U.G.N.S.B.F.) – syndicat dont nous aurons l'occasion de reparler – on apprend que le Syndicat du Nord a essayé de former entre les brasseurs une mutuelle destinée à compenser les accidents « mais que le peu de réponses faites aux demandes d'adhésion n'a pas laissé que de décourager les promoteurs »²⁰²². Comme le laisse supposer ce soubresaut, la loi du 9 avril 1898 change néanmoins la donne et pousse l'instance nationale à mettre sur pied une commission « destinée à étudier les dispositions à prendre pour contrebalancer dans la mesure possible les effets désastreux au point de vue industriel de la loi sur les accidents ». Un an plus tard, au cours de l'assemblée générale annuelle qu'elle tient le 3 mai 1899, il est alors affirmé qu'il « y a peu de brasseurs qui ne soient pas assurés contre les accidents ; la plupart n'ont pas hésité à payer à telle ou telle compagnie environ 2 % du salaire de leurs ouvriers pour mettre leur responsabilité à couvert. À plus forte raison demain accepteraient-ils de payer aux mêmes compagnies les primes de 4 ou 5 % qui leur seront demandées, s'ils n'arrivent pas à trouver, grâce à la solidarité de leurs

²⁰²⁰ Lefebvre Philippe, *L'invention de la grande entreprise : travail, hiérarchie, marché : France, fin XVIII^e – début XX^e siècle*, Paris, Presses universitaires de France, 2003, 310p.

²⁰²¹ Chassagne Serge, *Le coton et ses patrons, France (1760-1840)*, *Op. cit.*, p.483.

²⁰²² ANF, 19880399/123 – Registres de l'Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française (U.G.N.S.B.F.), 24 janvier 1898-1er décembre 1919.

syndicats, une combinaison qui leur permette de couvrir leurs risques d'une façon plus avantageuse ». Ayant opté pour, plutôt que la mise en place d'un système indépendant mutuel, la sous-traitance de la question à des sociétés d'assurances privées, des devis ont été demandés à diverses compagnies. Les conditions à remplir pour les établissements souhaitant souscrire sont multiples et peuvent expliquer le peu de succès de l'opération : ils doivent en effet être par ailleurs adhérents de l'un des Syndicats de l'Union général (logique, c'est elle qui est à l'origine de l'accord), d'une société préventive contre les accidents et d'une société de propriétaires d'appareils à vapeur.

Interroger la question de l'hygiène professionnelle et de la sécurité au travail mène tout naturellement à se pencher sur la condition ouvrière brassicole. Il est en effet légitime de se demander si ces évolutions structurelles affectant les unités de production lyonnaises, la croissance globale de la taille des établissements et l'industrialisation des procédés et des pratiques, ont une influence quelconque sur les conditions de vie des ouvriers les faisant fonctionner.

2.1.3. La progression des salaires et des conditions de vie ouvrières

Dans la mesure où il faut attendre le sursaut hygiéniste du milieu du siècle pour que soient menées enquêtes et synthèses sur les conditions de vie ouvrières, le manque d'informations quant aux premières décennies de notre période est, là encore, à déplorer. La législation elle-même – ou plutôt son absence – contribue à entretenir cette confidentialité : seules les premières lois sociales de la Seconde République commencent à affecter l'équilibre de la cellule professionnelle et donc à remettre en cause un état de fait jusque là passé sous silence. Dans la foulée de la révolution de février 1848, l'une des premières mesures prises par le gouvernement provisoire pour répondre aux attentes populaires est ainsi l'adoption du décret du 2 mars 1848 fixant la durée maximale de la journée de travail à dix heures à Paris et onze heures en province²⁰²³. Bien qu'éphémère, par son caractère uniforme et généralisé et les multiples zones d'ombres qu'il laisse planer, il va à l'encontre de nombre de règles d'un marché du travail encore régi par les négociations face-à-face entre employés et patrons et

²⁰²³ Jarrige François, Reynaud Bénédicte, « La durée du travail, la norme et ses usages en 1848 », *Genèses*, Sciences sociales et histoire, n°85, numéro spécial « Temps de travail », décembre 2011, pp.70-92.

annonce d'importants bouleversements. Ce n'est donc pas un hasard si le travail colossal d'Yves Lequin sur cette population dans la région lyonnaise débute en 1848 seulement²⁰²⁴.

Jusqu'à cet épisode, révolutionnaire à bien des égards, la quasi-totalité des ouvriers employés dans les brasseries lyonnaises ou mêmes rhodaniennes demeurent chez leur patron et bénéficient de conditions de vie relativement analogues aux siennes. Corroborant le constat en matière d'hygiène industrielle, elles sont par beaucoup dans l'ensemble jugées bonnes. En 1846, ils sont dits « généralement sobres ; ils boivent de la bière à discrétion et sont nourris dans les brasseries, ou aux frais de l'établissement ; la plupart de ces ouvriers sont aisés »²⁰²⁵. S'ils restent à l'état d'employés, difficile pour eux d'espérer pourtant un quelconque enrichissement. Que peut demander un travailleur de la Monarchie de Juillet de plus que le gîte, le couvert, et de quoi boire à volonté ? Les quelques informations retrouvées dans les contrats de mariage de garçons brasseurs laissent ainsi deviner une existence pour le moins médiocre : lorsqu'il épouse Joséphine Friedel le 25 mai 1837, Jean Philippe Aegerter, garçon brasseur alsacien demeurant à Lyon chez son futur beau-père, le brasseur Joseph Friedel, ne possède ainsi « que les linges et hardes à son usage non désignés ni estimés plus des droits non réglés dans la succession de son père »²⁰²⁶.

Dans la première enquête statistique digne de ce nom ayant pour objet l'état de l'industrie parisienne du milieu du XIX^e siècle figure une estimation de la diminution des affaires entre 1847 et 1848. Elle est pour la brasserie estimée à 32 % du volume initial – contre 34 % pour l'ensemble du groupe alimentation ; dans le même temps, la diminution du personnel est elle évaluée à 15 %, ce chiffre s'élevant à 19 % pour l'ensemble du groupe²⁰²⁷. La baisse des prix et la nature de l'emploi se conjuguent alors pour expliquer cette distorsion entre évolution du volume des affaires et de la main d'œuvre : de nombreux employés étant payés à l'année, nourris et logés par et chez le patron, il est plus difficile de les licencier lorsque la conjoncture économique est mauvaise ; la dimension familiale de la cellule de

²⁰²⁴ Lequin Yves, « Les ouvriers de la région lyonnaise (1848-1914) », Thèse de Doctorat en histoire, Lyon, Presses Université de Lyon, 1977, 2 volumes, 573 et 500p. Dans son introduction, l'auteur affirme ainsi que « 1848 a bien marqué une rupture. Une fin : celle de la négation, de l'inexistence politique au niveau des institutions. Un commencement surtout : désormais – et il n'y aura plus de retour en arrière, – l'universalité du suffrage met aussi les ouvriers au nombre des citoyens actifs ».

²⁰²⁵ Furnari S., Chevallier A., entrée « Brasseurs, Cervoisières (maladies des) », dans Beaud Jean-Pierre (dir.), *Dictionnaire de médecine usuelle, Tome I A-H*, Paris, Didier, 1849, p.235.

²⁰²⁶ Voir pour l'acte de mariage AML, 2E329, p.287, acte 556 et pour le contrat ADR, 3Q14/92*.

²⁰²⁷ Chambre de commerce de Paris, *Op. cit.*, p.81. En 1847, selon l'importance des ventes, la brasserie ne se place qu'en dixième position sur les dix-sept que compte la catégorie alimentation : affaires de la profession estimées à 3 851 500 francs seulement contre, par exemple, 74 893 432 francs pour les bouchers qui occupent la première place.

travail – les ouvriers sont « assimilés à la famille et traversent avec elle les mauvais jours » – est également un facteur explicatif et, si elle ne garantit pas un quotidien toujours reluisant, assure dans une certaine mesure l'emploi.

Illustrant l'intérêt croissant alors porté à la question, Pierre Vinçard²⁰²⁸ publie en 1863 son étude sur les ouvriers de Paris et leurs conditions de vie, rassemblant les monographies de seize professions ou corps de métiers de l'alimentation, garçons boulangers, pâtisseries, vinaigriers moutardiers ou encore raffineurs de sucre. L'étude dixième est consacrée aux brasseurs (pp.273-289) et, par son ampleur et la qualité des informations qu'elle contient, constitue une formidable source pour appréhender les conditions de vie de la profession. Après les traditionnels rappels historiques et techniques, dont l'érudition est sujette à caution, Vinçard s'appuie sur la statistique de 1847-1848 évoquée plus haut pour étudier l'organisation du travail dans la brasserie parisienne du milieu du XIX^e siècle²⁰²⁹. En 1847, 22 maîtres brasseurs emploient 238 ouvriers, presque tous originaires d'Alsace : 9 brasseries emploient plus de 10 ouvriers, les 13 autres en employant entre 2 et 10²⁰³⁰. À titre de comparaison, il y a alors à Paris 113 industries de l'alimentation employant plus de 10 personnes, la majorité étant constituée de pâtisseries, boulangers, confiseurs et chocolatiers. À l'instar du processus observé à Lyon, plus que d'artisanat il est bien question d'une activité ayant d'ores et déjà amorcé sa transition industrielle. Considérant que cette industrie nécessite « des capitaux considérables pour l'achat des matières premières »²⁰³¹, Vinçard affirme d'ailleurs qu'elle ne peut être entreprise que sur une très grande échelle, excluant ainsi les ouvriers brasseurs de tout espoir d'ascension socioprofessionnelle.

Comme le montre l'exemple de Jean Philippe Aegerter, nous verrons que cette affirmation est largement à nuancer, du moins dans le cas lyonnais, les alliances matrimoniales permettant notamment de s'installer à son compte.

²⁰²⁸ Pierre Vinçard (1820-1882), écrivain et journaliste français. Fils d'une ouvrière en chapellerie et d'un tourneur sur bois, il s'essaya à de nombreuses professions avant de trouver sa voie dans la presse, d'où, sans doute, son intérêt pour les classes ouvrières. Voir Vinçard Pierre, *Les ouvriers de Paris : alimentation*, Paris, Gosselin, 1863, 360p.

²⁰²⁹ Même si concernant la capitale, ces observations sont largement transposables au cas lyonnais. Les similarités dans la structure de l'activité, composée d'une multitude de petits établissements, et le milieu dans lequel elle s'exerce alors, ces deux centres urbains connaissant une croissance démographique importante, permet ce rapprochement.

²⁰³⁰ Chambre de commerce de Paris, *Op. cit.*, p.80.

²⁰³¹ Vinçard Pierre, *Op. cit.*, pp.286-287.

La division du travail déjà effective atteste elle-aussi de l'état de maturité de cette activité. Si dans les boulangeries lyonnaises du XIX^e siècle la taille réduite des cellules de travail empêche toute spécialisation²⁰³², il n'en est pas de même pour les brasseries où la différenciation des tâches est, dès le milieu du siècle, tranchée. Alors que le nombre des employés témoigne d'un accroissement de la taille des brasseries lyonnaises et de l'avancée significative d'un processus de concentration redéfinissant les modalités de fonctionnement du secteur, les qualités des individus recensés attestent pour leur part d'évolutions à la fois économiques, sociales et culturelles. Vinçard différencie ainsi les ouvriers brasseurs employés à la fabrication (« garçons de banc de cuve » ou « brasseurs »), dirigés par un contremaître portant le nom de « chef de cuisine », des charretiers et des engagés au mois ou à l'année débattant leur salaire de gré à gré. Pourraient également être évoqués les garçons d'écurie, hommes de peine²⁰³³ ou encore commis, ces derniers souvent spécialement chargés de la vente et des opérations commerciales²⁰³⁴.

Sur les 238 individus employés dans les brasseries parisiennes, 93 sont payés à la journée (20 gagnent moins de 3 francs, 47 gagnent de 3 à 5 francs et 26 gagnent plus de 5 francs) et 145 sont payés à la semaine, au mois ou à l'année²⁰³⁵. À différentes fonctions, différents statuts et, immanquablement, différents salaires. Ceux-ci s'échelonnent de 60 à 300 francs au mois et de 800 à 3 000 francs à l'année, presque tous les employés, selon Vinçard, ayant un intérêt dans la vente²⁰³⁶. Le salaire journalier va lui de 2,5 à 6 francs par jour, la moyenne se situant 3,75 francs. L'ouvrier logé chez son patron, une petite moitié des effectifs totaux seulement, gagne pour sa part de 1 à 3 francs par jour, pour une moyenne de 1,3 francs en moyenne. À travers les yeux de cet auteur, la position des ouvriers brasseurs de la capitale apparaît donc comme relativement confortable. Et ce toute l'année durant : si l'activité se ralentit pendant l'été, il n'y aurait point pour autant de période de chômage laissant régulièrement les ouvriers – et avec eux leurs familles – dans des situations matérielles

²⁰³² Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, p.257.

²⁰³³ De telles spécifications apparaissent déjà à Lyon dans le premier recensement conservé, celui de 1836. Cette année là, le brasseur Georges Pierre Schrimpf a ainsi à son service Antoine Courtois, homme de peine de 52 ans, et Pierre Chouzy, garçon d'écurie de 43 ans. Voir ADR, 6MP17, Vaise, rue indéterminées, p.12/102.

²⁰³⁴ De la même manière, Noël Picard, 25 ans, est recensé en 1836 comme commis au service du brasseur de la Guillotière André Combalot. 7 garçons brasseurs et 3 servantes sont également présents. Cf. ADR, 6MP16, La Guillotière, Rues Indéterminées, p.128/387.

²⁰³⁵ Chambre de commerce de Paris, *Op. cit.*, Tableau de groupe, n°3, sans pagination.

²⁰³⁶ Nous n'avons trouvé qu'une mention de pratiques analogues à Lyon concernant, une nouvelle fois, Jean Philippe Aegerter. Il fait en effet inscrire dans son contrat de mariage qu'il recevra 1,50 franc à chaque fois que 130 litres de bière seront vendus dans la brasserie familiale. Le fait que cette mesure soit prise dans le cadre d'un mariage – et donc d'une association dépassant le simple cadre professionnel – nous empêche de faire de cette pratique une généralité. Voir pour l'acte de mariage AML, 2E329, p.287, acte 556 et pour le contrat ADR, 3Q14/92*.

précaires. Le principal et seul réel inconvénient qu'il relève dans cette profession est l'inhalation de vapeur alcoolique s'échappant de la cuve et pouvant causer des accidents cérébraux : « si, par malheur, l'ouvrier qui s'y trouve exposé n'est pas d'une sobriété extrême, ces accidents peuvent devenir graves »²⁰³⁷.

Peignant au milieu du Second Empire un tableau plutôt positif des conditions de vie des ouvriers brasseurs parisiens, Pierre Vinçard ne fait donc que confirmer les observations dressées vingt ans plus tôt à la suite de l'enquête de 1847-1848 : d'après le compte-rendu de celle-ci, « dans les raffineries et les brasseries il n'y a que des hommes ; la proportion de ceux qui savent lire et écrire est un peu moins forte qu'ailleurs, mais les conditions générales d'existence sont bonnes. Le transport de la bière occupe un grand nombre de voituriers, qui sont chargés d'une certaine comptabilité et arrivent à se faire de bonnes positions »²⁰³⁸. Quelques statistiques communiquées par Vinçard, plus ou moins claires il faut bien le reconnaître, nous apportent quelques précisions supplémentaires²⁰³⁹ : mettant en lumière un taux d'instruction s'élevant à 90 % – 83 % d'entre eux étant alphabétisés – elles font des ouvriers brasseurs une population relativement éclairée. Concernant leurs conditions de vie et la question du logement, presque la moitié d'entre eux est autonome, 43 % vivant « dans leurs meubles », seulement 45 % étant encore logés chez leur patron.

Caractéristiques du groupe	Taux (%)
Instruction	90
Sachant lire et écrire	83
Logés chez leur patron	45
Dans leurs meubles	43
Logés en garnis	12

Plus nombreux et plus fins pour cette période, profitant de l'essor statistique, divers indicateurs permettent de saisir plus largement l'évolution de la condition ouvrière brassicole dans le second XIX^e siècle. En 1854-1855²⁰⁴⁰, alors que le salaire ordinaire d'un individu nourri, ce qui est encore la norme et la situation partout observée, s'élève en moyenne dans

²⁰³⁷ Vinçard Pierre, *Op. cit.*, p.288.

²⁰³⁸ Chambre de commerce de Paris, *Op. cit.*, p.87.

²⁰³⁹ Vinçard Pierre, *Op. cit.*, p.287.

²⁰⁴⁰ ADR, 6MP4.4 – Statistiques générales. Salaires industriels dans la ville chef-lieu de départements (1854-1855).

les brasseries lyonnaises à 1,3 francs par jour, il peut descendre à 0,9 et monter à 2. Les ouvriers brasseurs apparaissent ainsi mieux payés que les ouvriers bouchers, dont le salaire journalier peut descendre à 0,6 franc, et traités de manière analogue aux ouvriers tonneliers pouvant eux recevoir – toujours en étant nourris – jusqu’à 3 francs par jours. Le mode de paiement reste néanmoins variable selon les périodes et les lieux. Voire selon les arrondissements et les patrons, accédant ainsi une nouvelle fois l’idée d’une profession très largement hétérogène, dans ses structures comme dans ses modalités de fonctionnement.

Salaires journaliers des ouvriers brasseurs lyonnais (1854-1855)

Arrondissements	Nourri			Non nourri		
	Salaire ordinaire	Maximum	Minimum	Salaire ordinaire	Maximum	Minimum
1 ^{er}	1,50	3,30	0,75	-	-	-
2 ^{ème}	1,00	1,50	0,75	-	-	-
3 ^{ème}	1,50	2,25	1,00	-	-	-
4 ^{ème}	1,00	1,25	0,75	-	-	-
5 ^{ème}	1,50	1,75	1,25	-	-	-
Moyenne	1,30	2,00	0,90	-	-	-

Bien souvent les ouvriers sont payés au mois, témoignage d’une certaine sécurité de l’emploi, du moins lorsque comparé à la situation toujours vécue par des milliers de journaliers et encore observée dans les brasseries parisiennes de la Monarchie de Juillet. Ils ne sont pour autant à l’abri d’éventuels accidents économiques impactant directement leur condition : systématiquement, des dettes à l’égard de garçons brasseurs sont mentionnées dans les bilans de brasseurs faisant faillite. André Riese, garçon charretier, David Ebel et Adam Hohenschild, garçons brasseurs, sont ainsi directement affectés en 1838 par la faillite de la société existant entre Jean George Rothhan et Jacob Stein²⁰⁴¹. Leurs créances dites privilégiées s’élèvent respectivement à 100, 34 et 216 francs, soit jusqu’à plusieurs mois d’arriérés de salaire. Idem en 1884 lors de la faillite de Jacques Ernest Stier durant laquelle les créances des employés de son usine de fabrication rue Vaubecour 34 (ceux de son débit, la Brasserie Française, sont mentionnés indépendamment) figurent en bonne place et représentent 10 503,80 francs : la charge mensuelle étant de 2 173,35 francs, laissant supposer

²⁰⁴¹ ADR, 6Up1/1807. Bilan redressé le 22 décembre 1838.

plusieurs dizaines d'employés, ce sont donc près de cinq mois qui n'ont pas été réglés²⁰⁴². La démographie des entreprises et les rythmes de créations et dissolutions de société, par nature liés aux dynamiques économiques globales, affectent donc par répercussion l'emploi.

Comme le montre le tableau synoptique inséré ci-dessous et réalisé à partir de séries statistiques compilées à l'échelle départementale²⁰⁴³, le salaire des ouvriers brassicoles lyonnais s'élève progressivement au cours du second XIX^e siècle. Alors qu'ils ne sont payés quotidiennement que 1,30 franc par jour en moyenne en 1854-1855, leur salaire s'élève trente ans plus tard à 2,25 francs, soit près de 75 % d'augmentation (73,1 %). La différence avec d'autres corps de métiers s'affirme : alors qu'en 1860 un ouvrier brasseur reçoit en moyenne 45 francs mensuels – somme pouvant aller jusqu'à 100 francs pour le premier garçon, attestant ainsi de la hiérarchie professionnelle se mettant en place – en 1859, les ouvriers bouchers ne sont pour leur part payés en moyenne que 25 francs (minimum de 20, maximum de 35)²⁰⁴⁴.

Années	Nourri			Non nourri			Observations
	Salaire ordinaire	Max.	Min.	Salaire ordinaire	Max.	Min.	
1854-1855	1,30	2,00	0,90	-	-	-	
1860	45,00	100,00	30,00	-	-	-	Payés au mois. Le salaire maximum est celui du 1 ^{er} garçon.
1865	1,70	6,00	1,35	3,70	8,00	3,35	
1872	1,70	3,25	1,50				L'ouvrier est logé
1877	2,00	3,00	2,00	4,00	5,00	3,50	
1884	2,25	3,25	2,00	4,25	5,25	3,50	
1887	-	-	-	3,75	4,75	3,50	

Dans les dernières années du Second Empire, après avoir souligné l'extension de la profession, Émile Beaugrand se félicite des bons salaires – entre 3 et 9 francs (il s'agit donc

²⁰⁴² ADR, 6Up1/2270. Redressement du bilan du 1 mai 1885 effectué par le syndic de faillites Henri Feys.

²⁰⁴³ ADR, 6MP4 – Statistiques générales. Sont donnés les salaires de différentes professions dans les villes chef-lieu de département. Il s'agit donc ici de Lyon.

²⁰⁴⁴ ADR, 6MP4.6 – Statistiques générales. Salaires industriels dans la ville chef-lieu de départements (1859).

d'ouvriers non nourris) – et de la rareté des chômages²⁰⁴⁵ : « aussi ces ouvriers sont-ils à leur aise, presque tous sont dans leurs meubles et ils mènent une conduite très-régulière ». Les premières mentions d'ouvriers non nourris au milieu des années 1860 confirment ce changement notable dans les conditions de vie des ouvriers brasseurs puisqu'attestant d'une certaine autonomisation du quotidien. Il faudra néanmoins attendre la fin des années 1880 pour que le développement d'un habitat ouvrier individuel soit suffisamment marqué pour que ne soit plus évoqué le salaire des ouvriers nourris sur place. Le mouvement n'est ni spécifiquement brassicole, ni uniquement lyonnais : en 1875 à Paris, le salaire journalier d'un ouvrier brasseur non nourri, aucun chiffre n'est donné pour les autres, peut aller de 3,50 à 5,00 francs, la moyenne s'établissant à 4,25²⁰⁴⁶. La même source nous apprend que dans le reste de la France, un brasseur nourri est payé entre 1,43 et 2,39 francs, la moyenne s'élevant à 1,82, tandis que ceux non nourris gagnent entre 2,70 et 4,08 francs, la moyenne s'établissant à 3,22 francs²⁰⁴⁷ : les Lyonnais apparaissent donc relativement bien lotis.

En 1896, les espaces qui servent simultanément à l'habitation et à l'exercice d'un commerce ou d'une industrie ne représentent plus que 12 % des locaux lyonnais²⁰⁴⁸. Mis à part dans quelques quartiers de la ville, et notamment le quartier de la Croix-Rousse où une certaine résistance de la fabrique et du travail de la soie explique ce maintien, le mouvement de séparation entre habitation et lieu de travail est plus fort que jamais. Conséquence logique de la concentration des établissements en passe d'être achevée, les brasseries rhodaniennes ont vu leur taille croître, de même que leurs productions et donc leurs besoins spatiaux. Confirmant le constat dressé plus tôt, le passage de celles-ci de l'état de petites entreprises artisanales à celui d'industries s'accompagne donc d'un remodelage – à la hausse – des conditions de vie quotidienne des ouvriers y travaillant.

Pourtant, si l'on se réfère aux moyennes données par Yves Lequin pour les ouvriers lyonnais²⁰⁴⁹ (ne concernant, il est vrai, aucune profession alimentaire), les employés des brasseries de la ville se placent systématiquement dans les tranches les plus basses. Symptôme d'un système économique en pleine redéfinition, les ouvriers des industries lourdes et les grandes entreprises qui les composent profitent en priorité de l'augmentation des taux quotidiens. Il n'est donc pas surprenant que la question du salaire cristallise en fin de siècle

²⁰⁴⁵ Beaugrand Émile, « Brasseurs. Hygiène professionnelle », dans Dechambre Amédée (dir.), *Op. cit.*, p.546.

²⁰⁴⁶ *Annuaire statistique de la France, Première année, 1878*, Paris, Imprimerie Nationale, 1878, p.384.

²⁰⁴⁷ *Ibid.*, p.386.

²⁰⁴⁸ Pinol Jean-Luc, *Les mobilités de la grande ville. Lyon, fin XIX^e-début XX^e*, *Op. cit.*, p.43.

²⁰⁴⁹ Lequin Yves, « Les ouvriers de la région lyonnaise (1848-1914) », *Op. cit.*, Tome 1, pp.46, 48 et 61.

les oppositions naissantes entre ouvriers et patrons : elle est évoquée, au même titre que la durée et la pénibilité du travail, dans les revendications émises en 1896 lors de la seule grève brassicole observée sur toute notre période, évènement dont nous aurons l'occasion de reparler. Le 2 avril, les ouvriers brasseurs de la Brasserie Georges informent ainsi le maître brasseur, l'Alsacien Alfred Witz, leur supérieur hiérarchique direct, de leur mécontentement :

« Tous les ouvriers de la brasserie qui sont sous vos ordres, vous demandent avec tout le respect qu'ils doivent à leur supérieur l'établissement de la journée de 10 heures, de manière qu'à 6 heures du soir le travail soit fini, et à restreindre le travail du dimanche et des jours de fêtes de sorte qu'il ne dépasse pas la durée de 2 heures. Vu que les vivres et les habitations sont très chères ici, vu comme notre travail est pénible et comme il affecte notre santé et vu que ce travail est très mal payé en comparaison des autres métiers, nous demandons à bien vouloir considérer le salaire de 150 francs par mois comme minimum et à payer conformément les heures supplémentaires »²⁰⁵⁰.

L'intransigeance des dirigeants de la société qui s'exprime à l'occasion de cet épisode, la majeure partie des grévistes sera finalement licenciée sans qu'aucune réclamation ne soit satisfaite, et la dimension conflictuelle des rapports de classe entre patrons et ouvriers qu'il met à jour peuvent ici être considérés comme de nouveaux indices du passage de l'activité brassicole lyonnaise à l'état d'industrie. Si la structure de l'atelier permettait dans une large mesure l'indifférenciation entre cellules familiales et professionnelles, et donc coopération de fait entre l'ensemble des entités les composant, la donne est tout autre lorsqu'il est question d'établissements industriels mobilisant effectifs et capitaux bien plus importants et évoluant sur des marchés de plus en plus concurrentiels. Si dans le cas des boulangers lyonnais la question sociale participe à faire éclater la cellule de travail où domine encore la dimension familiale au début du XX^e siècle²⁰⁵¹ – les garçons boulangers demandant l'entrée du droit commun dans le fournil, les boulangers s'y opposant au nom de la liberté d'exercice – la situation est différente dans les brasseries de la ville déjà à l'état d'usines.

²⁰⁵⁰ ADR, 10M406 – Mouvement de grève à la maison Georges Hoffherr, Lyon, avril 1896.

²⁰⁵¹ Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, p.484. Pensons aux conflits nés de l'application de la législation en matière de travail de nuit ; de la mise en œuvre de la loi du 2 novembre 1892 sur le temps de travail quotidien qui se trouve limité à 10 heures pour les 13-16 ans et à 11 heures pour les 16-18 ans ; ou encore du respect de celle du 13 juillet 1906 sur le jour de repos hebdomadaire.

Si les hommes en sont d'éloquents marqueurs, cette transition s'observe également sans surprise dans l'outillage mobilisé. Humaine, la révolution est aussi technique.

2.2. Une révolution technique

Si la multiplication des brasseries est à mettre en relation avec l'évolution du marché, la concentration, elle, ne peut être distinguée du mouvement d'industrialisation²⁰⁵² à l'œuvre dans les brasseries françaises dès la Monarchie de Juillet et, plus encore, le Second Empire. À la « révolution démographique » s'en ajoute une seconde, cette fois technique. Travaillant un produit à la composition relativement simple – eau, malt (orge germée puis séchée) et houblon – la brasserie est pendant des siècles restée à l'état de culture orale, où l'expérience et l'exemple faisaient loi, où le savoir était régi par un ordre sensoriel complexe mêlant toucher, odorat et goût. La persistance du caractère domestique de la fabrication, pour laquelle nous ne disposons que de peu d'informations, atteste de cette dimension longtemps empirique du brassage ne nécessitant que connaissances et outillage extrêmement réduits puisqu'à la portée de tous. Pensons aux *Instructions sur l'art de faire la bière, au moyen desquelles chaque Particulier peut faire cette boisson chez lui, à peu de frais, & dans la plus grande perfection* encore publiées en 1783²⁰⁵³. Après quelques décennies de relative inertie perpétuant cet état de fait, le milieu du XIX^e siècle fait bel et bien ici figure de période charnière où, bouleversant les us, coutumes et pratiques de toute une profession, les préoccupations scientifiques et réalisations techniques sont placées au cœur de l'activité même du brasseur.

2.2.1. Des pratiques ancestrales longtemps empiriques

Dans le cas de notre étude du monde brassicole rhodanien, c'est notamment le rapport entre le social et la technique qui intéresse notre propos, que ce soit à l'échelle de l'individu, brasseur, du groupe impliqué, le monde brassicole en question, ou encore de la société dans

²⁰⁵² Les différentes typologies contradictoirement utilisées par les historiens – révolution industrielle, industrialisation, révolution industrielle – trouvent en réalité chacune leur sens, selon l'espace, les périodes ou les secteurs interrogés. Pour une réflexion à ce sujet voir, notamment, Woronoff Denis, *Histoire de l'industrie en France. Du XVI^e siècle à nos jours*, Paris, Le Seuil, 1994, 671p.

²⁰⁵³ Le Pilleur d'Apligny Charles, *Instructions sur l'art de faire la bière*, Paris, Servière, 1783, 255p.

laquelle ces derniers s'insèrent. Comme toute industrie frappée par la révolution industrielle, les méthodes de production de bière sont elles-mêmes affectées par l'irruption de nouvelles techniques, nouvelles machines, nouveaux produits : il convient donc d'étudier ces éléments nouveaux, les modalités de leur développement ou encore l'influence qu'ils ont – ou n'ont pas – sur la croissance de cette activité²⁰⁵⁴. Quelle en est la temporalité ? Quels en sont les vecteurs ? Néanmoins, plus que sur la seule nature de ces évolutions productivistes, c'est sur leurs impacts et leurs conséquences qu'il convient de s'attarder : en quoi l'utilisation de telle ou telle machine modifie les manières de procéder des brasseurs ? Dans quelles mesures affectent-elles la vie sociale des individus concernés ? Quelles conséquences pour ceux les utilisant, et ceux, au contraire, tournant le dos au progrès, de manière consentie ou non ?

L'article d'Otto Sibus, publié dans un numéro spécial des *Annales* de 1998 consacré à l'histoire des techniques relève l'ensemble de ces interrogations²⁰⁵⁵. Le monde de la brasserie de l'époque victorienne y est décrit comme « une culture orale dont le savoir se [transmet] par l'exemple et la pratique », ledit savoir des brasseurs et des malteurs n'étant que rarement consigné dans les livres²⁰⁵⁶. Cette affirmation, vraie pour l'Angleterre des années 1830-1840, semble également l'être pour la France de la Monarchie de Juillet. Les nombreux traités s'intéressant à la bière et à la brasserie, ouvrages se voulant techniques et scientifiques dont nous aurons l'occasion de reparler, sont en effet pour la plupart publiés à partir des années 1850. L'objectif annoncé des différents auteurs, à savoir combler une lacune, atteste de ce manque théorique. L'ouvrage technique destiné en 1807 par le brasseur parisien Antoine Joseph Santerre à son fils, dit « résultat de 25 années d'expérience et de pratique »²⁰⁵⁷ constitue ainsi l'une des premières initiatives purement française de transmission par la plume de connaissances verbales. Cet empirisme prévalant alors s'explique aisément par la composition du produit bière et les techniques rudimentaires mobilisées pour sa fabrication. Encore au milieu du siècle, le procédé, certes simplifié à l'extrême, décrit par le brasseur

²⁰⁵⁴ Nous nous inscrivons ici dans un champ de recherche particulièrement dynamique, l'histoire des techniques. Outre les fondateurs Daumas Maurice (dir.), *Histoire générale des techniques*, Paris, Presses universitaires de France, 5 volumes publiés entre 1962 et 1979 et Gille Bertrand (dir.), *Histoire des techniques : technique et civilisations, technique et sciences*, Paris, Gallimard, 1978, 1652p., citons seulement la plus récente synthèse de Beltran Alain, Griset Pascal, *Histoire des techniques aux XIX^e et XX^e siècles*, Paris, Armand Colin, 1990, 190p.

²⁰⁵⁵ Sibus Otto, « Les Gestes de la mesure. Joule, les pratiques de la brasserie et la science », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 53^{ème} année, n°4-5, 1998, pp.745-774.

²⁰⁵⁶ *Ibid.*, p.747. Otto Sibus souligne le faible rôle attribué à l'écrit dans ce processus de transmission, nombre de brasseurs et malteurs ne savant alors ni lire ni écrire. Cette affirmation semble à nuancer dans le cas français du début du XIX^e siècle : en effet, nombreux sont les documents provenant de la main même de brasseurs à nous être parvenus, qu'il s'agisse de demande d'autorisation d'activité, d'actes de déclaration de société ou encore de correspondances avec les autorités locales.

²⁰⁵⁷ Monnier Raymonde, *Op. cit.*, p.109.

parisien Vollier est des plus rudimentaires²⁰⁵⁸ : « on jette sur la farine d'orge deux fois de l'eau chaude, cela constitue la bière forte, puis on en jette une troisième fois, une quatrième fois ; ces dernières infusions constituent la petite bière ». Farine d'orge et eau mis en contact suffiraient donc à faire de la bière. En 1837, lorsqu'il publie son *Livre du brasseur*, Pierre Deleschamps dit clairement pour sa part ne pas avoir « la prétention d'avoir fait un livre nouveau, quant au fond du moins : le sujet ne s'y serait pas prêté, car, depuis les Egyptiens, qui furent les premiers à fabriquer la bière, jusqu'à nos jours, cette boisson, à quelques modifications près, a toujours été composée d'eau, de graines céréales et de houblon »²⁰⁵⁹. Il affirme néanmoins quelques lignes plus loin, attestant d'une évolution certaine dans la conception du métier, penser « que les phénomènes de la germination et de la fermentation devaient être l'objet d'observations physiques et chimiques qui en expliquassent les causes et les principes ; car, nous sommes bien convaincus que, quand les sciences, devenant de plus en plus populaires, du cabinet du savant pénètrent dans l'atelier de l'ouvrier, les arts industriels font des progrès réels dans la simplification et dans l'amélioration de leurs procédés ». Les lignes commencent à bouger.

Dans son article, Otto Sibum utilise l'expression de « savoir gestuel historique » pour désigner ce savoir pratique brassicole qu'il définit comme la combinaison de forces physiques et mentales²⁰⁶⁰. Il précise que « ce savoir [est] maîtrisé par quelques individus, brasseurs ou malteurs, mais [est] évolutif et ne [peut] s'acquérir que "sur le tas", au sein de la communauté », d'où un processus d'apprentissage mimétique nécessaire. Il souligne également l'ordre sensoriel particulier qui caractérise ce lieu de production et relève le rôle prépondérant du toucher, de l'odorat et du goût dans l'activité du brasseur²⁰⁶¹. Pour juger du mouillage de l'orge, le même Santerre évoqué plus tôt affirme ainsi qu'« il faut que la pellicule du grain, en le serrant sous les dents, cède et casse à peine ». Quant au houblon, il faut « qu'il soit très gras à la main, très résineux en le frottant dans la main, et bon odorat, surtout qu'il n'ait point

²⁰⁵⁸ Assemblée Nationale, *Enquête législative sur l'impôt des boissons, Tome I^{er}, Op. cit.*, p.405.

²⁰⁵⁹ Deleschamps Pierre, *Livre du brasseur, Op. cit.*, p.5.

²⁰⁶⁰ Sibum Otto, *Op. cit.*, p.748-749.

²⁰⁶¹ Il cite notamment un traité publié en 1838 en Angleterre dans lequel son auteur affirmait que pour « évaluer la bonne température de brassage, [le brasseur] mastiquait un peu de malt pour inférer de sa couleur la quantité de chaleur qu'il avait pu recevoir dans l'étuve ». Voir Wigney George Adolphus, *An Elementary Dictionary, or Cyclopaedia for the Use of Malsters, Brewers, Distillers, Rectifiers, Vinegar Manufacturers and Others*, Brighton, Éditeur inconnu, 1838, p.226. Cet exemple permet à Otto Sibum de souligner le rôle de la chaleur dans le travail des brasseurs, expliquant alors le « savoir considérable qu'ils détenaient sur sa nature et sa manipulation ». Par conséquent, un impératif sensoriel, savoir apprécier la température du moût de manière à réaliser un brassin d'une qualité optimum, est à l'origine d'un certain nombre de connaissances techniques : le savoir empirique comme source de la science.

acquit de goût de fumée en le séchant »²⁰⁶². L'irruption dans une activité comme celle-ci, constituée de pratiques profondément ancrées, de nouveaux instruments provoque immanquablement d'importants bouleversements : dans la mesure où « l'acquisition du savoir gestuel propre à un travail donné dépend des techniques utilisées et de l'activité corporelle privilégiée par l'individu », la modification d'une de ces techniques affecte profondément la nature même du savoir²⁰⁶³. Relevant exclusivement de l'esprit, les méthodes de la brasserie dite scientifique ne peuvent alors qu'entrer en conflit avec celles de la brasserie artisanale, savante conjugaison des activités de l'esprit et du corps.

Néanmoins, progressivement, les brasseurs prennent le parti d'accompagner la diffusion des techniques. L'un des objectifs avoués de Wigney, auteur de l'encyclopédie publiée en 1838 et cité ci-dessus, est de créer une communauté de brasseurs scientifiques capable de satisfaire aux nouvelles exigences économiques. Conséquence de la nouvelle donne économique, dès le tournant du siècle, « hydromètres, thermomètres et règles à calcul [sont ainsi] devenus leurs nouveaux compagnons »²⁰⁶⁴, instruments pratiques et théoriques indispensables. Très tôt, le petit outillage permettant de dépasser le simple empirisme du procédé se répand donc dans les brasseries encore à l'état d'ateliers. Antoine Santerre dit ainsi en 1807 le degré de chaleur de la première trempe « très difficile à saisir, l'on doit toujours en garder le degré par écrit, il faut qu'il soit pris au thermomètre de Réaumur vide d'air au dessus du mercure et à 80° l'eau bouillante »²⁰⁶⁵. Le développement de la production de masse, son besoin de régularité, de mesures exactes, de normes, de contrôles ou encore de savoir-faire, accélère cette redistribution des cartes. Dans ce contexte, l'année 1830 est bien souvent caractérisée comme étant un tournant pour l'industrie brassicole anglaise puisque qu'elle vit la suppression de la taxe sur la bière, l'inquiétude des autorités quant à la diminution de la consommation de cette boisson au profit du gin, notamment chez les classes urbaines défavorisées, grandissant²⁰⁶⁶. En France, l'avènement de la Monarchie de Juillet peut à bien des égards être considéré comme une borne ouvrant un même mouvement de technicisation des pratiques. L'influence du contexte socioéconomique quant à l'évolution des

²⁰⁶² Monnier Raymonde, *Op. cit.*, pp.110 et 113.

²⁰⁶³ Sibum Otto, *Op. cit.*, p.749.

²⁰⁶⁴ *Ibid.*, p.756. Voir les pages 762-774 de l'article dans lesquelles Otto Sibum s'intéresse aux expériences de James Prescott Joule, brasseur et fils de brasseur réalisant au cours de son activité le syncrétisme entre artisanat brassicole et progrès scientifiques. Pour les modalités d'apparition et de diffusion de ces instruments, notamment dès le XVIII^e siècle dans le monde britannique, voir également Hornsey Ian S., *Op. cit.*, pp.424-437.

²⁰⁶⁵ Monnier Raymonde, *Op. cit.*, p.114.

²⁰⁶⁶ Concernant l'évolution de l'industrie brassicole anglaise dans son ensemble, et particulièrement à cette période charnière, voir Gourvish Terence Richard, Wilson Richard George, *The British Brewing Industry 1830-1980*, Cambridge, Cambridge University Press, 1994, 690p. ; Mathias Peter, *The Brewing Industry in England, 1700-1830*, Cambridge, Cambridge University Press, 1959, 595p.

techniques est ici clairement énoncée et témoigne, une nouvelle fois, de la nécessité interdisciplinaire dans laquelle l'histoire des techniques doit puiser sa force.

Très tôt, le besoin de connaître le marché afin de pouvoir répondre aux aspirations du consommateur oriente l'attitude des entrepreneurs. Dès 1819, Jean Antoine Chaptal affirme ainsi que « le fabricant doit étudier le goût très variable du consommateur et y conformer ses produits : nous voyons chaque jour des branches importantes d'industrie tomber dans le discrédit, quoique la fabrication n'ait été ni négligée ni altérée, parce que, d'un côté, l'inconstance de la mode se fatigue de l'uniformité et que, de l'autre, des étoffes d'un nouveau genre plaisent d'avantage au consommateur : on avait cru, peut-être, parer à ces inconvénients en prescrivant des règlements de fabrication uniformes et invariables ; mais le consommateur, qui seul juge et achète, se joue de ces règlements ; il rejette les produits qui ne sont pas conformes à ses goûts, et appelle, par tous les moyens, ceux de l'étranger, au détriment de l'industrie nationale. On ne peut trop se pénétrer de cette vérité, que le fabricant ne travaille que pour le consommateur, et, que, par conséquent, il doit se conformer à ses goûts. [...] L'intérêt de la vanité du consommateur se confond avec celui du fabricant »²⁰⁶⁷. Focalisée sur le commerce des étoffes, cette affirmation n'en est pas moins vraie pour d'autres biens de consommation, dont la bière. Elle oblige donc le brasseur, devant répondre à de nouvelles exigences autant qualitatives que quantitatives, à user des moyens mis à sa disposition pour satisfaire une demande en constante évolution. L'usage de machines à vapeur en est un parmi d'autres.

2.2.2. La rapide multiplication de machines à vapeur

Alors que la première tentative de réglementer ce qui deviendra les machines à vapeur peut être trouvée dans le décret du 15 octobre 1810 – il place les « pompes à feu » dans la deuxième catégorie des éléments ou établissements à surveiller – la pénétration de ces dispositifs reste faible en France sous le Premier Empire. Les relations limitées et pour le moins tendues avec l'Angleterre voisine, alors à la pointe en matière de technologie, et le caractère encore largement artisanal de nombreuses activités expliquent une large partie de ces réticences. Sans surprise, aucun élément de ce type n'apparaît donc dans les brasseries

²⁰⁶⁷ Chaptal Jean-Antoine, *De l'industrie française*, Tome 2, *Op. cit.*, pp.229-230.

rhodaniennes du début du siècle. Toute mécanisation n'en est néanmoins pas absente : rappelons la description faite en 1810 de celle établie dans la maison Saunier, au sud de la presqu'île Perrache, « remarquable par les moyens mécaniques qui sont employés pour toutes les opérations du brassage. Les jeux hydrauliques établis dans le jardin, sont intéressants ; on les change chaque semaine : le moulin à vent, la baigneuse, le vase, sont les pièces les plus ingénieuses, et de l'effet hydraulique le plus surprenant »²⁰⁶⁸.

Ce n'est que sous la Restauration que sont rétablis les échanges par-delà la Manche, ouvrant alors un nouveau marché pour les constructeurs mécaniques et, surtout, permettant une prise de conscience et une ouverture des possibles chez les entrepreneurs français. Même si ceux-ci hésitent encore à les employer et leur préfèrent souvent les palliatifs anciens (usage du cheval, recours aux moulins à vent *etc.*)²⁰⁶⁹, c'est donc à compter de 1815 qu'est observable dans l'hexagone la réelle diffusion des chaudières à vapeur, dispositifs à la taille encore largement limitée. Qui dit développement d'une nouvelle pratique peu ou mal maîtrisée, par conséquent potentiellement dangereuse, dit nécessaire mise en place d'un appareil législatif adéquat. L'ordonnance du 14 janvier 1815 intègre ainsi les « les pompes à feu ne brûlant pas la fumée » à la première catégorie des appareils et activités classés. Loin de résoudre la question, cette mesure est suivie, dans les années 1820, de virulents débats sur la gestion des risques induits par ce nouvel appareillage. En mars 1822, après diverses explosions aux États-Unis et en Grande-Bretagne, Jacques Joseph Corbière, ministre de l'Intérieur, interdit les chaudières à haute pression à moins de soixante-dix mètres des habitations, excluant *de facto* ces machines des villes²⁰⁷⁰. Défenseur de l'industrie devant l'éternel, le Conseil de salubrité s'oppose à cette mesure. Un dispositif général proposé par l'Académie des sciences en avril 1823 et finalement appliqué par l'ordonnance royale du 29 octobre 1823²⁰⁷¹ permet de concilier désir d'encadrement et liberté d'entreprendre : une commission centrale des machines à vapeur, sous l'autorité du ministère de l'Intérieur, est établie, tandis qu'à l'échelle départementale est demandé aux ingénieurs des mines

²⁰⁶⁸ Cochard Nicolas François, *Indicateur de Lyon. Description des curiosités de Lyon*, Lyon, Perisse Frères, 1810, p.84.

²⁰⁶⁹ Payen Jacques, *Technologie de l'énergie vapeur en France dans la première moitié du XIX^e siècle : la machine à vapeur fixe*, Paris, Éditions du CTHS, 1985, 215p.

²⁰⁷⁰ Voir Fressoz Jean-Baptiste, « L'émergence de la norme technique de sécurité en France vers 1820 », *Op. cit.*, pp.73-89.

²⁰⁷¹ Duvergier Jean-Baptiste, *Collection complète des Lois, Décrets, Ordonnances, Réglements, Avis du Conseil-d'État, Depuis 1788, par ordre chronologique*, Tome Vingt-quatrième, Deuxième Édition, Paris, A. Guyot et Scribe, 1836, p.399-400. (7, Bulletin 635, pas de n° de loi).

d'organiser une épreuve avant la mise en services des chaudières et de les inspecter une fois par an²⁰⁷².

Il faut néanmoins attendre la Monarchie de Juillet pour réellement voir se développer l'usage de la vapeur, contraignant une nouvelle fois les autorités à adapter l'arsenal législatif. Le 22 mai 1843 est prise l'ordonnance royale qui restera la règle jusqu'en 1865. Le texte, d'abord discuté au sein de la « Commission centrale des machines à vapeur » – notons la disparition des « machines à feu », l'usage et la technique définissant la nomenclature – confirme la nécessité d'une autorisation préalable, fait du préfet l'autorité à consulter et rappelle la responsabilité civile et pénale des propriétaires concernant leur personnel. Face au foisonnement des initiatives, le ministre des Travaux Publics, Jean-Baptiste Teste, doit promulguer dès le 22 juillet suivant de nouvelles instructions sur les mesures de précautions habituelles à observer dans l'emploi des chaudières à vapeur établies à demeure. Aucune distance de sécurité à respecter vis-à-vis des habitations voisins ni y est mentionnée, laissant ainsi libre cours aux entrepreneurs quant aux lieux d'implantation qu'ils choisissent²⁰⁷³.

Si la diffusion de la vapeur est autant géographique que sectorielle, elle apparaît pourtant dans le premier XIX^e siècle relativement limitée à Lyon et dans le Rhône. Et ce bien qu'elle suscite un croissant intérêt de la part des autorités. Des bilans annuels relevant l'« état des machines à feu et des autres appareils fonctionnant à la vapeur qui existent dans ce département » sont dressés²⁰⁷⁴. Le « service des machines à vapeur » ainsi mis en place nous apprend qu'en 1835, 49 chaudières (dont 3 ne sont pas en activité) et 51 machines sont recensées sur le territoire rhodanien. Relativisant le développement de ces machines, l'auteur du rapport de l'année suivante, dressé à Rive-de-Gier le 15 janvier 1837, précise encore que ce nombre n'a pas augmenté en 1836 et qu'il est même probable « que par suite de la crise commerciale, les jours de chômage des chaudières en activité ont été assez nombreux. La plupart de ces chaudières marchent à une très faible pression et ne présentent aucun danger. Une seule remplit les conditions de sureté prescrites par les ordonnances ».

Quelques années plus tard, le long et détaillé rapport de l'ingénieur des Mines Pigeon du 26 avril 1842 fait le bilan de l'état de l'industrie rhodanienne à cette époque et confirme le retard pris en matière de mécanisation et d'usage de la vapeur. Bien qu'il souligne la diversité

²⁰⁷² Fressoz Jean-Baptiste, « L'émergence de la norme technique de sécurité en France vers 1820 », *Op. cit.*, pp.82-83.

²⁰⁷³ Lober Désiré François Joseph, *Les établissements insalubres, dangereux ou incommodes*, *Op. cit.*, pp.39-48.

²⁰⁷⁴ ADR, 5MEtcl22 – Contrôle des appareils à vapeur (1835-1935). Les rapports évoqués ci-après proviennent de cette source.

des industries et qu'il loue « la position de Lyon si favorable au développement du commerce et des arts mécaniques », bien qu'il se félicite de la normalisation du service consacré à la question et de la mise en place d'une réelle surveillance, jusque là caractérisée d'« illusoire », permettant de mettre fin aux nombreuses infractions provoquées par l'ignorance des règlements, l'incurie des utilisateurs ou leur volonté d'échapper à des investigations pourtant légitimes, il se montre critique à l'égard de la situation globale « très peu satisfaisante » de la construction. Les mécaniciens sont dits « souvent improvisés », tout juste bon à remplir les fonctions de contremaître, « incapables [...] d'atteindre d'une manière sûre tel but déterminé, se faisant entre eux une concurrence acharnée et travaillant avec des rabais qui les conduisent à faire de la mauvaise besogne où les entraînent à leur perte ». Le manque de moyens dont ils disposent, et par conséquent la faible taille des entreprises qu'ils dirigent, est particulièrement pointé du doigt. Pigeon appelle donc de ses vœux la formation d'établissements « montés et outillés sur une convenable échelle, pourvus de capitaux suffisants et dirigés par des personnes versées dans la pratique des arts mécaniques mais auxquels de plus encore les principes d'une théorie sûre puissent servir de boussole ». Encore une fois, alors que la situation dans laquelle ils se trouvent leur est profitable et que l'administration a mis en place un encadrement législatif enfin fonctionnel, les entrepreneurs sont jugés seuls responsables du développement limité de ces appareils dans le département du Rhône : alors que 15 machines à vapeur seulement sont recensées autour de 1827, ce sont 116 établissements qui utilisent 157 chaudières et 96 machines en 1839²⁰⁷⁵. Réelle, la progression est jugée insuffisante.

Ce constat étant dressé, il n'est pas surprenant que dans son étude de l'industrialisation du département, Pierre Cayez relève une forte poussée de la mécanisation dans le Rhône entre 1847 et 1859 : « entre ces deux dates le nombre des machines [passe] de l'indice 100 à l'indice 376, celui des chevaux vapeurs de 100 à 406 »²⁰⁷⁶. La puissance unitaire moyenne reste néanmoins relativement faible et s'explique par l'utilisation prioritaire qui en est faite par des industries urbaines pour la plupart légères : 7,33 chevaux en 1847, 7,91 douze ans plus tard. Malgré cela, le nombre d'établissements équipés explose : s'ils sont 475 en 1852, on en dénombre 906 en 1859 ! La révolution est donc résolument quantitative et non qualitative et apparaît d'autant plus forte et marquante qu'est faible le niveau initial.

²⁰⁷⁵ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.387.

²⁰⁷⁶ *Ibid.*, pp.387-388.

Bien que l'achat et l'usage de certains modèles de machines à vapeur induise des coûts supplémentaires²⁰⁷⁷, le gain de temps et de main-d'œuvre qu'il permet ne laisse que peu de place à l'hésitation chez les entrepreneurs pouvant se permettre d'investir. La multiplication d'installations légères, peu puissantes, et la diffusion d'appareils reproduisant mécaniquement les gestes de l'artisan, notamment pour la manutention des matières premières, modifient ainsi l'ensemble des gestes quotidiens leur incombant et permet de diminuer d'autant les tâches manuelles. Rapportées au tableau dépeint ci-dessus, les brasseries lyonnaises se démarquent alors par une utilisation massive et précoce. Le service des machines à vapeur évoqué plus tôt²⁰⁷⁸, grâce aux états mensuels des épreuves de chaudières à vapeur nous permet d'observer le développement du recours à ces instruments et ce pour divers usages : machine à vapeur destinée à moudre l'orge (brasserie Scheiber-Bauer, 1838), chaudière cylindrique en tôle avec deux bouilleurs (brasserie Koch, 1843), chaudières servant à l'élévation de l'eau (brasserie Arnet & Jouve, 1845 ; brasserie Combalot, 1846) *etc.* Les brasseurs lyonnais semblent à cet égard faire preuve d'une notable précocité : dans son bilan des installations des machines à vapeur dans le Calvados entre 1749 et 1843, Philippe Dupré ne trouve ainsi trace d'aucune brasserie²⁰⁷⁹.

Le phénomène s'amplifie au gré du temps et des améliorations techniques : le nombre de machines à vapeur explose dans les années 1850 et, dès la décennie suivante, les principales brasseries lyonnaises s'apparentent à de véritables établissements industriels où main-d'œuvre et processus de fabrication sont rationalisés. Entre 1851 et 1859, l'organe consultatif qu'est le Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du Rhône est appelé à statuer sur 460 demandes concernant des appareils à vapeur (seuls ou compris dans des demandes d'autorisation d'établissements)²⁰⁸⁰. À neuf reprises il est question de brasserie. Même si bien loin derrière l'apprêtage d'étoffes de soie et ses 39 demandes, les teintureries et leurs 62 ou encore les fabriques de produits chimiques (40 demandes), cette industrie a donc bel et bien recours à la vapeur. Nous sommes, dès lors, bien loin de l'image du petit atelier où le

²⁰⁷⁷ En octobre 1847, le coke de l'usine de Perrache de la Compagnie du gaz de Lyon coûte 2,6 francs les 100 kilogrammes à l'usine, 2,85 francs livré devant la porte et 3 francs livré dans les appartements. Favorisant les achats en gros, une remise de 25 centimes par quintal pour les achats supérieurs à 1 000 kilogrammes est faite. *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3988, dimanche 10 octobre 1847, p.3.

²⁰⁷⁸ ADR, 5MEtcl22 – Contrôle des appareils à vapeur (1835-1935). Il s'agit là de contrôles menés par les autorités : malgré la loi les y obligeant, les brasseurs, à l'instar des autres industriels de la première moitié du XIX^e siècle, ne déclarent pas systématiquement l'installation de ce type d'appareils. Certains d'entre eux sont donc très probablement en activité bien avant la date à laquelle ils sont contrôlés.

²⁰⁷⁹ Dupré Philippe, « Les industriels du Calvados et la vapeur. 1749-1865 », *Cahier des années de Normandie*, n°25, numéro spécial « De l'hydraulique à la vapeur, XVIII^e-XIX^e siècle », 1993, p.45.

²⁰⁸⁰ Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc., Op. cit.*, pp.524-526.

brasseur, seul face à sa cuve, produit annuellement quelques centaines d'hectolitres à la seule force du fourquet.

Il serait pourtant erroné de dresser le tableau d'une situation identique pour tous. À l'instar des capitaux mobilisés et du nombre d'individus employés, l'hétérogénéité de la profession persiste en matière d'outillage et de mécanisation. Les annonces publiées dans la presse locale suite aux faillites ou dissolutions – contraintes ou non – de sociétés attestent ainsi du caractère toujours rudimentaire en milieu de siècle de nombre de brasseries. Ainsi, pour la vente volontaire et en détail d'un fonds prévue le lundi 17 juin 1839 à Lyon, cours du Midi, quartier Perrache, sont mentionnés : « deux chaudières en cuivre rouge avec leur robinet, cuves en chêne cerclées en fer, rafraîchissoirs en chêne, pompes à corps en cuivre rouge, sécherie en tôle, chariots doubles à roues boîtées en bronze, harnais, feuilletes, demi-feuilletes et quarts de feuilletes cerclés en fer, robinets en cuivre, baquets, un grand nombre d'outils et ustensiles de brasseur, et quelques objets mobiliers, consistant en table de jeu, bois de lit, commode, banque en noyer, pupitre, grillage de comptoir, horloge *etc.* »²⁰⁸¹. Rien de plus que les classiques chaudières et cuves ; seul la présence de pompes laisse supposer un semblant de mécanisation. Notons également la sécherie et des éléments relatifs à un lieu de débit, attestant de la persistance d'une pluriactivité. Même tableau dix ans plus tard lorsqu'il est annoncé le 29 octobre 1848 la vente en bloc et aux enchères publiques par autorité de justice de la brasserie située rue de la Liberté 32 : là encore sont seulement évoqués cuves, char à quatre roues, rafraichissoir, brassin en cuivre, séchoir en maçonnerie, moulin à vent, pompes ou corbeilles en osier²⁰⁸². Les exemples pourraient être multipliés à l'infini.

L'usage persistant du cheval témoigne également des difficultés de la technique – pour des questions de coût plus que du fait d'une quelconque réticence des entrepreneurs – à percer le monde de la brasserie. Si la force équestre sert aux livraisons, elle fait également tourner les usines. Lorsqu'il fait le récit de sa visite en 1837 à la Brasserie lyonnaise, établissement parisien déjà évoqué et géré par l'ancien brasseur lyonnais Combalot neveu, un nommé Carl Ledhuy se montre pour le moins admiratif de l'installation où les rouages du moulin servant à tirer l'eau, « complications mécaniques [...] si soigneusement tenus, qu'on se croirait dans une salle d'exposition, au milieu des modèles des machines les plus ingénieuses », le disputent aux fourneaux, chaudières et cuves luisant de propreté et, surtout, à un système de

²⁰⁸¹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1400, vendredi 31 mai 1839, p.4.

²⁰⁸² *Le Censeur, journal de Lyon*, n°4347, dimanche 29 octobre 1848, p.4.

refroidissement dit révolutionnaire²⁰⁸³. Pour faire fonctionner le tout, « un petit cheval gris, aveuglé par un bandeau, marche sans cesse comme un écureuil » : son « meilleur ouvrier » selon le brasseur, un « pauvre petite diable qui marche toute la journée sans avancer d'un pas [et qui] ne se doute guère des prodiges qu'il opère avec toutes ses lanternes ! » pour le journaliste.

Devant malgré tout composer avec l'accélération du recours à l'énergie vapeur, le Second Empire, fidèle à son entreprise normative, renforce encore la législation en matière d'encadrement des machines à vapeur. Contrainte sécuritaire mais aussi technique, il lui faut notamment dégager l'industrie de certaines entraves nées de la loi de 1843 : pensons seulement à l'épaisseur exigée des matériaux n'ayant plus lieu d'être au regard des progrès effectués en matière de qualité des fers. Le 21 juillet 1856 est ainsi arrêtée la loi « concernant les contraventions aux règlements sur les appareils et bateaux à vapeur » qui punit d'une amende de 25 à 500 francs quiconque utilise une chaudière modifiée ou réparée sans en avoir donné avis au préfet (article 3) ou fait usage d'un appareil à vapeur sans être muni de l'autorisation exigée par les règlements d'administration publique (article 4)²⁰⁸⁴. Elle est complétée et amendée par le décret impérial du 25 janvier 1865 sur « les chaudières fermées destinées à produire de la vapeur, autre que celle des bateaux » dont les 35 articles témoignent, bien que l'épreuve obligatoire soit maintenue pour les éléments neufs ou réparés, d'un assouplissement des conditions d'utilisation : seules les chaudières, divisées en trois catégories, sont concernées – les machines à vapeur sont donc dispensées de toute surveillance – et aucune périodicité de contrôle une fois la mise en service effectuée n'est arrêtée. La contre-visite annuelle prévue par le texte de 1843 est de fait supprimée. Les ingénieurs des Mines eux-mêmes sont dépouillés d'une partie de leurs prérogatives puisque n'étant plus autorisés à réformer ou faire réparer les chaudières jugées trop dangereuses. L'encouragement à l'industrie ne saurait être plus clair. Nous ne nous aventurerons pas plus loin dans des considérations techniques, d'autres s'en sont chargés²⁰⁸⁵. Le principal est ici de signaler que le régime de l'autorisation est supprimé et remplacé par une simple déclaration

²⁰⁸³ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°860, mercredi 30 août 1837, p.3. Article paru dans le journal *L'Éclair* et reproduit dans *Le Censeur*.

²⁰⁸⁴ Association des propriétaires d'appareils à vapeur du Nord de la France, *Lois et décrets concernant les appareils à vapeur. Instructions sur les mesures de précautions habituelles à observer dans l'emploi des appareils à vapeur*, Lille, L. Danel, 1892, 47p.

²⁰⁸⁵ Dupré Philippe, « Les industriels du Calvados et la vapeur. 1749-1865 », *Cahier des années de Normandie*, n°25, numéro spécial « De l'hydraulique à la vapeur, XVIII^e-XIX^e siècle », 1993, pp.35-124.

au préfet (contenant seulement les noms et adresses des vendeurs et acheteurs, quelques caractéristiques techniques et les usages prévus) avec accusé de réception.

Certainement positif aux yeux des industriels rhodaniens puisque simplifiant et accélérant leurs démarches, ce décret de 1865 ouvre dans le Rhône trois décennies de forte mécanisation industrielle²⁰⁸⁶.

	Nombre d'établissement équipés (augmentation en %)	Chevaux-vapeurs (augmentation en %)	Nombre de machines (augmentation en %)
1860-1870	+ 22,32	+ 25,88	+ 26,55
1870-1879	+ 35,57	+ 52,52	+ 35,92
1879-1890	+ 39,63	+ 87,69	+ 44,02

Si le nombre de machines utilisées dans les usines du département augmente rapidement, leur puissance croît de manière plus grande encore. Ainsi, la puissance moyenne en chevaux-vapeur passe de 7,40 en 1860 à 11,06 trente ans plus tard. Le nombre de chevaux par établissement connaît une progression analogue : de 7,64 en 1860, il passe à 11,95 en 1890. La mécanisation dans le Rhône connaît donc deux successives phases d'évolution. À lieu dans un premier temps la multiplication de petites machines dans les ateliers artisanaux destinées à faciliter travail traditionnel et tâches encore largement rudimentaires ; c'est notamment le cas dans la brasserie de la Monarchie de Juillet et de l'Empire napoléonien. Dans un second temps, après 1870, la « rupture de l'homogénéité artisanale »²⁰⁸⁷ est caractérisée par le développement de machines de plus en plus puissantes. La décennie 1880 se distingue même par une forte accélération du mouvement, confirmant ainsi le passage de l'atelier à l'usine de nombreuses activités.

Le règlement de 1865 ayant été pris afin de « supprimer une partie de la tutelle administrative qui n'était plus en harmonie avec les progrès de la construction de ces appareils, le développement de leur emploi et l'instruction technique des ouvriers chargés de leur fonctionnement », il est, pour certains, bien trop laxiste et a besoin d'être complété²⁰⁸⁸.

²⁰⁸⁶ Pour cette question de la mécanisation rhodanienne du second XIX^e siècle, se référer à l'ouvrage issu de la thèse de Pierre Cayez dont les chiffres ici utilisés – sauf mention contraire – sont extraits. Voir Cayez Pierre, *Crises et croissance de l'industrie lyonnaise, 1850-1900*, *Op. cit.*, pp.184-188.

²⁰⁸⁷ *Ibid.*, p.794.

²⁰⁸⁸ Association des propriétaires d'appareils à vapeur du Nord de la France, *Op. cit.*, pp.7-11, « Rapport d'Henri Varroy, Ministre des Travaux Publics, au Président de la République Française, 30 avril 1880 ».

La nouvelle loi du 30 avril 1880 fait donc office de mise à jour de la législation : ses 43 articles durcissent quelque peu le ton. L'épreuve obligatoire, à faire chez le constructeur (article 2), est à renouveler si la chaudière est modifiée, réparée, ou reprend du service après une période de chômage (article 3). La déclaration préalable au préfet doit pour sa part préciser l'identité et le domicile du vendeur, son lieu d'établissement, ses caractéristiques techniques et l'usage auquel elle est destinée (article 13). Les plus petites des machines à vapeur, celles dites de la 3^{ème} classe, peuvent néanmoins être établies dans un atelier quelconque, même lorsqu'il fait partie d'une maison d'habitation (article 18) : le petit atelier peut donc bénéficier à son échelle de cette technique.

Dans le cas de notre étude, une évaluation sectorielle, même si elle aussi perturbée par des changements de catégorie pouvant intervenir d'une année à l'autre, s'avère pertinente.

Répartition sectorielle des chevaux-vapeurs dans le Rhône entre 1858 et 1892²⁰⁸⁹

	1858 (%)	1882 (%) ²⁰⁹⁰	1892 (%)
Mines	3,12	3,77	2,81
Sidérurgie et métallurgie	27,79	21,15	13,49
Textile et teinture	22,33	29,17	28,9
Industries alimentaires	10,21	12,32	13,5
Chimie et tannerie	4,31	13,62	16,56
Papeterie et imprimerie	0,99	5,89	4,98
Bâtiments	7,93	9,14	14,78
Services publics	11,37	1,05	1,06
Divers	11,95	3,96	3,92

Attestant de la relève de la sidérurgie par l'industrie chimique, ces chiffres laissent également à voir un notable essor des secteurs du bâtiment, de la papeterie-imprimerie et, nous intéressant plus particulièrement, des industries alimentaires. La nature de ces activités, intimement liées au milieu urbain et à ses évolutions dont nous avons déjà fait état (croissance démographique, potentiel humain qualitatif, niveau croissant de consommation), explique ce recours grandissant à la vapeur.

²⁰⁸⁹ Évolution des chevaux-vapeurs basée sur l'*Annuaire statistique de la France* et, là encore, empruntée à Pierre Cayez.

²⁰⁹⁰ Problème dans cette colonne, le total fait 100,07.

Les déclarations d'appareils à vapeur par les entrepreneurs conservées pour la période 1865-1883 aux Archives Départementales du Rhône nous permettent une plongée dans ce microcosme usinier en formation²⁰⁹¹. Ces dossiers, classés alphabétiquement et par tranches chronologiques, s'avèrent riches en enseignements puisque nous informant sur les industriels – et donc les brasseurs – formulant des demandes sur cette période ; sur les caractéristiques techniques des machines employées ; sur les lieux de fabrication et de vente de celles-ci. Bien que ne représentant évidemment pas la majorité des dossiers, la place des industries de l'alimentation (chocolatiers, moulins, boyaudiers, fabricants de pâtes, de charcuterie, de dragées, de bonbons, de moutarde, de liqueurs, d'absinthe ou encore de sucre) est notable. Certains industriels font leurs demandes une fois la chaudière installée et, de plus en plus souvent, une fois l'épreuve effectuée ; d'autres anticipent, ou disent anticiper. Le fait qu'ils soient nombreux à débiter leurs courriers par la formule « Pour me conformer au décret du 25 janvier 1865 » atteste de l'importance de celui-ci et du changement qu'il induit dans les pratiques des entrepreneurs : fini en théorie le laissez-faire et l'état de fait permissif facilité par la lointaine ordonnance de 1843, il faut dorénavant respecter la législation mise à jour.

En l'espace de 18 ans, ce sont 20 procédures concernant des brasseries qui ont pu être retrouvées. Malgré les ambitions de 1865, les réticences entrepreneuriales à se plier aux normes législatives déjà observées en matière de régulation des établissements dangereux, insalubres et incommodes mènent probablement à une sous-estimation du phénomène. Et si les occurrences sont plus nombreuses, les usages eux ne diffèrent que peu : le 23 août 1871, la déclaration de Frédéric Charles Dürr, brasseur à Lyon, cours Rambaud 7, concerne ainsi une chaudière de forme locomotive destinée « à alimenter une machine motrice de pompe élévatoire, monte sac et nettoyeur »²⁰⁹² ; en mai 1882, dans la demande d'André Schmidt, est évoqué un « générateur de vapeur » ayant pour fonction de « fournir de la vapeur à divers appareils de la brasserie »²⁰⁹³. Bien que le processus soit particulièrement vivace à Lyon, les brasseurs de la ville n'ont pourtant pas le monopole : la machine destinée à faire mouvoir une pompe à eau claire et à piler l'orge déclarée le 22 décembre 1865 par le brasseur de Givors Chrétien Mehler atteste ainsi de la pénétration de la mécanisation dans les territoires rhodaniens plus ruraux²⁰⁹⁴. Précisons néanmoins que cet appareil et ses deux chevaux restent bien dérisoires.

²⁰⁹¹ ADR, 5MEtcl23 à 26 – Déclarations d'appareils à vapeur par les entrepreneurs (1865-1883).

²⁰⁹² ADR, 5MEtcl24. Chaudière dite de forme locomobile.

²⁰⁹³ ADR, 5MEtcl26. Déclaration d'une chaudière verticale datée du 5 mai 1882.

²⁰⁹⁴ ADR, 5MEtcl23. Chaudière à retour de flamme, foyer intérieur, système locomobile.

En 1875, 587 brasseries sont en France équipées de machines à vapeur pour une force totale de 3 223 chevaux-vapeur, soit une faible moyenne de 5,5 chevaux-vapeur par établissement²⁰⁹⁵. À titre de comparaison, la même moyenne s'élève alors à 12,6 pour les carrières et ardoisières, 10,2 pour les scieries, 11,1 pour les minoteries et même 7,6 pour les chocolateries. La machine de 20 chevaux installée dans la brasserie Winckler, rue de l'Humilité 3, dès juillet 1880²⁰⁹⁶ fait donc figure d'exception. De la même manière, celle de 30 chevaux, son générateur et ses deux bouilleurs (l'ensemble estimé à 13 000 francs) mentionnés dans l'état descriptif et estimatif des objets mobiliers et de l'outillage apportés par Mathieu Umdenstock à la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr lors de la création de celle-ci²⁰⁹⁷ font bien de cette dernière une véritable usine. La hiérarchie des utilisateurs de chevaux-vapeurs dans le Rhône extraite de la presse locale en 1891 confirme le constat²⁰⁹⁸.

Hiérarchie des utilisateurs de chevaux-vapeur dans le Rhône en 1891

Nombre de CV utilisés	Nombre d'utilisateurs	Total de CV utilisés	Pourcentage d'utilisateurs (%) ²⁰⁹⁹	Pourcentage de CV (%) ²¹⁰⁰
1	500	500	27,32	3,84
2	262	524	14,31	4
3	182	546	9,94	4,20
4	190	760	10,38	5,82
5	118	590	6,44	4,53
10	421	4 210	23	32,38
20	91	1 820	4,97	14
30	20	600	0,10	4,61
40	17	680	0,09	5,23
50	13	650	0,07	5
100	12	1 200	0,06	9,23
230 (moyenne)	4	920	0,02	7,07
TOTAL	1 830	13 000	100	100

²⁰⁹⁵ *Annuaire statistique de la France, Première année, 1878*, Paris, Imprimerie Nationale, 1878, p.382.

²⁰⁹⁶ ADR, 5MEtcl26. Déclaration d'une chaudière horizontale cylindrique à foyer intérieur longue de 7 mètres formulée le 16 juillet 1880.

²⁰⁹⁷ ADR, 6Up1/113. Inventaire dressé le 8 décembre 1891 par Chevalier et Chainé, notaires lyonnais.

²⁰⁹⁸ *La bourse lyonnaise*, 24 mai 1891. Chiffres donnés par l'Association des utilisateurs de machines à vapeur et repris par Cayez Pierre, *Crises et croissance de l'industrie lyonnaise, 1850-1900*, Op. cit., p.188.

²⁰⁹⁹ Le pourcentage total ne donne que 96,7% si l'on se fie à ces chiffres.

²¹⁰⁰ Le pourcentage total ne donne que 99,91% si l'on se fie à ces chiffres.

Alors que la moyenne générale est plutôt basse (7,1 chevaux-vapeur par utilisateur seulement), différents profils se distinguent. Le premier, rassemblant 1 252 utilisateurs (soit 68,4 % du total) et 2 920 chevaux (22,46 %), regroupe les artisans et les commerçants, nombreux à utiliser de petites machines dont la puissance est inférieure à 10 chevaux. À l’opposé, les industriels et la force supérieure à 10 chevaux qu’ils mobilisent chacun, seulement 5,31 % des effectifs (157 unités), comptent pour près de la moitié de la puissance totale (5 870 chevaux, soit 45,14 %). Entre les deux, la catégorie intermédiaire des gros artisans et petits industriels, composée de 421 utilisateurs (23 %), s’adjuge le concours de 4 210 chevaux (32,38 % du total).

Les brasseurs lyonnais appartiennent donc en fin de siècle à la tranche supérieure. Là encore, confirmant le constat dressé précédemment, une notable distinction apparaît entre situation nationale et cas lyonnais. En 1897, ce sont plus de 1 500 brasseries et malteries qui utilisent dans l’hexagone plus de 1 662 machines pour une puissance totale de 16 497 chevaux²¹⁰¹ : la moyenne, frôlant les 11 chevaux-vapeur par unité de production, a donc doublé depuis 1875. Elle reste néanmoins bien inférieure aux chiffres observés dans les établissements de la cité rhodanienne.

Machines à vapeur et chaudières employées dans quelques industries françaises (1897)

Genre d'établissements	Nombre	Machines à vapeur		Chaudières		Récipients de vapeur
		Nombre	Puissance (chevaux)	Motrices	Calorifères	
Brasseries, malteries	1 510	1 662	16 497	1 799	72	557
Scieries	2 881	3 047	38 154	3 158	26	67
Minoteries	2 803	2 875	41 711	3 062	6	24
Chocolateries	111	123	2 208	139	5	32
Mines de combustibles minéraux	405	2 090	122 910	2 930	8	107

²¹⁰¹ *Annuaire statistique de la France, Dix-neuvième volume*, 1899, Paris, Imprimerie Nationale, 1899, p.174-175.

2.2.3. Un appareillage spécialisé

Si l'utilisation généralisée de machines à vapeur puissantes caractérise en fin de siècle les brasseries lyonnaises, le recours à de nombreux dispositifs développés durant la seconde partie de notre période afin de répondre à l'évolution de leurs besoins peut être considéré comme un second marqueur de leur passage à l'état d'unités industrielles. Ici, l'objectif de notre propos n'est pas de définir en détails la nature des appareils et machines développés au cours du XIX^e siècle mais de démontrer l'ampleur de leur utilisation et, surtout, de mettre en lumière les radicales transformations qu'ils provoquent dans les manières de produire de la bière. Le rôle de leur diffusion dans la transition des établissements de la cité rhodanienne devenus en fin de siècle de véritables usines est en effet indéniable. Le lecteur désireux de savoir en détails comment fonctionne la malterie pneumatique mise au point par l'ingénieur Nicolas Galland ou le réfrigérant Baudelot se référeront aux divers ouvrages et publications techniques étayant régulièrement notre propos.

Nous l'avons dit, l'appareillage mobilisé par les brasseurs reste dans les premières décennies du XIX^e siècle relativement rudimentaire. Un aperçu des éléments le composant nous a déjà été donné par les quelques inventaires rencontrés dans la presse ou les archives locales à l'occasion de faillites ou de cessation d'activité. Nouvel exemple en janvier 1829 quand est annoncée la vente aux enchères après faillite de la brasserie et du fonds de café gérés par Marie Étienne Pascal à Lyon rue Saint-Georges : les uniques objets de valeur mentionnés sont ainsi des matières premières. Seuls 20 stères de bois à brûler, 500 boisseaux d'orge et 150 kilogrammes de houblon semblent constituer le capital de la société et être susceptibles d'en éponger les dettes²¹⁰². Aucun outil ni aucune machine n'apparaissent capables d'attirer d'éventuels acheteurs. Dix ans plus tard, en 1838, lors de la faillite de la société Rothhan et Stein, les ustensiles propres à la fabrication de la bière sont pour leur part estimés à 7 427 francs²¹⁰³. Même s'ils représentent l'essentiel de l'actif s'élevant à 8 421,50 francs (plus de 88 %), ils restent relativement primitifs. Dans l'inventaire dressé le 27 octobre, les principaux éléments de valeur évoqués sont deux grandes chaudières en cuivre et leurs contours en pierre de taille, leurs couvercles en bois et les robinets en cuivre afférents (2 000

²¹⁰² *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°668, dimanche 22 février 1829, p.4 ; *Journal des Annonces Judiciaires du ressort du tribunal civil, Affiches et Avis divers de la ville de Lyon*, n°23, mardi 24 février 1829, p.3.

²¹⁰³ ADR, 6Up1/1807. « Inventaire du matériel de brasserie et du mobilier dépendant de la faillite des sieurs Georges Rothhan et Jacob Stein », brasseurs à Lyon, rue de Condé 16, 27 octobre 1838 ; « Redressement de bilan », 15 décembre 1838.

francs), trois rafraichissoirs carrés (1 000 francs), plusieurs cuves simples aux fonctions diverses (900 francs), un fourneau en maçonnerie et sa sécherie (800 francs) ou encore un char à quatre roues garnis de son caisson (200 francs). Seule une pompe à un seul corps estimée à 60 francs témoigne d'un début de progrès, à relativiser néanmoins puisque mue par une mécanique à manège lui servant de moteur (d'une valeur de 300 francs). Clairement la technicité de l'établissement géré par Jean Georges Rothhan et Jacob Stein est plus que limitée et le process de brassage n'est pas réellement différenciable de celui mis en œuvre par leurs homologues brasseurs depuis des siècles.

Jusqu'aux années 1850, les conditions d'exploitation sont sensiblement les mêmes dans l'ensemble des unités de production de bière en activité dans le Rhône. Le monde de la brasserie n'est pourtant pas hermétique à toute forme d'évolution technique. Tôt dans le siècle, la presse spécialisée rapporte ainsi de précoces initiatives visant à améliorer le matériel déjà existant : dans le *Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale* est par exemple évoqué en 1812 un fourneau perfectionné par un nommé Moellerup, maître brasseur de Copenhague²¹⁰⁴. L'objectif de celui-ci, chauffant simultanément deux cuves, est d'éviter la perte de temps et de combustible éprouvée lorsqu'il faut remplir à nouveau la chaudière après un premier brassin et avant le suivant. Si la construction du dispositif n'a rien de remarquable, « la disposition ingénieuse des chaudières mérite seule de fixer l'attention, et il serait à désirer que les brasseurs l'adoptassent dans leurs ateliers ». Plus que par la technicité, le progrès passe par l'inventivité et de légères modifications d'éléments préexistants, à la diffusion qui plus est limitée dans l'espace.

La mécanisation et le développement de machines à vapeur, nous l'avons vu de plus en plus nombreuses dès la fin des années 1830, n'a quant à elle pour seule destination que le remplacement d'élémentaires tâches manuelles : élévation de l'eau devant jusque là être transvasée à l'aide de simples seaux, concassage du malt à l'aide de moulins en lieu et place de meules, monte-charges permettant une manipulation et un stockage des matières premières plus aisés *etc.* Bien que non négligeables puisque simplifiant grandement les opérations des brasseurs et pouvant potentiellement réduire la main-d'œuvre nécessaire, ces développements ne peuvent en aucune manière être considérés comme des avancées révolutionnaires dans le fonctionnement des brasseries rhodaniennes du premier XIX^e siècle et se limitent pour la

²¹⁰⁴ *Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale*, 11^{ème} année, n°91-102, 1812, pp.40-41. L'article en question est dit extrait du journal allemand *Magazin der neuen Erfindungen*, n°57, attestant ainsi d'une réelle circulation des savoirs techniques brassicoles dès les premiers temps du XIX^e siècle.

plupart au domaine de la manutention. Le processus de fabrication n'en est à aucun moment affecté. Nous rejoignons par conséquent sans réserve Jean-Pierre Daviet affirmant que « jusque vers 1850, la fabrication est dominée par l'importance des opérations manuelles et des savoir-faire, comme le révèle l'énumération des tâches à effectuer dans les phases successives du cycle qui dure deux à trois semaines »²¹⁰⁵.

La stabilité du secteur restant composé d'une multiplicité de petits établissements produisant des quantités limitées n'est donc à cet égard pas surprenant, les entrepreneurs locaux n'ayant jusqu'à une époque avancée tout simplement pas les moyens matériels de produire à plus grande échelle. L'augmentation des volumes produits, réelle pour certaines unités bien que délicate à quantifier, n'est pas à porter au crédit de la machine mais bien à celui de l'homme. Comme le dit justement Alfred Chandler, « bien que [les artisans] aient montré une certaine tendance à se spécialiser, c'est en employant davantage d'apprentis et de compagnons pour travailler de manière traditionnelle avec leurs outils habituels qu'ils accrurent leur production de costumes, robes, chapeaux, meubles et articles de table. La même situation prévalut en ce qui concerne les fabricants de voiles, de cordages, de verre, de rhum, de whisky et de bière. Dans tous ces secteurs, aucune machine nouvelle ne fut mise au point ou utilisée de manière notable avant les années 1840 »²¹⁰⁶. Cet archaïsme est d'ailleurs relevé et critiqué par les contemporains : après les avoir visitées en 1837, Georges Lacambre affirme ainsi que les brasseries lyonnaises « n'offrent rien de bien remarquable et sont généralement fort mal distribuées et mal tenues »²¹⁰⁷.

Le sous-titre de l'ouvrage publié en 1851 par ce même auteur, ingénieur civil de l'École centrale des arts et manufactures de Paris et ex-ingénieur de l'ancienne Société des brasseries Belges – il parle donc du point de vue du savant et du brasseur – révèle à lui seul le basculement technique s'opérant alors. Son *Traité complet de la fabrication des bières* est dit « contenant tous les principaux procédés, machines et appareils usités en Angleterre, en Allemagne, en Belgique, en France, en Hollande etc. »²¹⁰⁸. Payant son tribut au progrès, il dédie d'ailleurs son ouvrage à messieurs Dumas et Payen, membres de l'Institut des Sciences de France et professeurs dans ladite École centrale. Dès les premières années du Second Empire, il existe donc déjà des appareils destinés à faciliter la germination de l'orge, d'autres

²¹⁰⁵ Daviet Jean-Pierre, « Un dynamisme français, etc. », *Op. cit.*, p.777.

²¹⁰⁶ Chandler Alfred Dupont, *La main visible des managers*, *Op. cit.*, p.60. Voir notamment le chapitre 2, « L'entreprise de production traditionnelle ».

²¹⁰⁷ Lacambre Georges, *Traité complet*, Tome Premier, *Op. cit.*, p.301.

²¹⁰⁸ Lacambre Georges, *Traité complet de la fabrication des bières et de la distillation des grains*, Bruxelles, Librairie polytechnique d'Aug. Decq, 1851, 2 volumes, 516 et 436p.

pour tourailler et écraser le malt ou encore certains destinés à mélanger le moût. Il faut néanmoins attendre la décennie suivante pour les voir réellement pénétrer les brasseries françaises et *a fortiori* rhodaniennes. Jusque là, les quelques descriptions d'ateliers ou inventaires de matériel dont nous disposons ne semblent pas faire état d'une notable évolution²¹⁰⁹. Les classiques cuves en cuivre ou en chêne et bacs en bois côtoient toujours robinetterie diverses et mécaniques peu élaborées, d'où le maintien pendant quelques années encore d'un nombre important d'établissements de taille limitée.

Par la suite, de plus en plus perfectionnés, de plus en plus spécialisés, portés par le progrès et l'affirmation d'une réelle classe d'ingénieurs, ces dispositifs se multiplient et affectent l'ensemble des étapes du processus de fabrication toujours effectuées par les brasseurs-eux-mêmes. Concernant les opérations de maltage, la principale avancée est sans nul doute la malterie pneumatique mise au point durant les années 1870 dans leur brasserie de Maxéville en Meurthe-et-Moselle par Nicolas Galland²¹¹⁰ et son directeur technique Jules Saladin. Longtemps, la transformation d'orge en malt reste délicate pour ne pas dire aléatoire. Réclamant des conditions spécifiques d'aération, d'hydratation et de température, elle nécessite savoir-faire, main-d'œuvre et espace. Le système mis au point par Galland²¹¹¹ permet de s'affranchir de ces contraintes climatiques et humaines. À l'image de la gestion du froid sur laquelle nous reviendrons, l'homme et sa science prennent le pas sur la nature ou, du moins, réussissent à la domestiquer. Après avoir été mouillés et versés dans de grands tambours effectuant de lentes mais continues rotations, les grains d'orge sont exposés pendant plusieurs jours à un courant d'air artificiel saturé de vapeur d'eau – les températures et l'hygrométrie étant savamment contrôlées et pouvant être réglées à volonté. Permettant de dépasser les limites du maltage à plat, forçant à de réguliers retournements manuels, ce procédé permet une germination homogène et optimale de l'ensemble de l'orge et rencontre

²¹⁰⁹ Citons le détail du mobilier de la brasserie exploitée par Wolfgang Jacob Zorn dressé le 26 février 1853 (ADR, 6Up1/1860) ou l'inventaire du matériel de Jean Charrière, brasseur à Lyon, grande rue de la Croix-Rousse 5, réalisé entre le 4 et le 6 avril 1859 (ADR, 6Up1/1964).

²¹¹⁰ Nicolas Galland (1811-1886), ingénieur ayant travaillé selon les sources dans l'industrie ferroviaire et/ou sucrière, et ce à travers l'Europe (et notamment en Russie). Le succès des bières de fermentation basse à l'Exposition de 1867 le mène à construire, sur un terrain qu'il possède à Maxéville, près de Nancy, une brasserie qu'il veut à la pointe de la modernité : ouverte en 1870, elle porte le nom de Brasserie Viennoise. C'est pour celle-ci qu'il invente et met au point son nouveau procédé. Plus ingénieur et inventeur que chef d'entreprise, il néglige néanmoins son établissement au profit de ses travaux de recherche. D'où la faillite de la société en 1877 qui, rachetée, deviendra la Grande brasserie de l'Est. Après son échec, il ouvre à Paris un cabinet d'ingénierie spécialisé dans la brasserie. Il sera ensuite à l'origine de la construction d'une nouvelle brasserie à Bry-sur-Marne (Val-de-Marne) dont les opérations débutent en 1880. Voir Taveneaux Benoît, *Les brasseries de Maxéville. Laboratoire industriel*, Saint-Nicolas-de-Port, Musée Français de la brasserie, 2011, pp.12-22 et 30-31.

²¹¹¹ Sur la description du système Galland, voir Tédesco Louis, « Le Maltage Pneumatique », *Annuaire de la distillerie française*, Paris, J. Fritsch, 1888, p. 181-206.

rapidement un important succès. À Marseille, dans l'usine des Brasseries de la Méditerranée, Eugène Velten construit en 1879 une malterie pneumatique, alors « seule malterie de ce genre en France » pouvant germer annuellement 14 000 quintaux métriques d'orge équivalent à une fabrication de bière de 30 000 hectolitres²¹¹². Le dispositif sera transposé à Lyon lors de l'ouverture du second site de la société quelques années plus tard seulement. De la même manière, les tourailles servant à la dessiccation du malt sont de plus en plus complexes : en fin de XIX^e siècle, « on peut distinguer plusieurs espèces de tourailles suivant le système de chauffage, le nombre de plateaux et la manière dont le tirage est obtenu »²¹¹³. Existente ainsi les tourailles à feu nu et à air chaud, les tourailles à un ou plusieurs plateaux, le tirage naturel et le tirage forcé. Pour séparer les radicules du grain, des dégermeuses remplacent également le traitement manuel.

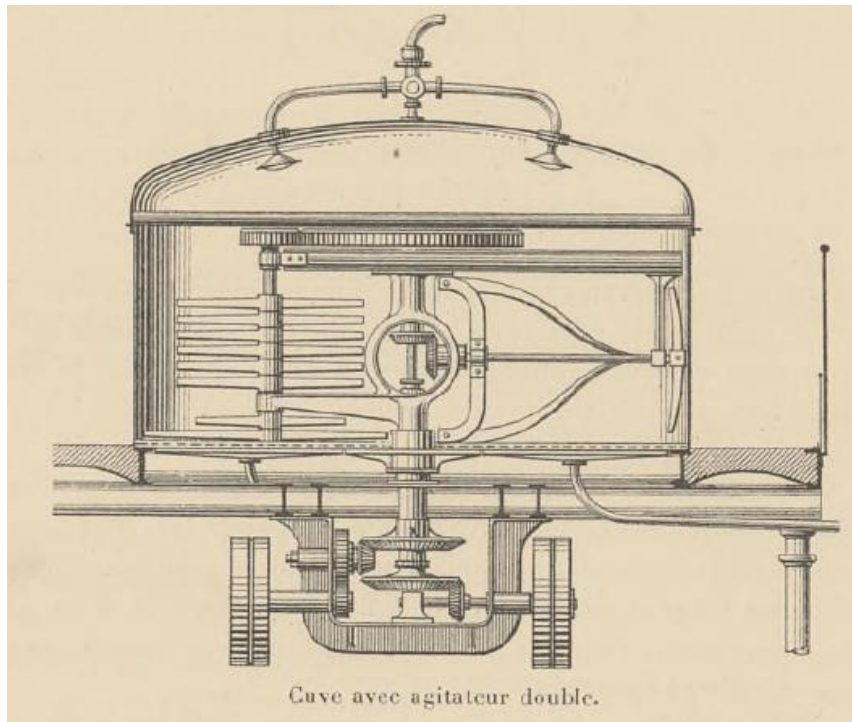
Le procédé de brassage en lui-même connaît de multiples évolutions. À l'orée du siècle nouveau, le malt passe d'abord à travers divers appareils dits préparatoires (machine à polir, « cylindre muni de palettes animées d'un vif mouvement de rotation, et qui lancent le malt contre les parois perforées ; on élimine ainsi une grande partie des poussières mélangées au malt ou adhérentes aux grains, les premières étant détachées par le frottement » ; concasseur mécanique) et est ensuite dirigé vers un hydrateur, ayant « pour objet d'assurer un mélange intime de la farine et de l'eau, ou, comme on dit, un empâtage régulier »²¹¹⁴. À l'évolution qualitative qu'est la diversification des appareils s'en ajoute une autre plus quantitative : « dans les petites brasseries, surtout anciennes, nous dit Paul Petit, on dispose simplement d'une cuve matière, qui sert à la fois à la saccharification et à la filtration des moûts. Au contraire, dans les usines plus importantes ou plus modernes, existe une cuve matière ou un macérateur uniquement destinés à l'empâtage et à la saccharification et une cuve à filtration spéciale ». Plus que simple réceptacle dont la matière doit être agitée et mélangée à la force du bras par les ouvriers brasseurs, ces cuves deviennent de véritables unités de production autonomes dont le fonctionnement ne fait que peu intervenir l'humain, remplacé par la force motrice de la vapeur. L'image d'un des nombreux types de cuves développés en fin de siècle insérée ci-dessous laisse à voir cette technicisation des procédés touchant également la filtration ou le soutirage.

²¹¹² Base LEONORE, dossier de Geoffroy Velten, LH/2684/51, [en ligne].

²¹¹³ Petit Paul, *Brasserie et Malterie*, Paris, Gauthier-Villars, 1904, p.141.

²¹¹⁴ *Ibid.*, pp.168-170. Se référer à ces pages pour les précisions et la figure qui suivent.

Cuve avec agitateur double



Dans les dernières années précédant l'avènement de la Troisième République, les entrepreneurs lyonnais profitent de manière presque généralisée des opportunités techniques qui leur sont offertes. En 1867, Pierre Alphonse Philippe Schrimpf, fils de brasseur exerçant depuis de nombreuses années dans le quartier de Vaise, utilise dans son établissement, outre sa machine à vapeur verticale de dix chevaux système Mauriac et Smith, un agitateur double mû par la vapeur, un ventilateur pour extraire l'air des caves fonctionnant également à la vapeur ou encore, dans le grenier, « six transmissions de mouvement, une caisse à orge avec sa chaîne à godet pour monter l'orge dans les greniers supérieurs aux nettoyages ; un nettoyage à orge, un monte sac mû par la vapeur, un séchoir chauffé par le premier foyer du bas, une caisse à farine conduisant dans la cuve à brasser »²¹¹⁵. Autre exemple, la brasserie fondée en mars 1868 par Jean Peguet et Étienne Martin à Lyon, rue Duguesclin, qui, sans être un établissement d'envergure, se situe, avec son capital de 60 000 francs, dans la tranche

²¹¹⁵ ADR, 6Up1/2062. Inventaire judiciaire réalisé entre le 23 et le 30 mars 1867. La durée et la longueur de celui-ci, il fait 26 pages, de même que la multiplicité de l'appareillage – l'ensemble des éléments ne sont évidemment pas cités ici – attestent de la technicisation de cette installation.

haute des entreprises brassicoles de l'époque²¹¹⁶. Ceci, ajouté à la longue expérience du métier qu'a l'un des associés (Barthélémy Peguet, père de Jean, est brasseur à la Guillotière dès la Monarchie de Juillet), expliquent que les associés soient en mesure de doter leur usine d'un appareillage particulièrement moderne. Fin octobre 1869, lorsqu'il en est fait l'inventaire, est par exemple mentionnée « une cuve à brasser en tôle avec son fond faux en tôle, son couvercle bois avec mouvement à palettes intérieur, mû par la vapeur au moyen d'un arbre de transmission »²¹¹⁷. S'il n'est pas aussi développé que l'exemple représenté ci-dessus, la modernité du dispositif, spécifiquement destiné au seul brassage, est indéniable.

L'évolution de la société Wenger et Gangloff (voir la publicité page suivante) suffit à rendre compte de l'ampleur des transformations expérimentées par la fabrication de bière dans le second XIX^e siècle. Se disant en 1904 revendeuse de « fournitures générales et [de] spécialités d'articles et d'appareils pour brasseries, malteries et entrepôts », cette société n'est en réalité que la continuité d'une autre fondée initialement à Lyon à la fin des années 1870 par Emmanuel Wenger, ancien agronome alsacien et négociant en houblons à Haguenau²¹¹⁸. Très peu capitalisée à l'origine – seulement 5 000 francs – elle n'a lors de sa création pour seul objectif que « l'achat et la vente des houblons en France et en Algérie ». Progressivement, suivant l'évolution de la profession et donc du marché, elle diversifie ses activités et propose l'outillage nécessaire à chacune des opérations de fabrication de la bière : thermomètres, turbines et filtres (masse filtrante « Excelsior » et « Helsa-Excelsior ») pour le brassage, pasteurisateurs et appareils pour refroidir le moût, produits chimiques et brosses pour le nettoyage, appareils à goudronner et bondonner pour l'entretien des fûts, machines à laver et étiqueter les bouteilles pour la commercialisation *etc.*

²¹¹⁶ ADR, 6Up1/3. Acte de création daté du 20 mars 1868. C'est Jean Peguet, brasseur de métier, qui apporte le matériel et les locaux.

²¹¹⁷ ADR, 6Up1/2093. Jugement déclaratif sur assignation daté du 22 octobre.

²¹¹⁸ ADR, 6Up1/43. Société créée le 1 septembre 1879.

HOUBLONS - ORGES - MALTS
WENGER & GANGLOFF

Adresse télégraphique **WENGER-LYON** **LYON** **TÉLÉPHONE 30-82**

HAGUENAU (Alsace) **SAAZ** (Bohème)

FOURNITURES GÉNÉRALES ET SPÉCIALITÉS
D'ARTICLES ET APPAREILS POUR BRASSERIES, MALTERIES & ENTREPOTS

Machines à laver les bouteilles
TURBINE A VAPEUR BREVETÉE "GROTERJAN"
Rinceuses — Soutireuses — Bouchonneuses — Etiquetteuses
de tous systèmes connus.

Rondelles cerclees "PARA PUR" spéciales pour la pasteurisation
MODELE DEPOSE

DÉTENDEURS A ACIDE CARBONIQUE
avec ou sans finimetre

Plongeurs, Armoires & Buffets-Glacières

MASSE FILTRANTE "**EXCELSIOR**"
ET "**HELSA-EXCELSIOR**"
en blocs et en feuilles minces

Poix à goudronner, Copeaux de noisetiers
Rondelles paraffinées pour bondes **KROMER**
Bondes métalliques, Faussets métalliques, Vernis divers

GRAND CHOIX DE BROSSES
pour tonneaux, foudres, cuves, bacs, caves et réfrigérants

THERMOMÈTRES SPÉCIAUX POUR BRASSERIES ET MALTERIES
EN TOUTES DIMENSIONS ET GRADUATIONS D'USAGE

Concessionnaires
DES

Pasteurisateurs "**GASQUET**" Exposition universelle Paris 1900: GRAND PRIX
Goudronneurs et dégoudronneurs "**NEUBECKER**"
Appareils à bondonner "**BARCZEWSKI**"
ET DE

l' "**ANTIFORMIN**" le plus énergique, le seul efficace et le moins cher
de tous les **DÉSINFECTANTS** connus à ce jour

A l'état pur, s'emploie avec grand succès comme
dévernisseur de cuves.

Élément progressivement discriminant, la capacité des industriels à s'adapter et se plier au progrès détermine leur survie et, suivant l'accélération postérieure au conflit franco-prussien, explique en partie la rapide diminution de leurs effectifs à compter de 1870. Alors que s'achève ce siècle de radicaux bouleversements, toutes les brasseries de la ville de Lyon ont effectué – avec plus ou moins de célérité et suivant leurs moyens et objectifs, certes – leur transition vers le modèle usinier. L'état descriptif déjà évoqué des biens mobiliers et immobiliers apportés par Mathieu Umdenstock en 1891 lors de la création de la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr²¹²⁰ illustre, par la multiplication et la diversification de l'outillage mobilisé, la relative maturité dont fait preuve le secteur. Le matériel de fabrication de l'usine rue du Bélier est ainsi estimé à 44 950 francs. En sus de la machine de 30 chevaux, de son générateur et de ses bouilleurs (13 000 francs), figurent un épurateur d'eau (2 000 francs), trois pompes à eau et une pompe à maische (près de 10 000 francs), une touraille et ses accessoires (plus de 5 000 francs), un appareil à laver les copeaux, un appareil à laver la

²¹¹⁹ Petit Paul, *Brasserie et Malterie*, *Op. cit.*, annexe X.

²¹²⁰ ADR, 6Up1/113. Inventaire dressé le 8 décembre 1891 par Chevalier et Chainé, notaires lyonnais.

masse filtrante ou encore un appareil bouilleur (500 francs pour le tout). Peuvent également être ajoutés deux réfrigérants en cuivre et leurs accessoires ainsi qu'un monte-charge et une bascule (l'ensemble 5 300 francs). Clairement, le nombre et la valeur de l'appareillage attestent d'un réel changement de dimension et d'un recours devenu indispensable aux techniques et technologies progressivement mises en service par une ingénierie brassicole en pleine extension. Toutes les étapes de la production sont d'ailleurs concernées par ce mouvement. Pour ce qui est de la malterie, le matériel est estimé à 5 300 francs et se compose de divers ustensiles, de deux caisses à malt avec élévateurs de grains, d'une caisse à farine en fer, de deux concasseurs à malt, d'une refermeuse et d'un monte charge. Le développement des caves situées dans le quartier de la Quarantaine est plus éloquent encore : leurs 160 foudres contenant 4 000 hectolitres et leurs 35 cuves à fermentation de 85 hectolitres (le tout estimé à 51 800 francs !) impressionnent à coup sûr le visiteur et font bel et bien passer la brasserie à l'état industriel. Un dispositif de goudronnage destiné à l'entretien de la tonnellerie et évalué à 6 100 francs complète même le tout. Ajoutons à cela un réservoir à eau et son manomètre, un filtre Stockheim et ses accessoires, deux réfrigérants en cuivre, quatre pompes à bière, à pression ou à eau ou encore un ventilateur et nous faisons face à l'archétype de la brasserie moderne.

Dès le début des années 1890, la brassicole lyonnaise a fait sa révolution ! Sans même évoquer les nombreux ustensiles figurant dans les inventaires des lieux de débits et les restaurants de la société, sur lesquels nous reviendrons lorsqu'il sera question de la pluriactivité persistante de ces entrepreneurs, l'électrification des locaux (est évoqué pour la salle de Perrache une « installation électrique Gramm » estimée à 10 000...sachant que l'ensemble du matériel de ladite salle l'est à hauteur de 38 606, l'importance de cet investissement est notable) et l'alimentation en gaz de l'ensemble témoignent également à eux seuls de l'insertion de l'entreprise dans les réseaux innovateurs de la seconde industrialisation.

Le bilan dressé en 1904 par Paul Petit, brasseur et chimiste alors à la tête du laboratoire de l'École de Brasserie de Nancy, est éloquent. Selon ses mots, « les procédés de fabrication ont suivi la même évolution de progrès que dans la plupart des autres industries ; d'abord rudimentaires et empiriques, ils deviennent de plus en plus rationnels et perfectionnés »²¹²¹. Le rapide renouvellement de techniques de plus en plus complexes et

²¹²¹ Petit Paul, *Brasserie et Malterie, Op. cit.*, p.v.

scientifiquement formalisées observé tout au long du second XIX^e siècle induit le développement d'une réelle science prenant le pas sur l'esprit méthodique et le savoir-faire prévalant jusqu'alors. Si « le critère du machinisme permet de tracer grossièrement la trace entre les industries dans lesquelles l'usine [l'emporte] et celles qui [conservent] des formes plus lâches d'organisation »²¹²², l'outillage multiple mobilisé en fin de siècle par les brasseries lyonnaises semble sans conteste les intégrer au premier modèle. Les progrès en matière de réfrigération et de science brassicole confirment le constat.

2.3. Science, chimie et innovations brassicoles : une industrie résolument moderne

2.3.1. De l'eau gelée à la machine à glace : l'invention du froid industriel

L'une des principales avancées scientifiques en matière de brasserie est sans conteste l'invention du froid industriel dans la seconde moitié du siècle. Longtemps, les bières de fabrication lyonnaise doivent leur succès à leurs caractéristiques organoleptiques, elles-mêmes conséquences d'une recette particulière et d'une fermentation haute à température ambiante (entre quinze et vingt degrés). Nous avons évoqué l'évolution des modes de consommation induite par le développement de la fermentation basse. Pour que cette technique utilisée en Allemagne depuis des siècles soit transposable au marché français et que l'impératif de stabilité du produit soit respecté, il faut aux brasseurs être capables de maîtriser non seulement les processus de fabrication et de fermentation – capacité permise par l'amélioration des outils évoqués ci-dessus et le développement d'une véritable science brassicole sur laquelle nous reviendrons – mais également les températures auxquelles ils se produisent. Les conditions dans lesquelles a lieu le transport des fûts jusqu'à leurs lieux de consommation sont également primordiales.

La question du froid revêt donc en brasserie une triple dimension : il doit intervenir immédiatement après le brassage afin de refroidir rapidement le liquide avant ensemencement et éviter tout risque d'infection (les levures ne supportant pas les températures trop élevées et

²¹²² Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.43.

les bactéries non désirées, au contraire, profitant de celles-ci pour se développer) ; durant la phase de garde pour que lesdites levures puissent travailler dans les meilleures conditions possibles ; et enfin lors du transport du produit fini de manière à en éviter l'altération. Pour les brasseurs revêtant également l'habit de débiteur, une quatrième dimension, induite par le développement du « goût de boire frais » pourrait même être évoquée²¹²³.

Refroidissement du moût : le progrès Baudelot

Selon les mots de Paul Petit en 1904, le « moût doit être débarrassé des matières en suspension, subir une oxydation et une dissolution d'oxygène, et un refroidissement jusqu'à la température de mise en levain, et ces opérations doivent être effectuées sans que la stérilité du moût cesse, ou du moins avec la plus petite introduction possible de ferments étrangers, les moins nocifs »²¹²⁴. En brasserie l'enjeu du refroidissement du moût est donc central. Pendant des siècles, cette étape s'est effectuée dans de larges caisses plates construites en planches très épaisses appelées bacs. Au XIX^e siècle, la science ne peut laisser au temps et à la température ambiante le soin d'effectuer seuls ce travail.

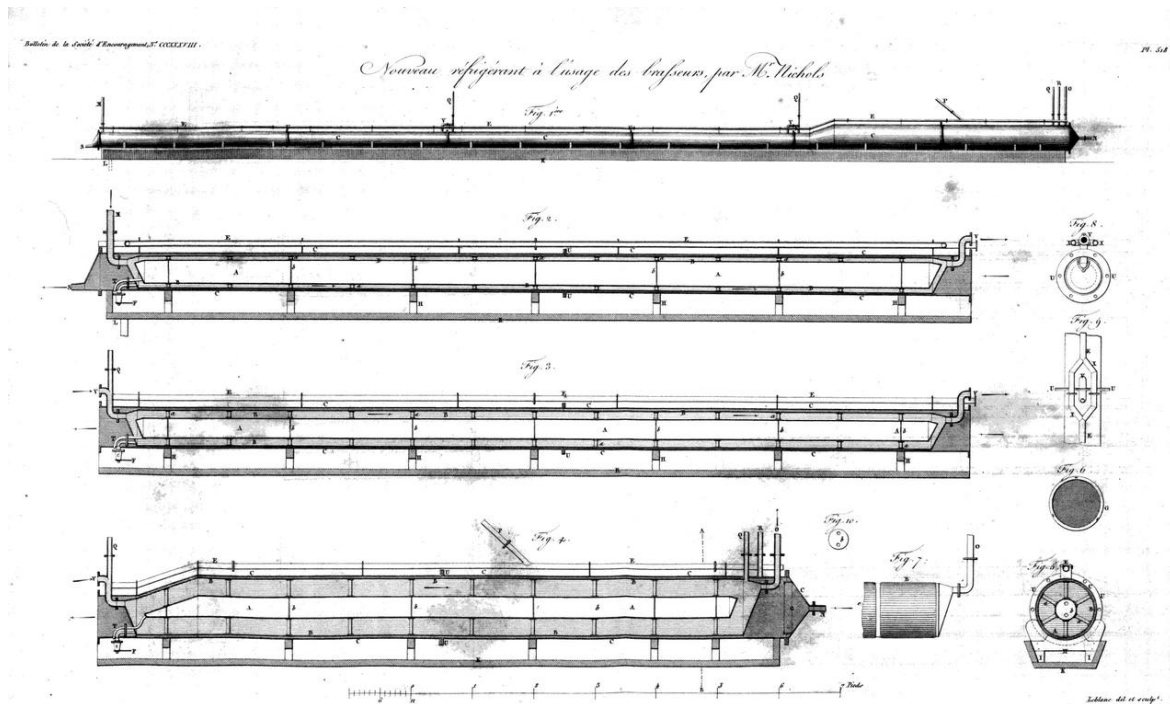
Dès les premières décennies du siècle, nombreux sont donc les savants à se pencher sur la question : alors que de multiples brevets d'invention sont accordés en Angleterre et en France pour des dispositifs spécialisés, c'est l'appareil d'un nommé Nichols qui, en 1832, pour sa simplicité de construction et la promptitude de son action, obtient les faveurs de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale²¹²⁵. Cet appareil, composé de trois cylindres concentriques en cuivre, repose sur le double principe de l'échange thermique, la bière chaude étant mise en contact indirect avec de l'eau froide, et de l'évaporation, de l'eau étant projetée en permanence sur la structure globale tubulaire. Selon son inventeur, ce réfrigérant permet de brasser de jour comme de nuit et en toutes saisons, un hectolitre et demi d'eau suffisant pour refroidir un hectolitre de moût de 65 à 15 degrés. Un nommé Morand, parisien demeurant rue des Arts 72, est concessionnaire du brevet et équiperait déjà plusieurs brasseries de la capitale dans les premières années de la Monarchie de Juillet.

²¹²³ De Planhol Xavier, *L'eau de neige. Le tiède et le frais : histoire et géographie des boissons fraîches*, Paris, Fayard, 1995, 474p.

²¹²⁴ Petit Paul, *Brasserie et Malterie, Op., cit.*, p.238.

²¹²⁵ *Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale*, 31^{ème} année, n°331-342, 1832, pp.291-295.

Réfrigérant à l'usage des brasseurs de Mr. Nichols (1832)



Pourtant, nous l'avons montré lorsqu'il a été question de saisonnalité de l'activité et d'altération des bières, le progrès a bien du mal à percer, les procédés restant souvent trop confidentiels ou trop chers, ces deux facteurs se conjuguant même bien souvent. Le problème persiste donc pendant toute la première moitié de notre période, dans le Rhône comme dans l'ensemble de l'hexagone : aucune brasserie lyonnaise ne semble faire usage d'un quelconque dispositif moderne et le refroidissement selon les méthodes anciennes perdure. Cet archaïsme est notamment attesté par la présence systématique de bacs généralement en bois et définis comme rafraichissoirs dans les divers inventaires dont nous disposons : en 1842, ce sont « trois soupentes faites pour servir de rafraichissoirs placées sur de forts madriers en bois soutenus par des tringles en fer », estimées à 240 francs²¹²⁶, qui sont mentionnées lors de la faillite du brasseur Pierre Jehly ; dix ans plus tard, figurent dans le détail du mobilier de l'allemand Wolfgang Jacob Zorn deux rafraichissoirs dont un doublé de zinc²¹²⁷ ; un

²¹²⁶ ADR, 6Up1/1820. Inventaire après faillite de la brasserie Jehly et Cie, effectué les 17 et 18 novembre 1842.

²¹²⁷ Détail déposé lors de la déclaration de faillite faite le 26 février 1853 par le brasseur lui-même, considérant que « les pertes et les malheurs qu'il a éprouvés dans son commerce, l'ont forcé de cesser ses paiements depuis le vingt-cinq février courant et de se constituer en état de faillite à partir de cette dernière époque ». ADR, 6Up1/1860.

rafraichissoir en chêne est encore cité durant l'inventaire judiciaire du 4 novembre 1863 de l'affaire de Claude Garassu²¹²⁸. Les exemples pourraient être multipliés.

Il faut attendre les années 1850 et, surtout, 1860, pour qu'un palier soit franchi. Sans différer radicalement du modèle proposé près d'un quart de siècle plus tôt par Nichols, les prototypes se multiplient. Deux types cohabitent alors : les réfrigérants clos et les réfrigérants ouverts²¹²⁹. Dans les premiers, constitués de deux systèmes de tubes concentriques et peu usités en fin de siècle de par leurs difficultés de nettoyage et l'importante dépense en eau qu'ils occasionnent, le moût coule dans le tube central tandis que le liquide réfrigérant circule en sens inverse dans l'espace annulaire. La parenté avec les dispositifs antérieurs est flagrante. Les seconds, les plus employés, sont constitués d'une série de tubes en cuivres à la surface desquels coule le moût en nappe mince, tandis que circule à l'intérieur de bas en haut le liquide réfrigérant. Le plus emblématique de tous, parce que le premier et celui à partir duquel ont été faites la majorité des améliorations ultérieures, est le réfrigérant Baudelot, du nom de son inventeur, Jean Louis Baudelot, ingénieur et brasseur²¹³⁰. Mis au point et breveté en 1856, il se répand progressivement dans l'ensemble des brasseries françaises. Les établissements lyonnais ne laissent pas passer l'occasion et, dès les dernières années de l'Empire, se dotent de tels dispositifs. En 1868, les associés Peguet et Martin évoqués un peu plus tôt utilisent ainsi « une cuve bois cerclée en fer, supportée par des consoles contenant de l'eau froide pour réfrigérant, un réfrigérant cuivre et bois système Baudelot »²¹³¹. « Une cuve en bois dur ovale dans laquelle est placée un rafraichissoir (Bodelot [*sic*]) » figure également dans l'inventaire particulièrement détaillé (44 pages !) dépendant de la faillite de Jacques Ernest Stier débuté le 16 janvier 1885²¹³². Quelques années plus tard, les 17 et 18 octobre 1889, lorsqu'il est fait l'inventaire de la Brasserie du Rhône dont l'exploitation est conjointement assurée par Caroline Dürr et Guillaume Schott, sont présents dans la première cave de nombreux tuyaux en fer pour la circulation de chlorure et plusieurs cuves avec serpentins en cuivre²¹³³. Plus loin

²¹²⁸ ADR, 6Up1/2022. Faillite également déclarée par le brasseur lui-même le 19 octobre précédent.

²¹²⁹ Petit Paul, *Brasserie et Malterie, Op. cit.*, pp.244-246.

²¹³⁰ Jean Louis Baudelot (1797-1881). Fils d'un directeur de forges, il invente divers dispositifs à destination de l'industrie : récupération des gaz des hauts-fourneaux, 1834 ; mécanisme pour propulser les navires transatlantiques, 1854. Il est surtout connu pour le brevet pris en 1856 pour l'invention d'un réfrigérant tubulaire pour le refroidissement du moût dans la fabrication de la bière. Il reçoit d'ailleurs pour cela une médaille d'or à l'exposition universelle de Paris en 1867. D'autres appareils destinés à la brasserie suivront : matériel pour recueillir les mousses de fermentation en 1858, machine à laver les tonneaux en 1862 ou encore faux-fond de cuve permettant de filtrer le moût en 1862. Voir *Bulletin d'Ardennes Généalogie*, n°1°, octobre 2007.

²¹³¹ ADR, 6Up1/2093. Jugement déclaratif sur assignation daté du 22 octobre.

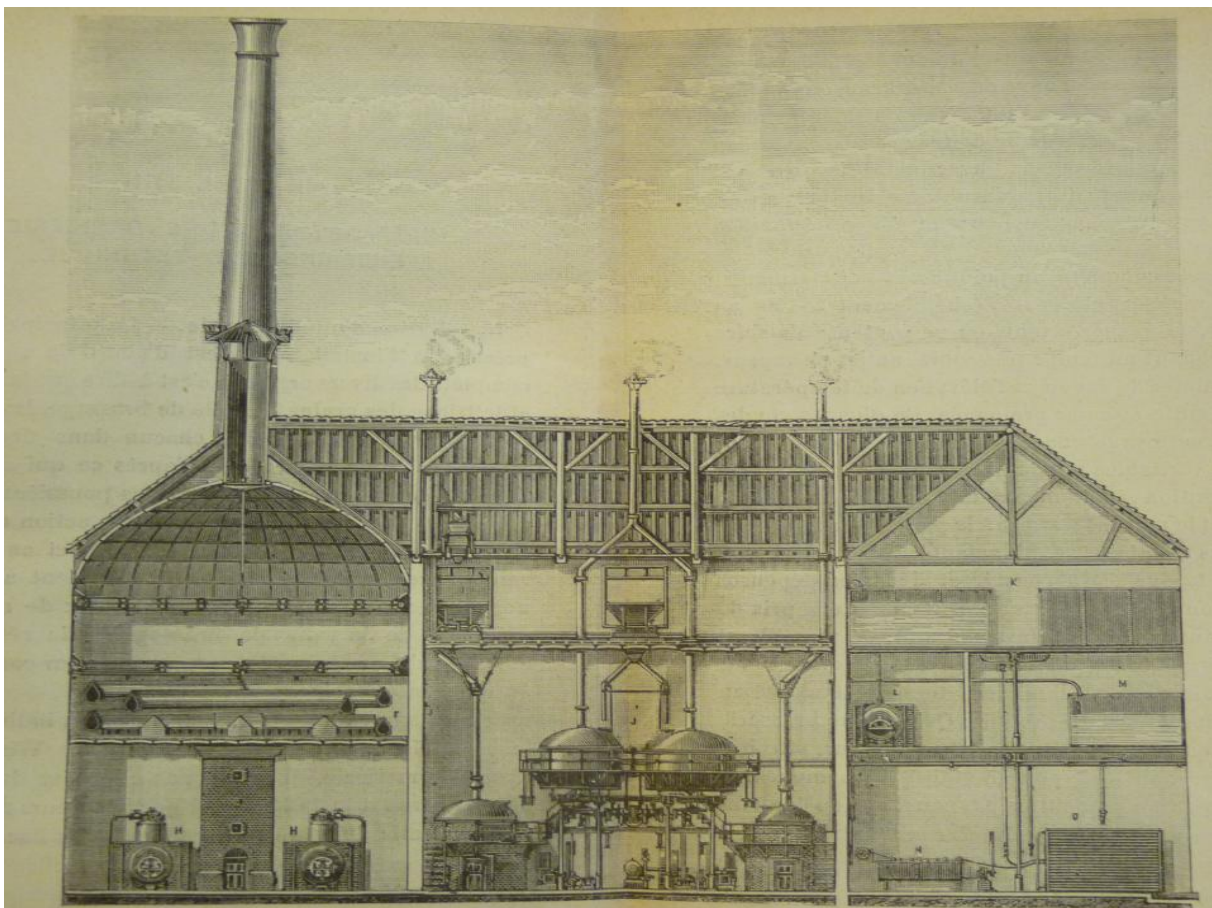
²¹³² ADR, 6Up1/2266. Faillite déclarée et bilan déposé le 20 novembre 1884.

²¹³³ ADR, 6Up1/2328. Inventaire de la brasserie située à Lyon, rue de la Pyramide 16.

sont expressément nommés des réfrigérants en fer blanc et en fer. L'ensemble des établissements du dernier tiers du siècle ayant laissé une trace dans les archives lyonnaises semble avoir recours à ce système permettant un meilleur contrôle du processus de fabrication.

En 1896, alors qu'elle n'est pas la principale usine de la ville, la brasserie Winckler illustre de manière éloquente l'industrialisation du secteur et le recours grandissant à un appareillage de plus en plus complexe et spécialisé. Sur le croquis ci-dessous extrait d'un ouvrage de Paul Petit, alors que la malterie n'est pas représentée – elle se trouve installée, ainsi que les trieurs de grains, dans une aile du bâtiment principal – on observe que les bacs de refroidissement sont remplacés par une cuve réfrigérante (M sur la figure) d'où le moût coule directement sur le réfrigérant Baudelot (O) placé au dessus et à un autre étage.

Figure 47. Brasserie Winckler et fils, Lyon (1896)²¹³⁴



²¹³⁴ Petit Paul, *La bière et l'industrie de la brasserie*, *Op. cit.*, pp.402-403.

Outre ce dispositif de refroidissement du moût, notons les imposantes machines à vapeur situées dans la salle de gauche et les diverses cuves témoignant, dans la partie centrale, d'une maîtrise du procédé moderne de brassage vertical. Si l'on ajoute les quelques exemples évoqués plus tôt, les réfrigérants installés dans l'usine de la Compagnie des brasseries Georges Hoffherr et la modernité des brasseries de la Méditerranée construites au début des années 1880 et possédant un outillage analogue, nous pouvons affirmer sans crainte que les établissements lyonnais ont, déjà dans la dernière décennie du XIX^e siècle, effectué leur transition technologique en matière de contrôle de la température. Nécessitant espace et surtout argent – les deux appareils en cuivre mentionnés dans l'inventaire de l'apport de Mathieu Umdenstock en 1891 sont évalués à 5 000 francs environ – il n'est pas surprenant que seules aient survécu les sociétés capables de supporter de tels investissements leur permettant de se conformer aux nouvelles exigences qualitatives du marché de la bière.

L'évolution de la conservation : glaciers et machines frigorifiques

Une fois brassée, la bière doit être stockée en caves quelques semaines au minimum afin de laisser le temps aux levures de faire leur œuvre et aux diverses réactions chimiques de s'effectuer. Si la qualité des matières premières, la méthode de brassage ou encore la durée de garde ont une incidence notable sur les caractéristiques du produit fini, le type de levure et la température à laquelle s'effectue cette étape sont prépondérants. La fermentation haute, même si moins exigeante puisqu'active entre +15 et +20°C, demande déjà certaines dispositions. Avec le développement de celle dite basse devant s'effectuer entre +4 et +12°C au maximum, la contrainte s'accroît et il devient indispensable aux brasseurs de s'équiper de matériel leur permettant de répondre aux impératifs de ce mode de production.

Pendant la première moitié du siècle, le seul usage de glace suffit donc aux fabricants pour maintenir une température satisfaisante dans leurs établissements et dans les lieux où « travaillent » leurs bières en attendant d'être livrées. Récoltée en hiver le long des rivières et des étangs ou dans les zones enneigées, l'eau gelée est ensuite découpée à l'aide de scies en morceaux de taille variable (voir les photographies ci-dessous) puis stockée dans des glaciers spécialement conçues pour les recevoir généralement situées hors des villes. L'ajout de sel permet d'augmenter la température de fusion et donc d'en ralentir le processus de fonte.

Figure 48. Récolte de la glace²¹³⁵



²¹³⁵ Photographies empruntées à Julien Brault et extraites d'un album appartenant à Berthe Trivier, membre de la famille aux commandes de la brasserie La Lorraine. Voir Brault Julien, « La brasserie “La Lorraine” (1865-1958) », *Op. cit.*, p.46. Pour la première : « pelage de la glace sur l'étang du Priolet, 1902 » ; pour la seconde : « Glacière américaine de la brasserie, 1900 ». Notons l'ingéniosité du second système : l'on fait circuler sur des étais de bois savamment agencés un continu filet d'eau qui, l'hiver, forme des stalactites ensuite débitées en morceaux.

À Lyon, les premières glaciers se situeraient au nord de la ville ; et l'actuelle rue Romarin, sur les pentes de la Croix-Rousse, aurait eu pour première appellation rue de la Glacière²¹³⁶. Félix Benoît précise d'ailleurs que dès le début du XVII^e siècle se trouve une profonde cave à glace au numéro 13 de cette rue, glace qui provenait généralement du lac de Sylans, près de Nantua²¹³⁷. Cette exploitation relève alors d'un privilège royal : dans la cité rhodanienne, le marchand Pierre Bernard détient celui-ci et fournit la population et les commerçants lyonnais. Devant les protestations émises par certains – attestant du caractère lucratif de l'affaire déjà bien réel – une ordonnance consulaire du 16 janvier 1725 établit finalement la liberté du commerce de la glace²¹³⁸. Perpétuant ce système, l'approvisionnement de la ville relève dans les premières décennies du XIX^e siècle du ressort d'entrepreneurs privés. Il reste néanmoins tributaire des aléas climatiques. En juin 1818, deux de ces négociants, Boissonnet et Viallet, portent ainsi la question devant la Chambre de commerce²¹³⁹ et expliquent « que la douce température de l'hiver n'ayant pas permis à ceux qui font ordinairement à Lyon des approvisionnements de glace, d'en fournir leurs glaciers, on a été obligé pour s'en procurer cette année, de la faire venir des montagnes de la Savoie ». Ayant à franchir la frontière – la Savoie est alors depuis 1815 duché autonome dans le giron du royaume de Sardaigne – ils déplorent que le bureau de douane de Cordon ne leur ait pas permis « d'introduire leurs bateaux chargés de glace, sur le territoire français, sans qu'au préalable ils ne consignassent entre les mains du receveur une somme qui pût répondre des droits qu'il plairait à l'administration de faire percevoir sur cette marchandise ». Ils réclament donc l'appui de la Chambre qui, deux semaines plus tard, statue en leur faveur.

Il faut attendre la seconde moitié du siècle pour que la production et le stockage à grande échelle de la glace à rafraîchir devienne significatif. À l'exploitation par des négociants individuels succède celle par des établissements d'envergure faisant venir des arrière-pays ou des étendues gelées de grands lacs d'altitude des quantités de plus en plus importantes. En 1868 est créée la Société Anonyme des Glaciers de Paris. Rapidement, elle

²¹³⁶ Lasseur Anne, « Le goût de la glace, une habitude lyonnaise ! », dans Privat-Savigny Maria-Anne (dir.), *Gourmandises ! Histoire de la gastronomie à Lyon*, Milan, SilvanaEditoriale, 2011, p.119.

²¹³⁷ Benoît Félix, Clos Jouve Henri, *La cuisine lyonnaise*, Lyon, Solar, 1972, pp.46-47.

²¹³⁸ Voir Comité du pré-inventaire des monuments et richesses artistiques du Rhône, *Glaciers et caves à neige du Rhône*, Lyon, Champt et Mont, 2003, 99p. Pour la question des glaciers, voir également l'ouvrage de Martin Jean, *Glaciers français : histoire de la glace naturelle*, Paris, Éditions Errance, 1997, 64p. et, surtout, le colossal travail effectué par Ada Acovitsioti-Hameau et l'équipe du musée de la Glace de Mazaugues (Var), aujourd'hui malheureusement fermé. Lire notamment Acovitsioti-Hameau Ada, « La place de l'eau gelée dans les pratiques alimentaires avant 1900 », dans Demouy Patrick (dir.), *Actes du 138ème congrès du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques (CTHS), Volume « Les Boissons »*, 2014.

²¹³⁹ Archives de la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) de Lyon, « PV des séances (1802-1829) », séances des 18 juin et 9 juillet 1818.

développe son activité à Lyon en raison de la proximité de ressources en glace : ses concessions se trouvent sur l'étang de Sylans évoqué plus haut et sur le glacier des Bossons, près de Chamonix²¹⁴⁰. Autre exemple notable, est créé à Lyon le 20 octobre 1879 la société en nom collectif Monnier et Laforest²¹⁴¹ : association du commerçant Jules Monnier et de l'employé de commerce Francisque Laforest, elle a pour objectif d'étendre l'activité du premier existant depuis quelques années déjà. L'ambitieux projet – le capital s'élève à 36 000 francs, somme importante pour une activité peu technique – prévoit d'exploiter sept glaciers en dehors de la ville et sept autres dans le périmètre de celle-ci.

Désireuses de maîtriser la chaîne de production, des brasseries s'impliquent directement dans cette activité. En Alsace, alors que s'annonce la Troisième République, la brasserie Gruber possède par exemple d'immenses prairies inondables susceptibles de fournir jusqu'à 20 000 tonnes de glace, stockables dans la glacière de 6 000 m³ aménagée en 1869²¹⁴². Et s'ils ne sont pas directement aux commandes, certains brasseurs n'hésitent pas à investir dans des sociétés spécialisées dans la collecte. En juillet 1883²¹⁴³, la Société des Glacières de Moutoux (Jura), société anonyme en formation au capital de 200 000 francs, annonce ainsi l'émission de 2 000 actions de cent francs entièrement libérées : dans le conseil d'administration, à côté du probable propriétaire des terrains, d'un agent de la Compagnie des Chemins de fer du Nord et de deux banquiers, figure le brasseur lyonnais Winckler. Les besoins de la ville ne sont manifestement pas aussi satisfaits que le laissait entendre l'année précédente le directeur de l'octroi²¹⁴⁴, la société affirmant en effet avoir pour objectif la vente de glace naturelle pour répondre à la demande croissante et ne plus avoir à s'approvisionner en Norvège ou au Mont-Blanc. L'industrie brassicole n'est probablement pas étrangère à cette augmentation des volumes nécessaires. « Les conditions essentielles de réussite pour une exploitation de glace naturelle [étant] la qualité des eaux, la situation des glaciers, l'étang du

²¹⁴⁰ Lasseur Anne, *Op. cit.*, p.119.

²¹⁴¹ ADR, 6Up1/44. Alors que Monnier apporte son fonds de commerce, son savoir-faire et son matériel, Laforest fournit 12 000 francs en espèces.

²¹⁴² Forthoffer Joël, « Le transport ferroviaire de denrées périssables en Alsace : l'exemple de la bière », *Revue d'histoire des chemins de fer*, n°41, 2010, p.185.

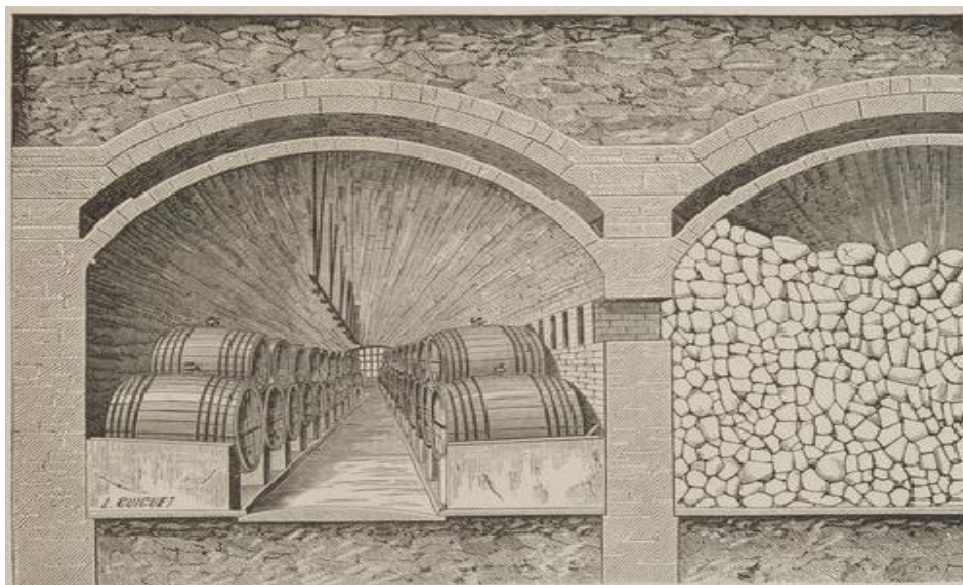
²¹⁴³ *La Province, journal des intérêts provinciaux*, n°5, mercredi 25 juillet 1883, p.4.

²¹⁴⁴ Dans un rapport de 1882, celui-ci affirme que la principale exploitation, toujours installée à proximité du lac de Sylans, fait entrer par wagons entiers les quantités suffisant à combler la majeure partie des besoins de la ville. Selon lui, la taxe sur la glace à rafraîchir est alors l'une de celles qui présentent le plus d'avantages. Proposant de la taxer à hauteur de 5 francs les 100 kilogrammes, il estime le revenu annuel de la ville à 50 000 francs : 10 000 tonnes sont donc utilisées chaque année. On apprend par ailleurs que pendant les hivers rigoureux divers industriels recueillent la glace qui se forme dans les fossés des fortifications et quelquefois sur les rivières. Voir AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Rapport du directeur de l'octroi de Lyon sur la révision du tarif, sans date.

Moutoux réunit d'une façon complète ces conditions » : l'étang en question, d'une superficie de 30 hectares, pourrait produire jusqu'à près de 140 000 tonnes de glace les hivers les plus cléments n'offrant que deux congélations. Construites pour pouvoir abriter 60 000 tonnes, les glacières sont directement reliées au réseau ferré par une voie de 1 280 mètres construite par la société ; d'où des expéditions rapides et économiques. Au moment de cette formation, à l'été 1883, la glace se vend à Lyon 50 francs la tonne.

L'accroissement des quantités de bières produites et le passage de certaines brasseries à l'état d'usine mènent à la création d'immenses glacières dans lesquelles sont entassées des milliers de tonnes de glace. En 1865, lorsqu'il fait sa demande aux services de l'octroi lyonnais, le brasseur Louis Ernest Rapp dit bien vouloir fabriquer de la bière de conserve mais n'évoque que son désir d'utiliser « des caves d'une grande fraîcheur » situées hors de la ville²¹⁴⁵. Il n'est nulle part mentionné de matériel servant à la fabrication de froid.

Caves de garde, avec glacières, de la brasserie d'Adelshoffen à Schiltigheim, Alsace
(1885)²¹⁴⁶



²¹⁴⁵ AML, 1411 WP 052 – Octroi de Lyon.

²¹⁴⁶ Turgan Julien, *Brasserie d'Adelshoffen, ancienne maison Ehrhardt frères à Schiltigheim, près Strasbourg (Alsace)*, 1885, p.13. Creusées à 9 mètres de profondeur et doublement voûtées, ces caves de garde ont une superficie de plus de 2 000 m² et sont meublées de près de mille foudres, d'une contenance totale de 30 000 hectolitres. Chacune des caves est en communication avec une glacière maintenant toute l'année la température à trois ou quatre degrés et pouvant contenir près de 20 000 m³ de glace récoltée en hiver sur les canaux et étangs dont la brasserie est concessionnaire. « Par mesure de précaution, devant cette consommation considérable, on projette l'établissement d'une machine à glace ».

Comme l'illustrent la gravure ci-dessus des caves glacières d'une brasserie alsacienne et les images de récolte de la glace insérées plus haut, les techniques de réfrigération rudimentaires perdurent encore dans la seconde partie du siècle. Conditionnées par les saisons et limitées dans les volumes potentiellement manipulables, elles ne peuvent néanmoins à elles-seules assurer un approvisionnement continu toute l'année durant, d'autant plus que les besoins croissent année après année. D'où la diversification et la modernisation des appareils utilisés pour produire, ramasser, stocker et distribuer la glace, la multiplication des entrepôts réfrigérés permettant de créer une précoce « chaîne du froid » et, surtout, le développement du froid industriel et des machines frigorifiques²¹⁴⁷.

Déjà, en 1857, Ferdinand Carré²¹⁴⁸ faisait breveter sa machine à absorption permettant de produire en quelques heures des milliers de kilogrammes de glace²¹⁴⁹. En 1869, le brasseur marseillais Geoffroy Velten, oncle d'Eugène Sébastien, futur directeur de la lyonnaise Brasserie de la Méditerranée, installe dans son établissement des appareils à glace système Carré pouvant produire jusqu'à 20 000 kilogrammes par jour servant pour la fermentation des bières et pour les besoins de la consommation locale²¹⁵⁰. Entre 1874 et 1876, il produirait ainsi un million de kilogrammes de glace pour les provisions des navires de Chine.

C'est néanmoins à compter des années 1870 que les principales avancées surviennent : au compresseur à dioxyde de soufre du Suisse Raoul Pictet²¹⁵¹ (1874) succède bientôt le compresseur à ammoniac de l'Allemand Carl von Linde²¹⁵² (1876). Quelques années plus tard est évoquée dans la revue technique de l'Exposition de Lyon par Villon, ingénieur chimiste, une machine à froid à acide carbonique, invention récente – ou du moins peu connue – qu'il est prévu d'exposer en 1894²¹⁵³. Il est notamment précisé que « l'acide carbonique n'ayant aucune odeur, les machines peuvent être installées dans les endroits habités [...] et même

²¹⁴⁷ La France accuserait à cet égard un notable retard vis-à-vis de certains voisins européens et surtout, des États-Unis. Voir Thévenot Roger, *Essai pour une histoire du froid artificiel dans le monde*, Paris, Institut International du Froid, 1978, pp.66-71.

²¹⁴⁸ Ferdinand Carré (1824-1900), ingénieur et inventeur français s'étant principalement fait connaître par ses appareils frigorifiques destinés à produire de la glace pour les brasseries (Velten et Tourtel, notamment). Voir l'*Encyclopédie Larousse* [en ligne], <http://www.larousse.fr/encyclopedia/personnage/Carré/111868>.

²¹⁴⁹ Figuiet Louis, *Les merveilles de l'industrie, Tome III, Op. cit.*, p.596. La vaporisation d'éther sulfurique est alors utilisée pour produire le froid.

²¹⁵⁰ Base LEONORE, dossier de Geoffroy Velten, LH/2684/51, [en ligne].

²¹⁵¹ Raoul Pierre Pictet (1846-1929), physicien et industriel suisse. Après avoir suivi les cours de l'École polytechnique et du Collège de France, il prend la tête d'une fabrique de dioxyde de soufre (d'où son invention). Voir la notice Pire Bernard, « Pictet Raoul Pierre (1846-1929) », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consultée le 28 septembre 2015. <http://www.universalis.fr/encyclopedia/raoul-pierre-pictet/>.

²¹⁵² Carl von Linde (1842-1934), industriel et inventeur allemand. Après avoir mis au point une machine à absorption, il construit la première machine de réfrigération à compression utilisant l'ammoniaque. Voir l'*Encyclopédie Larousse* [en ligne], <http://www.larousse.fr/encyclopedia/personnage/Linde/129994>.

²¹⁵³ *Lyon-Exposition, moniteur hebdomadaire des exposants*, n°39, dimanche 17 décembre 1893, p.6.

directement dans les locaux à refroidir (dépôts de viandes, caves de conserve et de fermentation pour la bière) ». Ce serait donc un gros avantage sur les machines à acide sulfureux ou à ammoniacale dont le liquide volatil, en se dégageant, peut détériorer la qualité des produits.

De la même manière que se sont multipliés durant le dernier tiers du siècle les réfrigérants, les machines à glace deviennent partie prenante de l'appareillage des brasseries désireuses de produire des bières conformes aux goûts des consommateurs et de les exporter sur de larges marchés. Leur diffusion reste jusqu'à cette date relativement limitée : encore en 1874, l'ingénieur Nicolas Galland, tout en reconnaissant « les sérieux efforts » faits récemment, dit le froid artificiel « pas encore réalisé dans des conditions de prix et de quantités telles que l'on puisse se baser sur elles »²¹⁵⁴.

En juin 1886, Jean Preisig, alors aux commandes de la Brasserie des Chemins de fer à Lyon, cours du Midi 12, annonce au préfet son intention d'établir cours Suchet, 66, un appareil de réfrigération par l'ammoniacale pour le service de son établissement²¹⁵⁵. Selon le Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité, ce dispositif a pour but de « refroidir par circulation de liquide froid (chlorure de calcium) des eaux de conserve pour la bière placées en dessous du local des appareils ».

Marqueur de progrès, le fait de bénéficier de telles installations devient un argument de vente et figure systématiquement à compter de cette date sur la correspondance commerciale de la brasserie. En 1889, à l'occasion de l'inventaire déjà convoqué, on apprend encore que Dürr et Schott ont installé dans leur établissement du quartier de Vaise une machine à glace, son réfrigérant, un congélateur et l'ensemble des tuyaux et accessoires nécessaires à leur fonctionnement²¹⁵⁶. La chaudière de six chevaux avec bouilleur, un réchauffeur, une machine à vapeur horizontale de six chevaux également, diverses pompes ou encore un moulin à concasser les grains avec son entonnoir mu par la vapeur avec arbre de transmission peuvent également – liste non exhaustive – être évoqués. Certains brasseurs, conscients de l'opportunité industrielle s'offrant à eux, se font mêmes entrepreneurs multiples et vont jusqu'à se lancer dans la fabrication industrielle de glace. En juillet 1883, Jacques Ernest Stier crée ainsi la société en commandite par actions au capital de 500 000 francs E.

²¹⁵⁴ Galland Nicolas, *Faits et observations sur la brasserie, suivis de la description d'un nouveau procédé de fabrication*, Paris, Berger-Levrault et Cie, février 1874, Appendice, sans pagination.

²¹⁵⁵ ADR, 5MEtel142.

²¹⁵⁶ ADR, 6Up1/2328. Inventaire de la brasserie située à Lyon, rue de la Pyramide 16.

Stier-Friedrich et Compagnie, dite Société des Glacières du Rhône, ayant pour objectif « la fabrication et la vente des glaces artificielles à rafraîchir devant servir à remplacer avec avantages les glaces naturelles »²¹⁵⁷. Bien que cette expérience ne soit pas pérenne, la société faisant faillite dès décembre 1884, elle témoigne de la capacité de certains brasseurs à identifier et mettre à profit les possibilités nées des orientations prises par cette industrie brassicole en construction.

En plus de l'influence des conditions climatiques extérieures, l'action de la levure provoque elle-aussi une élévation de la température qui doit donc être modulée. En fin de siècle, il est donc d'usage dans certaines brasseries de plonger « dans le liquide des nageurs remplis de glace, ou en faisant circuler un courant d'eau froide à travers un serpentif fixé dans la cuve »²¹⁵⁸. Les 40 nageurs [*sic*] estimés à 1 000 francs et utilisés en 1891 par la brasserie Georges attestent de cette pratique dans les établissements lyonnais.

En 1906, le chimiste et directeur de laboratoire des Magasins généraux de Paris Xavier Rocques, s'il reconnaît que « la glace naturelle était autrefois la source à peu près unique du froid », affirme que c'est « la production du froid par des machines frigorifiques qui est devenue la source industrielle » de celui-ci²¹⁵⁹. L'un n'empêche pourtant pas l'autre et, encore en fin de siècle, les brasseries lyonnaises semblent toujours mobiliser glace naturelle et industrielle. Dans l'attirail promotionnel distribué par la Brasserie de la Méditerranée à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris de 1889²¹⁶⁰ (voir page suivante), on lit que celle-ci « est montée avec tous les perfectionnements réalisés dans l'industrie de la Brasserie ». Malgré cela, l'usine de Lyon, indépendamment de ses machines à glace, récolte toujours chaque année, dans ses immenses glacières, 5 000 tonnes de glace naturelle.

²¹⁵⁷ ADR, 6Up1/66. Société créée le 31 mars 1883.

²¹⁵⁸ Turgan Julien, *Brasserie d'Adelshoffen*, *Op. cit.*, p.10.

²¹⁵⁹ Rocques Xavier, *Les industries de la conservation des aliments*, Paris, Gauthiers-Villars, 1906, pp.235-236.

²¹⁶⁰ Collection privée, ©Michel Rimet.

Extrait du feuillet édité par les Brasseries de la Méditerranée
pour l'Exposition universelle de 1889

La Brasserie E. VELTEN, créée à Marseille en 1836, s'est reconstituée en Société anonyme le 1^{er} Octobre 1880, au capital de Fr. 5.500.000, sous la dénomination de **BRASSERIES DE LA MÉDITERRANÉE**.

Cette nouvelle société a acquis les Brasserie et Glacière connues sous le nom de Velten Neveu, et a construit à Lyon-Vaise, sur un terrain de 18.000 mètres carrés, une vaste et splendide usine pouvant fabriquer plus de 10 millions de litres par an.

Cette usine, située au bord de la Saône, limitrophe au chemin de fer P. L. M., est montée avec tous les perfectionnements réalisés dans l'industrie de la Brasserie; elle est desservie par un embranchement spécial de chemin de fer.

USINE de MARSEILLE



RUE BERNARD-DU-BOIS

Les 3 usines de la société des **BRASSERIES DE LA MÉDITERRANÉE** fonctionnent au moyen de 26 machines à vapeur et possèdent 17 **APPAREILS A GLACE**, produisant 6.000 kilogr. de Glace par heure. L'usine de Lyon indépendamment de ses machines, récolte chaque année, dans ses immenses glaciers, 5.000 Tonnes de glace naturelle. Les chaudières à vapeur pour la cuisson des bières sont au nombre de sept, dont la contenance totale est de sept cents hectolitres.

Elles possèdent 18 générateurs de vapeur de divers systèmes ayant une surface de chauffe totale de 410 mètres carrés. Ensemble, elles consomment par an plus de 12.000 tonnes de combustible.

Comme l'illustraient déjà les raisons sociales et les capitaux engagés, l'industrialisation du secteur n'est donc pas totalement achevée, des structures organisationnelles et fonctionnelles anciennes cohabitent toujours avec des dispositifs techniques modernes.

Sur ce même prospectus vantant la modernité de l'installation de la Brasserie de la Méditerranée et ses nombreuses machines à glace, il est précisé que l'usine de Vaise « est desservie par un embranchement spécial de chemin de fer ». En effet, la distribution est elle aussi affectée par les développements technologiques en matière de froid industriel.

Transport et vente

Une fois le produit fabriqué et conservé suffisamment longtemps pour qu'il soit vendable, il faut l'acheminer dans des conditions viables aux distributeurs et débiteurs qui, du fait de l'élargissement du marché, sont pour un certain nombre de plus en plus éloignés. Valable pour la bière, cet impératif l'est également pour tous types de denrées périssables – viandes, œufs, lait *etc.* À l'instar des innovations technologiques en matière de refroidissement, c'est dans les années 1870-1880 qu'ont lieu les avancées les plus significatives : en 1876, Charles Tellier s'essaie ainsi à la conservation de viande fraîche sur le long terme et organise la fameuse traversée des carcasses de douze bœufs, dix moutons et deux veaux de Rouen à Buenos-Aires sur le navire *Le Frigorifique* équipés d'entrepôts réfrigérés et ventilés²¹⁶¹.

La majorité du trafic brassicole restant cantonnée à l'échelle nationale, c'est le transport ferroviaire qui intéresse plus particulièrement les brasseries françaises. Utilisé pour transporter la glace des lieux de récoltes aux lieux de conservation et d'utilisation, il l'est également pour assurer la distribution du produit fini. Si dans les premiers temps les fûts ou tonneaux sont véhiculés à bord de simples wagons couverts – laissant la bière à la merci des fluctuations de température en altérant bien souvent la qualité – les premiers wagons réfrigérés apparaissent à la fin des années 1860. Alors que le développement à grande échelle de ces dispositifs n'est réellement effectif qu'à la fin du siècle²¹⁶², l'industrie brassicole se distingue par le recours précoce à ce nouvel outil. Le Munichois Gabriel Sedlmayr et le Viennois Anton Dreher construisent ainsi les premiers wagons spéciaux permettant de remédier partiellement au problème : le premier dispose en vrac de la glace autour des fûts tandis que le second l'emmagasine dans des bacs métalliques étanches²¹⁶³. En France, la brasserie strasbourgeoise Gruber et Cie sollicite le constructeur allemand Joseph Rathgeber : 10 unités sur le modèle Dreher lui sont livrées entre 1872 et 1873. Sensiblement à la même époque, en 1873-1874, les frères Tourtel de Tantonville (Meurthe-et-Moselle) passent à leur

²¹⁶¹ Acovitsioti-Hameau Ada, « La place de l'eau gelée dans les pratiques alimentaires », *Op. cit.*, p.15.

²¹⁶² Carrière Bruno, « Aux origines des transports frigorifiques par rail en France », *Revue d'histoire des chemins de fer*, n°41, 2009, pp.143-178.

²¹⁶³ Forthoffer Joël, *Op. cit.*, p.183. Pour un développement sur le transport ferroviaire de bières en Alsace, voir, également Trouillet Jean-Georges, Albert Francis, *Chemins de fer et brasseries en Alsace-Lorraine et au Grand Duché de Luxembourg*, Sans lieu, autoédition, 2008, 182p.

tour commande de 25 wagons glacières à la Compagnie française du matériel de chemins de fer à Ivry-sur-Seine²¹⁶⁴.

Wagons-clacières des Grandes Brasseries Réunies de Maxéville (début XX^e siècle)²¹⁶⁵



En France comme aux États-Unis les brasseries se dotent donc dans les années 1880 de véritables divisions de wagons-frigos, le réseau ferré devenant rapidement un outil indispensable pour l'acheminement de leurs produits. Alfred Chandler évoque ainsi « la mise au point de wagons-citernes à température contrôlée [qui ouvre] la voie à une distribution du produit à l'échelle nationale »²¹⁶⁶. En 1918, les 111 wagons frigorifiques immatriculés dans l'Est et recensés par l'ingénieur militaire Barrier sont spécialisés dans le transport des bières et appartiennent à des brasseries locales. Avec 666 wagons, la Compagnie des Chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée (P.L.M.) est à la tête du parc le plus important : parmi celui-ci, 33 appartiennent à des sociétés fabricant de la bière : 20 wagons pour la brasserie

²¹⁶⁴ Pfitzinger Charles, « Notice sur les wagons glacières des brasseries de la Région de l'Est », *Revue générale des chemins de fer*, mars 1888, pp.148-154.

²¹⁶⁵ Photographie tirée d'un dépliant promotionnel dit « monographie industrielle » publié dans les années 1910 et disponible en ligne sur <http://www.mjc-massinon.fr/wp-content/uploads/2010/01/monographie-des-grandes-brasseries-de-Max%C3%A9ville-1898.pdf>.

²¹⁶⁶ Chandler Alfred Dupont, *La main visible des managers*, *Op. cit.*, p.335.

Grüber et Cie, 4 pour celles de Sochaux et de Montbéliard, 3 pour la brasserie du Phénix et enfin 2 seulement pour les Brasseries de la Méditerranée²¹⁶⁷. Hormis cette dernière qui a, nous l'avons vu, une usine de fabrication dans la banlieue lyonnaise dès la dernière décennie du XIX^e siècle, aucun établissement rhodanien ne semble faire le choix de se doter de tels outils de distribution, préférant sous-traiter cette activité à des sociétés privées²¹⁶⁸ ou recourir à des wagons plus classiques. Ils ne sont d'ailleurs pas les seuls : évoquant en 1885 une grande usine alsacienne, Julien Turgan affirme ainsi que « sans avoir besoin de recourir à leur emploi [sont évoqués les divers antiseptiques souvent utilisés dans les brasseries du second XIX^e siècle, et notamment l'acide salicylique], la brasserie d'Adelshoffen expédie en fûts, dans des wagons ordinaires et non dans les wagons glacières, et au gros de l'été, des bières de conserve dans tout le Midi de la France, en Italie et en Espagne »²¹⁶⁹.

En 1904, lorsqu'il définit une brasserie moderne, Paul Petit considère qu'elle doit disposer du matériel pour la trempe de l'orge, de celui pour le brassage, du nécessaire pour réfrigérer le moût, du dispositif pour alimenter le générateur à vapeur, du condensateur de la machine frigorifique et enfin l'appareillage pour le lavage du tout et de la levure. S'il affirme que « dans beaucoup de cas la question se simplifie, car un grand nombre de brasseries ne fabriquent pas leur malt et ne possèdent point de machine frigorifique »²¹⁷⁰, le tableau lyonnais que nous avons dressé atteste du degré avancé d'industrialisation du secteur dans le Rhône. En mobilisant les outils et machines les plus modernes, les quelques brasseries survivantes en fin de siècle s'apparentent à de véritables usines. Le recours à la science brassicole confirme cette transition.

²¹⁶⁷ La Brasserie de Tantonville en détient à elle-seule 34. Elle est suivie par celles de Maxéville (20 wagons) et de la Meuse à Bar-le-Duc (14). Voir Carrière Bruno, *Op. cit.*, p.173.

²¹⁶⁸ La maison Pissavy, fondée en 1879, est ainsi mentionnée dans l'*Annuaire Fournier* de 1895. Il est précisé à son sujet : « Fournitures pour limonadiers – Pompes à bière – Comptoirs d'étain – Nouveau meuble cave-glacière – Meuble garde-manger frigorifique – Timbres cave-glacière pour la bière, vin et comestibles – Réchaud bain-marie économique pour café, punch, etc. Médaille d'Argent, la plus haute récompense accordée à cette industrie à l'Exposition de Lyon 1894 ». En début de XX^e siècle, la chambre syndicale des industries du froid à Lyon et dans la région semble notamment occuper le marché : en décembre 1909, le l'inspecteur des établissements classés évoque les activités de celle-ci dans un rapport adressé au préfet et cite ses entrepôts frigorifiques, la fabrication de la glace, et les wagons réfrigérants. Il dit l'usine située dans la ville, rue Tupin 18, bien installée. ADR, 5MEtc114, « Rapport de l'inspecteur des établissements classés au préfet du département », 8 décembre 1909.

²¹⁶⁹ Turgan Julien, *Brasserie d'Adelshoffen*, *Op. cit.*, p.11.

²¹⁷⁰ Petit Paul, *Brasserie et Malterie*, *Op. cit.*, 1904, p.35.

2.3.2. Quand la brasserie se fait chimie

S'éloignant de son image plusieurs fois millénaire, la bière est une boisson dont les méthodes de fabrication, de conservation et de distribution évoluent et s'adaptent aux nouvelles conditions économique-techniques. Le savoir-faire des brasseurs du début du XIX^e siècle, reposant sur la multiplication des opérations manuelles, se trouve donc largement affecté par le développement d'outils qu'ils doivent apprendre à maîtriser. Progressivement se développe en parallèle le besoin de comprendre, de contrôler voire de modifier le phénomène même transformant l'eau, le malt et le houblon en bière.

Travaux fondateurs et avancées pasteuriennes

Déjà, au XVIII^e siècle, Antoine Lavoisier (1743-1794) s'intéresse à la mystérieuse question de la fermentation alcoolique²¹⁷¹. Que ce soit dans ses *Opuscules physiques et chimiques* (1774)²¹⁷², dans son *Rapport sur un mémoire relatif à l'air fixe dégagé de la bière* (1776) ou encore dans son *Traité élémentaire de chimie* (1789), les expériences mobilisant l'élément bière afin d'élucider ce processus obscur sont nombreuses. Ces travaux aboutissent en 1786 à la théorie faisant de la fermentation un processus résultant de la décomposition du sucre²¹⁷³. Avancée majeure s'il en est, elle sera suivie dans la première moitié du siècle suivant d'une succession d'hypothèses et de découvertes diverses, souvent contraires, participant les unes après les autres à la construction de la chimie moderne et par répercussion à celle d'une réelle science brassicole²¹⁷⁴. En 1810, Joseph Louis Gay-Lussac (1778-1850), travaillant à partir des travaux de Nicolas Appert sur la conservation des aliments (1749-1841), met en lumière le rôle de l'oxygène dans le processus de dégradation. Il faut

²¹⁷¹ Rappelons que ses travaux sont accessibles en ligne grâce au travail du CNRS et l'édition électronique de ses œuvres : <http://www.lavoisier.cnrs.fr/>.

²¹⁷² Il étudie spécifiquement dans celui-ci « l'air fixe », notamment produit par la fermentation spiritueuse. Il s'appuie pour ce faire sur les travaux d'un nommé Priestley, savant anglais ayant lui-même travaillé dans le cadre de brasseries, établissements offrant « un moyen simple et facile de se procurer une grande quantité de cet air dans un état de pureté presque parfait ; il en règne constamment une couche de neuf pouces d'épaisseur sur les cuves où la bière fermente, et, comme il se trouve continuellement renouvelé par celui que fournit la bière, il est peu mêlé, dans cette épaisseur, avec l'air du voisinage ». Lavoisier Antoine Laurent, *Opuscules physiques et chimiques*, 1774, pp.512-516.

²¹⁷³ Lavoisier Antoine Laurent, « Mémoire sur la fermentation spiritueuse », dans *Œuvres complètes*, Paris, 1862-1893, Tome Troisième, pp.777-790.

²¹⁷⁴ Pour une plongée plus profonde dans la chimie des XVII^e au XIX^e siècle intéressant la science brassicole et une riche bibliographie, voir le toujours précieux Hornsey Ian S., *Op. cit.*, pp.401-416 (« The Onset of Brewing Science ; Lavoisier et al. ») et pp.477-482 (« The Golden Years of Brewing Science »). Sauf mention contraire, c'est de cette source que proviennent les éléments mobilisés par la suite.

néanmoins attendre les années 1830 pour que soit formulée la proposition faisant des levures un organisme vivant et non un simple composé chimique : à la théorie chimique de la fermentation élaborée par Justus von Liebig (1803-1873) et Friedrich Whöler (1800-1882) selon laquelle ce phénomène reste la transformation purement mécanique du sucre sous l'effet d'un corps instable, le ferment, s'opposent celles, indépendamment formulées mais concordantes, de Charles Cagniard de Latour (1777-1859), Theodor Schwann (1810-1882) et Friedrich Traugott Kützing (1807-1892), plus biologiques, liant la fermentation alcoolique au bourgeonnement de la levure. Dans le même temps, les chimistes français Anselme Payen (1795-1871) et Jean-François Persoz (1805-1868) identifient en 1833 un catalyseur biologique, agent de la saccharification de l'amidon, la diastase, première enzyme jamais isolée²¹⁷⁵. Agitant les milieux scientifiques de l'Europe entière, les travaux foisonnent mais peinent à proposer un modèle partagé.

Ce n'est qu'avec les premiers travaux de Louis Pasteur (1822-1895)²¹⁷⁶ et son « Mémoire sur la fermentation alcoolique » publié en 1860²¹⁷⁷ qu'est tranchée la question : cette réaction devient le résultat d'un processus complexe lié au métabolisme de la levure, l'alcool éthylique étant le produit de la décomposition du sucre en acide carbonique et en alcool sous l'action de ce micro-organisme vivant. Malgré cela, les modalités de vie, d'organisation et de reproduction de celui-ci restent encore largement inconnues et c'est afin d'éclairer ce processus que Pasteur poursuit ses recherches, s'insérant dans le toujours vivace débat agitant les milieux scientifiques concernant la génération spontanée. Répondant à l'ouvrage d'un nommé Félix Pouchet soutenant l'existence de celle-ci, l'Académie des Sciences propose notamment pour 1862 un prix à qui résoudrait la question suivante : *Essayer, par des expériences bien faites, de jeter un jour nouveau sur la question des générations spontanées*²¹⁷⁸.

Revenons à la question brassicole. Dans les derniers temps du Second Empire, malgré le développement de la fermentation basse et ses exigences en matière d'infrastructures, la

²¹⁷⁵ Payen Anselme, Persoz Jean-François, « Mémoire sur la diastase, les principaux produits de ses réactions et leurs applications aux arts industriels », *Annales de chimie et de physique*, 2^{ème} série, Tome 53, 1833, pp.73-92.

²¹⁷⁶ Pour un rapide retour sur la vie du savant français et le rôle important joué par celui-ci dans les recompositions industrielles et technologiques favorisées par le pouvoir politique français entre 1850 et 1890, lire Carnino Guillaume, « Louis Pasteur. La science pure au service de l'industrie », *Le Mouvement Social*, n°248, 2014/3, pp.9-26.

²¹⁷⁷ Pasteur Louis, « Mémoire sur la fermentation alcoolique », *Annales de Chimie et de Physique*, Troisième Série, Tome LVIII, Paris, Victor Masson, 1860, pp.323-426.

²¹⁷⁸ *Comptes-rendus hebdomadaires des séances de l'Académie des Sciences, Tome Cinquante-deuxième, Janvier-juin 1861*, Paris, Mallet-Bachelier, 1861, p.612.

bière reste encore dans une certaine mesure fabriquée selon des procédés archaïques. Le ferment employé, repris d'un brassin sur l'autre et circulant de brasserie en brasserie, garde une dimension énigmatique et les produits, pour certains excellents, demeurent malgré tout fragiles et sujets à diverses altérations. En 1867, dans une « étude philosophique » sur « le problème des origines », un journaliste lyonnais décrit ainsi les levures comme une « espèce de bouillie jaunâtre, sorte de lie qui se forme pendant la fabrication de la bière »²¹⁷⁹. Et celui-ci de s'interroger sur « la cause originaire de la production de ces plantes, de ces champignons, de ces ferments divins ? Proviennent-ils d'êtres semblables à eux, ou sont-ils engendrés par la matière elle-même ? » L'incertitude demeure.

Jusqu'à cette époque, le moût fermente au contact de l'air environnant, non contrôlé par les méthodes traditionnelles de production. D'où la nécessité de travailler en milieu anaérobique pour supprimer ce facteur de l'équation et identifier la vraie raison de cette fermentation. Après avoir voyagé en Angleterre et mené quelques années de recherches à Chamalières, Tantonville, Xertigny et Paris entre 1871 et 1876 (période dont la chronologie et les motivations ont été évoquées dans un chapitre précédent), Pasteur, assisté par son ami et collègue Émile Duclaux (1840-1904), en arrive dans les premières années de la Troisième République à la conclusion que « toutes les fermentations proprement dites, visqueuse, lactique, butyrique, la fermentation de l'acide tartrique, de l'acide malique, de l'urée..., [sont] toujours corrélatives de la présence et de la multiplication d'êtres organisés. Et, loin que l'organisation de la levure de bière [soit] une chose gênante pour la théorie de la fermentation, [c'est] par là, au contraire, qu'elle [rentre] dans la loi commune, et qu'elle [est] le type de tous les ferments proprement dits »²¹⁸⁰. La levure de bière, « ferment, le plus ancien, le plus remarquable de tous, que l'on savait être organisé », devient donc sous l'œil et le microscope du savant français un composé d'organismes vivants unicellulaires et microscopiques. Il est alors prouvé que les altérations de la bière sont produites par des micro-organismes apportés par l'air. Dépassant le simple cadre brassicole, ces découvertes matérialisées en 1876 par la publication de ses *Études sur la bière* jouent un rôle notable dans la naissance de la médecine moderne et les travaux sur les infections microbiennes²¹⁸¹.

²¹⁷⁹ *Le Réveil, journal Paris-Lyon*, n°3, dimanche 27 janvier 1867, p.8.

²¹⁸⁰ Pasteur Louis, *Écrits scientifiques et médicaux*, Paris, Flammarion, 2012, pp.95-198.

²¹⁸¹ « Lorsqu'on voit la bière éprouver de profondes altérations parce que le liquide a donné asile à des organismes microscopiques qui se sont introduits d'une manière nuisible et fortuite dans son intérieur où ils ont ensuite pullulé, comment ne pas être obsédé par la pensée que des faits du même ordre peuvent et doivent se présenter quelquefois chez l'homme et chez les animaux ? », dans Pasteur Louis, *Études sur la bière, ses maladies, causes qui les provoquent, procédé pour la rendre inaltérable, avec une théorie nouvelle de la fermentation*, Paris, Gauthier-Villars, 1876, 387p.

Dès 1871, Louis Pasteur dépose une succession de brevets d'invention²¹⁸² : celui délivré le 13 mars 1873 concerne ainsi les « procédés de fabrication et de conservation de la bière inaltérable », les « appareils relatifs à cette fabrication et à cette conservation », et, surtout, « les produits industriels obtenus par ces procédés ». Afin d'éliminer tout potentiel germe, il préconise l'utilisation exclusive d'un levain pur, de multiples précautions dans la manipulation du moût et un refroidissement en vase clos, en présence d'une quantité limitée d'air purifié ou de gaz carbonique. L'apport de ces travaux est indéniable. En mettant au point une méthode de conservation des liquides fermentescibles, la fameuse pasteurisation soumettant la bière à une température de 50 à 55° tuant tout risque d'infection, ils permettent la production à grande échelle de bières de fermentation basse exemptes de tous germes, saines, stables, et donc exportables. Ils participent ainsi à la redéfinition des enjeux définissant le marché brassicole français, européen et même mondiale. Notons une nouvelle fois la temporalité faisant de ces années 1870 une période charnière pour cette industrie.

La bière entre au laboratoire

Les connaissances physiques, chimiques et biologiques s'ajoutent donc aux techniques industrielles « pour donner naissance à un type nouveau de certification productive : les longues descriptions du savoir-faire artisanal n'ont plus guère de sens dès lors que la science préside à la naissance de nouvelles procédures. La technologie comme dissertation sur les arts laisse donc la place à la *techno-logie* comme science pour la production »²¹⁸³. À l'instar de « l'âge bactériologique » de la discipline médicale des années 1880-1890²¹⁸⁴, les dernières décennies du XIX^e siècle sont marquées pour l'industrie brassicole par le développement de nouvelles méthodes de travail : espaces dédiés à la recherche, microscopes, cultures de bactéries et constitution de réelles équipes de recherche témoignent de ce mouvement. L'un des premiers laboratoires est installé dans les locaux de la brasserie danoise Carlsberg – nous avons évoqué les relations cordiales entretenues entre Louis Pasteur et Jacob Christian Jacobsen, le brasseur à la tête de l'établissement – dès la fin des années 1870, qui se dote

²¹⁸² Certains d'entre eux sont reproduits dans Pasteur Louis, *Études sur la bière*, *Op. cit.*, pp.346-357.

²¹⁸³ Carnino Guillaume, « Louis Pasteur. La science pure au service de l'industrie », *Op. cit.*, p.21. Voir à ce sujet, du même auteur, « Les transformations de la technologie : du discours sur les techniques à la techno-science », *Romantisme*, n° 150, 2010, pp.75-84.

²¹⁸⁴ Frioux Stéphane, Fournier Patrick, Chauveau Sophie, *Hygiène et santé en Europe. De la fin du XVIII^e siècle aux lendemains de la Première Guerre mondiale*, Paris, SEDES, 2011, 279p. Voir notamment le Chapitre 4 – L'hygiène à la conquête des sociétés européennes (1880-1920).

également d'une fondation dirigée par un collègue élu par l'Académie Royale des Sciences du Danemark pour superviser les recherches²¹⁸⁵. C'est notamment dans ce cadre qu'Émile Christian Hansen (1842-1909) met au point autour de 1883 sa méthode permettant d'obtenir un levain à partir d'une seule cellule de levure, évitant ainsi la présence de cellules étrangères, bactérie ou levure sauvage²¹⁸⁶. En 1897, c'est la brasserie dublinoise Guinness qui se dote à son tour d'un laboratoire²¹⁸⁷.

Les sociétés françaises suivent rapidement le mouvement et, dès le début des années 1880, le brasseur lorrain Victor Champion, convaincu par les résultats de Pasteur en partie obtenus dans son ancienne brasserie de Xertigny, met en place une structure analogue²¹⁸⁸.

Laboratoire de la brasserie La Lorraine, 1899²¹⁸⁹



²¹⁸⁵ Enari Tor-Magnus, *From Beer to Molecular Biology*, Nürnberg, Fachverlag H. Carl, 1999, pp.8-12. Ce laboratoire devient rapidement un centre internationalement reconnu en matière de biochimie, de physiologie et de génétique.

²¹⁸⁶ Bourgeois Claude, *La bière et la brasserie*, Paris, Presses universitaires de France, 1998, p.7.

²¹⁸⁷ Dennison Stanley Raymond, MacDonagh Oliver, *Guinness 1886-1939. From Incorporation to the Second World War*, Cork, Cork University Press, 1998, p.80. Voir l'ensemble du chapitre 6 « The development of scientific brewing ».

²¹⁸⁸ Brault Julien, « La brasserie "La Lorraine" (1865-1958) », *Op. cit.*, p.54.

²¹⁸⁹ « Laboratoire », dans *Album La Lorraine* pour l'exposition universelle de 1900, Archives de François de Vilmorin, photographie reproduite dans Brault Julien, « La brasserie "La Lorraine" (1865-1958) », *Op. cit.*, p.55.

Idem en Meurthe-et-Moselle où les Grandes Brasseries Réunies de Maxéville se dotent d'un laboratoire dirigé par un chimiste de l'Institut Chimique de Nancy, « muni des appareils spéciaux les plus récents [et d'un] jeu de tuyaux [assurant] la distribution et la canalisation de l'eau, de la vapeur, du gaz, de l'air comprimé », de même que tous « les appareils spéciaux permettant de sélectionner les levures et de les cultiver pures de toute infection, pour l'encensement des fermentations »²¹⁹⁰. Cette structure dicte dorénavant le rythme de la production : « toutes les matières premières sont analysées au laboratoire ; la fabrication est contrôlée, les levains journaliers sont analysés ».

Laboratoire des Grandes Brasseries Réunies de Maxéville, années 1910



Si les brasseries lyonnaises adoptent rapidement le mode de fabrication révolutionnaire qu'est la pasteurisation – nous avons, dans le cadre de l'étude du basculement vers la fermentation basse observé dans le dernier tiers du siècle, fait état du recours à cette technique devenue dès les années 1880 un argument commercial pour certains, la société

²¹⁹⁰ Informations extraites, de même que la photographie ci-dessous, de la « monographie industrielle » de l'établissement évoquée plus tôt et accessible en ligne.

Rinck en tête – il faut attendre quelques années encore pour la mise en place de ce genre de structure. La presse locale se fait alors l'écho des modifications dans les pratiques : en septembre 1894, évoquant l'emploi des levures cultivées en vinification, un article du journal *Le Nouveau Lyon* affirme ainsi que « depuis longtemps déjà on fait usage en brasserie de levures cultivées, et aujourd'hui la plupart des brasseurs emploient dans leur fabrication telle race pure de levure de bière plutôt que telle autre suivant la nature et la qualité des bières qu'ils veulent obtenir »²¹⁹¹.

La promotion de cette nature et de cette qualité passent alors, dès les années 1880, par la mise en avant de leurs caractéristiques chimiques. Sur le prospectus édité à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris en 1889²¹⁹², les Brasseries de la Méditerranée mobilisent ainsi l'analyse fait par le laboratoire municipal de Paris :

Le Bock Lyonnais a son bouchon marqué au feu. Son étiquette déposée, son croissant, sa jolie capsule, la forme gracieuse de sa bouteille et sa qualité supérieure font qu'il ne peut pas avoir de rivaux. Toutes les heureuses innovations étant infailliblement imitées et suivies, il y a lieu de se méfier des contrefaçons qui sont d'autant plus faciles à reconnaître qu'elles ne sauraient avoir, à tous égards, qu'une simple similitude avec le Bock Lyonnais.

EXTRAIT DE L'ANALYSE N° 305 DE LA BIÈRE VELTEN
faite par le LABORATOIRE MUNICIPAL DE PARIS

Densité à 16°.....	1019	Dextrine.....	34.64
Alcool en volume.....	4.7	Cendres.....	3.12
Extrait à 100°.....	60.89	Acidité.....	1.72
Sucre réducteur.....	10.8	Polarimètre.....	11°30

Pas d'Acide salicylique — Pas d'Acide borique.

Paris, 30 Avril 1889.

La bière Velten se recommanderait « par sa saveur exquise, son inaltérable limpidité, ses qualités de premier ordre, en un mot, qui ne sont que la conséquence de sa fabrication savante et des produits de choix qui y sont employés ». Nature des matières premières, savoir-faire et connaissances scientifiques se conjuguent pour produire un aliment salvateur destiné « à tous ceux qui cherchent une boisson agréable et hygiénique ». D'ailleurs, « l'analyse de la Bière Velten démontre sa bienfaisance ; il ne pourrait, du reste, en être autrement, le système de sa fabrication ayant été inspiré par l'illustre savant français, M. Pasteur. Il n'est donc pas exagéré de placer la Bière Velten à la tête des produits de la Brasserie nationale ». Dans le

²¹⁹¹ *Le Nouveau Lyon, journal républicain quotidien*, n°39, lundi 3 septembre 1894, p.3.

²¹⁹² Collection privée, ©Michel Rimet.

même esprit, lorsqu'il est développé quelques années plus tard par la brasserie Rinck la bière dite tonique et ferrugineuse, ce sont les analyses effectuées par le laboratoire municipal de Lyon et divers chimistes et pharmaciens reconnus (Lyonnais, Marseillais mais aussi Parisiens), qui servent de caution scientifique²¹⁹³.

Savoir brassicole et mutation organisationnelle

Conséquence de la multiplication des savoirs et des connaissances en matière de chimie, les dernières décennies du XIX^e voient l'apparition d'une véritable science brassicole portée par des spécialistes, premiers ingénieurs dont les brasseries sont fières. S'ils occupent une place prépondérante dans la gestion du processus de fabrication, ceux-ci se distinguent également par des prises de responsabilité croissantes. Après avoir achevé la construction de sa nouvelle brasserie à Bry-sur-Marne fin 1879, Nicolas Galland se retire et part s'installer comme ingénieur conseil en brasserie à Berlin, où il meurt en 1886²¹⁹⁴. Ayant voulu créer « un spécimen des brasseries futures »²¹⁹⁵, une brasserie modèle appelée à « devenir une œuvre de régénération de l'industrie en France »²¹⁹⁶ – la dimension patriotique, rappelons que nous sommes dans les années 1870, est ici indéniable – il reste plus ingénieur que brasseur et atteste du remplacement progressif du second par le premier. Confirmation de cette transition, il est après son départ remplacé à la tête de l'établissement par le chimiste Édouard Kokosinski. Après la faillite de la société dès 1881, ce dernier ouvre une nouvelle brasserie à Paris, 35 rue du Banquier, qui fait elle-même faillite en 1884. Il est par la suite directeur à Lille d'une école professionnelle de la brasserie, autour de 1890²¹⁹⁷. Chimiste, brasseur, professeur : le triptyque est révélateur de la mutation alors à l'œuvre (nous reviendrons dans un chapitre ultérieur sur les modalités de construction d'une véritable filière brassicole, dont la mise en place de structures de formation est l'un des marqueurs).

²¹⁹³ AML, 781 WP 034 : Exposition universelle et coloniale de Lyon (1894), Récompenses, Groupe IX, Classe 48.

²¹⁹⁴ Taveneaux Benoît, *Les brasseries de Maxéville. Laboratoire industriel*, Saint-Nicolas-de-Port, Musée Français de la brasserie, 2011, pp.30-31.

²¹⁹⁵ *Le Crédit Parisien*, 4^e année, n° 35, jeudi 29 août 1878, p.2. Nous remercions Vincent Roblin, responsable des archives communales de Bry-sur-Marne, pour les échanges et les informations concernant cette brasserie.

²¹⁹⁶ *Le Crédit Parisien*, 4^e année, n° 52, jeudi 26 décembre 1878, p.2. Voir également le rapport de Charles Allemand présenté à l'assemblée générale constitutive de la société le 25 octobre 1878 (Archives Départementales de Paris, fonds du Tribunal de commerce de la Seine, D31U3/410). Sources communiquées par Vincent Roblin.

²¹⁹⁷ *Journal des débats politiques et littéraires*, dimanche 16 novembre 1890, p.3.

À Lyon, le Suisse Albert Schwab, « chef du service technique », est nommément mentionné dans les publicités diffusées en 1895 dans la presse locale par les Brasseries de la Méditerranée, appartenant au brasseur Velten²¹⁹⁸. De la même manière, c'est l'Allemand Georges Chrysante Hoesl qui, lors de l'Exposition universelle de Lyon en 1894, alors chef de fabrication dans son usine, fait la fierté d'Alphonse Winckler²¹⁹⁹. Persistance du caractère entrepreneurial familial et recours aux connaissances scientifiques modernes détenues par un personnel spécialisé ne sont donc pas antinomiques. Si, nous l'avons dit, la société A. Winckler et ses fils se distingue lors de sa création en 1893²²⁰⁰ par la répartition des responsabilités entre le père, chargé de l'acquisition des matières premières, et ses enfants Charles et Jules, respectivement chargés de la direction commerciale et de la direction de la fabrication, cela ne l'empêche en aucune manière de laisser rapidement la science pénétrer son usine. Dès 1895, le lorrain Émile Dillon²²⁰¹ devient même chimiste attiré de l'établissement. La trajectoire de ce dernier témoigne de manière éloquente de la désormais intime relation entre science et brasserie, entre savoir empirique et connaissances techniques.

Entré en 1892 au jeune Institut chimique de Nancy (deuxième promotion seulement, dont « le faible effectif des élèves ne laissait guère supposer le considérable développement que la suite a donné » selon Paul Petit), il se montre rapidement attiré par la brasserie et les opportunités qu'elle véhicule. D'où son embauche trois ans plus tard dans l'usine lyonnaise, notamment grâce aux recommandations dudit Paul Petit, alors professeur à la faculté des Sciences et directeur de l'École de Brasserie de Nancy. Le fait que ce jeune diplômé appelé à un grand avenir choisisse un établissement de la cité rhodanienne pour faire ses armes plutôt que l'une des immenses brasseries de l'Est atteste de la place toujours occupée à cette époque sur la scène nationale par cette industrie régionale. Il n'y reste néanmoins pas longtemps et, après environ trois ans à « suivre toute la fabrication, sachant voir et profiter de la grande expérience pratique de M. Winckler père », il prend en charge une brasserie à Saint-Étienne. Cette expérience lui permet donc de bonifier son savoir par la valeur de l'expérience d'un

²¹⁹⁸ *Annuaire administratif et commercial de Lyon et du département du Rhône*, Lyon, P. Mougin-Rusand et V. Fournier, 1895.

²¹⁹⁹ AML, 781WP028 1 – Exposition de Lyon, 1894. Récompenses. Notices individuelles sur différents collaborateurs distingués.

²²⁰⁰ ADR, 6Up1/121 : dossier « A. Winckler et ses fils ».

²²⁰¹ Émile Dillon (1872-1931). L'ensemble des éléments concernant cet individu est extrait de la notice nécrologique et des différents hommages publiés à son sujet dans le *Bulletin de l'Association des anciens élèves de l'Institut chimique de Nancy et de l'École nationale supérieure des industries chimiques*, n°1, 1932, pp.4-10. À noter que son fils, également dit ingénieur-chimiste et ingénieur-brasseur marchera dans ses pas et sera à son tour nommé administrateur des Brasseries de Maxéville.

industriel ayant plus de trente ans de métier derrière lui. En 1910, après être également passé par Ivry-sur-Seine, Émile Dillon devient directeur technique des Grandes Brasseries de Maxéville : « de sa formation première [...], Dillon [a] conservé la foi dans l'esprit d'observation et de recherche ; sa longue carrière dans l'industrie lui [a] donné l'expérience pratique la plus étendue ». Conjuguant ces deux expériences, « il ne [cesse] pas d'étudier sa fabrication, son matériel, de chercher toujours le moyens de perfectionner la qualité et la stabilité de ses bières. Dillon [réalise] le rêve de ses jeunes années, devenir l'âme d'une grande brasserie, produisant une bière universellement réputée, en utilisant toutes les ressources de la science et de la pratique ». Désireux d'organiser la profession, les fonctions représentatives et syndicales qu'il occupera durant le premier quart du XX^e siècle sont innombrables : président de l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française, président du Syndicat des Brasseurs de l'Est, président de l'Association Amicale des Anciens Élèves de l'École de Brasserie de Nancy ou encore président du Conseil d'Administration des Brasseries Réunies de Maxéville, pour les plus marquantes. Seul un accident de la route le 21 décembre 1931 mettra fin à ses nombreuses activités.

Si, comme le montrent la multiplication des laboratoires et le recours grandissant à des scientifiques spécialisés, la chimie pénètre la brasserie et en redéfinit les modalités de fonctionnement et d'organisation en fin de siècle seulement, un réel désir d'innovation caractéristique d'un esprit entrepreneurial développé anime bel et bien la profession – brasseurs et inventeurs divers gravitant autour – dès les premiers temps de notre période. Sont aussi bien concernés le petit appareillage que les substances diverses employées ou les produits mis sur le marché.

2.3.3. Du génie dans la bouteille : innovations et trajectoires techno-économiques

Dès la fin du XVIII^e siècle, Pierre Cayez observe à Lyon un réel intérêt pour le progrès technique et les procédés novateurs²²⁰². Ce désir de nouveauté, d'abord envisagé comme l'un des moyens de stabilisation voire de redressement d'une économie bancale, devient au siècle suivant l'un des atouts favorisant l'industrialisation de la métropole rhodanienne. L'industrie brassicole lyonnaise participant largement, nous l'avons vu, à ce mouvement, il convient

²²⁰² Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.139.

d'interroger le potentiel d'innovation porté par ses acteurs²²⁰³. Selon la typologie définie par Joseph Schumpeter, l'innovation peut prendre cinq formes distinctes : fabrication d'un produit nouveau ; mise en œuvre d'une nouvelle méthode de production ; conquête d'un nouveau débouché ; conquête d'une nouvelle source de matières premières ; mise en place d'une nouvelle organisation de la production²²⁰⁴. Elle est donc multiforme puisque dépassant les stricts cadres scientifique, technique ou industriel : elle peut également être sociale ou culturelle. Au regard de cette définition, l'étude de l'industrie brassicole lyonnaise du XIX^e siècle met en lumière plusieurs dimensions dans lesquelles sont observables, de manière continue ou ponctuelle, des initiatives innovantes. Alors que la mise en place de véritables politiques commerciales novatrices participant à la construction d'une nouvelle économie de la bière sera évoquée ultérieurement, intéressons nous ici aux dimensions scientifiques et techniques de l'innovation permettant l'affirmation d'une industrie.

La créativité technique, l'une des formes possibles d'innovation, peut être partiellement appréhendée grâce à l'étude des brevets déposés auprès des institutions qui, depuis les premières lois des 7 janvier et 25 mai 1791, sont chargées de la protection des droits des inventeurs²²⁰⁵. La base de données mise en ligne par l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI)²²⁰⁶ recense ainsi, entre 1791 et 1855 (seule cette période étant pour l'heure indexée) 51 brevets déposés par des brasseurs. Si ce nombre reste relativement faible, il témoigne malgré tout du dynamisme – certes limité – d'une activité bien souvent considérée pour le premier XIX^e siècle comme enfermée dans un inviolable carcan de croyances et de pratiques anciennes. Une nuance est donc nécessaire, d'autant plus que ce décompte ne considère que les demandes formulées par des membres de la profession : les initiatives de constructeurs ou inventeurs divers ne se réclamant pas brasseurs mais ayant ceux-ci pour clientèle sont très probablement nombreuses. Fidèle à l'accélération technique observée au milieu du siècle, la multiplication entre la Deuxième République et le début du Second Empire du nombre de brevets déposés apparaît clairement sur la figure ci-dessous.

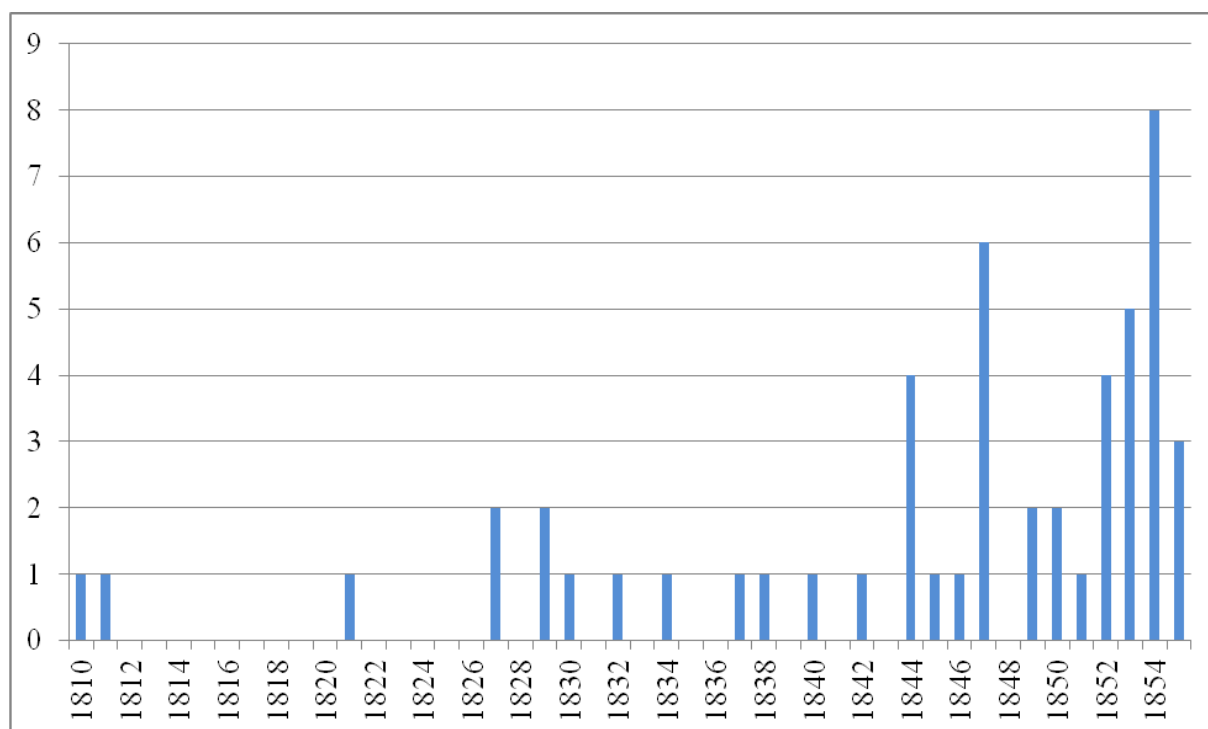
²²⁰³ Notons que les regards portés sur l'innovation alimentaire sont aujourd'hui multiples et pluridisciplinaires. Voir, entre autres écrits, Douard Alain, Williot Jean-Pierre (dir.), *Histoire des innovations alimentaires : XIX^e et XX^e siècles*, Paris, L'Harmattan, 2007, 300p.

²²⁰⁴ Schumpeter Joseph Alois, *Théorie de l'évolution économique. Recherches sur le profit, le crédit, l'intérêt et le cycle de la conjoncture*, Paris, Dalloz, 1935 (édition originale de 1911), 589p.

²²⁰⁵ Pour une première approche de la question de la propriété industrielle et sa genèse, voir Galvez-Behar Gabriel, « Brevet d'invention », dans Stanziani Alessandro, *Dictionnaire historique de l'économie-droit (XVIII^e-XX^e siècles)*, Paris, L.G.D.J., 2007, pp.35-47 et, surtout, Beltran Alain, Chauveau Sophie, Galvez-Behar Gabriel, *Des brevets et des marques : une histoire de la propriété industrielle*, Paris, Fayard, 2001, 308p.

²²⁰⁶ Voir <http://bases-brevets19e.inpi.fr/index.asp>. Recherche « Brasseur » entrée dans le champ « Profession ».

Figure 49. Nombre de brevets déposés annuellement par des brasseurs (1791-1855)



Cantonnés dans les premières décennies du siècle à l'invention ou l'amélioration d'appareils mécaniques (citons seulement le ventilateur réfrigérant de Léopold Ensgraber en 1829²²⁰⁷ ou les moulins à cylindres de Jean-Alexis Verguet en 1830²²⁰⁸ et 1832²²⁰⁹), ces brevets se diversifient et concernent au milieu du siècle les procédés mêmes de fabrication. En 1847, le brasseur Théodore Botta demeurant à la Rochelle en reçoit ainsi un de quinze ans pour « des perfectionnements apportés dans les moyens et procédés de fabrication de la bière ». Suivant la description faite par l'industriel, ils consistent « à fabriquer la bière en vase clos, c'est à dire sans contact aucun avec l'air extérieur ; à faire une économie notable sur la quantité de malt par brassin ; à obtenir un produit meilleur avec économie de temps, de main d'œuvre et de combustible ; à refroidir la bière par un moyen nouveau qui ramène la température de la cuve au degré voulu et la maintient à degré tout le temps nécessaire dans toutes les saisons ». Sont ainsi préfigurées, avant même qu'il ne soit question de froid

²²⁰⁷ Dossier 1BA2688, brevet d'invention de 5 ans. Léopold Ensgraber est tonnelier brasseur à Chauny (Aisne). Dépôt le 18 mai 1825, délivrance le 13 juillet suivant.

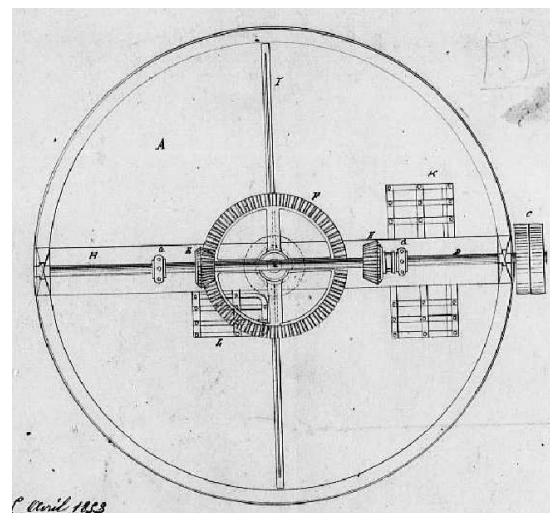
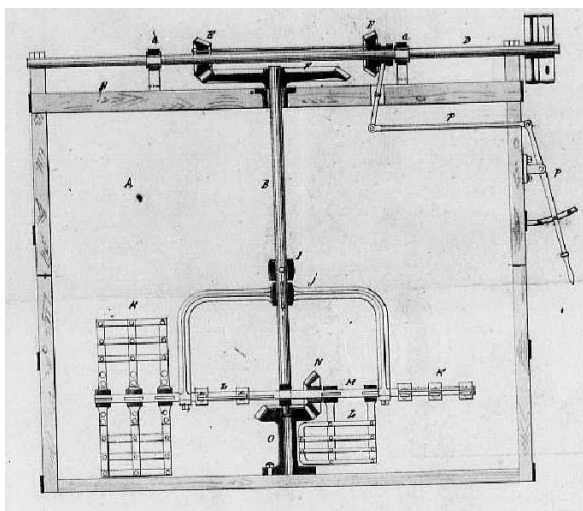
²²⁰⁸ Dossier 1BA3663, brevet d'invention de 10 ans pour un moulin à cylindres à l'usage des brasseries. L'inventeur est brasseur à Carcassonne (Aube). Demande déposée le 2 juillet 1830 et brevet délivré le 17 novembre suivant.

²²⁰⁹ Dossier 1BA3663(1), brevet de perfectionnement et d'addition. Le moulin est maintenant dit à cylindres cannelés. Dépôt le 2 mars 1832, obtention le 13 avril suivant.

industriel ou de contrôle du processus de fermentation, l'ensemble des radicales révolutions techniques qui bouleverseront l'industrie brassicole dans le dernier tiers du XIX^e siècle ! Les besoins sont déjà identifiés, seule la réponse technique – ce dispositif proposé par Botta ne sera pas d'une aussi grande efficacité qu'espéré – laissant à désirer.

Nous n'avons retrouvé qu'une seule occurrence impliquant un brasseur lyonnais. Le 25 avril 1853, le mosellan Pierre Matz exerçant rue de Condé 28, écrit au ministre du Commerce et de l'Agriculture afin de demander un brevet de quinze ans pour son invention d'une machine à brasser la bière²²¹⁰. Décrivant celle-ci, il affirme qu'elle « remplace avantageusement l'ancienne manière de brasser, laquelle se pratiquait par bras d'hommes », ouvrage qui « exigeait un travail long et fatigant pendant toute la durée de la cuisson ». Elle serait d'ailleurs déjà en action dans divers établissements de la ville. Il obtiendra satisfaction dès le 9 juin suivant. Si son implication demeure limitée, la cité rhodanienne ne reste donc pas à l'écart des circuits innovateurs brassicoles participant à redéfinir dès les années 1840 les manières dont est pratiquée cette activité.

Vues de la machine à brasser la bière présentée par Pierre Matz, 1853



Les brevets déposés ne peuvent néanmoins à eux seuls témoigner du dynamisme agitant le secteur brassicole français des premières décennies du siècle. Dans la presse régionale comme nationale fleurissent ainsi précocement des annonces variées faisant la

²²¹⁰ Dossier 1BB16234, brevet n°16234. Preuve des potentielles erreurs pouvant se glisser dans les bases de données mobilisées, notons qu'il n'apparaît pas dans la recherche effectuée plus tôt et n'est donc pas comptabilisé parmi les 51 brevets délivrés.

promotion de tel ou tel appareil, telle ou telle substance, telle ou telle invention, plus ou moins scientifique et à l'efficacité plus revendiquée que prouvée. En septembre 1821, c'est une demoiselle Elizabeth Gervais de Montpellier, se disant brevetée du gouvernement, qui propose aux vigneronns un appareil, qu'elle dit également utilisable pour toute liqueur fermentescible dont la bière, capable de produire « une augmentation en quantité de 10 à 15 pour cent, et une amélioration sensible de la qualité, par la concentration du gaz spiritueux et d'acide carbonique »²²¹¹. En 1838, c'est un nommé Godard, fabricant de produits chimiques à Passy, ruelle des Anciennes Eaux Minérales 9, qui affirme avoir inventé un extrait de bière permettant de « faire de la bière sur place par sa combinaison avec l'eau et un ferment. La réduction de la matière diminuera de beaucoup les frais de transport »²²¹². Quelques années plus tard, en juillet 1841, le brasseur châlonnais Auguste Barault obtient le certificat de sa demande d'un brevet d'invention et de perfectionnement de cinq ans pour un procédé propre à fabriquer une espèce de bière dite « bière y cidre »²²¹³. Ayant manifestement de la suite dans les idées, le même individu poursuit ses expériences et imagine en 1844 un moyen « de clarifier la bière au moyen de copeaux de bois de noisetier ou de hêtre et de la soumettre ensuite à la gazéification artificielle »²²¹⁴. Alors que la Monarchie de Juillet touche à sa fin, Charles Muller, propriétaire d'une des plus grandes brasseries de Berlin, annonce encore avoir inventé un procédé pour fabriquer de la bière à partir de pommes de terre, pour un coût inférieur de moitié à celui de la bière classique²²¹⁵. Le savant allemand Justus von Liebig lui-même se penche dans les années 1860 sur la question de l'extrait de malt réalisé à partir de malt frais et touraillé dilué dans de l'eau à 66°C. Après réduction et évaporation au bain-marie, le produit fini se présente sous la forme d'une sorte de miel à odeur de malt, souvent employé comme pectoral et parfois comme succédané de la mélasse²²¹⁶.

Criante illustration du lien entre savoir-faire anciens et connaissances modernes, des substances employées depuis des décennies voire des siècles font également l'objet

²²¹¹ *Le Journal de Lyon et du Midi*, n°141, mardi 11 septembre 1821, p.4. L'inventeur se nommerait en réalité Jean Antoine Gervais. Une société au capital de 400 000 francs (livres ?), ayant à sa tête des individus comme le duc de Bellune et le comte et le vicomte de Chaptal, aurait été créée pour exploiter cette invention dans un certain nombre de départements français.

²²¹² *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1270, samedi 29 décembre 1838, p.4. Un rapport publié dans le *Journal des sciences physiques* en juillet précédent affirmerait les qualités de cette boisson.

²²¹³ *Bulletin des Lois du Royaume de France, 9^{ème} Série, Tome Vingt-troisième, Deuxième Semestre de 1841*, Paris, Imprimerie Royale, 1842, p.539. À noter que cet Auguste Barault marie une de ses filles à Jacques Pfrimmer, brasseur un temps repéré à Lyon. Voir Archives Départementales Chalon-sur-Saône, 5E76/152-153, p.107/125, acte 110.

²²¹⁴ Invention évoquée dans Hermann-Lachapelle Jules, *Des boissons gazeuses aux points de vue hygiénique et industriel. Guide pratique du fabricant et du consommateur*, Paris, sans éditeur, 1880 (8^{ème} édition), p.332.

²²¹⁵ *L'Avenir, journal du progrès social*, n°26, vendredi 1^{er} janvier 1847, p.3.

²²¹⁶ *Journal de pharmacie et de chimie, 5^{ème} Série, Tome 7^{ème}*, Paris, Victor Masson et Fils, 1868, p.476.

d'expériences diverses. Connue depuis l'antiquité et servant de colle universelle pour tous types de petits travaux, la colle de poisson, ajoutée par les brasseurs dans le moût ou le produit fini pour agréger les substances en suspension afin de pouvoir les éliminer plus facilement, est utilisée dès le XVIII^e siècle comme clarifiant : en 1807, Antoine Santerre en fait « un poisson fondu » qu'il tire de Russie ou plus rarement d'Angleterre et qu'il donne aux débitants lorsqu'il leur livre sa bière²²¹⁷. Le coût et la provenance lointaine de cette substance poussent les autorités à encourager la recherche de composés de substitution : dans les années 1820, la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale met ainsi au concours, sans succès néanmoins, un prix allant en ce sens²²¹⁸. Preuve de la difficulté de l'entreprise, et malgré le fait que certains proposent dès 1829 une substance économique supposée être un palliatif efficace²²¹⁹, des appels analogues seront lancés en 1835²²²⁰ et 1843²²²¹, ce dernier doté d'une récompense de 2 000 francs. Quarante ans plus tard, un nommé Carolef, se disant ingénieur chimiste, propose encore une colle double supposée infaillible clarifiant instantanément tous types de vins, de cidres ou de bière²²²².

Déjà nombreuses dans la première moitié du siècle, les innovations en matière brassicole se succèdent à un rythme effréné dans la seconde. Techniques, chimiques, physiques, nutritionnelles, elles sont aussi nombreuses que diverses. L'évolution de la consommation, le développement du goût pour les bières plus fraîches, légères et claires, couplés aux progrès techniques, permettent – voire rendent nécessaire – le développement de nouveaux appareils. En 1872, un nommé Gauthier Antoine, propriétaire de la brasserie du Coq Noir à Lyon, rue Ferrandière 30, affirme par voie de presse son intention de poursuivre tout individu faisant contrefaçon de son appareil à tirer la bière, manifestement breveté²²²³. Le fils de brasseur devenu malteur, Frédéric Charles Dürr, se dit au début des années 1880 inventeur d'un extrait de bière et d'un extrait de malt pectoral²²²⁴. Durant le seul premier semestre de l'année 1886, trois brevets sont déposés à Lyon en l'espace de quelques semaines : le 11 février, ce sont des nommés Theron et Besson qui affirment avoir développé

²²¹⁷ Monnier Raymonde, *Op. cit.*, p.123.

²²¹⁸ Nous avons déjà évoqué dans un chapitre précédent Payen Anselme, « Rapport sur le concours relatif à la fabrication de la colle de poisson », *Op. cit.*, pp.322-325.

²²¹⁹ *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°773, lundi 29 juin 1829, p.4.

²²²⁰ *Tribune Prolétaire, Journal de l'Industrie et du Progrès Social*, n°19, dimanche 10 mai 1835, pp.3-4.

²²²¹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2719, dimanche 3 septembre 1843, p.4.

²²²² *La Discussion, journal politique, littéraire et mondain*, n°1, mercredi 13 octobre 1886, p.4.

²²²³ *La France républicaine*, n°21, dimanche 22 septembre 1872, p.4.

²²²⁴ ADR, 5MEtcl26, dossier Ch. Dürr Fils, Fabricant de malt, demande du 18 août 1882.

une pompe à bière à double effet²²²⁵ ; le 21 avril, Gustave Auguste Brunet et Auguste Lambert prennent pour leur part un brevet pour un anneau porte-bonde en fer avec tampon de bois pour le bondonnage [*sic*] des fûts de bière²²²⁶ ; enfin, quelques jours plus tard seulement, Rochier revendique l'invention d'un procédé de nettoyage des tuyaux amenant la pression dans les fûts à bière²²²⁷. En 1891, les journaux lyonnais se font encore l'écho d'une invention utilisée par les brasseries américaines : des tonneaux à bière en papier comprimé, dits « légers, solides et faciles à mouler » et nettoyer²²²⁸. Si rien ne prouve jusqu'à présent que de tels dispositifs soient utilisés par les établissements rhodaniens, le listing de ces innovations plus ou moins révolutionnaires pourrait être poursuivi de nombreuses pages durant.

Le choix fait par une majorité de brasseries de passer à la production de bière de fermentation basse témoigne également de l'insertion de celles-ci dans de nouvelles trajectoires techno-industrielles puisque devant se plier à l'évolution du marché et aux goûts des consommateurs. Si au milieu des années 1890 la société Rinck brasse en fermentation basse des « bières en fûts genre Pilsen et Munich, de la bière tonique ferrugineuse en bouteilles [et] des bières pasteurisées en bouteilles pour l'exportation »²²²⁹, c'est bien pour répondre aux nouvelles logiques économiques régissant le secteur brassicole, elles-mêmes guidées par une demande sociale mouvante. Se disant « frappé du rôle, de plus en plus important, de la bière dans l'alimentation publique, même dans le régime des malades [et] certain que la bière, déjà reconstituante à l'état normal, deviendrait, par l'assimilation du fer, un liquide précieux et éminemment hygiénique », Henri Rinck, chimiste de profession et fils du brasseur Guillaume Christian Rinck, annonce en janvier 1892 avoir fait différents essais pour incorporer du fer à la bière. L'innovation, d'ordre chimique, est ici manifeste.

²²²⁵ *L'Industriel du Rhône*, n°3, dimanche 14 février 1886, p.4.

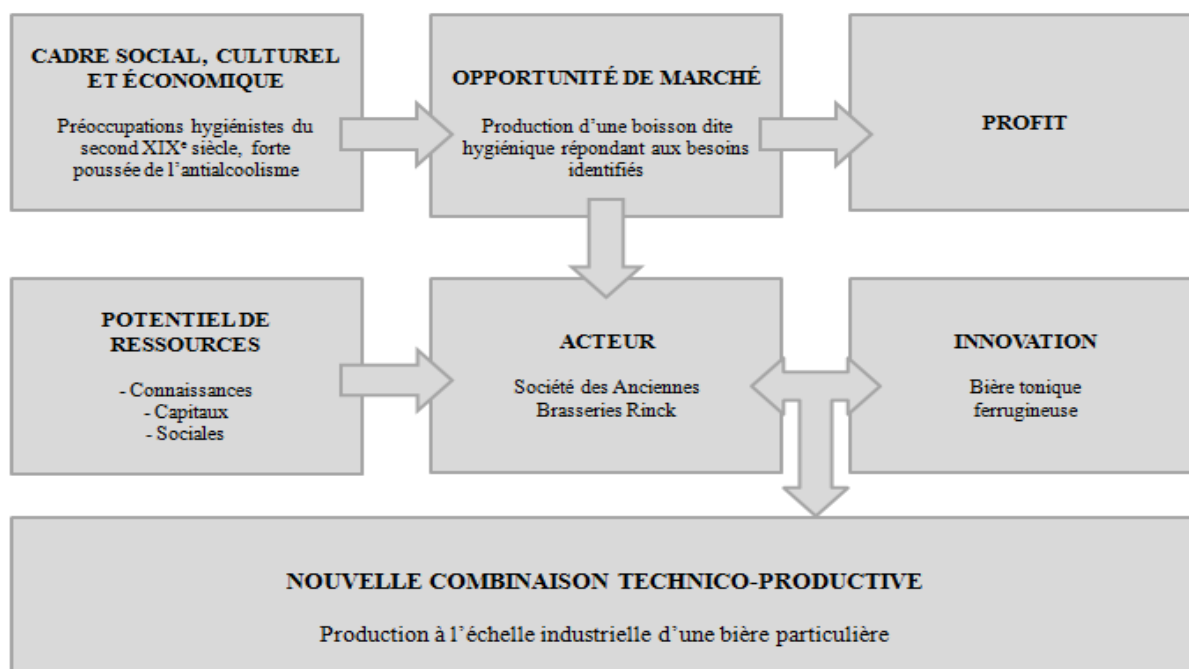
²²²⁶ *L'Industriel du Rhône*, n°13, dimanche 25 avril 1886, p.4.

²²²⁷ *L'Industriel du Rhône*, n°15, dimanche 9 mai 1886, p.4 ; *L'Indépendance*, n°4, dimanche 16 mai 1886, p.4.

²²²⁸ *L'Écho de Lyon, journal républicain quotidien*, n°824, jeudi 22 octobre 1891, p.3.

²²²⁹ AML, 781 WP 034 : Exposition universelle et coloniale de Lyon (1894), Récompenses, Groupe IX, Classe 48.

Figure 50. Processus d'innovation aboutissant à la production de bières ferrugineuses par la Société des Anciennes Brasseries Rinck (1892-1894)

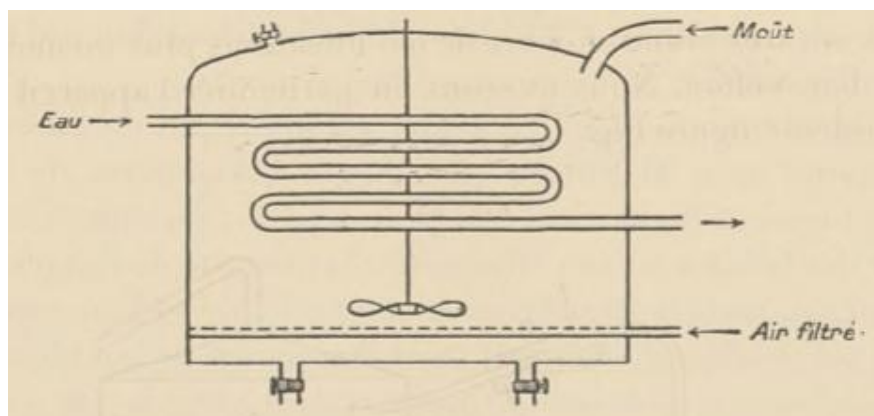


Profitant du dynamisme des théories alors en vogue, nombreuses sont les brasseries à s'engager dans cette même voie. Dans un article intitulé « une bonne nouvelle », le journal *Le Passe-Temps* nous apprend déjà en juillet 1890 que « le public fait un accueil enthousiaste à la précieuse découverte de la bière ferrugineuse française. C'est un succès sans précédent. Les hygiénistes ont proclamé l'utilité publique de son emploi pour arrêter les ravages de l'anémie, le fléau le plus terrible de notre siècle. Une puissante Société s'organise pour donner la plus grande extension à la fabrication de cette bière bienfaisante, ce qui permet d'en abaisser le prix à 0 fr. 65 la bouteille, prise au dépôt, 99, rue Montmartre, à Paris (verre non compris). On expédie par caisse de 24 litres, équivalant à 48 bouteilles, contre mandats-poste de 26 fr. 50 (port en sus). Cette bière se vend dans les maisons de premier ordre. Les mères qui allaitent leurs enfants, les jeunes filles, les vieillards et toutes les personnes prédisposées à l'anémie, doivent boire la bière ferrugineuse française à tous leurs repas »²²³⁰. En s'insérant dans ce marché en construction, la brasserie Rinck fait preuve d'une réelle volonté d'allier stratégie commerciale et innovation technico-industrielle.

²²³⁰ *Le Passe-Temps*, n°31, dimanche 27 juillet 1890, p.5.

Comme entraperçu à travers les brevets déposés durant la première moitié du siècle et la mise sur le marché de cette bière tonique ferrugineuse, les brasseurs se font parfois eux-mêmes inventeurs. Dans les publications brassicoles spécialisées de fin de siècle, est par exemple mentionné un oxygénateur dit « bac Velten », du nom de la brasserie à l'origine de sa mise en service, appareil qui « se compose d'un cylindre en tôle galvanisée fermé par un couvercle à joint hydraulique et muni d'un agitateur hélicoïdal, commandé par le haut »²²³¹. Un serpentín dans lequel circule de l'eau froide ou glacée sert à refroidir le moût jusqu'à la température désirée de mise en levain.

Oxygénateur, dit « bac Velten »



La société fondée par Eugène Velten se distingue d'ailleurs par la multiplicité et la diversité de ses initiatives en matière d'innovation technologique. Son attirail publicitaire, auquel nous avons régulièrement fait référence, met ainsi en avant l'avantage permis par « l'exploitation des procédés E. Velten ». C'est encore dans l'usine marseillaise des Brasseries de la Méditerranée qu'est mise en place dès 1902 la première installation de stérilisation industrielle des eaux par l'ozone²²³². Voici la description que fait l'ingénieur des mines Henri de Montricher (1845-1916) deux ans plus tard du dispositif destiné à assainir les eaux utilisées pour la fabrication de la bière, le lavage des récipients et bouteilles et l'alimentation du personnel :

²²³¹ Petit Paul, *Brasserie et Malterie*, *Op. cit.*, p.239-240.

²²³² de Montricher Henri, « La stérilisation des eaux par l'ozone aux Brasseries de la Méditerranée », *Revue d'hygiène et de police sanitaire*, janvier 1904, pp.68-78. Voir la fiche personnelle de cet ingénieur sur le site des *Annales des Mines*, <http://www.anales.org/archives/x/montricher.html>.

« L'eau provenant, sans traitement préalable, de la distribution municipale du Canal de la Durance est conduite au sommet d'une colonne circulaire en ciment armé, de 6 mètres de hauteur et de 3 mètres de diamètre, remplie de galets quartzeux de la Crau, de 2 à 6 centimètres de diamètre, parfaitement lisses, sans arrêtes ni cassures. Distribuée en pluie, l'eau descend, en cheminant, dans les interstices des matériaux du filtre à large circulation ainsi constitué, et elle humecte et entoure d'une nappe liquide mince chacun de ses éléments. L'ozone, refoulé par un ventilateur, avec l'air qui le contient, par la partie inférieure de la colonne, chemine en sens inverse de l'eau, avec les molécules de laquelle le gaz entre en contact intime, condition nécessaire à la stérilisation à cause de l'insolubilité de l'ozone. L'eau stérilisée est recueillie dans un puisard où elle est reprise par une pompe et conduite dans un réservoir ».

Les eaux utilisées en brasserie – dont nous avons souligné l'importance – font donc elles aussi l'objet d'une attention toute particulière. Dans la *Revue d'hygiène et de police sanitaire* de 1910 est encore commentée une étude publiée plus tôt dans la presse anglo-saxonne concernant l'épuration des eaux résiduaires de cette industrie²²³³. Les brasseurs sont précocement conscients de l'importance de la question, en amont ou en aval de la fabrication : sans revenir sur les débats nés du traitement à réserver aux eaux et déchets issus du brassage, rappelons-nous l'épurateur relevé en 1891 parmi le matériel mobilisé par la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr.

À l'instar du phénomène observé dans le secteur du luxe²²³⁴, le développement de l'industrie brassicole lyonnaise du XIX^e siècle s'est donc appuyé sur une innovation permanente plurielle puisqu'affectant directement le(s) produit(s), le(s) procédé(s) de fabrication ou encore les méthodes de vente (nous reviendrons sur celles-ci). Se substituant à d'autres préexistantes pour forger de nouvelles trajectoires techno-industrielles, ces multiples innovations ont permis aux acteurs de cette industrie, de s'adapter continuellement aux nouveaux impératifs économiques, sociaux et culturels imposés par leur activité tout en maîtrisant, de manière temporaire, l'incertitude inhérente au fonctionnement du marché.

²²³³ Commentaire d'Edmond Jules Rolants, chimiste français et chef de laboratoire à l'Institut Pasteur, dans Martin A.-J., Calmette A. (dir.), *Revue d'hygiène et de police sanitaire*, n°32, Paris, Masson et Cie, 1910, pp.400-402. L'étude en question, d'un nommé Wilson H. Maclean et intitulée « Épuration des eaux résiduaires de brasserie à Shepley », est publiée dans la revue *West Riding Rivers Board* le 1^{er} décembre 1909.

²²³⁴ Boutillier Sophie, Uzunidis Dimitri, « Entrepreneurs historiques de l'industrie du luxe et innovation permanente », *Innovations*, 2013/2, n°41, p.111.

Conclusion de chapitre

Pour certains auteurs, « la résilience se réfère à une capacité de reconstruction continue »²²³⁵. Pour d'autres, elle se double d'une volonté d'affirmation et d'indépendance, voire de revanche, face aux mauvais coups de la vie²²³⁶ : faculté d'absorption, faculté de renouvellement, faculté d'appropriation, autant de compétences que doit maîtriser une entreprise désireuse de perdurer dans le temps²²³⁷. En matière organisationnelle, cette notion fait écho à la capacité des entreprises à faire face au changement subi, qu'il soit attendu ou non. Dans le cas présent, c'est plus précisément l'aptitude du système familial, régissant initialement le fonctionnement de l'atelier, à se renouveler malgré les changements affectant l'espace urbain et le tissu économique rhodanien du XIX^e siècle qui apparaît. Le secteur brassicole du département – et plus particulièrement de la ville de Lyon – passe ainsi en moins d'un siècle d'une myriade de petits établissements employant quelques individus et produisant annuellement quelques centaines d'hectolitres à une véritable industrie composée d'un nombre réduit de grandes usines regroupant jusqu'à près d'une centaine d'employés et produisant des dizaines de milliers d'hectolitres. Par leur habileté à mobiliser de nouveaux circuits de financements, à effectuer les évolutions statutaires nécessaires, à modifier leur structure jusqu'à atteindre un – même temporaire – optimum technique²²³⁸, les brasseries lyonnaises témoignent à la fin de notre période d'une réelle résilience entrepreneuriale. Et ceci tout en s'insérant dans le plus large mouvement de la seconde industrialisation faisant naître « une seconde génération d'entreprises, créées ou dirigées par des ingénieurs »²²³⁹.

²²³⁵ Hamel Gary, Välikangas Liisa, « The Quest for Resilience », *Harvard Business Review*, 81/9, 2003, p.6.

²²³⁶ Bernard Marie-Josée, « La résilience entrepreneuriale : les bases d'un dialogue entre deux approches », dans Zghal Riadh (dir.), *L'entrepreneuriat : théories, acteurs, pratiques*, Tunis, Sanabil Med, 2007, pp.97-128.

²²³⁷ Weick Karl Emmanuel, Sutcliffe Kathleen, *Managing the Unexpected. Resilient Performance in an Age of Uncertainty*, San Francisco, Jossey-Bass, 2007, 194p. ; Coutu Diane, « How Resilience Works », *Harvard Business Review*, vol.80, n°5, 2002, pp.46-55.

²²³⁸ Définit par Patrick Verley comme « l'adaptation de la taille de l'unité de production aux évolutions des techniques ou de la gestion des facteurs de production », dans Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, Op. cit., p.137. La production de bière permet en effet une économie d'échelle importante, liée à la nature même du travail. À titre d'exemple, il est beaucoup moins coûteux de brasser une fois 10 000 hectolitres que deux fois 5 000, les dépenses en main d'œuvre et matériel étant logiquement inférieures lorsque les quantités sont plus importantes (en l'occurrence deux fois moins d'ouvriers nécessaires pour surveiller les cuves et deux fois moins de matériel pour réaliser un brassin au lieu de deux).

²²³⁹ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, Op. cit., p.81.

Dans la cité rhodanienne, la transition s'est faite de manière contrainte et volontaire à la fois. Contraintes, les brasseries de la ville le sont forcément par l'évolution du milieu urbain dans lequel elles s'insèrent, du marché, du savoir et des goûts des buveurs de bière les forçant à revoir leurs procédés de fabrication et leurs stratégies commerciales. Volontaires, parce que gérées par des entrepreneurs visionnaires au sens schumpétérien du terme, ces mêmes établissements n'apparaissent néanmoins pas comme d'expiatoires victimes du progrès mais bien comme des acteurs à part entière, véritables promoteurs de ces transformations multiples. Notamment permis par les structures capitalistes et industrielles naissantes de la ville, ce progressif basculement, s'accéléralant dans le dernier tiers du siècle, mène à la constitution de certaines des premières grosses affaires brassicoles françaises. Les brasseries ne désirant ou, bien plus souvent, ne pouvant effectuer cette transformation pour des questions de financement ou de savoir-faire finissent tout bonnement par disparaître.

D'abord accusées d'être responsables du retard de l'économie française du XIX^e siècle, les entreprises familiales se sont ensuite vues reprocher une trop lente adoption des formes modernes d'organisation et de management anglo-saxonnes (et notamment américaines), réticences ayant accentué un décalage déjà préjudiciable. Pourtant, sans parler du fait que nombreuses sont maintenant les recherches à avoir montré que le maintien de la dimension familiale n'est pas une spécificité française – l'explication du retard français qui en serait la conséquence directe ne tenant donc plus²²⁴⁰ – il est maintenant largement accepté que logique patrimoniale et impératif industriel ne sont pas systématiquement incompatibles²²⁴¹. Les brasseries lyonnaises de fin de siècle, se distinguant par le recours à des formes d'organisation moderne et le rassemblement de capitaux importants sans pourtant renoncer à leur structure familiale, en sont d'éloquents exemples. C'est bien le ralentissement de certaines branches de l'économie dû à la saturation des marchés et à l'exacerbation de la concurrence, et non l'inverse, qui induit la disparition de nombreuses entreprises dans les secteurs concernés.

En fin de siècle, « à la différence de la vinification qui reste artisanale, la fabrication de la bière fait donc appel à des techniques complexes, à un outillage important et onéreux, à

²²⁴⁰ Pour une plongée sur le cas britannique et un balayage plus large de ces travaux, voir Cassis Youssef, « Divergence and Convergence in British and French Business in the Nineteenth and Twentieth Centuries », dans Cassis Youssef, Crouzet François, Gourvish Terence Richard (dir.), *Management and Business in Britain and France*, Oxford, Clarendon Press, 1995, pp.19-22.

²²⁴¹ Citons seulement l'un des écrits ayant déclenché le mouvement critique: Fohlen Claude, « Entrepreneurship and Management in France in the Nineteenth Century », dans Mathias Peter, Postan Michael Moissey, *The Cambridge Economic History of Europe*, VII/1, Cambridge, Cambridge University Press, 1978, pp.347-381.

une main d'œuvre nombreuse et experte »²²⁴². D'où le fait que le nombre de brasseurs n'ait, en dépit de l'augmentation importante de la production, guère progressé dans les dernières décennies du siècle : si 2 700 établissements produisent 7 millions d'hectolitres en 1870 (la moyenne s'élevant donc à un peu plus de 2 500 hectolitres annuels chacun), ils sont seulement 3 200 à en brasser 13 millions quarante ans plus tard (la production s'élèverait alors à plus de 4 000 hectolitres par brasserie). Ayant fait preuve de cette capacité d'adaptation en modifiant sa structure pour donner aux établissements la possibilité de produire selon les opportunités offertes par les nouvelles techniques, à savoir à grande échelle, le monde brassicole français, et plus particulièrement rhodanien, fait donc figure d'exception parmi les activités pré-industrielles, et notamment dans le secteur de l'industrie alimentaire.

Si acquérir ou développer le matériel et les connaissances nécessaires à l'exploitation d'une activité est une chose, maîtriser les réseaux d'approvisionnement, de formation ou encore de distribution en est une autre. Interrogeant la validité pour le cas français et rhodanien du constat dressé par Patrick Verley affirmant que dans les États-Unis du XIX^e siècle « l'industrie de la viande et la brasserie [sont] deux secteurs, où le succès [dépend] davantage de la coordination des flux de matières premières et de produits finis et du contrôle des réseaux de vente que de la maîtrise des techniques »²²⁴³, c'est à la construction d'une véritable filière brassicole que nous allons maintenant nous intéresser.

²²⁴² Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.44. Il cite en exemple le cas de la Grande Brasserie de l'Ouest, qui produit la moitié de la bière fabriquée au Havre en 1906, emploie 220 ouvriers et développe une puissance de 550 chevaux (contre 3 en 1860). Voir *Le Progrès du Havre*, 8 juin 1907.

²²⁴³ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.165.

CHAPITRE IV –

La construction d'une filière brassicole

Interroger les brasseurs et les brasseries seuls, comme s'ils exerçaient en tant qu'isolats autonomes et indépendants, s'avère bien évidemment restrictif. S'ils sont bel et bien les agents du processus faisant des sacs de céréales des tonneaux de bière, ils ne peuvent en effet exercer sans l'intervention d'autres individus ou corps de métier aux positions et fonctions différentes (qu'ils soient en amont ou en aval de la production même), dont la diversité et le rôle joué s'avèrent croissants au cours du siècle. Pour comprendre les hommes et entreprises et les logiques présidant à leur évolution dans le temps et l'espace il devient donc nécessaire d'associer l'individuel et le collectif et de s'intéresser à l'ensemble du système productif dans lequel ils évoluent, au « marché de la bière » au sens large du terme, savoir débordant de la seule manipulation du produit fini.

L'analyse économique en elle-même, en se construisant comme science à part entière autour du paradigme walrasien²²⁴⁴ faisant dudit marché l'outil rationnel exclusif de coordination des agents, met à distance les pourtant nécessaires recontextualisations historiques, spatiales ou technologiques. Le recours à la notion de filière s'avère alors ici des plus utiles puisque permettant de révéler les permanentes interactions entre les acteurs – qu'ils soient professionnels ou institutionnels – comme les changements structurels et organisationnels qui redéfinissent continuellement le cadre dans lequel elles s'expriment. Considérer la filière permet ainsi « de réintroduire ces déterminants spatio-temporels et technico-économiques dans les décisions économiques »²²⁴⁵ afin d'en comprendre les motivations, causalités et modalités d'expressions.

Relativement récent²²⁴⁶, ce concept est longtemps resté chasse gardé des économistes. Dans les années 1980, Yves Morvan fait de cette filière de production « une succession d'opérations de transformation dissociables entre elles et liées par des enchaînements

²²⁴⁴ Léon Walras (1834-1910), connu comme le fondateur de l'approche économique néoclassique, est à l'origine des équations de l'équilibre économique général.

²²⁴⁵ Temple Ludovic, Lançon Frédéric, Palpacuer Florence, Paché Gilles, « Actualisation du concept de filière dans l'agriculture et l'agroalimentaire », *Économies et Sociétés*, n°33, 2011, pp.1785-1797.

²²⁴⁶ Puisant sa source dans l'entre-deux-guerres et théorisé à compter des années 1950, l'idée de filière a notamment contribué à la naissance de l'économie industrielle en elle-même. Voir Mason Edward Sagendorph, « Price and Production Policies of Large Scale Enterprise », *American Economic Review*, 29(1), 1939, pp.61-74.

techniques. Ces opérations donnent lieu à un ensemble de relations économiques et commerciales, qui débouchent elles-mêmes sur des stratégies de la part des acteurs de la filière »²²⁴⁷. Notons que le marché, appareil de distribution comme consommateurs, est totalement absent, alors même que le rôle de la demande dans l'organisation et l'évolution de ladite filière est indiscutable. Si certains auteurs affirment aujourd'hui l'impossible définition « d'une méthode d'analyse de filière unifiée et reconnue dans le monde académique » du fait du foisonnement sémantique, paradigmatique et instrumental que la pluridisciplinarité du terme induit²²⁴⁸, nous pouvons néanmoins faire de cette filière un outil de coordination qui mobilise des hommes (et non pas seulement des groupes d'acteurs), des territoires, des compétences, des matières premières, une logistique, ou encore des modes de formation et d'apprentissage. Ceci avec pour objectif d'avoir accès et de contrôler une ressource collective en vue du partage de la valeur ajoutée, processus pouvant se faire dans une cohésion plus ou moins forte et marquée par des tensions et des rivalités plus ou moins vives.

En matière d'agroalimentaire, cet outil est aujourd'hui largement mobilisé par les géographes, notamment dans la dimension faisant de la filière le centre de gravité entre marché(s), territoire(s) et produit(s)²²⁴⁹. Pourtant indispensable pour saisir les modalités de construction d'une profession et, surtout, d'une industrie – la question est d'autant plus d'actualité pour les études ayant le XIX^e siècle comme cadre temporel – il est encore bien plus confidentiel chez les historiens. Longtemps, les travaux sont restés focalisés sur les entreprises et les hommes les administrant, sans pour autant réellement chercher à les replacer dans l'ensemble systémique qu'est la filière²²⁵⁰. Contemporaine, cette préoccupation est également historique et doit être étudiée dans la longue durée. Doivent ainsi être interrogées

²²⁴⁷ Morvan Yves, *Fondements d'économie industrielle*, Paris, Economica, 1991 (édition originale de 1985), 639p.

²²⁴⁸ Rastoin Jean-Louis, Ghersi Gérard, *Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Versailles, Éditions Quae, 2010, p.122. De cet ouvrage, voir en particulier le Chapitre 3 – « L'analyse de filières agroalimentaires », pp.121-192.

²²⁴⁹ Les travaux de Daniel Ricard sont à cet égard remarquables : citons seulement Ricard Daniel (dir.), *Les reconfigurations récentes des filières laitières en France et en Europe*, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise Pascal, 2013, 455p. ou Ricard Daniel, « Les mutations des systèmes productifs en France : le cas des filières laitières bovines », *Revue Géographie de l'Est*, vol.54, 1-2, 2014, [en ligne]. Pour un regard sur un secteur plus confidentiel que le lait, celui de l'endive, lire Manouvrier Éric, « Une filière en recomposition et ses incidences territoriales : l'endive dans la France du Nord », *Revue d'Économie Régionale et Urbaine*, 2008/2, pp.211-224.

²²⁵⁰ Fiérain Jacques, « Les raffineries de sucre des ports en France, XIX^e-début XX^e siècles », Lille, Atelier de Reproduction des thèses, Université de Lille III, 1976, 738p. Thèse présentée en 1974 ; Pierrein Louis, *Industries traditionnelles du port de Marseille. Le cycle des sucres et oléagineux, 1870-1958*, Marseille, Institut historique de Provence, 1975, 340p. ; Boulanger Patrick, *Marseille, marché international de l'huile d'olive : un produit et des hommes de 1725 à 1825*, Marseille, Institut historique de Provence, 1996, 354p. Ouvrage issu d'une thèse soutenue en 1992 : ou encore Daumalin Xavier, « Les raffineries de sucre au cœur de la Révolution industrielle à Marseille », dans Chastagnaret Gérard, Mioche Philippe (dir.), *Histoire industrielle de la Provence. Actes du colloque de juin 1996, Aix-en-Provence, Publications de l'Université de Provence*, 1998, pp.61-73.

les conditions d'émergence, de construction et d'organisation de cette structure économique, de même que ses modalités de gestion. Quelques travaux récents laissent néanmoins entrevoir un changement de perspectives en cours : parallèlement à certaines études plus générales sur la longue durée²²⁵¹, certaines filières sont spécifiquement interrogées. Pensons seulement aux viandes²²⁵², aux vins²²⁵³ et surtout aux fromages²²⁵⁴. Parmi ces derniers, la récente étude de Sylvie Vabre sur le roquefort peut d'ailleurs faire office de modèle à suivre²²⁵⁵.

Alors qu'il est évident que l'individu producteur n'est pas le seul intervenant dans le mouvement faisant passer l'orge de l'état de céréales à celui de bière, du champ aux tables des débits de France et d'ailleurs, le terrain reste vierge en matière de brasserie. Pour se garder de tout anachronisme, réfléchir à l'existence – ou non – d'une filière brassicole française au XIX^e siècle est par conséquent nécessaire²²⁵⁶. D'où viennent les malts, les houblons et le

²²⁵¹ Citons le récent ouvrage de Warren Belasco et Roger Horowitz proposant une approche historique et empirique des filières alimentaires depuis l'Antiquité. Lire Belasco Warren, Horowitz Roger (dir.), *Food Chains: From Farmyard to Shopping Cart*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2009, 296p.

²²⁵² Dominique Fayard observe la construction de la filière bovine en Brionnais-Charolais et situe l'aboutissement de son organisation dans la seconde moitié du XX^e siècle seulement. Voir Fayard Dominique, « Marchands de maigre, marchands de gras. Histoire sociale du commerce du bétail et de ses acteurs en Brionnais-Charolais, de la fin du XIX^e siècle à nos jours », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Jean-Luc Mayaud, Université Lyon 2, 2011.

²²⁵³ Évoquons le travail universitaire de Montez Christophe, « Le monde du négoce du vin dans les Côtes-du-rhône septentrionales de la fin du XVII^e siècle au milieu du XX^e », Mémoire de DEA, sous la direction de Gilbert Garrier, Université Lumière Lyon 2, 1993, 94p. et, du même auteur, la monographie sur les négociants en vin de la région de Tain-l'Hermitage au XIX^e siècle, dans Mayaud Jean-Luc, *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à Gilbert Garrier*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1998, 558 p. Dans son chapitre, Christophe Montez dépeint et analyse de fine manière la filière viticole locale en empruntant les sentiers du marché (constitution d'un réseau d'intermédiaire et conquête de nouveaux consommateurs), de l'innovation (notamment dans le conditionnement et l'expédition) ou encore des hommes (prosopographie et parcours de négociants aux visages sociaux et générationnels définis).

²²⁵⁴ Faisons ici seulement référence aux travaux de Claire Delfosse – pourtant géographe – s'intéressant à la place grandissante occupée par les fromages dans l'alimentation des Français, les mécanismes de cette évolution, ses manifestations et les conflits qu'elle suscite. Cette auteure met notamment en lumière le fait que l'envol de la production est en grande partie dû à la rationalisation de la fabrication, à l'uniformisation d'un goût parfois dit fade mais rencontrant potentiellement les faveurs du plus grand nombre. Le parallèle avec la question brassicole est aisé. Voir Delfosse Claire, *La France fromagère (1850-1990)*, Paris, La Boutique de l'Histoire, 2007, 271p.

²²⁵⁵ Vabre Sylvie, *Le sacre du roquefort. L'émergence d'une industrie agroalimentaire (fin XVIII^e siècle – 1925)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2015, 580p. Ouvrage tiré d'une thèse soutenue en 2010, sous la direction de Rémy Pech et Jean-Marc Olivier, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2010, 2 volumes. Entre 1820 et 1914, la production de fromage dans la ville de Roquefort passe de 300 à 9 250 tonnes. Cette croissance puise notamment sa source dans le nouvel engouement pour les fromages se développant dans les classes les plus aisées des populations des grandes capitales européennes et est notamment provoquée par – et alimente en retour – une radicale modification dans la fabrication et la distribution du fromage. Alors que de 1850 à 1880, la politique commerciale développée par la direction de la Société civile des caves fondée en 1851 est exclusivement dirigée vers un effort de distinction du produit, l'expansion des marchés et les difficultés économiques (Grande dépression en tête) poussent cette industrie agroalimentaire déjà moderne – elle est société anonyme depuis 1882 – à transformer son outil de production afin de pouvoir répondre aux nouvelles exigences de consommateurs plus nombreux mais moins fortunés.

²²⁵⁶ La question ne se pose plus aujourd'hui : l'Assemblée Nationale elle-même héberge un groupe d'étude intitulé « filière brassicole » présidé par le député du Nord Jean-Pierre Decool. Voir, pour sa composition, http://www.assemblee-nationale.fr/qui/xml/organe.asp?id_organe=/14/tribun/xml/xml/organes/694572.xml

matériel indispensables à la production de bière ? Comment et par qui sont-ils acheminés ? La pluriactivité étant alors monnaie courante, les brasseurs ne font-ils que brasser ? N'interviennent-ils pas dans le circuit de production et d'approvisionnement ou dans la distribution du produit fini, endossant simultanément plusieurs casquettes dont celle de commerçants ? Si la réponse est positive, est-il alors légitime de parler de filière brassicole ?

L'historicisation de celle-ci est donc à faire. À l'occasion du dépouillement des annuaires, nous avons déjà partiellement recensé certains de ces acteurs multiples : négociants, malteurs, constructeurs d'appareils mécaniques, entrepositaires de bière, brasseries, sociétés frigorifiques, marchands de levures, *etc.* L'apparition (ou la disparition) à un moment donné de telle ou telle profession, de telle ou telle spécialité, peut alors être utilisée pour témoigner de mutations dans l'organisation même du circuit de production.

A) Multiplication des acteurs et segmentation d'une filière

1. Brasseurs de bière, brasseurs d'affaires : du brasseur omniscient à la sectorisation des tâches

1.1. Pluriactivité et maîtrise de la chaîne de production

Dès les années 1980, il est démontré par les historiens ruralistes que, dans les campagnes françaises, la pluriactivité l'emporte sur l'exercice exclusif d'un métier²²⁵⁷. Tout aussi valable pour l'urbain moyenâgeux²²⁵⁸ où la diversification des compétences et l'exercice simultané de plusieurs activités sont les conditions presque indispensables à l'enrichissement personnel et à l'acquisition d'une certaine stabilité sociale – voire à la simple survie pour les classes les plus laborieuses sans qualifications et employées au gré des besoins – cette situation est également transposable aux villes du XIX^e siècle dans lesquelles évoluent, nous l'avons dit, la majorité des brasseurs rhodaniens. Ce recours simultané à plusieurs activités a par ailleurs déjà été observé pour certaines professions urbaines, pourtant considérées de prime abord comme largement qualifiées et donc centrées sur un et un seul métier : pensons aux horlogers de Marie-Agnès Dequidt²²⁵⁹ ou aux parfumeurs d'Eugénie Briot²²⁶⁰.

Plus près encore de nos préoccupations, la prévalence de ces usages a également été largement étudiée par Anne Montenach dans son travail sur les espaces et les pratiques du commerce alimentaire lyonnais sous l'Ancien Régime. Dans celui-ci, cette auteure décrit le

²²⁵⁷ *La pluriactivité dans les familles agricoles, Actes du colloque de l'Association des ruralistes français tenu à l'Isle-d'Abeau, 1981*, Paris, ARF, 1984, 343p. Depuis, les travaux de Claude-Isabelle Brelot, Jean-Luc Mayaud, Ronald Hubscher, Gérard Gayot ou encore Jean Philippe Hirsch ont largement démontré la réalité et l'efficacité de ce concept dans les campagnes du XIX^e siècle. Plus récemment, lire Boudjaaba Fabrice (dir.), *Le travail et la famille en milieu rural (XVI^e-XXI^e siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2014, 281p.

²²⁵⁸ Pfirsch Thomas, « Artisans et pluriactivité. L'exemple de Dijon à la fin du Moyen Âge », *Histoire urbaine*, 2002/2, n°6, pp.5-21.

²²⁵⁹ Communication « Entreprise, industrie ou artisanat ? L'horlogerie parisienne au XVIII^e siècle », séance du séminaire « L'entreprise dans tous ses états, XVIII^e-XXI^e siècles » organisé par le LARHRA, Lyon, 24 novembre 2011. Lire à ce sujet Dequidt Marie-Agnès, *Horlogers des Lumières : temps et société à Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2014, 335p.

²²⁶⁰ Entendu et discuté à l'occasion de la communication de cette auteure, « Stratégies et pratiques managériales des parfumeurs parisiens au XIX^e siècle », séance du séminaire « L'entreprise dans tous ses états, XVIII^e-XXI^e siècles » organisé par le LARHRA, Lyon, 12 janvier 2012. Là encore, se référer à l'ouvrage récemment paru : Briot Eugénie, *La fabrique des parfums : naissance d'une industrie de luxe*, Paris, Vendémiaire, 2015, 410p.

monde de l'artisanat et du commerce d'alimentation comme divers, la taxinomie des métiers y appartenant réservant bien des pièges, « dans un domaine où la pluriactivité et l'absence de stricte spécialisation restent encore au XVII^e siècle des réalités bien ancrées »²²⁶¹. Même l'institutionnalisation progressive de plusieurs communautés de métiers, fonctionnant sur le mode de l'exclusion ne suffit pas à segmenter de manière claire un marché qui reste confus : « les dictionnaires de commerce, les inventaires après décès de boutiquiers qui livrent la liste des marchandises conservées par le défunt, les archives judiciaires brossant des scènes de la vie quotidienne disent tous la même absence de stricte spécialisation des métiers et la fréquence de la pluriactivité »²²⁶². Si certains artisans affichent ouvertement une activité multiple, le cumul le plus fréquent reste celui associant un métier de bouche – au sens productif du terme – à la tenue d'une taverne, d'un cabaret ou même d'une hôtellerie, sans que soit clairement définie une quelconque hiérarchie entre ces diverses professions. Donner à boire apparaît ainsi comme le prolongement naturel d'un premier métier : dans le cas présent, quoi de mieux que d'accoler à sa brasserie un lieu de débit que l'on fait tenir par sa femme ou un parent proche par lequel il devient possible de distribuer sans intermédiaire et donc sans perte de valeur ajoutée sa propre production ? Rappelons-nous le cas de Simon Thomas Gerber évoqué dans notre chapitre II, successivement et aléatoirement repéré dans les dernières décennies du XVIII^e siècle comme brasseur, marchand de vin, limonadier, marchand de bière, rentier ou négociant. Cette pluriactivité perdure tout au long du siècle suivant, les casquettes du brasseur s'avérant même plus nombreuses encore.

1.1.1. Du brassage au débit

Pendant des décennies, ce que nous appellerons « pluriactivité de fait » rassemble entre les mains du brasseur et de ses employés, pour les établissements les plus importants pouvant se permettre d'en avoir, l'intégralité de la chaîne de production transformant l'orge en malt puis en bière. Le fabricant apparaît comme un véritable chef d'entreprise – pour ne pas dire d'orchestre – devant assurer et veiller sur un ensemble d'opérations bien plus complexes qu'il n'y paraît au premier regard. Le portrait dressé par le parisien Antoine Santerre en 1807 est à cet égard éloquent. Qualifiant l'administration d'une brasserie de difficile, il affirme ainsi que « si vous avez de bons ouvriers, on vous les débauche, s'ils sont

²²⁶¹ Montenach Anne, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle*, *Op. cit.*, p.153.

²²⁶² *Ibid.*, p.159.

mariés ils vous volent sans exception. Il faut être soi-même l'inspecteur de tous, et sans relâche, si l'on veut réussir complètement. L'on ne peut s'absenter 24 heures de sa brasserie ni de la malterie, lorsque l'on travaille »²²⁶³.

D'où l'organisation des ateliers et des usines conçus et organisés afin de pouvoir accueillir de manière concomitante l'ensemble des tâches afférentes à l'activité. Au début de notre période, cette concentration verticale rend inopérante – ou du moins pousse à largement nuancer – l'idée même de filière puisque limitant le nombre d'individus intervenant durant le processus de fabrication. La compatibilité des concepts est ici remise en question : si un seul et même individu pluriactif assure, pour reprendre les termes d'Yves Morvan, la « succession d'opérations de transformation dissociables entre elles et liées par des enchaînements techniques », que devient la filière ? Existe-t-elle seulement ? Le maintien en amont de quelques activités, agriculteurs cultivant orges et houblons ou négociants distribuant ceux-ci vers les lieux de production, suffit-il à concrétiser cette structure économique ?

Dans la mesure où nous avons, dans nos développements précédents, décrit les successives manipulations ayant lieu dans les brasseries rhodaniennes du XIX^e siècle de même que l'appareillage qui y est mobilisé, la démonstration tendant à prouver la pluriactivité des brasseurs s'avère déjà partiellement effectuée. Reprenons simplement, à titre d'exemple, le cas de la brasserie Musculus père et fils dont l'exploitation est permise par arrêté préfectoral du 4 juin 1855²²⁶⁴. Le dossier concernant la demande d'autorisation de leur établissement à Cuire, quai de Cuire 18 et les plans d'ensemble et de la propriété qui y figurent nous permettent, en nous livrant à un essai de « topographie brassicole », d'illustrer de manière criante notre propos (voir page suivante).

Si l'on se réfère au premier plan produit nous donnant la situation la brasserie dans le bourg de Caluire-et-Cuire, la propriété occupée par celle-ci est d'une taille notable puisque représentant une superficie totale d'environ 560 m². Les besoins en espace sont flagrants, la nature même du travail et la multiplication des tâches à effectuer empêchant l'usage d'un simple atelier. Mais c'est surtout le second plan, nous informant sur la nature et l'utilisation faite des locaux qui nous intéresse ici. Chacun des bâtiments représentés correspond en effet à une étape particulière du processus de fabrication de la bière qui sont, toutes, concentrées entre les mains du brasseur.

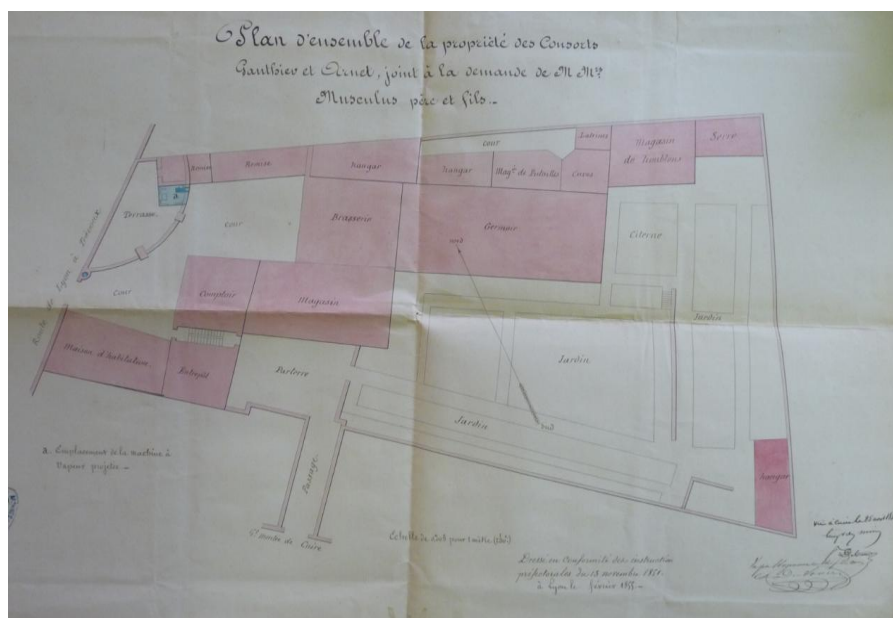
²²⁶³ Monnier Raymonde, *Op. cit.*, p.134.

²²⁶⁴ ADR, 5MEtcl104, dossier Musculus. L'ensemble des documents évoqués ou cités par la suite concernant cette brasserie proviennent de cette même source.

Plan localisant la brasserie Musculus sur la commune de Caluire-et-Cuire, 1855



Plan joint à la demande de Musculus père et fils, dressé en février 1855



Alors que les divers hangars, remises et entrepôts repérés en divers endroits permettent de stocker les matières premières, notamment l'orge et les produits finis, le magasin de

houblons est pour sa part le lieu où ceux-ci, se dégradant rapidement en présence d'oxygène, de lumière ou d'humidité, sont conservés dans des conditions que l'on veut optimales. À noter que la présence d'une serre, qui plus est contiguë audit magasin, nous pousse à nous interroger quant à l'origine du houblon employé par Jean-Henry et Antoine Musculus : même si la qualité de celui produit dans le département du Rhône est généralement considérée comme inférieure à celle de ceux récoltés en Allemagne ou en République Tchèque, il n'est pas impossible que cet espace serve – au moins à titre expérimental – à en cultiver. Il n'est fait mention d'aucun puits sur le plan : il est possible que l'eau employée pour la fabrication soit stockée dans la citerne que l'on remarque à l'Est de la propriété. Vu la localisation et la taille réduite des cuves, il s'agit probablement des « citernes en bois, nécessaires au mouillage des grains et destinées à les rendre propres à germer », mentionnées par le rapport du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité daté du 28 mars 1855. Il est d'ailleurs précisé que celles ci « sont d'une extrême exigüité quant aux dimensions ». Situé au cœur de l'installation, le germoir, pièce à la superficie la plus importante, est quant à lui le lieu où, après avoir subi l'opération de mouillage évoquée ci-dessus, l'orge germe et devient malt. La famille Musculus produit donc son propre malt : le brasseur est également malteur. Nous avons pu croiser dans nos développements précédents des installations analogues dans chacune des brasseries dont nous avons pénétré l'atelier. Ici, le même rapporteur du Conseil d'Hygiène précise néanmoins qu'il ne juge pas nécessaire de parler « des tourailles destinées à la dessiccation, ni des appareils de broyage du malt ; l'industrie fait broyer au dehors ». L'étape durant laquelle le malt est concassé, pour ensuite pouvoir ensuite être mélangé à l'eau, ne se déroule pas quai de Cuire, 18 et fait intervenir un partenaire commercial en la personne d'un meunier voisin, au sujet duquel nous n'avons pas d'information. Jusqu'à présent, il s'agit de la seule opération que les brasseurs, après avoir reçu les matières premières, ne réalisent pas eux-mêmes.

L'espace dénommé brasserie est pour sa part celui où est réalisé l'opération même de brassage. C'est dans celui-ci que se trouvent les cuves et l'ensemble du matériel nécessaire aux différentes étapes du processus. La présence d'un magasin de futaille, où sont produits, stockés, et entretenus les fûts et foudres nécessaires à la fermentation, la garde et surtout la distribution de bière, ajoute une nouvelle corde à l'arc de notre entrepreneur qui se fait également tonnelier. Si le conditionnement pour la vente au détail fait intervenir un artisan extérieur en la personne du fabricant de cruches, lorsqu'il est question de mise en tonneaux c'est généralement le brasseur et ses employés eux-mêmes qui s'en occupent. Rien de surprenant dans le cas présent, Jean-Henry Musculus ayant été formé à cette activité : son

contrat de mariage passé le 5 avril 1827 devant le notaire lyonnais Ducruet le dit en effet tonnelier²²⁶⁵.

Enfin, la présence d'un comptoir est à relever. La définition communément acceptée fait de celui-ci une « table, support long et étroit, sur lequel un commerçant reçoit l'argent, montre ses marchandises »²²⁶⁶. Lesdites marchandises étant ici des tonneaux de bière, il est possible qu'il s'agisse ici, par extension, d'un lieu où est directement débitée cette boisson. On parle d'ailleurs aujourd'hui encore de « comptoirs de bar ». Le fait que cette pièce soit proche d'une terrasse et ceinturée d'une cour atteste de la volonté de rendre agréable et plaisant cet espace lors des beaux jours afin d'y attirer les consommateurs. Déjà tonnelier et malteur, le brasseur est également débitant.

Cette double casquette de producteur/distributeur est durant l'ensemble du XIX^e siècle, de l'ordre du systématique. À quelques exceptions près, toutes les brasseries pour lesquelles nous disposons d'un plan ou d'une description des lieux comportent un espace où peut être directement vendue et consommée la production de l'établissement. Les actes de société eux-mêmes témoignent des objectifs poursuivis dès les premiers temps de leurs entreprises par les associés. Le 28 septembre 1833, lorsqu'ils fondent la société en nom collectif Maigre et Bauer, les brasseurs Joseph Bauer et Étienne Maigre, tous deux résidant port Neuville 39-40, annoncent explicitement faire le commerce de débit et la fabrication de bière²²⁶⁷. La situation est identique une trentaine d'années plus tard lorsque Pierre Bourchani et Étienne Pillot forment la société en commandite par actions Bourchani et compagnie : celle-ci a pour objet « la fabrication et le débit de la bière et autres objets de consommation »²²⁶⁸. Notons d'ailleurs qu'ils affichent également des ambitions immobilières (achat et revente des terrains sur lesquels repose l'établissement), attestant d'une pluriactivité plus large encore, sur laquelle nous reviendrons. Encore dans les années 1890, Mathieu Umdenstock et sa Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr créée le 8 décembre 1891 font inscrire dans les statuts les activités de « fabrication de la bière, sa vente en gros ou en détail, et l'exploitation directe ou indirecte tant à Lyon que dans toutes autres villes des débits de bière avec ou sans restaurant dont la société sera propriétaire ou locataire »²²⁶⁹. Nous

²²⁶⁵ ADR, 3Q20/191* – Table alphabétique des contrats de mariage.

²²⁶⁶ *Le Petit Robert de la Langue Française*, édition 2002, article « comptoir », p.498.

²²⁶⁷ ADR, 6Up1/2995. Création datée du 28 septembre 1833. La société sera dissoute quelques mois plus tard seulement.

²²⁶⁸ ADR, 6Up1/3018. Nous l'avons dit, les associés feront faillite en 1862.

²²⁶⁹ ADR, 6Up1/113.

reviendrons également sur cette stratégie et les évolutions dans les pratiques commerciales qu'elle révèle ultérieurement.

Les quelques inventaires des lieux dont nous disposons, figurant notamment dans les procédures de faillite retrouvées, permettent pour leur part une plongée plus concrète dans les réalités de cette activité de débit. Le 27 octobre 1838, au second jour de l'inventaire fait dans le cadre de la faillite de Georges Rothhan et Jacob Stein, brasseurs de bière associés demeurant à Lyon, rue de Condé, est évoquée une « pièce sur le devant servant de comptoir »²²⁷⁰. Deux décennies plus tard, un nommé Charrière – dont les traces restent plus que parcellaires – exploite également dans sa brasserie située grande rue de la Croix-Rousse 5 une « pièce au rez-de-chaussée servant de salle de café »²²⁷¹. Seulement meublée par huit tables en marbre blanc montées sur des pieds de fonte et trois bancs en noyer elle est de dimensions relativement restreintes. Les dispositions et l'opulence des lieux dépendent en effet des capacités de l'unité de fabrication : plus la production est grande, plus il y a de la bière à débiter ; pour les plus importantes, il faut donc être en mesure d'attirer et d'accueillir un maximum de consommateurs, si possible dans des conditions de confort optimales pouvant concurrencer celles offerts par les autres cafés et brasseries de la ville. Le Ligérien Claude Garassu, d'abord soldat à Strasbourg, agent de police à Saint-Étienne et entrepositaire de bière et cafetier à Lyon, met à profit ses expériences passées pour, lorsqu'il s'établit brasseur en 1854, mettre sur pied un établissement important²²⁷². Quand il fait faillite dix ans plus tard, il est ainsi à la tête, outre son lieu de production, d'une grande salle éclairée par douze croisées où sont agencées une quarantaine de tables, un comptoir en sapin recouvert en marbre blanc, quatre billards et tout le matériel nécessaire à l'exploitation d'un café²²⁷³ : plus d'une centaine de verres à bière, des cannettes, une cafetière, une pendule-tableau, six lustres et huit réflecteurs *etc.* Le 12 novembre 1869, dans l'inventaire dépendant de la faillite de Jean Péguet et Étienne Joseph Martin, associés depuis l'année précédente seulement, toute une section est même dévolue au « matériel du débit » en lui-même²²⁷⁴. Estimé à 3 687 francs, soit plus de quarante-trois pour cent (43,8 %) de la valeur globale des marchandises, matériels et

²²⁷⁰ ADR, 6Up1/1807. Déclaration et ouverture de faillite du 28 septembre 1838, procédure achevée le 22 décembre suivant.

²²⁷¹ ADR, 6Up1/1964. Inventaire dressé le 23 avril 1859.

²²⁷² La demande en autorisation de son établissement est reçue par les services de la préfecture le 10 février 1854. Elle lui est délivrée deux mois plus tard, le 28 avril. Voir ADR, 5Metcl42 – Répertoire alphabétique des demandes d'autorisation des établissements classés (1851-1864).

²²⁷³ ADR, 6Up1/2002. Alors que la déclaration de faillite est faite par l'entrepreneur lui-même – du fait de « pertes et de malheurs éprouvés dans son commerce » – le 19 octobre 1863, l'inventaire est dressé le 4 novembre suivant.

²²⁷⁴ ADR, 6Up1/2093.

meubles d'une valeur totale de 8 413 francs, il comprend là encore l'ensemble des objets et ustensiles que réclame la tenue d'un café. Différentes salles sont même clairement définies : salle des billards, salle de détail ou encore cuisine. En plus d'y boire de la bière, on peut, dans les brasseries lyonnaises du Second Empire, jouer et manger.

Cette pluriactivité permet – ou contraint, c'est selon – les brasseurs à revêtir suivant les circonstances différentes tenues. Lorsque doit être défendue la profession, par exemple à l'occasion des discussions avec les autorités municipales relatives au paiement des droits d'octroi, c'est de leur position de brasseur qu'ils s'expriment ; lorsque c'est la corporation des cafetiers et limonadiers qui cherche à promouvoir ses intérêts, c'est en tant que membres de celle-ci qu'ils se positionnent. En décembre 1830, alors que 1 000 des 1 700 débitants que compte la ville demandent au maire de Lyon à remplacer l'exercice par un abonnement, on retrouve parmi les signataires un certain nombre de noms connus dont l'activité brassicole est à cette même époque avérée²²⁷⁵ : Greppo, Tissot, Grivel, Besson, Combalot, Kock, Groskopf Dutour ou encore Friedel. Notons qu'ils seront entendus le 27 décembre 1830, date à laquelle sera signé un abonnement pour les 4 premiers mois de 1831 s'élevant à 71 943,62 francs.

La frontière est même tellement mince entre brasseur et brasserie, entre production et distribution, que certains individus donnent l'impression de ne pas savoir dans quelle profession se placer. Pour autant qu'elles puissent être catégorisables et doivent être distinguées. Entre 1829, première fois qu'il est repéré à l'occasion de son mariage²²⁷⁶, et 1863, date de son décès²²⁷⁷, l'Isérois Jean-Baptiste Mouton est ainsi successivement et aléatoirement désigné comme teneur de livres, débitant, cabaretier, marchand de bière, cafetier, traiteur et enfin brasseur. Les professions dont lui-même se réclame varient d'une année – voire d'un mois – à l'autre : alors qu'il se désigne comme cafetier et ex-brasseur quai de Vaise 34 dans ses échanges avec le préfet en décembre 1855²²⁷⁸, le recensement pour l'année suivante²²⁷⁹ (par conséquent dressé durant cette même année 1855) le dit brasseur. Il

²²⁷⁵ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Pétition des débitants de la ville de Lyon demandant à remplacer l'exercice par un abonnement, décembre 1830.

²²⁷⁶ AML, 2E1502, p.104/136, acte 14. Le 11 juin 1829 il épouse à Vaise Claudine Ratignat. Fils d'un marchand de vin, il est teneur de livres et demeure à Vaise avec ses parents.

²²⁷⁷ Il est alors repéré comme brasseur de bière. Voir AML, 2E1170, p.219/229, acte 1130.

²²⁷⁸ ADR, 5MEtcl84, dossier Mouton. Il s'agit d'ailleurs d'une procédure visant à ouvrir une brasserie dans son café. Si la production induit le besoin d'écouler les produits finis, la réciproque est vraie, l'exploitation d'un débit poussant certains individus à se faire producteurs.

²²⁷⁹ ADR, 6MP153, Lyon, quai de Vaise, p.13/13. Il est alors repéré avec sa seconde épouse, nommée Mathurine Favre, deux de ses fils et deux domestiques.

sera d'ailleurs mentionné en tant que tel quelques temps plus tard au cours d'une procédure concernant l'un de ses voisins, le fabricant de vinaigre Guigue²²⁸⁰.

Le glissement sémantique faisant passer le terme brasserie d'unité exclusive de production à un lieu de débit, matérialisé dans les annuaires des années 1860, démontre lui aussi le caractère profondément ancré de ces pratiques multiples et la porosité entre les différentes casquettes du brasseur. Notons que ce basculement fait par ailleurs apparaître ce que Jean-Luc Pinol appelle la « complexité croissante des manières de se dire »²²⁸¹, nouvelle difficulté s'ajoutant au déjà problématique flou des catégories professionnelles, particulièrement fort dans le secteur de l'alimentation, avec laquelle il nous faut composer. Ainsi, au sein d'une même série d'indicateurs, la réalité que recouvre le terme brasserie n'est pas la même en 1830 qu'en 1870 : les appellations « débitant de bière », « entrepositaire de bière », « débitant de boisson », « aubergiste », « limonadier », « cafetiers » apparaissent et disparaissent au gré des publications et des années, tandis que la dénomination « brasserie », après avoir concerné les producteurs de bière uniquement, devient synonyme d'établissement où l'on boit et l'on mange.

1.1.2. Multiplicité des casquettes et maintien d'activités parallèles

Cette relation entre boisson et nourriture et la nature des services devant être proposés par ces établissements qu'elle implique expliquent la concentration entre les mains de nos individus de savoir-faire multiples et d'activités complémentaires. Nombreux sont par exemple les brasseurs à se faire fabricants et marchands de choucroute. La société créée par Georges Hoffherr et Daniel Lipps en décembre 1836 et à laquelle nous avons déjà maintes fois fait référence en est l'illustration²²⁸² : initialement associés pour l'exploitation d'un fonds de café-cabaret et pour la fabrication et la vente en détail de la bière à l'instar de celle de Strasbourg, les deux hommes ne tardent pas à diversifier leurs opérations. Lorsqu'il est prononcé la dissolution de l'affaire quelques mois plus tard, est finalement évoquée une société en participation pour le commerce de bière en détail et de la charcuterie. L'Allemand

²²⁸⁰ ADR, 5MEtcl79, dossier Guigue. Les deux individus collaborent d'ailleurs, Mouton vendant à Guige des levures servant à la confection du vinaigre. Nous reviendrons sur cette relation professionnelle entre brasseurs et vinaigriers ultérieurement.

²²⁸¹ Pinol Jean-Luc, *Les mobilités de la grande ville. Lyon, fin XIX^e-début XX^e*, Op. cit., p.336.

²²⁸² Formée le 30 décembre 1836, cette société est dissoute le 20 mars 1837. Voir ADR, 6Up1/2997.

Jacob Eypper, repéré comme garçon brasseur dans le recensement de 1846²²⁸³ est lui aussi, au cours des quarante années suivantes, simultanément repéré comme brasseur, cabaretier et marchand de choucroute. En 1860-1861, localisé sur la rive gauche du Rhône, cours Bourbon 7, il est dit spécialisé dans la « fabrique de choucroute, jambon et poitrine »²²⁸⁴.

Cette cohabitation se retrouve tout au long du siècle : l'association entre les frères Georges et Michel Gross, brasseurs à Lyon cours Vitton 7, matérialisée par la création d'une société en nom collectif le 9 juillet 1875, témoigne ainsi du maintien de cette pratique visant à associer deux métiers relevant du secteur de l'alimentation²²⁸⁵. Finalement dissoute le 6 mars 1878, elle avait pour objectif l'exploitation simultanée d'un fonds de brasserie et d'un commerce de fabrication de la choucroute. L'activité n'en est pas pour autant abandonnée : les annuaires des années suivantes repèrent les deux frères comme brasseurs et fabricants de jambons fumés et de...choucroute²²⁸⁶. L'inventaire dressé en 1891 à l'occasion de la création de la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr atteste encore et toujours, malgré les mutations structurelles expérimentées par le secteur brassicole que nous avons mises en lumière précédemment, de la persistance de cette pluriactivité²²⁸⁷. À la description des lieux de fabrication et des matériels qui s'y trouvent, des salles de débit et de billard déjà exploitées par les associés et des cuisines destinées à assurer le fonctionnement des restaurants, s'ajoutent celles de l'atelier de goudronnage et de tonnellerie, de l'unité de fabrication de choucroute comprenant 42 cuves et de la malterie (germoirs, caisses à malt, concasseurs *etc.*). En fin de siècle, le passage de la petite exploitation à l'usine n'empêche pas le maintien d'une pluralité d'activités au sein d'une seule et même entreprise. Plus qu'individuelle, la pluriactivité est ici entrepreneuriale.

D'après l'enquête statistique menée sur l'industrie parisienne en 1847, 15 des 22 brasseurs recensés à Paris cette année là exercent cette profession seulement ; 7 sont dits pluriactifs, sans que la ou les autres professions ne soient précisées²²⁸⁸. Sans doute s'agit-il pour la plupart de l'exploitation d'un débit de boisson. Ce n'est néanmoins pas le seul modèle possible, les affaires menées par les brasseurs du XIX^e siècle pouvant être des plus diverses. Considérées individuellement, les diverses sources mobilisés jusqu'alors, qu'il s'agisse de

²²⁸³ ADR, 6MP74, La Guillotière, cours du Trocadéro, p.1/11. Il est alors dit garçon brasseur, célibataire, 28 ans, employé à la brasserie Peguet à la Guillotière, cours Trocadéro 1.

²²⁸⁴ *Indicateur de Lyon, contenant le commerce, l'industrie, la magistrature et l'administration de l'agglomération lyonnaise, par Émile Lorin*, Lyon, Veuve Mougin-Rusand, 1860-1861, 381p.

²²⁸⁵ ADR, 6Up1/36.

²²⁸⁶ *Guide indicateur de la ville de Lyon et du département du Rhône*, Lyon, E.-B. Labaume, 1879 et 1881.

²²⁸⁷ ADR, 6Up1/113. Inventaire dressé le 8 décembre 1891 par Chevalier et Chainé, notaires lyonnais.

²²⁸⁸ Chambre de commerce de Paris, *Op. cit.*, Tableau Général n°2 – B, sans pagination.

recensements, d'actes de sociétés ou de documents relatifs à des accidents économiques, en ne mentionnant qu'une seule et unique activité, figent le parcours professionnel des individus à un moment donné et selon une entrée seulement, alors même qu'ils exercent bien souvent, plus tôt, plus tard, ou de manière simultanée, un autre métier. Elles gomment ainsi la multiplicité des identités professionnelles et ne rendent par exemple pas compte des dimensions irrégulières et saisonnières de certains métiers, notamment observées en matière brassicole dans la première moitié du siècle²²⁸⁹. D'où le besoin d'appréhender le problème, non pas seulement à partir du groupe constitué « brasseur » mais suivant les expériences individuelles de chacun mettant en perspective les liens complexes et mouvants définissant le marché de la bière rhodanien de l'époque.

Les bases économiques mêmes de l'activité brassicole encouragent ces pratiques pluriactives. Nous l'avons vu, dès les premières décennies du siècle, nombreux sont les brasseurs à s'adjoindre les services d'individus financeurs amenant, outre les capitaux nécessaires au démarrage de l'entreprise, leurs compétences spécifiques. Lors de l'association entre Joseph Ader et Antoine Rollin formalisée en 1816, le premier détient les connaissances permettant de produire de la bière tandis que le second apporte son savoir-faire de maître chaudronnier²²⁹⁰. Il est néanmoins explicitement précisé dans les statuts de la société que ce dernier « s'est réservé la faculté de suivre son commerce de chaudronnier en son particulier ». Il devient donc de fait pluriactif. Si l'association de ces professions paraît tout aussi légitime que peut l'être celle entre production et distribution – il s'agit toujours d'une activité indispensable à l'exercice de la profession nécessitant notamment de multiples cuves et bacs fabriqués par cet autre corps de métier – d'autres cas sont plus surprenants. Prenons quelques exemples. En mai 1823, le teinturier en soie et propriétaire André Gonin se lance dans l'exploitation d'une fabrique de bière à Lyon, quai Saint-Benoît 26²²⁹¹. Même si l'expérience sera de courte durée, aucune trace ultérieure de cette entreprise n'ayant été trouvée, la volonté de multiplier les activités professionnelles n'ayant pourtant aucun lien entre elles est évidente. Pour sa part, alors qu'il est brasseur à Perrache, le Suisse François Henri Hutz est en 1841 également dit herboriste²²⁹². Particulièrement répandu dans la première moitié du siècle, ce cumul de fonctions perdurera, certes dans une moins mesure, encore en fin de période. À

²²⁸⁹ Ailleurs professionnel et géographique, Gérard Le Bouedec a montré la réalité de cette pluriactivité saisonnière dans les sociétés littorales de pêcheurs des XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles. Voir Le Bouedec Gérard, « La pluriactivité dans les sociétés littorales (XVII^e-XIX^e siècle) », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 109-1, 2002, pp.61-90.

²²⁹⁰ ADR, 6 Up 1/2992. Société créée le 24 septembre 1816 devant s'exercer dans le lieu occupé par Joseph Ader, rue Vaubecour 17.

²²⁹¹ ADR, 5MEtcl57, dossier Gonin.

²²⁹² ADR, 6MP39, Lyon, rue Vaubecour, p.4/17.

l'orée du siècle suivant, s'il apparaît comme garçon brasseur entre août 1860²²⁹³, naissance de sa première fille, et avril 1899, date de son décès²²⁹⁴, l'Alsacien Georges Wolf (ou Wolff) est simultanément dit chapelier²²⁹⁵.

Certains individus font même de leur activité brassicole une des nombreuses facettes d'un dynamisme entrepreneurial tous azimuts bien plus large. Plus que producteurs de bière, ils se font chefs d'entreprises. Le fils d'un maître de poste, né à Saint-Genis-Pouilly dans l'Ain en 1807, Camille Auguste Tissot, est de ceux-là²²⁹⁶. D'abord négociant et propriétaire à Vaise et Porquerolles (Var), il épouse le 7 avril 1834 Jeanne Kiefer, fille d'un brasseur lyonnais²²⁹⁷. Profitant de l'occasion pour pénétrer cette profession – nous aurons l'occasion de revenir sur l'usage du mariage comme outil de reproduction et d'ascension sociale – il s'établit en tant que tel²²⁹⁸ et rencontre, des décennies durant, un notable succès commercial participant à le mener jusqu'aux fonctions de maire de Vaise, assurées entre 1848 et 1852²²⁹⁹. Brasseur, il se fait également inventeur. Le 20 mai 1847, il prend ainsi un brevet de 5 ans pour des « moyens propres à l'accélération des bateaux ou navires quelconques »²³⁰⁰. Disposant d'une confortable assise financière et sociale, il se lance alors dans de multiples initiatives : en juillet 1859, c'est un séchoir de peaux fraîches qu'il est, à la suite d'une longue et délicate procédure, autorisé à établir à Vaise²³⁰¹. Homme d'affaires averti, au fait des opportunités industrielles de son temps, il désire par là combler un manque en proposant aux abattoirs voisins un débouché pour certains de leurs déchets. Le mois suivant, toujours dans le même esprit, c'est pour une fonderie de suifs au bain-marie (établissement de 2^{ème} catégorie) qu'il sollicite l'accord des autorités, finalement obtenu sous certaines conditions techniques en février suivant²³⁰². Quelques années plus tard, toujours brasseur, il se manifeste encore lors de l'adjudication du bail du Magasin général de Sainte-Marie des Chaînes proposé par la

²²⁹³ Élise Wolff, née le 25 août 1860 à Lyon, 5^{ème} arrondissement. AML, 2E1156, p.184/273, acte 819. Notons que ses parents ne sont alors pas mariés, ce qui sera corrigé en septembre de l'année suivante.

²²⁹⁴ Qualifié de brasseur à Lyon, quai de Vaise 20, il décède dans son domicile le 28 avril 1899. Voir AML, 2E1826, p.76/220, acte 439.

²²⁹⁵ ADR, 6MP187, Lyon, quai de Vaise, p.14/16. Il ne peut y avoir erreur sur la personne, la cellule familiale étant bel et bien la même.

²²⁹⁶ Archives Départementales Ain, FRAD001_EC LOT87452 – Saint-Genis-Pouilly 1807-1810 (1807-1810), p.6/26, acte 14. Naissance le 30 septembre 1807.

²²⁹⁷ AML, 2E1504, p.10/31, acte 19. Mariage célébré à Vaise.

²²⁹⁸ ADR, 5MEtcl89, dossier Tissot-Kiefer – brasserie.

²²⁹⁹ AML, Vaise, 2WPI17 3 et Martin-Clavel Geneviève, *Général baron Jean-Marie Tissot (1772-1832)*, Société des écrivains, 2014, p.18.

²³⁰⁰ *Catalogue des brevets d'invention pris du 1er janvier au 31 décembre 1847*, Paris, Veuve Bouchard-Huzard, 1848, p.200.

²³⁰¹ ADR, 5MEtcl89, dossier Tissot-Kiefer – séchoir de peaux.

²³⁰² ADR, 5MEtcl89, dossier Tissot-Kiefer – fonderie de suif.

ville²³⁰³. Même si son offre est acceptée – la gestion lui en est confiée contre 8 000 francs annuels pour 12 ans à compter du 25 décembre 1866 – la collaboration s’achèvera prématurément quelques mois plus tard seulement. À son décès en mars 1877, il est simplement dit rentier domicilié à Lyon²³⁰⁴. Son fils Michel, n’ayant pas laissé la moindre trace d’une diversification de ses activités, a alors pris la suite de la brasserie familiale.

Volontaire, la pluriactivité peut également être contrainte. Le parcours de Charles Bruneel, armurier et arquebusier de formation, est à cet égard éloquent. Entre 1813²³⁰⁵ et le début des années 1830, il reste mono-actif et fait preuve d’un dynamisme innovateur certain : il est par exemple mentionné dans une Ordonnance du Roi du 9 avril 1820 concernant sa demande pour un certificat d’additions et de perfectionnement au brevet de cinq ans déjà obtenu le 26 août 1819 à propos d’une platine de fusil s’amorçant avec des poudres détonantes²³⁰⁶. Grâce à cette invention ou plus généralement au succès de ses affaires, il est en mesure de répondre dans les années 1820 à l’appel de la municipalité lyonnaise désireuse, nous l’avons vu, de vendre certains des terrains de la presqu’île Perrache afin de les lotir et de permettre à l’industrie de s’y installer²³⁰⁷. Il achète donc certaines parcelles, finance les constructions et loue le tout à un nommé Arban souhaitant y établir des Montagnes Russes. Les échecs commerciaux succédant aux projets entrepreneuriaux, certains des bâtiments lui appartenant sont, en 1833, loués par le brasseur et cafetier Alsacien Georges Guth²³⁰⁸. C’est à la suite des mauvaises affaires de celui-ci que notre armurier se retrouve à la tête d’une brasserie : lorsqu’il écrit au préfet le 5 septembre 1836, afin d’obtenir l’autorisation de maintenir en activité l’usine dont il est devenu propriétaire et gérant à la suite de mauvaises affaires de deux de ses locataires, il affirme ainsi qu’il « serait bien douloureux pour [lui] si après tant de frais et sacrifices, soit pour la création soit pour la soutenir, après une existence de 8 à 9 ans et sans que jamais aucune plainte n'en soit résultée, [il] fallait éprouver quelques obstacles dans l'exploitation, et précisément au moment où l'on pourrait commencer d'espérer

²³⁰³ ADR, 8MP186, Magasins Généraux Tissot-Kieffer.

²³⁰⁴ AML, 2E767, p.83/241, acte 652.

²³⁰⁵ AML, 2E156, p.222/273, acte 1225. S’il épouse Marguerite Orion le 27 novembre 1813 à Lyon, il est alors armurier attaché au 18^{ème} régiment d’infanterie légère stationné à Grenoble.

²³⁰⁶ Bajot M., *Annales Maritimes et Coloniales*, Paris, 1820, 1^{ère} partie, p.359-360. « 23°. Le Sieur Bruneel (Charles-Joseph), arquebusier, domicilié à Lyon, rue Saint-Dominique, n°16, département du Rhône, auquel il a été délivré, le 20 mars dernier, l’attestation de sa demande d’un certificat d’additions et de perfectionnement au brevet de cinq ans, qu’il avait obtenu le 26 août 1819, pour une platine de fusil s’amorçant avec des poudres détonantes ».

²³⁰⁷ AML, 1CM13, Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d’après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 7 (1827-1829), Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1942, pp.136-139.

²³⁰⁸ AML, Lyon, Cours Charlemagne, 1832, 921WP147, p.145/156.

d'y faire quelques bénéfiques [...] »²³⁰⁹. Par nécessité, et parce que l'affaire s'annonce enfin rentable, il se décide à se faire brasseur. Bien qu'il se présente alors comme arquebusier domicilié à Lyon, rue Saint-Dominique 8, il est, déjà en 1834, repéré comme exerçant simultanément les professions de brasseur, cabaretier, armurier et gérant d'un stand de tir au pistolet²³¹⁰. Conjuguant quelques années durant ces multiples activités, au demeurant moins indissociables qu'il n'y paraît – le tir au pistolet, loisir alors en vogue, s'adaptant parfaitement aux connaissances de Bruneel en matière d'armes et, par sa dimension festive, au débit de boisson – il poursuivra par ailleurs ses inventions. Dans le journal *Le Gratis Lyonnais* du 3 avril 1836, on peut encore lire une annonce concernant l'invention « de fusils de chasse chargeant par le tonnerre ou avec la baguette à volonté, et bien supérieurs pour la portée, par suite des culasses mobiles »²³¹¹. Lorsqu'il décède en février 1832²³¹², un brasseur de métier, Nicols Uhl, gendre de Joseph Groskopf, prend la suite.

Apparaissant déjà ponctuellement en fin de XVIII^e siècle²³¹³, le fait que se multiplient en fin de période les mentions dans les actes de société interdisant aux associés de mener de concert plusieurs activités atteste néanmoins de la persistance de cette pluriactivité et du besoin de normalisation permettant de la contrôler, voire de la supprimer. Déjà en décembre 1877, quand ils s'associent afin d'exploiter la brasserie située cours de Brosses 41, le brasseur Alexis Corompt et sa mère Magdeleine Etiennette Sain s'accordent sur le fait que « chaque associé devra donner tout son temps et tous ses soins aux affaires de la société, sans pouvoir s'intéresser directement ou indirectement dans aucun autre établissement de commerce de quelque nature que ce soit »²³¹⁴. Vingt ans plus tard, lorsqu'ils créent en 1897 une société en nom collectif pour l'exploitation de la Brasserie des Chemins de Fer, Joseph Malquarti et Félix Farinet font inscrire dans les statuts le fait que tous deux « devront tout leur temps à la

²³⁰⁹ ADR, 5MEtcl50, dossier Bruneel.

²³¹⁰ AML, Lyon, Cours Charlemagne, 1834, 921WP161, p.271/313.

²³¹¹ *Le Gratis Lyonnais*, n°38, dimanche 3 avril 1836, p.2. La même invention est d'ailleurs évoquée dans le *Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'industrie Nationale* de septembre 1835, dans lequel le rapporteur dit Bruneel « digne d'éloge pour son esprit de recherches et d'invention ». Voir *Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'industrie Nationale*, 34^eme année, Paris, septembre 1835, p.433-436.

²³¹² AML, 2E331, p.119/401, acte 932. Décédé dans son domicile à Lyon, rue Saint-Dominique 8, le 22 février 1837. Voir AML, 2E331, p.119/401, acte 932.

²³¹³ En 1788, quand il s'associe au brasseur George Graff afin d'assurer la « fabrication de toutes sortes de bière et vente tant en gros qu'en détail », le faïencier Alexis Revol fait inscrire dans les statuts qu'il est interdit à celui-ci de s'impliquer dans une autre activité. Il reste, lui, libre de continuer son activité de faïencier ou tout autre activité qu'il jugera nécessaire (sauf autre commerce de brasserie). Voir ADR, 1Q780. Société créée le 10 octobre 1788.

²³¹⁴ ADR, 6Up1/36. Acte de création daté du 26 décembre 1877.

société » et qu'ils « s'interdisent formellement de faire des affaires pour leur compte particulier, à peine de dissolution et de sous dommages-intérêts » (article 8)²³¹⁵.

La persistance d'une large pluriactivité n'est bien évidemment pas spécifique au monde de la brasserie, ni au microcosme lyonnais. Dans son étude du buveur du XIX^e siècle, Didier Nourrisson affirme qu'en Normandie, « les cabaretiers portent souvent une double casquette : charron, sabotier, cordonnier, logeur de chevaux, cordier, commissaire aux grains, couvreur, camionneur, adjudicataire des droits d'octroi, coiffeur, mercier, bonnetier, tailleur ; on trouve aussi des cafetiers perruquiers, faïenciers, chapeliers, pâtissiers, maréchaux-ferrants, peintres, bijoutiers, voire armateurs ; et la liste n'est sans doute par exhaustive »²³¹⁶. Le constat dressé par Fabien Théofilakis lorsqu'il s'intéresse aux débitants et débits de boissons Bellevillois est identique : affirmant que la pluriactivité, notamment révélée par les registres de patente, concerne une part non négligeable de la population étudiée, il évoque néanmoins en fin de période une « restructuration du petit commerce qui passe par une séparation des filières économiques et un cloisonnement plus net des activités »²³¹⁷. En matière brassicole des traces de ce cloisonnement sont même précocement observables.

1.2. Des partenaires de toujours

1.2.1. Négociants en grains et houblons et commissionnaires

Si depuis des siècles les brasseurs sont responsables d'une large partie des opérations et ne sont par conséquent pas dépendants d'une autre profession comme peuvent l'être les boulangers vis-à-vis de la meunerie²³¹⁸, ils ne peuvent exercer sans recourir aux services d'un certain nombre de partenaires commerciaux. Parmi ceux-ci figurent en bonne place les négociants en grains, activité régulée à Lyon dès 1672²³¹⁹ permettant l'acheminement jusqu'à l'atelier de la matière première indispensable qu'est l'orge. Nous l'avons vu, la production

²³¹⁵ ADR, 6Up1/144, société au capital de 30 000 francs créée le 31 octobre 1897 pour une durée de 4 ans et 2 mois.

²³¹⁶ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.99.

²³¹⁷ Théofilakis Fabien, « À l'ombre du comptoir : débitants et débits de boissons à Belleville (1860-1914), *Revue d'histoire du XIX^e siècle*, 26/27 (2003), pp.65-84.

²³¹⁸ Voir à ce sujet Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, *etc.* », *Op. cit.*, pp.90-99 et son développement « Un marché sous contrôle de la meunerie ».

²³¹⁹ Ferguson Dean T., « The Body, the Corporate Idiom and the Police of the Unincorporated Worker in Early Modern Lyons », *French Historical Studies*, 2000, vol.23, n°4, p.551.

locale de cette céréale étant plus que limitée, les fabricants de bière du département, tributaires d'un marché aux mailles distendues, doivent dès les premiers temps de notre période recourir à ces intermédiaires. Déjà sous l'Ancien Régime, cette branche du commerce se fait l'emblème d'un marché précocement contrôlé pour lequel « les conceptions traditionnelles que les autorités urbaines ont de leur rôle nourricier – conceptions à la fois morales, théologiques et politiques, motivées par la crainte des “émotions” populaires et s'exprimant à travers un arsenal de mesures réglementaires – se trouvent confrontées dans la réalité à des pratiques illégales qui les mettent partiellement en échec, en particulier lorsqu'elles se heurtent aux intérêts de tous ceux qui voient dans la spéculation sur le blé ou le pain un moyen de s'enrichir »²³²⁰. D'où l'existence simultanée de filières d'approvisionnement publiques et privées, les secondes échappant très largement au regard de l'historien : aux marchés aux grains dispersés à travers la ville (halle de la Grenette, ports et places publiques) s'ajoutent les transactions de gré à gré ayant lieu dans l'intimité de l'atelier. Encore en 1812, rappelons-nous le maire de Lyon informant le préfet du Rhône de l'arrivée des céréales directement chez les négociants, empêchant la tenue de toute statistique à ce sujet. Et l'édile d'ajouter qu'il est même des professions « qui tirent en droiture du pays des récoltes, tels sont les brasseurs, pour l'orge »²³²¹.

Dès le début du siècle sont ainsi mentionnés dans les annuaires et indicateurs lyonnais des marchands de grains ou grainiers et grainetiers dont les intérêts rejoignent ceux des fabricants de bière et mettent en lumière une précoce solidarité de filière. Le front commun, au demeurant inefficace, entre ces deux professions lorsque les autorités, par un bref du 2 pluviôse an X (22 janvier 1802), redéfinissent les modalités de taxation sur la bière en est ici une éclatante illustration²³²². La fragilité des biens manipulés, d'autant plus vraie nous l'avons vu pour le houblon, et l'ancienne image pour le moins négative du marchand, « modèle du tricheur qui menace le bien-être et les liens de solidarité de la société »²³²³, poussent néanmoins les brasseurs à faire preuve d'une vigilance de tous les instants et à, autant que faire se peut, renforcer les liens commerciaux par des liens personnels. Préconisant un soin tout particulier pour le houblon et la manière dont il est emballé, Antoine Santerre considère par exemple en 1807 « que l'on doit acheter aux propriétaires qui récoltent que l'on a dû

²³²⁰ Montenach Anne, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle*, *Op. cit.*, pp.325-326.

²³²¹ ADR, 6MP5/1 – Produits des récoltes, 1801-1815. Sauf mention contraire, c'est de cette même source que proviennent les données et citations manipulées par la suite.

²³²² Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc.*, *Op. cit.*, p.402.

²³²³ Kaplan Steven, *Le complot de famine : histoire d'une rumeur au XVIII^e siècle*, Paris, Armand Colin, 1982, pp.50-51.

connaître par un voyage tant en Flandre à Bousies près le Cateau-Cambrésis, à Poperinge près Ypres, pays autrichien au-dessus de Lille et Bouchain. À Poperinge j'y ai fait affaire avec Mr J. Devrières cultivateur qui récolte lui-même »²³²⁴. Plus loin, il ajoute même que son père « le plus réputé des brasseurs de Paris, n'a jamais osé acheter du houblon aux marchands, à cause de leur fraude qu'ils ajoutent, tel que vieux houblon gâté et parce que en route ils découvrent leur voitures lorsqu'il pleut, vont jusqu'à y jeter de l'eau. C'était son cousin germain, son beau-père qui le lui achetait à Bousies et environ, à Solesmes, qui faisait surveiller à l'emballement, à l'extraction des queues et des feuilles, qui gâtent le houblon. Il le faisait aussi conduire par ses voitures et ses chevaux, de Cambrai où il demeurait, à Paris »²³²⁵.

Notons que, là encore et comme l'illustre déjà l'exemple d'Antoine Santerre, l'existence de ces spécialistes n'empêche pas la pluriactivité, notamment en début de période. Blaise Daverdy, ancien granger (comprendre métayer) à Dommartin dans le Rhône, s'installe comme brasseur à Vaise au début des années 1790. Conscient de la nécessité pour lui de maîtriser les circuits de distribution et, profitant peut-être de son réseau et de ses connaissances développés durant son passé agricole, il se mue, lorsque nécessaire, en négociant en grains. En septembre 1809, à l'occasion du mariage de sa fille aînée Anne avec Claude Garanjoux, par ailleurs appelé à devenir brasseur, il se dit ainsi grainetier exerçant à Vaise²³²⁶. Et ce alors même qu'il est encore et toujours à la tête de sa brasserie : lorsqu'il s'associe quelques années plus tard avec son gendre afin d'exploiter ensemble son établissement, il se qualifie même de négociant brasseur de bière²³²⁷.

Le rôle des commissionnaires dans le circuit commercial est également à relever. Chargés de faire le lien entre lieu de départ des marchandises expédiées par le négociant et les localités où le fabricant les transforme, responsables et garants de la qualité de celles-ci, ils apparaissent comme un nouveau maillon de la chaîne d'approvisionnement indispensable à l'exercice de la brasserie. Lorsque Jean Stiernlein, brasseur à Caluire-et-Cuire, fait faillite en 1842-1843, il n'est donc pas surprenant que ce soit Pierre Condamine, commissionnaire de roulage à Lyon, qui représente le négociant en houblons genevois Frédéric Lust ayant une créance de près de 500 francs à faire valoir²³²⁸. Notons que sont également impliqués dans

²³²⁴ Monnier Raymonde, *Op. cit.*, p.114.

²³²⁵ *Ibid.*, p.133.

²³²⁶ AML, 2E1499, p.32/180, acte 13.

²³²⁷ ADR, 6Up1/3638. Leur association est dissoute par acte du 17 septembre 1813, Blaise Daverdy, parce que fondateur du commerce, en restant liquidateur.

²³²⁸ ADR, 6Up1/1821. Déclaration de faillite et dépôt de bilan de Jean Stiernlein datés du 15 novembre 1842. Les vérifications et affirmations de créances sont elles faites entre janvier et février suivant.

cette faillite deux marchands de houblons, Christophe Köll, pour sa part créancier à hauteur de plus de 7 700 francs, et un nommé Dumllin : à l'instar de ce qu'il se passe en aval avec les débitants, les brasseurs ont pour habitude de diversifier leurs fournisseurs de manière à se prémunir d'éventuels défections ou faillites de certains.

Les étroites relations entretenues entre ces diverses professions dans ce jeu tripartite apparaissent notamment au cours des procédures judiciaires conservées aux Archives Départementales du Rhône. Durant l'une elles mettant aux prises Louis Bély, commissionnaire à la Guillotière et le même marchand de houblons Frédéric Lust, ce sont Martin Scheiber, Jean Georges Schmitt et Louis Gouffard, tous brasseurs ou anciens brasseurs, qui sont chargés par ordonnance du président du Tribunal de commerce de Lyon de dresser un rapport d'expertise²³²⁹ : dans celui-ci, disant agir « selon [leurs] connaissances et [leur] conscience », ils reconnaissent que les vingt balles de houblon incriminées sont toutes plus ou moins avariées. Attribuant cet état à l'humidité qui peut d'après eux remonter à 15 ou 20 jours au plus avant la première expertise datant du 20 mars, ils ajoutent que les transports par eau de cette marchandise ne peut que lui être nuisible ; « car les houblons aussitôt privés de l'air commencent à s'échauffer et que l'on doit y apporter grand soin ». Le transporteur serait donc en cause.

Progressivement, avec le développement de l'activité, du nombre d'établissements en exercice et des quantités de matières premières manipulées, de véritables professionnels s'affirment comme incontournables. Dès la Monarchie de Juillet apparaissent ainsi des négociants spécialisés dans le commerce de l'orge et des houblons. Première affaire dont les archives locales ont gardé la trace, la société en nom collectif Uhl et Köll, au notable capital de 26 000 francs, est créée en décembre 1833²³³⁰. Destinée à procéder à l'achat et à la vente des houblons « et de tout ce qui peut avoir trait à ce genre de commerce », elle implique les Allemands Nicols Uhl et Christophe Adam Köll. L'ampleur des sommes engagées s'explique tout naturellement par le spectre géographique sur lequel sont menées les transactions, impliquant structurellement des coûts – et des risques – relativement importants. Ces quelques individus, dont les effectifs se limitent sur l'ensemble de notre période à quelques unités seulement, deviennent de véritables entrepreneurs ayant des comptoirs en divers lieux leur permettant de tisser une toile commerciale relativement étendue par laquelle sont contraints

²³²⁹ ADR, 6Up1/1846. Rapport daté du 20 mai 1848, déposé le 30 juin suivant.

²³³⁰ ADR, 6Up1/2995. Elle sera dissoute dès novembre suivant.

de passer les fabricants de bière. Le cas de Frédéric Lust est à cet égard éloquent. Né à Redwitz en Bavière (Allemagne) le 4 octobre 1809, il apparaît pour la première fois à Lyon à l'occasion de la procédure concernant Jean Stiernlein évoquée plus tôt. Conscient des opportunités offertes à Lyon par le commerce de la brasserie alors en plein développement, il fait de cette ville l'un des centres de gravité de son activité. En 1847, se disant domicilié rue Tupin 34, il va même jusqu'à demander au maire de la ville des lettres de naturalisation²³³¹. Un courrier du préfet adressé au ministre de la Justice et des Cultes le 3 juillet suivant nous apporte quelques éléments factuels sur la situation de cet entrepreneur : le fonctionnaire affirme ainsi que « les renseignements recueillis sur le compte du sieur Lust n'offrent rien de positif sur sa situation actuelle et sur ses antécédents. Il fait un commerce de houblons pour lequel il a un établissement à Genève, et n'a pour ainsi dire qu'un pied-à-terre à Lyon. Sa fortune est évaluée à 200 000 francs mais sur des données très vagues et qu'il est impossible d'approfondir. Ses sentiments politiques sont aussi inconnus ». En réalité domicilié en Suisse, il est par ailleurs dit connu depuis 8 ans d'un nommé Corbeau, propriétaire de l'Hôtel Bayard dans lequel il descend toujours. Lyon ne serait pour lui qu'une étape où il est nécessaire de se rendre régulièrement afin de mener des affaires. Rien de surprenant, donc, que sa demande soit rejetée.

La place de plus en plus grande occupée dans les circuits de distribution et d'approvisionnement par ces négociants en grains et en houblons, en faisant des hommes clés du marché, suscite bien évidemment quelques envies chez les brasseurs dépendants de leurs services. Pressentant une opportunité commerciale, certains d'entre eux n'hésitent pas, profitant de leur expérience passée, à changer purement et simplement de profession. Christophe Köll et Nicolas Uhl sont repérés comme brasseurs quelques années avant le démarrage de leur affaire commune. Idem pour le Vosgiens Louis Gouffard qui, après avoir produit de la bière pendant plus d'une vingtaine d'année – il est mentionné comme garçon brasseur dans l'établissement de Louis Combalot en 1836²³³², finit sa vie comme marchand de grains²³³³. Plus parlant encore est le cas de François Antoine Besson. Lui-même fils de brasseur, il poursuit entre la fin de la Restauration et le début du Second Empire une prospère carrière de brasseur dans le faubourg de Vaise. Après avoir produit pendant près de quarante ans de la bière, seul ou associé avec un tiers, il juge judicieux de se faire marchand de grains

²³³¹ ADR, 6MP1019. Dossier de naturalisation de Frédéric Lust. Sauf mention contraire, les éléments mobilisés par la suite concernant cet individu proviennent de cette source.

²³³² ADR, 6MP16, la Guillotière, Rues Indéterminées, p.276/387.

²³³³ AML, 2E864, p.138/194, acte 1083. Il décède à Lyon, 3ème arrondissement, le 24 septembre 1855.

et négociant en houblons. Ne rencontrant manifestement pas le succès escompté, sa société est en septembre 1871 placée en liquidation judiciaire²³³⁴. La pluralité des activités exercées explique peut-être cet échec : dans l'inventaire dressé entre les 5 et 6 octobre 1871²³³⁵, sont mentionnés « une construction dite malterie, appropriée pour malter ou germer les orges » ainsi que tout le petit matériel nécessaire à cette profession (balances, bascules, charriots, moulin à trier). Si la profession de malteur ne semble toujours pas exister en tant qu'activité indépendante, elle sort ponctuellement du giron du brasseur et peut être effectuée par l'individu chargé de l'acheminement des céréales. Celui-ci apparaît plus que jamais comme le relais de réseaux d'approvisionnements de plus en plus lointains : dans le bilan provisoire dressé le 3 juin 1872²³³⁶, sont mentionnés divers négociants en grains, situés pour la plupart en Côte-d'Or (Bassot frères à Renève, Bizot Salomon et Eisenmann et Cie à Dijon *etc.*) mais également en Allemagne, en Algérie et, plus proches, à Lyon (citons seulement Émile Bouvard, avenue de Saxe). Sont également présents des marchands de houblons exclusifs : Jacob Hirsch et fils de Manheim (Grand Duché de Bade). Avec le temps, les intermédiaires entre le cultivateur produisant les matières premières et le fabricant les transformant en bières distribuées sur un marché grandissant, se multiplient. Si l'évolution n'est globalement pas qualitative – il s'agit encore et toujours d'acheminer des marchandises d'un point A à un point B sans réelle addition de valeur ajoutée – elle est indiscutablement quantitative. Par la multiplication des acteurs se construit progressivement la filière.

Alors que nous reviendrons sur l'élargissement du spectre géographique de ces fournisseurs situés en amont, intéressons nous d'abord à d'autres partenaires commerciaux des brasseurs Lyonnais du XIX^e siècle, situés pour leur part en aval.

1.2.2. En aval : les débitants

Si, nous l'avons dit, les brasseurs exploitent de manière presque systématique un débit de boissons accolé à l'atelier ou à l'usine où ils produisent leurs bières, ces structures ne peuvent suffire à écouler un volume de biens suffisant pour permettre à l'entreprise et la famille de subsister dans le temps. Contrairement aux boulangers qui exercent pour la plupart à la seule échelle du fournil et, parfois, du quartier, il faut donc pour nos individus trouver de

²³³⁴ ADR, 6Up1/780. Liquidation du commerce et des biens ouverte le 26 septembre 1871.

²³³⁵ ADR, 6Up1/2110.

²³³⁶ ADR, 6Up1/2118.

plus larges débouchés et collaborer avec des débitants en tout genre, limonadiers, cabaretiers, gargotiers, tenanciers de cafés, *etc.* Dans l'hexagone, la question des débits de boissons a déjà fait l'objet de nombreuses études²³³⁷ : s'ils étaient environ 281 000 en 1830, soit un débit pour 116 Français, ils sont plus de 480 000 en 1910 ; la moyenne s'élève alors à 82 habitants par établissement seulement ! Si la progression des effectifs est particulièrement forte à compter de la libérale loi du 17 juillet 1880²³³⁸ limitant les démarches administratives préalables à l'ouverture d'un débit à une simple déclaration en mairie, la densification de ce réseau de distribution dès les premières années du siècle, particulièrement palpable en milieu urbain où les cafés et cabarets se diversifient jusqu'à devenir de véritables marqueurs sociaux dans lesquels les classes et « sociétés » ne se mélangent pas (nous aurons l'occasion de développer ce mouvement et les implications qu'il a pour l'activité brassicole), fait les affaires de nos brasseurs ; dont le nombre et les productions augmentent de manière continue, rappelons-le. Ceux dont les volumes sont les moins importants se cantonnent à la ville dans laquelle ils exercent, Lyon proposant déjà une concentration de consommateurs potentiels pour beaucoup suffisante, les autres essaient de voir plus loin.

Rajoutant un interlocuteur cherchant à, lui aussi, défendre ses intérêts propres et mener des affaires les plus rentables possibles, cette nécessité de s'adjuger de nouveaux partenaires en la personne des débitants n'est pas sans poser problème. Comme l'énonce dès 1807 Antoine Santerre, la distribution elle-même est délicate, puisqu'il « faut prévoir la vente de chaque débitant, savoir ce qu'il a dans sa cave, la crainte de manquer à vendre, lui fait faire, surtout l'été, des provisions au-dessus de sa vente, elle se périt, il faut la reprendre. Il faut que la bière se livre, par lettre de voiture, sur laquelle le débitant doit mettre lui-même et non son garçon le reçu en marge ou encore mieux payer comptant et lui faire observer que le charretier écrit à côté des quarts qu'il livre, les futailles qu'il reprend. Il faut surtout enlever [les fûts] vides au fur et à mesure qu'ils le sont, sans cela ils les laissent gâter et les brûlent pour faire

²³³⁷ Citons seulement l'ouvrage de Bologne Jean-Claude, *Histoire des cafés et des cafetiers*, Paris, Larousse, 1993, 381p., le chapitre de l'ouvrage de Didier Nourrisson consacré à « l'alcool au débit », dans Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle, Op. cit.*, pp.94-108 ou encore le travail de Langle (de) Henry-Melchior, *Le petit monde des cafés et débits parisiens au XIX^e siècle*, Paris, Presses universitaires de France, 1990, 288p. Sur la question des débits de boissons à Lyon, leur pluralité, leur poids dans la politique locale et les rôles qu'ils jouent dans la construction de la cité rhodanienne, voir notamment les travaux de Clara Putz, dont son mémoire de Master 2 réalisé sous la direction d'Olivier Faure, « Les débits de boissons ou la tradition en péril à travers l'exemple lyonnais (1880-1945) ». Poursuivant ce travail, une thèse sur des préoccupations plus contemporaines (second XX^e et début du XXI^e siècle) est, au moment où nous écrivons ces lignes, en cours.

²³³⁸ Voir une reproduction du texte de ladite loi aux AML, 1126WP001. Son article 2 stipule notamment qu'à l'avenir « toute personne qui voudra ouvrir un café, cabaret ou autre débit de boissons à consommer sur place, sera tenue de faire, quinze jours au moins à l'avance et par écrit, une déclaration indiquant : 1. Ses nom, prénoms, lieu de naissance, profession et domicile ; 2. La situation du débit ; 3. A quel titre elle doit gérer le débit et les noms, prénoms, profession et domicile du propriétaire, s'il y a lieu ».

bruler leur café. Ce qui est une grande perte »²³³⁹. Encore en 1838, Combalot neveu, dans son discours aux actionnaires de son établissement déjà évoqué, se plaint de la « barrière infranchissable » qu'est l'écoulement de ses produits, largement contraint par « le mauvais vouloir et les manœuvres sourdes » des débitants destinées à « empêcher [son] établissement de prendre son essor ». D'où son désir de s'adresser directement au consommateur et par conséquent d'exploiter par lui-même un lieu de débit.

Malgré ces difficultés, le brasseur ne peut se passer de ces partenaires commerciaux indispensables à la mise sur pied d'un réseau de distribution efficace. Les publicités diffusées dans la presse locale témoignent d'ailleurs du soin qu'ils apportent à l'entretien de celui-ci. Quand il s'installe en tant que brasseur indépendant au début des années 1840, Louis Gouffard, ancien limonadier, avertit par voie de presse les limonadiers et cabaretiers qu'ils pourront trouver chez lui, dans sa brasserie de la Guillotière, grande rue 81, « en tout temps de l'excellente bière claire et mousseuse en cruches et à 35 c. la cruche, vase à rendre »²³⁴⁰. Quelques années plus tard, en juin 1845 – l'été incitant à la consommation – la brasserie située à Lyon, rue de la Liberté 32, vendant de la bière en cruches et au comptant, annonce pour sa part proposer « des prix avantageux pour les établissements publics »²³⁴¹.

Contrairement à ce qui peut être observé dans le Nord de la France ou dans les pays voisins – pensons aux travaux de Frédéric Barbier à Valenciennes²³⁴², Hélène Pasquier pour le cas suisse²³⁴³ ou Jean-Pierre Daviet pour un tableau national plus général²³⁴⁴ – les cas où les brasseries s'adjugent l'exclusivité du débit de bière auprès de cafetiers partenaires devenant autant de relais d'un réseau de distribution organisé et hiérarchisé ne sont pas la norme dans le Lyon du XIX^e siècle. Les faillites cabaretières observées font ainsi, de manière plus que régulière, apparaître une multiplicité de brasseurs parmi les créanciers. Lorsqu'ils font faillite

²³³⁹ Monnier Raymonde, *Op. cit.*, p.134.

²³⁴⁰ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2239, dimanche 13 février 1842, p.4.

²³⁴¹ *La Tribune Lyonnaise*, n°4, juin 1845, p.12.

²³⁴² Barbier Frédéric, « La consommation des boissons à Valenciennes au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, pp.73-85.

²³⁴³ Pasquier Hélène, « *La chasse à l'hectolitre* ». *La Brasserie Müller à Neuchâtel (1885-1953)*, Neuchâtel, Alphil, 2001, 158p. Voir notamment la troisième partie étudiant les stratégies de vente adoptées par l'établissement, pp.90-123. Précisons que le cas suisse du début du XX^e siècle est particulier : la mise en place d'un Contrat de protection de clientèle (*Kundenschutz*) en janvier 1907 conditionne et fige les politiques de vente des brasseries en régulant le marché à l'échelle du pays. Aucune mesure analogue n'affecte la France, et *a fortiori* le Rhône, au siècle précédent.

²³⁴⁴ Daviet Jean-Pierre, « Un dynamisme français, etc. », *Op. cit.*, pp.775-784. Selon lui, « la formule la plus courante est le contrat de bière en exclusivité avec un débitant, auquel on prête de l'argent pour rénover son établissement, ou bien auquel on garantit un prêt bancaire. Souvent l'industriel fournit au cabaret des appareils de tirage pour la bière en pression, de la glace, des lambrequins pour la devanture ». Il évoque également, dans le Nord et en fin de siècle, certaines brasseries coopératives dans lesquelles des clients détiennent des parts, s'engagent à boire une certaine quantité de bière sur l'année et ont, en échange, une réduction sur les prix.

en 1847, les limonadiers Jules Germain et Louis Marie Lauvergne, associés sous la raison sociale Germain et Cie pour gérer le café situé à Lyon, place des Célestins, prouvent ce recours à des fournisseurs multiples. Dressé le 9 mai 1847, le bilan définitif recense des créances pour livraisons de bière appartenant aux brasseurs Reynaud, rue Vaubecour (plus de 2 000 francs), Koch aîné (6 000 francs environ) et Scheiber-Bauer (près de 3 000 francs)²³⁴⁵.

Comme bien souvent, il convient néanmoins de se garder de tout déterminisme. La diversité des stratégies commerciales est aussi importante que l'est celle des individus : certains débiteurs, probablement satisfaits de la qualité des produits proposés et des relations qu'ils entretiennent avec leurs fournisseurs, pratiquent en effet cet usage de l'exclusivité. Joseph et Jules Sornet, tenant entre 1823 et 1829 un café situé à Lyon, quai de Retz 54, font partie de ceux-là. La comptabilité de leur affaire conservée aux Archives Départementales du Rhône²³⁴⁶, dont l'étude approfondie permettrait une plongée plus profonde dans les mécanismes régissant le fonctionnement des débits de boissons lyonnais dans la seconde partie de la Restauration, laisse en effet à voir une relation quasi exclusive avec Louis Elisabeth Blanc, ancien militaire et brasseur exerçant à Lyon, port Neuville, depuis le début des années 1820. Entre le 23 mars 1823 et le 31 décembre 1829, ce sont 647 fûts, représentant une valeur de 33 150,97 francs, qui sont consommés dans l'établissement. Notons que, les recettes totales s'élevant pour cette même période à 53 786,06 francs, la bière représente plus de 61,6 pour cent des revenus des deux débiteurs : la consommation notable de cette boisson dans le Lyon des premières décennies du siècle, mise en lumière dans notre premier chapitre, est ici confirmée. Sur ce total, Louis Elisabeth Blanc a fourni 632 feuilletes, pour un montant total de 32 404,70 francs ; seul son collègue Georges Pierre Schrimpf apparaît ponctuellement dans la comptabilité et ce pour des quantités, et donc des sommes, plus que restreintes. Les relations privilégiées entre les cafetiers et notre individu sont évidentes et permettent à celui-ci de pouvoir compter sur un débouché relativement sûr.

Dans le même esprit, dans les premières années du Second Empire, le brasseur Koch semble demeurer seul fournisseur des associés Caillot et Margueron, limonadiers à Lyon gérant le Café de la Comédie, place des Célestins. Alors que ceux-ci font faillite en 1853, il est ainsi le seul brasseur à figurer sur la reddition de compte dressée le 10 mai 1853²³⁴⁷. Trente-cinq ans plus tard, les Brasseries de la Méditerranée sont encore les seules

²³⁴⁵ ADR, 6Up1/1846 et ADR, 6Up1/1846. Faillite ouverte par jugement du 6 avril 1847.

²³⁴⁶ ADR, U372 – Comptabilité sociale de Sornet frères, limonadiers (1823-1829). Société de commerce pour l'exploitation du fonds existant entre le 25 mars 1823 et le 31 décembre 1829 (avec une interruption de 2 mois et demi entre le 1er juin 1829 et le 15 août suivant à cause de réparations nécessitées par la construction du Pont du concert).

²³⁴⁷ ADR, 6Up1/1860.

mentionnées comme fournissant en bières le café-brasserie de l'Industrie exploité par Victor Banliat²³⁴⁸. Rien de très surprenant à cela : étant situé à Vaise, à quelques encablures de l'usine Velten elle-même, il est probable qu'un partenariat se soit établi entre le producteur et le distributeur, de manière formelle ou non.

Preuve de la forte interdépendance et des liens – initialement professionnels mais pouvant se faire personnels – que cette relation permet de tisser, les brasseurs sont bien souvent référents lorsqu'il est vendu un débit. Le fait qu'ils aient, comme ont pu le montrer les quelques exemples distillés ci-dessus, de nombreux débiteurs au sein de cette profession peut en partie expliquer cette pratique : s'ils veulent voir leurs créances recouvertes, ils ont tout intérêt à encourager et faciliter si possible les ventes et rachats. La presse locale regorge de récits de ce type ; dès le premier XIX^e siècle, les relations entre brasseurs et débiteurs dépassent le simple cadre de fournisseur/client et peuvent s'exprimer sur de larges échelles. En décembre 1824, dans une annonce concernant la vente d'un « joli et beau café, bien achalandé, à St-Étienne, route d'Annonay, près de la place », il est demandé de s'adresser, pour de plus amples informations, à mademoiselle Pascal aînée, brasseur aux Brotteaux, n°3²³⁴⁹. Quelques années plus tard, en avril 1836, c'est au tour d'une annonce concernant la vente pour 1 600 francs d'un fonds de café très bien achalandé à Trévoux, dans l'Ain, pour laquelle le contact est Laurent Arnet, brasseur à Saint-Rambert-l'Île-Barbe²³⁵⁰. En juin 1841, c'est Koch aîné, brasseur à Lyon, cours Rambaud 9 qui est cité comme contact dans l'annonce de la vente d'un « excellent fonds de café, ayant une bonne clientèle »²³⁵¹. Encore en septembre 1843, lorsqu'il est annoncé la cession pour cause de mauvaise santé d'un café situé à Vaise, existant depuis 30 ans et consistant en deux grandes salles, l'une sur la grande rue, l'autre sur la Saône avec une belle terrasse, il est demandé de s'adresser à messieurs Besson et Musculus, brasseurs de bière à Vaise²³⁵². Les exemples pourraient être multipliés, les brasseurs lyonnais n'étant, de plus, évidemment pas les seuls à être ainsi sollicités. En mai 1836, à la suite de l'annonce de la vente pour cause de départ d'un fonds de café bien achalandé situé à Rive-de-Gier, au centre de la ville, grande rue de Lyon, il est demandé de s'adresser à la brasserie de bière des Verchères, dans la même ville²³⁵³. Le même

²³⁴⁸ Le bilan est déposé le 19 janvier 1886. Voir ADR, 6Up1/2278.

²³⁴⁹ *Journal des Annonces Judiciaires du ressort du tribunal civil, Affiches et Avis divers de la ville de Lyon*, n°140, mardi 7 décembre 1824, p.5.

²³⁵⁰ *Le Gratis Lyonnais, journal universel d'annonces*, n°40, dimanche 17 avril 1836, p.1.

²³⁵¹ *Le Censeur*, n°2039, jeudi 24 juin 1841, p.4.

²³⁵² *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2730, dimanche 17 septembre 1843, p.4.

²³⁵³ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°453, samedi 7 mai 1836, p.4.

établissement sera d'ailleurs une nouvelle fois en vente trois ans plus tard : c'est alors le brasseur Keller, ancien négociant et marchand de houblon à Lyon, qui fait office de référent²³⁵⁴. Même pratique dans l'Isère à Bourgoin où la vente du fonds de café décoré à neuf, situé sur l'une des places les plus importantes de la ville et cédé en août-septembre 1843 contre 4 000 francs pour cause de santé et de changement de commerce est confiée à Stopel, brasseur de la ville²³⁵⁵.

Le spectre géographique des transactions dont il est ici fait la publicité atteste de canaux de distribution dépassant bien souvent le simple cadre local de la ville où exerce la brasserie. Nous aurons l'occasion dans un développement futur de nous intéresser à ces réseaux d'affaires, initialement plus étendus qu'il est bien souvent supposé et s'élargissant encore avec le temps. Avant cela, après avoir considéré les deux principaux partenaires commerciaux « historiques » des brasseurs, en amont comme en aval, penchons nous sur les nouvelles professions nées du développement et de l'industrialisation progressive du secteur, activités représentant autant de manifestations de la structuration progressive d'une réelle filière brassicole aux intervenants multiples.

1.3. De nouvelles professions

Déjà mobilisés afin de repérer au cours du temps les brasseurs dans la ville et le département, les annuaires et indicateurs peuvent ici nous servir de premiers outils de datation afin d'estimer la temporalité de l'affirmation de certains de ces nouveaux interlocuteurs avec lesquels doivent peu à peu, de manière contrainte ou souhaitée, composer les brasseurs. La nomenclature choisie pour définir telle ou telle profession est particulièrement pertinente à étudier puisque révélant des modifications dans les pratiques de fabrication comme de vente. À titre d'exemple, alors que les premiers verriers sont recensés dès les années 1830²³⁵⁶, il faut attendre les années 1850 pour voir apparaître des marchands de bouteilles en verre²³⁵⁷. Les constructeurs de chaudières et de machines à vapeur, premiers soubresauts d'une

²³⁵⁴ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1424, vendredi 28 juin 1839, p.4 ;

²³⁵⁵ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°, 2701, samedi 12 août 1843, p.4 ; *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2715, mercredi 30 août 1843, p.4.

²³⁵⁶ *Almanach commercial ou Indicateur par ordre alphabétique des habitants de la ville de Lyon et de ses faubourgs*, Lyon, F. Lusy, 1835, 216p.

²³⁵⁷ *Nouvel indicateur de l'agglomération lyonnaise*, Lyon, Imprimerie Bajat, 1853, 213p.

mécanisation généralisée à venir, figurent eux dans les publications de 1842-1843²³⁵⁸. Ce n'est néanmoins qu'à partir de la Troisième République que sont mentionnées dans le *Guide indicateur de la ville de Lyon* des activités partenaires privilégiées et exclusives de la profession de fabricant de bière : sont ainsi recensés pour la première fois en 1879 des malteries (industrie en elle-même ou représentants) et des vendeurs de pompes à bière ; en 1881, c'est même de spécialistes de capsules pour bouteilles et de détaillants de levure de bière qu'il est fait état²³⁵⁹.

Même s'il faut se garder, rappelons-le une nouvelle fois, de considérer les informations extraites de ces annuaires comme de péremptores assertions permettant de repérer précisément l'apparition ou la disparition de telle ou telle profession – la diversité des objectifs poursuivis par les différents ouvrages consultés conduisant à elle seule à la plus extrême prudence – elles peuvent malgré tout être considérées comme de crédibles manifestations symptomatiques des mutations expérimentées par le secteur brassicole rhodanien et, dans la continuité, français. C'est progressivement que semble se structurer celui-ci, les spécialisations se multipliant au gré des évolutions techniques, des nouveaux besoins des producteurs et de la volonté changeante des consommateurs.

1.3.1. L'amorce d'une professionnalisation de la malterie

Le maltage est, en France, une activité relevant depuis des siècles des prérogatives du brasseur lui-même et de ses employés, spécialisés ou non. On se rappelle qu'il est encadré dès 1630, les statuts des brasseurs de bière et de cervoise de Paris enregistrés le 16 mars, dans leur article II, interdisant à quiconque n'ayant pas suivi apprentissage et compagnonnage de « travailler dudit métier, ny faire germer aucuns grains enladite Ville & Faubourgs, pour faire bière & cervoife »²³⁶⁰. A contrario, une profession indépendante existe en Angleterre dès le XVIII^e siècle²³⁶¹. Pour certains, cette spécialisation est gage de qualité : en 1807, le parisien Santerre décrit ainsi « ce qui se fait en Angleter [sic] par les *Malster* ou germeurs d'orge,

²³⁵⁸ *Indicateur lyonnais, commercial, industriel, administratif et judiciaire*, Lyon, Imprimerie Veuve Ayné, 1842, p.199 ; *Dictionnaire-indicateur ou Guide indispensable de l'étranger à Lyon*, Lyon, J. Nigon, 1843, 213p.

²³⁵⁹ *Guide indicateur de la ville de Lyon et du département du Rhône*, Lyon, E.-B. Labaume, 1879 et 1881.

²³⁶⁰ Voir à ce sujet le chapitre II relatif au contrôle de l'activité brassicole.

²³⁶¹ Se tourner à nouveau vers les écrits fondateurs de Mathias Peter, *The Brewing Industry in England, 1700-1830, Op. cit.*, pp.455-474. Notons que l'industrie de la malterie anglaise victorienne, attestant une nouvelle fois de la période charnière qu'est pour cette activité, dans ce pays, la décennie 1830, a même fait l'objet d'une étude spécifique : Clark Christine, *The British Malting Industry Since 1830*, London, Hambledon Press, 1998, 300p.

lesquels vendent [le malt] aux brasseurs, et le font germe beaucoup mieux qu'en tout autre pays ; mes expériences et ma pratique m'ayant conduits et démontré, la bonté et la considérable différence de la manière anglaise à tout autre »²³⁶².

Malgré ce constat, il faut encore attendre bien longtemps pour que soit mise sur pied dans l'hexagone une réelle profession de malteur. Lors de l'enquête menée en 1849 à propos de l'impôt sur les boissons, en réponse à la proposition de certains brasseurs souhaitant déplacer la taxation sur les matières premières, le représentant des contributions directes évoque à son tour le cas anglais fonctionnant selon ce système et explique pourquoi, selon lui, il n'est pas transposable en France²³⁶³. La malterie, dit-il, n'existe pas, les « brasseurs sont obligés de faire leur malt eux-mêmes, comme ils l'entendent et suivant leurs besoins » : il considère donc qu'il est impossible de taxer cette production, les structures n'étant pas claires, de tailles trop réduites et trop difficilement contrôlables. Idem pour le houblon, les planteurs et marchands, « disséminés dans le Nord et dans l'Est de la France », étant trop nombreux et dispersés pour être contrôlables. Il est rejoint dans ses réticences par le président de séance qui avance l'argument que « la culture du houblon est encore à son début, et que lui imposer un droit, ce serait peut-être en arrêter le développement à l'instant même »²³⁶⁴. Georges Lacambre accrédite la thèse d'un retard français quelques années plus tard en affirmant que ce n'est qu'au stade de la mouture des grains que commencent les opérations des brasseurs en Angleterre : « dans tous les autres pays les brasseurs, au moins pour la plupart, préparent, sinon la totalité du malt qu'ils emploient, du moins la majeure partie »²³⁶⁵.

La démonstration précédemment faite attestant du maintien d'une pluriactivité brassicole reposant notamment sur cette pratique du maltage rend inutile de plus larges développements. Précisons seulement qu'accompagnant la croissance des brasseries françaises, les premières malteries exclusives apparaissent à compter des années 1870-1880. Même si le fils de cordonnier alsacien qu'est Joseph Heidmann, il est né en juin 1853 à Saverne, dans le Bas-Rhin²³⁶⁶, ne semble en rien prédestiné à exercer la profession de malteur, il est dans le Rhône le premier à faire preuve d'une telle initiative. Manifestement arrivé à Lyon par le biais du regroupement familial – sa sœur aînée de dix ans, Thérèse, alors

²³⁶² Monnier Raymonde, *Op. cit.*, p.110.

²³⁶³ Assemblée Nationale, *Enquête législative sur l'impôt des boissons, Tome I^{er}, Op. cit.*, p.409.

²³⁶⁴ *Ibid.*, p.411.

²³⁶⁵ Lacambre Georges, *Traité complet*, Tome Premier, *Op. cit.*, p.119.

²³⁶⁶ Archives Départementales Bas-Rhin, 4E469/2, p.5/7, acte 12.

domestique rue d'Alger 20, y épouse le 26 octobre 1872 le journalier Antoine Winkle²³⁶⁷ – il est mentionné pour la première fois dans les archives en 1876. C'est le 16 mars de cette année là, alors qu'il est dit garçon brasseur à Lyon, cours Suchet 16, qu'il épouse Félicie Étienne²³⁶⁸, veuve de l'ancien brasseur et négociant en orges Frédéric Charles Dürr²³⁶⁹. Si cette union peut surprendre, les deux époux sont séparés par trente-cinq années, elle témoigne en réalité d'une stratégie professionnelle murement réfléchi : Heidmann est en effet employé dans la brasserie-malterie d'un fils du premier mari de sa nouvelle épouse. Plus matériel que sentimental, ce mariage a donc clairement pour objectif d'assurer la continuité de l'entreprise en impliquant dans l'affaire un individu au fait du fonctionnement de l'affaire et détenteur du savoir-faire indispensable. Il tournera d'ailleurs court, Félicie décédant dès le 9 mars 1880²³⁷⁰, et permettra, à terme, l'établissement de la malterie dont il est ici question. Il faudra néanmoins quelques années encore à Joseph Heidmann pour rassembler les fonds nécessaires et se lancer : lorsqu'il épouse le 24 janvier 1882 en secondes noces Marie Eugénie Sassenosk, simple couturière, il est même seulement dit employé demeurant à Lyon, rue Denuzière 9²³⁷¹. S'il s'installe comme malteur en 1883, ce n'est qu'en 1885 qu'il est pour la première fois, à l'occasion de la naissance de sa fille Anna Joséphine Éléonore, dit fabricant de malt pour bière à Lyon, quai Saint-Vincent 23²³⁷². Ses relations sur la place lyonnaise forgées depuis plus d'une dizaine d'années et largement dynamisées par sa première alliance matrimoniale ne sont évidemment pas étrangères à cet établissement : Joseph Alexis Commandeur, négociant en houblons de 36 ans, demeurant à Lyon, rue de Penthievre, est notamment présent lors de la naissance de l'enfant ; notons qu'il l'était également lors du décès de Frédéric Charles Dürr.

L'exploitation reste néanmoins d'une envergure très réduite. En 1886, il n'a sous ses ordres que deux ouvriers malteurs²³⁷³. Le caractère rudimentaire des installations et l'ampleur plus que limitée des opérations le mènent même rapidement à devoir cesser son activité : il

²³⁶⁷ AML, 2E736, p.328/393, acte 653.

²³⁶⁸ Mariage célébré le 16 mars 1876 à Lyon, 6ème arrondissement. Voir AML, 2E1296, p.55/278, acte 108. Il n'est malheureusement à cette occasion, comme lors de son second mariage d'ailleurs, pas fait de contrat. Les conditions de vie matérielles et financières de cet individu nous restent donc largement inconnues.

²³⁶⁹ Celui-ci décède à Lyon le 21 janvier 1873 après avoir successivement été brasseur à Strasbourg et Tarare et voyageur et représentant de commerce à Lyon. Voir AML, 2E747, p.32/301, acte 247.

²³⁷⁰ AML, 2E782, p.113/243, acte 889. Décès à Lyon, 2ème arrondissement.

²³⁷¹ AML, 2E791, p.17/340, acte 33. Mariage célébré à Lyon, 2ème arrondissement.

²³⁷² AML, 2E603, p.28/176, acte 149.

²³⁷³ ADR, 6MP346, Lyon, quai Saint-Vincent, p.9/43.

est, le 19 décembre 1889, déclaré en état de faillite²³⁷⁴. Conscient de la situation, il sait que la faiblesse de ses moyens est, pour bonne part, responsable de sa perte : dans un courrier qu'il adresse ce même mois au président du Tribunal de commerce de Lyon afin de demander, plutôt que sa mise en faillite, une mise en liquidation, il affirme que

« cette pénible situation [est] provoquée par le fait qu'ayant débuté dans son industrie avec le modeste capital de sept mille francs provenant de ses économies de contremaître malteur, il a perdu successivement, par suite de mauvaises affaires, plus de vingt mille francs depuis six ans qu'il est établi. En sus de ces pertes, il a du, par suite des nécessités de son travail, dépenser dans les locaux qui lui sont loués, soit en réparations indispensables, soit en matériel, plus de sept mille francs, toutes sommes qu'il pourra justifier et qui ont épuisé son capital et les modestes bénéfices que sa situation précaire lui permettait de réaliser. Il espérait néanmoins revenir à une situation prospère grâce au crédit qui lui procurait sa conduite et sa réputation, lorsque récemment il a subi une perte de plus de neuf mille francs par suite de la suspension de paiement d'un sieur Capus brasseur de bière à Toulouse appartenant à une famille riche, ce qui l'avait autorisé à croire son client très solvable ».

Il demande donc au tribunal de commerce de tenir compte « des causes malheureuses qui ont amené sa chute » et de se voir accorder « le bénéfice de la nouvelle loi »²³⁷⁵. Se faisant larmoyant, il conclut en convoquant la mansuétude du magistrat : « en le faisant vous rendriez justice à un honnête père de famille qui n'a commis aucune dilapidation des ressources dont il a disposé, ainsi que ses livres en feront foi ».

Cet évènement malheureux, sa demande est finalement rejetée et sa faillite prononcée, nous permet de pénétrer l'une des premières malteries rhodaniennes en exercice et de comprendre à la fois les conditions de son activité et les raisons ayant conduit à son échec. En première place figure très clairement le volume plus que limité des opérations. À l'occasion de l'inventaire des biens effectué les 7 et 8 janvier 1890²³⁷⁶, c'est l'image d'un établissement

²³⁷⁴ ADR, 6Up1/794 – Répertoire des faillites. Heidmann Joseph, n°6969, malteur à Lyon, quai Saint-Vincent 23.

²³⁷⁵ ADR, 6Up1/2330. Il évoque manifestement la loi du 4 mars 1889 qui, au commerçant fautif ou malhonnête, responsable de ses pertes, oppose le failli « malheureux et de bonne foi » pouvant bénéficier du régime de la liquidation judiciaire. Voir Coquery Natacha, Praquin Nicolas, « Règlement des faillites et pratiques judiciaires. De l'entre-soi à l'expertise du syndic (1673-1889) », *Histoire & Mesure*, XXIII – 1/2008, pp.43-83.

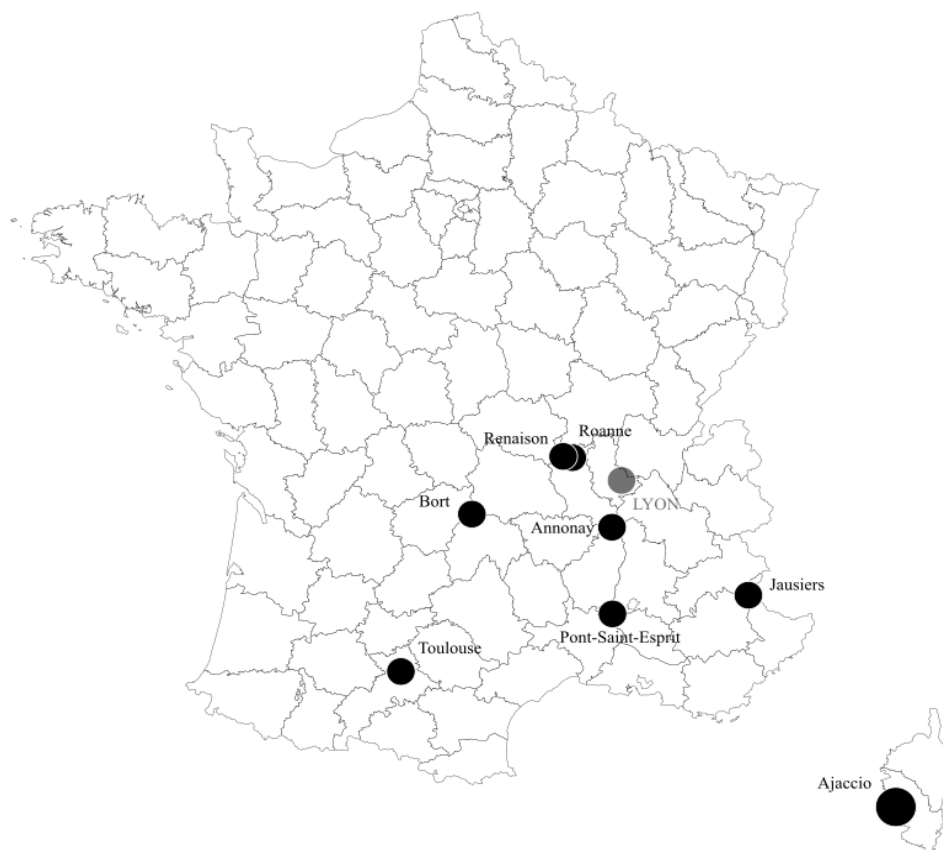
²³⁷⁶ ADR, 6Up1/2331.

largement artisanal mobilisant des capitaux et des matériaux plus que restreints qui est donnée. Si à côté du petit outillage évalué à quelques dizaines de francs seulement (brouette, charrette, caisse roulante, pelles ou encore diables) figurent les indispensables cuves, réservoirs et autres tuyaux, la majorité des ustensiles et des installations, au demeurant très peu techniques, appartiennent même à un nommé Dutour, propriétaire des lieux. Locataire des bâtiments, Joseph Heidmann l'est aussi des machines (chaudière, moulin, machine à vapeur). L'inventaire total est d'ailleurs estimé à la ridicule somme de 438 francs, les biens ne lui appartenant pas n'étant évidemment pas mobilisables pour éponger ses dettes

Le bilan provisoire dressé le 19 décembre et joint par le failli à sa déclaration²³⁷⁷ confirme pour sa part le nouveau rôle d'intermédiaire qu'occupe cette profession en construction dans les circuits commerciaux déterminant les modalités de fonctionnement d'une jeune filière brassicole. Les dettes de la société laissent voir de multiples connexions avec des négociants en grains ou, plus spécialisés, des marchands d'orges : allant se fournir directement dans les campagnes où sont cultivées les céréales, Joseph Heidmann collabore avec des entrepreneurs du Puy-en-Velay (Haute-Loire), de Saint-Gérard-de-Vaux (Allier) ou de Saint-Germain-Lembron (Puy-de-Dôme). Des grossistes lyonnais permettent également de pallier au cas-par-cas d'éventuels besoins immédiats et non anticipés. L'étude de créances permet par ailleurs de saisir le spectre géographique sur lequel s'expriment les débouchés de la société. Parmi les individus lui devant au moment de la faillite de l'argent, figurent ainsi de nombreux brasseurs exerçant un peu partout dans la partie méridionale du pays. Au Toulousain Capus évoqué dans sa déclaration par le malteur et effectivement débiteur le plus important (9 302,05 francs, soit un tiers de l'actif total s'élevant à 27 569,35) s'ajoutent un noyau d'entrepreneurs locaux – brasseurs d'Annonay (Ardèche), de Roanne et de Renaison (Loire) – et d'autres plus lointains localisés dans le Gard, en Corrèze ou les Alpes-de-Haute-Provence. Deux entrepreneurs corses, Chappaz et Siméoni & Kirry, demeurant à Ajaccio, recourent même aux services de l'industriel lyonnais, de même qu'un brasseur turinois, Bosio et Cie. Notons l'absence de brasseries lyonnaises ou même rhodaniennes parmi les clients de la société. Dépassant les frontières métropolitaines françaises, les circuits commerciaux apparaissent bel et bien élargis et tournés de manière privilégiée vers le sud-est. Ils demeurent malgré tout fragiles, le fait qu'une entreprise puisse être mise en danger par la non-solvabilité d'un seul de ses clients en étant révélatrice.

²³⁷⁷ ADR, 6Up1/2330.

Figure 51. Brasseurs français débiteurs du malteur lyonnais Joseph Heidmann lors de sa faillite, 1890



Cette professionnalisation de la malterie se poursuivra durant les décennies suivantes. Si aucune entreprise spécialisée ne réussira à s’implanter durablement sur le marché lyonnais – la concentration du secteur conduisant à l’affirmation de brasseries suffisamment importantes pour pouvoir assurer elles-mêmes cette étape du processus de fabrication sans juger nécessaire de recourir à des intermédiaires sous-traitants ; la fondation en 1896 des Brasserie et Malterie Lyonnaises en étant une éclatante preuve – plusieurs industriels de la ville, conscients des mutations structurelles à l’œuvre, engageront néanmoins leurs familles dans cette voie. Pensons notamment à Alphonse Louis Bouvard, fils du brasseur lyonnais Joseph Bouvard, créateur au cours des années 1890 de la malterie d’Aurec-sur-Loire en Haute-Loire²³⁷⁸.

²³⁷⁸ Il décèdera à Melun au cours d’un accident de train en 1913. Il est alors dit fabricant de malt à Aurec-sur-Loire. Voir Archives Départementales de la Seine et Marne, Melun, 6E306/119 1913, p.133/227, acte 551.

Preuve de cette structuration de la profession à l'échelle nationale, l'ouvrage de Paul Petit publié en 1904 s'intitule *Brasserie et Malterie*²³⁷⁹ et fait, pour la première fois dans ce type d'ouvrage, une distinction claire, nette et tranchée entre ces deux activités vues comme deux professions complémentaires devant être indépendantes l'une de l'autre. À peu près à la même période, le recensement industriel de 1896 ne décompte pas dans l'hexagone moins de 84 malteries composées de plus d'une personne en activité²³⁸⁰. Elles emploient alors 1 046 individus, seulement 31 d'entre elles revendiquant plus de 10 employés et pouvant prétendre à s'extraire de la condition de très petites entreprises. Cette réticence des sociétés lyonnaises à accepter la segmentation de la filière peut, dans une certaine mesure, expliquer les difficultés mettant à mal dans la première moitié du siècle suivant leurs opérations.

1.3.2. Mécanisation, constructeurs et représentants en matériel brassicole

S'il faut attendre la fin du XIX^e siècle pour voir apparaître les premières malteries indépendantes, d'autres professions, répondant à de plus précoces besoins des entrepreneurs lyonnais, se développent bien plus tôt dans le siècle. Alors que Pierre Cayez date la création d'« établissements relativement importants se consacrant à la fabrication des machines à vapeur et chaudières » à 1835-1840, « sur l'initiative de promoteurs aux origines professionnelles variées : Chevalier²³⁸¹, Fournier²³⁸² et Breton étaient chaudronniers, Danto forgeur, Hall ingénieur mécanicien, Goubet ingénieur des arts et métiers de Chalons »²³⁸³, nombreux sont les constructeurs lyonnais à cibler, parmi d'autres, la profession brassicole. Avertis des opportunités commerciales que peut avoir à offrir ce secteur de moins en moins artisanal et, industrialisation oblige, de plus en plus dynamique, ils n'hésitent pas à proposer

²³⁷⁹ Petit Paul, *Brasserie et Malterie*, Paris, Gauthier-Villars, 1904, 360p. + annexes.

²³⁸⁰ BNF, LF262- 258, Ministère du commerce, de l'industrie, des postes et des télégraphes, *Résultats statistique du recensement des industries et professions [dénombrement général de la population du 29 mars 1896]*, 1901.

²³⁸¹ Chevalier, constructeur de chaudières à vapeur à Lyon, chaussée Perrache 54. Atelier considérable employant plus de cent ouvriers, occupés à exécuter des commandes provenant des environs mais également de Paris ou Rouen. Selon le rapporteur du Conseil le 14 avril 1854, « c'est [...] un de ceux qui contribuent le plus à soutenir et à élever la réputation de la chaudronnerie lyonnaise ». Cette position explique en grande partie le caractère bienveillant de l'administration à l'égard de cet industriel et de ses différentes demandes. Lire Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc., Op. cit.*, pp.425-426.

²³⁸² Fournier est par exemple autorisé par arrêté du 27 octobre 1848 à exploiter l'atelier de construction de chaudières à vapeur déjà établi à Lyon, rue de Penthièvre 3 bis. Situé au rez-de-chaussée d'une maison, il suscite de nombreuses plaintes ciblant le bruit qu'il produit et ce même s'il fonctionne irrégulièrement, de fréquent chômage ayant lieu pour les grands travaux agricoles. Le 22 juillet 1852, le Conseil propose de l'assujettir à d'importants aménagements pour limiter le bruit en question. Voir ADR, 5MEtcl77, dossier Fournier et Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc., Op. cit.*, pp.424-425.

²³⁸³ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, pp.460-461.

directement leurs services par voie de presse, voire à constituer des sociétés visant à répondre aux besoins particuliers de ces industriels.

En 1836, un nommé Condamine, chaudronnier à Lyon, rue Thomassin 6, propose ainsi à la vente « diverses chaudières en cuivre, propres pour teinturiers et brasseurs ; chaudières à vapeur, pompe à vapeur dite à la Gensoul ; alambic de diverses grandeurs ; bassines et rameaux pour filature de soie ; le tout en bon état »²³⁸⁴. L'année suivante, Philippe Grossinger, mécanicien à Lyon, quai Pierre-Scize, Antoine Sauzéon aîné, charron et cordier de Rive-de-Gier dans la Loire, et Benoit Guillot, marchand de charbon lyonnais, s'associent afin de mettre en service un moulin à orge propre à la fabrication de la bière²³⁸⁵. Comme stipulé sur l'acte de dissolution du 9 décembre 1837, c'est le premier, en sa qualité de mécanicien, qui est chargé de faire fonctionner les moulins et toutes les machines nécessaires à cette exploitation. Même si l'affaire n'est pas une réussite, bien au contraire – on apprend que cette société est en réalité dissoute de fait depuis six mois par l'état d'inertie dans lequel se trouve le moulin à cause des vices et des défauts qu'il peut présenter – le fait que des entrepreneurs aient pu voir dans cette activité pour le moins spécialisée une opportunité potentiellement lucrative atteste de la structuration progressive de la filière brassicole locale.

Pourtant, malgré ce dynamisme, le savoir-faire en matière de mécanisation reste largement limité à Lyon dans le premier XIX^e siècle. Rappelons-nous l'ingénieur des Mines Pigeon vilipendant, encore dans les années 1840, les constructeurs locaux et leur incapacité à « atteindre d'une manière sûre tel but déterminé, se faisant entre eux une concurrence acharnée et travaillant avec des rabais qui les conduisent à faire de la mauvaise besogne où les entraînent à leur perte »²³⁸⁶. Jusqu'à la chute du Second Empire, alors que l'appareillage mobilisé reste, nous l'avons vu, limité, le faible développement des techniques permet même une large circulation du matériel, passant des mains d'un brasseur à celles d'un autre au gré des relations, réussites, extensions, ambitions ou échecs de chacun. À l'occasion du conflit faisant suite à la dissolution en janvier 1842 de la société existant jusqu'alors entre Jean Seibel et Martin Busch²³⁸⁷, les anciens associés se déchirent concernant le règlement de certaines dettes et factures émises durant leur coopération. Le second exige notamment du premier qu'il restitue le montant du calorifère, de la sécherie et des tuyaux qu'il a expédié à son frère, George Jacob Seibel, également brasseur, à Aubenas (Ardèche). Pour sa défense,

²³⁸⁴ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°566, samedi 17 septembre 1836, p.4.

²³⁸⁵ ADR, 6Up1/2997.

²³⁸⁶ ADR, 5MEtcl22 – Contrôle des appareils à vapeur (1835-1935). Rapport du 26 avril 1842.

²³⁸⁷ ADR, 6Up1/1829, faillite Seibel et Busch.

Jean Seibel affirme que le calorifère en question est encore dans l'établissement, scellé dans le mur, et que le matériel ayant été expédié n'est en réalité constitué que « de vieux cornets ayant déjà servi à trois brasseries, qui ont été conduits par Busch lui-même chez le sieur Lachaise, commissionnaire de roulage, qui a été chargé de leur expédition à Aubenas ». Plus que les difficultés à régler la fin d'une collaboration et les enjeux financiers que celle-ci revêt, c'est le parcours du matériel et les multiples usages qui en sont faits qui nous intéressent ici : c'est un cinquième individu différent qui, une fois les pièces dont il est question arrivées à Aubenas, les utilisera afin produire de la bière. Toutes les faillites brassicoles retrouvées et dont il a, pour certaines, déjà été fait mention, laissent à voir une rapide revente de l'appareillage.

Fidèle au modèle mis en lumière par Pierre Cayez faisant de la construction mécanique un secteur de filière courte fortement concentré – entre 1854 et 1855, les deux sociétés que sont Chevalier et Breton & Danto produisent plus de la moitié (51,39 %) des pièces éprouvées par le service des mines du Rhône²³⁸⁸ et sont entourées d'une véritable nébuleuse artisanale, seulement quelques établissements pouvant alors être considérés comme des industries – ce sont des constructeurs locaux peu spécialisés qui se chargent de répondre aux demandes des brasseurs. La presque totalité des chaudières, et plus généralement des appareils à vapeur, déclarés ou contrôlés entre 1840 et 1890 dans les brasseries lyonnaises²³⁸⁹ est ainsi construite par des entrepreneurs locaux ; et ce quelque soit leurs usages : que ce soit les Lyonnais Breton (brasseries Tissot ou Besson & Musculus, 1846) et Barcet (Arnet & Jouve, 1845), Mauriac à Vaise (Koch, 1843) ou Lorrin à la Guillotière (Combalot, 1846), tous témoignent de réseaux techniques peu élargis. Seul le moulin à orge utilisé dès les premières années du règne de Louis-Philippe I^{er} par la brasserie Scheiber-Bauer sur les rives de la Saône est dit construit par la Compagnie de Vienne. Si la géographie des ventes des constructeurs s'élargit progressivement – un rapport de l'ingénieur des mines de 1854 évoque des expéditions vers les départements riverains de la Saône et de la Loire, la Seine, la Suisse, la Savoie, le Piémont et même l'Italie²³⁹⁰ – les circuits d'achats des producteurs de bière resteront eux toujours régionaux : Charles Specht, Victor Febvre, ou les maisons Danto et Perrin de Lyon et Lanet frères de Saint-Chamond seront régulièrement sollicités. C'est par exemple cette dernière qui en juillet 1880 et mai 1882 fabriquera les chaudières chargées

²³⁸⁸ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.462.

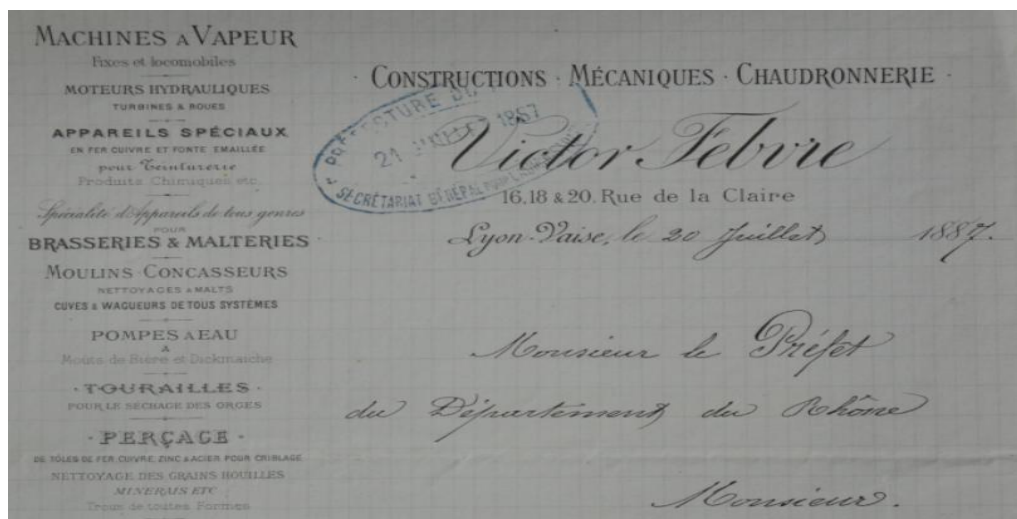
²³⁸⁹ *Ibid.* et ADR, 5MEtcl23 à 26 – Déclarations d'appareils à vapeur par les entrepreneurs (1865-1883).

²³⁹⁰ ADR, série S, rapports des ingénieurs des mines. Évoqué dans Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, pp.463-464.

d'alimenter la machine à vapeur de 20 chevaux et les divers appareils installés dans la brasserie Winckler, quai Saint-Vincent 23²⁹¹.

Avec le temps, du fait de l'explosion du nombre de machines et de l'appareillage spécialisé, les brasseries deviennent des acheteurs réguliers et fidèles des ateliers de construction. Au point pour ceux-ci de faire figurer comme argument commercial cette clientèle sur les en-têtes de leur correspondance. B. Buffaud & T. Robatel, Randu et Vincent, Victor Febvre... autant de sociétés de constructions revendiquant à compter des années 1880 un savoir-faire en matière brassicole. Sur l'image ci-dessous (page suivante), le dernier cité, en activité dans le quartier de Vaise, liste ainsi parmi ses principales réalisations, sa « spécialité d'appareils de tous genres pour brasseries & malteries », ses « moulins concasseurs, nettoyages à malt », ses « tourailles pour le séchage des orges » ou encore ses « pompes à eau à moûts de bière ». Dans le même esprit se multiplient les sociétés spécialisées dans la fabrication de tuyaux, notamment en cuivre²³⁹², ou encore les petits constructeurs faisant de la fabrication d'appareils à bière leur fonds de commerce²³⁹³.

En-tête d'un courrier envoyé le 20 juillet 1887 par Victor Febvre au préfet du Rhône²³⁹⁴



²³⁹¹ ADR, 5MEtcl23 – Déclarations des 16 juillet 1880 et 24 mai 1882.

²³⁹² ADR, 5MEtcl26, dossier Eldin Fx., Fabricant de tuyaux en cuivre, plomb, caoutchouc et toile, demande du 18 avril 1882.

²³⁹³ ADR, 5MEtcl26, dossier Corsand B., Fabricant d'appareils à bière, limonade et eaux gazeuses, demande du 7 septembre 1883.

²³⁹⁴ ADR, 8MP1867 – Exposition universelle de Paris (1889).

S'ils n'en ont clairement pas été les principaux moteurs, leurs besoins n'étant en aucune mesure comparables à ceux, par exemple, des sociétés de chemins de fer, les brasseurs lyonnais et rhodaniens ont, à leur échelle, participé au développement des entreprises de construction mécanique locales. Toutes proportions gardées, le processus faisant progresser et prospérer de manière concomitante les secteurs brassicole et sidérurgique est le même que celui évoqué par Julien Brault dans son étude de la brasserie *La Lorraine*²³⁹⁵. Les entrepreneurs de la bière s'insèrent alors dans un complexe industriel régional, le développement de la métallurgie permettant par exemple de trouver du métal à bas prix pour la confection des cuves. Ce n'est d'ailleurs par un total hasard si le 4 janvier 1924²³⁹⁶, Suzanne Emma Germain Geneste, fille de François Geneste et de Marie Emma Sophie Umdenstock – par conséquent descendante directe la dynastie Hoffherr, son propre père ayant été, rappelons-le, membre du conseil d'administration de la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr en 1891 – épouse Pierre Buffaud, ingénieur des arts et manufactures et apparenté, lui, à l'un d'un des fondateurs de la société Buffaud Frères, fondée en 1830 et spécialisée en fin de XIX^e siècle dans les constructions de brasserie. Comme bien souvent, la convergence d'intérêts professionnels se traduit par des stratégies matrimoniales communes.

Comme l'a laissé entendre la rapide évocation de la société Wenger et Gangloff dans un chapitre précédent, nombreux sont les entrepreneurs lyonnais à prendre précocement conscience des opportunités nées de l'industrialisation du secteur brassicole. Se multiplient donc les revendeurs de matériel divers. À l'instar de ce qui a été observé pour le négoce des matières premières ou la malterie, certains brasseurs se réorientent professionnellement et embrassent la carrière de constructeurs – ou du moins de revendeurs – d'appareillage spécialisé. Charles Gustave Seibel, fils de l'allemand George Jacob évoqué plus tôt, brasseur à Aubenas (Ardèche) et neveu du Lyonnais Jean Seibel, est de ceux-ci. Il est d'ailleurs mentionné à l'occasion du décès de celui-ci le 9 août 1864²³⁹⁷ : il est alors âgé de 24 ans, brasseur de bière demeurant à Lyon, rue Vaubecour 34, et est par conséquent employé chez Jacob Friedrich. Alors que l'on perd sa trace pendant les dix années suivantes, il réapparaît pour la première fois en mai 1874 à l'occasion de la naissance du décès d'un enfant mort-né

²³⁹⁵ Voir notamment le paragraphe au titre explicite : Brault Julien, « La brasserie “La Lorraine” (1865-1958) », *Op. cit.*, « Maîtres de forges et maîtres de l'orge », pp.79-80.

²³⁹⁶ AML, 2E2567, p.2/241, acte 2.

²³⁹⁷ Jean Seibel décède à Lyon, 5^{ème} arrondissement et est alors dit brasseur de bière demeurant rue Saint-Georges 120. Voir AML, 2E1173, p.159/251, acte 831.

que sa femme, Marie Auffstetter, lui donne²³⁹⁸. Âgé de 36 ans, il est alors dit représentant de commerce à Lyon, montée de Choulans 66. Il sera ainsi qualifié, à compter de cette date et jusqu'à son décès en 1913²³⁹⁹. Ayant manifestement flairé l'occasion, mettant à profit l'important réseau tissé depuis les premières heures de la Monarchie de Juillet dans les départements de l'Ardèche et du Rhône par son père et son oncle, il s'est mis à distribuer divers matériels nécessaires à l'exploitation de brasseries. Dans l'ouvrage de Paul Petit publié en 1904²⁴⁰⁰, il se dit « agent général, dépositaire des bondes "Kromer" » et « représentant de Gieser et Odenheimer (Mannheim) ». Il vend, pêle-mêle : des vernis blonds et noirs supérieurs résistant à l'action de la bière bouillante et de la vapeur ; des robinets siphons à air et à gaz acide carbonique s'adaptant ou non à la bonde métallique, des robinets de soutirage pour foudres et cuves, des rondelles toile paraffinées et suiffées, des pinces Witz, brosses plumes, baleines, soies, *etc.*, des masses filtrantes Stockheim, de la cellulose de toute première qualité et des fibres d'amiante, de l'extrait de bière concentrée, du colorant pour bières façon Munich (breveté S.G.D.G., ayant reçu plusieurs médailles et diplômes), de la pâte spéciale à détacher le vernis des cuves à fermenter (produit breveté en Europe et en Amérique) ».

Publicité de Gustave Seibel, 1904



²³⁹⁸ AML, 2E1206, p.88/225, acte 513.

²³⁹⁹ Il meurt à son domicile à Lyon, 5ème arrondissement, montée Saint-Laurent 1, le 25 janvier 1913. Voir AML, 2E2450, p.18/183, acte 136.

²⁴⁰⁰ Petit Paul, *Brasserie et Malterie, Op. cit.*, annexe p.II.

1.4. La multiplication des industries périphériques

Parallèlement à l'affirmation de ces véritables industries que sont déjà ou seront dès la première moitié du siècle suivant la malterie et la construction mécanique, la progressive organisation d'une véritable filière brassicole se matérialise également par la multiplication de petites entreprises spécialisées directement dépendantes de la production de bière en elle-même. Qu'il s'agisse de fabriques de levures, de sociétés profitant de l'évolution des modes de consommation pour révolutionner le conditionnement ou encore d'activités permettant la valorisation de résidus de fabrication, nombreuses sont les initiatives à graviter autour des brasseries.

1.4.1. L'industrie de la chimie au service de la brasserie : fabrication de levures et d'additifs

Nous l'avons dit, la question des levures reste pendant des siècles largement mystérieuse. Jusqu'à ce que leur culture en laboratoire soit possible, chaque brasseur possède sa propre souche le différenciant des autres et donnant à ses produits leur typicité, qu'il récupère d'un brassin sur l'autre et conserve précieusement. Qui dit méconnaissance dit méfiance et leur usage est strictement encadré. Le 21 mars 1670, un arrêt du Parlement de Paris autorise ainsi les boulangers de la ville à se servir de la levure, qu'ils doivent néanmoins mêler avec du levain naturel, interdiction leur étant faite d'employer d'autres levures que celles qu'ils peuvent trouver dans la ville et sa banlieue²⁴⁰¹. Dans la même source, est mentionné un procès entre les brasseurs de bière de Paris et les marchands de levures, nommés « levuriers », tendant à contraindre ceux-ci à déposer à la halle la levure pour qu'elle y soit visitée par les brasseurs. La profession de négociant en levures existe donc déjà, celles-ci étant apportées deux fois par semaine, de Flandre et de Picardie principalement, généralement sèches parce que plus facilement transportables et conservables dans un état viable. L'*Encyclopédie méthodique des Arts et Métiers* nous informe sur « l'art de préparer la levure » encore en vigueur en 1785²⁴⁰² : après que les brasseurs aient mis dans des sacs de

²⁴⁰¹ Bertrand Jean Elie, *Descriptions des arts et métiers, Tome I. Contenant l'art du meunier, du boulanger, du vermicellier*, Neuchâtel, Imprimerie de la Société Typographique, 1771, p.197.

²⁴⁰² *Encyclopédie méthodique. Arts et métiers mécaniques*, Paris, Panckoucke, 1785, Tome Quatrième, article « Levure. (Art de préparer la) », p.236.

toile épaisse l'écume de leur bière et qu'ils aient pressé le tout, « on laisse sécher ce résidu en presse sous la charge, et on ne le retire des sacs que pour le distribuer aux boulangers, à mesure qu'ils en ont besoin ». Si certaines, notamment à Paris, sont réputées comme étant de qualité médiocre et difficilement manipulables, d'autres peuvent supporter des voyages pouvant aller jusqu'à trois mois. Ladite écume se vendrait alors huit à dix francs la livre.

Les connaissances resteront longtemps les mêmes et l'entretien d'une levure de qualité demeurera pour certains brasseurs l'écueil le plus délicat à surmonter. Rappelons-nous l'affaire Kramer durant laquelle Antoine Saunier, propriétaire des locaux dans lesquels le brasseur exerce, affirme la nécessité pour celui-ci de disposer d'une petite chaudière sans laquelle « il ne pourroit renouveler la levure qu'on lui refuse chez ses confrères qu'il ne voit jamais »²⁴⁰³. Cette substance que l'on ne connaît que peu et à qui on attribue une dimension presque mystique²⁴⁰⁴ devient enjeu de pouvoir au sein même de la profession. Ceux capables de conserver et, le cas échéant, de reproduire des souches viables sont en position de force comparés à ceux tributaires de leurs collègues ou des marchands de levure sèche. Alors que la Restauration touche à sa fin, les pratiques sont à cet égard toujours identiques. Dans leur *Manuel complet du boulanger* publié en 1829²⁴⁰⁵, l'ingénieur Philippe Benoît et le professeur de chimie Eugène Julia de Fontenelle préconisent la dessiccation pour conserver le levain de bière : « battez le levain avec des vergettes, jusqu'à ce qu'il soit réduit à l'état de mousse légère et unie ; déversez-le ensuite sur des assiettes par petites quantités ; quand il sera sec, mettez-en une nouvelle couche sur la première, et continuez ainsi jusqu'à ce que la couche sèche ait un demi-pouce d'épaisseur ; retirez alors le levain sec de dessus les assiettes, et cassez le en petits morceaux que vous conserverez dans des bouteilles bien bouchées. Il est encore un autre moyen plus simple, c'est de remplir de levain des sacs en canevas, d'en exprimer toute l'humidité à la presse, et d'envelopper le résidu par paquets, que l'on conserve dans un endroit sec et à l'abri du contact de l'air ».

²⁴⁰³ AML, 1411WP052 – Droits sur la bière : affaires particulières, fraudes, réclamations, requêtes (1809, 1817, 1818, 1865).

²⁴⁰⁴ Évoquée par Bertrand Hell dans son travail déjà cité. Voir Hell Bertrand, « La bière en Alsace : étude ethnologique, etc. », *Op. cit.*, pp.13 et suivantes, pp.243 et suivantes et pp.347 et suivantes. Sont notamment évoquées les capacités de purification et de résurrection que l'on lui prête alors. Voir également Hell Bertrand, « La force de la bière. Approche d'une récurrence symbolique dans les systèmes de représentations de l'Europe nord-occidentale », dans Fournier Dominique, D'Onofrio Salvatore (dir.), *Le ferment divin*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1991, pp.109-123.

²⁴⁰⁵ Benoît Philippe Martin Narcisse, Julia de Fontenelle Eugène, *Manuel complet du boulanger, du négociant en grains, du meunier et du constructeur de moulins*, Paris, Roret, 1829, pp.189-190.

Nous avons évoqué les travaux scientifiques du second XIX^e siècle et l'influence qu'ils ont sur la fabrication de la bière et la connaissance du procédé même de vie et de reproduction des levures. Conséquence logique du mouvement façonnant progressivement les différentes strates d'une filière en construction, apparaissent bientôt des entreprises spécialisées dans cette confection et, marqueurs d'une technicité grandissante, des ouvrages spécialisés. En 1875, François Malepeyre publie son *Nouveau manuel complet du fabricant de levure* dans lequel il propose, après avoir décrit les matières premières et le processus chimique à l'œuvre, un aperçu des pratiques brassicoles à cet égard²⁴⁰⁶. Rien ne semble avoir radicalement changé depuis des siècles : « la levure fraîche ou celle extraite des sacs [après avoir été pressée selon le procédé évoqué plus haut] est ordinairement vendue à des levuriers qui la divisent en mottes et la vendent aux boulangers ou aux distillateurs ». Il poursuit néanmoins en ajoutant que l'on pratique « en Hollande, dans le Nord de l'Allemagne, en Autriche, en Moravie, *etc.*, la culture industrielle de la levure, et les établissements qui se livrent à cette industrie, fournissent des produits d'une pureté remarquable, d'une grande énergie et qui indépendamment de leur pureté, peuvent sous un plus petit volume, développer bien plus d'activité »²⁴⁰⁷.

Alors que l'hexagone paraît une fois encore en retard vis-à-vis de ses voisins européens, c'est dans les années 1880 qu'apparaissent les premières initiatives entrepreneuriales en matière de préparation de levure. Tandis que nous n'avons aucune information concernant un nommé Pillot repéré en 1881 comme marchand de levures de bière à Vaise, rue du Pont-de-la-Gare²⁴⁰⁸, c'est en 1884 qu'est fondée *La société de la levure lyonnaise* destinée à l'« achat de grains nécessaires à la fabrication de la levure et en outre, la fabrication, la distillation et la vente de la levure et de l'alcool »²⁴⁰⁹. Même si son fondateur, Antoine Daniel Hulsemann, n'a laissé que très peu de traces dans les archives lyonnaises (il nous est impossible d'affirmer ou d'infirmer l'existence d'un lien entre cet individu et l'activité brassicole en elle-même) et est simplement dit négociant à Lyon, chemin de Baraban 51, le capital est fixé à 60 000 francs divisé en 600 actions de 100 francs chacune. Preuve de la persistance de pratiques anciennes et des réticences de la profession à s'impliquer directement dans cette réorganisation des activités susceptible de faire sortir de ses prérogatives l'une des opérations prépondérantes de la production de bière, aucun brasseur ne

²⁴⁰⁶ Malepeyre François, *Nouveau manuel complet du fabricant de levure, traitant de sa composition chimique, de sa production et de son emploi dans l'industrie*, Paris, Librairie encyclopédique de Roret, 1875, 304p.

²⁴⁰⁷ *Ibid.*, pp.208-209.

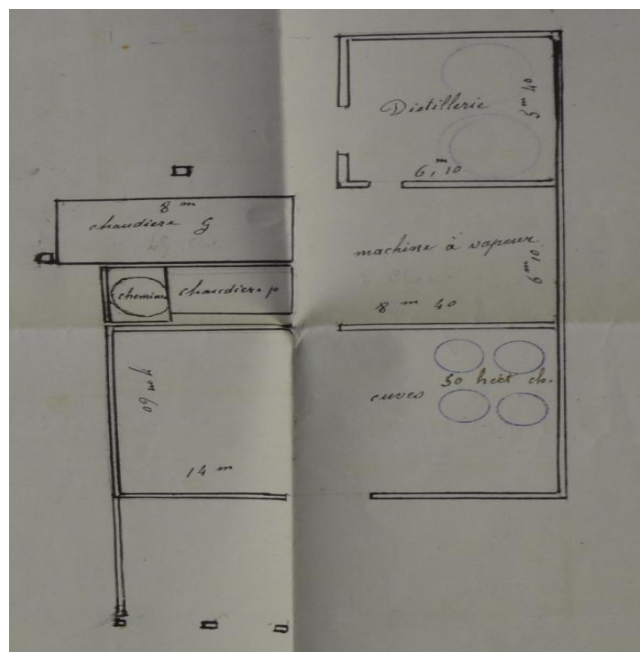
²⁴⁰⁸ *Guide indicateur de la ville de Lyon et du département du Rhône*, Lyon, E.-B. Labaume, 1881.

²⁴⁰⁹ ADR, 6Up1/70.

figure parmi les 34 actionnaires. Boulangers et pâtisseries sont largement majoritaires. Plus que complémentaire, cette activité en développement peut donc être considérée par les brasseurs comme une concurrente supplémentaire puisque faisant se détourner d'eux une partie de leurs partenaires commerciaux venant jusqu'à présent leur acheter une partie de leurs levures.

Finalement localisée rue Sébastopol 27-29²⁴¹⁰, cette société est autorisée par les autorités le 6 août 1844. Auparavant, un rapport du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité daté du 16 juin 1884 nous donne un aperçu des lieux, divisés en trois ateliers distincts situés les uns à côté des autres : « le premier destiné à la préparation des levures contiendra quatre cuves, chacune d'une contenance de cinquante hectolitres. Dans le second à la suite sont déjà installées deux chaudières de grandeur différente et ayant environ cinquante mètres de surface de chauffe entre elles deux et une machine de la force de huit chevaux actionnant une pompe qui puisera l'eau nécessaire à tous les besoins de l'usine. Le troisième toujours à la suite recevra les appareils spéciaux pour distiller et rectifier l'alcool. [...] Les grains employés pour la fabrication de la levure seront le maïs, le seigle et l'orge ».

Usine de la Société de la Levure Lyonnaise, 1884



²⁴¹⁰ ADR, 5MEtcl43 ; ADR, 5MEtcl6 ; ADR, 5MEtcl147, dossier Tollet. Les plans et informations utilisées proviennent de ces sources.

Comme le montrent le plan ci-dessus, la description qui en est faite par le conseil et l'ampleur relativement limitée des capitaux engagés, l'usine est d'une envergure pour le moins limitée. Elle s'avèrera même relativement éphémère. Alors qu'une assemblée générale des actionnaires porte le 1^{er} octobre 1884 le capital social à 80 000 francs en émettant 200 nouvelles actions²⁴¹¹, un acte du 26 janvier 1885 prononce sa dissolution²⁴¹². Élément pour le moins intéressant, Benoit Tollet, rentier à Lyon, rue de Fleurieu 12 et surtout Joseph Heidmann, malteur à Lyon, quai Saint-Vincent 22, sont nommés liquidateurs. Non content de se positionner à Lyon comme premier malteur exclusif, ce dernier cherche donc également à intervenir dans la distribution de la levure et se placer ainsi en tant qu'interlocuteur indispensable pour les brasseurs de la ville. Le caractère éphémère de ces deux entreprises l'empêchera de concrétiser ces projets pourtant stratégiquement réfléchis.

De la même manière que naissent des initiatives visant à structurer la production de levure, la modification des recettes, l'usage de nouveaux ingrédients et adjuvants et la volonté de maîtriser une chaîne de fabrication complexe poussent à l'apparition de nouvelles professions. Alors que pourrait être évoquées le cas de la dextrine, substance remplaçant la gomme²⁴¹³, ou de la liqueur sirupeuse nommée caramel tirée de la chicorée torréfiée²⁴¹⁴, arrêtons-nous sur le seul exemple de la colle de poisson, notamment utilisée par les brasseurs nous l'avons dit pour ses qualités clarifiantes. En 1807, Antoine Santerre dit la tirer de Russie et, parfois d'Angleterre : elle est « en bâtons, soit plats, soit ployés, n'importe pourvu qu'elle soit claire sans qu'il y paraisse des durillons dedans. [...] Lorsqu'elle manque en temps de guerre, l'on y supplée par des rognures de cuire, du jus de pieds de veaux »²⁴¹⁵. Désireux de ne plus dépendre de ces importations, certains entrepreneurs se spécialisent dans cette préparation dès les années 1840 : les besoins étant identifiés, on cherche à en faire une potentielle source de profits, permettant de diminuer les coûts tout en s'ouvrant d'importants débouchés locaux. Alors qu'il apparaît dès la chute du Premier Empire comme brasseur à Lyon²⁴¹⁶, l'Allemand Pierre Paul Leiden se réclame en 1847 fabricant de colle de poisson, rue

²⁴¹¹ ADR, 6Up1/74.

²⁴¹² 6Up1/74 ; ADR, 6Up1/75.

²⁴¹³ Trébuchet Adolphe, *Op. cit.*, pp.460-461.

²⁴¹⁴ *Ibid.*, p.465.

²⁴¹⁵ Monnier Raymonde, *Op. cit.*, p.123.

²⁴¹⁶ Le 31 octobre 1816 il épouse à Vénissieux (Rhône) une nommée Melin Claudine. Il est alors simplement dit brasseur de bière à Lyon. ADR, 4E5386, p.9/12, acte 14.

de Condé²⁴¹⁷. Autres besoins, autres initiatives, le teinturier dégraisseur Jean Marie Faussemagne se fait à la même époque fabricant de produits chimiques et propose à son tour une « colle d'écailles ». Il exposera notamment aux expositions de Paris en 1849²⁴¹⁸ ou de Londres en 1851²⁴¹⁹. Ainsi que l'a montré Pierre Cayez, ces créations relèvent alors d'une continuité artisanale, chaque produit correspondant à une opération précise de l'industrie : « tant dans le secteur de la pré-chimie que de la chimie pure, l'artisanat [reste] donc de règle jusqu'à une date tardive et le passage aux grands ateliers [est] rare. [...] En réalité, les grands développements et les grands profits [sont] réservés aux chimistes capables d'utiliser l'innovation technique, que celle-ci soit la conséquence d'une véritable invention ou d'une simple application ou mise au point »²⁴²⁰.

Parmi les substances végétales et animales exposées à l'Exposition universelle de Londres de 1851 figure l'ichthyocolle, « vessie aérienne de plusieurs espèces de poissons [...] nettoyée, roulée de façon à former plusieurs épaisseurs superposées, tordues, séchées, offrant l'apparence de rouleaux irréguliers contournés en forme de lyre, et expédiée de Russie vers plusieurs contrées du monde, principalement celles où la fabrication et la clarification de la bière et des vins, ainsi que la confection des gelées de table, sont en usage »²⁴²¹. Dotée d'un nom scientifique, cette substance est toujours en France « un objet de commerce plutôt qu'une matière première de l'industrie ». Les initiatives de plusieurs sociétés savantes dès le milieu des années 1820 évoquées dans notre chapitre II, dont celle de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale²⁴²², n'ont pas porté leurs fruits et les initiatives à l'instar de celles de Leiden ou Faussemagne restent insuffisantes. Il faut encore attendre près de dix ans pour que les objectifs communs poursuivis par les producteurs de bière et les fabricants de produits chimiques mènent à l'apparition d'affaires de plus grande envergure : le 30 mai 1861 est ainsi autorisée la fabrique de colle de poisson d'un nommé François Faussemagne, fils du précédent, située à Lyon, rue du Moulin 32-34²⁴²³. Utilisant des décoctions de peaux et d'écailles, il recourt à l'usage d'une machine et d'un appareil à vapeur. S'il est fils de

²⁴¹⁷ Il est notamment créancier et syndic de la faillite de Bouvier et Gondrand, limonadiers à la Guillotière, lieu du Bas-Port, quai Combalot. Suivant les pratiques déjà évoquées, il vend donc sa production aux débitants qui clarifient la bière avant de la débiter. Voir ADR, 6Up1/772, ADR, 6Up1/1842 et ADR, 6Up1/1844.

²⁴¹⁸ ADR, 8MP162bis - Expositions des produits français à Paris (1806-1849).

²⁴¹⁹ *Exposition universelle de 1851. Travaux de la Commission française sur l'industrie des nations, publiés sur ordre du ministre de l'Agriculture et du Commerce*, Tome Premier (inachevé), Paris, Imprimerie nationale, 1873, p.38 et ADR, 8MP178 - Expositions diverses (1851-1862).

²⁴²⁰ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.502.

²⁴²¹ *Exposition universelle de 1851, Op. cit.*, pp.213.

²⁴²² Payen Anselme, « Rapport sur le concours relatif à la fabrication de la colle de poisson », *Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale*, 24^{ème} année, n°247-258, 1825, pp.322-325.

²⁴²³ ADR, 5MEtc198, dossier Faussemagne.

teinturier et lui-même fabricant de produits chimiques dès son plus jeune âge, ce sont très clairement les liens avec le milieu brassicole qui le mène à choisir cette orientation professionnelle et à affirmer cette spécialisation. Ce n'est en effet pas un hasard s'il crée cette société en 1861, quelques années seulement après son mariage avec Clotilde Joséphine Köll, fille de Christophe Adam, marchand de houblons lyonnais²⁴²⁴. L'un des témoins lors de cette union, célébrée à Lyon le 24 juin 1857, est d'ailleurs Jean George Schmitt, brasseur exerçant à Caluire-et-Cuire depuis des décennies. Comme cela a déjà pu être le cas pour Joseph Heidmann, liens professionnels et personnels s'entremêlent afin de répondre aux besoins grandissants d'une industrie en plein essor. Alors que malts et levures ont les faveurs de ce dernier, houblons et colle de poissons suscitent l'intérêt des familles Faussemagne et Köll.

1.4.2. De la cruche à la bouteille, du grès au verre

Pendant une large première moitié du XIX^e siècle, la bière est principalement distribuée dans les cafés sous la forme de fûts, tonneaux que l'on met en perce et que l'on doit boire dans un laps de temps relativement court. Plus que des bouteilles permettant l'expédition des marchandises, c'est donc de verres et de cruches à bières qu'ont besoin les brasseurs et les débiteurs pour écouler au détail leurs produits. D'où l'affirmation de réseaux de commerce gravitant autour de la ville de Lyon et permettant un accès relativement aisé à ces contenants. Dès 1804, on lit dans le *Bulletin de Lyon* une adresse qui, déplorant un retard longtemps accumulé, glorifie les récents progrès de l'industrie française à cet égard, particulièrement visibles dans la région²⁴²⁵ :

« La France a toujours été tributaire de l'Allemagne pour ses ustensiles de grès : la seule ville de Lyon achète, chaque année, 80 ou 100 milliers de cruches pour la bière, et une énorme quantité de creusets. Combien d'autres vases de cette matière, absolument indispensables dans une foule d'arts, sont inutilement désirés par les artistes, qui ne peuvent se les procurer à cause de l'éloignement des lieux, et auxquels ils sont obligés de suppléer par des ustensiles de métal, ou autres, souvent nuisibles aux produits qu'on y prépare ou qu'on y renferme !

²⁴²⁴ AML, 2E655, p.186/357, acte 370.

²⁴²⁵ *Bulletin de Lyon*, n°54, 7 germinal an 12 (28/03/1804), p.4.

Plusieurs citoyens de Lyon, frappés des précieux avantages de la poterie de grès, ont déjà tenté deux établissements de ce genre ; mais malheureusement le succès n'a pas répondu à leur zèle et à leurs espérances : de manière que cette ville manufacturière restait encore dépourvue des ressources que devait offrir ce genre d'industrie à un grand nombre de ses fabriques.

MM. Raymond et Revol, qui s'occupent depuis longtemps de l'art de la poterie, à Saint-Uze dans le département de la Drôme, y ont élevé depuis trois ans une manufacture dont les grès surpassent, par leur beauté, tous ceux qui se sont fabriqués en Europe. Les objets qui ont été admis à l'honneur de l'exposition du Louvre, à Paris, ont reçu un accueil favorable du Gouvernement, qui, sur le rapport de l'Institut national, leur accorda, l'année dernière, un prix d'encouragement, d'après l'examen des échantillons qui lui furent envoyés. D'ailleurs, les demandes réitérées qu'on fait de toute part à ces manufacturiers, sont la preuve la plus incontestable de la solidité et de la beauté de leur marchandise : et afin de ne pas perdre un temps précieux que consomme la multiplicité des expéditions, ils viennent de se décider à former un entrepôt unique, à Lyon, chez M. Mazeirat, rue Vaubecour, n°107 ».

Comme le laissent entendre les derniers mots ici retranscrits, les nouveaux besoins d'un marché brassicole au dynamisme alors frémissant à Lyon et dans le département participent à redéfinir les modalités du commerce et nécessitent de nouvelles implantations de points de vente pour ces fabricants de cruches. Le cas de la famille Revol, potiers et faïenciers drômois pour certains installés à Lyon, est à son tour révélateur des solidarités de filière qu'implique cette croissance²⁴²⁶. Plus que simple homonyme, le Joseph-Marie Revol dont il est ici question, associé à son beau père, le chimiste Jean Eymard Raymond, est en effet un neveu du marchand faïencier lyonnais Alexis Revol, associé en 1788 pour la fabrication de la bière avec le brasseur George Graff²⁴²⁷ et fusillé par la Commission révolutionnaire de Lyon le 5 décembre 1793²⁴²⁸. Déjà formalisés à la fin du siècle précédent, les liens entre ces deux professions s'affirment encore.

²⁴²⁶ Pour de plus larges informations concernant cette société encore en activité aujourd'hui et célèbre pour ses porcelaines, voir Herbet Yves, « Aux origines de la manufacture Revol, à Saint-Uze », *Études drômoises*, n°34, 2008, pp.12-17, le fascicule *Revol, une famille, une entreprise, une histoire, depuis 1789* édité par la société (sans date et disponible dans ses magasins) et <http://revol-porcelaine.fr/chronicle/histoire/>.

²⁴²⁷ ADR, 1Q780 – Bureaux du commerce (an III), Actes de société (11 nivôse-3 prairial an III). Nous avons déjà évoqué cette association.

²⁴²⁸ Portallier Antonin, *Tableau général des victimes et martyrs de la Révolution*, *Op. cit.*, p.387.

C'est en réalité François Revol, frère aîné de Joseph-Marie, qui, de Lyon, gère les opérations de la famille. Il sera repéré comme faïencier jusqu'à son décès en 1820²⁴²⁹. L'année précédant sa mort, cherchant à convaincre le préfet du Rhône de le laisser participer à l'Exposition publique des produits de l'industrie française à venir²⁴³⁰, il se dit encore « constamment occupé depuis vingt-cinq ans au perfectionnement de la fabrication des poteries en grès ». Se mettant en scène, il ajoute que « le sieur Revol, ne consultant que l'intérêt de son pays, a sacrifié sa fortune, son repos pour parvenir à son but ; il a réussi parfaitement à surpasser les fabriques étrangères, qui fournissaient autrefois cette partie, créé maintenant, par ses soins dans l'intérieur de la France »²⁴³¹. À en croire ses paroles, un véritable réseau de production et de distribution a même peu à peu été mis en place : des manufactures sont ainsi établies à Saint-Uze (Drôme), gérée par son frère Cadet depuis qu'il lui a donné ses compositions de vernis ; à Ponsas (Drôme), exploitée par un autre de ses frères depuis 1810 ; au Château du Montet, commune de Palinges (Saône-et-Loire), aux mains d'un nommé Laujorrois ; et enfin à Cuire, près de Lyon, depuis 1818. Ce dernier atelier est particulièrement mis en avant par François Revol, qui fait observer que « tous les articles des divers établissements précités, se vendent à un prix modique, en comparaison de ceux qui se tiraient de l'étranger ». Dans une note jointe à son premier courrier de juin 1819, l'entrepreneur précise que les matières premières utilisées pour ses pièces proviennent de Saône-et-Loire, près de Perrecy-les-Forges, que le nombre d'ouvriers employés est de 25 et augmentera sous peu, tandis que les lieux de consommations sont la ville de Lyon et la France. Nul doute que les brasseurs, ils sont alors une vingtaine, sont nombreux à se fournir chez lui.

Le fabricant obtient manifestement gain de cause puisque dans le procès-verbal du jury de l'exposition dont il est question, alors que sont listés et décrits les objets présentés et leurs manufacturiers, est mentionné François Revol pour de la « poterie de grès de fabrication nouvelle ». Alors que « la beauté et l'égalité du vernis des cruches sont remarquables », « la bonne qualité des produits des fabriques du sieur Revol, les rend d'un usage très étendu soit à Lyon, soit dans les départements environnants. Déjà avant d'avoir reçu le degré de perfection qu'il y a apporté depuis, ces produits avaient obtenu à l'exposition de l'an 9, une place

²⁴²⁹ Décédé le 2 avril 1820. AML, 2E192, p.130/233, acte 1267.

²⁴³⁰ Exposition organisée à Paris et instituée par Ordonnance du Roi du 13 janvier 1819. La question des expositions en tout genre sera largement traitée par la suite.

²⁴³¹ ADR, 8MP171 – Exposition de Lyon (1819-1827). Courrier adressé au préfet par François Revol le 12 juin 1819 ; note du 28 juin suivant ; procès-verbal du jury du 10 juillet 1819.

honorable et avaient valu à leur auteur une médaille²⁴³² ». Il est à nouveau en 1819 distingué d'une médaille de bronze²⁴³³. Ses descendants, et notamment ses neveux, poursuivront des décennies durant les activités de la famille comme l'attestent les multiples publicités insérées dans la presse : en juillet 1839 et novembre 1840, c'est notamment l'entrepôt de cruches à bière de Saint-Vallier, situé à Lyon, qui de l'Archevêché 30, qui est mis en avant²⁴³⁴. Précisions que cette famille n'est bien évidemment pas la seule à exercer ce commerce : à titre d'exemple, citons le nommé Dugant faisant en février/mars 1840 la publicité de son magasin de vente de bouteilles, verres à vitres et cruches à bière à Lyon, quai des Célestins 46²⁴³⁵. Jean Pagnon, rue Bellecordière 14, et Paul Rogay, rue du Chapitre 6 apparaissent encore en 1853 comme marchands de cruches à bière dans les annuaires locaux²⁴³⁶.

Malgré la reconnaissance peu à peu gagnée par certains, les relations commerciales liant la profession aux producteurs de bière ne sont pas exemptes de toute difficulté. Ainsi que la veut la conjugaison d'un produit fragile et de conditions de transport parfois délicates, il arrive que des accidents de parcours surviennent révélant le potentiel conflictuel de toute transaction : c'est notamment le cas en 1848, comme le montre la procédure judiciaire ayant cours entre Revol fils aîné, négociant à Saint-Vallier, et Scheifer et Jamot, fabricants de bière à Lyon, cours Charlemagne²⁴³⁷. Dressé par Martin Scheiber, lui-aussi brasseur jouant là le rôle d'expert – notons que la profession est juge et partie – le procès-verbal mentionne « quinze cent cruches dont cinq cents seulement tiennent la mesure voulue et à peu près mille sont trop petites ». Soit par « mauvais emballages ou autre désagrément », beaucoup sont de plus cassées. Bien qu'anecdotique, cet évènement loin d'être exceptionnel met néanmoins en lumière le besoin de trouver de nouvelles méthodes de distribution plus sûres et standardisées.

Si la bière est pendant longtemps distribuée dans des cruches en terres – lointain souvenir des jarres et amphores contenant la gauloise cervoise²⁴³⁸ – le développement d'une industrie de la verrerie affecte les modes de consommation et par conséquent la nature des

²⁴³² C'est effectivement le cas, une médaille de bronze lui étant décernée. Voir ADR, 8MP214 – Expositions diverses (an IX-1900). Notamment exposition de l'an IX.

²⁴³³ Préfecture du Rhône, *Mémorial Administratif*, n°7, Année 1820.

²⁴³⁴ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1846, mercredi 4 novembre 1840, p.4 ; *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1433, lundi 8 juillet 1839. Ce dernier article annonce même la baisse du prix des cruches.

²⁴³⁵ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1632, dimanche 1^{er} mars 1840, p.4.

²⁴³⁶ *Nouvel indicateur de l'agglomération lyonnaise*, Lyon, Imprimerie Bajat, 1853, 213p.

²⁴³⁷ ADR, 6Up1/1846. Procès-verbal du 13 mai 1848, déposé le 20 mai suivant.

²⁴³⁸ Voir seulement le récent ouvrage de Laubenheimer Fanette, *Boire en Gaule : hydromel, bière et vin*, Paris, CNRS Éditions, 2015, 186p.

partenaires avec lesquels doit traiter le brasseur. Longtemps cantonné à la seule fourniture « des produits de consommation courante (bouteilles et gobeleteries) »²⁴³⁹, ce secteur prend son essor à compter de la Monarchie de Juillet et fait progressivement disparaître la production de cruches. Bien que quelques initiatives lyonnaises apparaissent dans les années 1830²⁴⁴⁰, elles sont limitées et, surtout, violemment concurrencées par les communes industrielles voisines. Concourant à faire du bassin du Gier « une véritable rue industrielle et fumeuse, semblable au pays noir, si bien décrit par Charles Dickens dans les *Temps difficiles* », les verreries de Rive-de-Gier, Givors et Vienne participent grandement à l’approvisionnement en bouteilles de la métropole voisine, la fabrication de ces dernières étant sous le Second Empire ce qui « forme le travail le plus important des verreries de la Loire [comprendre Compagnie Générale des Verreries de la Loire et du Rhône], puisque sur les 30 fours de la compagnie, 2 sont destinés à cette production »²⁴⁴¹. Témoignage de nouveaux besoins, notamment provoqués par l’élargissement du spectre des ventes et l’évolution des modes de consommation, l’on passe pour cette seule société de 17 millions de bouteilles produites au début des années 1850 à plus de 26 millions en 1866. Le développement du secteur suscite, là encore, de nouvelles vocations et tentatives d’association. Alors que François Coron achète en 1857 un terrain à Vernaison afin d’y établir une verrerie²⁴⁴², le 3 mai 1865 ce sont Claude Galley, cafetier, et Joseph Kamm, verrier, qui sollicitent une autorisation pour un projet analogue sur un terrain situé à Lyon, angle du chemin des Culattes et du boulevard d’enceinte²⁴⁴³. Les demandes se multiplieront jusque dans les années 1890²⁴⁴⁴.

²⁴³⁹ Cayez Pierre, « L’industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, pp.434-438.

²⁴⁴⁰ En 1835, il existe dans le département du Rhône cinq verreries à bouteilles, indépendamment de la manufacture de cristaux alors en construction à la Guillotière. Selon le préfet, chacune d’entre elles produit mensuellement 108 000 bouteilles et ceci sur une campagne de dix mois. Témoignage de la diversité des installations, la consommation de houille pour la production de 45 000 bouteilles (production de trente heures) s’échelonne de 90 à 140 hectolitres suivant le four. ADR, 5MEtcl40 – État des verreries à bouteilles existant dans le département du Rhône, 9 janvier 1835.

²⁴⁴¹ Étude sur la Compagnie Générale des Verreries de la Loire et du Rhône, Charles Raabe et Cie à Rive-de-Gier (Loire), insérée dans Turgan Julien, *Les grandes usines. Études industrielles en France et à l’étranger, Tome VII*, Paris, Michel Levy frères, 1870, pp.225-240.

²⁴⁴² ADR, 5MEtcl124, dossier Coron et Mille (successeur). Malgré certaines oppositions locales, notamment celle du Cardinal de Bonald, archevêque de Lyon, ayant sa propriété dans la commune, l’autorisation d’exploitation lui est finalement délivrée sous certaines conditions.

²⁴⁴³ ADR, 5MEtcl99, dossier Galley et Kamm. Destiné à produire exclusivement du verre blanc pour la gobeleterie, cet établissement de taille réduite – le rapport du 29 juin 1865 du chimiste du service municipal le dit « de minime importance » et n’employant qu’un seul ouvrier et deux manœuvres sur un unique four pouvant recevoir deux creusets – est autorisé le 19 août 1865.

²⁴⁴⁴ ADR, 5MEtcl145, dossiers Courtot (administrateur délégué de la Verrerie stéphanoise) ; Bérourd (représentant de la société Industrie de la Perle française) ; Boutier (administrateur délégué de la Société anonyme des verres spéciaux de Lyon).

Le cas de la Compagnie Générale des Verreries de la Loire et du Rhône évoqué ci-dessus permet de mettre en lumière les liens étroits entre cette profession et l'activité brassicole et d'affirmer le rôle joué respectivement par l'une dans le développement de l'autre – et vice-versa. À l'origine de cette société est l'Allemand Jean-Thomas Hutter, retraité de l'armée fixé à Rive-de-Gier qui fonde avec son fils aîné une verrerie, d'abord au Grand Terray (1823) puis au Couzon (1828)²⁴⁴⁵. C'est son épouse, Magdelaine Françoise Koch, fille du brasseur et marchand de vin George Conrad Koch qui établit la connexion entre verre et bière, entre verrerie et brasserie. Alors qu'il est dit capitaine quartier maître trésorier de la 26ème demi-brigade, demeurant à Lyon, lors de son mariage en 1798²⁴⁴⁶, Jean-Thomas Hutter est très probablement incité à se lancer dans la production de gobelets, de bouteilles et plus largement de verre par le terreau familial dans lequel il s'est implanté : impossible en effet pour lui d'ignorer la croissance des besoins des brasseurs de la ville. À leur mariage sont d'ailleurs déjà présents George Graff, Jean Doerr et Antoine Koch, tous marchands ou producteurs de bière lyonnais et apparentés d'une manière ou d'une autre à la famille Koch.

Quelques années plus tard, c'est l'une des filles du couple Hutter/Koch, Henriette Victoire, née le 2 février 1805 à Périgueux (Dordogne)²⁴⁴⁷, qui épouse Jean Guillaume Charles Raabe. Elle fait ainsi entrer dans le commerce du verre celui qui, appelé à devenir acteur de l'affaire pour des décennies, est alors marchand de vins en gros²⁴⁴⁸. Illustration de la vitalité des connexions entre cette activité et la production de bière et de la densité de la toile tissée par ces différentes dynasties brassicoles en construction, sont présents au cours de cette union Pierre George Schrimpf, 30 ans, et Philippe Graff, 29 ans, tous deux brasseurs à Vaise. Les liens personnels et religieux, toutes les familles concernées sont protestantes, se superposent à de multiples alliances professionnelles.

En sus de la nature du contenant, la question de la fermeture de celui-ci connaît de notables évolutions. Longtemps, « la fabrication des bouchons pour les bouteilles et une foule de vases en verre, en bois, en métal, consomme la plus grande partie du liège », qui provient principalement au milieu du siècle d'Espagne, favorisée sous le rapport de la production par

²⁴⁴⁵ Thermeau Gérard-Michel, Estier Robert, *Les patrons du Second Empire, Loire, Saint-Étienne*, Paris, Éditions A. et J. Picard, 2010, p.122.

²⁴⁴⁶ Ils se marient à Lyon Nord le 10 novembre 1798. AML, mariages Lyon Nord, 2E32, p.14/87, acte 31.

²⁴⁴⁷ Archives Départementales Dordogne, 5MI21708_011, p.30/71.

²⁴⁴⁸ Mariage célébré le 11 octobre 1824 à Vaise (Rhône). L'époux est alors marchand de vins à la Guillotière. AML, 2E1501, p.131/234, acte 23.

les conditions climatiques locales²⁴⁴⁹. En 1851, le rapport de la Commission française sur l'industrie des nations rédigé à la suite de l'Exposition universelle de Londres fait écho aux préoccupations industrialistes du gouvernement prévalant alors : « nos sociétés agricoles, et notamment la Société impériale et centrale d'agriculture, encouragent par des prix les plantations des chênes-lièges dans les localités propres à cette culture ; les Pyrénées et l'Algérie offrent d'importantes ressources à cet égard ». L'industrie restant focalisée sur ces pratiques anciennes, et malgré certaines initiatives ponctuelles rarement efficaces²⁴⁵⁰, il faut attendre la fin du siècle pour qu'apparaissent de nouveaux dispositifs : en 1891, le verrier allemand Siemens de Dresde développe ainsi le bouchon en porcelaine maintenu par un fil galvanisé²⁴⁵¹. Cette même année, l'inventeur William Painter (1838-1906), américain d'origine irlandaise, a l'idée, afin d'assurer l'étanchéité des bouteilles chargées de gaz, d'utiliser une fine feuille de métal emboutie en couronne et doublée d'une couche de liège pour assurer l'étanchéité et la protection du liquide. Les brevets (n°468,258 et 468,226²⁴⁵²) déposés le 2 février 1892 et la création de la manufacture *Bottle Seal Company* basée à Baltimore, appelée à devenir *The Crown Cork & Seal Company Inc.*, marquent un tournant de l'histoire du conditionnement de la bière et de l'ensemble des boissons gazeuses²⁴⁵³. Bien que présentant un important avantage économique, ce n'est néanmoins que dans les premières années du siècle suivant que l'invention pénétrera le marché français.

C'est alors l'âge d'or des bouteilles gravées, encore très recherchées par les collectionneurs aujourd'hui, particulièrement prisées des brasseurs puisque permettant distribution, démarche que l'on qualifierait de publicitaire en mettant en avant le nom de l'établissement et rentabilité, les bouteilles étant généralement consignées. Des industries

²⁴⁴⁹ *Exposition universelle de 1851, Op. cit.*, pp.106-107.

²⁴⁵⁰ En 1881, la société Mouterde Fr. & Cie localisée à Lyon, rue Pierre Corneille 38, propose ainsi des « capsules métalliques pour bouchage de flacons et bouteilles ». Voir *Guide indicateur de la ville de Lyon et du département du Rhône*, Lyon, E.-B. Labaume, 1881.

²⁴⁵¹ Entz François, « La bière en Alsace. Production et commercialisation », *Revue d'Alsace*, 137, 2011, p.165. Cet auteur évoque une spécificité alsacienne, où « à la bouteille gravée au nom du brasseur succède une bouteille standard Alsace. Celle-ci, toujours fermée par un bouchon mécanique, est conditionnée en caisses en bois, plus légères. Chaque brasserie peut utiliser caisse et bouteille quelle qu'en soit la provenance. Jusqu'en 1950, c'est le conditionnement le plus important sur le marché alimentaire malgré l'apparition de petites bouteilles consignées. Ensuite un changement notable intervient : en plus du bouchon mécanique on peut munir les bouteilles de bouchons couronnes en métal qui permettent la pasteurisation de ces bouteilles. Leur durée de conservation est plus longue, ce qui permet de les commercialiser plus loin en vieille France ».

²⁴⁵² Dont les textes originaux, extraits des archives du *United States Patent Office*, sont accessibles via la base de données des brevets mis en ligne par Google, <http://www.google.com/patents/>.

²⁴⁵³ L'inscription du secteur brassicole dans les réseaux d'innovation foisonnant en début de XX^e siècle est une nouvelle fois profonde. Pour l'anecdote, évoquons le cas de King C. Gillette, employé de *The Crown Cork & Seal Company Inc.* qui, incité par Painter à « inventer quelque chose qui ne serait utilisé qu'une seule fois avant d'être jeté » afin de faire revenir plus rapidement le consommateur, aurait mis au point le rasoir jetable et fondé la *Gillette Safety Razor Company* en 1901. Voir Shepard Harvey, « *Oh Beautiful Beer* ». *The Evolution of Craft Beer and Design*, Woodstock (Vermont), Countryman Press, 2015, 216p.

spécialisées cherchent alors à occuper le marché : en décembre 1894, c'est la Grande Fabrique Française de Bouchons mécaniques à ressorts d'acier de Chaumont (Haute-Marne) qui, dans la presse locale, cible spécifiquement les brasseurs en faisant la promotion du « nouveau collier fil de fer à œillets, inusable, pratique et facile à placer autour de n'importe quelle bague ordinaire »²⁴⁵⁴.

Ces multiples innovations sont rapidement mises à profits par les brasseries encore en activité dans la région lyonnaise pour augmenter le volume de leurs ventes. En 1889, revendiquant une production annuelle de plus de 120 000 hectolitres, les Brasseries de la Méditerranée affirment en vendre 50 000 (près de 42 %) en bouteilles²⁴⁵⁵. Ce ne seraient ainsi pas moins de 12 millions de bouteilles que distribuerait la société, le « Bock Lyonnais », représentant une bonne partie de celles-ci (voir sa représentation page suivante). « Confectionné dans les usines et entrepôts de la société », rempli selon des procédés dits perfectionnés et possédant un bouchon marqué au feu, il serait « servi aux consommateurs absolument comme s'il était tiré à la pression d'une pompe à bière sans en avoir les inconvénients ». La stratégie commerciale visant à rendre partout et toujours accessible cette bière – même lorsque aucun café ne peut en assurer la distribution dans des conditions satisfaisantes – transparaît dans le langage utilisé dans l'attirail promotionnel distribué. Ce sont « son étiquette déposée, son croissant, sa jolie capsule, la forme gracieuse de sa bouteille et sa qualité supérieure [qui] font qu'il ne peut pas avoir de rivaux », qui sont mis en avant pour vanter les mérites du bock en question. Le consommateur est d'ailleurs invité à se méfier des contrefaçons, « d'autant plus faciles à reconnaître qu'elles ne sauraient avoir, à tous égards, qu'une simple similitude ». Il est également encouragé à « exiger le bouchage et le capsulage » reproduit sur la publicité ci-dessous.

²⁴⁵⁴ *Le Nouveau Lyon, journal républicain quotidien*, n° 139, mercredi 12 décembre 1894, p.4.

²⁴⁵⁵ Collection privée, ©Michel Rimet.

Extrait du feuillet édité par les Brasseries de la Méditerranée
pour l'Exposition universelle de 1889²⁴⁵⁶



1.4.3. De nouveaux débouchés : distillateurs de bouillon et fabricants de vinaigre de bière

Déjà, au XVIII^e siècle, l'utilisation des levures de bière pour une activité bien différente de la brasserie est avérée. En 1767, dans sa « dissertation sur l'art de la teinture des anciens et des modernes »²⁴⁵⁷, Joseph du Fresne de Francheville (1704-1781), écrivain français membre de l'Académie de Berlin, décrit la levure de bière comme « l'écume ou la mousse qui s'élève sur cette boisson lorsqu'elle fermente dans le tonneau. En Flandre, où l'on ne fait que des bières de garde, les Brasseurs les laissant fermenter chez eux avant de les débiter, cela leur donne la facilité de recueillir la levure, qu'ils réduisent en pains, après l'avoir fait sécher ; et c'est en cet état qu'elle est de quelque usage aux Teinturiers,

²⁴⁵⁶ Collection privée, ©Michel Rimet.

²⁴⁵⁷ Du Fresne de Francheville Joseph, « Dissertation sur l'art de la teinture des anciens et des modernes », *Mémoires de l'Académie des Sciences de Berlin*, Tome XXIII, 1767, dans *Histoire de l'Académie Royale des Sciences et Belles-Lettres*, Berlin, Haude et Spener, 1769, p.41.

Dégraisseurs & Détacheurs d'habits ». Autres pratiques, nous avons précédemment évoqué les boulangers et l'utilisation qu'ils font des levures achetées aux brasseurs.

Avec le développement de l'industrie brassicole et l'augmentation des volumes produits, les résidus de fabrication – levures, drèches, eaux souillées – sont d'autant plus importants. Leur traitement devient même nous l'avons dit une question de salubrité publique. Saisissant l'opportunité, de nombreux entrepreneurs participent à la construction de nouvelles professions cherchant à tirer profits de ces déchets : distillateurs de bouillon et fabricant de vinaigre de bière²⁴⁵⁸. Preuve du caractère récent de cette activité et de la difficulté qu'ont les autorités à suivre ce foisonnement industriel caractéristique de l'époque, la question du classement des distilleries de bouillon de bière n'est pas, au milieu des années 1850, tranchée²⁴⁵⁹. Conséquemment à la demande d'un nommé Victor Étienne désirant établir à Vaise, rue Roquette 13 une fabrique de ce type, le préfet demande le 7 mars 1854 au Conseil de Salubrité de statuer sur la question. Considérant que le décret de 1810 et l'ordonnance de 1815 rangent, pour des risques d'incendies et d'explosions de chaudières, dans la seconde catégorie les distilleries d'eau-de-vie et de liqueurs, le rapport du 16 mars suivant propose d'en faire de même pour les établissements dont il est question.

Première procédure retrouvée dans les archives rhodaniennes, cette démarche de 1854 sera suivie par de nombreuses autres. En 1855, les associés Chol et Cogniet font une demande d'autorisation pour exploiter une fabrique de vinaigre à Lyon, quai Saint Benoit n°36²⁴⁶⁰. Le processus technique aboutissant à la production de ce vinaigre de bière est dans ce dossier finement décrit : directement récupérées auprès des ouvriers brasseurs, les eaux fermentées les moins riches sont soumises à la distillation et donnent environ trois pour cent d'alcool faible à 20 degrés qui, coupé avec de l'eau préalablement portée à ébullition et additionné de vin blanc dans la proportion d'un tiers est versé dans des appareils ayant la forme d'une cuve étroite et haute de sept à huit mètres. Le liquide est ensuite lentement filtré à travers des copaux de hêtre qui servent à multiplier les surfaces et activer l'action de l'air chaud qui se dégage d'un calorifère. C'est sous l'influence de ce courant d'air chaud que l'acescence s'opère rapidement. Le produit recueilli dans la partie inférieure des cuves est de l'acide acétique qui peut être employé dans la consommation des ménages comme dans la teinturerie.

²⁴⁵⁸ Ils ne sont en aucune manière les seuls : voir les travaux de Barles Sabine, *L'invention des déchets urbains. France : 1790-1970*, Syssel, Champ Vallon, 2005, 297p. Notons que sont considérés de manière presque exclusive dans cet ouvrage les chiffons, matières animales, eaux usées et autres boues et rejets chimiques. Les matières végétales sont elles très peu mobilisées.

²⁴⁵⁹ Rougier Louis Auguste, Glénard Alexandre, *Hygiène de Lyon, etc., Op. cit.*, pp.494-495.

²⁴⁶⁰ ADR, 5MEtc174, dossier Chol et Cogniet.

« Sans avoir le bouquet du bon vinaigre de vin, on peut affirmer que ce produit n'a rien de nuisible et constitue une amélioration économique qui mérite d'être encouragée » affirme l'enquêteur.

Si l'entreprise finalement autorisée le 17 juillet ne présente pas pour notre étude une importance en tant que telle, le rapport dressé le 20 juin précédent par le Conseil de Salubrité publique et d'Hygiène de la ville nous apporte certains éléments des plus pertinents. On y apprend en effet que l'industrie dont il est question « est une de celles qui se sont développées depuis que la production vinicole a subi une déplorable et persistante diminution ». Les brasseurs ne seraient donc pas les seuls à pouvoir profiter de la conjoncture viticole et des éventuelles mauvaises récoltes. Surtout, le rapporteur du conseil nous dit que cette activité, « basée sur la recherche de l'alcool et sa conversion en acide acétique », est arrivée à extraire « le premier produit des dernières macérations de l'orge qui sont abandonnées aux ouvriers brasseurs par leurs patrons comme supplément de bénéfice ». Est ici confirmé l'usage ancien voulant que les résidus de fabrication (drèches épuisées ou dernières trempes trop peu riches en composés fermentescibles) soient laissés aux employés ; pendant des siècles vendues aux agriculteurs et éleveurs pour servir d'alimentation animale, ces éléments trouvent avec la structuration de la profession brassicole et le développement des techniques de nouveaux débouchés.

Encore en 1856, un nommé Charles Guigue, tonnelier de son état, demande l'autorisation de se mettre en parallèle à fabriquer et vendre du vinaigre²⁴⁶¹. On apprend dans le rapport du commissaire de police chargé du quartier de Vaise du 12 décembre 1856 que l'établissement prendrait place sur le quai de Vaise, dans la propriété Schrimpf et Karcher. Nous savons que ceux-ci sont alors brasseurs en activité dans la maison voisine, au n°33 du même quai. Il est probable que Guigue, travaillant déjà pour ces derniers en amont en tant que tonnelier (production et entretien des tonneaux utilisés dans la brasserie), désire trouver dans les résidus produits par l'établissement, donc en aval, une nouvelle source de revenus. Cette hypothèse est validée par la déclaration de brasseur voisin, Jean-Baptiste Mouton, seul individu consulté ayant manifesté quelques réticences à l'égard de ce projet, qui déclare qu'attendu que les vinaigres seront faits avec de la levure de bière, il faudra apporter un soin particulier au transfert des eaux et des résidus à la rivière. Étant lui-même soumis à une stricte réglementation en matière d'évacuation des eaux usées, il considère comme légitime que soit

²⁴⁶¹ ADR, 5MEtcl79, dossier Guigue.

assujettis aux mêmes conditions d'autres activités utilisant des matières premières putrescibles. Surtout, peut-être cherche-t-il à s'assurer du strict encadrement d'une activité profitable à l'un de ses collègues concurrents : nul doute que si Guigue ambitionnait de travailler directement avec lui, il n'aurait pas formulé cette observation. L'autorisation est finalement délivrée le 23 janvier 1857. Il est seulement demandé au pétitionnaire de recueillir dans des vases clos eaux et résidus de la fabrication jusqu'au moment où il les versera dans la rivière ou les utilisera comme engrais. L'organisation d'une filière brassicole clairement structurée est donc à nuancer, celle-ci restant encore durant la Second Empire largement régie par le bricolage et les ajustements informels. Le tonnelier, ami et voisin, profite de sa position pour récupérer les drèches (court-circuitant ainsi des circuits soit anciens, soit nouveau) et se faire producteur de vinaigre.

Des demandes analogues se multiplieront encore jusque dans les années 1860 : Frédéric Wilhelm Hantsch en 1856²⁴⁶², Louis Permesel en 1857²⁴⁶³ ou encore Claude Peron en 1859²⁴⁶⁴, apparaissent comme autant d'entrepreneurs désireux de profiter des opportunités industrielles conjoncturelles offertes par la concomitance du développement de l'activité brassicole et des années délicates connues par le vignoble français. Progressivement, avec l'amélioration de la situation viticole, la distillation des résidus de bière et la production de vinaigres avec ceux-ci devient moins en vogue et considérée d'un œil moins bienveillant par les autorités. Alors qu'Armand Guyonnet demande le 29 juin 1866 à maintenir sa fabrique de vinaigre établie à Vaise, quai Jayr 7 depuis 28 ans, le rapport du Conseil d'Hygiène rédigé un mois plus tard précise – et c'est de toute évidence un argument jouant en sa faveur – qu'il ne pratique « aucune fermentation de mout de froment, d'orge, de seigle, de glucose, de restes de bière et conséquemment aucune distillation, aucun résidu ne vient produire d'odeur désagréable »²⁴⁶⁵. L'autorisation lui est donc délivrée le 17 août suivant.

²⁴⁶² ADR, 5MEtcl80, dossier Hantsch. Dans son apport du 25 février 1856, le Conseil de Salubrité fait de ces fabriques des établissements en plein développement, notamment du fait de la conjoncture viticole : « depuis que la cherté du vin s'est manifestée et maintenue dans notre pays, les vinaigriers ont en grande partie cessé de prendre pour base de leur production le vin même trop recherché pour la consommation ordinaire. Les uns ont recours à l'acétification des résidus de brasserie, d'autres aux substances sucrées, et enfin les plus rationnels et les plus dignes aussi d'être encouragés dans leur industrie ont choisi l'alcool de betterave comme l'élément le plus propre à leur donner des produits d'une force et d'une saveur convenable. Ces vinaigres, sans avoir la qualité et le bouquet des produits de la vigne, sont tout à fait acceptables par l'hygiène alimentaire ». Convoquant la jurisprudence d'autorisations passées, il ajoute en s'adressant directement au préfet du Rhône que « la fabrique du Sieur Hantsch est organisée sur le même pied que celle de son compatriote suisse établi dans le faubourg Saint-Clair » et récemment approuvée. L'autorisation est finalement délivrée le 14 mars 1856.

²⁴⁶³ ADR, 5MEtcl85, dossier Permesel.

²⁴⁶⁴ ADR, 5MEtcl85, dossier Peron.

²⁴⁶⁵ ADR, 5MEtcl101, dossier Guyonnet.

Ephémères, ces activités auront néanmoins joué un rôle, même minime, dans la progressive mise en place d'une filière brassicole aux intervenants multiples, de plus en plus nombreux et spécialisés. Affectant les qualités et fonctions de chacun, ce mouvement a également une notable influence à l'échelle du marché : avec l'augmentation de la taille des établissements, la croissance du nombre de partenaires engagés et la progressive construction de circuits d'approvisionnement et de distribution toujours plus élargis, ce sont les réseaux d'affaires eux-mêmes qui deviennent régis par de nouvelles logiques économiques.

2. De nouvelles logiques économiques : élargissement des réseaux d'affaire

2.1. L'évolution des circuits d'approvisionnement et de distribution

Dans le cas de la bière, le modèle des bassins de production, théorisés par les géographes comme des noyaux centraux organisés regroupant les professions étudiées et l'ensemble des principaux industriels mobilisés en amont comme en aval²⁴⁶⁶, apparaît inapplicable. Du fait de contraintes géographiques et climatiques et de choix faits, délibérément ou non, par les agriculteurs locaux, les brasseurs ne disposent en effet pas à proximité directe des matières premières nécessaires à leur activité. Cette situation originelle déjà fragile est encore compliquée au XIX^e siècle par l'élargissement du marché qui, en participant à la redéfinition de l'inscription spatiale de la filière, mène les brasseurs à ajuster certaines de leurs stratégies commerciales, d'achat comme de vente.

2.1.1. Réseaux d'approvisionnement lointains et initiatives agronomiques

La bière fabriquée à Lyon au XIX^e siècle se distingue, nous l'avons vu, par une recette particulière. Restant néanmoins composée d'eau, de malt et de houblon, il revient aux

²⁴⁶⁶ Diry Jean-Paul, « Filières agro-alimentaires et bassins de production dans les pays développés », *Bulletin de l'Association des Géographes Français* n°4, 1997, pp.434-443. Évolutions générales et fonctionnement des filières de production agricole : approche contemporaine et géographique.

producteurs locaux de maîtriser les voies permettant l'accès à ces matières premières. L'eau, représentant plus de 90 % du produit fini, est l'un des enjeux que ceux-ci doivent apprendre à maîtriser. Si les fleuves, et notamment le Rhône, jouent un rôle important dans le circuit commercial brassicole (acheminement des matières premières jusqu'au lieu de fabrication, distribution du produit fini en direction des départements consommateurs), les nappes phréatiques de la région lyonnaise assurent pour leur part l'approvisionnement en cet élément vital. D'où les puits et citernes figurant systématiquement, à quelques exceptions près, sur les plans de brasseries joints aux dossiers de demandes d'autorisation envoyés à la préfecture²⁴⁶⁷.

Les conditions d'accès aux autres ressources nécessaires sont bien différentes. Malgré les importantes surfaces de terres cultivées dans le département, l'orge n'a pas les faveurs des agriculteurs locaux. Le grain, ingrédient de base de la bière, doit donc être importé : il vient des plaines du Berry, de la Beauce, de la Champagne ou encore, nous dit Jean-Pierre Daviet, de « certaines bordures armoricaines (Sarthe) »²⁴⁶⁸. En 1902, les principaux centres français de production sont la Sarthe et la Mayenne (1 586 000 quintaux, représentant 15 % de la production totale), le Nord, la Somme et le Pas-de-Calais (7,5 %). Suivent ensuite la Marne, l'Aube, le Puy-de-Dôme, l'Allier et la Côte-d'Or²⁴⁶⁹. L'origine lointaine des houblons, autre matière première devenue indispensable au cours des siècles, est pour sa part évoquée dès les statuts de 1630 des brasseurs de Paris, lesquels témoignent d'une attention toute particulière à l'égard de ceux-ci « parce qu'ils viennent de pays lointain, & que le plus fouvent ils ne font pas bons pour entrer en la confection de la bière ». Idem pour les levures, souvent, « apportées de fort loing » par les forains qui devront être contrôlées par les jurés et vendues à la Halle de Paris exclusivement (article V)²⁴⁷⁰. Au XIX^e siècle, les diverses enquêtes agricoles menées dans le département du Rhône attestent encore de l'absence totale de production houblonnière locale²⁴⁷¹. La spécificité du produit, l'usage privilégié et massif qui en est fait en certains lieux (Europe de l'Est, Nord et Alsace en France) et, surtout, les conditions naturelles nécessaires à sa production – terres riches, meubles et profondes ; climat chaud et humide pendant l'été – expliquent que les moyens de se procurer cette plante restent sensiblement les mêmes tout au long du siècle : les houblons employés à Lyon, achetés directement aux

²⁴⁶⁷ ADR, 5M Etc148 à 294 – Dossiers individuels d'autorisation (1728-1941).

²⁴⁶⁸ Daviet Jean-Pierre, « Un dynamisme français, etc. », *Op. cit.*, p.778.

²⁴⁶⁹ Petit Paul, *Brasserie et Malterie*, *Op. cit.*, p.346. Notons qu'il n'est pas, dans ces statistiques, fait la différence entre orges destinées à la brasserie et celles utilisées pour d'autres usages (alimentation animale etc.).

²⁴⁷⁰ Voir à ce sujet notre chapitre II relatif au contrôle de l'activité brassicole.

²⁴⁷¹ Série 6MP5 – Statistiques agricoles conservée aux Archives Départementales du Rhône et rassemblant de très nombreux rapports relatifs aux produits des récoltes. Le houblon est par exemple purement et simplement dit « non planté dans le département » dans les comptes-rendus des années 1874-1879. Se référer pour ces années à ADR, 6MP5/5 – Rapports périodiques sur l'état des récoltes (1874-1883).

producteurs que l'on connaît ou par le biais de courtiers revendeurs, proviennent parfois de Bourgogne ou d'Alsace, souvent d'Allemagne et de République Tchèque. Selon le même Jean-Pierre Daviet, l'hexagone ne produirait même que les deux-tiers du houblon y étant utilisé (4 000 hectares cultivés seulement avant 1914)²⁴⁷². Si certaines traces ou écrits laissent supposer une possible production locale rhodanienne, pensons à la serre repérée dans la brasserie de Musculus père et fils en 1855²⁴⁷³ ou à l'article de François Zénon Collombet évoquant « le houblon qui ombrage » les collines lyonnaises arraché pour brasser la bière²⁴⁷⁴, si certains essais ambitionnant de développer cette culture sur le territoire sont ponctuellement menés par les autorités²⁴⁷⁵, le recours à des circuits d'affaires plus larges reste indispensable.

La situation est résumée de manière explicite par les auteurs de l'ouvrage sur la Brasserie Georges affirmant que, concernant cet établissement, « l'eau des nappes souterraines, d'origine alpine, est d'excellente qualité, la Bourgogne et l'Alsace voisines fournissent le houblon, tandis que l'orge vient, par chemin de fer, de Haute-Loire, de Sarthe ou de Champagne, voire d'Afrique du Nord »²⁴⁷⁶. En 1884, le brasseur lyonnais Jacques Ernest Stier entretient toujours des rapports privilégiés avec les marchands de houblons Bernet (Paris), Eisenmann (Dijon), Gieser et Odenhermer (Manheim et Francfort, Allemagne) et Scharrer et fils (Strasbourg). Il est également débiteur du négociant en grains Bouvard (Clermont-Ferrand) et des malteurs Jonishomme (Brioude), Émile (Montbrison) et Luneau-Nouvelleon (Issoudun)²⁴⁷⁷. Dix ans plus tard, la brasserie Rinck dit pour sa part utiliser des houblons de Bavière et de Bohême et du Malt de Moravie²⁴⁷⁸.

Malgré ces informations concrètes concernant quelques établissements en particulier seulement, le recours précoce aux intermédiaires que sont les négociants en grains et marchands de houblons, qui voient leur rôle croître dès la première moitié du siècle, brouille le tableau général. Le bilan provisoire dépendant de la faillite de 1838 des brasseurs associés Jean Georges Rothhan et Jacob Stein ne mentionne ainsi, à côté de nombreux grossistes lyonnais, que quatre créanciers extérieurs à ce qui est aujourd'hui la région Rhône-Alpes : au marchand d'huile Bleirard de Tarascon et au distillateur biterrois Chanavay s'ajoutent Raum

²⁴⁷² Daviet Jean-Pierre, « Un dynamisme français, etc. », *Op. cit.*, p.778.

²⁴⁷³ ADR, 5MEtcl104, dossier Musculus.

²⁴⁷⁴ Collombet François Zénon, « Jules Janin et Lyon », *La Revue du Lyonnais*, Série 1, n°7, 1838, pp.482-484.

²⁴⁷⁵ En 1882, le préfet du Rhône affirme ainsi qu'il a été « fait quelques essais » dans le canton de Belleville. Ils resteront néanmoins sans suite. ADR, 6MP5/5 – Rapports périodiques sur l'état des récoltes (1874-1883), 1882.

²⁴⁷⁶ André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.31.

²⁴⁷⁷ Déclaration de faillite et dépôt de bilan du 20 novembre 1884. ADR, 6Up1/2264.

²⁴⁷⁸ AML, 781 WP 034 : Exposition universelle et coloniale de Lyon (1894), Récompenses, Groupe IX, Classe 48. À noter que les deux dernières régions citées sont aujourd'hui situées en République Tchèque.

et fils, marchands de houblons de Strasbourg et Denisot, marchand de grains dijonnais²⁴⁷⁹. La situation est identique quatre ans plus tard dans le cas de l'établissement géré par Pierre Jehly, seuls trois marchands de houblons parisiens et strasbourgeois laissant supposer une géographie élargie de la filière²⁴⁸⁰. Ces usages nous poussent à remonter celle-ci et, afin de saisir l'origine plus précise de ces matières premières, considérer plutôt que les relations commerciales des brasseurs eux-mêmes, celles de leurs partenaires exerçant en amont.

Qu'il s'agisse des faillites de Michel Willig et G. Bouvard fils (1867)²⁴⁸¹, François Antoine Besson (1871)²⁴⁸² ou, vingt ans plus tard, de la société Koll et Reboul (1889)²⁴⁸³, toutes les traces comptables laissées par des marchands de malts et négociants en houblon lyonnais confirment alors l'échelle sur laquelle s'exerce cet approvisionnement en matières premières. Le bilan dressé par Michel Willig et Guillaume François Bouvard le 8 octobre 1867²⁴⁸⁴ fait des négociants de Bourgogne (Côte-d'Or), d'Alsace (Bas-Rhin, principalement à Strasbourg) et, surtout, d'Auvergne (Allier, Puy-de-Dôme, Haute-Loire), l'immense majorité des créanciers de la société. Le cas de François Antoine Besson déjà évoqué et la répartition de ses dettes, listées dans le bilan provisoire dressé le 3 juin 1872²⁴⁸⁵ (négociants en grains de Côte-d'Or, d'Allemagne et, déjà, d'Algérie ; marchands de houblons parisiens et allemands) accréditent les choses. Rien n'a réellement changé en fin de siècle, les négociants de Dijon (Côte-d'Or), de Charmes (Vosges), du Puy-en-Velay (Haute-Loire), de Lunéville (Meurthe-et-Moselle) ou encore de Gannat (Allier) étant majoritairement sollicités par Jean Marie Louis Köll et Auguste Martin Reboul-Salze²⁴⁸⁶. Les Allemands et Alsaciens restent également omniprésents (Rudolphe Thomas courtier en houblons à Nuremberg, Staelhing père à Strasbourg ou encore Haberer à Strasbourg).

²⁴⁷⁹ Bilan du 26 septembre 1838, ADR, 6Up1/1807. Sont généralement considérés les bilans provisoires (parce que les plus complets) : certaines des créances et des dettes sont acceptées, d'autres sont rejetées, d'autres encore s'ajoutent plus tard durant la procédure. Dans la mesure où l'objectif est ici, plus que de retranscrire une réalité économique, d'étudier les réseaux et les partenaires commerciaux participant à la mise en place d'une filière brassicole, ce sont les individus et leurs localisations qui nous intéressent tout particulièrement.

²⁴⁸⁰ ADR, 6Up1/1820. Bilan provisoire de la faillite dressé le 22 octobre 1842.

²⁴⁸¹ ADR, 6Up1/778 – Répertoire chronologique des actes de faillite, 21 août 1865 – 30 janvier 1868, Willig et Bouvard, négociants/marchands d'orges, n°2637.

²⁴⁸² ADR, 6Up1/780 – Répertoire chronologique des actes de faillite, 22mars 1870 – 6 février 1872, Besson, négociant en grains à Vaise, n°3297.

²⁴⁸³ Procédure de liquidation puis de faillite entamée en mars 1889 à l'initiative des deux associés. Voir notamment leur déclaration datée du 14 mars 1889, ADR, 6Up1/2318.

²⁴⁸⁴ ADR, 6Up1/2068.

²⁴⁸⁵ ADR, 6Up1/2118.

²⁴⁸⁶ Bilan provisoire dressé le 14 mars 1889, ADR, 6Up1/2318.

Partout, manifestement non satisfaits de la situation, fidèles à leur volonté de contrôler la chaîne de production et, par conséquent, désireux de raccourcir ces circuits dont ils se sentent – à raison – dépendants, les brasseurs font précocement preuve d’initiatives s’apparentant à de réelles stratégies agronomiques. Ce n’est d’ailleurs pas un hasard si Jean-Pierre Daviet fait de l’industrialisation partielle de la filière agroalimentaire un facteur conduisant à la modernisation de l’agriculture²⁴⁸⁷. Durant l’enquête de 1850, Regnault, brasseur et planteur de houblon à Dijon dit ainsi avoir déjà introduit la culture de cette plante dans le département de la Côte-d’Or en 1834, et déclare être convaincu « que la différence dans la qualité [des houblons] provenait de la variété des plants, qui, bien choisis et bien appropriés aux terrains qui leur conviennent, donnent en France des qualités aussi bonnes que les plus vantées de l’Allemagne »²⁴⁸⁸. Thiers, président de la séance du 27 mai, le rejoint et se dit pour sa part convaincu « qu’avec du temps et des soins, en adaptant les plants aux terrains, en un mot en faisant faire à la culture les progrès nécessaires, nous arriverons à égaler l’Allemagne sur ce point ». Sans surprise, la profession n’est pourtant pas unanime, certains brasseurs affirmant avoir fait des essais avec des houblons français – moins taxés que le houblon étranger – mais avoir été déçus par la qualité insuffisante des résultats. La route est donc encore longue. Il faut même attendre le début du siècle suivant pour voir les lignes bouger.

C’est au cours de la réunion du 20 février 1902 que semble être pour la première fois discutée au sein de l’Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française – organisation dont nous aurons l’occasion de reparler – la question de l’orge, échanges motivés par le rapport dressé par le brasseur parisien Théodore Adolphe Kreiss²⁴⁸⁹. Déplorant que « la qualité [des orges], au lieu de s’améliorer, s’atténue plutôt de plus en plus », il convoque certaines autorités agricoles et scientifiques (Tisserand, ancien directeur au ministère de l’Agriculture ; Vilmorin, Grandeau et Schribeaux, savants et agronomes) pour appuyer la nécessité d’agir. Envieux des « grains bien arrondis, de grosseur uniforme, à écorce mince, de coloration jaune paille, à cassure farineuse » présentés à l’Exposition universelle de 1900 par les pays voisins, il incite ses collègues à chercher « par quels moyens [ils pourraient] arriver à intéresser davantage [leur] agriculture à la culture de l’orge de brasserie, et surtout à l’engager à apporter une attention plus grande dans l’emploi des engrais chimiques et dans le choix plus

²⁴⁸⁷ Daviet Jean-Pierre, « Un dynamisme français, etc. », *Op. cit.*, p.775.

²⁴⁸⁸ Assemblée Nationale, *Enquête législative sur l’impôt des boissons, Tome I^{er}*, *Op. cit.*, p.422.

²⁴⁸⁹ ANF, 58AS/19880399/123 – Registres de l’Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française (U.G.N.S.B.F.), 24 janvier 1898 – 1^{er} décembre 1919, pp.44-46. C’est de cette même source que provient l’intégralité du développement suivant consacré à la Société pour l’encouragement de la culture de l’orge de brasserie en France (SECOBRA).

rationnel de ses semences ». Là encore, le progrès passe par la science mais doit être contrôlé. Kreiss trouve un accueil des plus favorables, certains de ses collègues ayant au même moment d'analogues préoccupations. Robert Charlie, directeur du journal *Le Brasseur Français* et présent lors de la réunion, dit notamment avoir entre les mains depuis plus de huit jours un travail réalisé par Paul Petit, « l'éminent directeur de l'École de Brasserie de Nancy » : de concert avec ce dernier, il ambitionne d'ailleurs de demander au « Directeur de l'Agriculture de vouloir bien agir auprès des professeurs départementaux d'agriculture pour qu'ils fassent comprendre aux cultivateurs le danger d'abuser de certains engrais chimiques qui rendent les orges plus ou moins impropres à leur emploi en brasserie ».

Quelques semaines plus tard, le 15 mars 1902 se tient dans les bureaux du journal *le Brasseur français* – le rôle joué par la presse dans la construction de la profession, sur lequel nous reviendrons, apparaît déjà ici en filigrane – la première réunion d'une commission organisée par le syndicat national. Consacrée à la question de la culture de l'orge, elle est composée des brasseurs Adolphe Kreiss, Paul Pfender et Alfred Schmidt, de Paul Petit, et de Robert Charlie, directeur du journal. L'objectif de cette unité réduite est de réfléchir aux modalités de la culture de l'orge afin d'en améliorer quantitativement et qualitativement, en France, la production. Il est décidé, dans un premier temps, de contacter syndicats agricoles, professeurs d'agriculture et cultivateurs, en un mot tous ceux qu'intéresse la question. Les réflexions devront notamment porter sur : 1° la nature du sol dans les différentes régions (climat, conditions météorologiques spéciales) ; 2° les méthodes de culture (assolements habituels) ; 3° les modes de fumures (engrais végétaux, d'origine animale et engrais minéraux) ; 4° les produits obtenus jusqu'alors ; les essais tentés dans le but d'améliorer la qualité ; 5° la valeur moyenne des orges. Concernant lesdits essais, les initiatives antérieures du nommé Pfender auprès de cultivateurs champenois, celle de feu Gruber en Alsace ou encore celle d'Alphonse Winckler, « l'éminent brasseur lyonnais », sont soulignées. Une lettre de ce dernier est d'ailleurs lue durant la séance, courrier dans lequel il rappelle « qu'il a lui-même fait des tentatives répétées auprès de plusieurs cultivateurs de sa région pour les amener, en leur donnant de bonnes orges, à améliorer leur culture ». Les Lyonnais ne sont donc pas hermétiques à ces questionnements et cherchent de leur côté à développer l'agriculture locale : ils peuvent à cet égard être vus comme les animateurs d'une réelle stratégie de filière territorialement définie qui ne rencontrera néanmoins pas de réelle concrétisation.

Conséquence de ces travaux, c'est au cours de la séance du 4 juin 1902 de l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française, suite à la lecture du rapport fait par Paul

Petit, qu'est décidée la création d'une « Société pour l'encouragement de la culture de l'orge de brasserie en France », fonctionnant sous le patronage de ladite Union. Dans la foulée, une circulaire est envoyée en août 1902 aux brasseurs, malteurs, négociants en grains et en houblons jugés susceptibles de s'intéresser à la création d'une telle société. Bien que les retours soient bons et que la SECOBRA soit effectivement créée (nous ne connaissons malheureusement pas l'identité des industriels s'impliquant directement dans cette initiative. Les archives de la Société, si elles existent, pourraient donner lieu à une passionnante étude), il faudra attendre 1910 pour que les premiers résultats soient concluants et qu'une centaine de lignées pures soient isolées puis testées en culture²⁴⁹⁰. Cette véritable initiative de biologie agricole permet, enfin, d'amorcer la structuration en matière de production agricole de la filière brassicole française de manière à défendre ses intérêts vis-à-vis de la concurrence étrangère.

Les circuits d'approvisionnement auxquels doivent recourir les brasseurs lyonnais restent donc relativement lointains jusqu'à la fin du siècle. À l'intensification des échanges avec des partenaires historiques (régions céréalières françaises, République Tchèque, Allemagne) s'ajoute même l'affirmation de nouveaux circuits, les colonies françaises d'Afrique du Nord représentant à cet égard un éloquent exemple : Paul Petit affirme ainsi que sur les 1 546 000 quintaux d'orge importés en 1902, 1 529 000 (près de 99 % !) l'ont été d'Algérie et de Tunisie²⁴⁹¹.

2.1.2. L'élargissement du spectre de la distribution : un marché seulement local ?

Fidèles au modèle faisant des produits alimentaires des biens distribués en priorité sur les marchés de consommations de proximité, les réseaux de distribution de la bière brassée par les industriels lyonnais et rhodaniens restent largement locaux dans le premier XIX^e siècle. Le caractère instable du produit et sa conservation délicate participent également à maintenir ces usages. Lorsqu'ils font faillite en 1838, les associés Rothhan et Stein déplorent des impayés auprès de 29 cafetiers et autres débiteurs : 26 d'entre eux sont situés à Lyon ou dans son immédiate périphérie, seuls trois étant repérés à Pierre-Bénite (toujours dans le Rhône), à Saint-Chamond (dans la Loire) et, pour le plus éloigné, à Avignon (Vaucluse). La

²⁴⁹⁰ <http://www.secobra.com/historique.aspx>.

²⁴⁹¹ Petit Paul, *Brasserie et Malterie*, *Op. cit.*, p.346.

proximité n'empêche pas les impayés. Nul doute que les mots couchés sur le papier en 1807 par le brasseur parisien Antoine Santerre, affirmant que « les limonadiers étant presque tous mauvais à cause de leur luxe, le brasseur ferait bien de ne pas faire de crédit »²⁴⁹², résonneraient d'une manière toute douloureuse aux oreilles de nos individus.

Ce schéma de distribution n'est néanmoins pas le seul existant. À l'image des raisons sociales ou des capitaux mobilisés, l'hétérogénéité de la profession est, dès le début du siècle, manifeste. Rappelons-nous la réputation des bières lyonnaises dépassant des seules frontières rhodaniennes : pour que celle-ci soit avérée, se maintienne et aille jusqu'à se développer, il faut bien que les produits des brasseries de la ville soient distribués sur un spectre géographique plus large. Très tôt, et malgré la consommation notable de bière dans le département dans la première moitié du siècle, les débouchés ne se limitent donc pas à la seule enceinte de la cité. Certains établissements semblent même recourir de manière privilégiée à ces partenaires commerciaux plus ou moins éloignés. Durant l'affaire de 1809 opposant le brasseur allemand François Kramer aux autorités lyonnaises, c'est notamment la non déclaration par celui-ci de certaines de ses expéditions vers Beaucaire dans le Gard qui lui est reprochée²⁴⁹³. Quelques décennies plus tard, un nouvel exemple nous est encore donné à l'occasion de la faillite de la société Jehly et Compagnie ouverte en 1842. Les différents bilans dressés à cette occasion, de même que les successives procédures au cours desquelles sont affirmées et vérifiées les dettes et les créances nous permettent ainsi une large revue des différentes localités où sont expédiées les bières produites par Pierre Jehly et son associé financeur, le négociant lyonnais Thiébaud.

Alors que 29 des 65 cafetiers identifiés sont situés à Lyon (soit près de 45 % du total), plus de la moitié se trouvent hors des limites de la ville. Hormis le noyau rhodanien, c'est l'usage de la vallée du Rhône comme canal de distribution qui apparaît clairement sur la carte ci-dessous : à quelques exceptions près (les deux débitants de Bagnolet dans la région parisienne et celui en activité à Lappalue²⁴⁹⁴, commune aujourd'hui réunie à Gensac, en Charente), c'est grâce à la navigation fluviale ou au roulage qu'est acheminée la production de l'établissement vers le Midi de la France. Valence, Privas, Montélimar, Pont-Saint-Espirit,

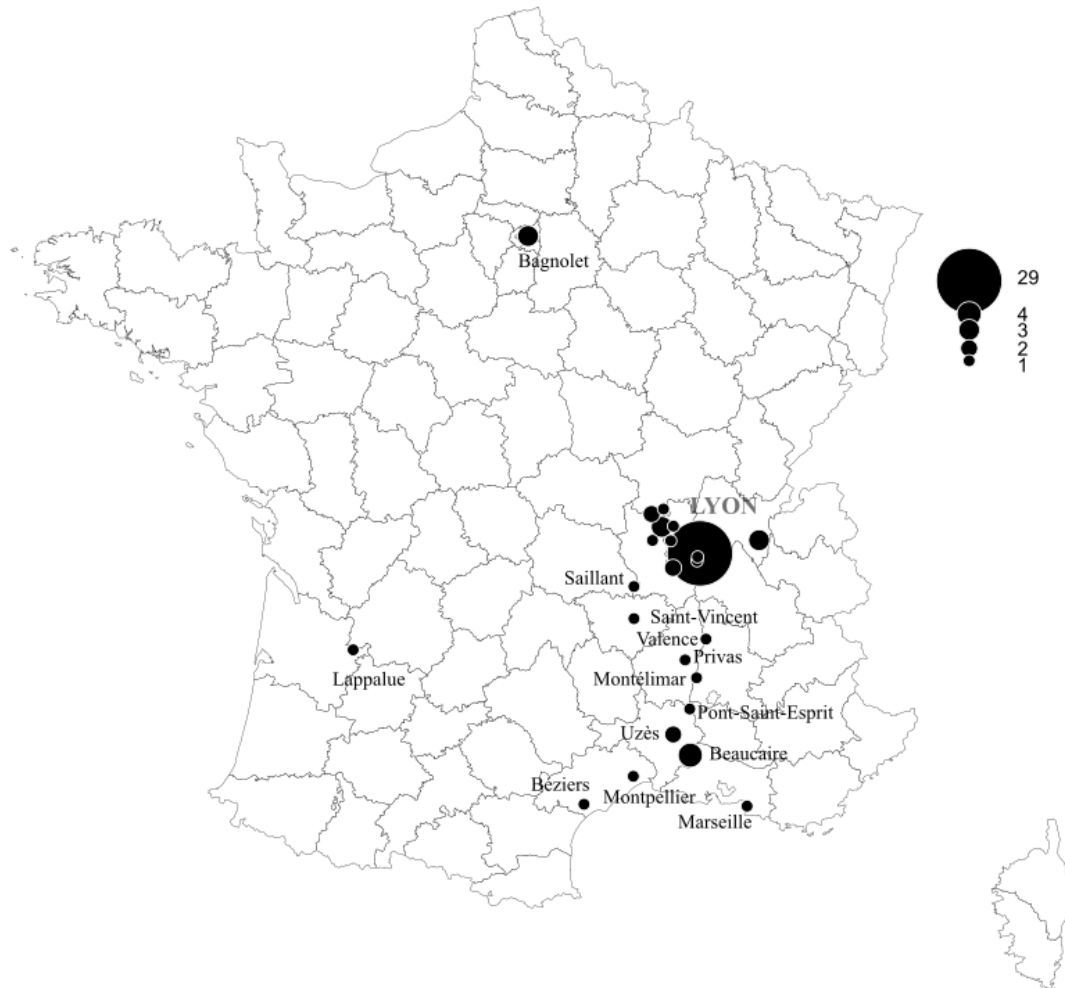
²⁴⁹² Monnier Raymonde, *Op. cit.*, p135.

²⁴⁹³ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Affaire Kramer.

²⁴⁹⁴ Précisons d'ailleurs qu'il est possible, voire probable, que le nom de cette commune soit mal orthographié dans les archives et qu'il s'agisse en réalité de la commune de Lapalud, située dans le Vaucluse et voisine de Pont-Saint-Espirit. Elle correspondrait ainsi parfaitement au modèle.

Uzès, Beaucaire – où ce ne sont pas moins de 4 cafés qui proposent ses produits, Montpellier, Béziers et Marseille sont autant de relais permettant au brasseur de toucher une large clientèle.

Figure 52. Cafetiers débiteurs de la brasserie Jehly et Cie lors de sa faillite en 1842



Nous avons déjà évoqué dans notre chapitre premier certains des débouchés des brasseurs rhodaniens, généralement cantonnés aux départements limitrophes ou méridionaux et partiellement saisissables par le recours aux factures trouvées ci et là dans les archives privées de nos précieux et consciencieux collectionneurs²⁴⁹⁵. Selon les brasseries expéditrices et les volumes manipulés par les destinataires, les envois peuvent être des fûts ou des bouteilles. Ils sont quoi qu'il arrive réguliers afin d'éviter la trop longue stagnation des

²⁴⁹⁵ Collection privée, ©Michel Rimet. La source est identique pour l'ensemble des factures évoquées ou reproduites ci-dessous.

liquides avant leur vente et d'en assurer la bonne qualité. Sur la facture adressée le 31 octobre 1864 par Jean Paul Corompt à un nommé Giraud, limonadier à Antibes (document de droite), sont ainsi mentionnées 480 bouteilles réparties en six envois différents s'échelonnant entre le 18 juillet et le 11 août suivant. Loin d'être un entrepositaire exclusif, le même Giraud distribue également les produits de la brasserie Peguet et Cie. Le 21 janvier 1865 (document de gauche), celle-ci lui facture 120 bouteilles de bière brune – la fameuse bière de Lyon – envoyées par train. Les relations commerciales entre eux sont manifestement récentes : l'industriel lyonnais, par la voix de son voyageur de commerce Jean Claude Thivillon, se dit certain que, satisfait par les produits de l'établissement, le commerçant Antibois lui « apportera un ordre d'envois réguliers auxquels [ils réserveront] tous [leurs] soins ».

PEGUET & C^{ie}
BRASSEURS
107, Rue Duguesclin (Brotteaux)

Monsieur Giraud à Antibes. Dⁿⁱ!
les marchandises ci-après pour passer à Lyon.
Lyon, le 21 Janvier 1865

Marques	Nombres	Fractions	Bouteilles	PRIX	F	C
G. N.	5.6.		120			

En vue de l'honneur de 150^{fr}
nous avons remis au chemin de fer, à votre adresse
en gare d'Antibes les 2 caisses (Bière Brune) ci-dessus
dont nous vous souhaitons bonne réception.
Nous sommes certains que vous serez
satisfait de nos produits, et que votre prochaine visite
apportera un ordre d'envois réguliers aux quels nous
réserverons tous nos soins.
Dans cette attente, agréez Monsieur nos
sincères salutations.
J. Peguet & C^{ie}
J. C. Thivillon

BRASSERIE.
P. COROMPT
Lyon

Monsieur Giraud à Antibes.

Lyon, le 31 Oct 1864

Fin l'honneur vous donner avis que pour un
montant de montant le ma porteur dont y venait
recevoir dessous la note détaillée y dispose sur
vous comme suit
F 100 en n/mandat au 30 9^{rs}
137 15^{rs}
37^{rs}

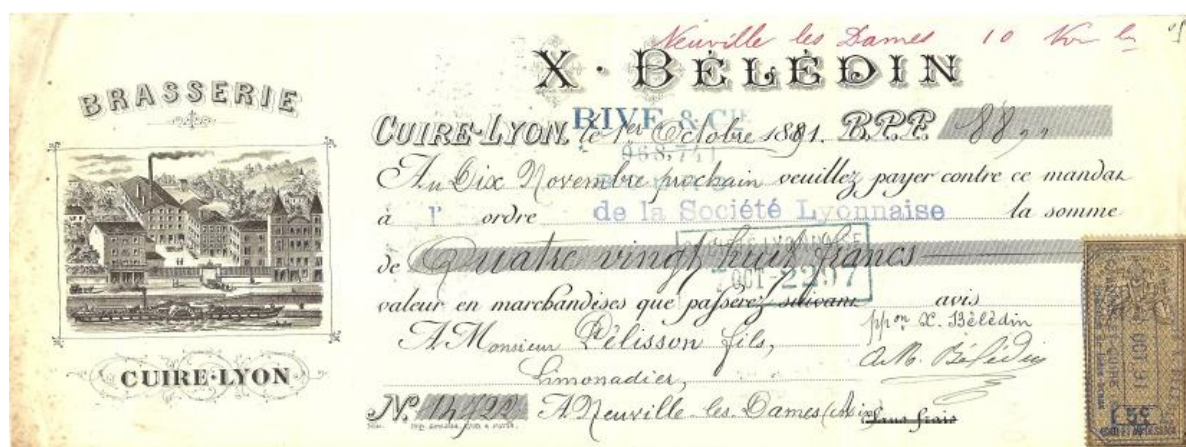
Date	Quantité	Prix	Total
18 70	30	25	750
28 80	30	25	750
27 50	30	25	750
1 60	100	25	2500
11 60	70	25	1750
			6250

P. Corompt

Confirmant nos développements précédents, l'hétérogénéité de la profession se retrouve dans les pratiques commerciales. N'ayant à notre connaissance ouvert aucune succursale exclusive dans quelque ville que ce soit, la brasserie alors dirigée par Xavier Bélédin (ce qui ne durera pas ; il décède en effet dès décembre suivant à Menton, Alpes-Maritimes²⁴⁹⁶), la plus petite de la ville, a encore et toujours au début des années 1890 recourt aux transactions de gré à gré avec les débiteurs sans faire intervenir d'intermédiaire. La

²⁴⁹⁶ ADR, 4E8042, p.56/75, acte 217.

facture ci-dessous du 1er octobre 1891 adressée à monsieur Pélisson fils, limonadier à Neuville-les-Dames (Ain) en est un exemple.

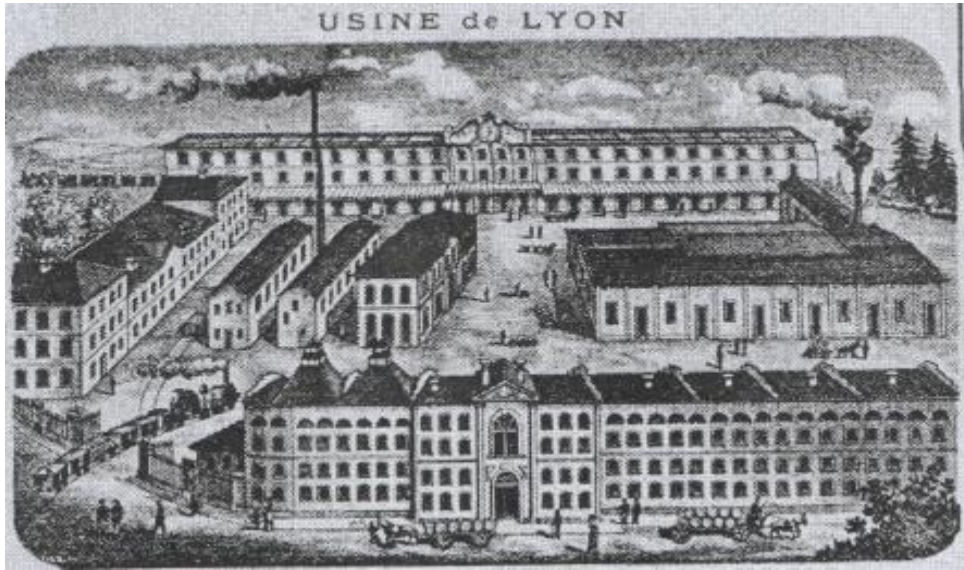


Avec le temps, profitant du développement du réseau ferré, les circuits et modalités de distribution évoluent. Aux charrettes et camions assurant l’approvisionnement des débiteurs dans la ville succèdent les aventuriers du rail. À l’occasion de l’Exposition universelle, internationale et coloniale organisée à Lyon en 1894, il est demandé aux exposants de remplir un questionnaire d’information : concernant ses principaux débouchés, la brasserie Bélédin & Radisson évoque « les environs de Lyon et le midi jusqu’à Nice », tandis que la brasserie Rinck cite « la France et ses colonies », et particulièrement le Tonkin, la Martinique et la Guyane²⁴⁹⁷. D’abord municipale et départementale, la vente se fait peu à peu régionale, nationale et même internationale !

En 1889, les Brasseries de la Méditerranée mettent en avant, pour leur site lyonnais, la proximité du chemin de fer reliant Paris à Marseille en passant par Lyon et, surtout, le fait que celui-ci soit desservi par un embranchement spécial²⁴⁹⁸. Pouvant être chargés directement en sortie d’usine, les fûts de bière sont aisément et rapidement acheminables partout où passent les trains. Fidèle aux usages, la brasserie n’hésite pas à sacrifier la vérité à l’illustration et représente, sur son matériel publicitaire (voir page suivante), un train fumant entrant directement au cœur même d’une immense usine aux hautes cheminées et corps de bâtiments imposants et nombreux.

²⁴⁹⁷ Archives Municipales de Lyon (AML), 781 WP 034 : Exposition universelle et coloniale de Lyon (1894), Récompenses, Groupe IX, Classe 48.

²⁴⁹⁸ Collection privée, ©Michel Rimet.



Si la réalisation de la toile d'araignée ferroviaire au profit de Paris et l'unification rapide du marché national remet en question la rente de situation lyonnaise sur laquelle s'est jusqu'alors basé le développement industriel de la région, induisant ainsi multiplication et affirmation de la concurrence, les brasseurs de la ville apparaissent comme capables d'intégrer ces nouveaux codes régissant le marché et de tirer profit des opportunités qu'ils véhiculent. Alors que le développement du transport de la bière par rail prend dans l'Est de la France une importance considérable dès le Second Empire – François Prosper Jacqmin en fait même en 1868 « un des exemples de l'influence des chemins de fer sur la production agricole et industrielle »²⁴⁹⁹ – le nœud ferroviaire qu'est la ville de Lyon depuis le milieu du siècle permet aux industriels de la ville de prétendre à d'analogues ambitions. Ayant peu de valeur, la bière ne peut supporter des coûts de transport trop élevés : le même auteur nous dit qu'elle est alors taxée dans la 4^{ème} classe du tarif de cette compagnie, à 0,08 franc par tonne et par kilomètre pour les trajets allant jusqu'à 200 kilomètres, à 0,07 franc pour ceux allant de 201 à 300 kilomètres et à 0,06 franc lorsque les distances sont encore plus importantes. Relativement limités, les coûts d'expédition ne sont donc pas un frein à l'usage du transport ferré et ne suscite en général que peu d'objections de la part des fabricants.

Il n'en est pas de même des temps de voyages, pouvant affecter la qualité des bières et, surtout, l'inégalité entre les différents réseaux exploités par de multiples compagnies

²⁴⁹⁹ Jacqmin François Prosper, *De l'exploitation des chemins de fer. Leçons faites en 1867 à l'École impériale des Ponts et Chaussées, Tome Second*, Paris, Garnier Frères, 1868, p.191.

privées²⁵⁰⁰. Cette hétérogénéité peut même s'exprimer régionalement. En 1884 est par exemple discuté à la Chambre de commerce de Lyon la question des tarifs proposés par la Compagnie de Fer de l'Est de Lyon (CFEL)²⁵⁰¹ : pour le tarif spécial 8 proposé pour les blés, céréales, farines, pommes de terre, vin, bière, alcools *etc.*, elle propose des tarifs allant de 2,50 francs par tonne pour 25 kilomètres (0,1 franc le kilomètre), 4,35 francs pour 50 kilomètres (0,087 franc le kilomètre) et 5,40 francs pour 75 kilomètres (0,072 franc l'unité). Si la Chambre dit ce tarif « très acceptable pour les liquides », il n'est que légèrement plus élevé que celui exigé des brasseurs de l'Est du pays, il n'en reste pas moins supérieur à celui demandé par la Compagnie des chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée (P.L.M.). Ces coûts de transports aléatoires²⁵⁰², différents d'une région et d'un tronçon à l'autre et provoquant une inégalité dans l'accès qu'ont les usines françaises au réseau ferré, deviennent d'ailleurs l'une des sources de revendication de la profession en fin de siècle. Le 24 mai 1897²⁵⁰³, certains brasseurs présentent auprès de l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française – regroupant de multiples associations régionales, dont le Syndicat des Brasseurs du Centre et du Midi auquel appartiennent les Lyonnais et Rhodaniens – une étude sur les tarifs des transports de bière en fûts, en bouteilles et des fûts vides et emballages et se proposent même de présenter au ministre des Travaux publics une réclamation « à l'effet d'obtenir un tarif à peu près uniforme, des différentes compagnies, pour remplacer les tarifs actuels qui varient suivant les compagnies dans des proportions anormales, parfois du simple au double et même plus ». Malgré cette initiative, il faudra attendre quelques temps encore pour que les efforts portent leurs fruits : cinq ans plus tard, le 21 mars 1905 c'est un nouveau rapport, rédigé cette fois par une « Commission des transports » formellement organisée au sein de l'Union, qui rappelle la nécessité d'obtenir des compagnies ferroviaires une tarification unique établie sur la base la plus favorable, qui est celui du réseau de l'État. Pour ce faire, il est décidé de participer au Congrès des intérêts du Commerce et de l'Industrie en matière de Chemins de fer, organisé par la Mutuelle-Transports, société d'études pour l'amélioration des moyens de transports créée sous le patronage des syndicats professionnels, et d'adhérer à cette dernière.

²⁵⁰⁰ Caron François, *Les grandes compagnies de chemin de fer en France, 1823-1937*, Genève, Droz, 2005, 411p.

²⁵⁰¹ CCI de Lyon, *Comptes-rendus de travaux de la Chambre de commerce*, 1884, pp.120-124.

²⁵⁰² Pierre Cayez s'est notamment intéressé à cette question des tarifs différentiels dans le Rhône. Voir Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, *etc.* », *Op. cit.*, pp.749 et suivantes.

²⁵⁰³ ANF, 58AS/19880399/123 – Registres de l'Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française (U.G.N.S.B.F.), 24 janvier 1898 – 1^{er} décembre 1919, pp.6-10.

En poussant les brasseurs à porter leur attention sur une échelle plus large, l'évolution de la clientèle et la nécessaire conquête de nouveaux consommateurs participent à la redéfinition des modalités selon lesquelles est effectuée la distribution de leurs produits. Nouveaux interlocuteurs et nouveaux partenaires impliquent de nouveaux impératifs et amènent la profession à développer de nouvelles logiques d'organisation. Le recours à des entrepositaires spécialisés, relais locaux de firmes se faisant nationales, en est la manifestation la plus concrète.

2.2. Le développement d'intermédiaires : les entrepositaires, agents d'une concurrence exacerbée

2.2.1. Des voyageurs de commerce aux entrepositaires de bière

Les industries produisant des biens de consommation sont à l'origine de l'essor des voyageurs commerciaux : commis voyageurs puis représentants de commerce²⁵⁰⁴, ils apparaissent dès le XVIII^e siècle dans la soierie – ils sont donc nombreux à Lyon²⁵⁰⁵ – et le commerce des vins de Champagne²⁵⁰⁶ – l'industrie des alcools n'est pas étrangère à la diffusion du phénomène. C'est néanmoins dans le second XIX^e siècle que le mouvement se répand et que ces « voyageurs intelligents »²⁵⁰⁷ se multiplient, lunetiers²⁵⁰⁸ ou orfèvrerie²⁵⁰⁹ faisant leurs ces usages commerciaux anciens. Les brasseries ne dérogent pas à la règle et mobilisent, au fur et à mesure que s'étend le spectre des exportations, des émissaires constituant les mailles d'un réseau territorial commercial de plus en plus dense.

²⁵⁰⁴ Le *Dictionnaire historique de la langue française* signale le mot en 1875. Voir Rey Alain (dir.), *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Le Robert, 2000, p.1904.

²⁵⁰⁵ Voir Bayard Françoise, « Les commis voyageurs lyonnais au XVIII^e siècle », *Entreprises et histoire*, 2012/1, n°66, pp.62-78.

²⁵⁰⁶ Musset Benoît, « L'expérimentation d'une nouvelle pratique commerciale : la maison Moët d'Épernay et ses commis voyageurs (1790-1815) », *Entreprises et histoire*, 2012/1, n°66, pp.103-115 et Perron Fabrice, « Représentations champenoises d'un commis voyageur performant. L'exemple d'Henry Jacob Geiger, premier des commis voyageurs de la maison Jean-Rémy Moët », *Entreprises et histoire*, 2012/1, n°66, pp.116-130.

²⁵⁰⁷ Selon les mots de Gérard Gayot s'intéressant aux drapiers sedanais. Gayot Gérard, *Les draps de Sedan. 1646-1870*, *Op. cit.*, p.403.

²⁵⁰⁸ Oliver Jean-Marc, *Des clous, des horloges et des lunettes*, *Op. cit.*, pp.427 et suivantes.

²⁵⁰⁹ de Ferrière Marc, *Christofle, deux siècles d'aventure industrielle, 1783-1993*, *Op. cit.*, pp.131 et 261. Alors que le premier commis voyageur est embauché par la société en 1845, celle-ci en compte 111 en activité sur le marché français en 1860.

Avant d'être repéré comme contremaître puis brasseur à Lyon, rue Duguesclin, dans la brasserie tenue par la famille Peguet, le ligérien Jean Claude Thivillon est ainsi régulièrement repéré comme employé de commerce²⁵¹⁰. C'est d'ailleurs lui qui est mentionné sur les différentes factures de la société retrouvées, et notamment en avril 1865 lorsqu'il annonce à son client Giraud d'Antibes qu'il aura, « dans une dizaine de jours, [...] le plaisir de [lui] serrer la main »²⁵¹¹. Un voyage d'affaire est donc prévu et confirme ces pratiques de visites commerciales. Le 6 octobre 1862 lorsque l'ex-négociant Adolphe Ronzier s'associe au voyageur de commerce Hugues Dubois afin de faire le « commerce de la fabrication et de la vente en gros de la bière dans les différentes villes de la France », le second est dit « spécialement chargé des voyages pour la vente au dehors »²⁵¹². En 1891, il est encore prévu lors de la formation de la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr que Georges Lutzius soit chargé, en plus de la direction des écuries, « de la partie commerciale, par conséquent des achats autres que ceux relatifs à la fabrication, des ventes, de la correspondance et des voyages »²⁵¹³.

Les brasseurs ne sont évidemment pas les seuls professionnels de la filière à recourir à ces employés. En mai 1876, lorsqu'il est créé la société Costa et Dumondin destinée, entre autres choses, à vendre des eaux et limonades gazeuses et de la bière, l'un des associés, le négociant Jules Noël Costa, est dit « plus spécialement chargé de la clientèle et des voyages »²⁵¹⁴. Quelques années plus tard, c'est la société Wenger et Cie, s'occupant de l'achat et de la vente des houblons en France et en Algérie, qui compte parmi les associés la dame Marguerite Perrin, veuve Commandeur, spécialement chargée de la vente. Elle fera d'ailleurs l'avance des frais des voyages et des appointements des représentants de même que de tous autres faux frais qui pourraient être nécessaires au commerce²⁵¹⁵.

D'abord assurées par des associés ayant des parts dans l'affaire ou, plus souvent encore, par un ou plusieurs fils du fabricant, ces fonctions deviennent peu à peu celles de véritables spécialistes de la vente devant démarcher le client et, dans un second temps,

²⁵¹⁰ Il est notamment l'un des individus annonçant le décès le 19 mars 1863 de Barthélémy Peguet, brasseur de bière. Il est alors voyageur de commerce demeurant à Lyon, rue Duguesclin 111. AML, 2E891, p.56/283, acte 425.

²⁵¹¹ Collection privée, ©Michel Rimet.

²⁵¹² ADR, 6Up 1/3019. La société sera néanmoins éphémère et sera dissoute dès juin suivant. Voir ADR, 6Up1/3020.

²⁵¹³ ADR, 6Up1/113.

²⁵¹⁴ ADR, 6Up1/29. Acte de création du 18 mai 1876.

²⁵¹⁵ ADR, 6Up1/43. Société créée le 1^{er} septembre 1879.

recruter et contrôler des représentants implantés en divers lieux²⁵¹⁶. Plutôt que d'engager des commis voyageurs et de gérer eux-mêmes leurs expéditions, les brasseurs lyonnais ont précocement recours à des intermédiaires leur permettant, dans une certaine mesure, d'externaliser la distribution de leurs produits. Les besoins de ces entrepreneurs dictés par le marché, obligeant ceux-ci à trouver d'autres débouchés que la seule clientèle locale saturée par la multiplication de la concurrence et des besoins relativement restreints, mène ainsi à la structuration de la filière brassicole et à l'apparition d'une nouvelle profession : les entrepositaires. Cette fonction est dans un premier temps bien souvent exercée par des débitants alliant vente en gros et au détail et proposant une large gamme de produits. En septembre 1847, lorsqu'il est mis en vente à Lyon un fonds de café réparé à neuf, situé à l'angle d'une place d'une rue, où la clientèle « est bonne est sûre », il est précisé qu'un entrepôt de bière est joint au café²⁵¹⁷. Structures modestes qui exigent de très minimes capitaux, elles se cantonnent bien souvent à un petit local dans lequel sont entreposées dans des conditions relativement aléatoires des quantités de bière limitées. Lorsqu'il est mis en vente pour cause de décès un fonds de dépôt de bière et buvette à Lyon, rue Vieille Monnaie 29 en 1845, le prix demandé ne dépasse pas 600 francs²⁵¹⁸.

Il faut attendre la fin des années 1840 et, surtout, le début du Second Empire, pour que l'activité apparaisse comme une profession indépendante suffisamment rentable pour être exercée à plein temps et faire vivre de nombreux individus. Le *Nouvel indicateur de l'agglomération lyonnaise* ne recense pas moins de 13 spécialistes de la distribution de bières en 1853²⁵¹⁹. Preuve du développement de leur rôle dans l'affirmation de circuits commerciaux brassicoles, ils seront 40 en 1895²⁵²⁰ ! Lorsqu'il est dressé le 14 septembre 1847 le bilan provisoire dépendant de la faillite de Madeline Joséphine Benoite Linne, dite Laborde (veuve de Lambert Drogue)²⁵²¹, c'est l'usage fait par les brasseurs de la ville de son dépôt situé rue Buisson 17 qui apparaît. Parmi les créanciers, ne figurent en effet pas moins de huit brasseries : Reynaud, Busch, Jouve, Seibel, Besson fils et Musculus, Scheifer et Jamot, Bauer et Caillot, et Kuhné ! Tous ces individus, ne pouvant – ou ne souhaitant – gérer la distribution

²⁵¹⁶ Sylvie Vabre s'est notamment intéressée à cette mutation des fonctions du représentant dans son étude de la politique commerciale menée par la société Roquefort dans le second XIX^e siècle. Voir Vabre Sylvie, « Le représentant et le Roquefort de la Société des Caves (1851-1914) », *Entreprises et Histoire*, avril 2012, p. 131-146.

²⁵¹⁷ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3981, jeudi 30 septembre 1847, p.4.

²⁵¹⁸ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3365, dimanche 5 octobre 1845, p.4.

²⁵¹⁹ *Nouvel indicateur de l'agglomération lyonnaise*, Lyon, Imprimerie Bajat, 1853, 213p.

²⁵²⁰ *Annuaire Fournier, Lyon et Rhône*, 1895.

²⁵²¹ ADR, 6Up1/1842. Faillite déclarée le 7 septembre précédent par l'entrepositaire elle-même, puisqu'ayant dû cesser ses paiements « par suite des pertes et des malheurs qu'elle a éprouvés ».

de leurs productions en dehors des limites de la ville pour des raisons humaines ou financières confient cette tâche à un intermédiaire dont c'est l'activité principale. Le 17 juin 1882, le bilan de la faillite de Clovis Nourrissat, entrepositaire de bière à Lyon, rue de l'Oiselière 10, mentionne encore les brasseries gérées par Winckler, Schmidt, Velten, et Tissot²⁵²².

Peu à peu, la professionnalisation de la distribution mène certaines entreprises, soucieuses de rationalité économique, à mettre en place de véritables succursales, qu'elles contrôlent donc directement, leur permettant de disposer d'agents locaux afin d'assurer la promotion de leurs produits et l'approvisionnement régulier des débitants avec lesquels ils travaillent. Plus que partenaires extérieurs, les entrepositaires deviennent l'un des rouages internes des sociétés brassicoles. Comme le montre l'en-tête inséré ci-dessous, la brasserie lyonnaise Koch aîné revendique en 1875 une succursale à Marseille, rue Nationale 12²⁵²³.



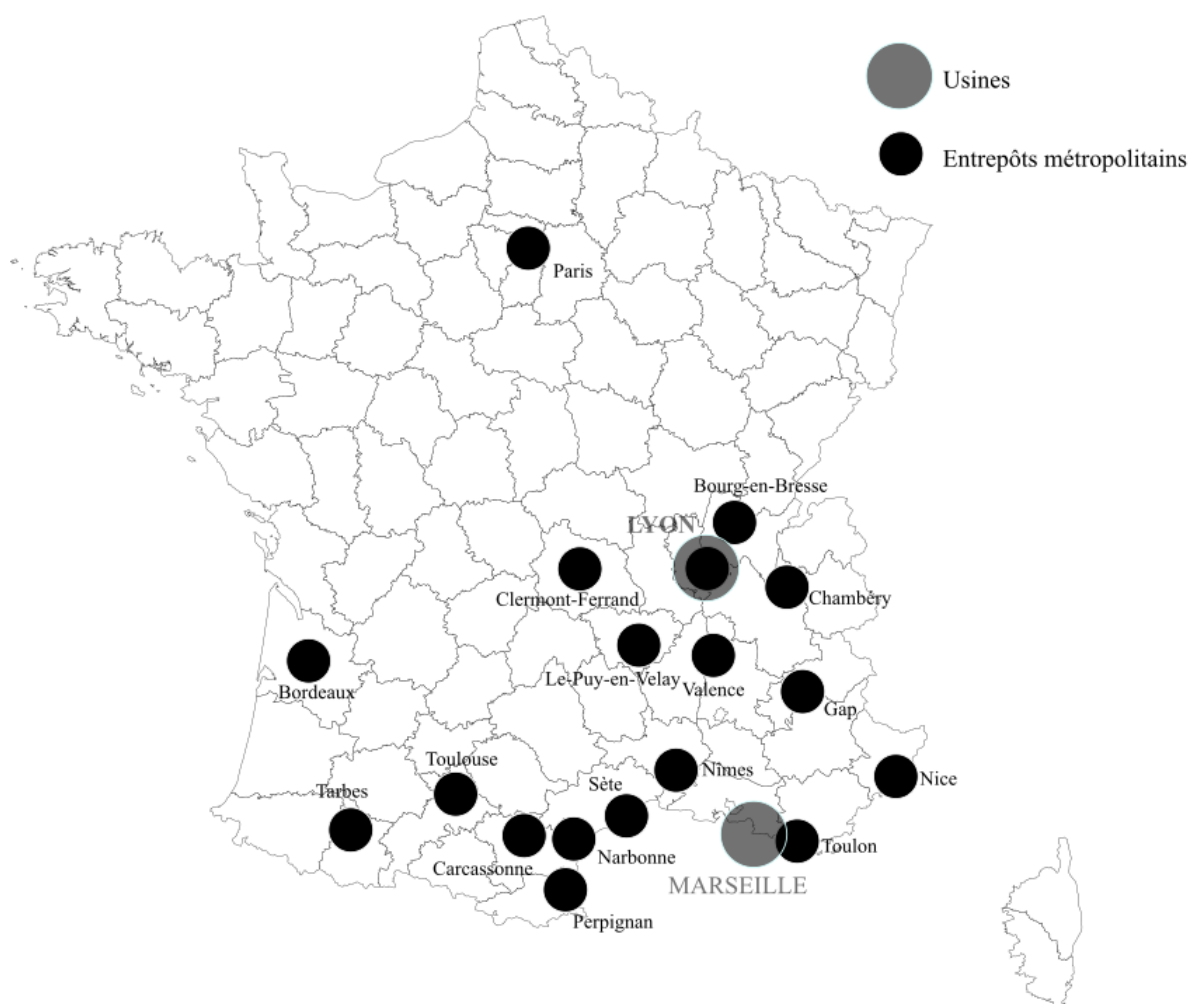
À la fin des années 1880, les Brasseries de la Méditerranée disposent même, en plus de leurs sites de Marseille et de Lyon (usines centrale et annexe dans la cité phocéenne et usine dite modèle dans le Rhône), d'entrepôts à Paris, rue Bréguet 4, et, surtout, « dans les principales villes du Centre & du Midi de la France, en Espagne, Italie, Algérie et Tunisie ».

²⁵²² ADR, 6Up1/2234. Là aussi, c'est le failli qui est à l'initiative de la procédure.

²⁵²³ Collection privée, ©Michel Rimet. Extrait d'un courrier du 14 janvier 1875 adressé à des partenaires bordelais, messieurs Curcier et Adet.

Le dépliant promotionnel édité en 1889²⁵²⁴ déjà mobilisé à plusieurs reprises ne liste ainsi pas moins de 24 succursales réparties sur l'ensemble du pourtour méditerranéen : Naples à l'est, Barcelone à l'ouest, et, témoignage de l'importance que revêtent alors les colonies françaises en Afrique du Nord pour l'économie nationale, Oran, Alger, Bône (aujourd'hui Annaba) et Tunis au Maghreb. À ceci s'ajoutent des « dépôts dans toutes les villes de France et de l'étranger », comprendre des cafés et brasseries où trouver les produits de la brasserie. Preuve du développement de la stratification de la distribution, un nommé Désiré Antonio, négociant à Gap, est dit agent général de la compagnie dans la région.

Figure 53. Localisation des entrepôts métropolitains des Brasseries de la Méditerranée, 1889



²⁵²⁴ Collection privée, ©Michel Rimet.

Notons sur la carte ci-dessus représentant les entrepôts métropolitains de la société l'abandon de quelque espoir quant à la capacité de la brasserie à pénétrer le marché de la France septentrionale, chasse gardée des établissements du Nord et surtout de l'Est du pays. Hormis à Paris, aucune ville située dans ces régions ne consomme en fin de siècle suffisamment de bières Velten pour que soit rendue nécessaire – ou du moins rentable – l'implantation d'une succursale de la société. Au contraire, le Sud et le Midi de la France voient s'étendre le maillage de distributeurs de plus en plus nombreux.

Encore en fin de siècle, les entrepositaires régionaux sont des partenaires que soignent tout particulièrement les brasseries lyonnaises. En 1896, l'établissement Veuve X. Bélédin et S.C. Radisson écrit ainsi au drômois Marius Rollier²⁵²⁵ :

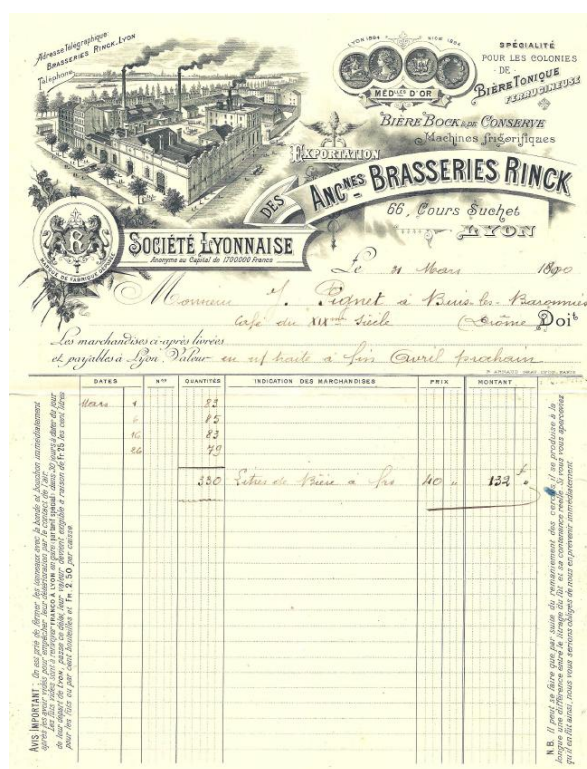
« Nous avons l'honneur de vous faire connaître que nous mettons aujourd'hui en gare 1 fût de bière blonde que nous avons promis depuis longtemps et espérons que vous en aurez toute satisfaction. Nous vous prions de nous faire connaître si elle vous convient et si nous pouvons compter sur quelques ordres de votre part pour ce genre de bière. Nous vous prions aussi de nous dire si vous la trouvez trop houblonnée ou pas assez douce et dans quel sens nous devons la modifier pour vous satisfaire ; ce sera nous rendre service car nous cherchons avant tout à avoir une bière qui plaise à nos clients. Nous pourrions aussi vous en envoyer en petits fûts pour la pression dans les cafés ».

Même s'il faut se méfier des stratégies commerciales floutant les rapports entre différents acteurs d'une même filière dépendants les uns les autres, le brasseur lyonnais semble disposé, pour répondre aux aspirations de ses clients, à brasser à façon, ou du moins à ajuster sa recette. Leur réticence à adopter la fermentation basse les force à faire preuve d'une flexibilité plus grande que celle de leurs concurrents. Les mots de François Caron, affirmant que, la demande dirigeant l'offre, de nombreuses entreprises françaises se sont appliquées « à prospecter le front le plus avancé des désirs humains pour ensuite proposer de nouveaux produits »²⁵²⁶, prend ici une résonance toute particulière.

²⁵²⁵ Collection privée, ©Michel Rimet. Courrier de la brasserie Veuve X. Bélédin et S.C. Radisson adressé à Marius Rollier, Montélimar, le 11 novembre 1896.

²⁵²⁶ Caron François, « La gestion de l'innovation : perspectives historiques », dans Bernard Philippe Jacques, Daviet Jean-Pierre (dir.), *Culture d'entreprise et innovation*, Paris, Éditions du CNRS, 1992, p.108.

Afin de nuancer le tableau, précisions néanmoins qu'établissement important ne rime pas pour autant avec recours exclusif aux entrepositaires. En fin de siècle, c'est directement à J. Pignet, tenant à Buis-les-Baronnies dans la Drôme le Café du XIX^e siècle, que s'adresse la pourtant rationalisée Société Lyonnaise des Anciennes Brasseries Rinck²⁵²⁷. Sur cette facture (voir ci-dessous) sont mentionnés, pour un total de 132 francs, 330 litres de bière à 40 centimes l'unité. S'ils deviennent des intermédiaires privilégiés permettant aux établissements les plus importants de trouver des relais locaux, les entrepositaires ne sont pas – du moins, encore – des partenaires obligés.



Utilisés par les brasseurs lyonnais pour pénétrer des marchés éloignés et y affirmer leurs positions, ces agents le sont également fort logiquement par des brasseries extérieures au Rhône, françaises ou non, désireuses de s'implanter sur le marché lyonnais riche en consommateurs potentiels. Soucieux de répondre aux goûts des consommateurs, les distributeurs de la ville proposent alors pour la plupart indistinctement les produits brassés localement et ceux importés. Sur les différents bilans dressés le 14 février 1874 par l'entrepositaire Jules Dulaquais, sont ainsi mentionnés parmi ses créanciers, à côté des

²⁵²⁷ Collection privée, ©Michel Rimet. Bien que cette facture soit datée du 31 mars 1890, l'erreur est manifeste : des récompenses obtenues en 1894 figurent en effet sur le papier à en-tête.

Lyonnais Friedrich (rue Vaubecour), Schmidt (quai de Vaise), Tissot (place de la Pyramide) et Dutour fils (place Gensoul 2), les Strasbourgeois Jacques Ansen et Erhard [*sic*] (brasserie du Pêcheur) de même que les Chalonnais Violet & Ragot et Bourdon²⁵²⁸.

C'est à compter de la fin des années 1870 que certains se revendiqueront comme spécialistes de la distribution de bières d'établissements renommés. Les premiers repérés dans les annuaires sont les frères Charton, fiers de se dire en 1879 « entrepositaires des bières de la Patrie (Strasbourg) », à Lyon, rue Tronchet 41²⁵²⁹. Les concurrents des départements de l'Est ou du Nord ne tarderont pas à se manifester à leur tour : en 1881 ce sont les bières de Maxéville qui sont distribuées à Lyon par l'intermédiaire d'un nommé Nigay, rue Tronchet 42²⁵³⁰. Et si les brasseries françaises évoluent en fin de siècle à l'échelle internationale, la réciproque est vraie. En 1895, la société Deville et Cie affirme ainsi que l'on trouve, dans son entrepôt place Miséricorde 7, les bières anglaises Pale-Ale (Allsopp) et Bass-Stout (Guinness [*sic*])²⁵³¹. Les modalités mêmes de commerce changent, certains entrepositaires, à l'instar de J.M. Page, quai Saint-Vincent 24, affirmant en fin de siècle recevoir les bières en fûts – elles sont dans le cas de cet individu allemandes, la Bière de Munich, marque déposée, étant concernée – et pouvoir les mettre eux-mêmes en bouteilles²⁵³².

Alors que Pierre Cayez affirme que « la voie ferrée a éliminé la fonction d'intermédiaire, liée à la lenteur de transport, et a donné le coup de grâce aux grands mouvements d'échanges dont l'intensité était déjà sérieusement entamée »²⁵³³, la problématique apparaît différente dans le cas de l'activité brassicole pour laquelle de nouveaux partenaires, les entrepositaires, ont progressivement remplacé les anciennes activités de roulage et de commissionnaire. Afin de mieux saisir les réalités financières et commerciales de cette activité et d'identifier les individus qui, derrière ce terme générique, embrassent cette profession, plongeons nous maintenant dans le cas des bières de la brasserie Tourtel, distribuées dans la cité rhodanienne à compter de la fin des années 1860.

²⁵²⁸ Bilan provisoire dressé le 14 janvier 1874, ADR, 6Up1/2135 ; bilan définitif fait le 15 juin suivant, ADR, 6Up1/2139. La faillite a été déclarée sur assignation le 13 janvier précédent, ADR, 6Up1/2134.

²⁵²⁹ *Guide indicateur de la ville de Lyon et du département du Rhône*, Lyon, E.-B. Labaume, 1879.

²⁵³⁰ *Guide indicateur de la ville de Lyon et du département du Rhône*, Lyon, E.-B. Labaume, 1881.

²⁵³¹ *Annuaire Fournier, Lyon et Rhône*, 1895.

²⁵³² *Indicateur lyonnais Henry*, 1896.

²⁵³³ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.526.

2.2.2. L'exemple des bières Tourtel

Suivant la tendance déjà observée, les productions des brasseries de l'Est de la France, pour la plupart des bières de fermentation basse dites de Strasbourg, commencent à pénétrer le marché lyonnais à la fin des années 1860. Nos sondages font remonter à 1867 la première mention de l'établissement des frères Tourtel²⁵³⁴ dans la presse régionale ; notons la concomitance avec la décidément bel et bien décisive Exposition universelle parisienne. Le lundi 30 septembre, le *Journal de l'Ain*²⁵³⁵ reproduit une publicité émanant d'un nommé E. Gallet se disant entrepositaire « à Lyon et pour tout le Midi, des brasseries Tourtel Frères, Ph. J. Hatt (l'Espérance) et Ostermann (des Trois-Fleurs), à Strasbourg ». Affirmant recevoir toutes ses bières « en grande vitesse » et garantissant remplir « dans les vingt-quatre heures toutes les demandes qui peuvent lui être adressées », il dit disposer de bureaux situés place Gerson. Ils étaient auparavant sur la presqu'île, de l'autre côté de la Saône, rue d'Algérie 19. Aucune exclusivité, donc : Ennemond Gallet, se faisant l'agent de la diffusion de leurs produits sur un large marché hexagonal, travaille avec divers établissements alsaciens.

Avec l'installation de ce distributeur en ville, la présence des produits de la brasserie Tourtel se développe sur le marché lyonnais. En 1871, la brasserie de la Perle, rue Jean-de-Tourne, sert ces produits en bock à vingt-cinq centimes et de la bière de Lyon, en choppe, à vingt centimes²⁵³⁶ ; l'année suivante, c'est une publicité informant de la réouverture prochaine, rue de l'Hôtel-de-Ville 69, de la Brasserie de Belfort, ancienne Brasserie de Munich, qui met en avant cette boisson, faussement dite de Strasbourg²⁵³⁷. Pour la première fois en 1879, un nommé Chaussée, tenant brasserie rue Ferrandière 32, revendique même sa vente dans les annuaires locaux²⁵³⁸.

Souhaitant donner une nouvelle dimension à son affaire, dont la croissance doit suivre celle de l'industrie brassicole sous peine de voir des parts de marché être accaparées par d'autres, Ennemond Gallet s'associe le 28 juin 1873²⁵³⁹ avec François Antoine Sur,

²⁵³⁴ Brasserie fondée en 1839 à Tantonville, près de Nancy (Meurthe-et-Moselle) par les frères Jules et Prosper Tourtel. Nous l'avons notamment déjà évoquée lorsqu'a été question des recherches de Louis Pasteur. La brasserie appartient aujourd'hui au groupe Kronenbourg, lui-même détenu par la société danoise Carlsberg.

²⁵³⁵ *Journal de l'Ain*, n°117, lundi 30 septembre 1867, p.4.

²⁵³⁶ *La Mascarade, journal politique*, n°148, dimanche 3 décembre 1871.

²⁵³⁷ *La France républicaine*, n°100, mercredi 11 décembre 1872, p.4.

²⁵³⁸ *Guide indicateur de la ville de Lyon et du département du Rhône*, Lyon, E.-B. Labaume, 1879.

²⁵³⁹ ADR, 6Up1/21 pour la création ; ADR, 6Up1/40 pour la prorogation datée du 23 avril 1879. François Antoine Sur s'installe à Lyon à la suite de cette création d'entreprise : aucune trace d'une quelconque présence antérieure à 1873 dans la cité rhodanienne n'a pu être observée.

propriétaire de l'Hôtel de France à Cannes (Alpes Maritimes) qui profite sans doute de la revente de son notable établissement pour disposer de fonds conséquents et investir dans cette activité prometteuse²⁵⁴⁰. La société en nom collectif ainsi créée a pour unique objet la vente et le placement des bières, les statuts obligeant les créateurs à consacrer « tout leur temps, leurs soins et leurs aptitudes à la prospérité du commerce » et leur interdisant formellement « toutes opérations étrangères, et spécialement les opérations de banque, de finances, jeux de bourses ou autres » (article 7). Disposant d'un capital de 20 000 francs équitablement fourni par les deux individus, la coopération initialement prévue pour cinq ans est, devant le succès rencontré par l'entreprise, prorogée pour trois de plus en avril 1879. Si le dynamisme brassicole des années 1870 et le savoir-faire d'Ennemond Gallet en matière de distribution de bière jouent à n'en pas douter un rôle dans le devenir de la société, les qualités de François Antoine Sur, natif de Cernay dans le Haut-Rhin, doivent également être soulignées. Son réseau forgé durant son itinérance professionnelle, son activité d'hôtellerie et, surtout, son passé d'employé de gare et ses nombreux contacts dans les chemins de fer sont en effet très probablement mis à contribution pour profiter des opportunités offertes par le transport ferré, principal moyen de distribution de bières dans les dernières décennies du siècle : alors qu'il est repéré comme buffetier à Forbach en Moselle lors de son mariage avec Marie Fortuné Hue-dit-Mouton le 18 septembre 1856, son beau-père et un témoin occupent le même emploi tandis qu'un inspecteur du chemin de fer domicilié à Nancy, dit ami de l'époux, est également présent²⁵⁴¹.

Grâce à cette association et les nouveaux moyens financiers qu'elle permet, ce ne sont pas moins de quatorze succursales, dont une en Algérie, qui sont mises sur pied dès 1874 soit un an à peine après la création de la société²⁵⁴². Par l'intermédiaire de nos deux entrepositaires, les bières Tourtel sont distribuées à l'aide de wagons-glacières vers Toulouse, Montpellier, Clermont-Ferrand ou encore Chambéry. Elles semblent même être devenues, si ce n'est leur seule référence, le produit qu'ils distribuent en priorité. Aboutissement de leur stratégie commerciale, la presse sert de relais pour avertir les débitants locaux : les limonadiers sont expressément interpellés dans l'encart ci-dessous publié dans les journaux régionaux (ici *Le Courrier des Alpes*).

²⁵⁴⁰ L'Hôtel de France, au centre de la ville, est ainsi mentionné en 1870 par Élisée Reclus parmi les établissements hôteliers cannois principaux. Voir le guide de Reclus Élisée, *Nice. Cannes. Monaco. Manton. San Remo*, Paris, L. Hachette et Cie, 1870, p.IX.

²⁵⁴¹ Archives Départementales Meurthe-et-Moselle, 5Mi213/R5, p.333/469, acte 10. Mariage célébré à Frouard (Meurthe-et-Moselle), où réside son épouse.

²⁵⁴² *Le Courrier des Alpes*, n°80, samedi 4 juillet 1874, p.4.

BIÈRE TOURTEL

GALLET ET SUR

Entrepositaires généraux à Lyon et pour tout le Midi.

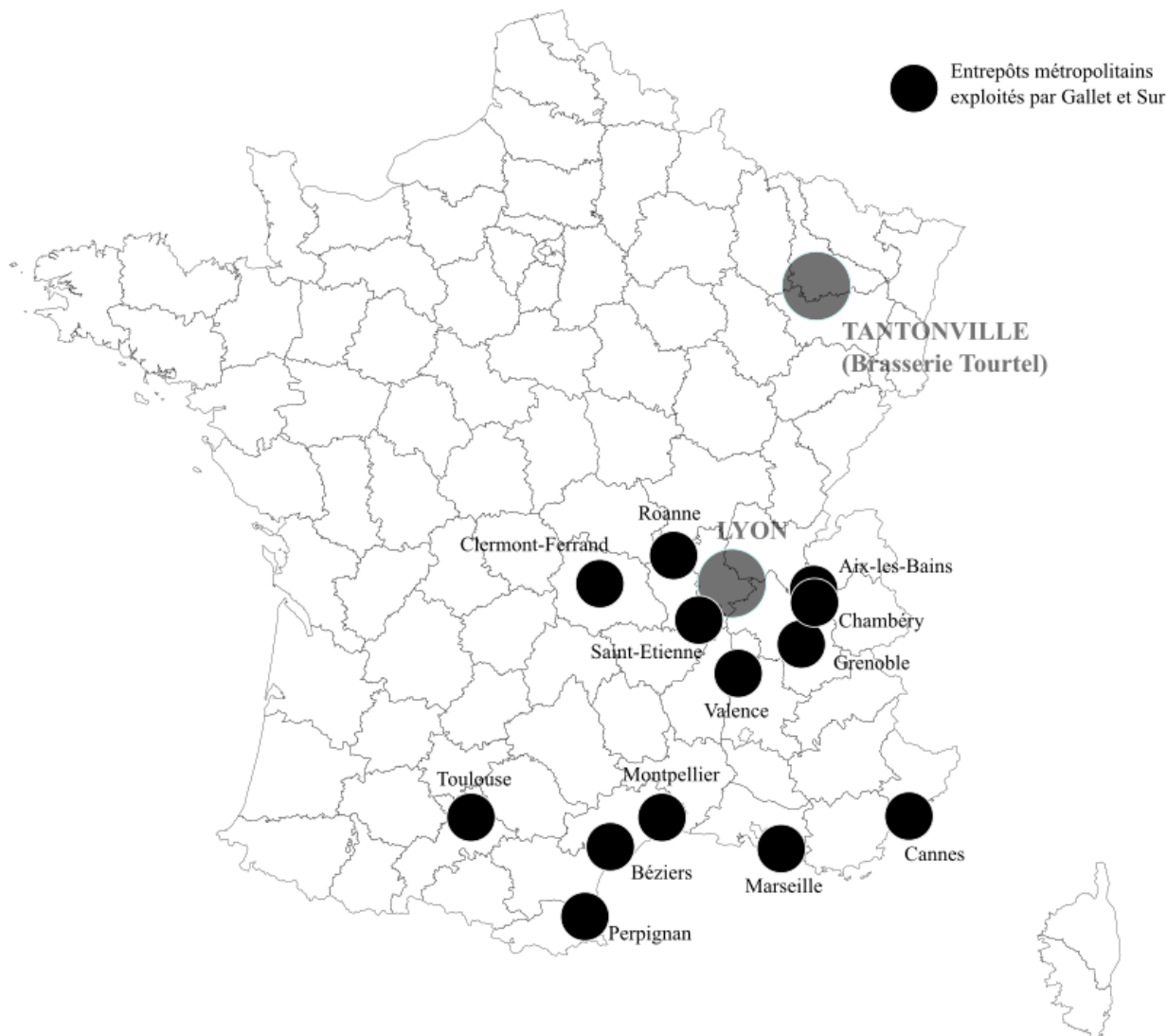
MM. GALLET et SUR ont l'honneur d'informer MM. les Limonadiers qu'ils ont établi dans les villes ci-dessous désignées des entrepôts de **BIÈRES TOURTEL**, dont la qualité est si justement appréciée par tous les consommateurs. Ces bières étant expédiées directement de la Brasserie de Tantonville par wagon-glacière, leur réception aura lieu dans les meilleures conditions comme maintien de leur bonne qualité et avec toute la célérité désirable.

- A MONTPELLIER, chez MM. Jean-Jean et Roucairol, 1, quai de la Gare ;
- A TOULOUSE, chez M. Casimir Faure, 22, rue de la Pomme ;
- A MARSEILLE, chez M. Pilon, 43, rue de la République ;
- A BÉZIERS, chez M. Jules Henry, rue de la Gare, 11 ;
- A PERPIGNAN, chez M. L.-V. Costa ;
- A AIX, chez M. Bec Bienvenu, sur le Cours ;
- A CLERMONT-FERRANT, chez M. Dulac, place du Mazet, 3 ;
- A CANNES, chez M. Bouchier, commissionnaire ;
- A VALENCE, chez M. J. Bovet ;
- A ROANNE, chez M. Bruyas, représentant de commerce ;
- A GRENOBLE, chez M. Bacot, place Saint-Louis, 1 ;
- A SAINT-ÉTIENNE, chez M. Chevallet J^{re}, 14, rue d'Annonay ;
- A ALGER, chez MM. Rascol et C^e, 6, rue Rovigo ;
- A CHAMBÉRY, chez M. Rougier, hôtel de la Métropole.

Plus parlante encore est la représentation cartographique de ces relais permettant à Ennemond Gallet et François Antoine Sur de pénétrer, grâce à leur localisation intermédiaire stratégique rhodanienne, les marchés de la majorité des centres urbains de la partie méridionale de la France : les 312 864 Marseillais, les 124 852 Toulousains ou encore les 57 727 Montpelliérains²⁵⁴³ peuvent par leur entremise s'abreuver des bières brassées en Meurthe-et-Moselle. La densité ponctuellement observable, dans les départements de l'Hérault et de la Savoie comme dans la proche région lyonnaise (Roanne, Saint-Étienne, Clermont-Ferrand, Grenoble) témoigne alors d'une réelle volonté de saturation de l'espace destinée à faire des deux associés des intermédiaires incontournables. Plus qu'une toujours possible porte d'entrée ouvrant l'accès au marché italien voisin, l'entrepôt cannois peut pour sa part être interprété comme la manifestation du réseau construit au fil des ans par l'ancien hôtelier.

²⁵⁴³ Chiffres du recensement de 1872 extraits de la toujours utile base Cassini.

Figure 54. Carte des entrepôts métropolitains exploités par Gallet et Sur en juillet 1874²⁵⁴⁴



Malgré cette croissance éclatante de célérité, illustrant les relations commerciales potentiellement conflictuelles dans ce jeu à trois entre brasserie, entrepositaire et débiteur (sur lesquelles nous reviendrons), la progression des affaires s'accompagne inmanquablement de quelques péripéties économiques. Dès 1874, les associés assignent en déclaration de faillite pour dettes Fanny Zucca, tenant à Lyon la Brasserie de la Confédération suisse²⁵⁴⁵. L'année suivante, ils sont encore impliqués dans la faillite d'Augustin Lacamp, gérant lui la Brasserie

²⁵⁴⁴ Carte réalisée grâce aux logiciels Philcarto et Inkscape.

²⁵⁴⁵ ADR, 6Up1/2135, jugement déclaratif de faillite sur assignation daté du 6 février 1874.

de la Nuée Bleue, rue Thomassin 22²⁵⁴⁶. Dans ce dernier cas, c'est une créance de 838,90 francs pour livraisons de marchandises effectuées entre le 2 avril 1874 et le 6 juin 1874 qui est portée au bilan définitif dressé le 18 mars 1875. Il est aisé de penser que les occurrences se multiplieraient si était dirigé le regard vers d'autres cessations d'activité cabaretières. Conjuguées à l'organisation de la filière induisant structuration des relations marchandes et normalisation des rapports d'échanges, ce sont peut-être ces accrocs et ces difficultés de recouvrement qui poussent Ennemond Gallet et François Antoine Sur à éditer en 1875 un livret destiné aux chargés d'affaires qu'ils ont sous leurs ordres²⁵⁴⁷.

Véritable guide de bonne conduite pour ceux-ci, cette archive est une formidable source pour comprendre selon quelles modalités s'exerce l'activité de représentant de commerce en matière brassicole. Destinée à leurs agents dispersés dans l'ensemble du Midi de la France et responsables de la distribution des produits de la brasserie Tourtel, cette publication commerciale témoigne, contrairement à ce que laissait voir la publicité de 1867, d'une spécialisation croissante de l'activité. Il est ici question des produits de l'établissement de Tantonville et seulement de ceux-ci. Politique de vente manifestement dictée par la maison mère, les maillages du réseau de distribution s'affinent. Les intermédiaires entre le producteur et le consommateur augmentent avec le spectre géographique des exportations : alors que sur le lieu de fabrication les bières peuvent bien souvent être consommées dans un débit directement adossé à celui-ci, elles doivent passer entre les mains du service les expédiant, des entrepositaires, des relais locaux de ceux-ci et enfin des cafetiers pour les destinations plus lointaines.

Après avoir flatté le récipiendaire – en faisant un « homme loyal, intelligent, zélé et exact » – Gallet et Sur rappellent la mission qui lui est attribuée – savoir « propager la réputation des bières de la brasserie Tourtel frères de Tantonville »...et accessoirement en vendre un maximum – et, surtout, tracent « d'une manière aussi intelligible que possible les formes à suivre, [qu'il faut] observer ponctuellement sans jamais [s'en] écarter, sauf nouveaux avis ». L'objectif annoncé est d'uniformiser le fonctionnement et les pratiques de ces représentants : si le produit doit être stable et de qualité constante, ainsi doivent être les vecteurs de sa diffusion. Sont pour ce faire édictées diverses consignes, le livret comporte 11 articles, à suivre méthodiquement, de la commande à la livraison en passant par la réception et

²⁵⁴⁶ ADR, 6Up1/2148, vérification et affirmation des créances des 10 et 11 mars 1875.

²⁵⁴⁷ AML, 1C305648 – « Brasserie Tourtel Frères. Instructions générales pour les représentants. Entrepôt général à Lyon et pour tout le Midi. E. Gallet & Sur, 2 place Gerson, Lyon. 1875 ».

le renvoi des fûts vides. Principe de base dont il ne faut sous aucune raison se départir, la structure réticulaire du réseau de distribution oblige les gérants de succursales à se référer systématiquement pour toute demande ou réclamation au bureau central de Lyon.

Les impératifs du marché font de ceux-ci, plus que de simples revendeurs, de réels gestionnaires devant anticiper sur les commandes pour ne pas être pris en défaut (par une rapide augmentation de la demande ou un problème dans le transport) sans pour autant mettre la qualité de la bière en danger : « il importe qu'elle soit livrée à la consommation après quelques jours de repos, et que les plus grands soins lui soient donnés. Ces soins peuvent devenir chose difficile soit dans votre entrepôt, où la bière ne doit pas séjourner, soit même dans les caves des clients, qui peuvent être défectueuses, et qui d'ailleurs n'ont pas toujours le temps, les moyens ou les connaissances nécessaires » (article 1). Et ce bien qu'il soit précisé que les envois sont généralement faits par wagons-glacières appartenant à la brasserie (article 2). Les représentants doivent donc veiller à la qualité des produits réceptionnés et agir si nécessaire vis-à-vis de la compagnie des chemins de fer pour faire constater d'éventuelles avaries, tout en restant « le plus coulant possible, vu que, d'après les tarifs spéciaux [utilisés], le chemin de fer n'est pas responsable du transport des bières » (article 2). La vente est également œuvre de négociation et d'acceptation du compromis. D'où le fait qu'une pratique raisonnable et rationnelle soit attendue : il leur est demandé de s'être assurés, avant même la réception des bières, de leur placement afin d'éviter « le double camionnage de la gare à l'entrepôt et de l'entrepôt chez les limonadiers » (article 3). C'est le surplus, et seulement lui, qui doit servir de stock jusqu'à la nouvelle livraison. Les consignes pour remplir les bordereaux de livraisons et le détail de placement sont tout aussi précises : des formulaires sont fournis et des modèles doivent être suivis, « aucune économie de papier et de port de lettres ne devant jamais nuire à la netteté des renseignements » (article 4). Placeurs, ces représentants sont aussi chargés du service après vente puisque devant prendre en charges les éventuelles plaintes et se déplacer pour constater directement la cause du défaut (article 5). D'où le besoin de formation de ces individus devant être aptes à effectuer cette tâche, qui passe par la lecture d'une brochure technique sur les bonnes et mauvaises manières de manipuler, stocker et débiter la bière jointe au livret.

Selon les règles régissant l'activité, le circuit de distribution apparaît comme relativement rapide : tout fût qui n'est pas rentré à la brasserie 60 jours après son expédition est imputé à la charge du client (article 6). En deux mois, il doit par conséquent avoir voyagé dans un sens, être passé entre les mains des nombreux intermédiaires, avoir été livré, consommé et réexpédié jusqu'à son point de départ. L'objectif est clairement de limiter

l'immobilisation d'une trop grande quantité de matériel, coûteuse en argent et potentiellement néfaste pour le produit. Les factures sont d'ailleurs encaissées 30 jours seulement après livraison, aucune exception ne devant être tolérée (article 10). Bras permettant d'acheminer la bière jusqu'aux consommateurs, ces représentants sont également les yeux et les oreilles des entrepositaires grossistes. Il leur est demandé de « signaler l'appréciation des clients et des consommateurs, les défauts qui pourraient être reprochés [aux] marchandises d'une manière générale, la concurrence des autres brasseries » *etc.* (article 9). Ils apparaissent par là comme de véritables outils de veille devant permettre aux distributeurs d'anticiper et de s'adapter aux éventuelles évolutions du marché.

Succès des produits de la brasserie Tourtel et structuration et rationalisation du système de distribution participent au succès de l'entreprise. En juin/juillet 1880, après dissolution de celle préexistante, une nouvelle société impliquant un troisième individu est créée²⁵⁴⁸. Les deux associés initiaux s'assurent à cette occasion le concours de Philibert Jametton, voyageur de commerce expérimenté demeurant à Lyon, rue Palais Grillet 3. Afin de répondre aux nouvelles exigences révélées par le développement de la fonction de représentant, ce dernier est plus spécialement chargé des voyages qui seraient à faire afin de promouvoir les bières distribuées et de démarcher d'éventuels nouveaux partenaires. Les conditions statutaires de l'ancienne structure sont reprises, avec l'ajout de l'interdiction de s'intéresser pendant la durée de l'association – prévue pour 5 ans – dans aucun autre commerce du genre de la société. Les chiffres confirmant la bonne santé et les ambitions de nos entrepositaires, le capital de la nouvelle entité, également en nom collectif, est porté à 100 000 francs ! Gallet et Jametton en fournissent 25 pour cent chacun (en la valeur du quart leur appartenant dans le fonds de commerce plus 5 000 francs en espèces : le premier a manifestement vendu la moitié de la partie du fonds lui appartenant au second) tandis que Sur apporte 10 000 francs en espèce et 40 000 en valeur de la moitié du fonds lui restant.

La dynamique restera la même et les activités perdureront jusque dans les années 1890. En juin/juillet 1881, Ennemond Gallet se retire et cède contre 25 000 francs payés comptant ses droits sociaux à Philibert Jametton, qui se retrouve donc impliqué à parts égales avec François Antoine Sur²⁵⁴⁹. Comme condition essentielle de cette cession, le jeune retraité s'interdit d'exploiter, soit directement soit indirectement aucun commerce du même genre, dans les localités exploitées actuellement par la société : hors de question que le réseau mis en

²⁵⁴⁸ ADR, 6Up1/47 pour la dissolution et la création la suivant immédiatement.

²⁵⁴⁹ ADR, 6Up1/52 pour la modification.

place depuis près de vingt ans soit concurrencé par de nouveaux arrivants pouvant solliciter son expérience. Alors que cette association est dissoute en juillet 1885²⁵⁵⁰, une nouvelle société est fondée le 15 juillet 1889 : elle implique François Antoine Sur et Ferdinand Alex, tous deux entrepositaires de bière lyonnais²⁵⁵¹. L'objectif est clair et on ne peut plus définir : vendre la bière Tourtel à Lyon, dans les environs et dans tout le Midi de la France. Créée pour six ans, elle dispose d'un capital conséquent, même si moindre que par le passé, de 70 000 francs fournis par moitié par Sur et Alex. Notons que c'est la première fois qu'est explicitement mentionné dans l'acte de société le nom de la brasserie de Meurthe-et-Moselle : aboutissement du processus, les partenaires commerciaux sont statutairement identifiés, définis et limités. L'entreprise sera finalement dissoute le 31 mars 1891, François Antoine Sur étant chargé de la liquidation. Il continuera son commerce jusqu'à sa mort : à son décès le 5 juillet 1896, il est encore négociant domicilié à Lyon, place Gerson 3²⁵⁵².

Cette même année 1896, lorsqu'il est fait le recensement professionnel que nous avons déjà mobilisé²⁵⁵³, la brasserie Tourtel figure parmi les deux très grandes brasseries françaises employant entre 201 et 500 employés. Sa stratégie commerciale, identique à celle observée précédemment pour les Brasseries de la Méditerranée et reposant sur un fin maillage stratifié de distributeurs locaux, a clairement porté ses fruits et participé à son succès. Cet élargissement du spectre des ventes, plus que simplement contraint par l'évolution du marché, révèle donc en réalité de véritables stratégies peu à peu développées par les établissements qui, se faisant entreprises modernes, apprennent à maîtriser les différents codes du commerce. Ceux-ci ne se limitent d'ailleurs pas aux seules exportations, les principales brasseries lyonnaises conjuguant élargissement de leurs activités et soin apporté à la clientèle locale.

²⁵⁵⁰ ADR, 6Up1/78 pour l'acte de dissolution. Alors que François Antoine Sur est dit entrepositaire de bière et reste liquidateur de l'affaire, Philibert Jametton est simplement qualifié de négociant. Loin de son rôle initial de voyageur de commerce, il est possible que ce dernier se soit peu à peu retiré des affaires commerciales brassicoles jusqu'à ne plus être qu'un simple financer. Il sera d'ailleurs à son décès en décembre 1894 dit industriel. Voir AML, 2E1699, p.181/189, acte 3180.

²⁵⁵¹ ADR, 6Up1/101 pour la création ; ADR, 6Up1/110 pour la dissolution.

²⁵⁵² AML, 2E1757, p.131/229, acte 738.

²⁵⁵³ BNF, LF262- 258, Ministère du commerce, de l'industrie, des postes et des télégraphes, *Résultats statistique du recensement des industries et professions [dénombrement général de la population du 29 mars 1896]*, 1901.

2.3. De nouvelles stratégies : occupation de l'espace et dynamique promotionnelle

Constat déjà dressé par Sylvie Vabre²⁵⁵⁴, les travaux sur les produits – alimentaires ou non – restent aujourd'hui encore bien trop marginaux, l'étude de l'industrialisation des secteurs leur étant généralement préférée. Plus confidentiels encore sont les consommateurs et leurs pratiques, bien souvent limités aux chiffres et à la statistiques. L'une des interrogations en matière de filière brassicole que nous souhaitons maintenant poser concerne donc les modalités de la vente en elles-mêmes, les manières dont les buveurs sont sollicités. À Lyon, la structuration d'une économie de la bière se retrouve en effet également dans l'adoption de véritables politiques commerciales multiformes. À l'élargissement du spectre géographique des exportations s'ajoutent l'utilisation de plus en plus intensive de la publicité – diffusion de prospectus, publications régulières dans les journaux et autres annuaires, apparition d'affiches et d'objets promotionnels – et l'évolution des structures de distribution. Ainsi, à l'exclusivité du comptoir situé dans les murs de la brasserie même et au débit dans des établissements revendeurs (cafés comptoirs, tavernes, brasseries-restaurants) succède la construction de « brasseries-hall à la mode germaine tenant tous les quartiers de Lyon »²⁵⁵⁵.

2.3.1. Un effort promotionnel innovant

Contrairement à la Grande-Bretagne où les circuits commerciaux sont beaucoup plus denses et formalisés, l'usage de la réclame reste en France peu développé dans la première moitié du siècle : celle-ci n'a alors « qu'un caractère d'information, indiquant au client où il [peut] trouver telle ou telle marchandise, le prévenant d'un arrivage »²⁵⁵⁶. Le département du Rhône ne fait pas exception et, dans la presse locale, ne peuvent être trouvées que de simples annonces correspondant à ce modèle purement informatif. En avril 1844, les brasseurs et entrepositaires Pfrimmer, Orcel et Cie, rue Sala 2, se servent du journal *Le Censeur* pour avertir « les limonadiers qu'ils trouveront toujours chez eux de la bière mousseuse brune et

²⁵⁵⁴ Notamment lors de son intervention le 4 avril 2013 à Lyon dans le cadre du séminaire « Entreprise et marchés » organisé par le Laboratoire de Recherche Historique Rhône-Alpes (LARHRA). Intervention « Vendre du roquefort au XIX^e siècle. Nouveaux consommateurs et stratégies d'entreprises ».

²⁵⁵⁵ Grand-Carteret John, *L'Enseigne à Lyon Op. cit.*, pp.276-277.

²⁵⁵⁶ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle, Op. cit.*, p.29.

blanche »²⁵⁵⁷. Ce ne sont pas les consommateurs, chez qui on essaierait de provoquer un éventuel désir d'achat, qui sont ciblés, mais bien les débiteurs ayant pour seule logique de répondre à une demande que l'on imagine figée. Les annonces publiées dans les dernières pages des journaux, dimension classique de la réclame, n'ont de plus pas bonne presse puisque payantes et reléguées en fin de publication²⁵⁵⁸. La problématique est sensiblement la même pour les guides, annuaires et indicateurs locaux qui, en plus de n'avoir qu'une résonance géographique limitée – puisque destinés aux voyageurs traversant la ville ou, au mieux, le département – se contentent de vanter la qualité des produits ou du service : la brasserie de Jean Paul Corompt située dans le quartier de la Guillotière, rue de l'Humilité, devient ainsi en 1869 un « établissement richement décoré, réputé pour la bonté de ses consommations »²⁵⁵⁹ ; elle se distingue encore dix ans plus tard par sa salle d'ombrage, son jeu de boules, ses huit billards, ou encore ses spécialités de choucroute et de jambons et la célérité de son service²⁵⁶⁰. Encore en fin de siècle, les brasseries se contenteront d'insérer dans ces publications touristiques de simples encarts sur lesquels figurent de basiques informations : raison social, capital, adresse, numéro de téléphone ou encore nature de la production et récompenses reçues.

Pourtant, à compter des années 1870-1880, comme l'a déjà fait remarquer de manière plus générale Patrick Verley et comme l'illustrent nos développements précédents en matière brassicole, « la production [dépasse] les capacités de vente des circuits commerciaux existants » et oblige les firmes à en créer de nouveaux, « en assumant elles-mêmes la distribution ; elles [doivent] aussi susciter la consommation en recourant à la publicité »²⁵⁶¹. Il leur faut pour ce faire trouver de nouveaux canaux de diffusion et, surtout, de nouvelles méthodes de promotion. Ce n'est donc qu'à compter du Second Empire et, surtout, de la Troisième République, que chaque société déploie « des trésors d'ingéniosité commerciale. Les marques sont soigneusement déposées, les étiquettes dessinées, la forme des bouteilles précisée et les contrefacteurs poursuivis. La publicité envahit les journaux, les murs des villes,

²⁵⁵⁷ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2912, mercredi 17 avril 1844, p.4. Notons qu'il ne s'agit là que du rappel d'une annonce déjà publiée en février 1843 dans laquelle les fabricants se disaient titulaires d'un brevet d'invention et de perfectionnement concernant leur bière « d'un goût agréable, [...] toujours mousseuse et d'une limpidité parfaite », qu'ils vendent par lot de 25 bouteilles et au-dessus. Dans *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2547, vendredi 10 février 1843, p.4.

²⁵⁵⁸ Martin Marc, « De l'affiche à l'affichage (1860-1980). Sur une spécificité de la publicité française », *Le Temps des Médias*, n°2, janvier-mars 2004, pp.64-65. Notons que cet article s'insère dans un numéro spécial de la revue intitulé « Publicité, quelle histoire ? ». Du même auteur, pour un plus large regard sur la question publicitaire française, voir Martin Marc, *Trois siècles de publicité en France*, Paris, Odile Jacob, 1992, 430p.

²⁵⁵⁹ *Annuaire Fournier, Lyon et Rhône*, 1869.

²⁵⁶⁰ *Guide indicateur de la ville de Lyon et du département du Rhône*, Lyon, E.-B. Labaume, 1879.

²⁵⁶¹ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.164.

les lieux publics, en particuliers les cabarets et les compartiments de trains »²⁵⁶² : affiches publicitaires, illustrations éducatives, lithographies en tout genre ou caricatures se succèdent jusqu'à la Seconde Guerre mondiale²⁵⁶³.

Alors que Myriam Tsikounas ne situe « l'offensive des brasseurs » en matière de publicité que dans les années 1940²⁵⁶⁴, nombreuses sont en effet dès la fin du XIX^e siècle les initiatives de la professions cherchant à susciter l'intérêt du consommateur. Si l'affiche peinte sur les murs des villes connaît un notable succès à compter de 1870, l'affiche-papier, présentant l'avantage d'être souple puisque permettant « de limiter ou de fractionner, en fonction des zones visées, les dépenses d'annonceurs disposant d'une trésorerie limitée »²⁵⁶⁵, reste le support commercial privilégié. Ce n'est que dans les derniers temps du siècle que la lithographie, pourtant inventée dès la fin du XVIII^e siècle par l'Allemand Senefelder, devient d'un usage plus répandu. À Lyon, la création dès mai 1870 de la société V. Fournier, Peyrieux et Compagnie pour « l'apposition des affiches dans la ville de Lyon, la banlieue et dans toute la France »²⁵⁶⁶ laisse imaginer le succès rencontré par ces pratiques. L'affiche des Brasserie et Malterie Lyonnaises, la plaque lithographiée de la brasserie Vve. X. Bélédin et S.C. Radisson ou encore le dépliant promotionnel Velten, insérés dans nos développements précédents, sont quelques exemples des productions locales. La publicité pour la « Bière Georges de Lyon. À l'étape », reproduite ci-dessous en est une autre : on peut y voir un officier français, le port altier, équipé de son paquetage et de son sabre, se désaltérer avec une bière de l'établissement. Probablement en transit d'une position à une autre, il profite de la localisation de la brasserie, à proximité directe de la gare de Perrache, pour y faire étape.

²⁵⁶² Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.91.

²⁵⁶³ La densité et l'esthétisme de ces sources ont particulièrement attiré l'œil de nombreux chercheurs. Pensons seulement à Gasnier Richard, « Les affiches publicitaires d'alcool : images de société (1880-1920) », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Didier Nourrisson, Université Lumière Lyon 2, 2006, 309p. ou, concernant spécialement la boisson houblonnée, Voluer Philippe, *Deux siècles d'affiches de la bière*, Paris, Citédis, 1998, 120p. Plus récemment, pour sortir du seul cadre français du XIX^e siècle, lire Myre McCallum Marc, « Pour boire il faut vendre : les publicités de bière au Québec dans les années 1905 et 1950 », Mémoire présenté en vue de l'obtention du grade de Maître ès arts (M.A.) en histoire, sous la direction de Denyse Baillargeon, Université de Montréal, 2012, 127p.

²⁵⁶⁴ Tsikounas Myriam, « Quand l'alcool fait sa pub. Les publicités en faveur de l'alcool dans la presse française, de la loi Roussel à la loi Évin (1873-1998) », *Le Temps des médias*, n°2, printemps 2004, p.100. Elle considère notamment la Bière B7 (1948) et le lancement publicitaire de Kronenbourg (1950) comme les premiers jalons de cette histoire de la réclame brassicole.

²⁵⁶⁵ Martin Marc, « De l'affiche à l'affichage (1860-1980). Sur une spécificité de la publicité française », *Op. cit.*, p.63.

²⁵⁶⁶ ADR, 6Up1/10.

Figure 55. Affiche « Bière Georges de Lyon. À l'étape », 1890-1900²⁵⁶⁷



Comme l'incarne ce soldat, fierté de la Nation, l'acte de boire est peu à peu esthétisé, la finesse des affiches et la diversification des objets servant de support promotionnel illustrant ce soin grandissant porté aux dimensions visuelles et matérielles, vues comme de véritables mécanismes déclencheurs de consommation (en tant qu'acte provoqué et plus ou moins réfléchi et souhaité) : les dernières années du XIX^e siècle et, surtout, les premières du siècle suivant, verront ainsi se multiplier pyrogènes (porte-allumettes), étiquettes, sous-

²⁵⁶⁷ Affiche du peintre, affichiste et caricaturiste français Albert Guillaume, disponible sur la plateforme en ligne de la BNF (Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b9008858r>) et datée des années 1890-1900.

bocks²⁵⁶⁸, éventails et autres verres gravés plus au moins finement, le tout marqué du nom et du sceau des brasseries.

Ne se contentant pas de suivre la demande, ces entreprises cherchent – et arrivent parfois – à modeler le goût des Français. « La réputation de qualité de la bière [reposant] sur une construction de la valeur à partir de celle de l’offreur »²⁵⁶⁹, c’est au brasseur de faire en sorte de développer ladite valeur. La mise sur le marché des bières ferrugineuses évoquées plus tôt, que produit notamment la brasserie Rinck, et leur succès témoignent de ces stratégies, tout comme le recours grandissant aux dépôts de marques assurant la singularité des innovations et permettant la matérialisation d’un lien concret entre l’entreprise et le consommateur. On ne boit plus simplement « de la bière » mais bien un produit en particulier, clairement identifiable, que l’on recherche et que l’on apprécie. Alors que Bass et Cie, brasseurs à Burton-sur-Trent en Angleterre, déposent dès le 29 août 1861 leur marque de fabrique au greffe du Tribunal de commerce de la Seine, conformément au traité de commerce du 23 janvier 1860²⁵⁷⁰, ils sont rapidement suivis par les brasseries rhodaniennes encore en activité. La société des Brasseries de la Méditerranée dépose en 1881 une première marque de fabrique ; le 8 avril 1885 elle effectue à nouveau trois dépôts successifs d’étiquettes diverses et, le 15 du même mois, fait enregistrer un brevet pour une bouteille qu’elle dit être de forme spéciale, le fameux *Bock Lyonnais* précédemment rencontré. Le 4 juillet 1886, c’est un modèle de caisse d’emballage pour bouteille que le secrétariat du Conseil des Prud’hommes doit consigner²⁵⁷¹. En juin 1892, c’est au tour d’Alexis Combet, entrepositaire de bière à Oullins, de publier dans les journaux lyonnais un encart rappelant qu’il est le seul propriétaire de la marque bière mousseline et informe « que la bière livrée par d’autres maisons dans ses propres bouteilles constitue une fraude répréhensible »²⁵⁷². Entre temps, est déposée la

²⁵⁶⁸ Sous-verres généralement en carton initialement destinés à absorber, outre les éventuels accidents de manutention, l’eau de condensation qui se forme lorsque le verre de bière froid entre en contact avec l’air ambiant plus chaud. Ils servent également au débitant d’outil pour facturer le consommateur : un brevet pris en 1879 par un nommé Steinrueck mentionne ainsi une « soucoupe pour les verres à bière ou autres boissons, servant en même temps de compteur, enregistrant le nombre des verres de bière consommés par le client ». Voir *Bulletin des Lois de la République Française, 12^{ème} Série, Tome Vingt-et-unième, Partie principale*, Paris, Imprimerie Nationale, 1881, p.1199 (Bulletin n°588, brevet n°134,018). Le sous-bock contemporain serait lui créé par l’allemand Robert Sputh en 1892 : voir Shepard Harvey, « *Oh Beautiful Beer* ». *The Evolution of Craft Beer and Design*, Woodstock (Vermont), Countryman Press, 2015, 216p.

²⁵⁶⁹ Jonveaux Isabelle, « Bière belge et image monastique. Un exemple d’économie charismatique », *Ethnologie française*, XLI, 2011, 1, p.118.

²⁵⁷⁰ *Annales de la propriété industrielle, artistique et littéraire, Tome XII*, Paris, Hennuyer et Fils, 1866, p.161. Informations extraites du récit d’une procédure concernant des contrefaçons et imitations : ces pratiques ont, sans surprise, déjà cours.

²⁵⁷¹ *Annales de la propriété industrielle, artistique et littéraire, Tome XXXIV*, Paris, Arthur Rousseau, janvier 1888, pp.237 et suivantes. Là encore, éléments communiqués à la suite d’une plainte du brasseur, dénonçant notamment la vente par certains concurrents d’un *Bockillon Lyonnais*.

²⁵⁷² *L’Écho de Lyon, journal républicain indépendant*, n°1072, lundi 27 juin 1892, p.3.

marque « Georges Hoffherr » dont Mathieu Umdenstock se dit, lors de la constitution de la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr le 8 décembre 1891, seul propriétaire²⁵⁷³.

2.3.2. La multiplication des débits et le rachat de cafés

Parallèlement à ces efforts faits afin de séduire et fidéliser le consommateur, les structures de distribution évoluent elles-aussi. L'étude des partenaires commerciaux privilégiés que sont les débitants l'a montré, les brasseurs du XIX^e siècle ont diverses méthodes pour écouler leurs produits. En plus du comptoir directement situé dans la brasserie et des classiques livraisons à des cafés ou tavernes indépendantes, des relations plus directes peuvent être établies : alors que certains, notamment dans le Nord de la France, choisissent de s'assurer l'exclusivité d'une cohorte de revendeurs en finançant les installations et en accordant certains avantages commerciaux, les Lyonnais semblent plus enclins à directement acheter des lieux de ventes qu'ils exploitent eux-mêmes ou dans lesquels ils placent des locataires. Tout au long de notre période, est ainsi observée une forte imbrication des structures de production et de distribution, les manifestations de la volonté des brasseurs lyonnais et rhodaniens de contrôler le débit de leur fabrication étant, dès la première moitié du siècle, nombreuses. En octobre 1830, Besson fils et Musculus, exerçant alors dans le faubourg de Vaise, achètent pour 4 000 francs au cafetier Jean-Pierre Charmy, même faubourg rue Royale 90, son fonds de café et les meubles et effets en dépendant²⁵⁷⁴. Ils laissent néanmoins « provisoirement les vendeurs en possession de l'objet vendu avec réserve de l'enlever à volonté ». La stratégie est claire : en rachetant le local mais en laissant en place un débitant d'ores-et-déjà établi, possédant donc la réputation et les réseaux permettant l'écoulement des boissons, les associés s'assurent d'un débouché qu'ils contrôlent et dont ils peuvent, s'ils le désirent, s'assurer l'exclusivité.

Quelques années plus tard, c'est l'assemblée des créanciers de Jean Pascal, limonadier gérant anciennement le Café de l'Occident situé à Lyon, quai Saint Antoine 37, tenue le jeudi 28 novembre 1844, qui permet de saisir des pratiques analogues. C'est en effet le brasseur Jean Joseph Friedel qui est propriétaire des locaux : les dettes à son égard sont en partie constituées de deux années de loyer. Rien de surprenant donc que ce dernier fasse remarquer

²⁵⁷³ ADR, 6Up1/113.

²⁵⁷⁴ Acte sous seing privé du 11 octobre 1830, enregistré deux jours plus tard. *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°1258, lundi 17 janvier 1831, p.4.

au cours des échanges que la fermeture de l'établissement, sur lequel ont été apposés des scellés, est préjudiciable aux intérêts des créanciers puisqu'empêchant la vente du fonds et de l'achalandage. Alors que le syndic en charge de la faillite affirme son incapacité à provoquer la réouverture après inventaire judiciaire sauf si l'un des créanciers suffisamment solvable se manifeste, se porte garant de la reproduction de tous les objets désignés audit inventaire et se charge de l'exploitation à ses profits, risques et périls, Friedel accepte d'endosser ce rôle. Notons néanmoins que posséder les murs dans lesquels exerce un débitant ne signifie pas pour autant systématiquement rapport d'exclusivité quant à la fourniture de bière : les brasseurs François Sébastien Scheifer, cours Charlemagne 2 ; Martin Scheiber, port Neuville ; Joseph Reynaud, rue Vaubecour, Jean Philippe Aegerter, place Louis XVIII ou encore Georges Grad et Jean François Dutour, place Napoléon, figurent également parmi les créanciers.

Encore dans les années 1860, la Brasserie de Munich exploitée sur la presqu'île par Antoine Chazal, rue de l'Impératrice 69, est en activité dans des bâtiments loués à Martin Busch, brasseur de bière. Plus que simple propriétaire des lieux, ce dernier semble même fournir une partie non négligeable du matériel nécessaire à l'exploitation. Après que la faillite de Chazal soit déclarée le 27 septembre 1867²⁵⁷⁵, il est fait, le 15 octobre suivant l'inventaire des biens en dépendant²⁵⁷⁶ : si un certain nombre d'objets appartiennent au tenancier, ceux étant la propriété de Busch sont plus nombreux encore. Sont évoqués pêle-mêle, liste loin d'être exhaustive, 192 verres à choppe, 30 verres à bière, 36 moos, divers objets de cuisine ou encore 50 tables et une pompe à bière avec deux robinets. Au moment de la procédure, le failli demeure d'ailleurs rue Saint-Georges, à la brasserie Busch. Si nos recherches n'ont pu mettre en lumière quelque relation familiale que ce soit entre ces deux individus, leurs rapports semblent dépasser le simple cadre mettant généralement aux prises propriétaire et locataire, fournisseur et client.

Ces quelques exemples piochés aléatoirement au gré des archives pourraient être multipliés au fur et à mesure qu'avance le siècle, les stratégies commerciales des brasseries, dictées par la concurrence de plus en plus exacerbée que véhicule le marché, tendant à toujours plus de contrôle des flux. De manière inversement proportionnelle, plus le nombre de sociétés productrices diminue, plus les établissements débiteurs en activité sous leur autorité directe augmente. À Marseille, les Brasseries de la Méditerranée détiennent en 1889 trois établissements de débit : le grand café Cannebière, sur la rue éponyme, la brasserie du

²⁵⁷⁵ ADR, 6Up1/2067.

²⁵⁷⁶ ADR, 6Up1/2069.

Chapitre et le grand café Noailles²⁵⁷⁷. Ville ayant vu naître la société, il est logique que la cité phocéenne soit celle où la présence de celle-ci soit la plus forte. À Lyon, ce sont ses concurrents qui détiennent les principales salles, la brasserie fondée en 1836 par Jean Georges Hoffherr en tête. L'exemple de la stratégie mise en place par celle-ci est éloquent quant à l'intensification des efforts faits en matière de distribution locale et d'occupation de l'espace de la ville ; il mérite à cet égard d'être développé. À partir du moment où il prend en mains les destinées de la brasserie de son beau-père, au début des années 1870²⁵⁷⁸, Mathieu Umdenstock, Alsacien né en 1828 à Sundhoffen²⁵⁷⁹ et lui-même brasseur ayant notamment exercé à Saint-Étienne, adopte en effet une stratégie simple qui s'avèrera de plus efficaces : tout miser sur la vente au détail. Plutôt que de se contenter de collaborer avec d'innombrables débitants pouvant s'avérer, nous l'avons vu, mauvais payeurs, il fait le choix d'ouvrir « encore et toujours, des établissements destinés à porter aux quatre coins de Lyon cette bière Georges dont la réputation ne cesse de croître »²⁵⁸⁰. Gérés par des membres de la famille ou des individus en qui il place la plus grande confiance, ils ont pour mission de tisser à travers la ville de Lyon un maillage suffisamment fin pour que chacun puisse, en tous lieux, si l'envie lui prend, déguster une bière brassée par la famille Hoffherr²⁵⁸¹.

Le premier de ces débits sera la Brasserie Dupuis à la Croix-Rousse. Au milieu des années 1870, le Lyonnais Henri Claude Dupuis âgé d'une vingtaine d'années, alors employé comme limonadier et restaurateur dans l'établissement de son père, place Gensoul, épouse Caroline Julie Willig, fille d'Ursule Sigwalt et du négociant en orges et houblons déjà croisé à plusieurs reprises Michel Willig²⁵⁸². Ce dernier est alors beau-frère par alliance de Jean-Georges Hoffherr, ayant pour sa part épousé en 1840 en seconde noces Marie Magdelaine Sigwalt²⁵⁸³. L'union entre Henri Claude Dupuis et Caroline Julie Willig, à laquelle assiste manifestement l'intégralité de la famille Hoffherr – sont notamment présents Frédéric, Charles et Henri, tous fils de Jean Georges, ainsi que Mathieu Umdenstock –, marque donc

²⁵⁷⁷ Là encore, informations extraites du prospectus édité par la brasserie à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris de 1889. Collection privée, ©Michel Rimet.

²⁵⁷⁸ Rappelons-nous la création de la société en nom collectif Hoffherr frères le 17 novembre 1874 l'impliquant lui et son beau-frère Émile Alphonse. ADR, 6Up1/24.

²⁵⁷⁹ Archives Départementales Haut-Rhin, Sundhoffen, Naissances, 1817-1862, p.149/573, acte 36.

²⁵⁸⁰ André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.24.

²⁵⁸¹ Sauf précision contraire, les informations et descriptions concernant les établissements mobilisées maintenant proviennent indistinctement de : Belle Véronique, « La Brasserie Georges (Gourmandises), 30 cours de Verdun-Perrache / rue Delandine », dans Privat-Savigny Maria-Anne (dir.), *Gourmandises ! Histoire de la gastronomie à Lyon*, Milan, SilvanaEditoriale, 2011, pp.109-111 ; André Jean-Louis, *Op. cit.*, pp.24-31 ; de la Selle Hélène, *Cafés et brasseries de Lyon*, Campomorone-Gênes, Éditions Jeanne Laffitte, Italie, 1986, 167p. et Rimet Michel et le Lyon Cerveoise Club, *Op. cit.*, p.105-122.

²⁵⁸² AML, 2E756, p.53/352, acte 105. Mariage célébré à Lyon, 2ème arrondissement, le 1^{er} mars 1875.

²⁵⁸³ AML, 2E347, p.2/381, acte 3. Mariage célébré à Lyon, Mairie Unique, le 2 janvier 1840.

l'entrée de cet individu dans la galaxie professionnelle familiale. Il est, dès mai 1877, repéré comme gérant de la Brasserie dite Dupuis à la Croix-Rousse 136, devenue l'un des lieux de débit servant de relais dans la ville aux brasseurs de Perrache. Même si nous n'avons trouvé aucune archive confirmant la chose, il est probable que cette installation ait lieu grâce au soutien financier de ceux-ci. Situé dans un bâtiment rectangulaire d'un seul niveau percé en façade de cinq baies, cet établissement peut, dans un décor fait de bois et de lambris, accueillir jusqu'à 400 personnes. Après le retrait d'Henri Claude Dupuis, il sera entre 1885 et 1888 conjointement gérée par Émilie Kroetz, veuve d'André Woerner (ancien gérant de la Brasserie des Chemins de fer), et Charles Bluost, qui créent pour ce faire une société en nom collectif²⁵⁸⁴. Le capital initial s'élevant à 153 000 francs atteste de l'ampleur de l'affaire et, par la même, du succès des bières de la brasserie Hoffherr sur les pentes et le plateau de la Croix-Rousse.

Cette première création est suivie peu de temps après par une seconde, cette-fois rive gauche du Rhône, dans le quartier des Brotteaux. C'est la fameuse Brasserie du parc, évoquée avec nostalgie dans l'ouvrage de l'homme politique lyonnais Léon Riator²⁵⁸⁵ et inaugurée dès 1880. En 1879, trois enfants de Jean Georges Hoffherr, Frédéric, Sophie et Émile, achètent suite au déclassement des ouvrages, forts, lunettes et fossés formant la première enceinte de Lyon, un terrain de 3 934 mètres carrés. L'année suivante est construite par l'architecte Philibert Bellemain ladite Brasserie du Parc, cours Vitton 69. Sa gestion est par la suite confiée à Gustave Émile Umdenstock, fils de Jean et apparenté à Mathieu Umdenstock époux Hoffherr, ancien maître d'hôtel, limonadier et restaurateur de Colmar²⁵⁸⁶. Un contrat d'exclusivité lie alors l'établissement à la brasserie-mère : « la bière fournie à la brasserie du Parc sera identique à celle écoulée à la brasserie du Midi et à celle de la brasserie de la Croix Rousse, chez Monsieur Dupuis. [...] Emile Umdenstock n'aura droit à aucune réclamation sur la qualité. La choppe sera au moins de vingt cinq centilitres. La canette de cinquante et le moos de cent centilitres »²⁵⁸⁷. Situé à proximité directe du chemin de fer de Genève, cet imposant bâtiment présente une grande salle de plus de 500 mètres carrés au-dessus de larges caves destinées au stockage de la bière. Une salle d'ombrage de 800 mètres carrés permet pour sa part de profiter des beaux-jours. Notons, sur les frontons triangulaires des façades sud

²⁵⁸⁴ ADR, 6Up1/76. Société créée le 2 avril 1885 et devant durer 15 ans. Elle sera néanmoins dissoute dès le 17 mars 1888, voir ADR, 6Up1/94.

²⁵⁸⁵ Riator Léon, *La Brasserie du Parc : Histoire lyonnaise*, Lyon, Éditions Lugdunum, 1935, 255p.

²⁵⁸⁶ Il est souvent confondu avec Alphonse Émile Umdenstock, fils de Mathieu Umdenstock et brasseur à Lyon dans les mêmes années 1880.

²⁵⁸⁷ André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.32.

et ouest (voir ci-dessous²⁵⁸⁸) l'étoile des brasseurs et, respectivement, les symboles que sont un lion dressé sur ses pattes arrières arborant le blason de Lyon et, surtout, Gambrinus assis sur un tonneau et levant sa chope.



Le 20 décembre 1882, c'est au tour de Frédéric Hoffherr, dit Fritz, cinquième fils de Jean Georges, d'ouvrir à Lyon, cours du Midi 33 – juste en face de l'établissement fondé par son père – le Café Fritz, aussi appelée Brasserie de l'Alhambra ou Brasserie Orientale de par son architecture mauresque. Dans celui-ci, où sont bien évidemment servies les bières de la famille, se tiennent concerts et spectacles, comme énoncé sur la carte postale page suivante datant de 1905. Selon la presse locale, « c'est une merveille des Mille et une nuits. Là où il n'y avait qu'une cour abandonnée, c'est une salle aux vastes proportions, haute, pittoresque, pleine de colonnettes à peine visibles et de glaces sans fin ; c'est une salle que la baguette magique de l'architecte semble avoir transportée toute faite des contrées arabes dans un coin

²⁵⁸⁸ Cette carte postale, comme la suivante représentant la Brasserie Fritz, nous sont parvenues, une nouvelle fois, grâce à Michel Rimet.

de Perrache. Aussi le public y afflue-t-il en foule pour admirer tant de beautés et pour déguster l'excellence de la bière ou des autres consommations »²⁵⁸⁹.



Enfin, le 5 septembre 1885, c'est encore la Brasserie Thomassin que Mathieu Umdenstock et Jean Lutzius inaugurent. Située dans la rue éponyme, sur la presqu'île, dans le 2ème arrondissement de Lyon, construite sur les plans de l'architecte Henri Despierre, elle permet à la famille d'affirmer sa position dans cette partie de la ville devenue le lieu de prédilection d'une bourgeoisie triomphante. On lit dans la *Bourse lyonnaise* du 25 octobre 1891 que « sa situation, déjà bien centrale, va se trouver considérablement améliorée par le percement de la nouvelle rue Grôlée »²⁵⁹⁰. Couvrant une surface de 619 mètres carrés, elle est composée d'une grande salle décorée de peintures de maîtres et d'un sous-sol également aménagé.

Lorsqu'elle devient société anonyme en 1891, la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr peut donc d'ores-et-déjà compter sur un réseau de distribution efficace assurant la

²⁵⁸⁹ *La Tribune Lyonnaise, journal indépendant*, n°69, samedi 23 décembre 1882, p.3.

²⁵⁹⁰ *La Bourse Lyonnaise*, dimanche 25 octobre 1891, n°650, pp.3-4.

vente des bières de l'établissement en divers points de la ville. « Vaisseau amiral » de la flotte, l'établissement historique de Perrache, cours du Midi, d'une superficie de 700 mètres carrés, possède une salle de cinq billards, 130 tables et peut contenir 1 000 personnes. Il est en outre agrémenté d'une véranda reliée à une cour plantée d'arbre où 90 tables et 700 buveurs supplémentaires peuvent être accueillis, de même qu'une immense terrasse d'une capacité de 250 à 300 personnes²⁵⁹¹. En plus de cela et des multiples cafetiers et débits de boissons livrés quotidiennement par son armada de charretiers et camionneurs, la société n'exploite directement ou indirectement pas moins de quatre autres salles d'envergure. Il se dit même que l'ensemble des brasseries détenues par la famille Hoffherr servent à l'heure des repas environ 10 000 consommateurs/buveurs²⁵⁹². Il suffit de rappeler les chiffres des bénéfices produits entre 1888 et 1891 par les différentes composantes de la société pour saisir l'importance des établissements de débit lyonnais dans les affaires de la brasserie : alors que l'usine de fabrication revendique 80 000 francs, les détails de Perrache et de la rue Thomassin auraient respectivement produit 62 000 et 70 000 francs. Le détail s'avère plus lucratif que la brasserie, au sens premier du terme, elle-même. Satisfaite de cette stratégie, la famille la poursuit encore dans les années suivantes et multiplie les ouvertures de débits. En août 1892, c'est « dans un local très bien situé » que la société a « à bail dans des conditions avantageuses » qu'une succursale est créée à Valence dans la Drôme. L'opération semble intéressante : alors que les investissements sont minimes, il est fait état dans le bilan dressé le 30 septembre 1892 de frais d'installation totaux d'environ 7 000 francs seulement²⁵⁹³, les débouchés potentiels sont notables. En plus des 25 000 Valentinois directement concernés²⁵⁹⁴, c'est tout le Midi de la France, marché privilégié par les brasseurs lyonnais depuis des décennies, nous l'avons dit, qui trouve là un nouveau relais.

Dernier né de ce riche quart de siècle, le Grand Café Bellecour, situé sur la place du même nom, est encore ouvert par la famille Hoffherr en 1895. C'est en réalité le rez-de-chaussée d'un hôtel préexistant, l'Hôtel Bellecour, qui est transformé en lieu de débit. « Hall profond, éclairé de vastes baies aux vitraux bien chantants, peintures claires encadrant de hautes glaces et rehaussées d'arabesques aux tons vifs, revêtements de mosaïque dont

²⁵⁹¹ *La Bourse Lyonnaise*, dimanche 25 octobre 1891, n°650, pp.3-4.

²⁵⁹² André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.31.

²⁵⁹³ 3 000 francs pour 6 mois de loyer en avance, 837,15 francs de voyages, 3 005,60 francs pour le matériel d'exploitation et 505 francs pour l'imposition locale (patente). *La Bourse Lyonnaise*, 22 janvier 1893, n°709, pp.1-2, « Compte-rendu de l'Assemblée Générale de la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr du 12 janvier 1893 ».

²⁵⁹⁴ La population de la ville est en 1891, selon la base Cassini, de 25 283 personnes.

Maderni avant le premier donné l'exemple et hauts-reliefs sobrement distribués »²⁵⁹⁵ ... on est ici bien loin de la rusticité des premiers temples de la bière et de leur mobilier en bois.

Si le cas de cette entreprise, se distinguant par l'ampleur et la pérennité du réseau mis en place, est le plus marquant, il est loin d'être une exception et la stratégie menée avec succès par la famille Hoffherr fait rapidement des émules. C'est d'abord André Schmidt qui, après de mauvaises affaires²⁵⁹⁶ il verra finalement sa brasserie reprise par les investisseurs anglais pour fonder les Brasserie et Malterie de Lyon, ouvre successivement à compter de la fin des années 1870, parallèlement à sa Grande Brasserie Lyonnaise, deux établissements de débit : un cours Lafayette 18 et un rue Pierre Corneille 68²⁵⁹⁷. Ces lieux de vente deviennent pour les brasseurs autant d'outils leur permettant d'affirmer leurs positions sur un marché brassicole de plus en plus concurrentiel. Ouverte en 1871 par Léon Vincent à l'angle de la rue Confort et de la rue de l'Hôtel-de-Ville, en plein centre ville, donc, la Brasserie des Archers est reprise en 1882 par la Brasserie des Chemins de fer : répondant à la création des Brasseries Fritz et du Parc, ce rachat peut être lu comme une offensive commerciale des associées Jean Preisig et André Woerner alors aux commandes. La problématique est identique à l'autre bout de la ville, sur le plateau de la Croix-Rousse où Alphonse Winckler achète au début des années 1880 à un nommé Chapuis une brasserie située boulevard de la Croix-Rousse 126²⁵⁹⁸. Rappelons que la bière Hoffherr est distribuée à quelques paliers de là seulement depuis la fin de la décennie précédente. Le brasseur jurassien n'en restera néanmoins propriétaire que quelques années seulement : le 26 février 1885, Pierre Blanc et Hippolyte Boule, simples employés lyonnais, fondent une société visant à exploiter une brasserie située à Lyon, à l'angle sud-ouest du boulevard de la Croix-Rousse 126 et de la rue Sainte Clotilde 2, connue sous l'enseigne de Brasserie de la Croix-Rousse²⁵⁹⁹. Ils achètent ce débit au brasseur Winckler contre 25 000 francs. S'il ne l'exploite plus directement, il est malgré tout probable que les bières consommées dans l'établissement restent celles produites par ce dernier.

²⁵⁹⁵ Rimet Michel et le Lyon Cervoise Club, *Op. cit.*, p.105.

²⁵⁹⁶ Il est déclaré en état de faillite le 12 février 1895, ADR, 6Up1/2398. Même si sa faillite est finalement rapportée dès mars suivant (ADR, 6Up1/2399), ses difficultés financières sont réelles et le poussent à abandonner son activité de brasseur.

²⁵⁹⁷ *Annuaire Fournier, Lyon et Rhône*, 1895.

²⁵⁹⁸ Il apparaît dans l'annuaire de 1879, Winckler apparaît à la même adresse en 1881. *Guide indicateur de la ville de Lyon et du département du Rhône*, Lyon, E.-B. Labaume, 1879 et 1881.

²⁵⁹⁹ ADR, 6Up1/76. La société sera dissoute dès août 1886. ADR, 6Up1/84.

Même si certains établissements se montrent plus réticents que d'autres à imbriquer production et distribution à grande échelle, cette stratégie devient en fin de siècle une obligation pour qui veut subsister. S'éloignant de ses plans initiaux et de sa volonté, exprimée en 1893 peu après sa création, de se dégager « du souci du détail pour s'attacher avec le concours de son Directeur commercial au développement de la vente en gros »²⁶⁰⁰, la Société Lyonnaise des Anciennes Brasseries Rinck (SLABR) achète en 1895 un café-restaurant-brasserie, s'ajoutant à celui préexistant à la brasserie elle-même. En septembre/octobre²⁶⁰¹, Jean Coulon et Georges Lambicki, associés depuis peu avec Marie Josephine Wilcké (Wilké), veuve du brasseur Christian Guillaume Rinck²⁶⁰², afin d'acheter au brasseur Schmidt le café restaurant brasserie qu'il exploitait jusque là Cours Lafayette 18 (l'un de ceux évoqués plus tôt), cèdent leurs droits dans l'affaire à la SLABR dont le Conseil d'Administration a voté ce projet à l'unanimité dans sa séance du 22 juillet précédent. La société ne se limite d'ailleurs pas à la seule ville de Lyon et, sensiblement à la même époque, s'associe au couple Louis Brieuille et Félicie Coudert, propriétaire d'un fonds de fabricant de limonade et entrepositaire de bière à Nice afin d'exploiter en commun le débit que possède ces derniers dans cette station balnéaire, place de la Liberté 7²⁶⁰³. Les modalités de la coopération sont claires et équivoques quant à sa dimension stratégique : l'affaire a notamment pour objet « la vente en gros et en détail, en fûts et en bouteilles, des bières provenant de la [SLABR], à l'exclusion de toutes autres » (article 1) ! Louis Brieuille devra visiter la clientèle et en assurer le développement. En s'associant à ce commerçant niçois, la brasserie lyonnaise, qui apporte, en plus de 20 000 francs en espèces, 5 000 francs en bière, s'assure donc simultanément un lieu de débit exclusif et un relais pour distribuer ses produits dans la région. Notons que pour justifier la valeur de son fonds, Brieuille a garanti à la SLABR un écoulement annuel de 2 000 hectolitres.

En mai 1897²⁶⁰⁴ est évoqué dans une séance de l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française un projet de loi tendant à déclarer les brasseurs, propriétaires ou principaux locataires d'un immeuble, responsables des contributions dues personnellement par les débitants, leurs sous-locataires : la levée de bouclier que cette idée soulève parmi la profession, qui se dit « spécialement sinon exclusivement visée par cette loi », atteste bien de

²⁶⁰⁰ *La Bourse Lyonnaise*, 22 janvier 1893, n°709, p.4.

²⁶⁰¹ ADR, 6Up 1/132. Acte des 28 et 30 septembre 1895 et 1^{er} octobre suivant.

²⁶⁰² Acte du 30 décembre 1894. ADR, 6Up 1/127. Création de la société Coulon & Cie.

²⁶⁰³ ADR, 6Up1/129. Création du 20 avril 1895.

²⁶⁰⁴ ANF, 58AS/19880399/123 – Registres de l'Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française (U.G.N.S.B.F.), 24 janvier 1898 – 1^{er} décembre 1919, pp.6-12.

l'usage encore répandu de ces collaborations entre producteurs et lieux de débits. À l'occasion d'une nouvelle séance tenue le lendemain, le 25 mai 1897, on apprend d'ailleurs que certains membres du bureau sont même déjà allés rencontrer Monsieur Plichon, député du Nord, pour discuter de la question. Le lobbying est déjà en marche. C'est justement l'étude de ces stratégies de filière ne concernant pas directement la vente mais l'organisation et la structuration de la profession en elle-même – qu'il s'agisse des outils de formation peu à peu développés, de l'affirmation des syndicats chargés de la défense des intérêts collectifs ou des outils divers mobilisés par les brasseurs pour promouvoir leurs actions – qui sera l'objet de nos développements ultérieurs.

B) La structuration d'une profession

La construction de la filière brassicole implique multiplication des acteurs, sectorisation des tâches, élargissement des réseaux d'affaire ou encore adoption de stratégies commerciales permettant d'évoluer – au propre comme au figuré – sur un marché décloisonné et de plus en plus concurrentiel. Elle nécessite et provoque également en retour la mise au point d'outils permettant à la profession de suivre ces tendances affectant nous l'avons dit les modalités mêmes selon lesquelles elle fonctionnait jusqu'alors. Le développement de circuits de formation se superposant à l'ancien modèle corporatiste, la création d'organes, d'abord régionaux puis nationaux, de défense des intérêts des industriels de la bière ou encore l'intensification des échanges – par le biais de l'écrit ou de l'évènementiel que sont les expositions alors en vogue – apparaissent ainsi comme autant de moyens pour les brasseurs français et rhodaniens de s'affirmer comme un secteur normé, indépendant et moderne.

1. Les modalités de l'apprentissage

1.1. Le règne de l'interconnaissance et du réseautage : Lyon, une plaque tournante

La transmission du savoir est sous l'Ancien Régime assurée par les corporations qui, encadrant le marché de l'emploi, mettent en relation l'offre et la demande en matière de main d'œuvre. Placés sous la responsabilité d'un maître contre une certaine somme d'argent payée par leurs parents et variable selon le métier, les jeunes apprentis, nourris et logés, apprennent par la pratique et la reproduction les gestes et les connaissances nécessaires à l'exercice de la profession. Ils sont, selon la formule consacrée, « à son pain, à son pot et à son œuvre »²⁶⁰⁵. Bien souvent un contrat en bonne et due forme formalisant l'accord est passé devant notaire. Au terme de l'apprentissage, d'une durée là encore fluctuante, le jeune devient compagnon puis, après avoir justifié de sa valeur et de ses qualifications par un chef d'œuvre, accède à la maîtrise.

²⁶⁰⁵ Coornaert Émile, *Les corporations en France avant 1789*, Paris, Éditions Ouvrières, 1968, p.316.

En matière brassicole, les statuts des maîtres et marchands brasseurs de bière de Paris édictés en février 1780 stipulent que les aspirants à la maîtrise doivent être âgés de vingt-cinq ans révolus et prouver de cinq ans d'apprentissage (si celui-ci est effectué chez un maître parisien, l'âge minimum est abaissé à vingt ans et la durée à trois ans)²⁶⁰⁶. Possible hasard, la présence d'une copie de ceux-ci dans les archives lyonnaises peut malgré tout laisser supposer une éventuelle reproduction de ces pratiques de la capitale vers la cité rhodanienne²⁶⁰⁷. Quoiqu'il en soit, l'*Edit du roi pour les communautés d'arts et métiers de la ville de Lyon* mentionnant les « braffeurs de bière », daté de 1777 et évoqué lorsqu'il a été question de contrôle de l'activité²⁶⁰⁸, atteste de l'existence dans la cité rhodanienne d'une structure à même de réguler les modalités de la formation.

Dans son récit de fiction, Philippe Voluer dresse un tableau relativement précis du processus d'apprentissage en fin de XVIII^e siècle : après cinq ans passés chez le même brasseur,

« il fallait réussir un chef-d'œuvre de tonnellerie et un autre de brasserie avant d'être reçu. Puis un compagnonnage de trois ans était obligatoire avant de trouver une brasserie à acheter ; ou alors, il fallait attendre que la corporation en autorise la création d'une nouvelle. [...] Beaucoup de nouveaux brasseurs partaient pendant plusieurs années sur les routes de France et à l'étranger pour parfaire leurs connaissances avant de s'établir définitivement »²⁶⁰⁹.

1.1.1. Empirisme et tour de France

Dans la continuité de l'édit de 1776 porté par Turgot, le décret d'Allarde et la loi dite Le Chapelier de mars et juin 1791, en supprimant les corporations, affectent de fait l'organisation des métiers. L'enseignement n'est plus strictement réglementé mais se négocie

²⁶⁰⁶ Les durées de cinq ans pour l'apprentissage et de trois ans pour le compagnonnage, preuve d'une certaine fermeture du métier, sont les mêmes depuis les statuts adoptés par les brasseurs parisiens en 1630. Voir à ce sujet notre chapitre II.

²⁶⁰⁷ AML, 1C704435, « Statuts des maîtres et marchands brasseurs de bière », Paris, 1780.

²⁶⁰⁸ BNF (Gallica), *Edit du Roi pour les Communautés d'Arts & Métiers de la Ville de Lyon, 1777*, dans le *Recueil de Réglemens pour les Corps et les Communautés d'Arts et Métiers commençant au mois de Février 1776, 1779*, pp.113-126.

²⁶⁰⁹ Voluer Philippe, *Une famille de brasseurs : les Lenfant, Op. cit.*, p.20.

d'individu à individu. Et si la loi du 12 avril 1803 (22 germinal an XI)²⁶¹⁰ relative aux manufactures, fabriques et ateliers ne réglemente que de manière évasive les relations entre employeur et employé, renvoyant les parties au Code civil²⁶¹¹, elle mentionne malgré tout dans son article IX un contrat consenti entre les différentes parties. Le Titre III consacré à la question s'intitule d'ailleurs « Des obligations entre les Ouvriers et ceux qui les emploient ». Seule la disposition contenue dans l'article XII arrêtant que « nul ne pourra [...] recevoir un ouvrier, s'il n'est porteur d'un livret portant le certificat d'acquit de ses engagements, délivré par celui de chez qui il sort » témoigne d'une certaine volonté d'encadrement. Elle ne concerne néanmoins que les employés déjà formés. Contrairement à la boulangerie pour laquelle une ordonnance de 1805 règlemente à Lyon, même de manière souple, les conditions de formation²⁶¹², la liberté d'entreprise apparaît triomphante en matière brassicole. Profitant de la chute des barrières d'accès à la profession, les jeunes aspirants peuvent, en l'espace de deux ou trois années suivant les lieux, accéder au statut d'ouvriers brasseurs.

Les modalités selon lesquelles s'effectue l'apprentissage resteront sensiblement les mêmes tout au long du siècle, même si certaines dispositions législatives chercheront, de manière plus ou moins claire, à normaliser les relations de travail. Pensons seulement à la loi du 22 février 1851 relative aux contrats d'apprentissage, actes par lesquels « un chef d'atelier ou un ouvrier s'oblige à enseigner la pratique de sa profession à une autre personne, qui s'oblige, en retour, à travailler pour lui ; le tout à des conditions et pendant un temps convenus » (article 1^{er})²⁶¹³. Selon celle-ci, si « le maître doit se conduire envers l'apprenti en bon père de famille », celui-ci lui doit « fidélité, obéissance et respect » (article 11). Comme évoqué précédemment, cellule familiale et cellule professionnelle se confondent.

À compter des années 1850, les régulières enquêtes statistiques menées par les autorités départementales nous permettent de préciser les modalités de l'enseignement de la profession de brasseur dans le département du Rhône. Dans un courrier daté du 5 septembre 1856 concernant les chiffres de l'année 1854-1855, le maire du 3^{ème} arrondissement de Lyon informe le préfet que le prix de l'apprentissage a pour plusieurs professions, du fait des variations des prix des aliments de première nécessité, récemment augmenté. Ayant à fournir

²⁶¹⁰ *Bulletin des Lois de la République Française, 3^{ème} Série, Tome Huitième*, Paris, Imprimerie de la République, Vendémiaire an XII, pp.129-133 (Bulletin n°270, loi n°2677).

²⁶¹¹ Choffat Thierry, « La loi de 1851 sur l'apprentissage », *Revue du Souvenir Napoléonien*, n°437, oct-nov 2001, pp.31-35.

²⁶¹² Elle ne donne pas de limite d'âge et fixe la durée de l'apprentissage à 2 ou 3 ans. Voir Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, p.128.

²⁶¹³ *Bulletin des Lois de la République Française, 10^{ème} Série, Tome Septième*, Paris, Imprimerie Nationale, juillet 1851, pp.271-275, (Bulletin n°359, loi n°2763).

nourriture et logement à leurs ouvriers et *a fortiori* à leurs apprentis, les patrons répercutent directement l'augmentation de leurs dépenses sur le prix des formations qu'ils délivrent. Concernant l'activité brassicole, alors qu'il dure toujours en moyenne deux années, l'apprentissage coûte cette année-là 600 francs (contre 200 pour les bouchers et 300 pour les tonneliers)²⁶¹⁴ ; il s'élevait à seulement 500 francs trois ans plus tôt²⁶¹⁵. Il faisait alors déjà partie des plus onéreux : en 1853 à la Guillotière, il est demandé aux apprentis de 250 à 300 francs pour les bouchers charcutiers, de 200 à 250 francs pour les relieurs ou encore 100 à 200 francs seulement pour les pâtisseries²⁶¹⁶. Parmi les activités concernées par cette enquête, seul l'accès à l'horlogerie et à la sculpture, professions généralement considérées comme plus techniques et, surtout, plus prestigieuses que la brasserie semble plus difficile : le prix de la formation, durant respectivement 3 et 4 ans, s'élève à 800 francs.

Encore en fin de siècle, l'apprentissage demeure l'une des charges que doivent assumer les brasseurs français. Rien de surprenant donc que la mesure du 1^{er} avril 1902 visant à faire appliquer l'article 3 de la loi du 30 mars 1900²⁶¹⁷ et mettant en place la journée de travail de dix heures et demie dans les établissements employant à la fois des adultes et des mineurs de moins de dix-huit ans, suscite un tollé dans la profession. Par la voix de son président de l'époque, le parisien Fernand Dumesnil, l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française affirme ainsi dans un courrier adressé le 15 avril 1902 au ministre du Commerce, de l'Industrie, des Postes et des Télégraphes que les industriels ne peuvent tout bonnement pas appliquer ces dispositions²⁶¹⁸. Les machines motrices doivent en effet marcher sans interruption : « 1° Pour actionner les machines frigorifiques chargées de refroidir les caves [...] ; 2° Pour le service des appareils servant au brassage proprement dit, opération qui dure 12 heures sans interruption et qui se répète deux fois par 24 heures dans les grandes brasseries, surtout pendant la belle saison ; 3° Pour le service de la malterie, aujourd'hui annexée à presque toutes les brasseries, et qui exige l'emploi de retourneurs mécaniques et de ventilateurs ». Une fois les opérations commencées, c'est la même équipe d'ouvriers qui doit assurer l'intégralité de la suite des opérations de saccharification du malt et de cuisson du moût « étroitement dépendantes l'une de l'autre » : selon lui, aucun temps mort ou

²⁶¹⁴ ADR, 6MP4.4 – Statistiques générales. Salaires industriels dans la ville chef-lieu de départements (1854-1855).

²⁶¹⁵ ADR, 10M20 – Livrets ouvriers. Généralités.

²⁶¹⁶ AML, 4WP017 1 – La Guillotière 1F – Commerce et industrie.

²⁶¹⁷ Loi dite « loi Millerand » sur le temps de travail. Voir pour le texte de cette loi et un commentaire – certes partiel : Société des industriels et des commerçants de France, *Enquête sur les effets de la loi du 30 mars 1900 réglementant la durée légale de la journée de travail*, Paris, Guillaumin et Cie, 1905, 47p.

²⁶¹⁸ ANF, 58AS/19880399/123 – Registres de l'Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française (U.G.N.S.B.F.), 24 janvier 1898-1er décembre 1919, p.49.

changement d'équipe ne peut par conséquent perturber le travail. Surtout, « pour former des ouvriers expérimentés et capables de conduire à bonne fin des opérations aussi délicates que le maltage, la saccharification des malts, la cuisson des moûts, la surveillance des fermentations, la décantation et le soutirage des bières, *etc.*, un long apprentissage est nécessaire. La brasserie est, en effet, une des industries qui doit, pour sa prospérité et dans l'intérêt même de ses ouvriers, s'appliquer à former de bons apprentis ». Ces récriminations laissent alors supposer que la loi du 22 février 1851 évoquée plus haut, en interdisant aux apprentis le travail de nuit et, surtout, en limitant la durée quotidienne de celui-ci à dix heures par jour (article 9), n'a que peu été appliquée, pour ne pas dire considérée, dans les brasseries françaises et donc lyonnaises. Mais si cette disposition peut en partie expliquer qu'aucun contrat d'apprentissage concernant de jeunes brasseurs n'ait pu être retrouvé dans les archives rhodaniennes, c'est surtout la géographie de l'apprentissage qu'il convient de considérer.

En effet, le rôle d'espace de formation des établissements lyonnais que semblent mettre en lumière les statistiques éparses mobilisées plus haut doit largement être nuancé. Si quelques chiffres ponctuels sont donnés dans la seconde moitié du siècle – en 1861, l'apprentissage serait porté à 3 ans et coûterait toujours 600 francs²⁶¹⁹ – il est textuellement précisé par l'enquête de 1865 que « les ouvriers viennent d'Allemagne ou de l'Alsace ayant fait leur apprentissage »²⁶²⁰. Bien que quelques données soient encore ponctuellement observables – en 1875, alors qu'aucune information n'est donnée pour la capitale, la durée ordinaire moyenne dans le reste du pays est de vingt-deux mois et coûte 308 francs²⁶²¹ ; dans le Rhône, il est même dit en 1883 qu'il ne dure plus qu'un an²⁶²² – la situation semble identique jusqu'en fin de siècle. En 1886, s'appuyant sur des informations récoltées auprès du brasseur parisien Georges Dumesnil, le socialiste et syndicaliste Jean Joseph Barberet fait, dans ses monographies professionnelles, remarquer que les brasseurs parisiens « ne font pas d'apprentis »²⁶²³. L'instruction « a surtout lieu à l'étranger, dans les pays de production de la bière, comme en Allemagne, en Suisse, en Alsace, qui fournissent les principaux ouvriers, les plus expérimentés et les plus robustes ». La situation est identique dans le cas lyonnais.

Pourtant, si le département du Rhône ne peut être considéré comme un centre de formation en matière brassicole, il demeure malgré tout une étape longtemps indiscutable du

²⁶¹⁹ ADR, 6MP4.7 – Statistiques générales. Salaires industriels dans la ville chef-lieu de départements (1861).

²⁶²⁰ ADR, 6MP4.8 – Statistiques générales. Salaires industriels dans la ville chef-lieu de départements (1865).

²⁶²¹ *Annuaire statistique de la France, Première année, 1878*, Paris, Imprimerie Nationale, 1878, p.384.

²⁶²² ADR, 6MP4.27 – Statistiques générales. Salaires industriels dans la ville chef-lieu de départements (1883).

²⁶²³ Barberet Jean Joseph, *Le travail en France. Monographies professionnelles, Tome II*, Paris, Berger-Levrault et Cie, 1886, p.99.

parcours des jeunes apprentis brasseurs faisant leur tour de France. En effet, bien que bouleversées par la Révolution et l'apparition des premières revendications sociales d'envergure, les structures de l'apprentissage portent encore, au XIX^e siècle, les traces de l'Ancien Régime²⁶²⁴. Sans parler de la relation verticale d'autorité, le maintien de certaines pratiques ritualisées est éloquent et guère surprenant dans une profession où nous l'avons dit, l'empirisme reste pendant longtemps la seule manière de procéder et donc d'apprendre. Particulièrement pendant la première moitié du siècle, se maintient une sorte de compagnonnage non institutionnel menant l'apprenti brasseur à travers la France. Allant de brasserie en brasserie, de ville en ville et parfois de pays en pays, le jeune brasseur se frotte aux divers procédés de fabrication employés et parfait ainsi son savoir. C'est au cours de ce tour de France que Jean-Jacques Velten, brasseur alsacien, épouse en 1820 la fille d'un brasseur marseillais. Il s'installe alors à Marseille où il crée les Brasseries de la Méditerranée : ce sera son petit-fils, Eugène Velten, qui, ayant repris la direction de l'établissement, décidera au début des années 1880 d'ouvrir un nouveau site de production dans la banlieue lyonnaise²⁶²⁵. Destiné à développer ses compétences, la pratique du tour de France peut être vue comme contrainte par le marché et sa régulation puisque permettant de temporiser et d'exercer son métier avant de pouvoir s'établir de manière indépendante, voire de trouver un nouveau point de chute plus accueillant où la demande tend à supplanter l'offre.

Le parcours romancé du patriarche de la famille Lenfant, Jean-Baptiste (1840-1909), retracé par Philippe Voluer illustre de manière parlante les modalités selon lesquelles se construit le savoir brassicole durant les deux premiers tiers de notre période²⁶²⁶. Mettons nous quelques instants dans la peau de ce brasseur :

« Ma formation, mon initiation commença très tôt. Je participais, comme toute la famille, aux veillées où l'on apprenait beaucoup, je passais mon temps dans la brasserie à observer, et même à poser des questions. Mais si on me laissait aller, même si j'avais l'impression de ne pas (trop) gêner, j'avais rarement une réponse, je devais observer et comprendre seul. [...] À partir de l'hiver 1859, j'avais dix-neuf ans, ma

²⁶²⁴ Nombreux sont les écrits concernant les corporations, leur folklore et leur devenir à dresser ce constat. Pensons seulement aux nombreux travaux d'Agricol Perdiguier ou à Martin Saint-Léon Étienne, *Histoire des corporations de métiers depuis leurs origines jusqu'à leur suppression en 1791, suivie d'une étude sur l'évolution de l'idée corporative de 1791 à nos jours et sur le mouvement syndical contemporain*, Paris, Félix Alcan, 1922, 876p.

²⁶²⁵ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises, etc.*, *Op. cit.*, p.169.

²⁶²⁶ Voluer Philippe, *Une famille de brasseurs : les Lenfant*, *Op. cit.*, pp.30-32.

mère me permit de commercer mes stages itinérants, renouant ainsi avec la Tradition. [...] J'ai suivi des stages à Luxembourg, Wasselonne, Strasbourg, Lyon, Chambéry, Marseille, Paris, Lille... [...] J'ai retiré de ces nombreux voyages une expérience irremplaçable, un enrichissement inestimable. J'ai surtout pu constater que tous les brasseurs sont différents, toutes les brasseries sont différentes, toutes les bières sont différentes ».

Lorsqu'il s'intéresse à la famille de brasseurs franc-comtoise Chopard, Henri Leiser affirme encore que le fils du fondateur, François Alphonse, va, dans les années 1830, parfaire sa formation dans les brasseries de Strasbourg, de Lunéville et de Nancy²⁶²⁷. L'exploitation de son livret ouvrier délivré en mairie de Morteau le 20 octobre 1837²⁶²⁸ permet de retracer son parcours, cheminement classique pour un fils de brasseur du premier XIX^e siècle : après une première période de travail comme premier maître brasseur dans la fabrique paternelle, l'empirisme et l'apprentissage « sur le tas » constituant toujours la base du savoir, il effectue un stage de six semaines dans la brasserie Hatt de Strasbourg puis part pour un établissement nancéien le 16 janvier 1838.

Cette géographie de l'apprentissage, le maintien de l'usage ancien du tour de France et le fait que la ville de Lyon soit, notamment grâce à l'importance et la typicité de sa fabrication, un passage obligé durant celui-ci – selon le même Philippe Voluer, « jusque dans les années 1830-1840, même les Alsaciens passaient par Lyon pendant leur Tour de France »²⁶²⁹ – explique en partie l'importante fluidité de la main d'œuvre observée dans les établissements de la ville.

²⁶²⁷ Leiser Henri, *L'aigle et le houblon. Histoire d'une famille de brasseurs en Franche-Comté*, Pontarlier, Éditions du Belvédère, 2012, p.38.

²⁶²⁸ La conjonction d'archives d'entreprise et d'archives familiales rend cette étude particulièrement pertinente. Là encore, nous ne pouvons que déplorer, pour notre étude, un assourdissant silence archivistique, aucun livret ouvrier n'ayant pu être manipulé. Voir ADR, 10M21-34 – Certificats pour la délivrance d'un livret ouvrier (1873-1881) et 10M35-85 – Registres de délivrance de livrets ouvriers (1859-1881).

²⁶²⁹ Voluer Philippe, *Une famille de brasseurs : les Lenfant*, *Op. cit.*, p.64.

1.1.2. La fluidité de la main-d'œuvre

Modalités du recrutement

Taille et spécialisation du marché de l'emploi expliquent que le recrutement dépende en grande partie de réseaux d'interconnaissance personnels relativement larges. Même après l'épisode révolutionnaire, cette corporation de l'informel, de l'entre-soi, fait s'imbriquer relations personnelles et professionnelles : bien souvent, l'on fait venir tel garçon brasseur parce que membre de sa famille ou connaissance, originaire de la même ville, de la même province ou à défaut du même pays. Déjà en 1793, lorsqu'il est interrogé sur les raisons de sa présence dans le département du Rhône, l'allemand Simon Stirlet précédemment employé chez le brasseur lyonnais Graff dit être en France depuis trois ans et neuf mois environ et être venu dans le pays pour apprendre le métier de brasseur de bière auprès d'un frère déjà établi à Villefranche²⁶³⁰. L'exemple de l'Allemand Christophe Bechtel est plus frappant encore²⁶³¹. Fils de brasseur, né à Stockstadt en 1724, il arrive à Lyon entre le milieu des années 1750 et 1770. En 1772 il achète une habitation avec dépendances dans le quartier de Saint-Paul, 6, rue de la Peyrollerie, où il exploite une salle de débit dans laquelle il écoule ses produits. Selon Michel Rimet, « la brasserie est importante avec deux salles ayant chacune une dizaine de tables et un billard ». Rencontrant un certain succès, resté célibataire, il fait alors venir plusieurs membres de sa famille pour travailler avec lui. Plutôt que de chercher à trouver de la main d'œuvre sur place, forcément sous-qualifiée du fait du caractère récent de l'activité brassicole sur le territoire, il fait appel à des circuits plus surs, bien que plus lointains. C'est d'abord son neveu Jean Georges Schrimpf, fils de sa demi-sœur Anne Marie Metzger et de Jean Adam Schrimpf, qui le rejoint en 1776. Âgé de 21 ans, celui-ci vient d'épouser en Allemagne Marie Catherine Bechtel, fille de Jean-Daniel Bechtel (frère de Christophe) et veuve d'un aubergiste, Léonard Doerr. Une dizaine d'années plus tard, ce sont d'ailleurs les fils de ce premier mariage, Jean et Christophe Doerr, 20 ans environ également, qui sont à leur tour appelés à travailler à Lyon dans la brasserie de leur grand-oncle. Ils seront encore rejoints peu avant la Révolution par un frère de celui-ci, Jean-Pierre²⁶³².

²⁶³⁰ ADR, 31L57 – Interrogatoires (frimaire-germinal an II) relevant de la Commission temporaire de surveillance républicaine suivant le siège de 1793.

²⁶³¹ Sauf mention contraire, les informations concernant cet individu sont extraites de Rimet Michel et le Lyon Cerveoise Club, *Op. cit.*, p.25.

²⁶³² Alors marchand de bois âgé de 78 ans, il décèdera en 1794 à Lyon. AML, 2E13, p.82/100, acte 3472.

Qu'ils soient directement apparentés à un patron lyonnais ou pas les ouvriers brasseurs sont pour beaucoup, à leur arrivée à Lyon, déjà formés, d'où la possibilité pour eux de s'inscrire dans un bureau de placement ou de chercher directement par eux-mêmes un emploi de garçon brasseur. À Lyon, une ordonnance préfectorale du 10 février 1803 crée lesdits bureaux de placement censés jouer le rôle d'intermédiaires pour l'embauche²⁶³³. Ils seront largement concurrencés par l'établissement de bureaux privés, beaucoup plus souples et rapides dans la répartition de la main d'œuvre. Et si les autorités multiplient les tentatives de réglementation²⁶³⁴, la variabilité du marché de l'emploi et la concurrence entre ouvriers mènent au maintien de ce système affairiste jusqu'en début de XX^e siècle. Ce n'est que la loi du 14 mars 1904 « relative au placement des employés et ouvriers des deux sexes et de toutes professions », portée par le Bloc des gauches, qui supprime les bureaux de placement privés et, surtout, fait reposer sur les patrons (venant chercher un service) et non plus les ouvriers (proposant une main-d'œuvre) le coût de la démarche. Les archives lyonnaises gardent la trace de nombreux bureaux de placement, publics ou privés, spécialisés dans différents secteurs. Or, si l'emploi des nourrices²⁶³⁵, des garçons coiffeurs²⁶³⁶, des garçons boulangers²⁶³⁷ ou encore des garçons bouchers²⁶³⁸ semble relever de ce dispositif, rien ne mentionne une pratique analogue en matière de brasserie. Révélatrice, cette absence atteste du recours à d'autres circuits de recrutement plus informels.

²⁶³³ Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, p.235.

²⁶³⁴ Ainsi, alors que la loi du 22 germinal an XI (12 avril 1803, instaurant notamment les livrets ouvriers) soumet déjà les bureaux de placement à une tutelle administrative, les ordonnances des 12 germinal, 6 floréal, 25 prairial ou encore 29 messidor an XII fixent le coût du placement pour certaines professions. Sous la Seconde République, des arrêts du préfet de police de Paris des 21 mars, 29 mars et 29 avril 1848 suppriment les bureaux payants pour une série de professions, le placement devenant gratuit et géré par les ouvriers eux-mêmes. Alors qu'une décision analogue est adoptée à Lyon dans les semaines qui suivent, un jugement du tribunal de police de 1849 la déclare contraire aux mesures post-révolutionnaires sur la libre-entreprise. Par la suite, un nouveau décret-loi du 25 mars 1852 oblige les placeurs privés à obtenir une autorisation municipale tandis qu'une ordonnance de 1857 interdit aux placeurs de faire payer les ouvriers à l'avance. Voir la notice « Éléments pour une histoire des textes concernant le placement et l'embauche des travailleurs », rédigée par Pierre Fournier, inspecteur général honoraire des affaires sociales et accessible en ligne sur : http://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/Elements_pour_une_histoire_des_textes_concernant_le_placement_et_l_embauche_des_travailleuse.pdf.

²⁶³⁵ ADR, 10M197 – Nourrices (1856-1902).

²⁶³⁶ ADR, 10M203 – Garçons coiffeurs (1882-1938).

²⁶³⁷ ADR, 10M204 – Garçons boulangers, pâtisseries, confiseurs, chocolatiers, demoiselles (1884-1938). Selon Maurice Garden, il existe des bureaux d'embauche pour les garçons boulangers dès le XVIII^e siècle, organes néanmoins peu efficaces du fait des abus de la part de certains placeurs. Comme pour bien des aspects de la vie professionnelle, le décret d'Allarde et la loi Le Chapelier amèneront émancipation et libéralisation de l'embauche. Voir Garden Maurice, *Lyon et les Lyonnais au XVIII^e siècle*, Paris, Les Belles Lettres, 1970, p.562 (chapitre « Les communautés artisanales »).

²⁶³⁸ ADR, 10M202 – Garçons bouchers, charcutiers, épiciers, droguistes, laitiers (1878-1943).

Preuve du dynamisme de l'activité brassicole sous la monarchie de Juillet révélé par le foisonnement artisanal et entrepreneurial des années 1830-1840 et menant à une forte croissance des effectifs, les besoins en main-d'œuvre augmentent en conséquence. Des structures permettant de fournir aux patrons la force de travail nécessaire doivent donc être mises en place. En 1843, un indicateur local ne mentionne pas moins de trois bureaux de placement des garçons brasseurs²⁶³⁹ : les nommés Philippe, rue Port-Charlet 9 ; Beck, rue Sainte-Hélène 26 et Fritz-Cubler, rue Raisin, feraient ainsi de la régulation de l'emploi en matière de production de bière leur activité principale. Le tableau doit pourtant être nuancé, aucun d'entre eux n'apparaissant en réalité spécialisé dans cette seule profession. Si le recensement de 1841 confirme la présence d'un nommé Michel Philipps, rue Port-Charlet 15 (les imprécisions de nom et de numéro de rue sont trop récurrentes dans ce type de source pour que nous nous en formalisions), il est gargotier et semble être à la tête d'une véritable pension où sont hébergés de nombreux ouvriers exerçant des fonctions des plus diverses²⁶⁴⁰. Son ménage est en effet composé, outre de sa cellule familiale (femme et trois filles), d'une vingtaine d'ouvriers tailleurs, tonneliers, plâtriers, peintres, ébénistes ou encore serruriers. Seuls deux individus, Auguste Beck et Jacques Louis Bicher, sont dits ouvriers brasseurs. Cette même année 1841, un nommé Joseph Beck figure bien rue Sainte-Hélène (au numéro 28)²⁶⁴¹. Alors qu'il est dit journalier, les dix hommes célibataires également recensés dans son ménage et dont les professions ne sont pas précisées semblent ratifier le rôle de placeur de cet individu. Quant au troisième individu recensé comme placeur, il figure effectivement rue Raisin 15 en 1841, est charron et est nommé Fritz Kiémle²⁶⁴². Il s'agit en réalité de l'Allemand Frédéric Kiémle, apparaissant pour la première fois à Lyon en 1837 à l'occasion de son mariage avec Cécile Baumstarck, elle aussi allemande²⁶⁴³. Là encore, sont recensés à ses côtés un serrurier, un tailleur et deux brasseurs, Daniel Rinck et Charles Hunberlé.

Reprenons le cas de Michel Philipps. Présent à Lyon au minimum depuis 1820, date de son mariage avec une Jeanne François Vuchot, il semble avoir profité des opportunités offertes par la croissance démographique et industrielle lyonnaise pour développer son

²⁶³⁹ Paussant P., *Dictionnaire-indicateur ou Le Guide indispensable de l'étranger à Lyon*, J. Nigon, Lyon, 1843, p.20.

²⁶⁴⁰ ADR, 6MP42, Lyon, rue Port-Charlet, p.5/21.

²⁶⁴¹ ADR, 6MP40, Lyon, rue Sainte-Hélène, p.9/18.

²⁶⁴² ADR, 6MP39, Lyon, rue Raisin, p.8/25.

²⁶⁴³ AML, 2E330, p.142/363, acte 983. Mariage célébré le 5 septembre 1837. L'époux est alors ouvrier charron et ne semble pas avoir le moindre rapport, pour ce qui est de son histoire professionnelle, avec le monde de la bière. Notons qu'à l'occasion du mariage célébré en août 1848 entre Félix Haas et Barbe Frédérique Kiémle, eux-aussi Allemands (la parenté entre l'épouse et le placeur de garçons brasseurs ne fait, bien que n'ayant pu être directement établie, que peu de doute), est présent Frédéric Schaeffer, 33 ans, brasseur à la Guillotière : AML, 2E436, p.81/299, acte 760. Mariage du 26 août 1848.

activité²⁶⁴⁴. Déjà logeur rue Port-Charlet à cette occasion, il apparaît encore ainsi un quart de siècle plus tard, en 1846²⁶⁴⁵. Le volume de ses affaires a manifestement explosé : ce sont près de 90 individus qui sont repérés à ses côtés ! Si les tailleurs représentent la majorité des effectifs, figurent cette fois 11 ouvriers brasseurs : Jacques Hillamnn, 48 ans ; Simon Christian, 40 ans ; Medard Ferdinand, 28 ans ; Henri Leichl, 21 ans ; Louis Diller, 17 ans ; Laurent Gess, 26 ans ; Dominique Sengler, 20 ans ; Jean Grosinger, 32 ans ; Gabriel Menter, 34 ans ; Bernard Distler, 26 ans et Auguste Vidmann, 22 ans. Notons que nous n'avons, au cours de nos recherches généalogiques et prosopographiques, pu retracer le parcours d'aucun de ces individus qui, ne demeurant manifestement dans la ville que durant une courte période, entérinent l'hypothèse d'une importante fluidité de la main d'œuvre et d'un régulier renouvellement.

Encore en fin de siècle, ces bureaux de placement resteront des circuits de recrutement actifs et nécessaires. À l'occasion du conflit de 1896 à la brasserie Georges, c'est notamment la supposée menace proférée par l'un des ouvriers contestataires d'inciter les bureaux de Zurich et de Genève à ne plus envoyer de garçons à Lyon qui conduit à son renvoi²⁶⁴⁶. Contrairement à ce qui a longtemps été la norme, la géographie du recrutement semble tournée vers la Suisse. Les intérêts financiers de capitalistes de ce pays, observés lorsque ont été évoqués les passages de certaines brasseries lyonnaises au statut de sociétés anonymes dans les années 1890, peuvent ici trouver une nouvelle explication.

Un turn-over important

Douchons d'emblée les espérances du lecteur : en matière de brasserie, il s'est tout bonnement avéré impossible de mener une étude d'aussi grande ampleur que celle réalisée par Bernadette Angleraud sur les garçons et apprentis boulangers lyonnais du XIX^e siècle²⁶⁴⁷. Contrairement à ces derniers, la volatilité de la main d'œuvre pousse en effet l'immense

²⁶⁴⁴ ADR, 2E190, p.78/241, acte 182. Mariage célébré le 17 février 1820. Michel Philipps est dit né à Hadersheim [*sic*], duché de Nassau, le 8 novembre 1787. Décédé à Lyon le 17 avril 1846, il est dit âgé de 58 ans et demi, hôtelier rue Port-Charlet 15. La déclaration est notamment faite par un de ses frères, Joseph Philipps, alors employé à la préfecture du Rhône. AML, 2E425, p.198/361, acte 1559.

²⁶⁴⁵ ADR, 6MP66, Lyon, rue Port-Charlet, pp.14-16.

²⁶⁴⁶ ADR, 10M406 – Mouvement de grève à la maison Georges Hoffherr, Lyon, avril 1896. Accusation portée par le commissaire de police Lutigneaux le 3 avril, elle est démentie le jour même.

²⁶⁴⁷ Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, *etc.* », *Op. cit.*, pp.227 et suivantes.

majorité des garçons brasseurs à changer très régulièrement, d'année en année voire de mois en mois, de patron. Ils ne restent donc pas suffisamment longtemps dans le même lieu – c'est bien souvent à l'échelle interrégionale que s'effectuent leurs déplacements – rendant ainsi tout suivi délicat pour ne pas dire irréalisable²⁶⁴⁸. Les seuls à s'ancrer localement sont ceux réussissant, par divers moyens que nous aurons l'occasion d'étudier ultérieurement, à passer du statut d'ouvrier à celui de patron. À l'instar des circuits d'approvisionnement et de distribution, même s'il serait réducteur de généraliser la situation (l'étude de quelques parcours individuels mettra en lumière la diversité des trajectoires), les réseaux humains apparaissent également relativement élargis. Précisions que sont dans le développement à venir considérés tous les employés, quelles que soient leurs fonctions – ouvriers-germeurs, contremaîtres, charretiers *etc.*

Prenons l'exemple de la cellule de François Lambert (1791-1865), repéré comme brasseur dans l'agglomération lyonnaise, quartier de la Croix-Rousse, entre le début des années 1830 et son décès en 1865²⁶⁴⁹. Apparaissant systématiquement dans les recensements entre le premier mené en 1836 et celui de 1861, la cellule de travail à la tête de laquelle il se trouve est caractérisée par un renouvellement permanent. Des sept garçons brasseurs recensés en 1836 et âgés en moyenne de 23 ans et 6 mois²⁶⁵⁰, aucun n'est encore présent cinq ans plus tard. Cette rotation des effectifs se répète systématiquement de recensement en recensement, aucun individu n'apparaissant deux fois dans les listes nominatives. Si Bernadette Angleraud évoque en fin de période des médailles décernées aux ouvriers boulangers par le syndicat patronal en récompense de temps de service plus ou moins longs (bronze de 3 à 4 ans, argent de 5 à 6, vermeil de plus de 10 ans)²⁶⁵¹, il n'est pas surprenant qu'il n'existe rien d'analogue en brasserie, du moins à Lyon dans les établissements de taille moyenne.

Se pose la question du pourquoi de ce renouvellement. C'est d'abord la saisonnalité d'une activité à intensité variable qui peut mener certains individus à changer de profession au gré des époques. Pour réaliser son étude déjà évoquée du quartier de l'industrie de Vaise,

²⁶⁴⁸ La profession n'est évidemment pas la seule à fonctionner de la sorte. Dans son étude sociale d'un quartier de Clermont-Ferrand du second XIX^e siècle, Geneviève Massard-Guilbaud a par exemple révélé l'important turn-over observé chez les domestiques employés dans les maisons de la ville. Voir Massard-Guilbaud Geneviève, « The Genesis of Urban Identity. The quartier de la gare in Clermont-Ferrand, 1850-1914 », *Journal of Urban History*, 25 (6), 1999, pp.779-808.

²⁶⁴⁹ Il date lui-même le début de son activité à 1832. Voir ADR, 5MEtcl84, dossier Lambert-Morel. À son décès à Lyon, 4^eme arrondissement, le 21 avril 1865, il est encore dit brasseur. AML, 2E1041, p.47/151, acte 332.

²⁶⁵⁰ ADR, 6MP15, Croix-Rousse (La), quai de Serin, p.24/26.

²⁶⁵¹ Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles (1836-1914). Une étude sur la petite bourgeoisie boutiquière », *Op. cit.*, pp.269-270.

Vasco Puddo a mené quelques entretiens avec certains ouvriers ou descendants d'ouvriers anciennement employés dans les usines du secteur. Les propos de l'un d'eux, Henri Doche, par ailleurs auteur du récit local *Mon village*²⁶⁵², témoignent de la fluidité de la main d'œuvre notamment permise par la faible qualification de certains emplois, toujours d'actualité en début de XX^e siècle. Il affirme ainsi que « vous aviez des échanges entre les Carret et les Velten qui se faisaient face. Ils avaient déjà des idées qu'on applique maintenant. Carret avait beaucoup de travail l'hiver [usine fabriquant des pâtes alimentaires] et Velten l'été. Donc le personnel passait d'une usine à l'autre. Ils avaient inventé ça les deux pères, pour pas foutre les gars à la porte, et c'était nouveau à l'époque »²⁶⁵³. Notons que l'incidence saisonnière n'est sans surprise en rien exclusivement brassicole : plus tôt, en août 1835, c'est le syndic boulanger qui se plaint auprès du maire de Lyon que « chaque année, pendant l'été, beaucoup de garçons boulangers quittent Lyon pour aller dans leurs familles »²⁶⁵⁴ participer aux travaux agricoles. Dans le cas des brasseries lyonnaises, si ce facteur peut entrer en considération pour une certaine classe d'employés, il doit être relativisé pour ce qui est de la main-d'œuvre plus spécialisée qui, dans bien des cas, parcourt des distances importantes avant d'arriver en ville

La progressive saturation du marché – nous avons évoqué la rapide croissance des effectifs brassicoles dans le premier XIX^e siècle – pourrait alors expliquer un important déséquilibre entre offre et demande et par conséquent forcer certains individus, arrivés dans le Rhône plein d'espoir et d'ambition, à faire demi-tour ou aller tenter leur chance ailleurs. Surtout, le fait que la ville et le département soient dès les premières décennies du siècle un centre brassicole important, notamment reconnu pour une production particulière, fait des établissements locaux une étape de formation indispensable. Le jeune brasseur désireux de s'instruire et de maîtriser un maximum de techniques, de savoirs et de manières de faire doit venir dans la ville pour voir comme on y travaille, et ce avant de retourner au pays ou d'effectuer une nouvelle migration professionnelle. L'âge moyen des ouvriers généralement bas, illustré par la cellule professionnelle de François Lambert comme par l'ensemble des recensements que nous avons pu dépouiller, confirme cette hypothèse.

²⁶⁵² Mémoires non publiées de Doche Henri, *Mon village sans clocher*, 2002, évoquées par Vasco Puddo.

²⁶⁵³ Puddo Vasco, « L'industrie ne périra pas... La reconquête urbaine des marges industrielles à Lyon : le cas du quartier de l'industrie de Vaise », *Op. cit.*, p.39.

²⁶⁵⁴ AML, I249, Lettre du syndic au maire de Lyon concernant les garçons boulangers, 10 août 1835. Cité dans Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, p.325.

D'où viennent ces ouvriers ?

Le caractère étranger, à la ville de Lyon, au département du Rhône, mais également au pays, d'une partie non négligeable des individus employés dans les brasseries lyonnaises est indéniable. Les sondages effectués dans les registres de livrets ouvriers font ainsi apparaître une large pluralité des origines : à titre d'exemple, entre le 22 octobre 1859 et le 11 juillet 1860²⁶⁵⁵, sur les cinq ouvriers brasseurs s'étant manifestés, deux sont français (un est dit né à Chavanat dans la Creuse²⁶⁵⁶, l'autre est originaire d'Oberhausbergen dans le Bas-Rhin²⁶⁵⁷) tandis que trois sont allemands²⁶⁵⁸. Si la diversité des profils empêche d'identifier très précisément des filières de recrutement privilégiées, les individus originaires de l'Est de la France et de l'Allemagne voisine semblent majoritaires.

En plus de l'indice patronymique – qu'il faut bien évidemment manipuler avec la plus grande attention – certains des recensements effectués mentionnent la nationalité des individus et permettent d'accréditer cette thèse. En 1851, les six garçons brasseurs employés à Lyon, port Neuville 40, dans la brasserie de Louis Ernest Rapp et Simon Rossignol sont originaires de France (dans sa configuration contemporaine) : cinq d'entre eux sont simplement dits « Français » tandis qu'un est originaire de Savoie²⁶⁵⁹. Idem dans l'établissement du natif de Strasbourg Jean-Henry Musculus, les quatre garçons brasseurs étant qualifiés de « Français d'origine »²⁶⁶⁰. Les patronymes de ceux-ci, Jean-Baptiste Retry, Michel Derrendiger, Charles Loecher et Frédéric Glock, âgés de 26 seulement pour le plus âgé, laissent malgré tout supposer une souche alsacienne. Rien de surprenant à cela tant il apparaît que, témoignage du recours privilégié aux circuits et réseaux personnels préexistants, l'identité des brasseurs conditionne en partie les bassins de recrutement auxquels ils ont recours. Cette même année 1851, la moitié des employés des associés Jean-Baptiste Hoenschild et Jean Wagner sont allemands²⁶⁶¹ : alors que le premier est originaire de

²⁶⁵⁵ ADR, 10M35 et 36 – Registre de délivrance de livrets ouvriers (22 octobre 1859 – 12 mars 1860).

²⁶⁵⁶ Livret n°4124 délivré le 29 octobre 1859, Léonard Savy, âgé de 20 ans.

²⁶⁵⁷ Livret n°2791 délivré le 28 juin 1860, Georges Lutzius, âgé de 22 ans. Le nom et la commune d'origine laissent penser qu'il s'agit d'un membre de la famille Lutzius destinée à s'allier aux Hoffherr.

²⁶⁵⁸ Nicolas Kaub, 23 ans, originaire de Haardt en Bavière (livret n°880 délivré le 29 février 1860), employé chez Peguet ; Jean Sturz, 21 ans, né à Barweiler en Bavière (livret n°1077 daté du 13 mars 1860), travaillant chez Rapp ; et enfin Auguste Humel, 30 ans, originaire du Wurtemberg et ouvrier de Lavenière (livret n°1379 délivré le 3 avril 1860).

²⁶⁵⁹ ADR, 6MP104, Lyon, port Neuville, p.1/4.

²⁶⁶⁰ ADR, 6MP113, Vaise, Grande rue, p.3/20.

²⁶⁶¹ ADR, 6MP113, Vaise, Grande rue, p.16/20.

Bamberg en Bavière²⁶⁶², le second, né à Vaise en août 1824²⁶⁶³, est le fils d'un immigré allemand arrivé dans la région dans les dernières années du Premier Empire.

Les logiques de recrutement semblent identiques dans le second XIX^e siècle. En 1872, Antoine Liechty, brasseur arrivé à Lyon en provenance de Colmar au début des années 1860, emploie, quai de Serin 56, sept garçons brasseurs²⁶⁶⁴. Les lieux d'où proviennent ceux-ci apparaissent pour le moins hétérogènes : si un Suisse fait état de circuits débordant des seules frontières nationales, trois sont originaires du Haut-Rhin tandis que trois proviennent des proches départements de l'Isère, de l'Ain et du Puy-de-Dôme. Même schéma pour la brasserie de Jean Peguet, rue Duguesclin 109, où travaillent trois Isérois et deux individus issus du Bas-Rhin et des Bouches-du-Rhône²⁶⁶⁵. Quelques années plus tard, le cas de l'Allemand Guillaume Rinck, prouve la multiplicité des origines et l'impact de l'identité du propriétaire : en 1876, sont recensés comme employés chargés de la fabrication dans sa Brasserie des Chemins de Fer située à Lyon, cours du Midi 12, deux Allemands, un Suisse, un Russe et deux Français provenant du Haut-Rhin et du Vaucluse.

Quelle soit la période considérée, l'absence de réelle souche locale est notable. S'il serait réducteur de considérer comme nul l'intérêt des habitants du département pour cette profession – le rhodanien Ambroise Reverchon, 26 ans, est par exemple repéré comme garçon brasseur chez Félix Bélédin à Caluire-et-Cuire en 1872²⁶⁶⁶ – il est clair que la part des autochtones dans la dynamique brassicole lyonnaise du siècle reste limitée pour ne pas dire extrêmement marginale. Est ainsi entérinée la place centrale de la ville dans l'industrie nationale : si le département du Rhône n'a ni le séculaire passé brassicole ni les structures de formation permettant aux jeunes hommes de la région d'aspirer à un tel devenir, la réputation des établissements y étant en activité et le volume des affaires qu'ils y mènent suffisent à en faire un centre de recrutement attractif. Contrairement au modèle défini par certains auteurs²⁶⁶⁷, ce secteur n'a donc à Lyon jamais réellement expérimenté d'organisation du placement ouvrier et de l'apprentissage relevant d'une logique exclusivement locale reposant, sous sa forme initiale, sur le principe d'une zone de compétence juridique de l'activité

²⁶⁶² Informations extraites de son acte de mariage avec Gabrielle Wagner, union célébrée à Vaise le 9 janvier 1839. AML, 2E1506, p.3/159, acte 5.

²⁶⁶³ Acte de naissance de Jean Édouard Wagner, fils de Jean et de Jeanne Lafont, le 7 août 1824 à Vaise (Rhône). AML, 2E1486, p.17/30, acte 65.

²⁶⁶⁴ ADR, 6MP250, Lyon, quai de Serin, p.25/27.

²⁶⁶⁵ ADR, 6MP254, Lyon, rue Duguesclin, p.8/24.

²⁶⁶⁶ ADR, 6MP258, Caluire-et-Cuire, quai de cuire, p.2/4.

²⁶⁶⁷ Luciani Jean, « Logiques du placement ouvrier au XIX^e siècle et construction du marché du travail », *Sociétés contemporaines*, n°3, septembre 1990, pp.5-18.

économique. Dès les premiers temps du XIX^e siècle, survivance de pratiques corporatistes anciennes, c'est une logique professionnelle, directement liée au principe de compétence économique, qui prévaut. Elle se trouve néanmoins souvent orientée, pour ne pas dire conditionnée, par des logiques plus personnelles comme le regroupement familial.

Les mutations expérimentées par le monde de la bière français à compter du Second Empire – modification de l'appareillage mobilisé et des types de bière produits et développement d'une science et de techniques brassicoles que l'empirisme ne suffit plus à maîtriser – rendent nécessaire, du moins pour certaines tâches et responsabilités, la mise au point d'outils de formation plus adaptés. Les premières écoles de brasseries voient ainsi le jour en France dans les années 1860 : d'abord limité au cercle familial puis porté sur les routes de France et d'Europe, l'apprentissage se déplace sur les bancs de l'école.

1.2. Le développement d'outils de formation : les écoles de brasserie

Première et deuxième industrialisations, parce que s'appuyant sur des systèmes techniques sans cesse renouvelés, exigent de leurs acteurs le développement de compétences devant elles-aussi suivre le train de la science et des savoirs. Dans les ateliers devenus usines, les ouvriers qualifiés, ingénieurs ou encore scientifiques de tous bords doivent donc être formés en conséquence. Alors que les efforts faits en matière d'enseignement professionnel en France au XIX^e siècle, aboutissant à un presque modèle de scolarisation technique, ont déjà largement été mis en lumière par de nombreux travaux²⁶⁶⁸, la spécificité française en matière de formation des chefs et des cadres de l'industrie est un constat partagé par tous. L'intensité de ce mouvement, interprété par certains, selon le principe de l'arriération, comme le symptôme d'un retard national en matière d'industrialisation²⁶⁶⁹ – plus un pays se considère à tort ou à raison comme en retard vis-à-vis de ses concurrents, plus l'implication de l'État, des banques, des institutions ou encore des grandes entreprises sera important afin de le combler –

²⁶⁶⁸ Citons seulement le synthétique ouvrage de Pelpel Patrice, Troger Vincent, *Histoire de l'enseignement technique*, Paris, Hachette Éducation, 1993, 319p.

²⁶⁶⁹ Gerschenkron Alexander, *Economic Backwardness in Historical Perspective*, Cambridge, Belknap Press of Harvard University Press, 1962, 456p.

a logiquement provoqué l'intérêt de nombreux historiens pour les « grandes écoles » et les universités qui ont assuré ce rôle²⁶⁷⁰. Et si la dimension locale des initiatives et le dynamisme qu'elles insufflent à la construction de l'offre de formation est avéré²⁶⁷¹, celles émanant des autorités (municipales, régionales ou nationales) bénéficient généralement d'une attention disproportionnée au détriment des créations privées²⁶⁷². Et ce alors même que le rôle de l'État reste de manière générale marginal jusqu'à la Seconde Guerre mondiale.

Dans le cas présent, se pose la question de savoir si le secteur brassicole, s'inscrivant dans ce mouvement, développe lui aussi les outils nécessaires afin d'accompagner, nous l'avons vu, l'important renouvellement des pratiques et des usages en matière de production et de distribution de bière à compter des années 1860. Si tel est le cas, selon quelles modalités et temporalités s'effectue ce processus et, surtout, quels en sont les impacts sur les qualifications et profils des individus employés dans les brasseries rhodaniennes ?

1.2.1. Des formations techniques progressivement mises en place

Phénomène généralisé à l'échelle du pays, la capitale parisienne exceptée puisque hébergeant la majeure partie des grandes écoles déjà existantes, le manque d'ouvriers qualifiés, de cadres et d'ingénieurs se fait sentir dès les premières décennies du XIX^e siècle. Participant à l'émergence d'une nouvelle conscience industrielle, des initiatives d'organisation de la formation apparaissent précocement à Lyon. En 1826, la ville reçoit – enfin – le legs fait par le major Martin durant l'an II « pour la création d'un établissement scolaire destiné aux classes populaires »²⁶⁷³. Ce sera La Martinière. Dispensés à partir du 9 juin 1826, les cours rencontrent rapidement un important succès : selon Pierre Cayez, cette fondation est notamment l'occasion « pour les milieux économiques d'inscrire dans les faits leur hostilité à l'enseignement d'état déclaré routinier, abstrait, traditionnaliste et surtout

²⁶⁷⁰ Crouzet François, « Écoles, universités, développement économique », dans Merger Michèle, Barjot Dominique (dir.), *Les entreprises et leurs réseaux : hommes, capitaux, techniques et pouvoirs, XIX^e-XX^e siècles. Mélanges en l'honneur de François Caron*, Paris, Presses de l'Université de Paris Sorbonne, 1998, pp.51-65. Les études consacrées à des établissements en particuliers, plus ou moins récents, fleurissent également. Citons seulement Garçon Anne-Françoise, *Entre l'État et l'usine. L'École des Mines de Saint-Étienne au XIX^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2004, 368p. ou Belhoste Bruno, *La Formation d'une technocratie. L'École polytechnique et ses élèves de la Révolution au Second Empire*, Paris, Belin, 2003, 507p.

²⁶⁷¹ Bode Gérard, Savoie Philippe (dir.), « L'offre locale d'enseignement. Les formations techniques et intermédiaires. XIX^e-XX^e siècles », numéro spécial de la revue *Histoire de l'Éducation*, mai 1995.

²⁶⁷² Les écoles d'entreprises sont à cet égard l'exception qui confirme la règle. Voir notamment Quenson Emmanuel, *L'école d'apprentissage Renault, 1919-1998*, Paris, CNRS Éditions, 2001, 381p.

²⁶⁷³ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, pp.356-359.

inadapté aux besoins économiques. [...] La Martinière [représente] la première adaptation lyonnaise de l'enseignement à la vie économique, elle [répond] à la complexité croissante, encore que modeste, de l'industrie qui ne se [suffit] plus de tisseurs et d'artisans divers ». Créée pour former des agents d'exécution, cette école formera ouvriers qualifiés et cadres, sans pour autant réellement participer à la formation d'une classe patronale directrice.

Si elle satisfait les besoins immédiats, elle pose dans le même temps la plus large question du devenir et de la capacité d'adaptation de l'enseignement. L'évolution de l'industrie vers toujours plus de technique comme les liens de plus en plus forts développés entre une gamme d'activités à la diversité croissante et le marché urbain nécessitent en effet à la fois des modifications quantitatives et qualitatives de la main d'œuvre. Or, alors qu'il est facile d'effectuer les premières, l'offre et la position de foyer d'immigration de la ville de Lyon suffisant à attirer les ouvriers nécessaires, les secondes s'avèrent plus délicates à mener. Le constat que l'on peut dresser au milieu du XIX^e siècle des cadres de l'économie locale est ainsi des plus dramatiques : « jusqu'au Second Empire, les rares ingénieurs utilisés par l'économie lyonnaise [sont] soit des personnes étrangères à la ville et récupérées, soit des Lyonnais ayant fait leurs études à l'extérieur, à l'École Centrale de Paris, ou aux Arts et Métiers de Cluny ou d'Aix »²⁶⁷⁴. D'où la création en 1857 – plus qu'un hasard, notons qu'il s'agit de l'année où culminent à Lyon les créations industrielles – de l'École Centrale Lyonnaise²⁶⁷⁵. Apparaissant rapidement comme une classe supérieure de perfectionnement de la Martinière, elle rencontre à son tour un important succès : son capital initial de 100 000 francs est porté à 225 000 dès 1867 et elle devient société anonyme en 1883.

L'ampleur limitée des promotions, Pierre Cayez fait état d'une vingtaine d'élèves maximum avant 1895, et surtout la nature des enseignements dispensés – chimie, mécanique industrielle, construction civile, dessin industriel puis électrodynamique ; le tout doublé de quelques cours facultatifs de comptabilité, d'anglais ou encore de droit commercial – excluent néanmoins de fait un certain nombre de secteurs. Et si certains brasseurs de la ville y enverront étudier leurs fils²⁶⁷⁶, si certaines familles avec lesquelles ils s'allieront figurent en

²⁶⁷⁴ *Ibid.*, pp.776-791.

²⁶⁷⁵ Beguet Brunot, « Une école d'ingénieurs en province : l'École Centrale Lyonnaise de 1857 à 1947 », dans Bergeron Louis, Bourdelais Patrice (dir.), *La France n'est-elle pas douée pour l'industrie ?*, Paris, Belin, 1998, pp.305-327.

²⁶⁷⁶ Eugène Schrimpf, dernier né de Pierre Alphonse et de Jeanne Magdeleine Koch, né en 1867, sera diplômé en 1886. Il sera ingénieur-directeur du service électrique et des usines à gaz de Voiron et de Moirans. Voir, pour sa naissance, AML, 2E1180, p.102/245, acte 458 et, pour son passage à l'École Centrale, Association des Anciens Élèves de l'École Centrale Lyonnaise, *Annuaire et renseignements divers, 1860-1904*, Lyon, 1904, p.40 [accessible en ligne sur <http://histoire.ec-lyon.fr/>]. Idem pour Paul Umdenstock, futur agent de change, benjamin

bonne place parmi les animateurs de cette structure²⁶⁷⁷, elle ne sera dans les faits d'aucune utilité directe pour la fabrication de bière en elle-même et les savoirs complexes qu'elle nécessite alors. Il n'est à cet égard pas surprenant que les deux individus fils de brasseurs repérés dans les promotions de 1886 et 1893, Eugène Schrimpf et Paul Umdenstock, soient précédés dans la hiérarchie familiale par de nombreux aînés susceptibles d'assurer en priorité la reprise de l'affaire brassicole familiale. Plus que motivés par des logiques industrialistes et technocratiques, ces choix apparaissent donc contraints par de plus prosaïques et classiques stratégies de reproduction sociale.

Partagé par de nombreuses professions, ce constat de l'insuffisance de l'offre est encore renforcé par l'Exposition de Londres de 1862 à la suite de laquelle nombreux sont les industriels et observateurs français à prendre conscience du retard à l'égard des voisins européens. Cet éveil se traduit par la multiplication des structures formatrices à compter des années 1860, mouvement d'ampleur n'étant pas cantonné à la seule région lyonnaise²⁶⁷⁸. Peuvent être citées pêle-mêle la Société des sciences industrielles aux plus larges ambitions de vulgarisation (1862) ; la Société d'Enseignement Professionnel du Rhône (SEPR) fondée en 1864 à l'initiative du marchand de soie Arlès-Dufour ; l'Association lyonnaise pour la propagation de l'enseignement, structure à la disposition des enseignants qui demandent eux-mêmes la création de cours (1864) ou encore l'École de commerce de Lyon (1872)²⁶⁷⁹. C'est de cette dernière que sera d'ailleurs diplômé Mathieu Umdenstock, frère du Paul évoqué plus tôt, en 1874²⁶⁸⁰. Néanmoins, bien que construisant un « système cohérent, mais aussi, système

des enfants de Mathieu Umdenstock et Sophie Hoffherr, né en 1873 et membre de la promotion 1893. AML, 2E744, p.188/241, acte 1077 et Association des Anciens Élèves de l'École Centrale Lyonnaise, *Op. Cit.*, p.44.

²⁶⁷⁷ Les familles Robatel et Buffaud, associées en fin de siècle pour l'exploitation de la maison Robatel, Buffaud et Cie, ingénieurs-constructeurs à Lyon, rue de Baraban 69, et notamment actives dans la mise au point d'installations de brasserie, auront chacune, en 1904, un de leurs membres présent dans le Conseil d'Administration de l'école : Tobie Robatel, diplômé en 1867 et Jean Buffaud, diplômé en 1888. C'est une fille de ce dernier qui épousera en 1924, nous l'avons vu, Suzanne Emma Germaine Geneste, descendante de la famille Hoffherr. Association des Anciens Élèves de l'École Centrale Lyonnaise, *Op. Cit.*, pp.30 et 41.

²⁶⁷⁸ À titre de comparaison, voir l'Est de la France et Bodé Gérard, « La naissance de l'enseignement technique provincial en France dans la première moitié du XIX^e siècle : étude de cas pour Metz et Nancy (1815-1870) », dans Birck Françoise, Grelon André (dir.), *Des ingénieurs pour la Lorraine : XIX^e – XX^e siècles*, Metz, Éditions Serpenoise, 1998, pp.71-92.

²⁶⁷⁹ « Déjà, lorsqu'à la suite de l'Exposition de 1862, la question de l'enseignement professionnel devint l'objet d'une enquête auprès du ministère du Commerce, la Chambre, appelée à déposer, signalait l'absence à peu près complète d'écoles commerciales en France. [...] En ce qui concerne Lyon, cette lacune était encore plus manifeste par le contraste du développement prépondérant donné parmi nous à l'enseignement industriel » avec l'École de la Martinière, l'École Centrale Lyonnaise et l'École des Beaux-Arts. « L'enseignement professionnel, au point de vue de l'industrie, laisse donc peu à désirer à Lyon ; mais pour l'enseignement commercial tout est à créer. Et cependant, les bons commerçants ne sont pas moins indispensables que les bons industriels ; le bras qui distribue le produit est aussi nécessaire que celui qui le crée ». Dans CCI de Lyon, *Comptes-rendus de travaux de la Chambre de commerce*, 1869-1871, p.218.

²⁶⁸⁰ *Bulletin de l'Association des Anciens Elèves de l'Ecole Supérieure de Commerce et de Tissage de Lyon*, 1880, n° 224, mai 1932, p. 5, cité dans <http://www.patronsdefrance.fr/>, notice « Émile Umdenstock ».

massif créé entièrement en marge de l'enseignement public, répondant aux besoins économiques et à la politique centralisatrice qui laissait la province à peu près dépourvue de possibilités de formation technique élémentaire et supérieure, [...] ces diverses écoles [n'intéressent] au total que les effectifs fort restreints des fils de la bourgeoisie destinés aux fonctions de commandement et d'encadrement »²⁶⁸¹.

Ce n'est que dans le dernier tiers du siècle, que l'Allemagne, par son développement économique et industriel rapide concurrençant les deux leaders exclusifs qu'étaient jusqu'alors la France et l'Angleterre pousse ces pays à changer les modalités de leurs formations. La défaite de 1870 et le traumatisme qu'elle suscite dans l'hexagone participe également à la modification des usages. D'où l'impulsion décisive des années 1870 et 1880 durant lesquelles se multiplient des écoles nombreuses et variées, créations émanant de la ville, des syndicats, du patronat, de la Chambre de commerce ou encore de particuliers²⁶⁸². À Lyon et dans le Rhône, encouragées par le pouvoir municipal, depuis peu entre les mains de Républicains animés d'une ferme volonté de développer l'offre de formation, l'École de tissage, devant à compter de 1884 permettre la transformation qualitative de la production de la Fabrique lyonnaise alors en crise, l'École de chimie industrielle annexée à la Faculté des Sciences en 1883, l'École professionnelle d'horlogerie mise en place par un particulier en 1886 ou encore l'École lyonnaise de Tannerie fondée en 1899 par le Syndicat Général des Cuirs et Peaux participent notamment à ce mouvement. Comme résumé par François Crouzet, « l'enseignement dans ces instituts et écoles [est] inductif et pragmatique, il [comporte] beaucoup de travail en laboratoire. Au total, entre 1880 et 1914, le potentiel français de formation en sciences appliquées [est] fortement augmenté et, sans les innovations que l'on vient de mentionner, la poussée d'industrialisation de la France au début du XX^e siècle n'aurait guère été possible »²⁶⁸³.

Dans ce tableau général, l'absence des naissantes industries agroalimentaires est évidente. Dans son étude des tentatives d'amélioration de produits alimentaires dans la

²⁶⁸¹ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.791.

²⁶⁸² Le mouvement s'amplifiera encore dans la première moitié du siècle suivant : entre 1912 et 1972, ce ne sont ainsi pas moins que 267 établissements privés de formation technique ou professionnelle déclarés à la seule mairie de Lyon qu'ont recensé Marianne Thivend et Sylvie Schweitzer. Voir AML, 1101WP155 à 184 – Cours professionnels et écoles techniques (1912-1978) et Thivend Marianne, Schweitzer Sylvie, *État des lieux des formations techniques et professionnelles dans l'agglomération lyonnaise. XIX^e siècle – années 1960*, Recherche financée par le programme « Éducation et formation : disparités territoriales et régionales », mars 2005, 171p. Accessible en ligne : <http://histoire.ec-lyon.fr/docannexe/file/1398/larhra0001.pdf>.

²⁶⁸³ Crouzet François, « Écoles, universités, développement économique », *Op. cit.*, p.62.

Bretagne du XIX^e siècle²⁶⁸⁴, Martine Cocard met en lumière la progressive structuration de la filière cidricole, ses débouchés locaux comme internationaux (Angleterre et Allemagne) et les infrastructures ferroviaires et maritimes permettant à compter de 1870 ce recours à des marchés de consommation lointains. Elle relève surtout un désintérêt des agronomes et de l'administration pour ces productions, négligées dans l'enseignement agricole de la majorité des écoles. La situation est sensiblement identique pour ce qui est de la bière, la profession devant par conséquent mettre sur pied ses propres organes de formation.

1.2.2. Modèle allemand, initiatives privées et expérience lyonnaise

Suivant la temporalité scientifique et les découvertes fondamentales des années 1860-1870, la biologie et la biochimie deviennent des sciences en tant que telles et des composantes de plus en plus importantes du savoir brassicole. Elles nécessitent donc le développement de compétences nouvelles devant permettre aux brasseurs de maîtriser ces processus ou, à défaut, d'employer une main-d'œuvre suffisamment qualifiée pour le faire. Considérée par beaucoup comme le berceau de la bière, c'est l'Allemagne qui la première voit être mises en place des structures poursuivant ce but. Dès 1824, les premières conférences sur la brasserie se seraient tenues à l'école d'agriculture de Schleissheim²⁶⁸⁵. C'est le transfert de celle-ci à Weihenstephan en 1852 et la mise au programme de cours de microbiologie brassicole en 1865 qui semblent par la suite formaliser la création de la première école de brasserie²⁶⁸⁶. En 1895 lui est ajoutée une Académie de l'Agriculture et de la Brasserie, qui devint en 1930 une faculté intégrée à l'Université des techniques de Munich²⁶⁸⁷. Entre temps, de nombreuses autres créations confirment l'avancée allemande au niveau de la formation : alors que deux écoles sont créées à Worms entre 1860 et 1865, une autre voit le jour vers 1869 à Augsbourg tandis qu'une nouvelle apparaît à Munich en 1882. Préfigurant ce que sera l'enseignement en France, tous ces établissements ont le même but : donner les connaissances théoriques

²⁶⁸⁴ Cocard Martine, « Deux tentatives d'améliorations de produits alimentaires en Bretagne : les difficultés du beurre et du cidre en Ille-et-Vilaine (1850-1920) », communication présentée lors du colloque sur l'histoire des innovations alimentaires en France aux XIX^e et XX^e siècles organisé en décembre 2002 à Paris. Le texte de cette intervention est disponible sur HAL-SHS (<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00003869/document>) tandis qu'une version remaniée figure dans les actes publiés : voir Douard Alain, Williot Jean-Pierre (dir.), *Histoire des innovations alimentaires : XIX^e et XX^e siècles*, Paris, L'Harmattan, 2007, 300p.

²⁶⁸⁵ Commission internationale d'agriculture, *Exposition universelle de 1889. Congrès international d'agriculture tenu à Paris du 4 au 11 juillet 1889*, Paris, Imprimerie Générale Lahure, 1889, pp.455-456.

²⁶⁸⁶ Colin Jean-Claude, *La bière en Lorraine*, Op. cit., p.26.

²⁶⁸⁷ Enari Tor-Magnus, *From Beer to Molecular Biology*, Nürnberg, Fachverlag H. Carl, 1999, pp.8-12.

nécessaires aux brasseurs expérimentés tout en formant des administrateurs (régisseurs, comptables) et perfectionnant des techniciens et des chimistes dont cette branche d'industrie a un besoin croissant. Selon la Commission internationale d'agriculture en 1889, ils sont tous, à l'exception de celui de Weihenstephan, des émanations privées. Les formations, durant généralement de trois à quatre mois, sont alors payantes, assurées par un nombre restreint de professeurs (entre sept et huit) et peuvent rassembler de cinquante à cent élèves. Faisant de cet apprentissage théorique un complément à une pratique toujours considérée comme la base du métier, un certificat validant une pratique antérieure de six mois est généralement exigé à l'inscription.

En France, plus que l'épisode de 1870 et les deux décennies qui le suivent, c'est l'Exposition parisienne universelle de 1867 qui marque, lorsqu'il est question de bière, le point de départ des initiatives formatrices. C'est en effet depuis celle-ci, affirme l'ingénieur Nicolas Galland en 1878, « que toutes les brasseries du continent, y compris les brasseries françaises, ont porté sérieusement leur attention sur les moyens d'arriver à produire [des bières *viennoises* ou *bavaroises*], dans les meilleures conditions possibles, pour en permettre l'expédition à des distances considérables »²⁶⁸⁸. Or, si les récentes avancées que sont le froid artificiel et la science brassicole permettent de comprendre et maîtriser le processus de fermentation et l'activité des levures, elles nécessitent, pour être exploitées au mieux et participer au progrès de l'industrie nationale, « la direction pratique qu'ont toutes les brasseries allemandes ». Ce besoin est jusqu'alors dans l'hexagone pallié par le recours à une main-d'œuvre étrangère, recrutée à grands frais et aux risques et périls des brasseurs qui, de plus, ne sont que peu souvent à même d'apprécier leur personnel et ses compétences. En plus d'être patriotique, l'argument en faveur du développement d'une offre de formation digne de ce nom est donc financier et technique. D'où l'appel de Nicolas Galland à créer à Paris, qui « par sa position, est le point désigné d'avance », une école spéciale « organisée pour former non seulement des ingénieurs brasseurs, mais aussi des directeurs et des chefs de fabrication ».

Les projets allant en ce sens se multiplient pourtant depuis le début des années 1860. En 1861, c'est une première école de brasserie privée qui est fondée dans la capitale française par le brasseur Chatelain, rue Saint-Laurent 89. Ayant créé un laboratoire de brasserie – qu'il

²⁶⁸⁸ Galland Nicolas, « De la nécessité de créer à Paris une école centrale, théorique et pratique de la brasserie française », dans Ministère de l'Agriculture et du Commerce, *Exposition universelle internationale de 1878, à Paris. Congrès international des brasseurs tenu à Paris du 10 au 16 octobre 1878*, Paris, Imprimerie nationale, 1880, Annexe n°3, pp.169-171.

transforme ensuite en brasserie expérimentale – il met gratuitement à disposition son matériel et organise des cours de brasserie pendant deux mois, entre novembre et février²⁶⁸⁹. Le 2 décembre 1863, il présente devant le conseil d'administration de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale à laquelle il appartient des explications à propos de son établissement et prie le président de bien vouloir charger une commission de venir examiner les résultats obtenus²⁶⁹⁰. Sans doute espère-t-il par là donner plus d'ampleur et de visibilité à son projet – voire obtenir une subvention ou un prix quelconque. À l'occasion du Congrès international des brasseurs tenu à Paris en octobre 1878, il se dira encore professeur de sciences appliquées à la brasserie²⁶⁹¹. Quelques années plus tard, en 1868, un second établissement voit le jour à Balan, près de Sedan dans les Ardennes. Le mouvement n'est donc pas uniquement parisien. Fondée par un journaliste et des brasseurs français et belges²⁶⁹², cette école met en place des cours durant six mois, du 15 février au 15 août, avec des études théoriques et pratiques suivies par des étudiants d'origines diverses (Français, Belges, Hollandais, Algériens, Alsaciens). Témoignage des difficultés à pérenniser ces petites structures, elle fermera néanmoins en 1887.

Mais c'est surtout l'initiative lyonnaise de François Camille Legros (dit Nardon) à la fin des années 1860 qui nous intéresse ici. Fils de brasseur, lui-même fabricant de bière et journaliste né à Autun (Saône-et-Loire) le 13 mai 1819²⁶⁹³, il arrive en novembre 1868 à Lyon en provenance de Paris²⁶⁹⁴. Alors qu'il assurait depuis deux ans dans la capitale la direction d'un journal intitulé *L'Écho de la Brasserie* – nous reviendrons sur la question de la presse spécialisée ultérieurement – il s'installe dans la ville rhodanienne avec l'intention d'y transférer cette publication²⁶⁹⁵. Surtout, on apprend dès mai suivant qu'indépendamment du journal, « feuille spécialement destinée aux brasseurs, le sieur Legros-Nardon a établi, à l'usage de ces industriels, un cours professionnel pour la fabrication de la bière. Le cours à

²⁶⁸⁹ Voluer Philippe, *Une famille de brasseurs : les Lenfant*, *Op. cit.*, p.66.

²⁶⁹⁰ *Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale*, Soixante-deuxième année, Deuxième Série, Tome X, Paris, Veuve Bouchard-Huzard, 1863, pp.737-738.

²⁶⁹¹ Ministère de l'Agriculture et du Commerce, *Exposition universelle internationale de 1878, à Paris. Congrès international des brasseurs tenu à Paris du 10 au 16 octobre 1878*, *Op. cit.*, Annexe n°3, p.4.

²⁶⁹² Voluer Philippe, *Une famille de brasseurs : les Lenfant*, *Op. cit.*, p.20.

²⁶⁹³ Archives Départementales Saône-et-Loire, 5E14/78-81, p.39/230, acte 133.

²⁶⁹⁴ AML, 2I61 – Surveillance des journaux et journalistes lyonnais. Courrier du Commissariat Spécial de la Préfecture du Rhône adressé au Procureur Impérial, 31 mai 1869.

²⁶⁹⁵ ADR, 2T81 – Dossiers de journaux, *L'Écho de la brasserie*. Courrier du 18 mai 1869 adressé par François Camille Legros-Nardon à la préfecture du Rhône dans lequel, disant réunir « les conditions de capacité prescrites par la loi », il annonce vouloir « publier à Lyon, comme seul propriétaire, un écrit périodique, étranger aux matières politiques et d'économie sociale, ayant pour titre *L'Écho de la Brasserie, journal de l'école professionnelle* ».

lieu à la brasserie Koch, cours Rambaud 1 »²⁶⁹⁶. Si cet individu n'ayant en apparence aucun lien avec le département du Rhône ou la ville de Lyon vient s'établir dans cette dernière afin d'y mettre en place une structure de formation spécifiquement brassicole, c'est bien qu'il a identifié un manque à cet égard qu'il entend combler. En s'associant avec un professionnel reconnu localement, Jacques François Alphonse Koch brasse à Lyon depuis son plus jeune âge et, surtout, est le fils et le petit-fils de brasseurs exerçant en ville dès le début du siècle, il entend par là bénéficier de réseaux préexistants susceptibles d'aider à son installation tout en sollicitant ses services. Aux enseignements théoriques qu'il entend dispenser, fruits de décennies d'expérience, s'ajoute le support matériel d'une fabrique dont l'importance locale n'est plus à démontrer.

Programme des cours dispensés, dans L'Écho de la brasserie, Journal de l'École professionnelle, n°20, 1er juin 1869

ÉCOLE PROFESSIONNELLE
DE BRASSERIE
sous la direction
de MM. KOCH aîné et C. NARDON

Enseignement théorique et pratique pour les jeunes gens qui se destinent à la profession de Brasseur. — Chimie spéciale à la Brasserie. — Germination à air libre. — Maturité du Malt. — Brassage d'après les principes rationnels de la saccharification. — Fermentation haute et fermentation basse. — Conservation de la Bière par l'action du froid ou de la chaleur. — Fabrication de la Bière jeune en toutes saisons. — Bière pour l'exportation dans les colonies. — Outillage mécanique. — Dispositions et constructions de Brasserie. — Appareils de fabrication. — Machines à vapeur, machines hydrauliques, etc.

Cours spéciaux pour l'instruction des ouvriers et contre-mâtres Brasseurs.

NOTA. — MM les chefs d'établissements, qui auraient à rechercher des causes d'accidents dans leur fabrication, sont invités que M. Nardon se tiendra à leur disposition toutes les fois qu'il y aura urgence.

Se rendre au siège de l'École, cours Rambaud, 1, à Lyon, pour les enseignements.

²⁶⁹⁶ AML, 2I61 – *Op. cit.*

Même si son existence se révèle éphémère, la création de cette école professionnelle à Lyon témoigne donc de la prise de conscience du besoin grandissant d'adaptation aux enjeux de la modernisation alors à l'œuvre. Comme le montre le programme des cours dispensés inséré ci-dessus, aux considérations purement scientifiques (« germination à air libre ; fermentation haute et fermentation basse »), cet « enseignement théorique et pratique pour les jeunes gens qui se destinent à la profession de Brasseur » ajoute des préoccupations techniques (« outillage mécaniques ; machines à vapeur, machines hydrauliques, *etc.* ») et organisationnelles comme ces « cours spéciaux pour l'instruction des ouvriers et contremaîtres brasseurs ».

Le succès rencontré par cette initiative est tel que l'école atteint rapidement une dimension internationale. *L'Echo de la brasserie* du premier juin 1869, journal publié deux fois par mois faisant office de bulletin de l'école, nous apprend en effet l'admission de deux nouveaux élèves, Léon Mengus de Blidah [*sic*] (Algérie) et Frédéric Bolley de Zurich (Suisse). Preuve du caractère récent et bricolé de l'expérience, ce sont les premiers élèves qui sont rapidement investis de diverses responsabilités : on lit ainsi dans le même numéro du journal que l'élève principal Joseph Burle est nommé au grade de contremaître, à compter du 12 mai. Conséquence, « les élèves et les ouvriers sont tenus de lui obéir pour tout ce qui concerne le travail de la brasserie ». En mai 1869, c'est une quinzaine d'élève qui fréquenterait la structure²⁶⁹⁷.

Les traces laissées dans les archives lyonnaises par cette école restent malheureusement faméliques et semblent limiter son activité à quelques mois ou quelques années tout au plus. Preuve de la marginalité de l'expérience, aucune référence n'est faite à son sujet dans la pourtant large revue d'effectif de la formation technique et professionnelle proposée dans l'agglomération lyonnaise entre le XIX^e siècle et les années 1960 menée par Marianne Thivend et Sylvie Schweitzer en 2005²⁶⁹⁸. Inefficacité de la structure et rapide désaffection des élèves, départ volontaire ou non de l'itinérant François Camille Legros dit Nardon²⁶⁹⁹ ou arrêt de l'activité de la brasserie Koch²⁷⁰⁰, les hypothèses pouvant expliquer le

²⁶⁹⁷ AML, 2I61 – Surveillance des journaux et journalistes lyonnais. Rapport des agents chargés d'enquêter sur François Camille Legros-Nardon, 29 mai 1869.

²⁶⁹⁸ Thivend Marianne, Schweitzer Sylvie, *Op. cit.*

²⁶⁹⁹ Aucune autre trace le concernant lui ou sa famille – il est dit marié et père dans les rapports dressés à son sujet – n'a pu être trouvée dans les archives lyonnaises ou rhodaniennes. Il serait repéré à la Roche-sur-Yon en Vendée en 1885 : voir *Le Bon Bock. Écho des brasseries françaises*, 23 mai 1885, n°13, p.4.

²⁷⁰⁰ Si Alphonse Koch est toujours repéré comme brasseur, cours Rambaud 1 dans le recensement de 1872, il est dit rentier, même adresse, quatre ans plus tard. Voir pour 1872 ADR, 6MP246, Lyon, cours Rambaud 1, p.1/5 ; et pour 1876 ADR, 6MP280, Lyon, cours Rambaud 1, p.6/6.

caractère manifestement éphémère des opérations de cette école sont nombreuses. La criante absence de soutien de la part des autorités, locales ou nationales, peut également être évoquée.

En effet, dans la cité rhodanienne, la seule intervention de l'État dans la mise en place d'une offre de formation technique et professionnelle se limite avant le premier conflit mondial à quelques subventions attribuées aux plus grands établissements seulement. Et si pour nombre de créations la synergie entre élites économiques, politiques et religieuses locales permet d'assurer une certaine pérennité des dispositifs mis en place²⁷⁰¹, il n'en est rien pour le secteur brassicole dont l'ampleur malgré tout limitée des opérations lorsque comparées aux secteurs industriels plus lourds (on parle de quelques centaines d'ouvriers en activité dans le département au maximum) et, surtout, les anciennes et toujours viables filières de formation et de recrutement n'incitent pas les acteurs extérieurs à la profession à la mise en place de dispositions nouvelles. Contrairement à certaines activités où le dynamisme syndical cherche à pallier ce manque en subventionnant des cours leur étant directement utiles – pensons à la Chambre syndicale des Maîtres Coiffeurs de Lyon qui financent les cours professionnels de la coiffure du Rhône qu'elle a fondés en 1888 ou à l'École municipale de la maréchalerie notamment supportée par le Chambre syndicale des maîtres maréchaux-ferrants de Lyon et de la région lyonnaise²⁷⁰² – le manque d'organisation de la profession brassicole lyonnaise tue dans l'œuf toute tentative éventuelle.

Cette situation n'est d'ailleurs en rien spécifiquement lyonnaise. Partout dans le pays, les multiples tentatives visant à mettre en place pour la brasserie des outils d'apprentissage restent bien trop dispersées et éphémères pour permettre la formation d'une cohorte d'individus suffisamment nombreux et qualifiés répondant aux besoins grandissants de fabriques françaises à la croissance exponentielle. Cet enjeu est pourtant bien considéré en conscience par les principaux acteurs du marché. En mars 1886 on apprend qu'un groupe de trente-cinq brasseurs français, belges et hollandais est parti pour un grand voyage d'étude en Alsace, Bavière, Autriche, Moravie, Bohême et Allemagne²⁷⁰³. L'objectif est de « se rendre compte, sur les lieux mêmes de production, des méthodes perfectionnées de la fabrication des bières étrangères ». Deux ans plus tard, pour l'industriel parisien Dumesnil, ce serait la

²⁷⁰¹ Patrons d'industries et principaux acteurs du commerce local sont directement ou indirectement à l'origine des grandes écoles que sont l'École Centrale de Lyon (1857), l'École Supérieure de Commerce (1872) et l'École de chimie industrielle (1883), qu'ils financent d'ailleurs largement. À ce sujet, voir Thivend Marianne, Schweitzer Sylvie, *Op. cit.*, pp.29-47.

²⁷⁰² Thivend Marianne, Schweitzer Sylvie, *Op. cit.*, p.43.

²⁷⁰³ *L'Industriel du Rhône*, n°9, dimanche 28 mars 1886, p.3.

pression fiscale qui empêcherait encore la profession de mettre sur place un système d'enseignement technique satisfaisant :

« Nous voudrions instituer des cours professionnels, mais la brasserie est étouffée par la régie et l'octroi ; n'étant pas une profession libre, elle ne peut prendre l'essor de tant d'autres industries françaises. Il en résulte fatalement qu'on se tient désarmé en face de la concurrence étrangère, dont l'importation grandit tous les jours, au détriment du travail national »²⁷⁰⁴.

1.2.3. Un aboutissement : l'École de brasserie de Nancy

Le manque est encore déploré en 1887 à l'occasion de l'Exposition nationale de brasserie organisée à Paris. Selon le journaliste Robert Charlie, cité quelques années plus tard par France Weber²⁷⁰⁵, alors que la France a « des écoles d'agriculture, des écoles de tissage, des écoles professionnelles de toute nature, pourquoi [n'aurait-elle] pas des écoles de brasserie, où se formeraient et recevraient une instruction technique appropriée, les chevilles ouvrières de [...] trois mille fabriques de bière ? » Dans la bouche des acteurs du secteur, la brasserie paraît – à raison – comme l'enfant pauvre de la formation technique et professionnelle française. C'est à nouveau le retard vis-à-vis des voisins qui est pointé du doigt. La charge est violente et le constat sans appel :

« L'Autriche a des écoles de ce genre ; l'Allemagne en possède à Munich, à Augsbourg, à Worms, à Berlin *etc.* Les unes sont dirigées par des particuliers ; les autres, comme la section scientifique de brasserie à Munich, ont été fondées par des brasseurs ; Berlin est en possession depuis quelques années, d'un institut allemand de brasserie dont les cours sont suivis par des étudiants payant les droits d'inscription. Tous les journaux allemands et étrangers, traitant de la brasserie y sont reçus. Les bâtiments contiennent des laboratoires séparés les uns des autres à l'usage des professeurs, des sous-dirigeants et des étudiants ; une salle où l'on broie les matières destinées à la fabrication de la bière ; une autre où on les brûle ; une troisième où on

²⁷⁰⁴ Barberet Jean Joseph, *Op. cit.*, p.100.

²⁷⁰⁵ Weber France, *Essai historique sur la brasserie française, Op. cit.*, pp.373-374, citant Charlie Robert, *La bière française (cervoise)*, Paris, A. Savine, 1887, pp.20-21.

les pèse. L'institut possède aussi une soufflerie de verre qui sert à la construction d'appareils de précision, thermomètres, alcoomètres, *etc.* qui sont vendus aux brasseurs. Les recherches chimiques et microscopiques forment une partie importante de l'enseignement technique de la brasserie à l'Institut de Berlin comme dans les autres écoles de brasserie de l'Allemagne. Les étudiants sont également familiarisés avec l'emploi des machines spéciales à la fabrication de la bière ».

Il devient donc urgent selon Robert Charlie de reproduire dans l'hexagone cette organisation « en l'appropriant au génie industriel français » ! Pour ce faire, si les efforts doivent en priorité venir des chefs d'entreprises, l'État doit également s'investir. Déjà le 16 octobre 1878, à l'occasion d'une des séances du congrès international des brasseurs tenu à Paris, un brasseur d'Issy, dans la Seine, Laurent fils, reprenant l'idée de Nicolas Galland, appelait de ses vœux sa participation. L'objectif était ainsi selon lui « de s'entendre avec le Gouvernement et de constituer une société par actions, comme quand on a constitué l'École central des arts et manufactures en 1832, ou d'annexer l'École à une brasserie, de sorte que ce serait une Brasserie-École plutôt qu'une École de Brasserie »²⁷⁰⁶. Un certain Paul Roux, publiciste et directeur de la *Revue universelle de la Brasserie et de la Distillerie* se montrait plus véhément encore, affirmant que « le Gouvernement fait assez d'argent avec la Brasserie ; le Gouvernement dépense de l'argent pour des écoles spéciales ; il doit en dépenser pour former des brasseurs ».

Profitant notamment pendant un temps du soutien du Nancéien François Paul Barbe, industriel de la dynamite et éphémère ministre de l'Agriculture du 30 mai au 12 décembre 1887²⁷⁰⁷, ces vœux seront finalement entendus en 1893. Cette année-là, sous l'impulsion de quelques brasseurs – Antoni Moreau, fondateur de la Brasserie de Saint-Nicolas et du Doyen Bichat – un laboratoire de brasserie est d'abord installé dans les locaux de la Faculté des Sciences de Nancy. Paul Petit, qui en prend la tête, organise rapidement un cours de brasserie ouvert à tous, sans d'autre condition d'accès que de pouvoir justifier d'une première expérience brassicole. Cette structure se dote dès 1895 grâce aux subsides gouvernementaux

²⁷⁰⁶ Ministère de l'Agriculture et du Commerce, *Exposition universelle internationale de 1878, à Paris. Congrès international des brasseurs tenu à Paris du 10 au 16 octobre 1878*, *Op. cit.*, pp.129-132.

²⁷⁰⁷ Voir, notamment, sa fiche dans la Base de données des députés français depuis 1789 : http://www.assemblee-nationale.fr/sycomore/fiche.asp?num_dept=381.

d'une brasserie expérimentale de 5 hectolitres²⁷⁰⁸. Enfin, « grâce aux subventions de généreux brasseurs et industriels et au concours financier de l'Etat », la « pépinière de brasseurs rêvée en 1887 »²⁷⁰⁹ était née !

Preuve de l'amorce d'une dynamique de fond, alors que des cours de brasserie sont à partir de cette même année 1893 dispensés à l'École Nationale des industries de Douai, des structures analogues se mettront progressivement en place à Lille et à Paris, au cœur du déjà célèbre Institut Pasteur. Notons que ce mouvement des années 1880 et 1890 voyant l'intensification de l'offre en matière de formation brassicole n'est, loin s'en faut, pas cantonné à l'hexagone. Dans le rapport qu'il fait concernant la section des bières, le jury de l'Exposition universelle parisienne de 1900 consacre un chapitre entier à la question des écoles de brasserie pour lesquelles il recense cinq récentes créations à l'échelle européenne²⁷¹⁰. Outre les écoles françaises évoquées ci-dessus, sont considérés l'Institut de brasserie de l'Université de Louvain (formation de trois ans), l'École de malterie et brasserie de l'Université de Birmingham (trois années également) et l'Académie de brasserie de Vienne (deux années). Notons que l'activité belge mériterait d'être plus largement développée : discutée par la Chambre des Représentants entre mai 1885 et mars 1887²⁷¹¹, la question de la nécessité de créer de tels établissements aboutira à la mise en place de cours de brasserie à l'Institut agronomique de Gembloux et à la fondation de l'Institut supérieur de brasserie et de distillerie de Gand en 1888²⁷¹².

Malgré les ambitions affichées et le réel manque à combler, le démarrage de ces structures sera néanmoins laborieux. Dans son premier ouvrage consacré à la bière et à l'industrie de la brasserie publié en 1896, ledit Paul Petit, se réclamant alors professeur à la Faculté des Sciences et directeur de l'École de Brasserie de Nancy – qui est donc reconnue en

²⁷⁰⁸ Voluer Philippe, « L'École de brasserie de Nancy », dans Grelon André, Birck François, *Des ingénieurs pour la Lorraine, XIX^e – XX^e siècles*, Éditions Serpenoise, 1998, pp.203-216. et Association du Musée de la Brasserie, *Le Musée Français de la Brasserie à Saint-Nicolas-de-Port*, Saint-Nicolas-de-Port, Association du Musée de la Brasserie, 1998, pp.22-23.

²⁷⁰⁹ Weber France, *Essai historique sur la brasserie française*, *Op. cit.*, p.374.

²⁷¹⁰ Ministère du Commerce, de l'Industrie, des Postes et des Télégraphes, *Expositions universelle internationale de 1900, Rapports du jury international, Groupe X. Aliments. Deuxième partie. Classes 60 à 62*, Paris, Imprimerie Nationale, 1902, pp.497-502.

²⁷¹¹ La retranscription de ces séances est accessible via la base de données mise en ligne par l'Université d'Antwerp, <https://sites.google.com/site/bplenum/>.

²⁷¹² On apprend dans le *Bulletin des Sciences Pharmacologiques* d'avril 1913 que cet institut fêtera le 25^{ème} anniversaire de sa fondation par un congrès organisé du 12 au 14 juillet suivant : il a donc été fondé en 1888. Voir *Bulletin des Sciences Pharmacologiques : organe scientifique et professionnel*, 15^{ème} année, n°4, Avril, Paris, 1913, p.93.

tant que telle – déplore toujours le retard dans lequel ce secteur est englué. Louis Pasteur serait ainsi « le véritable initiateur d'une science du Brassage [s'étant] ensuite surtout développée à l'étranger, notamment en Allemagne, en Angleterre et en Danemark »²⁷¹³. Assez paradoxalement, en France, terreau de cette révolution, ce domaine resterait relativement ignoré voir abandonné. Il se félicite néanmoins qu'après « avoir été longtemps tributaire de l'Allemagne pour les recherches et pour l'enseignement, [le] pays voit enfin depuis quelques années, l'attention des travailleurs se porter sur le domaine si riche de la science brassicole ; en même temps que l'enseignement technique est donné aux écoles de Douai et de Nancy, des conférences, des journaux et quelques livres ont tâché de faire connaître aux praticiens, les conséquences industrielles d'une longue série de travaux, soit dans le domaine des transformations chimiques, soit dans l'ordre des manifestations microbiennes ».

Une décennie plus tard, le point que le même Paul Petit fait des activités de l'établissement, dont il est toujours le directeur, nous permet d'en étudier la progression²⁷¹⁴. L'objectif principal est clair : « donner les connaissances scientifiques nécessaires pour diriger une brasserie ou une malterie comme directeur technique, chef de fabrication ou contremaître ». Le projet reste donc relativement élitiste et vise à former des cadres pour servir à la fois de caution technique et de relais patronal²⁷¹⁵, se superposant seulement par conséquent aux préexistants canaux de recrutement d'une main-d'œuvre moins qualifiée. Il n'est alors pas question de sacrifier la théorie à la pratique, la première étant même simplement considérée comme le moyen de rationaliser la seconde. Si l'enseignement doit comprendre « la connaissance de la composition des matières premières, l'étude des ferments [et] les transformations qui se produisent dans la fabrication », il doit encore et surtout former à l'application pratique de ces notions. D'où l'impératif pour les candidats, plus que de justifier d'une quelconque formation scientifique antérieure, d'avoir travaillé en brasserie avant leur entrée dans l'établissement : devant être au minimum âgés de 18 ans, ils doivent produire un certificat constatant un travail régulier de six mois au moins dans une brasserie quelconque. La formation, qui coûte 230 francs, dure trois mois, deux sessions étant organisées chaque année. L'examen paraît relativement simple : analyse et examen au

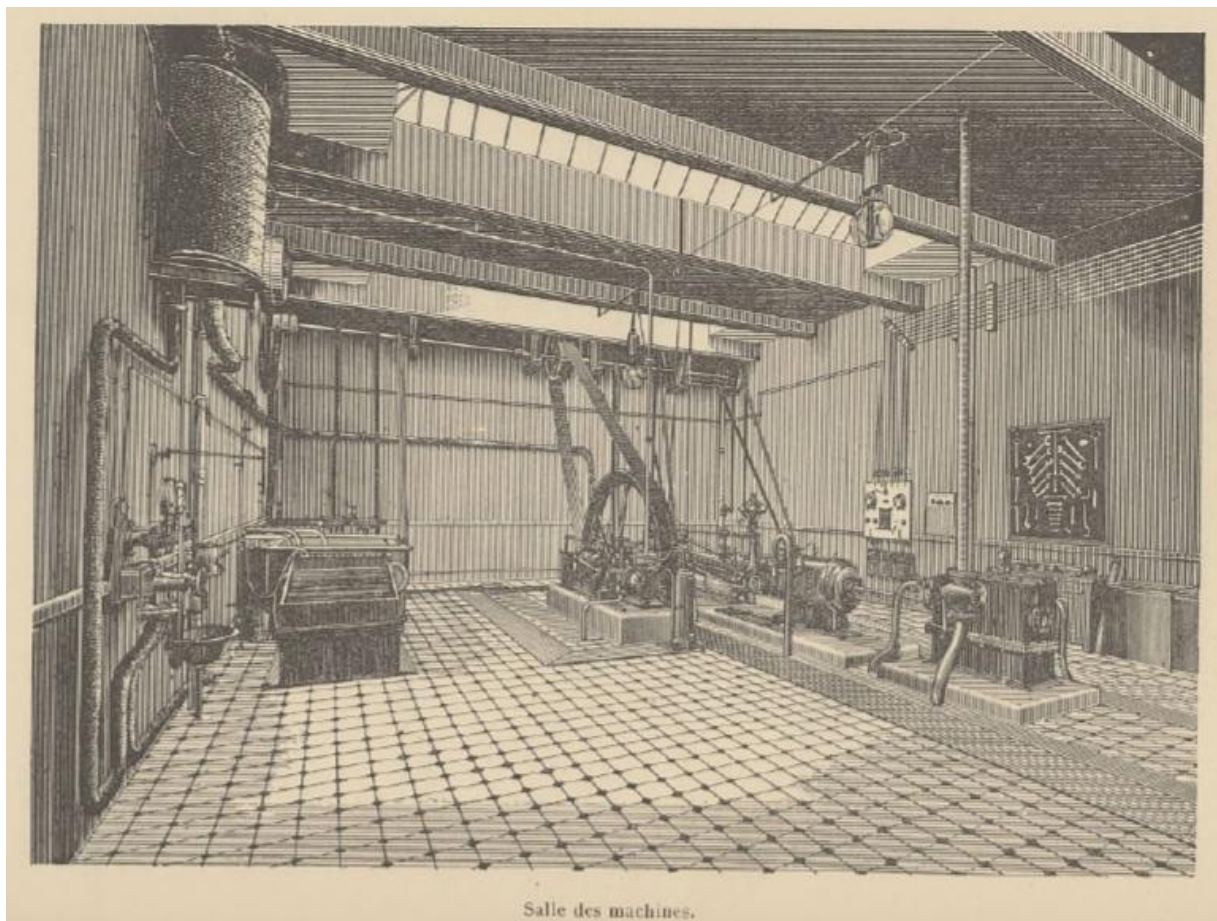
²⁷¹³ Petit Paul, *La bière et l'industrie de la brasserie*, *Op. cit.*, pp.V-VI..

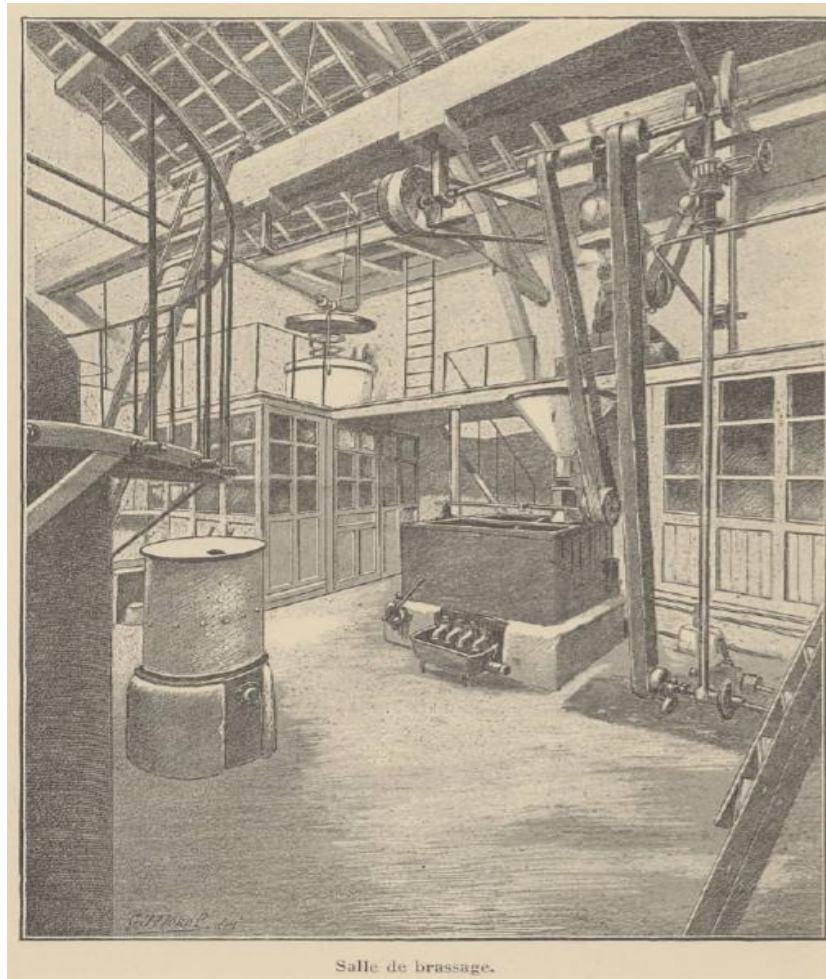
²⁷¹⁴ Petit Paul, *Brasserie et Malterie*, *Op. cit.*, pp.349-354. Sauf mention contraire, les citations et illustrations mobilisées dans la suite de notre développement proviennent de cette même source.

²⁷¹⁵ Dans le même esprit, penser à l'école des maîtres mineurs de Douai étudiée dans Lembré Stéphane, « L'enseignement professionnel pour exemple ? Économie minière et besoins de formation aux origines de l'école des maîtres mineurs de Douai (1860-1914) », *Histoire, économie & société*, 2013/3, 32^e année, pp.87-100 ou au secteur du textile traité par Jarrige François, Chalmin Cécile, « L'émergence du contremaître. L'ambivalence d'une autorité en construction dans l'industrie textile française (1800-1860) », *Le Mouvement Social*, 224, juillet-septembre 2008, pp.47-60.

microscope accompagnant un commentaire ou une explication pratique et des interrogations sur les cours. Confirmant un peu plus la valorisation de la pratique, une note spéciale est donnée pour les travaux de fabrication tandis qu'est mise à disposition une unité de fabrication complète équipée de toutes les machines et les installations nécessaires (voir les images insérées ci-dessous, salle des machines et salle de brassage), permettant aux élèves de réaliser des brassins de 10 hectolitres. Preuve de l'entre-deux dans lequel se trouve alors la brasserie française, « les élèves sont affectés plus spécialement au genre de fermentation qu'ils doivent pratiquer ensuite après leur sortie ». À cet enseignement concernant la fabrication s'ajoutent ceux relatifs aux machines, à l'analyse de l'eau, à l'emploi du microscope et, enfin, une multitude de cours dits techniques : notions de chimie, bactériologie appliquée à la brasserie et méthodes quant aux machines employées.

Figure 56. Salles des machines et de brassage de l'École de brasserie de Nancy, 1904





Progressivement, le développement de l'offre de formation – à l'étranger ou en France – et les ouvriers qualifiés qu'elle produit mène à une moindre fluidité de la main d'œuvre, certains individus pouvant à terme rester fixés plusieurs décennies dans le même établissement. Prenons quelques exemples, dont un Lyonnais. Dans le rapport sur les opérations des membres du jury des bières (groupe IX, classe 48, section des bières) de l'Exposition de Lyon de 1894 sont regroupées diverses notices individuelles sur quelques uns des collaborateurs distingués à cette occasion²⁷¹⁶. Nous avons déjà brièvement évoqué le cas de l'Allemand Georges Hoesl, chef de fabrication à la brasserie Winckler : y étant employé depuis le 14 avril 1883, il revendique plus de onze ans de service. Alors qu'il est né en 1859, il est titulaire d'un diplôme de l'école de Worms et a travaillé comme garçon brasseur dans d'autres brasseries avant son embauche à Lyon : son parcours a donc débuté de l'autre côté du Rhin. Son cas illustre de manière criante les manques en matière de formation déplorés

²⁷¹⁶ AML, 781WP028 1 – Exposition de Lyon, 1894. Récompenses. Notices individuelles sur différents collaborateurs distingués.

jusqu'alors en France. Qualifié de « très intelligent, travailleur et très capable ; en un mot connaît son métier à fond », il donne entière satisfaction à ses patrons et reçoit d'ailleurs à l'occasion de l'Exposition une Médaille d'Or.

Charles Voltz, chef de fabrication chez Oppermann à Saint-Étienne depuis 5 ans (qui a déjà reçu une récompense analogue à l'Exposition industrielle de Saint-Étienne de 1891) et Adolphe Robert, chef de fabrication et directeur technique de la Grande brasserie du Sud-est à Beaucaire, reçoivent des récompenses analogues. Le cas de ce dernier est particulièrement intéressant : travaillant depuis 26 ans le même établissement (sans compter l'apprentissage) où il est entré à 19 ans seulement comme garçon brasseur, il a progressivement gravi les échelons jusqu'à en devenir l'un des cadres. Corroborant le schéma désormais classique, lui aussi a été diplômé de l'école de Worms et revendique une riche et itinérante expérience puisqu'ayant travaillé comme contremaître ou directeur à Bourges, Bâle, Le Havre, Loches, Lutterbach, Tantonville et Melun, ainsi que comme garçon dans différentes brasseries françaises, d'Allemagne et d'Autriche.

Les structures de formation étant encore récentes, certains parcours plus originaux sortent néanmoins du lot. C'est notamment le cas du Mosellan Pierre Auguste Césard, alors chef de fabrication de la brasserie de la Croix-de-Lorraine à Bar-le-Duc, qui, boursier de l'école professionnelle de Loritz à Nancy, a d'abord été « simple employé [...] sans avoir fait aucun apprentissage, a appris le métier tout seul, en voyant faire et en puisant des renseignements dans des ouvrages de brasserie allemands ». Encore en fin de siècle, l'empirisme peut, dans certains cas suffire. Il est en tout cas reconnu et, plus surprenant, valorisé. Alors qu'il a commencé à travailler dans la brasserie Tourtel frères de Tantonville le 4 septembre 1875 comme simple employé aux différents services, il devient chef malteur en 1884 à la brasserie de la Comète à Châlons-sur-Marne. Comme le stipule le rapport à son sujet, « c'est dans cette dernière brasserie, que, se livrant avec opiniâtreté et constance à l'étude de la brasserie, il a pu arriver à devenir un excellent contremaître et directeur, sans passer par une école allemande ». Si elle témoigne de la persistance de l'enseignement d'outre-rhin comme référence en matière brassicole, cette affirmation semble considérer de manière positive le fait d'avoir su se former sans y recourir. La rancœur à l'égard du voisin est évidente. Poursuivant sa progression, Pierre Auguste Césard a ensuite exercé comme chef de fabrication à Beaucaire et Charmes (dans les Vosges) avant d'être, depuis le 15 mars 1890, employé à Bar-le-Duc. Le fait qu'il y soit seul responsable de la fabrication de la bière et du malt et, surtout, qu'il « n'emploie dans la brasserie que des ouvrières Français étrangers au

métier, qu'il forme lui-même sous la direction de chefs de service » semble encore jouer en sa faveur aux yeux des membres du jury, particulièrement admiratif de ce « fils de ses œuvres » autodidacte, « très intelligent, actif, travailleur et chercheur, connaissant à fond son métier ».

Comme l'illustrent ces quelques parcours, les structures de formation françaises, encore balbutiantes, mettront quelques années à réellement former suffisamment d'individus pour répondre, au moins partiellement, aux besoins de l'industrie. Entre 1893 et 1898, l'École de Douai ne délivrera ainsi que 61 diplômés dont une infime partie seulement relevant de la brasserie²⁷¹⁷. À l'Université de Nancy, ce sont seulement 7 diplômés d'études supérieures de brasserie et 3 diplômés d'ingénieur brasseur qui sont délivrés en 1910²⁷¹⁸. Si quelques exemples emblématiques confirment l'efficacité du système – prenons l'exemple d'André Chopard qui, après avoir suivi à Paris les cours de chimie biologique du professeur Fernbach à l'Institut Pasteur, rentre à l'École de brasserie de Nancy dont il sort en 1908 major de sa promotion comptant 34 élèves²⁷¹⁹ – nous sommes encore loin des promotions de 50 à 100 individus observées en Allemagne plusieurs décennies plus tôt.

À l'instar de ce qui est observé pour l'École des maîtres mineurs ouverte à Douai en janvier 1878, « c'est la convergence de logiques économiques, politiques et sociales autour de la formation technique [s'expliquant] par les intérêts de plus en plus communs d'un ensemble de responsables »²⁷²⁰ qui est à la source des créations de 1893. Aux industriels promoteurs du projet voulant en faire un réservoir de personnel formé, immédiatement mobilisable et familier du système brassicole français s'ajoutent en effet les pouvoirs publics sensibles au développement local – ce n'est évidemment pas un hasard si ces créations ont lieu à Nancy et Douai, centres majeurs du dynamisme brassicole – et dans le cas présent pleins de rancœur à l'égard du voisin concurrent, pour ne pas dire ennemi, allemand.

Bien qu'encore récentes et trop peu développées pour pouvoir se poser en passage obligé et assumer seules la formation professionnelle de la main d'œuvre nécessaire au fonctionnement de l'industrie brassicole française de fin de siècle, l'importance croissante prise par ces nouvelles structures atteste d'un réel désir d'organisation animant les membres

²⁷¹⁷ *Annuaire statistique de la France, Dix-neuvième volume*, 1899, Paris, Imprimerie Nationale, 1899, p.138.

²⁷¹⁸ *Lyon Universitaire, union des universités*, n°483, vendredi 8 mars 1912, p.2.

²⁷¹⁹ *Le Journal de Pontarlier*, 5 juillet 1908, cité dans Leiser Henri, *Op. cit.*, p.133.

²⁷²⁰ Lembré Stéphane, « L'enseignement professionnel pour exemple ? Économie minière et besoins de formation aux origines de l'école des maîtres mineurs de Douai (1860-1914) », *Op. cit.*, p.89.

de la profession. Le souci exprimé par ceux-ci à leur égard suffit d'ailleurs à le prouver. Après la Première Guerre mondiale, les régulières inquiétudes exprimées par l'Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française au sujet de l'École de Brasserie de Nancy – les circulaires et courriers concernant la mauvaise santé financière de l'établissement se multiplient, de même que les initiatives prises par les brasseurs pour la renflouer – sont ainsi autant de preuves d'une réelle préoccupation pour l'enseignement brassicole et son organisation²⁷²¹. Au tournant des années 1920, ce ne seront même pas moins de 1 200 000 francs de dons qui seront récoltés par la Fondation de la Brasserie et de la Malterie Française fondée par les industriels afin de sauver l'école²⁷²².

2. Syndicats et organisations professionnelles

2.1. Une profession de plus en plus organisée

Le développement d'une offre de formation spécialisée apparaît clairement comme l'une des manifestations de l'organisation grandissante de la profession participant à en faire le pilier central autour duquel se structure une filière industrielle que l'on souhaite voir rationalisée dans toutes ses dimensions. L'étude de la capacité des brasseurs, et particulièrement du patronat, à raisonner en tant que groupe unifié afin de défendre leurs intérêts collectifs communs, besoin d'autant plus indispensable que sont peu à peu renouvelées de manière radicale les logiques régissant le marché, représente une seconde manière d'appréhender cette dynamique.

Concernant les industries agroalimentaires du XX^e siècle, Stéphane Lembré a récemment dressé le juste constat faisant de l'étude des exigences de l'adaptation et de la réaction face aux transformations desdits marchés une histoire « occultée »²⁷²³. Si les lignes commencent à bouger depuis quelques années, le bilan est plus famélique encore²⁷²⁴.

²⁷²¹ ANF, 58AS/19880399/123 – Registres de l'Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française (U.G.N.S.B.F.), 24 janvier 1898-1er décembre 1919, pp.365 et suivantes.

²⁷²² Association du Musée de la Brasserie, *Op. cit.*, p.23.

²⁷²³ Lembré Stéphane, « Séparer le bon grain de l'ivraie ? L'organisation patronale dans la meunerie du Nord (1914-1987) », *Le Mouvement Social*, 2015/1, n°250, p.81.

²⁷²⁴ Pensons à Allart Marie-Christine, *Les industries agroalimentaires du Nord-Pas-de-Calais aux XIX^e et XX^e siècles*, Paris, L'Harmattan, 2007, 187p., à l'étude de Sylvie Vabre sur le roquefort déjà évoquée ou encore à Dessaux Pierre-Antoine, « Des vermicelliers au groupe Danone : consommer, produire et vendre des pâtes

concernant le siècle précédent. Pourtant, comme l'ont à plusieurs reprises laissé entendre nos développements précédents, la progressive croissance de l'industrie brassicole française s'accompagne de l'affirmation de nouveaux acteurs, en la personne des syndicats. S'il faut attendre le Second Empire pour voir ceux-ci s'organiser de manière concrète et se donner les moyens de leurs ambitions, de plus précoces initiatives témoignent d'une conscience professionnelle de groupe déjà développée chez les brasseurs lyonnais et rhodaniens du premier XIX^e siècle.

2.1.1. Des initiatives timides mais précoces

En début de période, alors qu'est encore balbutiante l'activité brassicole sur la place lyonnaise et que quelques individus seulement sont en charge de cette production, la fiscalité et la charge qu'elle fait peser sur les épaules des brasseurs sont, sans surprise, le principal élément fédérant la profession. Nous avons notamment pu le constater lorsqu'il a été question de paiement des droits d'octroi, charge pour laquelle l'union de celle-ci semble se faire – partiellement ou unanimement – de manière naturelle. Alors que des pétitions signées par plusieurs mains sont adressées à la municipalité dès les premières années du siècle²⁷²⁵, les démarches visant à mettre sur pied de véritables « groupes de pression » afin de négocier des accords le plus avantageux possible pour le plus grand nombre d'individus s'intensifient à compter des années 1830. En avril 1835, lorsqu'ils contactent de leur propre chef le conseil municipal de la Guillotière afin de s'affranchir des droits de fabrication et de circulation, les fabricants de bière de la ville parlent d'une seule voix et s'engagent « à demeurer solidairement responsables les uns pour les autres envers l'administration de [la] somme totale de huit mille cinq cents francs en cas de non paiement de l'un [d'entre eux] »²⁷²⁶.

À cette résistance professionnelle publique, presque politique, peuvent également s'ajouter des pratiques plus illégales non moins partagées. Si aucun système de fraude

alimentaires en France, XVII^e – XX^e siècles », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Patrick Fridenson, École des Hautes Études en Sciences Sociales, 2003, 761p.

²⁷²⁵ Ce sera par exemple le cas les 10 février 1801 (AML, 1CM7, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances publiés par la Municipalité, d'après les manuscrits originaux, 1800-1870, Tome 1 (An IX – An XIV)*, Lyon, Imprimerie Nouvelle Lyonnaise, 1913, p.66), 28 décembre 1803 (*Bulletin de Lyon*, n°36, 4 pluviôse an XII, p.2) ou encore 27 mai 1805 (Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc.*, *Op. cit.*, p.410). Pour de plus larges développements à ce sujet, se référer à notre chapitre II.

²⁷²⁶ AML, 4 WP 072 – La Guillotière L14 : Abonnements des brasseurs de bière (1835-1852). Courrier du sept avril 1835 adressé par les brasseurs de la Guillotière au conseil municipal de la ville. Là encore, le chapitre II a largement développé la question.

généralisée et organisée n'a pu être observé dans l'agglomération lyonnaise, l'accord passé à Grenoble durant les années 1820 et 1830 entre des préposés de l'octroi, plusieurs marchands de vins en gros et de nombreux brasseurs de bière pour frauder les droits d'entrée sur les liquides, prouve la capacité de cette activité alimentaire à mettre en place des dispositifs communs voire, si nécessaire, à collaborer en tant que front unifié avec d'autres corps de métiers²⁷²⁷. Dans le cas de la ville de Lyon et de ses faubourgs, la « guerre de la bière » faisant rage des décennies durant donne ainsi à la profession matière et occasion à l'expérimentation de précoces formes d'actions collectives préfigurant les organisations futures.

Si le secteur est dans la réaction lorsqu'il est question de ses rapports avec les autorités, qu'elles soient municipales ou nationales, il peut également être à l'initiative de pratiques purement et simplement destinées à asseoir sa position et accroître les revenus de ses membres. Dès le Moyen-âge, des accords de coalition sont dénoncés par les édiles locaux : ce sont par exemple le 13 avril 1444 les brasseurs d'Amiens qui sont condamnés pour délit d'entente sur les prix²⁷²⁸. Plus proche de nos préoccupations, lors de discussions concernant l'éventuelle mise en place d'une taxation sur le houblon et l'immanquable hausse du prix de la bière qui s'en suivrait, c'est en mai 1850 que le fabricant Strasbourgeois Striedbeck affirme qu'ayant traversé des années de grande cherté, la profession a tenté de relever les prix : « nous nous sommes mêmes entendus à cet effet, et nous avons tenu bon huit à dix jours ; mais, au bout de ce temps, des brasseurs qui avaient en magasin une grande quantité de bière, ont préféré renoncer à élever les prix plutôt que de voir perdre leur marchandises. Nous nous sommes donc résignés à vendre, comme par le passé, 10 cent. la choppe et 20 cent. le litre »²⁷²⁹. En milieu de siècle, impératifs de la fabrication et hétérogénéité des affaires freinent toujours les mouvements communs naissants. Selon le récit fait par l'un des enquêteurs de Frédéric Le Play, ce sont encore en 1854 les brasseurs de Lille qui sont accusés d'entente illicite et sont pour cela traduits devant la police correctionnelle pour délit de coalition²⁷³⁰. C'est une dizaine d'années plus tôt une affaire de la même veine qui agite le milieu brassicole lyonnais.

²⁷²⁷ Récit du procès concernant cette affaire tenu en juillet 1836 fait dans *Le Censeur, journal de Lyon*, n°515, mardi 19 juillet 1836, p.2.

²⁷²⁸ Weber France, *Essai historique sur la brasserie française*, Op. cit., pp.397-399.

²⁷²⁹ Assemblée Nationale, *Enquête législative sur l'impôt des boissons, Tome I^{er}*, Op. cit., p.427.

²⁷³⁰ Le Play Frédéric (dir.), *Les Ouvriers des deux mondes, Tome Troisième*, Paris, Société internationale des études pratiques d'économie sociale, 1861, p.273.

Le maillage entrepreneurial serré de la Monarchie de Juillet favorise ainsi le foisonnement des rapports professionnels, se manifestant par la gestion collective des marchés. Éloquent exemple, la Société des Brasseurs réunis créée le 8 décembre 1843 rassemble quelques uns des principaux entrepreneurs de la ville dans un formel accord de non concurrence²⁷³¹. Par cette création, Barthélémy Péguet, demeurant rive gauche du Rhône, dans le quartier naissant des Brotteaux, s'associe aux familles Koch et Schrimpf, respectivement localisées dans le centre de Lyon et dans le faubourg de Vaise, par ailleurs matrimonialement liées depuis des décennies, afin de se partager le marché et de protéger les intérêts des uns et des autres. Suivant l'idée d'encastrement développée par Mark Granovetter, les relations économiques et marchandes se doublent de relations moins formelles, individuelles, les unes entretenant les autres et réciproquement²⁷³². La multiplication des établissements produisant un même bien, de la bière, et revêtant une dimension coopérative, nous renvoie ici à l'idée de « district industriel » forgée par Alfred Marshall en 1890, reprise ensuite par les auteurs de la « Troisième Italie »²⁷³³. Surtout, la définition du cartel donnée par Dominique Barjot – faisant de celui-ci une « forme élaborée d'entente pour laquelle les adhérents constituent un organisme chargé de la mise en œuvre de l'objectif poursuivi. [...] Il vise souvent à la domination pure et simple du marché par un groupe d'entreprises ayant des intérêts communs au détriment du consommateur et des concurrents éventuel »²⁷³⁴ – correspond à merveille au cas présent. Sans surprise, l'initiative ne tarde donc pas à susciter l'hostilité de l'opinion publique dont la presse locale se fait le relais. Dès janvier 1844, *Le Censeur* dénonce ainsi l'accord :

« Si les bons exemples sont suivis, les mauvais ne manquent pas de l'être aussi. La coalition des extracteurs et des marchands de charbon, auxquels s'étaient jointes la compagnie du chemin de fer de Saint-Étienne et la compagnie du canal de Givors a trouvé de nombreux imitateurs, les commissionnaires-chargeurs, les cordonniers en

²⁷³¹ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.440. Cet auteur renvoi simplement dans son développement au fond des faillites conservé aux Archives Départementales du Rhône. Celui-ci ayant été reclassé entre les années 1970 et notre passage quarante ans plus tard, nous n'avons malheureusement pu trouver les documents concernés.

²⁷³² Granovetter Mark, « La sociologie économique des entreprises et des entrepreneurs » (traduction d'Ashveen Peerbaye et Pierre-Paul Zalio), *Terrains & travaux*, 2003/1, n°4, p.167.

²⁷³³ Becattini Giacomo, « Le district marshallien : une notion socio-économique », *Op. cit.*, p.37. Plus récemment, attestant du succès rencontré par cette approche en histoire économique : Zeitlin Jonathan, « Industrial Districts and Regional Clusters », *Op. cit.*, pp.219-243.

²⁷³⁴ Barjot Dominique (dir.), *International Cartels Revisited. Vues nouvelles sur les cartels internationaux (1880-1980)*, Cormelles, Éditions-diffusion du Lys, 1994, p.9. Pour un plus récent regard sur cette question des cartels, voir Barjot Dominique, Schröter Harm G. (dir.), « Economic Cooperation Reconsidered », numéro spécial de *Revue Economique*, novembre 2013, vol.64, n°6.

magasin. Viennent aujourd'hui les brasseurs de bière, qui, afin de faire des crédits moins longs aux cafetiers, se coalisent également ; mais là ne se bornent pas leurs prétentions, car nous apprenons qu'ils ont encore l'intention de diminuer le salaire de leurs ouvriers. On nous rapporte même que les ouvrier s'étant coalisés contre les maîtres brasseurs, ceux-ci étaient dans l'intention de porter plainte, mais qu'ils ont été retenus dans leurs démarches par les observations que leur ont faites les ouvriers, qu'eux aussi porteraient plainte. Les cafetiers, nous a-t-on dit, ont également formé une coalition pour ne pas aller acheter la bière chez les brasseurs coalisés²⁷³⁵. »

Heureux imbroglio où chaque corps de métier cherche à défendre ses intérêts. Si les brasseurs ne sont pas la seule profession à user de ces méthodes, le fait qu'ils manipulent un bien alimentaire alors, nous l'avons vu, consommé dans de non négligeables proportions, rend l'affaire d'autant plus sensible. Devant cette levée de bouclier, cette cartellisation qui ne dit pas son nom, à l'instar de la « paix de la bière » observée en Suisse en début de XX^e siècle²⁷³⁶, avortera rapidement. La procédure est d'ailleurs illégale, rappelons que la loi Le Chapelier du 14 juin 1791 interdit les coalitions (dans le cas présent au sens de groupement de patrons exerçant une pression visant à faire baisser les salaires). Elle atteste malgré tout du fait que, pourtant largement éludé par les historiens de l'économie préférant se pencher sur les cas – d'une ampleur certes bien plus importante – des industries lourdes (métallurgie) ou de la seconde révolution industrielle (chimie), le secteur de l'agroalimentaire est bien le cadre d'expériences gestionnaires révélant la sensibilité managériale d'entrepreneurs déjà avertis.

Loin de parler d'une seule voix, la profession reste néanmoins ponctuellement divisée. Qu'il s'agisse de simples conflits interpersonnels²⁷³⁷, de difficultés nées d'une coopération ayant mal tourné²⁷³⁸ ou encore, plus largement, de l'impact de logiques commerciales faisant du cloisonnement du marché national un facteur d'exacerbation des rivalités locales – pensons à ces brasseurs des faubourgs de Lyon s'alliant en 1863 pour dénoncer certaines mesures protectionnistes de la municipalité lyonnaise à l'égard de leurs homologues de l'intérieur de la

²⁷³⁵ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2843, samedi 27 janvier 1844, p.3.

²⁷³⁶ Pasquier Hélène, *Op. cit.*, pp.11 et 99.

²⁷³⁷ Le cas de François Kramer et de « ses confrères qu'il ne voit jamais » et qui lui refusent leur levure, est à cet égard éloquent. AML, 1411WP052 – Droits sur la bière : affaires particulières, fraudes, réclamations, requêtes (1809, 1817, 1818, 1865).

²⁷³⁸ Pensons à la longue et délicate procédure opposant entre 1842 et 1844 les anciens associés Jean Seibel et Martin Busch et nécessitant l'intervention de nombreux experts et arbitres. ADR, 6Up1/1829.

ville²⁷³⁹ – les motifs de dissension au sein même de la profession sont encore multiples. Ce n'est que l'évolution des modalités du commerce en elles-mêmes, déplaçant la concurrence d'abord à l'échelle nationale puis internationale, qui, à compter des années 1860, mènera à l'intensification et à la matérialisation concrète des liens entre producteurs de bières locaux.

2.1.2. Des dynamiques locales...

Aux accords plus ou moins formels de la première moitié du siècle succèdent bientôt de véritables organisations professionnelles. Contrairement à l'idée longtemps admise, les syndicats patronaux sont les plus anciens et ceux dont les activités sont les plus manifestes. Le juriste Étienne Martin Saint-Léon évoque notamment certaines créations antérieures à 1848, chambres syndicales des entrepreneurs de charpente et des maçons en 1807 et 1809 ou des charrons en 1844²⁷⁴⁰. À Paris, ce sont les bouchers qui, par le rétablissement de la Caisse de Poissy, possèdent un organe officiel entre 1802 et 1858²⁷⁴¹. Bien avant la loi de 1884 sur les syndicats ou même la tolérance naissante de 1864 – jalons sur lesquels nous reviendrons – existent donc des structures qui, plus que simples réactions aux mouvements ouvriers ou réponses à un besoin étatique d'interlocuteurs clairs, se fixent pour objectifs de défendre les intérêts divers de leurs membres²⁷⁴².

Elles restent néanmoins largement marginales jusqu'au Second Empire. Et si en 1859 une Union nationale du commerce et de l'industrie est fondée²⁷⁴³, il faut attendre les années 1860 pour voir leurs activités prendre une réelle ampleur. Toutes poursuivent sensiblement les mêmes objectifs, à savoir, selon le tableau général dépeint par Martin Saint-Léon, « 1° veiller aux intérêts généraux de la profession et se faire auprès des pouvoirs publics les interprètes des vœux de la corporation ; 2° fournir des arbitres compétents au tribunal de commerce et

²⁷³⁹ Schmidt (brasseur à Caluire), Musculus (père et fils), Champet Ch., Buzzini, *Pétition adressée à l'Empereur par les brasseurs de Lyon (extra-muros) contre une décision de la commission municipale établissant un droit protecteur sur les bières fabriquées en dehors du rayon de l'octroi*, Paris, Bonaventure et Ducez, 1863, 6p.

²⁷⁴⁰ Martin Saint-Léon Étienne, *Histoire des corporations de métiers depuis leurs origines jusqu'à leur suppression en 1791, suivie d'une étude sur l'évolution de l'idée corporative de 1791 à nos jours et sur le mouvement syndical contemporain*, Paris, Félix Alcan, 1922, p.652-653.

²⁷⁴¹ Leteux Sylvain, « Libéralisme et corporatisme chez les bouchers parisiens », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Jean-Pierre Hirsch, Université Lille 3, 2005, 847p.

²⁷⁴² Les travaux sur la région Rhône-Alpes sont à cet égard précurseurs : voir Vernus Pierre (dir.), *Les organisations patronales. Une approche locale (XIX^e-XX^e siècles)*, Lyon, Centre Pierre Léon d'histoire économique et sociale, 2002, 205p.

²⁷⁴³ Lemercier Claire, « L'Union nationale du commerce et de l'industrie (1859-1875) », Congrès de l'ASFP 2009, document de travail, <http://www.congresafsp2009.fr/sectionthematiques/st33/st33lemercier.pdf>, [en ligne].

s'efforcer d'obtenir par l'organisation d'une juridiction arbitrale intérieure le règlement des litiges entre leurs membres ; 3° enfin, concilier [...] les conflits qui viendraient à s'élever entre patrons et ouvriers, ou, si toute tentative de conciliation échouait, établir entre les patrons une solidarité qui leur permît de résister utilement aux revendications des ouvriers qui seraient jugées inacceptables »²⁷⁴⁴. S'assurer d'une représentation à l'extérieur de la profession tout en se dotant d'instances suffisamment qualifiées et respectées pour faire régner l'ordre à l'intérieur et, si besoin, laver son linge sale en famille : les principaux généraux sont posés.

Comme le laissent supposer les quelques exemples évoqués ci-dessus (la boucherie, se faisant l'exception qui confirme la règle, étant un cas à part), les métiers de l'alimentation, notamment parce que longtemps composés d'une juxtaposition de petits ateliers plutôt que de grandes usines, restent largement à l'écart de ces premiers soubresauts. Ils participent pourtant activement à la floraison d'après 1852. En matière de bière, la première organisation repérée revendiquant, à défaut de titre, des activités syndicales est, sans surprise, située dans l'Est de la France²⁷⁴⁵. C'est en effet en 1859 que se regroupent les brasseurs de Strasbourg et des environs pour créer une association s'occupant d'organiser en commun les envois de bière par chemin de fer, l'Association Fachard (du nom de la personne responsable des expéditions et des retours)²⁷⁴⁶. De manière évidente, l'affirmation de nouvelles logiques commerciales régissant le marché – en l'occurrence la nécessité d'expédier plus loin et plus vite d'importantes quantités de bière – pousse la profession à s'adapter et à développer de nouveaux outils permettant la mutualisation des ressources. Cette structure participe ensuite sous le nom d'« Association de la brasserie de Strasbourg » à l'Exposition universelle de 1867 à Paris et se transforme à terme en Syndicat des Brasseurs d'Alsace.

Si cette création est précoce, elle ne précède que de quelques années seulement d'autres initiatives, dont une lyonnaise. Sont conservés aux Archives Nationales les fonds de certaines organisations syndicales brassicoles françaises du second XIX^e siècle et, surtout, des premières décennies du suivant. S'ils restent largement incomplets, de larges trous sont par exemple à déplorer dans les comptes-rendus de réunion et synthèses de délibération, ils n'en

²⁷⁴⁴ Martin Saint-Léon Étienne, *Op. cit.*, p.653.

²⁷⁴⁵ Une Chambre Syndicale de la Brasserie de Paris aurait été créée en 1846 avec pour objectif de mettre en place une assurance mutuelle pour tous ses membres et leurs ouvriers. Voir Voluer Philippe, *Une famille de brasseurs : les Lenfant*, *Op. cit.*, p.48. Nous n'avons pu malgré nos recherches trouver la moindre trace de cette organisation hormis la reproduction d'un jeton d'assurance dans Gailhouste Raymond, *Numismatique de l'Assurance française (1670-2002)*, Castres, R. Gailhouste, 2002, 798p.

²⁷⁴⁶ Entz François, *Op. cit.*, pp.155-156.

demeurent pas moins un outil privilégié pour l'étude des dynamiques animant alors la profession. Une première masse de documents concerne la « Chambre syndicale des brasseurs », organe fondé au début des années 1860²⁷⁴⁷, dont le registre débute par le récit des discussions tenues le mercredi 17 juin 1862, date de la première réunion de la structure. Il est ce jour question de l'élection des douze membres devant composer le bureau de la chambre, qui la semaine suivante, prend le nom de « Chambre syndicale des Brasseurs de l'année 1862 ». Les concernés sont exclusivement parisiens ou, du moins de la partie septentrionale de la France, aucun Lyonnais n'étant présent. Récent – ce n'est d'ailleurs qu'une annotation dans la marge du compte-rendu de la séance du 5 novembre 1862 qui dira les statuts déposés – ce mouvement est de plus géographiquement cloisonné. C'est d'ailleurs ce même jour que sont exposées, par la lecture d'un courrier adressé par le bureau au président du Tribunal de commerce de Paris, les motivations du projet : dans la mesure où la majorité des industries ont des institutions de ce type reconnues par les pouvoirs publics, il est logique que les brasseurs, qui n'en avaient jusqu'alors pas, souhaitent combler ce manque.

Conformément aux objectifs initialement annoncés, les efforts faits afin de défendre la profession se multiplient dès les premiers mois d'exercice. Lobbying auprès du ministre du Commerce, « qui a accueilli avec beaucoup de bienveillance les observations des Brasseurs en ce qui concerne leurs intérêts à protéger dans les nouveaux traités de commerce », lorsque sont discutées en haut lieu les relations avec l'Allemagne voisine dont les nombreuses et importantes brasseries représentent une réelle menace pour les producteurs français (séance du 3 septembre 1862) ; mise sur pied d'une commission « chargée de démarches à faire auprès de M. le Préfet de police et de l'administration des contributions indirectes pour faire effacer le mot brasserie qui se trouve indument sur les enseignes des cafés ou autres établissements étrangers à la fabrication de la bière »²⁷⁴⁸ (séance du 4 mars 1863) ; ou encore mise au point d'un projet de société de crédit mutuel et création d'un fonds « pour les besoins généraux de l'industrie des brasseurs » alimenté par les cotisations des membres (séances des 26 novembre et 3 décembre 1862) : les initiatives sont multiples. Le 1^{er} avril 1863 est encore

²⁷⁴⁷ ANF, 58AS/19880399/123 – Registres de la chambre syndicale des brasseurs (17 juin 1862-1er juin 1870 ; 6 juin 1870-3 février 1877). Nous avons dépouillé le premier registre de manière exhaustive entre le 17 juin 1862 et 3 mai 1865 (39 séances). Les informations concernant les événements ayant lieu durant cette période et évoqués dans la suite de notre développement proviennent de cette source. Nous n'avons que parcouru le second registre, qui concerne là encore uniquement les brasseurs parisiens. Si l'étude de ces procès-verbaux et délibérations serait à n'en pas douter passionnante et permettrait de nous intéresser aux préoccupations quotidiennes des industriels de la ville et aux modalités de fonctionnement de cet organisme syndical, nous avons, à regret, dû en écourter la lecture.

²⁷⁴⁸ Notons que la pétition qui résultera de ces travaux ne sera finalement pas entendue, comme le laissait déjà supposer le basculement sémantique concernant le terme « brasserie » déjà relevé dans nos développements précédents.

prise la décision de reverser 2 pour cent des éventuelles sommes remportées dans les procès les opposant à l'octroi pour « couvrir les frais de l'instance, et [...] faire un fonds de caisse à la corporation ». L'usage de ce dernier terme, rappelant des siècles de solidarité professionnelle, n'est pas anodin.

Créée par les patrons, cette organisation est bel et bien destinée à défendre leurs intérêts et uniquement ceux-là. Vis-à-vis des autorités d'une part, de la concurrence étrangère d'autre part, mais aussi des employés des établissements eux-mêmes. Régulièrement, sont discutées au cours des séances des affaires concernant des ouvriers jugés indéliçats ou malhonnêtes : en août 1862, c'est le nommé Hénon qui expose ses griefs au sujet d'une plainte dressée contre lui par un employé ; le mois suivant, c'est le brasseur Dardel, président de la Chambre, qui donne lecture d'un jugement du Tribunal rendu contre un charretier ayant détourné la valeur de plusieurs fûts de bière et engage ses collègues « à user d'une juste sévérité contre ces employés qui plusieurs fois ont prétendu faire la loi à la brasserie ». Un membre ayant fait observer qu'il est courant que des fûts détournés frauduleusement soient vendus aux enchères, la chambre décide qu'une lettre sera adressée au syndicat des commissaires priseurs pour prévenir de pareilles fraudes. Le 26 novembre, est encore affirmée la volonté de la chambre de soutenir « même pécuniairement », les brasseurs impliqués dans ces procès avec des employés « infidèles ». Certains demandent même à celle-ci de désigner un agent, rétribué par les industriels concernés, spécialement chargé de chercher les fûts et canettes volés (proposition du vice-président Brasil du 2 mars 1864). *L'a priori* à l'égard des employés est encore renforcé lorsqu'ils se font objets de conflits entre les patrons eux-mêmes. Le 4 février 1863, le brasseur Marcal se plaint ainsi auprès du syndicat qu'un de ses charretiers ait été embauché par un confère. En décidant « qu'elle ne peut s'immiscer dans les affaires privées, à moins qu'elle n'en soit saisie comme juge amiable compositeur par les parties intéressées », la chambre botte néanmoins en touche.

Bien que cette structure soit parisienne, ses liens avec des industriels exerçant dans d'autres régions, et notamment dans le Rhône, ne fait aucun doute. À l'occasion de la séance du 4 mars 1863 sont présents Jean Georges Lutzius et Édouard Hoffherr. Tous deux brasseurs à Paris, ils sont directement apparentés à la famille Hoffherr de Lyon, étant respectivement

gendre et fils du fondateur Jean Georges²⁷⁴⁹. Si aucun échange concret à ce sujet n'a pu être retrouvé, il ne paraît pas aberrant, bien au contraire, que les liens familiaux se doublent de liens professionnels ; les producteurs de bière rhodaniens pourraient ainsi entretenir, dès le Second Empire, de régulières relations avec leurs homologues de la capitale. La création à Paris de ce syndicat chargé de la défense des intérêts des industriels de la bière pourrait notamment donner quelques idées entre Rhône et Saône. Et ce n'est probablement pas un hasard si les premiers soubresauts syndicalistes lyonnais nous parviennent dès cette année 1863. Le 8 septembre, c'est le secrétaire général du préfet du Nord qui contacte son homologue rhodanien et, se disant informé « qu'il existerait à Lyon une chambre syndicale pour la brasserie », lui demande des informations à son sujet²⁷⁵⁰. Elle ferait ici figure de modèle, l'administrateur nordiste ayant pour la première fois à traiter une demande visant à l'établissement d'une chambre semblable à Valenciennes et ne sachant comme s'y prendre. Et si l'édile de Lyon affirme huit jours plus tard « qu'il n'existe pas à Lyon de Chambre syndicale pour la brasserie », ces bruits laissent malgré tout supposer une certaine activité se cantonnant au monde de l'informel. La formation statutaire n'est d'ailleurs que partie remise.

En juillet suivant, un courrier adressé par la profession au même préfet et signé par Koch et Tissot-Kiefer annonce ainsi que « les brasseurs de la ville de Lyon, dans l'intérêt de leur industrie, et de la bonne harmonie qui doit régner entr'eux [...] désirent consolider leurs rapports de confraternité, par la formation d'un syndicat ». Disant prendre exemple sur Paris et les principaux centres de fabrication, ils demandent l'approbation des statuts de la Chambre syndicale des brasseurs de Lyon, votés à l'unanimité au cours d'une réunion tenue le sept octobre précédent, dont ils joignent une copie. Apparaissant comme une nécessité, cette organisation a notamment pour but « de régulariser les rapports, et de resserrer les liens de confraternité qui existent entre ses membres » tout en, le cas échéant, « juger amiablement les contestations relatives à son commerce et à sa fabrication » (article 2). Si certaines initiatives ont pu par le passé faire montre d'une certaine solidarité professionnelle, elles deviennent, au regard de l'évolution du marché et de la concurrence, insuffisantes. D'où l'objectif annoncé de faire de ce syndicat « un centre de surveillance et d'action, chargé de veiller à la considération, à la prospérité, et au développement de l'industrie des brasseurs » et ce vis-à-vis des nombreux acteurs et partenaires avec lesquels sont amenés à traiter les industriels :

²⁷⁴⁹ Alors employé dans la brasserie de son futur beau-père, Jean Georges Lutzius épouse le 16 octobre 1852 Frédérique Dorothée Hoffherr, première née de la famille. Voir AML, 2E631, p.194/292, acte 387. Édouard est pour sa part le troisième fils du patriarche Jean Georges Hoffherr.

²⁷⁵⁰ ADR, 10M299 – Chambre syndicale des brasseurs de Lyon (1863-1864).

Gouvernement, Administration des contribution indirectes et des douanes, octroi de la ville de Lyon, chambre de commerce, chemins de fer et « toutes autres sociétés » sont expressément désignés dans les statuts. Preuve du caractère encore balbutiant du projet, il est prévu que « les séances [du bureau] se traiteront en famille, et aucun local spécial ne sera affecté, ni aux réunions de la Chambre, ni aux assemblées générales » (article 8). Remplissant le rôle d'organe de défense des membres la composant, la Chambre s'oblige à suivre tout procès intenté à l'un d'entre eux et, s'il se révèle d'intérêt général, à en assurer les frais. Pour ce faire, structure originale se voulant égalitaire puisqu'indexée sur le volume des opérations de chacun, une cotisation est mise en place sur la fabrication : un centime de franc sera prélevé par hectolitre de bière fabriquée et constatée sur les registres de la régie (article 12). Dans le même esprit de justice, chaque établissement, dit « maison de commerce », n'aura droit qu'à une seule voix lors des délibérations en assemblée générale et ce quelque soit le nombre de ses associés (article 13).

S'il n'oppose pas de refus, le préfet botte rapidement en touche et, ne voyant « aucun inconvénient à laisser fonctionner le syndicat des brasseurs, à l'exemple de ce qui se passe dans d'autres contrées de fabrication », déclare néanmoins ne pas avoir à approuver officiellement la chose. Mettant rapidement à profit ce laissez-faire, la Chambre s'empresse en septembre suivant, nous l'avons vu dans un chapitre précédent, de passer un traité avec l'octroi lyonnais afin de se voir exemptée des formalités de l'exercice par le paiement d'un abonnement²⁷⁵¹. Là encore, l'usage récurrent du terme « corporation » confirme la persistance d'un esprit de corps inspiré par des pratiques vieilles de plusieurs siècles. Destinée à protéger les membres adhérents, la « caisse syndicale » ainsi créée, si elle « laisse à chacun la liberté de s'abonner ou de ne pas s'abonner » (article 3), vise clairement à fédérer l'ensemble de la profession en mettant au ban de celle-ci les brasseurs n'en faisant pas partie, et ce quelle que soit leur localisation : les droits payés par les nouveaux venus en ville ou les brasseurs non abonnés tourneront au profit des brasseurs abonnés et seront par conséquent déduits du total de l'abonnement, tout comme ceux perçus par la ville sur les bières venant de l'extérieur (articles 3 et 4). Il est d'ailleurs expressément exigé des services municipaux qu'ils exercent une sévère surveillance sur ces industriels, « afin de prévenir ou de réprimer toute fraude préjudiciable soit aux intérêts de la commune, soit à ceux des signataires du traité » (article 5). Pour la première fois structurée en tant qu'interlocutrice de poids, la profession fait entendre sa voix et porte ses revendications auprès des autorités locales.

²⁷⁵¹ AML, 1217WP106, Registre des rapports et délibérations du conseil municipal de la ville de Lyon, 8 janvier 1864 – 30 décembre 1864, pp.1083-1086. Voir annexe 5.1 pour le texte de ce traité.

L'activité du syndicat reste relativement confidentielle durant les deux décennies qui suivent, les archives locales comme nationales semblent n'en avoir gardé aucune trace, mais n'en demeure pas moins avérée. L'organe se dote d'ailleurs progressivement d'outils pour répondre aux nouvelles exigences du marché et faire entendre sa voix sur le terrain où se règlent à présent nombre de conflits, à savoir les tribunaux. C'est notamment le cas nous l'avons vu en 1872 lorsqu'elle fait appel à l'avocat lyonnais Edouard de Villeneuve pour plaider sa cause dans un conflit l'opposant à l'administration municipale de l'octroi²⁷⁵². Pratique ancienne, elle n'hésite pas non plus à cette occasion à se servir de la presse comme relais : est inséré dans le *Journal de Lyon* du 22 avril de cette année un encart par lequel la Chambre se dit « prête à réfuter tous les arguments produits [par ses détracteurs] et à démontrer que ce qu'elle réclame, c'est-à-dire la libre circulation des bières dans l'intérieur de la ville, est appuyé par toutes les lois [...]. C'est la base du procès engagé et la Chambre syndicale est pleine de confiance dans l'impartialité et la sagesse du tribunal devant lequel elle s'est présentée »²⁷⁵³. L'affaire sera finalement réglée à l'amiable.

La fin des années 1870 marque un radical changement de perspectives. Fini les organisations défendant les intérêts de quelques uns exerçant sur un territoire restreint. L'élan syndical ne se limite plus à la ville ni même au département mais s'étend à l'échelle régionale voire interrégionale. C'est en effet en 1879 qu'est fondée l'Union générale des brasseurs des régions méridionales et centrales de la France, appelée à devenir le Syndicat des brasseurs du Centre et du Midi de la France²⁷⁵⁴. C'est ici l'ensemble de la moitié sud de l'hexagone qui se regroupe afin de disposer d'une voix suffisamment intelligible, synergie rendue indispensable par l'évolution du marché et le développement de la concurrence. D'où le lobbying exercé auprès des autorités nationales dès 1880²⁷⁵⁵. Si cette création est avérée et que les établissements lyonnais semblent compter parmi les principaux animateurs de la structure, très peu de traces relatives à son fonctionnement concret ont pu être trouvées. Tout juste sait-

²⁷⁵² De Villeneuve Edouard, *Mémoire en réponse pour la Chambre syndicale des brasseurs de Lyon contre l'octroi de la ville*, Bellon, 1872, 15p.

²⁷⁵³ *Journal de Lyon*, n°111, lundi 22 avril 1872, p.3.

²⁷⁵⁴ Weber France, *Essai historique sur la brasserie française*, Op. cit., p.512.

²⁷⁵⁵ *Législation de la brasserie. Mémoire présenté à MM. les députés, membres de la commission parlementaire chargée de procéder à l'enquête sur la législation et le régime fiscal des boissons*, par le bureau de l'Union générale des brasseurs des régions méridionales et centrales de la France, Tour, E. Mazereau, 1880. Nous n'avons pu consulter ce document, conservé dans les collections de la Bibliothèque Nationale de France.

on que se tient à Lyon en octobre 1888 son assemblée générale²⁷⁵⁶, qu'elle rassemble les industriels de 50 départements et, qu'entre sa création et l'année 1900 se sont succédés à sa tête Eugène Velten, un brasseur Tourangeau, Alphonse Winckler et un industriel Nîmois. Cette même année, alors que le siège est à Toulouse, la composition du bureau, dans lequel les Lyonnais, bien que présents, semblent se dégager de toute responsabilité, est la suivante :

Bureau du Syndicat des brasseurs du Centre et du Midi de la France, 1900

Responsabilité	Identité	Localisation
Président	Leppert, L.	Bordeaux
Vice-président	Haffner, Antonin	Toulouse
Trésorier	Taillandier	Pont-du-Château
Secrétaire	Cailhe, Pierre	Montluçon
Membres du bureau	Baugier ; Lauth, Henri ; Umdenstock, E. ; Winckler fils, A.	Montmorillon ; Carcassonne ; Lyon ; Lyon

La surreprésentation des brasseurs du Sud-ouest (Bordeaux, Toulouse, Carcassonne) apparaît clairement. Surprenante au premier regard, la relative mise en retrait des rhodaniens ne l'est pas tant si l'on considère leur pluriactivité syndicale. À la même époque, ils sont en effet depuis quelques années acteurs d'une autre organisation, la Chambre syndicale des brasseurs et entrepositaires de bières de la région lyonnaise, créée le 26 décembre 1896 et rassemblant cette année-là 16 membres²⁷⁵⁷. Composé du Stéphanois Charles Opperman (président), du Viennois Ennemond Windeck (secrétaire) et des deux Lyonnais Albert Winckler et Jean Camille Saint Cyr Radisson (respectivement vice-président et trésorier), son bureau atteste sans surprise, malgré l'intitulé de la formation, d'une large prévalence des fabricants sur les distributeurs. Sur les 21 membres fondateurs, on compte ainsi 2 fabricants de limonades, 4 entrepositaires et 15 brasseries. Le réseau se mettant progressivement en place, ils seront rejoints l'année suivante par 3 nouveaux fabricants de limonades, 7 entrepositaires et 4 brasseurs.

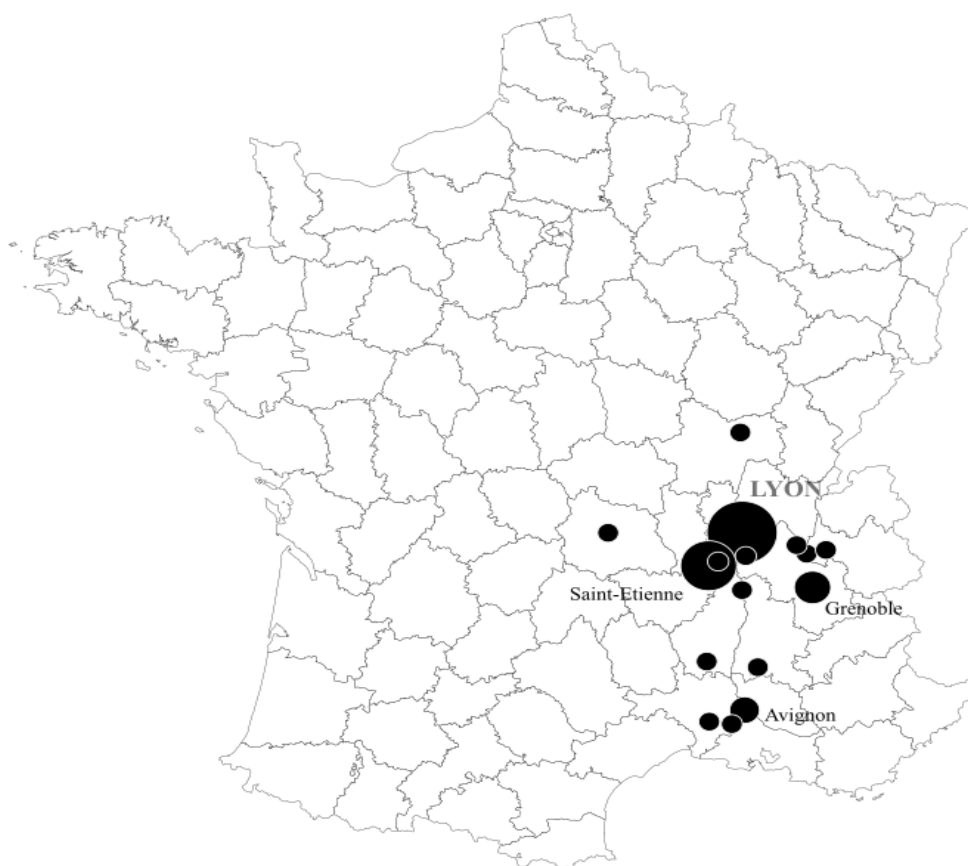
²⁷⁵⁶ Union générale des brasseurs des régions méridionales et centrales de la France, *Procès-verbal de l'assemblée générale tenue à Lyon les 23, 24 et 25 octobre 1888*, Tours, E. Mazereau, 1888. Idem.

²⁷⁵⁷ ADR, 10M309 – Brasseurs et entrepositaires de bières (1896-1978). Sauf mention contraire, c'est de cette source que proviennent les informations concernant ce syndicat.

Répartition par profession des membres adhérents à la Chambre syndicale des brasseurs et
entrepôtaires de bières de la région lyonnaise, 1897

Professions	Effectifs (nombre)	Effectifs (%)
Brasseurs	19	54,3
Entrepôtaires de bière	11	31,4
Fabricants de limonades	5	14,3
TOTAL	35	100

Figure 57. Localisation des membres fondateurs de la Chambre syndicale des brasseurs et
entrepôtaires de bières de la région lyonnaise (1896-1897)



Prolongeant le tournant déjà observé au cours de la décennie précédent, si seule la région lyonnaise est évoquée dans l'intitulé du syndicat, le spectre sur lequel s'exercent les activités de celui-ci est en réalité bien plus large. Comme le montre la carte ci-dessus, certains

de ses membres sont en effet situés en Isère, dans le Puy-de-Dôme et jusque dans le Gard et le Vaucluse²⁷⁵⁸. On retrouve ici la géographie des exportations précédemment mise en lumière faisant de la vallée du Rhône un axe de communication privilégié : d'abord exclusivement commercial, le réseau tissé par les industriels de la bière lyonnais se double d'une dimension syndicale.

Selon les usages maintenant classiques, cette chambre se donne pour buts d'assurer la cohésion interne de la profession (« établir de bonnes relations entre ses membres et intervenir à titre d'arbitre ou d'expert dans les contestations qui pourraient intervenir entr'eux ») tout en défendant ses intérêts extérieurs, notamment « près de l'autorité et des corps constitués ». C'est un droit d'admission de 10 francs et des cotisations annuelles de 30 francs qui financent ses activités. Preuve de l'importance de la question, un chapitre complet des statuts (13 articles sur 31) est consacré à la réglementation de l'échange des bouteilles et fûts à bière pour lequel a été établi par les soins du syndicat un service spécial. Non content d'être politique, il se fait outil pratique mettant en place des dispositifs favorisant et normalisant les activités de ses membres, notamment tenus de faire déposer au greffe du Tribunal de leur ville leurs noms et leurs marques et de faire figurer ceux-ci sur leur matériel. Dans la mesure où est précisé qu'il n'a « pour le moment aucune institution accessoire », il n'est à aucun moment envisagé la création d'une bibliothèque, d'une caisse de secours mutuel ou encore de cours professionnels. Destiné à défendre les intérêts des patrons seulement, le syndicat ne s'encombre pas de ces préoccupations ouvrières.

Comme le précisent les statuts édités en bonne et due forme dès l'année suivante sous la forme d'un livret de quinze pages où sont insérés les comptes-rendus de divers procès remportés par certains de ses membres, le souci législatif de la profession s'affirme. Elle se dote d'ailleurs d'un avocat attitré, le Lyonnais Clozel, assurant pour elle des permanences et devenant l'individu à contacter pour toute question. Qualitative, l'évolution de ses activités est également quantitative : multipliant les casquettes, le syndicat cherche en effet à assurer sa présence sur la scène nationale et participe pour se faire à l'Exposition universelle de Paris de 1900²⁷⁵⁹. Émile Witt (ou Witte), contremaître brasseur à la brasserie Georges, montée de Choulans 5, est ainsi envoyé comme représentant et observateur à la capitale ; lui est dans cette optique votée une subvention de 50 francs, complétée par une autre de 100 francs de

²⁷⁵⁸ Parmi les 35 membres 11 viennent de l'agglomération lyonnaise, 7 de Saint-Étienne, 3 de Grenoble, 2 d'Avignon et 1 de chacune des communes suivantes : Beaucaire, Chalon-sur-Saône, Chambéry, Clermont-Ferrand, Le-Pont-de-Beauvoisin, Nîmes, Ruoms, Saint-Chamond, Saint-Vallier, Valréas, Veyrins, Vienne,

²⁷⁵⁹ ADR, 8MP169 – Exposition universelle de Paris. Documentation relative à l'envoi de délégations à l'Exposition.

l'État. Notons d'ore-et-déjà que dans la section des syndicats exclusivement ouvriers participant à l'évènement, aucune organisation brassicole n'est présente : si les brasseurs patrons sont syndiqués, ce n'est manifestement pas le cas de leurs employés.

La fiche signalétique de la Chambre syndicale des brasseurs et entrepositaires de bières de la région lyonnaise dressée annuellement par les services préfectoraux nous apprend que celle-ci est, en 1905, toujours composée de 35 membres. Le succès de ses opérations et le besoin de nouer des liens hors du seul secteur brassicole se manifestent par son adhésion à l'Union des Chambres syndicales patronales. Cette année-là, le bureau est exclusivement composé de brasseurs lyonnais : alors que le président est Thomas, directeur de la Société des Anciennes Brasseries Rinck, les charges de vice-président, secrétaire et trésorier sont respectivement assurées par Winckler, Lutzius et Radisson, noms bien connus du microcosme brassicole local. S'échangeant année après année les sièges et les responsabilités, les mêmes individus garderont la mainmise sur la gestion du syndicat jusqu'à la Première Guerre mondiale. Confirmant la croissance régionale du secteur et la place de plus en plus prééminente occupée dans celui-ci par les quelques établissements lyonnais survivants, le syndicat changera de nom en décembre 1917 pour devenir le Syndicat des Brasseries des Régions du Centre et du Sud-est de la France. Clairement, si cette réorganisation est évidemment contrainte par le contexte et les impératifs inhérents au conflit que traverse alors le pays, le fait que ce soit cette structure qui devienne statutairement l'organe officiel de la profession pour l'ensemble de la partie méridionale de la France atteste de sa position dominante dans cette partie du pays. Le siège social reste d'ailleurs à Lyon, cours du Midi 28, dans les locaux de la Brasserie Georges, tout comme les responsabilités demeurent entre les mains des Lyonnais : pour l'exercice 1918-1919, Radisson est président, Passinger (directeur commercial de la Société des Anciennes Brasseries Rinck) est secrétaire et Georges Rinck lui-même est trésorier.

Comme la Chambre syndicale des meuniers du Nord de la France (CSMN) quelques années plus tard, l'organisation patronale des brasseries lyonnaises (et plus largement du Sud-est de la France) semble proposer, au tournant du siècle, « un cas révélateur de la concomitance des processus de régulation de la filière, d'organisation professionnelle et de

concentration industrielle »²⁷⁶⁰. Le constat est bien moins vrai à l'échelle nationale où il faudra encore attendre plusieurs décennies avant de voir ladite concentration s'effectuer. Cela n'empêchera pas pour autant la logique syndicale de se porter, des décennies plus tôt, à ce niveau.

2.1.3. ... aux syndicats nationaux : des mouvements patronaux

Dès les années 1840 existe une Association Générale de la Brasserie de France ayant son siège à Paris²⁷⁶¹. Si elle se veut représenter l'ensemble des brasseurs du pays, force est de constater qu'elle reste néanmoins très largement centrée sur la partie septentrionale du pays. Lors de ses réunions d'août 1848 destinées à discuter le mode de perception des droits sur les bières, rares sont les présents exerçant ailleurs que dans la région parisienne, le Nord et l'Est du pays. Et si certains départements ont dépêché sur place un individu les représentant (un nommé Feltz, brasseur à Toulouse, est ainsi dit mandaté par la Haute-Garonne, le Tarn-et-Garonne, le Tarn, l'Aude et l'Ariège), aucun Lyonnais ou Rhodanien n'est présent. Plus généralement, les traces plus que limitées laissées par cette organisation – aucune de celles que nous avons pu retrouver n'est postérieure ou même contemporaine au Second Empire – semblent faire de celle-ci une initiative plus qu'éphémère.

La désorganisation des fabricants à l'échelle locale constitue un frein manifeste, et qui plus est compréhensible, à un plus large mouvement d'unification nationale. Il faut en effet attendre le début des années 1860 pour voir apparaître de véritables relations entre les différents organes locaux, attestant de la structuration progressive de la profession à l'échelle du pays. À l'occasion de la séance du 26 novembre 1862 de la Chambre syndicale des Brasseurs, presque exclusivement parisienne rappelons-le, c'est la correspondance échangée avec l'industriel Hatt, président de la Chambre syndicale de la Brasserie de Strasbourg, qui est évoquée²⁷⁶². Sont dans celle-ci discutées certaines des dispositions du traité de commerce avec l'Allemagne, la décision étant prise d'envoyer au ministre du Commerce une pétition commune « pour appeler son attention sur les intérêts menacés de la Brasserie française ». La pression voisine amène l'unité nationale. Le même Hatt proposera d'ailleurs l'année suivante

²⁷⁶⁰ Lembré Stéphane, « Séparer le bon grain de l'ivraie ?, etc. », *Op. cit.*, p.82.

²⁷⁶¹ BNF (Gallica), Association Générale de la Brasserie de France, *Procès-verbal des réunions des délégués de la brasserie de France, dans leurs séances des 14, 15 et 16 août 1848*.

²⁷⁶² ANF, 58AS/19880399/123 – Registres de la chambre syndicale des brasseurs (17 juin 1862-1er juin 1870 ; 6 juin 1870-3 février 1877), séance du 26 novembre 1862.

– l'idée est dite prise en considération à l'occasion de la séance du 7 octobre 1863 – d'organiser des correspondants en province. Un rapport mitigé à ce sujet est fait le 4 novembre suivant et rien ne semble indiquer que de telles dispositions soient prises.

Malgré ces quelques échanges, les très probables connexions entre Paris et Lyon ou encore la création de l'Union générale des brasseurs des régions méridionales et centrales de la France évoquée plus tôt, l'organisation de la profession est à la fin des années 1880 toujours décrite par le brasseur du Sud de Paris Dumesnil comme largement incomplète. Cité dans les monographies professionnelles de Jean Joseph Barberet, il ne distingue ainsi que le Syndicat des brasseurs des cinq départements du Nord qui serait le seul régulièrement et légalement constitué²⁷⁶³. S'il nous est impossible d'affirmer que les chambres syndicales créées durant les années 1860 aient perduré jusqu'alors, les initiatives repérées précédemment poussent à relativiser le constat de Dumesnil. Toujours est-il que quelque soit leur nombre et leur statut, poursuit-il, celles-ci ont toutes « pour but principal la défense des intérêts des brasseurs », notamment contre les prétentions des agents principaux des contributions indirectes, « plutôt disposés à aggraver qu'à mitiger les dispositions de la loi de 1816 qui régit les brasseries ». L'administration des octrois municipaux, « peut-être encore plus dure, plus insupportable que la première », est également la cible des récriminations brassicoles. La « guerre de la bière » évoquée dans notre chapitre II, faisant rage depuis le début du siècle, n'est en rien une spécificité lyonnaise et trouve dans la nécessaire structuration de la profession un nouvel élan redynamisant les combats. Si le danger grandit de l'autre côté du Rhin, il est aussi intérieur : bières germaniques et fisc, voilà les ennemis !

Répondant à des aspirations largement partagées, souhaitée par les patrons et contrainte par l'évolution d'un marché de plus en plus saturé de bières étrangères, l'Union générale des Syndicats de la Brasserie Française est fondée en 1888-1889. Les statuts, faisant simplement de celle-ci « une association qui a pour but de défendre les intérêts collectifs de cette industrie » (article 1) sont tout à la fois flous et explicites²⁷⁶⁴. Sa composition et la répartition de ses membres consacrent pour leur part la dimension nationale du projet malgré la nette domination des industries du Nord et de l'Est de la France : alors que le Syndicat des brasseurs des cinq départements du Nord dispose de quatre voix, celui de l'Est (alors dit en

²⁷⁶³ Barberet Jean Joseph, *Op. cit.*, pp.99-100.

²⁷⁶⁴ ANF, 58AS/19880399/123 – Registres de l'Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française (U.G.N.S.B.F.) (24 janvier 1898-1er décembre 1919 ; 15 décembre 1919-18 février 1931 ; juin 1931-18 mars 1938 ; 20 juin 1938-1 mars 1947). Voir annexe 5.2 pour l'intégralité des statuts. Nous n'avons parcouru que le premier registre, les autres étant largement postérieurs à nos préoccupations. Séances dépouillées jusqu'à la réunion tenue le 4 juin 1902 par la Commission de l'orge.

formation) en détient deux, tout comme l'Union générale des brasseurs des régions méridionales et centrales de la France. Le Syndicat des brasseurs de l'Ouest (lui aussi en formation), le Syndicat des brasseurs de Paris et le Syndicat des brasseurs de la banlieue de Paris (dont la création n'est là encore pas achevée) disposent chacun d'une voix. L'émulsion causée par cette initiative fédératrice apparaît clairement : c'est l'union nationale qui pousse à la création d'un certain nombre de dispositifs régionaux jusque là largement informels. Les brasseurs lyonnais, par leur implication dans le rassemblement des établissements du Sud et du Centre de la France et le rôle qu'ils y jouent, témoignent ici d'un remarquable dynamisme.

Soucieuse de publicité et de diffusion de ses activités, l'Union organise dès octobre 1889 un Congrès auquel sont conviés les brasseurs de France et de l'étranger²⁷⁶⁵. Assemblée générale des membres, visite de l'Exposition universelle battant alors son plein dans la capitale, conférence du chimiste et professeur à la Sorbonne Duclaux sur « l'art et la science de la brasserie, visite de deux brasseries parisiennes et, en point d'orgue, banquet sur la tour Eiffel : le programme est prestigieux. À l'instar de cette manifestation inaugurale, ses soutenus et réguliers efforts de représentation – nous aurons notamment l'occasion d'évoquer son dynamisme à l'occasion des expositions en tout genre – conduisent rapidement le syndicat à jouer un rôle majeur dans le développement de la profession. En 1899, il représente plus de soixante-dix pour cents (71,4 %) des brasseries françaises, soit 2 000 sur 2 800²⁷⁶⁶. Considérant que les petites unités de production sont moins enclines à rejoindre le mouvement, puisque généralement actives sur des marchés cloisonnés, et qu'elles représentent encore une large partie des effectifs (rappelons qu'en 1896 près de 2 300 des 2 709 brasseries employant plus d'une personne ont au maximum une dizaine d'employés²⁷⁶⁷), il est permis de supposer que l'intégralité des affaires « qui comptent » en sont membres.

Se pose alors la question de la place des établissements rhodaniens dans cette structure. En début de XX^e siècle, France Weber nous donne l'identité des présidents de l'Union entre 1889 et 1900, regard sur la moyenne durée révélant un permanent souci de conciliation²⁷⁶⁸. Ce n'est en effet pas un hasard si est conservé, jusqu'à 1900 du moins, le

²⁷⁶⁵ *Journal des débats politiques et littéraires*, vendredi 11 octobre 1889, p.3.

²⁷⁶⁶ *Journal Officiel de la République française, Débats parlementaires. Sénat*, Paris, Imprimerie des Journaux Officiels, Séance du 25 mai 1899, p.594.

²⁷⁶⁷ BNF, LF262- 258, Ministère du commerce, de l'industrie, des postes et des télégraphes, *Résultats statistique du recensement des industries et professions [dénombrement général de la population du 29 mars 1896]*, 1901.

²⁷⁶⁸ Weber France, *Essai historique sur la brasserie française, Op. cit.*, pp.509-510.

rythme faisant se succéder à cette haute fonction des membres des syndicats du Nord, de l'Est, du Centre et du Midi puis enfin des environs de Paris.

Présidents de l'Union générale des
Syndicats de la Brasserie Française de 1889 à 1900

Année	Nom	Affiliation
1889-1890	Taffin-Binauld	Syndicat du Nord
1891	Tourtel E.	Syndicat de l'Est
1892	Winckler	Syndicat du Centre et du Midi
1893	Kreiss	Syndicat des environs de Paris
1894	Delemer	Syndicat du Nord
1895	Oser B.	Syndicat de l'Est
1896	Jaujou P.	Syndicat du Centre et du Midi
1897	Hatt	Syndicat des environs de Paris
1898	Docquin	Syndicat du Nord
1899	Tourtel A.	Syndicat de l'Est
1900	Président : Tourtel A. ; Vice-président : Docquin C. ; Vice-président : Richard ; Secrétaire : Cailhe P. ; Secrétaire : Dumesnil F. ; Trésorier : Kreiss A.	Syndicat de l'Est ; Syndicat Ardennais ; Syndicat des environs de Paris ; Syndicat du Centre et du Midi ; Syndicat de Paris ; Syndicat des environs de Paris

Et si en 1900 l'absence des Lyonnais dans la composition du bureau est frappante, elle est plus à considérer comme la simple conséquence d'un nécessaire roulement que comme la manifestation d'une mise en retrait de la scène nationale des brasseurs rhodaniens. Également délégué du Centre et du Midi entre 1898 et 1900, Alphonse Winckler – dont nous avons déjà révélé la présence à l'occasion des discussions relatives à l'organisation de la filière française de l'orge – figure, par exemple, parmi les membres d'un comité créé pour étudier les modalités d'organisation d'un congrès de brasseurs franco-belges²⁷⁶⁹. Déjà en poste en 1892, il est même à nouveau élu président de l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française à l'occasion du renouvellement du bureau ayant lieu le 17 août 1900²⁷⁷⁰. Il le restera

²⁷⁶⁹ ANF, 58AS/19880399/123 – Registres de l'Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française (U.G.N.S.B.F.), 24 janvier 1898-1er décembre 1919, pp.27-29.

²⁷⁷⁰ *Ibid.*, pp.34-36.

jusqu'à l'assemblée du 17 mai 1901 lors de laquelle il est remplacé par Fernand Dumesnil mais conserve une position de vice-président.

Quelle que soit l'échelle à laquelle évolue le syndicat, régionale comme nationale, ce sont les mêmes objectifs qui sont poursuivis, savoir la défense des intérêts des patrons de la profession. Et ce quitte à aller à l'encontre de ceux des autres membres de la filière. À l'occasion de la réunion de l'Union du 25 mai 1897²⁷⁷¹, on apprend qu'est combattue l'augmentation des droits de douanes pour les orges de provenance exotique débarquées, avant leur entrée en France, dans des ports étrangers. Est ici repris par l'organe national un ancien combat porté jusque là par une structure régionale : dès 1888, c'est le Syndicat des Brasseurs des cinq départements du Nord qui présentait par l'intermédiaire du brasseur Taffin-Binauld un rapport à la Commission des douanes relativement au relèvement de 1,50 franc à 3 francs du droit sur les orges de provenance étrangère²⁷⁷². Loin de promouvoir quelque protectionnisme, l'organisation s'inquiétait déjà de cette mesure qui « tout en pouvant être très préjudiciable à la brasserie, ne procurerait à la culture française aucun avantage appréciable ». Elle se disait évidemment consciente que les agriculteurs, qui « croient que la surélévation du droit sur l'orge amènera une majoration équivalente sur les marchés français », ont de leur côté de bien différentes convictions. Si la récurrence de cette question atteste des difficultés de la profession à faire entendre sa voix, les réalisations de ces structures collectives sont néanmoins nombreuses. Les aboutissements que sont la création de l'École de brasserie de Nancy dans les années 1890 ou la fondation de la Société d'encouragement à la culture de l'orge de brasserie en France (SECOBRA) en 1902 sont là pour en témoigner. Selon les professionnels du secteur eux-mêmes, le plus éclatant succès reste néanmoins le vote de la loi à la densité²⁷⁷³ du 30 mai 1899. Au lendemain de celui-ci, Charles Docquin, alors président de l'Union générale des Syndicats de la Brasserie Française, se félicite de cette victoire qu'il attribue « à la bonne entente [des] syndicats »²⁷⁷⁴. Sont spécialement distingués « ces courageux citoyens qui, s'élevant au-dessus de critiques souvent si acerbes, négligeant leur propres intérêts, accouraient à la moindre alerte à Paris des points extrêmes du pays ».

²⁷⁷¹ *Ibid.*, pp.11-12.

²⁷⁷² Syndicat des brasseurs des cinq départements du Nord, *Rapport à la Commission des douanes relativement au relèvement de 1,50 franc à 3 francs du droit sur les orges de provenance étrangère*, Lille, D. Prévost, 1888, 11p.

²⁷⁷³ Loi entrée en vigueur le 1er juin 1899 selon laquelle le droit de fabrication sur les bières est fixé à 0,50 franc par degré-hectolitre de moût, c'est-à-dire par hectolitre de moût et par degré du densimètre supérieur à 100 (densité de l'eau).

²⁷⁷⁴ Weber France, *Essai historique sur la brasserie française*, *Op. cit.*, p.353.

La mise en place de ces organes nationaux permet donc de mettre en lumière le rôle de l'État comme acteur à part entière participant à la structuration et à l'organisation de la filière. Parce qu'interlocuteur avec lequel doivent, depuis toujours, composer les brasseurs – les rapports parfois tendus qu'ils entretiennent avec les autorités en matière de fiscalité ou de régulation de l'insalubrité le montrent bien – il se fait Janus, tantôt encourageant, tantôt contraignant, et influence directement, par les mesures qu'il prend ou ne prend pas, l'évolution de l'industrie brassicole.

Encore inachevée en fin de siècle, la construction de la profession se poursuit pas à pas, syndicat par syndicat, union par union. Lors de la séance du 23 juin 1900 de l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française, la demande d'industriels visant à faire admettre dans la structure le récent Syndicat de la Bourgogne et des départements limitrophes est acceptée. Ce mouvement s'intensifiera encore dans la décennie suivante, porté qu'il sera par certains individus particulièrement dynamiques. Émile Dillon, dont nous avons évoqué le passage à la brasserie Winckler, est de ceux-là. Dans un des discours prononcé lors de ses funérailles – le risque hagiographique devant par conséquent être considéré – Paul Petit le dit, une fois administrateur délégué des brasseries de Maxéville au début des années 1910, préoccupé « des relations des brasseries entre elles et de la question des ententes. Convaincu du danger que présentait l'inorganisation, il sentait la nécessité impérieuse des accords entre usines d'une même région. Dans cette voie, il se dépensait sans compter, cherchant à concilier, à réunir, par des concessions réciproques, toutes les bonnes volontés, et s'il était aimé, la confiance qu'il inspirait était si entière que, bien souvent, il réussit à maintenir des ententes que des dissidences menaçaient de ruiner »²⁷⁷⁵. D'où son rôle de président du Syndicat des Brasseurs de l'Est puis de président de l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française. Il finira par recevoir, des mains d'Albert Tourtel, qualifié de « vénéré doyen de [cette] industrie » par Paul Petit, la croix de la Légion d'honneur.

Au fur et à mesure que s'élargissent les circuits commerciaux et qu'augmente la dimension concurrentielle du marché, le millefeuille syndical se densifie. En 1900, les brasseurs lyonnais appartiennent à trois structures exerçant à des échelles différentes : municipale ; régionale ; nationale. Chacune de ces casquettes leur permet ainsi de défendre

²⁷⁷⁵ *Bulletin de l'Association des anciens élèves de l'Institut chimique de Nancy et de l'École nationale supérieure des industries chimiques*, n°1, 1932, pp.4-10.

leurs intérêts auprès de diverses juridictions : lorsqu'il est question de fiscalité locale, c'est la Chambre syndicale des brasseurs et entrepositaires de bières de la région Lyonnaise qui est convoquée ; quand il s'avère nécessaire de porter plus haut et plus fort les intérêts des brasseurs de la partie méridionales du pays – pour négocier des tarifs de chemins de fer, par exemple – c'est vers le Syndicat des brasseurs du Centre et du Midi de la France qu'ils se tournent ; enfin, si c'est la profession toute entière que l'on considère menacée et que l'on se doit de défendre face à un État spoliateur, des concurrents étrangers un peu trop entreprenants ou même des partenaires franco-français indécis (agriculteurs, entrepositaires de bières ou autres), c'est à l'Union générale des Syndicats de la Brosserie Française qu'il est fait appel. À chaque problématique les outils permettant d'apporter les réponses adéquates.

2.2. Les intérêts contenus de forces contestatrices

Sous l'Ancien Régime, à l'instar de ce qui est observé pour l'ensemble des professions, en plus de son rôle dans l'apprentissage du métier, la corporation participe à sa régulation sociale et, en jouant sur l'entraide et la solidarité, protège les brasseurs comme le personnel, les veuves et les orphelins. Dans bien des cas, « les membres les plus riches [doivent] aider davantage, en proportion, les membres malades ou en difficulté, et veiller à l'observation des restrictions conçues pour que tous les membres aient du travail. [...] Quand des matières premières [arrivent] sur le marché – un arrivage de cordes, de peaux ou d'orge pour la brasserie – elles [doivent] être partagée en lots de sorte que les maîtres les plus pauvres ne reçoivent pas de bien de qualité inférieur »²⁷⁷⁶. Si la suppression des corporations par le décret d'Allarde des 2 et 17 mars 1791, renforcée par la loi dite Le Chapelier promulguée le 14 juin suivant, libère (en théorie du moins) les liens entre professionnels d'un même métier et permet le libre exercice de l'artisanat, elle n'est pas sans poser problème puisqu'en interdisant les associations ouvrières, elle induit de fait la disparition des mécanismes de solidarité à l'échelle du métier.

Alors que nous nous sommes intéressés aux réactions du patronat et avons constaté sa capacité de réaction et de mobilisation collective afin de s'adapter à l'évolution du contexte socio-économique dans lequel il évolue, ce sont les successives stratégies adoptées ou non

²⁷⁷⁶ Garrioch David, *La fabrique du Paris révolutionnaire*, Paris, La Découverte, 2015, 388p.

dans le même temps par le monde ouvrier, alors que changent radicalement les logiques techniques et organisationnelles régissant le marché français de la bière, que nous allons maintenant interroger.

2.2.1. Entre résistance familiale et paternalisme brassicole, la laborieuse émergence d'un syndicalisme ouvrier

Pour certains auteurs l'acte de naissance du syndicalisme ouvrier est à Lyon à trouver dans les événements des premières années de la Monarchie de Juillet²⁷⁷⁷, ce que confirment les insurrections de 1830 et 1834 et, surtout, leurs conséquences sur le fonctionnement de la fabrique. La donne semble quelque peu différente en matière brassicole. Parce que composé de quelques dizaines d'établissements rassemblant tout au plus une poignée d'individus, le secteur n'est en effet pas traversé par de telles dynamiques revendicatrices. La fluidité de la main-d'œuvre – pourquoi faire l'effort de s'investir dans une organisation syndicale locale si l'on sait que sa présence n'est qu'éphémère ? –, l'origine étrangère de nombreux individus ou encore la dimension réduite des ateliers favorisant une gestion familiale pour ne pas dire paternaliste des hommes expliquent ainsi cette quiétude généralisée qui, bien que ponctuellement agitée de quelques soubresauts contestataires, apparaît indéniable. La Deuxième République ne changera guère la donne : si à Paris Henri Desroche trouve la trace d'une Association générale de la brasserie de France, association de « maîtres » contre laquelle est érigée, selon les mots de ses instigateurs, une « Société philanthropique des ouvriers brasseurs [...] laquelle nous permettra la résistance en donnant les moyens de secourir nos frères dans le besoin [...] sous le coup de la détermination des maîtres brasseurs qui ont confisqué à leur profit notre salaire »²⁷⁷⁸, aucune structure analogue n'apparaît dans le Rhône. Comme nous l'avons vu, l'entrelacement des mondes familiaux et professionnels reste pendant la majeure partie du siècle matérialisé par la division des tâches et la topographie des établissements : bien que subordonné, l'ouvrier est considéré comme un membre à part

²⁷⁷⁷ Rude Ferdinand, « Lyon en 1830-1834. Aux origines du syndicalisme et du socialisme », *Romantisme*, 1980, n°28-29, pp.213-238.

²⁷⁷⁸ Desroche Henri, *Solidarités ouvrière 1. Sociétaires et compagnons dans les associations coopératives (1831-1900)*, Paris, Les Éditions Ouvrières, 1981, 44-45. S'attardant sur la nomenclature soit des sociétés fraternelles générales, soit des associations de travail dont les « projets », « statuts », « appels », « avis », « circulaires », « règlements », « convocations », « brochures » ou follicules » signalent le quadrillage associationniste du triennat 1848-1851 dans le département de la Seine, il s'appuie pour ce faire sur les travaux de l'historien Rémi Gossez dont il dit avoir pu manipuler la riche documentation.

entière de la « famille brassicole ». Dans le même esprit, ces logiques expliquent qu'aucune trace de société de secours mutuel ouvrière n'ait pu être trouvée concernant les brasseurs du premier XIX^e siècle : exemple flagrant, alors que sont à la Guillotière, commune dont nous avons relevé le dynamisme brassicole, mentionnées de très nombreuses formations de ce genre²⁷⁷⁹ – ouvriers de l'usine Coignet (1849-1857), cochers de fiacres (1848-1850), ouvriers verriers (1839) ou encore potiers (1819-1846) – rien n'a trait de près ou de loin à l'alimentation et encore moins à la bière.

Il serait néanmoins réducteur de juger l'activité associative nulle dans les brasseries rhodaniennes, et surtout lyonnaises. Les fêtes en l'honneur des Saint-Patrons comme les bals annuels organisés par tel ou tel groupement, marqueurs classiques des temps de sociabilité et des solidarités ouvrières, sont en effet nombreux²⁷⁸⁰. Pourtant, si ces manifestations démontrent l'existence d'une palpable conscience collective, elles peuvent également révéler la désunion de cette classe encore bien loin de se penser comme telle. « L'affaire du bal de la Rotonde » qui agite à l'automne 1837 le microcosme brassicole lyonnais en est une illustration. Alors qu'une annonce est publiée le 14 septembre 1837 dans *Le Censeur*²⁷⁸¹ concernant la tenue, le samedi suivant à la Rotonde de Perrache, d'un bal organisé par les garçons brasseurs de Lyon et des faubourgs (il est notamment dit qu'un feu d'artifice en l'honneur de Gambrinus, nommé Cantrinius, sera tiré), elle est, deux jours plus tard, violemment attaquée par voie de presse. Le 16 septembre²⁷⁸², un nommé Louis Goussay, disant parler au nom des syndics d'un second bal, fait ainsi insérer dans le même journal un article dans lequel il affirme que quelques uns seulement – « une faible partie » – des garçons brasseurs organisent le bal de la Rotonde tandis que « les ouvriers des principales brasseries avertissent le public que leur bal sera donné samedi 16 septembre 1837 [donc le soir même], dans le beau salon du café du Grand-Orient, aux Brotteaux, comme les années précédentes ». Il annonce un orchestre dirigé par M. Gouillon, la présence de l'harmonie du 41^{ème} régiment d'infanterie de ligne, des illuminations et une salve de boîtes pour ouvrir le bal. Le fin mot de l'affaire nous est donné le 21 septembre²⁷⁸³ dans un nouvel article publié par les premiers, dans lequel ils disent avoir « jugé convenable d'attendre l'issue des deux fêtes données » pour

²⁷⁷⁹ AML, 4WP92 – Constitution de sociétés de secours mutuel : correspondance, textes réglementaires *etc.* (1819-1854).

²⁷⁸⁰ Notons qu'ils correspondent ici au maintien de certaines pratiques corporatistes, la coutume voulant par exemple chez les boulangers qu'à l'occasion de la fête patronale annuelle, la messe et le banquet soit organisés par les patrons et le bal par les garçons. Voir Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, *etc.* », *Op. cit.*, p.490.

²⁷⁸¹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°873, jeudi 14 septembre 1837, p.1.

²⁷⁸² *Le Censeur, journal de Lyon*, n°875, samedi 16 septembre 1837, p.4.

²⁷⁸³ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°879, jeudi 21 septembre 1837, p.2.

répondre à la lettre de Goussay. Ils se disent satisfaits, leur bal ayant d'après leurs dires rassemblé plus de 3 000 personnes tandis que celui donné au café du Grand-Orient n'a vu passer que cinq à six cents personnes. « Il est fâcheux que de pareilles discordes existent entre les membres d'une même société qui devraient tous fraterniser ; mais la faute en est à ces hommes imbus d'idées aristocratiques et qui veulent être les premiers partout ». Les garçons brasseurs du bal de la Rotonde, le courrier est ainsi signé, en profitent pour déposer pour les ouvriers malheureux de Lyon la somme de 33,75 francs, produit d'une collecte faite entre eux. Comme l'atteste ce conflit, nous sommes ici bien loin de l'affirmation d'un quelconque front ouvrier pouvant si nécessaire s'opposer de manière unifiée au patronat ou même mettre sur pied d'éventuels dispositifs d'entraide. Reste à savoir si l'industrialisation galopante et les mutations structurelles expérimentées par le secteur dans les décennies suivantes, couplées à la progression des idéaux socialistes, changeront la donne.

Entre la fin du XIX^e et le début du XX^e siècle, répondant voire anticipant la contestation ouvrière et les velléités impériales puis, surtout, républicaines de réglementation du travail, certains patrons cherchent à régler la question sociale par la mise en place d'une politique de gestion de la main-d'œuvre dite paternaliste (ou de patronage par certains²⁷⁸⁴). Se voulant éclairés, ils consacrent des moyens plus au moins importants au logement, à l'éducation, à la santé ou encore aux loisirs des travailleurs. Dans le cas des brasseries, l'adoption de ce modèle permet d'accompagner la transition de l'atelier à l'usine en conservant un semblant de destinée commune. L'idée saint-simonienne faisant du travail un ciment social permettant d'assurer cohésion sociale et intégration des individus trouve ici une large expression²⁷⁸⁵. Pour ce faire, il faut donc « instaurer un climat de confiance qui fera adhérer les ouvriers aux œuvres qu'on leur accorde. Il faut convaincre que l'intérêt commun fondé sur ces services fournis par le patron est beaucoup plus fort que les éventuelles revendications salariales »²⁷⁸⁶.

En matière de production de bière, il faut attendre la Troisième République pour voir apparaître de telles pratiques. Jusque là, la dimension réduite des affaires – que ce soit en termes de volume d'activité ou, surtout, de main-d'œuvre – les rend tout bonnement inutiles : comme l'affirme à raison André Gueslin, « les petites et moyennes entreprises n'ont pas les

²⁷⁸⁴ Noiriel Gérard « Du patronage au paternalisme : la restructuration des formes de domination de la main-d'œuvre dans l'industrie métallurgique française », *Le Mouvement Social*, 144, 1988, pp.17-35.

²⁷⁸⁵ de Saint-Simon Claude-Henri, *La pensée politique de Saint-Simon. Textes présentés par Ghita Ionescu*, Paris, Aubier Montaigne, 1979, 257p.

²⁷⁸⁶ Charle Christophe, *Histoire sociale de la France au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.308.

mêmes besoins et surtout pas les moyens »²⁷⁸⁷ d'appliquer ce type de gestion. C'est donc sans surprise dans les grandes brasseries de l'Est que sont observables les formes les plus avancées de paternalisme brassicole. En 1885, afin de garantir « le bien-être des ouvriers de la maison », chaque employé de la brasserie d'Adelshoffen (près de Strasbourg) « participe, au prorata de son salaire et suivant le nombre de ses années de service, aux bénéfices nets de l'exploitation dont une fraction de 15 % est prélevée dans ce but »²⁷⁸⁸. En plus de cet intéressement, tout ouvrier entré depuis deux ans dans l'établissement a droit à une prime annuelle de cinq francs pour chaque année de service : ils seraient cette année-là plus de 90 sur 150 à prétendre à cette prime, s'élevant en moyenne à 30 francs soit à six années d'ancienneté. L'organisation de cours de français obligatoires afin de pallier la disparition de cet enseignement du programme des écoles publiques alsaciennes et la mise à disposition pour les employés et leurs familles d'une bibliothèque de 600 volumes complètent les mesures paternalistes adoptées par la direction. À Maxéville (Meurthe-et-Moselle), c'est au tournant du siècle une caisse de secours qui assure à tout le personnel les soins et médicaments à titre gratuit, ainsi que le paiement de la moitié de leurs salaires pendant 6 mois en cas de maladie²⁷⁸⁹. Idem à Xertigny dans les Vosges où la brasserie *La Lorraine*, dont la direction paie certains frais médicaux et distribue des bourses pour l'éducation des enfants, conserve des décennies durant ce modèle²⁷⁹⁰.

Qu'en est-il dans la partie méridionale de la France et particulièrement dans le Rhône où, du fait d'une concentration précoce, la taille moyenne des brasseries augmente rapidement dans les dernières années du siècle et pose de manière d'autant plus impérieuse la question de l'évolution des relations de travail au sein même de l'atelier ? À Marseille, l'Union du personnel des brasseries de la Méditerranée est fondée le 12 juin 1889. Elle rassemble 98 individus en 1898²⁷⁹¹ : parmi ses cinq membres honoraires, figurent cette année-là Eugène Sébastien Velten, président d'honneur, et Édouard Eugène Jean Christian, qualifié de conseiller. L'implication du patronat dans cette organisation ouvrière est évidente. Dans le département de la Drôme, c'est la « solidarité sociale » de la corporation qui en 1892 est louée

²⁷⁸⁷ Gueslin André, « Le paternalisme revisité en Europe occidentale (seconde moitié du XIX^e siècle, début du XX^e siècle) », *Genèses*, 7, 1992, p.203.

²⁷⁸⁸ Turgan Julien, *Brasserie d'Adelshoffen*, *Op. cit.*, p.18.

²⁷⁸⁹ « Monographie industrielle des Grandes Brasseries Réunies de Maxéville » publiée dans les années 1910 et disponible en ligne sur <http://www.mjc-massinon.fr/wp-content/uploads/2010/01/monographie-des-grandes-brasseries-de-Max%C3%A9ville-1898.pdf>.

²⁷⁹⁰ Brault Julien, « La brasserie "La Lorraine" (1865-1958) », *Op. cit.*, p.121.

²⁷⁹¹ Ministère de l'Intérieur et des Cultes, *Rapport sur les opérations des sociétés de secours mutuels pendant l'année 1898*, Melun, Imprimerie administrative, 1901, p.662.

par la presse locale à l'occasion du décès accidentel après avoir été éjecté du camion qu'il conduisait d'un nommé Palocq (ou Paloco, selon les sources), camionneur placier à la brasserie de la Loire²⁷⁹². Inhumé à Soyons, d'où il était originaire, le 7 mars 1892, « tous les garçons limonadiers de Valence, ainsi que la plupart des patrons brasseurs », se sont rendus sur place pour « accompagner à sa dernière demeure ce travailleur estimé de tous. [...] Aussitôt après la cérémonie funèbre, MM. Émile Charloing, de la brasserie Pingaud, M. Blanc, de la maison Romain, et M. Eugène Coulon, de la Brasserie de la Loire, ont décidé, vu la triste situation qui est faite à la veuve qui reste sans ressources, avec un enfant d'un mois et demie et une fillette de quatre ans, d'organiser dans Valence une souscription publique en leur faveur »²⁷⁹³. Ce mouvement collectif fait ici clairement écho au rituel compagnonique lors du décès de l'un des membres de la communauté et témoigne de la persistance de cet esprit de corps²⁷⁹⁴.

Si l'absence de traces attestant de telles pratiques à Lyon ne peut suffire à jurer de leur inexistence, force est de constater qu'elles restent, au mieux, confidentielles. Rappelons nous la Chambre syndicale des brasseurs et entrepositaires de bières de la région lyonnaise qui, en 1896, « n'a pour le moment aucune institution accessoire »²⁷⁹⁵. Ce sera toujours le cas en 1913, le cadre réservé aux dites institutions – bureau de placement, caisse de secours en cas de maladie, caisse de retraite ou encore société coopérative de consommation – restant désespérément vide. Bien que cette mise en retrait du syndicat puisse laisser supposer la conservation de ces prérogatives entre les mains des établissements eux-mêmes, rien dans nos recherches en archives n'a pu valider cette hypothèse. Et si celle-ci reste à nos yeux largement ouverte, la faiblesse des revendications ouvrières peut néanmoins dans une certaine mesure expliquer l'absence d'un fort paternalisme brassicole dans les établissements rhodaniens. Alors que la persistance de certaines modalités de l'organisation du travail, notamment dans le recrutement, participe à maintenir la nature des relations entre patrons et ouvriers en l'état, pourquoi s'encombrer de coûteux dispositifs à visée sociale dont la mise en place, loin d'être une nécessité absolue, ne semble pas même réclamée ?

En effet, alors que des contestations ouvrières apparaissent dans certaines brasseries autrichiennes dès les années 1870 – ce sont les ouvriers brasseurs de Vienne qui se seraient,

²⁷⁹² *L'Écho de Lyon, journal républicain indépendant*, n°960, lundi 7 mars 1892, p.2.

²⁷⁹³ *L'Écho de Lyon, journal républicain indépendant*, n°961, mardi 8 mars 1892, p.2.

²⁷⁹⁴ Perdiguier Agricole, *Le Livre du Compagnonnage*, Tome Premier, Paris, Chez Perdiguier, 1857 (troisième édition), pp.66-68.

²⁷⁹⁵ ADR, 10M309 – Brasseurs et entrepositaires de bières (1896-1978).

en janvier 1872, mis en grève pour demander une augmentation de salaire de vingt-cinq pour cent, la restriction du travail quotidien à dix heures et des logements plus sains²⁷⁹⁶ – le secteur semble en France beaucoup apaisé. Le constat, toujours valable pour le premier XX^e siècle, a d'ailleurs déjà été dressé par Bertrand Hell²⁷⁹⁷. Ni la loi Ollivier du 25 mai 1864 qui, par l'abolition du délit de coalition²⁷⁹⁸, ouvre le champ des possibles en matière d'organisation ouvrière et légalise sous certaines conditions la grève, ni celle du 21 mars 1884 stipulant notamment que « les syndicats ou associations professionnelles, même de plus de vingt personnes, exerçant la même profession, des métiers similaires ou des professions connexes concourant à l'établissement de produits déterminés, pourront se constituer librement sans l'autorisation du Gouvernement », ne semblent trouver de fervents partisans dans le milieu ouvrier brassicole²⁷⁹⁹. Même la multiplication des délégations ouvrières, de plus en plus présentes dans les Expositions universelles après le conflit de 1870-1871, ne semble pas avoir d'impact concret sur les revendications des employés des brasseries françaises : en 1886, le parisien Dumesnil affirme encore que s'ils n'ont point d'organisation professionnelle, « cela prouve qu'ils peuvent vivre à l'état isolé, et qu'ils ont moins de besoins, ou plutôt qu'ils sont plus satisfaits que ceux des autres professions »²⁸⁰⁰. Il poursuit d'ailleurs en faisant du livret ouvrier, qui ne sera aboli qu'en juillet 1890²⁸⁰¹, un « titre honorable et avantageux » plutôt qu'une « sorte de servage industriel ».

Semblant lui donner raison, les occurrences témoignant d'aspirations émancipatrices des ouvriers brasseurs sont des plus rares : si, motivée par le renvoi de six ouvriers, une grève éclate en mai 1899 à la Brasserie de la Croix de Lorraine, à Bar-le-Duc, elle ne dure pas plus de quelques jours²⁸⁰². Dans le Rhône, la situation est conforme au modèle national : rien dans

²⁷⁹⁶ *Journal de Lyon*, n°28, lundi 29 janvier 1872, p.2. Le journaliste affirme ainsi que « la célèbre brasserie Dreher ne fonctionne plus que grâce à 150 soldats, anciens brasseurs, que le gouvernement a mis à sa disposition ».

²⁷⁹⁷ Voir Hell Bertrand, « La bière en Alsace : étude ethnologique, etc. », *Op. cit.*, p.362.

²⁷⁹⁸ Jusque là, aux termes de l'article 414 du Code pénal modifié par la loi du 27 novembre 1849, toute coalition, soit de la part des patrons en vue de forcer l'abaissement des salaires, soit de la part des ouvriers en vue de faire cesser le travail dans un atelier, représentait un délit pouvant être puni de 2 à 5 ans de prison. À compter de cette date, sera seulement « puni d'un emprisonnement de six jours à trois ans et d'une amende de 16 fr. à 3 000 fr, ou de l'une de ces deux peines seulement, quiconque, à l'aide de violences, voies de fait, manœuvres frauduleuses, aura amené ou maintenu, tenté d'amener ou de maintenir une cessation concertée de travail, dans le but de forcer la hausse ou la baisse des salaires ou de porter atteinte au libre exercice de l'industrie ou du travail ».

²⁷⁹⁹ Pour un rapide survol du syndicalisme français et notamment de sa genèse au XIX^e siècle, voir Mouriaux René, *Le syndicalisme en France*, Paris, Presses universitaires de France, 2009 (sixième édition), 128p.

²⁸⁰⁰ Barberet Jean Joseph, *Op. cit.*, p.100.

²⁸⁰¹ Le Crom Jean-Pierre, « Le livret ouvrier : entre assujettissement et reconnaissance de soi », dans Le Gall Yvon, Gaurier Dominique, Legal Pierre-Yannick (dir.), *Du droit du travail aux droits de l'humanité : études offertes à Philippe-Jean Hesse*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2003, pp.91-100.

²⁸⁰² ANF, 58AS/19880399/123 – Registres de l'Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française (U.G.N.S.B.F.), 24 janvier 1898-1er décembre 1919, p.25.

la liste des revendications et manifestations ouvrières classées par profession entre 1806 et 1870²⁸⁰³ ni dans le recensement annuel des grèves dressé entre 1888 et 1891²⁸⁰⁴ n'atteste d'une quelconque contestation ouvrière. Il faut attendre avril 1896 pour voir les premiers soubresauts agiter les brasseries lyonnaises : le 2 avril, les ouvriers brasseurs de la Brasserie Georges informent ainsi leur supérieur, le maître brasseur Alfred Witz, de leur mécontentement, à charge pour lui de faire remonter l'information à qui de droit²⁸⁰⁵. Les récriminations sont alors typiques des mouvements ouvriers de la Troisième République : temps de travail – sont réclamés l'établissement de la journée de dix heures, « de manière qu'à six heures du soir le travail soit fini », et la limitation du travail le dimanche et les jours de fête – et salaires – compensation pour la cherté de la vie et la pénibilité du travail, c'est un salaire minimum de 150 francs qui est exigé, de même que le paiement des heures supplémentaires. Immédiatement saisi de l'affaire, on ne plaisante pas avec la quiétude publique et le devenir de l'industrie nationale, le commissaire de police de Perrache, un nommé Lutigneaux, fait dès le lendemain son rapport au secrétaire général de la préfecture du Rhône concernant ces « symptômes de grève », seulement latents mais menaçant de « s'étendre aux autres établissements industriels similaires ».

Le risque apparaît pourtant limité. Dans un son rapport du 7 avril suivant, le commissaire spécial au cabinet du secrétaire général pour la police affirme lui-même que la réclamation des ouvriers brasseurs – seule cette catégorie semble se faire revendicatrice, attestant de l'absence de réel conflit de classe – n'a eu aucun succès et que ceux-ci ne se sont, depuis la remise de leur réclamation, livrés à aucune autre manifestation. Le début d'incendie semble en effet rapidement éteint. La fin de non recevoir émise par la direction de la brasserie est sans appel : convoqués ce même 7 avril, les ouvriers contestataires sont purement et simplement licenciés sans autre forme de procès ou ébauche de discussion. L'intransigeance des dirigeants de la société qui s'exprime à l'occasion de cet épisode peut ici être considérée comme un nouvel indice du passage de l'activité brassicole lyonnaise à l'état d'industrie où le paternalisme n'a pas – ou du moins dans des dimensions trop réduites pour rendre cette notion réellement applicable – cours : si la structure de l'atelier permettait dans une large mesure l'indifférenciation entre cellules familiales et professionnelles, et donc coopération de fait entre l'ensemble des entités les composant, la donne est tout autre lorsqu'il est question d'établissements industriels mobilisant effectifs et capitaux bien plus importants et évoluant

²⁸⁰³ AML, 2I49-50 – Revendications et manifestations ouvrières classées par profession (1806-1870).

²⁸⁰⁴ ADR, 10M390 – Recensement annuel des grèves entre 1888 et 1891.

²⁸⁰⁵ ADR, 10M406 – Mouvement de grève à la maison Georges Hoffherr, Lyon, avril 1896. L'ensemble des éléments concernant cette affaire, articles de presse compris, proviennent de cette source.

sur des marchés de plus en plus concurrentiels. C'est d'ailleurs le reproche fait le 11 avril suivant par le journal populaire *Le Peuple*, caractérisant les procédés employés par la société suisse qui exploite alors la brasserie comme « des plus blâmables » : « il est vrai que les bons bourgeois étrangers qui composent cette société se fichent pas mal des ouvriers qu'ils emploient. Mais s'ils pensent parce qu'ils se trouvent en Suisse être à l'abri des réclamations de leur personnel, ils se trompent grossièrement ». Et le journaliste de conclure en guise d'avertissement : « nous nous ferons l'écho des plaintes de ces malheureux exploités et nous le crierons assez fort pour qu'elles parviennent jusqu'aux oreilles de messieurs les actionnaires ».

Possible conséquence de cette menace et du refus patronal d'ouvrir le dialogue ou simple symptôme de la pénétration des idéaux socialistes dans les brasseries rhodaniennes²⁸⁰⁶, le premier syndicat ouvrier apparaît dans les années suivantes. Jusque là, contrairement à ce qui peut être observé ailleurs, même les sociétés de secours mutuels ne semblent pas avoir les faveurs des travailleurs des établissements lyonnais²⁸⁰⁷. Le 13 août 1902 est ainsi déclaré le Syndicat des ouvriers et employés des brasseries de Lyon et de la Région dont le siège est fixé, comme le veut alors l'usage, à la Bourse du Travail de la ville²⁸⁰⁸. Il revendique à sa création 50 membres, tous des hommes. Appuyant les conclusions précédemment dressées quant à l'origine des individus, le bureau est composé du Narbonnais Maurice Thomas, de Louis Rêmy, né à Verdun dans la Meuse, de l'Alsacien Charles Grêvis, et d'Auguste Charrier, natif de la Nièvre. Les statuts de l'association déposés par la même occasion sont clairs quant à la destination de celle-ci : alors que sont admis, sans distinction de nationalité (toutes

²⁸⁰⁶ L'inspiration peut ici venir d'outre-Atlantique. Non seulement des associations ouvrières existent dans la brasserie américaine depuis les années 1880 mais en plus celles-ci sont, à l'instar des pratiques patronales observées en France, capables de se structurer à l'échelle du pays. Dans les rapports de la délégation ouvrière à l'Exposition internationale de Chicago organisée en 1893, durant le bilan des syndicats alors actifs aux États-Unis, est évoqué celui des « Ouvriers de brasserie réunis » (*United Brewery Workmen*), fondé en 1886 à l'appel de travailleurs de New-York. Réunissant dès la première année 6 000 membres et 21 organisations locales, ce syndicat, notamment grâce aux succès qu'il remporte (sont évoquées une série de grèves victorieuses ayant amené la réduction de la journée de travail de quatorze et seize heures à dix et onze heures) ne peut que faire des émules en France. Voir Krantz Camille, *Exposition internationale de Chicago en 1893, Rapports de la délégation ouvrière*, Paris, Imprimerie Nationale, 1894, pp.749-750.

²⁸⁰⁷ Alors que les statuts d'une Société de secours mutuels de la brasserie de Sochaux (Doubs) regroupant 64 membres sont déposés le 21 janvier 1897, c'est à Ruoms (Ardèche) la Société la Fraternelle, rassemblant 21 membres du personnel de la Brasserie Générale du Midi, qui est créée le 5 janvier 1893. *A contrario*, aucune des plus de 200 sociétés de secours approuvées dans le département du Rhône ne mentionne d'ouvrier brasseurs ou assimilés. Voir Ministère de l'Intérieur et des Cultes, *Rapport sur les opérations des sociétés de secours mutuels pendant l'année 1898*, Melun, Imprimerie administrative, 1901, 1012p.

²⁸⁰⁸ AML, 1101WP097 – Syndicat des ouvriers et employés des brasseries de Lyon et de la Région et ADR, 10M272 – Ouvriers et employés de brasserie (1902-1904). Syndicat créé le 15 juin 1902, déclaré le 13 août suivant.

discussions autres qu'économiques, qu'elles soient politiques ou religieuses, sont d'ailleurs statutairement interdites par l'article 18), tous les ouvriers et employés du secteur, les buts poursuivis sont « 1° de créer des liens de confraternité entre [les] membres ; 2° de placer gratuitement les membres du Syndicat ; de leur venir en aide par tous les moyens disponibles ; 3° de représenter et de défendre les intérêts de la corporation ; 4° amener les salaires à un taux en rapport avec les besoins de l'existence » (article 3). Au classique désir de lien social et professionnel – notons d'ailleurs l'usage du terme corporation – s'ajoutent de plus contemporaines pratiques revendicatrices concernant les conditions de vie, les salaires et même les modalités de recrutement. Fini les bureaux privés et les logeurs ayant jusque là la main mise sur la circulation de la main-d'œuvre ! Le droit d'inscription réduit, il est fixé à un franc vingt-cinq, atteste pour sa part d'une large volonté d'ouverture que confirme la possibilité laissée aux ouvriers de chacune des brasseries de la ville d'élire un représentant au Conseil syndical.

Pleinement consciente des nouvelles logiques régissant le marché du travail et du besoin, pour se positionner en tant qu'interlocutrice de poids face au patronat, d'exposition, la corporation se réserve le droit de se fédérer avec les autres chambres syndicales de l'alimentation. Prouvant l'acuité de cette sensibilité, sera créé le 8 septembre 1919 le Syndicat des ouvriers brasseurs, eaux gazeuses et parties similaires²⁸⁰⁹. Le succès de cette première création de 1902 sera pourtant limité. Et c'est un euphémisme. Dès 1903, alors qu'il ne revendique plus que 10 adhérents et qu'il ne semble remplir aucune des fonctions initialement prévues, le rapport d'activité conservé à son sujet dans les archives de la Direction du travail se contente de la laconique mention : « ce syndicat fonctionne péniblement, la plupart des membres ne payent plus leurs cotisations ». Il faut dire que celles-ci s'élèvent, somme importante pour les salaires de l'époque, à un franc mensuel (article 11). Rien de surprenant, donc, à ce que l'association soit dès l'année suivante considérée comme dissoute faute d'activité.

²⁸⁰⁹ AML, 1101WP097 – Syndicat des ouvriers brasseurs, eaux gazeuses et parties similaires. Il sera suivi en 1936 par le Syndicat CGT du personnel des brasseries et fabricants d'eaux gazeuses et limonades de Lyon et la région puis, deux ans plus tard, par le Syndicat Autonome du personnel des Brasseries et Malteries de Lyon. Voir ADR, 10M289 – Syndicat CGT du personnel des brasseries et fabricants d'eaux gazeuses et limonades de Lyon et la région et AML, 1101WP070 – Syndicat autonome du personnel des Brasseries et Malteries de Lyon. Concernant ce dernier, les statuts témoignent plus que jamais de l'actualité de la lutte sociale des années 1930 : l'organisation se fixe ainsi pour but « de rechercher toutes les mesures propres à l'amélioration morale et matérielle des conditions de travail des adhérents, d'assurer la défense de leurs intérêts professionnels, de développer les relations amicales entre ses membres et de maintenir et développer une confiante collaboration avec les Directions des Établissements et le Syndicat, tendant à faciliter une bonne entente dans le travail » (article 1). Notons les précautions que révèlent ces derniers termes.

Loin d'être uniquement voulu par les patrons, le recours au paternalisme résulte d'un processus dialectique dans lequel les stratégies mises en place par ceux-ci le sont sous la contrainte. D'abord celle du marché et du progrès industriel rendant, avec l'augmentation nécessaire des quantités produites, l'entretien d'une main-d'œuvre indispensable ; celle des ouvriers ensuite dont le concours est souvent indispensable à la bonne marche de l'atelier puis de l'usine et dont le savoir-faire et l'origine souvent lointaine rendent impossible l'idée de se passer d'eux ou de les remplacer. À Lyon et plus largement dans le Rhône, la faiblesse des revendications ouvrières rend néanmoins longtemps inutile le recours à de telles pratiques : alors qu'André Gueslin fait du paternalisme un système social visant à enrayer l'extension du mouvement ouvrier²⁸¹⁰, qu'Henri Jorda le dit développé par des notables provinciaux adoptant, face à la contestation socialiste « des relations de travail destinées à humaniser l'industrie et à faciliter la rationalisation de leurs usines »²⁸¹¹, l'ampleur limitée des mouvements contestataires n'encourage clairement pas l'adoption de ces pratiques.

2.2.2. Quelles relations avec les autres acteurs de la filière ?

Après ce regard sur les relations internes à l'atelier, se pose la question de celles entretenues par les brasseurs avec les autres acteurs intervenant dans le processus de fabrication et de distribution de bière. Si tous ont en théorie des intérêts communs, cette solidarité de filière supposée ne doit en effet pas masquer les jeux de pouvoir et les potentiels conflits inhérents à tout rapport marchand et toute transaction commerciale. La mutation des logiques régissant le marché de la bière peut à cet égard impliquer de nouvelles contradictions dans les buts poursuivis par chacun et, suivant ces nouveaux chemins parfois divergents, faire apparaître des tensions inexistantes par le passé, ou du moins autrement motivées.

En amont, plus que concurrence, c'est une coopération dictée par l'interdépendance qui est longtemps observable. Alors que les producteurs de houblon ont les brasseurs pour seuls débouchés et se doivent par conséquent d'entretenir avec eux les relations les plus cordiales, les cultivateurs et négociants de céréales ont eux aussi tout intérêt à ménager ces partenaires commerciaux réguliers dont l'activité grandit année après année. Déjà en 1802, le

²⁸¹⁰ Gueslin André, *Op. cit.*, pp.206-209.

²⁸¹¹ Jorda Henri, « Du paternalisme au managerialisme : les entreprises en quête de responsabilité sociale », *Innovations*, 2009/1, n°29, pp.151-152.

projet de la municipalité lyonnaise de taxer l'orge en paille et le houblon en lieu et place du droit jusque là perçu sur le produit fini suscite l'opposition conjointe des fabricants de bière et des marchands de grains²⁸¹². Le fait que les relations professionnelles se doublent bien souvent de rapports personnels (amicaux et parfois même matrimoniaux), de même que les parcours de certains spécialistes de la distribution des matières premières – nous avons évoqué la tendance observée dès la Monarchie de Juillet faisant passer certains individus du statut de brasseur à celui de négociant – peuvent également expliquer la bonne entente caractérisant de manière générale les rapports entre ces différents maillons de la filière. En 1850, l'enquête législative sur les boissons, largement mobilisée dans notre chapitre II, laisse encore à voir une large concertation entre fabricants de bière et planteurs de houblons, convoqués aux mêmes séances et parlant bien souvent d'une seule voix²⁸¹³. Ce n'est qu'en fin de siècle que l'élargissement des réseaux et le recours à des circuits d'approvisionnement plus éloignés, pensons notamment aux orges produites dans les colonies françaises d'Afrique du Nord, redéfiniront les rapports entre agriculteurs et brasseurs. Nous en avons un exemple avec le développement à compter des années 1880 des discussions concernant la taxation des céréales d'origine étrangère dont l'augmentation est souhaitée par les cultivateurs hexagonaux mais combattue par les syndicats brassicoles. Pourtant, même cette affaire, bien que révélant de nettes divergences d'intérêts, ne met pas directement aux prises brasseurs et agriculteurs, s'affrontant seulement sur le terrain du droit et en appelant à l'État régulateur et conciliateur²⁸¹⁴.

Concernant la transformation, le nombre restreint des intermédiaires intervenant entre le champ et la chope participe à l'équilibre de l'ensemble. Nous l'avons vu, le fait qu'il n'existe pas – ou peu – de malteries organisées durant l'ensemble de notre période laisse en effet les mains de nos industriels relativement libres. Ils ne sont donc pas directement dépendants d'une activité pouvant dicter ses règles et ses coûts, comme ont pu l'être pendant des décennies les boulangers vis-à-vis de la meunerie qui – ayant la mainmise sur la quasi-totalité de la filière – se fait négociante dès le XVIII^e siècle et industrielle au siècle suivant²⁸¹⁵. Bien que rajoutant une contrainte technique et capitaliste puisque les obligeant à disposer des installations nécessaires, cette maîtrise du marché permet aux producteurs de bière une large latitude. Il n'est par conséquent pas surprenant de noter qu'à Lyon, la seule

²⁸¹² Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc.*, *Op. cit.*, p.402.

²⁸¹³ Assemblée Nationale, *Enquête législative sur l'impôt des boissons, Tome I^{er}*, *Op. cit.*, 466p.

²⁸¹⁴ Syndicat des brasseurs des cinq départements du Nord, *Rapport à la Commission des douanes relativement au relèvement de 1,50 franc à 3 francs du droit sur les orges de provenance étrangère*, Lille, D. Prévost, 1888, 11p.

²⁸¹⁵ Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, pp.90 et suivantes.

tentative dans le second XIX^e siècle visant à intégrer minoterie et boulangerie dans une structure usinière commune est la Manutention Civile, œuvre dont sont à l'origine ou qu'animent plusieurs brasseurs. C'est d'abord Pierre Delort, repéré comme fabricant de bière à la Guillotière au début des années 1850 qui, en avril 1854, crée une société destinée à produire « du pain au plus bas prix possible par l'emploi des meilleurs moyens mécaniques », meunerie comprise²⁸¹⁶. Si le projet bat de l'aile après quelques années et que doit être dissoute l'entreprise le 22 juillet 1857, le flambeau est rapidement repris : le 17 juillet 1858, c'est la société Henry Lenoir et Cie qui relève l'affaire et poursuit les mêmes buts²⁸¹⁷. Là encore, l'implication d'Isaac Koch, brasseur lyonnais déjà croisé à de nombreuses reprises et en activité à Lyon du milieu des années 1810 à sa mort en 1860, illustre la volonté de certains entrepreneurs d'appliquer à d'autres secteurs un mode de fonctionnement ayant fait ses preuves et, pour ce faire, de s'impliquer dans des activités intégrant l'ensemble des étapes de fabrication de biens de consommation. Les logiques brassicoles peinant néanmoins à être transposées, la société fait faillite en février 1860²⁸¹⁸ et est finalement rachetée par des négociants marseillais qui concentreront ses activités sur la seule minoterie : autres industriels, autres logiques.

La situation en aval est quelque peu différente. Bien que maîtrisant, nous l'avons dit, une partie des outils de distribution qu'ils gèrent eux-mêmes ou délèguent à des spécialistes qu'ils gardent malgré tout sous leur coupe, les fabricants de bière lyonnais ne peuvent exercer leurs affaires sans le concours de débiteurs en tout genre, cafetiers, cabaretiers ou tenanciers de brasseries. Principale force d'opposition, ceux-ci sont les premiers à subir les conséquences des ententes ponctuelles entre les brasseurs, notamment sur les prix, qu'ils ne regardent donc bien évidemment pas d'un bon œil. Se faisant le relais de ces professions, un journal lyonnais dénonce ainsi en avril 1848 un supposé projet émanant d'un des principaux industriels de la ville, Koch, qui se proposerait « d'exécuter, de concert avec la plupart de ses confrères, un projet désastreux pour le commerce de détail de la bière »²⁸¹⁹. Accordant jusqu'alors aux débiteurs une année de crédit pour le paiement des droits, il aurait décidé d'exiger ces sommes dès l'achat et, à défaut, refuserait toute livraison. Selon l'auteur de l'article, « cette mesure aurait pour résultat inévitable la ruine du petit commerce qui, dans les

²⁸¹⁶ ADR, 6Up1/3008. Société en nom collectif au capital de 550 000 francs Pierre Delort et Compagnie créée le 11 avril 1854. Pour l'acte de dissolution, voir ADR, 6Up1/3012.

²⁸¹⁷ ADR, 6Up1/3014.

²⁸¹⁸ ADR, 6Up1/3017.

²⁸¹⁹ *La Liberté, journal de Lyon*, n°31, vendredi 21 avril 1848, p.3.

circonstances actuelles, se trouverait dans l'impossibilité de satisfaire à de semblables exigences. M. Koch et consorts n'auraient plus alors affaire qu'aux débiteurs de haute importance, dont la solvabilité assurerait la rentrée de leurs créances ». Ces bruits poussent le fabricant à régir rapidement. Deux jours plus tard, il fait publier un correctif dans le même journal dans lequel il dément toute concertation avec ses collègues et affirme ne pas vouloir changer ses conditions de crédit²⁸²⁰. « Seulement, il dit avec quelque raison qu'avant de faire ses livraisons il faut qu'il acquitte en espèces ses droits de régie et d'exercice aux contributions indirectes, et qu'il est naturel que cette dépense ne tombe pas à sa charge ». Déplorant les pertes subies du fait des nombreux échecs commerciaux connus par ses partenaires, les nombreuses dettes de débiteurs observées dans les faillites brassicoles ne pouvant ici que lui donner raison, il ajoute qu'il « croit d'autant plus équitable de laisser à l'avenir l'avance des droits à ceux auxquels il fait livraison, que, aujourd'hui même, il n'a pas fait le recouvrement de ses fournitures de l'année 1847 ».

Anecdotique, cette affaire révèle pourtant la tension permanente qui agite le microcosme brassicole local, les intérêts des uns et des autres, les difficultés expérimentées par chacun et les dispositifs envisagés afin de les dépasser entrant régulièrement en conflit. D'où le besoin pour les brasseurs d'entretenir leur réputation et de rester attentif à toute rumeur pouvant affecter leurs affaires. Le 20 février 1846, Martin Scheiber-Bauer, brasseur de bière à Lyon, port Neuville, maison Laplace, juge ainsi nécessaire de démentir auprès des limonadiers de la ville certains bruits le concernant²⁸²¹. À la suite de l'annonce de la vente de la maison dans laquelle est située sa brasserie, le bruit court en effet qu'il se retirerait du commerce : de manière à rassurer ses clients, « il prévient le public et MM. les limonadiers en particulier que ce bruit est dénué de fondement ; loin de cesser les affaires, [il] est disposé à leur donner une plus grande étendue, ayant encore plusieurs années de bail à exploiter ». Déjà en 1826, on apprenait qu'un brasseur de bière du port Neuville, affecté de la vente du bâtiment où est située la brasserie qu'il exploite, écrivait à un journal de la ville pour annoncer que « dans le cas où il serait obligé de quitter son local, la *Saône et les ouvriers ne quittent pas Lyon, et qu'avec leur aide il pourra toujours faire de la bonne bière* »²⁸²².

Avec le temps, les producteurs doivent également composer avec la progressive organisation de leurs partenaires commerciaux en tant qu'unités professionnelles

²⁸²⁰ *La Liberté, journal de Lyon*, n°33, dimanche 23 avril 1848, p.3.

²⁸²¹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3483, dimanche 22 février 1846, p.4 ; *La Tribune Lyonnaise*, n°1, mars 1846, p.8.

²⁸²² *Écho de l'Univers*, n°53, vendredi 09 juin 1826, p.3.

indépendantes. Si les syndicats de patrons brasseurs se multiplient à compter des années 1860 afin de défendre leurs intérêts auprès des autorités compétentes, ainsi font les cafetiers et entrepositaires. Le 30 juillet 1866 se tient au Palais Saint-Pierre de Lyon une assemblée réunissant limonadiers et débitants de bière dont un commissaire de police, manifestement chargé de la surveillance de l'agitation associative, fait quelques jours plus tard le rapport²⁸²³. Attestant de la persistance d'une certaine verticalité de la filière et de la conscience du marché qu'ont les fabricants, cette réunion rassemblant 140 individus se déroule sous la présidence de Musculus, maître brasseur de la ville, quai de Serin. La décision est finalement prise de demander la décharge des 3 francs par hectolitre imposés par la municipalité depuis 1862 sur certains liquides venant de l'extérieur dont la bière : les discussions pour le moins houleuses – « qui ne faisaient qu'un brouhaha dans la salle parce que tout le monde parlait en même temps » selon le fonctionnaire – aboutissent au vote d'une motion affirmant que « les bières de n'importe quel pays, de l'Allemagne fusse même de la Chine, ne paieraient pas plus cher d'entrée que celles de Lyon et de la banlieue ». C'est clairement contre le désir protectionniste des brasseurs locaux ici représentés par Antoine Musculus que s'élèvent les voix des présents. Et s'il est textuellement demandé à ce dernier de penser aux intérêts des consommateurs avant de penser aux siens, c'est bien évidemment à ceux des débitants qu'il est ici fait référence en premier lieu. Une nouvelle réunion est organisée le 27 octobre 1866 à ce sujet, cette fois par un groupement se revendiquant *Association des limonadiers de Lyon*. Aucun brasseur ne semble présent pour faire entendre la voix de la profession : désireux de défendre leurs intérêts en permettant plus facilement et à meilleur coût l'entrée des bières extérieures dans la ville, les professionnels du débit s'autonomisent, s'organisent collectivement et décident de porter au conseil municipal, alors chargé de la transmettre au préfet du Rhône, une pétition allant en ce sens.

Ce n'est que plus d'un an plus tard que l'on trouve trace de la concrétisation de cette dynamique collective. Le 26 février 1868, ladite pétition réclamant une diminution des droits et la suppression de la surtaxe sur la bière fabriquée en dehors du rayon de l'octroi est enfin transmise au préfet du Rhône²⁸²⁴. Là encore, outre leur situation personnelle, c'est la demande et les finances publiques que les limonadiers essaient de mettre en avant : la bière, quelle que soit sa provenance, doit ainsi « d'autant plus être facilitée à la vente qu'elle est du goût d'un nombre considérable de personnes, et enfin qu'elle remplace les rafraichissements tels que

²⁸²³ AML, 2I50 1/3 – Revendications et manifestations ouvrières classées par profession, G-V. Réunions des 30 juillet et 27 octobre 1866.

²⁸²⁴ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Pétition des limonadiers de la ville au maire de Lyon, 26 février 1868.

limonades, sirops, glaces et autres qui ne produisent rien à la caisse de la ville ». Bien que le préposé en chef de l'octroi leur soit favorable, se disant certain que la diminution de la taxe sur celle du dehors provoquera l'accroissement de « l'introduction de la bière étrangère pour laquelle le public montre une préférence marquée » et donc une augmentation des recettes fiscales municipales²⁸²⁵, le préfet botte finalement en touche et tranche de fait en faveur des brasseurs : le 13 novembre suivant, il affirme que, ne pouvant satisfaire toutes les demandes qui lui sont faites, l'administration a pris le parti de toutes les ajourner sans distinction jusqu'à la révision générale du tarif de l'octroi²⁸²⁶. Cette surdité des pouvoirs publics à l'égard des réclamations des débitants a pour conséquence directe le foisonnement parmi eux des initiatives syndicales. Alors qu'est fondée en juillet 1881 la Chambre syndicale des restaurateurs, limonadiers et hôteliers²⁸²⁷, c'est la Chambre syndicale des petits patrons restaurateurs, hôteliers, limonadiers de Lyon et de la banlieue qui voit le jour à la fin des années 1880²⁸²⁸.

Nous l'avons dit, les modifications des circuits de distribution impliquent l'affirmation de nouveaux acteurs, les entrepositaires de bière, de plus en plus nombreux, indispensables et influents. Alfred Chandler a déjà constaté le développement des conflits entre négociants en gros et fabricants au fur et à mesure que les entreprises se dotent de spécialistes de la vente²⁸²⁹. Également observée par Sylvie Vabre pour la distribution du roquefort²⁸³⁰, cette tension est tout aussi palpable lorsqu'il est question de la boisson houblonnée. En décembre 1881, ce sont des entrepositaires de bière, pour certains représentants de brasseries alsaciennes, qui écrivent au maire de Lyon afin de défendre leurs intérêts²⁸³¹. Par ce courrier, Sur et Jametton, commissionnaires des Brasseries Tourtel de Tantonville et d'une brasserie allemande de Francfort-sur-le-Main ; Schuler, représentant des bières Ehrhardt frères de Schiltigheim et Strasbourg ; Dugelay, de la maison Grüber et Cie de Strasbourg ; et enfin Thomas, représentant de la Brasserie de la Patrie à Strasbourg, dénoncent les difficultés qu'ils

²⁸²⁵ *Ibid.*, Courrier du préposé en chef de l'octroi de Lyon au préfet du Rhône concernant une pétition des limonadiers de la ville, 5 novembre 1868.

²⁸²⁶ *Ibid.*, Réponse du préfet du Rhône à la pétition des limonadiers de Lyon, 13 novembre 1868.

²⁸²⁷ AML, 1101WP116 – Chambre syndicale des restaurateurs, limonadiers et hôteliers. Elle deviendra en 1905 le Syndicat des Restaurateurs, limonadiers, Hôteliers de la Ville de Lyon et du Sud-est.

²⁸²⁸ *Ibid.*, Chambre syndicale des petits patrons, restaurateurs, hôteliers, limonadiers de Lyon et de la banlieue.

²⁸²⁹ Chandler Alfred Dupont, *La main visible des managers*, *Op. cit.*, p.251.

²⁸³⁰ Vabre Sylvie, « Les fromages voyagent aux risques et périls des commanditaires - Politique commerciale et gestion des risques de transport par la Société des Caves Réunies de Roquefort (1840-1860) », *Revue du Rouergue*, n°86, 2006, p. 205-214.

²⁸³¹ AML, 1411WP052 – Octroi Lyon, Courrier des entrepositaires de bière de la ville au maire de Lyon, 21 décembre 1881.

ont à vendre dans la ville les bières venant de l'extérieur de celle-ci. Ils demandent par conséquent à leur tour l'unification des tarifs de l'octroi et le droit d'entrepôt, déjà « mis à la disposition de tous les liquides assujettis aux droits de la ville, à l'exception des bières non fabriquées dans l'agglomération Lyonnaise ». En appelant à la « haute protection » et au « généreux concours » du maire, ils attaquent collectivement la « faveur contraire aux intérêts de la ville » dont profitent les fabricants lyonnais. « Pourquoi donc favoriser le brasseur au détriment des entrepositaires qui font pourtant partie de la catégorie des contribuables qui paient une patente d'entrepositaire lorsqu'on ne leur accorde pas ce droit ? » N'ayant obtenu aucune réponse, ils reviennent à la charge, sans plus de succès, le 20 février 1882²⁸³².

Cette affaire, comme la précédente, illustre à merveille le protectionnisme dont bénéficient pendant une large partie du siècle les brasseries lyonnaises, attitude de la municipalité participant sans aucun doute au développement de la profession et à la croissance commerciale qu'elle connaît. À compter des années 1880, la politique économique libérale menée par les autorités, se traduisant par la suppression pure et simple de ces dispositions favorables à l'industrie locale – rappelons que les droits d'octroi sont finalement unifiés en 1883 à hauteur de 15 francs par hectolitre de bière, quelle que soit sa provenance – exacerbe la concurrence et force les brasseurs à trouver de nouvelles parades.

Le temps de la coopération est alors venu. Plus que jamais, l'État, les pouvoirs publics locaux et leur pression fiscale font figure d'ennemi commun permettant de cimenter l'ensemble des professions impliquées dans la production et la distribution de bière. Les *Considérations présentées par les Brasseurs, les Entrepositaires de Bières et les Limonadiers, sur la diminution persistante de la consommation de la bière à Paris, et sur la nécessité de supprimer la surtaxe établie en 1872*, adressées au préfet de la Seine et aux membres du conseil municipal parisien en 1880 peuvent difficilement être plus éloquentes²⁸³³. À Lyon, c'est la création de la Chambre syndicale des brasseurs et entrepositaires de bières de la région lyonnaise en 1896 qui peut être évoquée. Parallèlement, des parcours individuels matérialisent ces nouvelles solidarités professionnelles. Alexis Corompt, fils du brasseur Jean-Paul Corompt et lui-même actif dans la profession avant de devenir fabricant de choucroute et débitant, est ainsi en 1886-1887 président de la Chambre syndicale des Hôteliers,

²⁸³² *Ibid.*, Courrier des entrepositaires de bière de la ville au maire de Lyon, 20 février 1882.

²⁸³³ *De l'octroi des bières à Paris, Considérations présentées par les Brasseurs, les Entrepositaires de Bières et les Limonadiers sur la diminution persistante de la consommation de la bière à Paris, et sur la nécessité de supprimer la surtaxe établie en 1872*, Paris, Charles de Mourgues Frères, 1880, 11p.

Restaurateurs, Cafetiers, Limonadiers de la ville de Lyon et de la Banlieue²⁸³⁴. Il est également délégué de celle-ci à l'Union des Chambres Syndicales lyonnaises²⁸³⁵. Du fait de son passé et des relations qu'il a inmanquablement tissé avec ses anciens collègues, il est possible d'émettre sans trop de risques l'hypothèse que cet individu puisse, si nécessaire, servir de lien entre les différents corps de métier. Le fait qu'aucun conflit d'envergure entre brasseurs et débitants n'apparaisse dans les dernières décennies du siècle – que ce soit dans la presse, pourtant largement dépouillée, ou dans les archives – semble le confirmer.

Un autre exemple est celui des procédures communes engagées en 1897 par les entrepositaires de bières parisiens et l'Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française. Il est, durant la séance du 24 mai du bureau de celle-ci²⁸³⁶, lu une lettre de Monsieur Guenau, secrétaire du syndicat desdits entrepositaires, désireux d'obtenir l'appui moral des organisations brassicoles pour la répression des détournements de fûts. Les brasseurs ne sont donc pas les seuls organisés et sont sollicités pour mettre en place une collaboration interprofessionnelle : réceptifs à la proposition, ils acceptent d'en discuter dès le lendemain. On apprend à l'occasion de cette seconde séance que ce sont les débitants qui vendent aux marchands de futailles des fûts appartenant aux brasseurs : 74 « délinquants » auraient déjà été arrêtés. En plus de l'appui moral, une somme de 200 francs est alors attribuée comme soutien financier aux démarches entreprises. Les efforts portent manifestement leurs fruits, une lettre du même Gueneau datée du 24 janvier 1898 et lue durant la séance du Syndicat du même jour évoquant le nombre de « 130 chineurs » arrêtés, qui étaient en possession de plus de 400 fûts.

Déjà toutes, du moins à Lyon, passées de l'artisanat à l'industrie, les brasseries ne s'insèrent en aucune manière dans le mouvement de fin de XIX^e siècle de revendication et d'unification du petit commerce alimentaire²⁸³⁷. Aucun brasseur ne participe par exemple à la fondation au début du XX^e siècle du Syndicat de défense des commerçants de

²⁸³⁴ Chambre Syndicale des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers, Limonadiers de la Ville de Lyon et de la Banlieue, *Responsabilité des Hôteliers – Rapport*, Lyon, J. Gallet, 1887, 14p.

²⁸³⁵ *L'Industriel du Rhône*, 1^{ère} année, n°24, dimanche 11 juillet 1886, p.3.

²⁸³⁶ ANF, 58AS/19880399/123 – Registres de l'Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française (U.G.N.S.B.F.), 24 janvier 1898-1^{er} décembre 1919, pp.6-17 (pour l'ensemble de l'affaire).

²⁸³⁷ Notamment étudié par Bernadette Angleraud à travers l'exemple des boulangers et leur insertion dans la « corporation des petits ». Voir Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, pp.515 et suivante.

l'alimentation²⁸³⁸ : lui-même adhérent de la Fédération de l'Alimentation et de la Confédération des Groupes Commerciaux et Industriels en France (siège à Paris), ses logiques et préoccupations sont trop éloignées de celles de nos fabricants pour qu'une quelconque implication soit de leur point de vue jugée nécessaire. Suffisamment structuré et organisé, ayant réussi à construire une communauté d'intérêts formée autour de la bière impliquant l'ensemble des acteurs intervenant dans sa fabrication et sa distribution, le patronat brassicole rhodanien apparaît suffisamment autonome pour répondre à ses besoins par lui-même et avec le concours de partenaires choisis. Alors que sont corroborés les récents travaux ayant montré que les activités des organisations patronales ne se limitent ni aux principales structures nationales ni à des ententes circonstanciées, le corporatisme dont elles font preuve en fin de XIX^e siècle est, lui aussi, toujours indéniable²⁸³⁹.

3. Traités théoriques, presse professionnelle et expositions : des outils divers

3.1. La plume et le fourquet : de riches publications spécialisées

Développement d'une offre de formation spécialisée et structuration de la profession autour d'organisations syndicales au poids croissant sont deux marqueurs témoignant de manière claire de la capacité des brasseurs français, et *a fortiori* rhodaniens, à s'adapter aux nouvelles logiques régissant le marché brassicole. D'autres pratiques attestent de l'acuité des entrepreneurs de la bière et de leur désir de mobiliser l'ensemble des potentiels outils à leur disposition pour accompagner et mettre à profit les évolutions de la science, faire entendre leur(s) voix et vendre leurs produits. Si les ouvrages théoriques et techniques décrivant les processus de panification abondent à l'orée de la Première Guerre mondiale et font des

²⁸³⁸ ADR, 10M316. – Syndicat de défense des commerçants de l'alimentation. Créé et déclaré le 7 décembre 1907, il fonctionnera jusqu'à sa dissolution le 1^{er} mars 1920.

²⁸³⁹ Fraboulet Danièle, Druelle-Korn Clotilde, Vernus Pierre (dir.), *Les organisations patronales et la sphère publique : Europe, XIX^e et XX^e siècles*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, 339p. ; Fraboulet Danièle, Vernus Pierre (dir.), *Genèse des organisations patronales en Europe (19^e-20^e siècles)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2012, 351p. ; Offerlé Michel, *Sociologie des organisations patronales*, Paris, La Découverte, 2009, 124p.

boulangers des hommes de leur temps²⁸⁴⁰, les brasseurs ne sont pas, loin de là, à la traîne à cet égard. Le chemin parcouru en l'espace d'un siècle est d'autant plus remarquable qu'est important, en début de période, le retard accumulé par les fabricants de l'hexagone à l'égard de leurs homologues d'outre-manche.

3.1.1. Un retard littéraire à rattraper

Selon Ian Hornsey, comparé aux développements expérimentés par l'industrie brassicole britannique du XVIII^e siècle, les écrits concernant la fabrication de la bière – empiriques avant d'être scientifiques – restent longtemps relativement rares²⁸⁴¹. Si la littérature est riche, c'est surtout de ballades, poèmes ou chansons glorifiant le breuvage fait d'orge et de houblon. Il faut attendre la seconde moitié du siècle pour voir les traités pratiques se multiplier : et l'auteur de citer les ouvrages *An Essay on Brewing with a View to Establishing the Principles of the Art* (1758) et *The Theory and Practice of Brewing* (1762) de Michael Combrune²⁸⁴², *Compleat English Brewer* de George Watkins (1767), ou encore *Everyman His Own Brewer* de Samuel Child (1790). Les compléments réguliers faisant se succéder les rééditions témoignent des dynamiques alors à l'œuvre refaçonant, découverte après découverte, presque jour après jour, le savoir brassicole. Dans son récent travail interrogeant les liens entre science du brassage, avancées technologiques et usage de l'écrit dans l'Angleterre des années 1700-1880²⁸⁴³, l'historien anglais James Sumner montre de manière pertinente les réticences d'abord rencontrées par ces auteurs, souvent accusés soit de mensonge – pourquoi un brasseur qui aurait mis à jour un procédé de fabrication révolutionnaire voudrait le partager au risque de perdre un avantage concurrentiel pouvant s'avérer déterminant ? (*paradox of the the trade writer*) – soit, plus grave encore, de méconnaissance. D'où le fait que soit systématiquement reproché aux premiers écrivains

²⁸⁴⁰ Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, p.241 et p.25 de la bibliographie.

²⁸⁴¹ Hornsey Ian S., *Op. cit.*, « Some Early Brewing Texts », pp.421-424.

²⁸⁴² Premier brasseur revendiquant, ou du moins signant, la publication d'ouvrages pratiques et théoriques, connu parmi les historiens de la bière pour avoir popularisé dans le monde britannique l'usage du thermomètre. Voir notamment Sumner James, « Michael Combrune, Peter Shaw and Commercial Chemistry : the Boerhaavian Chemical Origins of Brewing Thermometry », *Ambix*, vol.54, n°1, mars 2007, pp.5-29.

²⁸⁴³ Sumner James, *Brewing Science, Technology and Print, 1700-1880*, London, Pickering and Chatto, 2013, 295p. Reprise et complément d'une thèse soutenue en 2004 à l'Université de Leeds : « The Metric Turn. Standardisation, Quantification and Industrialisation in the British Brewing Industry, 1760-1830 ». En plus de son apport intrinsèque, cet ouvrage, comme le site personnel toujours alimenté par l'auteur (<http://www.jbsumner.com/>) est riche d'une remarquable bibliographie fruit de nombreuses années de recherches et dont, sauf mention contraire, sont extraits les titres mobilisés par la suite.

chimistes, pharmaciens ou biologistes leur inexpérience en matière de fabrication de bière (*paradox of the experiment*). En réponse, deux types d'auteurs s'affirment : ceux mettant en avant leur ancienneté dans la profession, le seul empirisme légitimant leurs dires, dont l'auteur emblématique est John Richardson²⁸⁴⁴ ; ceux venant « de l'extérieur » et se faisant les porte-paroles de la science vue comme la seule voie à suivre, ayant pour tête de file Humphrey Jackson²⁸⁴⁵.

Il faut attendre le début du XIX^e siècle pour que les préoccupations partagées par les autorités et l'opinion publique concernant principalement les falsifications permettent à cette seconde catégorie, rassemblant des hommes capables par la science de démontrer la qualité ou, au contraire, la dangerosité, de tel ou tel produit, de prendre les devants. D'où le succès de l'ouvrage du chimiste allemand installé en Angleterre Friedrich Accum²⁸⁴⁶ sur les altérations des aliments et des boissons publié en 1820²⁸⁴⁷. Malgré le fait que nombre des découvertes des années 1820 et 1830 soient l'œuvre de scientifiques français (Jean-François Persoz, Anselme Payen ou Jean-Baptiste Biot), c'est parmi ces auteurs anglais, particulièrement prolifiques jusqu'au milieu du siècle, qu'ils trouveront dans un premier temps un écho brassicole²⁸⁴⁸. À compter des années 1860, deux tendances dans les publications britanniques sont mises en lumière par James Sumner : d'une part la multiplication des écrits sur des sujets précis relatifs au brassage par des scientifiques travaillant pour des brasseries de Burton-on-Trent, réalisant ainsi le syncrétisme le plus abouti entre expérience pratique et savoir théorique ; d'autre part la diffusion de cette littérature brassicole à une large audience de professionnels. Dans leur sillage, la crédibilité de la science est, en matière de production de bière, clairement établie dès les années 1880.

Bien qu'ils accusent plusieurs décennies de retard sur leurs homologues britanniques, certains auteurs français font dès le XVIII^e siècle preuve d'un intérêt pour la question. Leurs

²⁸⁴⁴ Richardson John, *Theoretic Hints on an Improved Practice of Brewing Malt-Liquors... including some strictures on the nature and properties of water* (1777) ; *Statical estimates of the materials of brewing; or, a treatise on the application and use of the saccharometer... and of establishing the means of producing uniform strength in malt-liquors* (1784); *The philosophical principles of the science of brewing* (1788).

²⁸⁴⁵ Humphrey Jackson, *Essay on Bread* (1758).

²⁸⁴⁶ Friedrich Accum (1769-1838), analyste chimiste et conférencier exerçant en Angleterre, il s'attire par ses travaux sur les altérations des bières l'hostilité d'une large partie de la profession. Voir Sumner James, *Brewing Science, Technology and Print, 1700-1880*, *Op. cit.*, p.xiii.

²⁸⁴⁷ Accum Friedrich, *A Treatise on Adulterations of Food and Culinary Poisons* (1820). Cet auteur sera, nous le verrons, largement repris et complété par ses homologues français.

²⁸⁴⁸ Citons seulement Accum Friedrich, *A Treatise on the Art of Brewing* (1820) ; Tizard William Littell, *The Theory and Practice of Brewing Illustrated* (1846) ou encore Levesque John, *The Art of Brewing and Fermenting and Making Malt, Exhibited in Essays and Decimal Tables. Also a Description of the Author's Thermometer* (1847).

écrits sont néanmoins loin d'être scientifiques ou destinés à des professionnels. Pensons aux *Instructions sur l'art de faire la bière* consacrées, comme leur nom complet l'indique, à la fabrication domestique et écrites par un spécialiste de la teinturerie²⁸⁴⁹ ou à l'*Encyclopédie* de Diderot se contentant de généralités et de la description des matières premières, des installations et des gestes que nécessite la fabrication de cette boisson²⁸⁵⁰. Preuve de l'influence des auteurs anglo-saxons cités plus haut, les travaux de Michael Combrune sont traduits en français en 1802 – avec près d'un demi-siècle de décalage donc²⁸⁵¹. Les ambitions de l'individu à l'origine de l'initiative, restant anonyme, sont claires : dans la mesure où *The Theory and Practice of Brewing* est devenu en Angleterre le guide de tous les brasseurs et qu'une traduction a été faite en 1796, il pense « que cet ouvrage serait de nature à fixer l'attention des brasseries françaises, d'autant plus que, soit par ignorance, soit par le désir de faire des gains illicites, [les brasseurs français ne] fournissent, en général, que des bières faibles, mauvaises et détestables ». Le contexte politique est également pour l'auteur un facteur de causalité. Concrétisation de récentes victoires militaires, le traité de Lunéville est signé le 9 février 1801 et concrétise la domination française sur les Pays-Bas autrichiens, la Principauté de Liège et un certain nombre de provinces allemandes : dans ces conditions, « il peut devenir extrêmement intéressant [pour ces] nouvelles possessions, de connaître les errements et les principes sur lesquels les anglais brassent leurs bières, dont la réputation s'étend au loin ». Les objectifs sont donc multiples et relèvent autant de politique étrangère et des performances de l'industrie nationale vis-à-vis de la concurrence voisine que de question de salubrité et, dirait-on aujourd'hui, de santé publique.

Malgré ce soubresaut, les décennies suivantes seront relativement pauvres en publications. Œuvre de l'ex-régisseur des poudres et salpêtres Jean Riffault, l'émergence d'une classe de savants ayant la mainmise sur les écrits scientifiques étant aussi manifeste en France qu'en Angleterre, la traduction du *Manuel théorique et pratique du brasseur* de Friedrich Accum est publiée pour la première fois en 1825²⁸⁵². Confirmant la rareté des travaux français, la principale référence mobilisée par l'auteur est l'ouvrage de Charles Le Pileur d'Apligny. Pendant longtemps, la seule initiative d'un professionnel semble même être

²⁸⁴⁹ Le Pileur d'Apligny Charles, *Instructions sur l'art de faire la bière, au moyen desquelles chaque Particulier peut faire cette boisson chez lui, à peu de frais, & dans la plus grande perfection*, Paris, Servière, 1783, 255p.

²⁸⁵⁰ Diderot Denis, d'Alembert Jean le Rond (dir.), *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Paris, 1751, Tome II, p.245 (article « Bière » [sic]), p.406 (article « Brasseur ») et pp.400 et suivantes (article « Brasserie »).

²⁸⁵¹ Combrune Michael, *L'art de brasser, renfermant les principes de la théorie et ceux de la pratique*, Paris, Chez le Normant, 1802, 389p. Traduction anonyme.

²⁸⁵² Accum Friedrich Christian, *Manuel théorique et pratique du brasseur, ou l'art de faire toutes sortes de bières*, Paris, Roret, 1825, 207p. Traduction de Riffault Jean René Denis Alexandre.

dans l'hexagone celle de Sigismond Kolb, brasseur strasbourgeois publiant en 1832 son *Art du brasseur*²⁸⁵³. Le peu d'écho que cet ouvrage semble avoir attesté néanmoins de la prévalence de la parole scientifique sur l'expérience pratique, suprématie semblant être dans le pays d'ores et déjà tranchée. Du moins en matière de littérature. Alors que pourrait également être cité le travail d'un nommé Godard, fabricant d'extrait de bière parisien proposant en 1843 *L'Art de brasser*²⁸⁵⁴, son sous-titre, *Manuel donnant les moyens de fabriquer, dans toutes les maisons et localités, de la bière, sans avoir besoin d'appareils de brasserie*, et le public visé – il cite lui-même la classe laborieuse et les « limonadiers, maîtres de pensions, d'hôtels, etc. » – renforcent l'idée d'une confiscation du discours par les savants de l'époque. Et si quelques initiatives antérieures ou contemporaines sont observables – pensons à *L'Art du Brasseur* (1807) d'Antoine Santerre auquel il a régulièrement été fait référence ou aux *Quelques mots sur la brasserie française* (1839) de Louis Combalot, l'ancien brasseur lyonnais ayant créé à Paris la Brasserie Lyonnaise – elles relèvent de logiques toutes autres : alors que la première est, initialement, uniquement adressée à la transmission d'un savoir familial au fils de l'auteur destiné à reprendre l'établissement paternel, la seconde ne fait preuve d'aucune ambition de transmission du savoir mais encourage seulement la profession à développer ses installations pour profiter des nouvelles techniques.

Le fait qu'en 1836 l'article concernant la bière dans la *Maison rustique du XIX^e siècle* soit écrit par le chimiste et industriel Anselme Payen renforce la tendance²⁸⁵⁵, tout comme la publication l'année suivante par Pierre Deleschamps – se revendiquant chimiste manufacturier et membre de la Société d'encouragement et de plusieurs Sociétés savantes françaises et étrangères – de son *Livre du Brasseur*. Déplorant qu'il « existe très peu d'ouvrages spéciaux sur cette branche importante de l'industrie » et que ceux-ci sont généralement « rédigés sans méthode, sont incomplets et ne renferment qu'un exposé stérile des procédés de fabrication », ce dernier témoigne à la fois du désir de rationaliser et de « scientifier » la pratique brassicole et, pour l'heure, de la victoire dans l'hexagone du camp des théoriciens sur celui des praticiens. Cherchant néanmoins une certaine légitimité que ne lui donne pas son inexpérience professionnelle, Pierre Deleschamps affirme dès son

²⁸⁵³ Kolb Sigismond, *Art du brasseur, ou Méthode théorique et pratique pour faire la bière. Suivi d'un Traité sur la plantation du houblon*, Paris, Huzard, 1832, 216p.

²⁸⁵⁴ Godard, *L'art de brasser*, Paris, Chez l'auteur, 1843, 152p. + annexes.

²⁸⁵⁵ Malepeyre François (dir.), *Maison rustique du XIX^e siècle. Encyclopédie d'Agriculture pratique, Tome Troisième : Arts Agricoles*, Paris, Société centrale d'Agriculture, 1836, pp.264-273.

introduction, tout en ayant « extrait et recueilli les faits et les expériences dans les livres des savants qui se sont occupés de l'application de la science aux arts industriels », avoir « consulté les fabricants les plus éclairés »²⁸⁵⁶. Notons qu'est présente en fin d'ouvrage, pour la première fois, une bibliographie. Rassemblant une vingtaine de titres seulement, elle affirme le chemin restant à parcourir.

Dans le même temps, la multiplication des initiatives diverses à la valeur scientifique plus qu'aléatoire illustre l'incertitude d'une époque et le tâtonnement scientifique laissant à des entrepreneurs aux intentions plus ou moins louables l'occasion de prospérer. Entre décembre 1833 et mars 1834, un certain comte de G. Lazoski, se disant professeur de chimie et membre de l'Académie royale des Sciences, fait par exemple dans les journaux lyonnais la promotion de son ouvrage de chimie contenant 140 recettes pour les liquides en général, dont quarante pour obtenir des liqueurs se fabriquant à froid et sans aucun ustensile²⁸⁵⁷. Il affirme également avoir inventé le moyen de fabriquer, en deux heures de temps, 100 litres de bière pour 10 francs, sans aucun ustensile, « avec de l'orge, du houblon et autres ingrédients très rafraichissants ». Elle aurait « la couleur, l'odeur et la mousse comme tout autre bière », et pourrait se conserver six mois et plus. Il propose par ailleurs des méthodes pour fabriquer vinaigre blanc, parfums, essences, amidon surfin, teintures ou encore chandelles. De nombreuses publications analogues suivront : en 1837, c'est un « recueil de recettes pour la fabrication des liquides en général », dont la bière » qui est proposé par un obscur « Professeur de Chimie »²⁸⁵⁸ ; une décennie plus tard, l'ancien liquoriste J. Dumont propose son ouvrage *L'Art du Liquoriste*, rassemblant 250 recettes pour fabriquer toutes sortes de liqueurs, de vins et de bières²⁸⁵⁹. Encore en vogue sous la Troisième République²⁸⁶⁰, ces écrits ne sont en rien destinés aux professionnels de la bière et prouvent la persistance d'une fabrication domestique à l'intensité variant selon la conjoncture.

²⁸⁵⁶ Deleschamps Pierre, *Livre du brasseur*, *Op. cit.*, pp.5-6.

²⁸⁵⁷ Voir, notamment, *La Glaneuse, journal populaire*, n°294, vendredi 24 janvier 1834, p.4 ; *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°2218, lundi 17 février 1834, p.4.

²⁸⁵⁸ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°853, lundi 21 août 1837, p.4.

²⁸⁵⁹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°, 3658, jeudi 17 septembre 1846, p.4 ; *L'Avenir, journal du progrès social*, n°4, dimanche 8 novembre 1846, p.4 ; *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3906, mardi 6 juillet 1847, p.4 ; *Le Censeur, journal de Lyon*, n°4102, lundi 21 février 1848, p.4 ; *Le Peuple Souverain, journal des intérêts démocratiques et du progrès social*, n°158, mercredi 13 septembre 1848, p.4.

²⁸⁶⁰ En 1883, C. Briatte, fils et Cie, négociants à Prémont (Ain), disent pouvoir envoyer « la méthode détaillée pour fabriquer soi-même sans ustensiles particulier, les cidres, bières, vins de raisins secs, de 6 à 15 centimes le litre » : *L'Éclair, organe populaire de défense catholique, politique & littéraire*, n°171, samedi 3 février 1883, p.4. L'année suivante est annoncée la parution de la 3^{ème} édition augmentée du « Recueil de recettes pratiques, utiles, économiques, industrielles des plus importantes, procurant 80% d'économie sur ce qui est connu et de grands bénéfices » : parmi les recettes proposées figure la fabrication de la bière, des vins, des cidres et des liqueurs. Le contact – est-ce l'auteur ? – est un nommé Barbéry, instituteur public en congé, à Paris. Voir *L'Indépendant de Lyon*, n°1, samedi 25 octobre 1884, p.2.

À l’instar du mouvement observé outre-manche, le nombre de publications augmente sensiblement au milieu du siècle. Aux rééditions d’ouvrages déjà publiés et mis à jour au fur et à mesure des avancées scientifiques²⁸⁶¹ s’ajoutent de nouveaux écrits devenant en quelques années de véritables références dans la profession. Les travaux déjà mobilisés de François Ferdinand Rohart (1848)²⁸⁶² ou Georges Lacambre (1851)²⁸⁶³ en sont d’éloquents exemples. Notons que le premier, chimiste manufacturier lors de la sortie de son livre, se réclame « ancien brasseur », qualificatif qu’il fait figurer jusque sur la couverture, et déplore la « lacune immense » des travaux « traitant la question de la brasserie sous son véritable point de vue », les disant œuvres de « conteurs » plus que de savants²⁸⁶⁴. Il se fait même lyrique :

« Ce que j’offre au lecteur, c’est le fruit de mes nombreuses veilles, c’est le résultat de tous mes loisirs pendant cinq années d’un travail opiniâtre et après une période double d’études sérieuses, car ce que j’ai appris, je le dois moins aux hommes qu’au temps et à l’expérience. [...] C’est donc en vue d’accomplir un devoir comme homme, d’acquitter une dette comme citoyen, et parce que j’ai senti en moi une conviction profonde, que je me suis imposé une tâche dont je ne me suis dissimulé ni l’importance ni l’étendue, et que j’ai cru au moins utile à la cause de la vérité ».

Malgré ces quelques écrits francophones et la soif de transmission qu’ils laissent transparaître, le « retard français » en matière de littérature brassicole est pendant de nombreuses décennies toujours largement déploré par de nombreux auteurs. Dans le commentaire qu’il fait en 1863 du récent ouvrage du chimiste néerlandais Gerardus Johannes Mulder²⁸⁶⁵ (alors vendu trois francs), le pharmacien Henri François Gaultier de Claubry constate la diffusion en France de la bière depuis l’apparition de l’oïdium et regrette le fait que la majorité des traités techniques consacrés à cette boisson soient écrits en allemand²⁸⁶⁶. Lorsqu’il évoque le constat dressé en 1871 par Louis Pasteur quant à la méconnaissance des

²⁸⁶¹ Pensons seulement aux nouvelles éditions du *Manuel complet du brasseur* de Friedrich Accum (1838, 1853), là encore œuvre de chimistes.

²⁸⁶² Rohart François-Ferdinand, *Traité théorique et pratique de la fabrication de la bière*, Paris, Duvergier, 1848, 2 volumes, 397 et 640p.

²⁸⁶³ Lacambre Georges, *Traité complet de la fabrication des bières et de la distillation des grains*, Bruxelles, Librairie polytechnique d’Aug. Decq, 1851, 2 volumes, 516 et 436p.

²⁸⁶⁴ Rohart François-Ferdinand, *Traité théorique et pratique de la fabrication de la bière*, *Op. cit.*, pp.vii-xii.

²⁸⁶⁵ Mulder Gerardus Johannes, *De la bière, sa composition chimique, sa fabrication, son emploi comme boisson*, Paris, J.B. Baillière et Fils, 1861, 444p. Traduction du hollandais par le pharmacien Augustin Delondre.

²⁸⁶⁶ *Annales d’hygiène publique et de médecine légale*, Série 2, Tome XIX, Paris, J.-B. Baillière et Fils, 1863, p.461. Rubrique « Bibliographie ».

brasseurs en matière de science, René Vallery-Radot s'attarde quant à lui sur l'inutile lecture d'un ouvrage du chimiste et industriel Anselme Payen, *Des substances alimentaires et des moyens de les améliorer, de les conserver et d'en reconnaître les altérations* (1865), qui ne consacre que six pages à la bière : « un chapitre quelconque, un chapitre de petite bière »²⁸⁶⁷. Encore en 1883, dans le neuvième Tome de l'*Encyclopédie chimique* dirigée par Edmond Frémy consacré aux levures et à leurs fermentations²⁸⁶⁸, les quelques chapitres rédigés par Émile Duclaux²⁸⁶⁹ assurent de la persistance des influences étrangères. Chacun des articles contient ainsi une bibliographie faisant la part belle aux ouvrages anglais et allemands.

C'est probablement pour répondre à ces plaintes et aux réels manques qu'elles révèlent que se multiplient les ouvrages à compter des dernières années du Second Empire, émanant alors pour beaucoup d'entre eux de membres de la profession. Enfin, une fois les premières avancées scientifiques entérinées, celle-ci se montre capable de maîtriser le savoir et de le mobiliser pour éditer par elle-même les outils lui permettant de répondre aux besoins qu'elle est la plus à même d'identifier. *Guide pratique* puis *Guide raisonné de la fabrication de la bière* par le négociant en houblons strasbourgeois Jean-Baptiste Bauby en 1867 et 1868²⁸⁷⁰, *Pratique de la fabrication des bières et du maltage des grains* par le brasseur de Lille Julien Puvrez-Bourgeois en 1888²⁸⁷¹ ou encore, en fin de siècle, les précieux travaux de Paul Petit²⁸⁷², tous sont là pour en témoigner. Aurait également pu être cité le fabricant marseillais Louis Marx et son *Laboratoire du brasseur* de 1887²⁸⁷³. Preuve de l'importance acquise par le savoir scientifique et les modalités selon lesquelles celui-ci est acquis, l'auteur se réclame jusque sur la couverture de son ouvrage « ancien élève de l'école des Brasseurs de Weihenstephan (Bavière), de la Station scientifique de Brasserie de Munich et de Carlsberg à Copenhague ». La collaboration entre Louis Pasteur et les brasseries Velten, de Chamalières, de Tantonville, ou de Xertigny entre 1871 et 1876, aboutissant nous l'avons vu aux

²⁸⁶⁷ Vallery-Radot René, *La vie de Pasteur*, Paris, Hachette et Cie, 1900, p.299.

²⁸⁶⁸ Frémy Edmond (dir.), *Encyclopédie chimique. Tome IX – Chimie biologique (1^{ère} section)*, Paris, Dunod, 1883, 908p. Chapitre XXXVIII – Fabrication de la bière – Préparation du moût, pp.437-449 ; Chapitre XXXIX – Fabrication de la bière – Aération du moût, pp.450-463 ; Chapitre XL – Fabrication de la bière – Fermentation et soutirage, pp.464-476 ; Chapitre XLII – Fabrication de levure, pp.494-500.

²⁸⁶⁹ Émile Duclaux (1840-1904), physicien, biologiste et chimiste français. Professeur à l'institut agronomique, il succède notamment à Pasteur à la tête de l'institut éponyme en 1895.

²⁸⁷⁰ Bauby Jean-Baptiste, *Guide pratique de la fabrication de la bière d'après les procédés les plus récents*, Strasbourg, F.-H. Le Roux, 1867, 136p. + planches ; Bauby Jean-Baptiste, Fournier A., *Guide raisonné de la fabrication de la bière. Complément du guide pratique*, Strasbourg, F.-H. Le Roux, 1868, 108p. + planches.

²⁸⁷¹ Puvrez-Bourgeois Julien, *Pratique de la fabrication des bières et du maltage des grains*, Lille, Lefebvre-Ducrocq, 1888, 360p.

²⁸⁷² Petit Paul, *La bière et l'industrie de la brasserie*, Paris, J.B. Baillièrre et Fils, 1896, 433p. ; Petit Paul, *Brasserie et Malterie*, Paris, Gauthier-Villars, 1904, 359p.

²⁸⁷³ Marx Louis, *Le Laboratoire du Brasseur. Traité analytique des Eaux, des Orges, des Malts, des Houblons etc.*, Paris, G. Masson, 1887, 170p.

révolutionnaires *Études sur la bière*²⁸⁷⁴ confirment cette nouvelle coopération entre science et empirisme, entre théorie et pratique. S'affirme dans le même temps le souci de rattraper le retard accumulé à l'égard de l'Angleterre voisine en termes d'industrialisation et de mécanisation : l'outillage mobilisé et les récentes inventions techniques deviennent les objets d'une attention décuplée visant à en faire la publicité et par conséquent à développer leur usage dans les brasseries françaises : *Les grandes usines* de Julien Turgan (1865)²⁸⁷⁵ comme *Les Merveilles de l'industries* de Louis Figuier (années 1870)²⁸⁷⁶ consacrent ainsi de larges développements à la question de l'industrie brassicole.

En fin de siècle, dépassant le simple cadre chimique et technique et avant même que ne survienne l'onde taylorienne affectant les modalités de rationalisation du travail, la réflexion menée par certains brasseurs au sujet de l'organisation des entreprises est notable. En 1897, c'est Louis Blondel, brasseur et ancien secrétaire-trésorier du syndicat des brasseurs du Nord, qui publie ses *Principes d'économie industrielle appliqués, pour l'exemple, à l'administration d'une brasserie*²⁸⁷⁷, dont les lignes directrices sont reprises en quelques infinitifs par Jean-Pierre Daviet : « choisir, pourvoir, régler, stimuler, harmoniser, surveiller les ressources mises en œuvres »²⁸⁷⁸. Il est suivi trois années plus tard par son collègue Fernand Paul Wattebled qui, avec le comptable Eugène Léautey, signe un *Traité de comptabilité industrielle de précision*²⁸⁷⁹. Est ainsi annoncée près de vingt ans plus tôt l'*Administration industrielle et générale* de l'ingénieur Henri Fayol de 1917²⁸⁸⁰ dont le rôle dans la naissance du management et de la gestion d'entreprise est aujourd'hui largement reconnu²⁸⁸¹. Preuve de la maturité de l'industrie, les préoccupations dépassent le simple cadre

²⁸⁷⁴ Pasteur Louis, *Études sur la bière, ses maladies, causes qui les provoquent, procédé pour la rendre inaltérable, avec une théorie nouvelle de la fermentation*, Paris, Gauthier-Villars, 1876, 387p.

²⁸⁷⁵ Turgan Julien, *Les grandes usines, Tome V, Op. cit.*, 328p.

²⁸⁷⁶ Figuier Louis, *Les merveilles de l'industrie ou description des principales industries modernes*, Tome IV – *Industries agricoles et alimentaires : pains et farines, féculés et pâtes alimentaires, lait, beurre et fromages, vin, cidre, bière, alcool et distillation, vinaigre, huiles, conserves alimentaires, café et thé*, Paris, Furne, Jouvet et Cie, 1873-1877, 739p.

²⁸⁷⁷ Blondel Louis, *Principes d'économie industrielle appliqués, pour l'exemple, à l'administration d'une brasserie*, Lille, D. Prévost, 1897, 250p. ;

²⁸⁷⁸ Daviet Jean-Pierre, *La société industrielle en France ; 1814-1914. Productions, échanges, représentations*, Paris, Éditions du Seuil, 1997, p.145.

²⁸⁷⁹ Léautey Eugène, Wattebled Fernand Paul, *Traité de comptabilité industrielle de précision à l'usage des industries où l'on veut obtenir la permanence de l'inventaire, des prix de revient exact. Modèles d'applications à une brasserie-malterie*, Paris, Librairie Comptable et administrative, 1900, 350p.

²⁸⁸⁰ Fayol Henri, *Administration industrielle et générale : prévoyance, organisation, commandement, coordination, contrôle*, Paris, Dunod et E. Pinat, 1917, 174p. Ouvrage publié pour la première fois en 1916 dans le *Bulletin de la société de l'industrie minérale*.

²⁸⁸¹ Cohen Yves, « Fayol, un instituteur de l'ordre industriel », *Entreprises et histoire*, n°34, décembre 2003, pp.29-67.

scientifique généralement restreint à des considérations d'ordre technique et relèvent de questionnements relatifs au commerce et à l'organisation des hommes et du travail. Participant à sa genèse, le patronat brassicole sera l'un des acteurs du « siècle des chefs » à venir²⁸⁸².

Alors qu'aucun brasseur rhodanien du XIX^e siècle ne semble être directement impliqué dans la rédaction de ce genre d'ouvrages, alors que nos tentatives afin d'identifier la présence de ceux-ci dans les bibliothèques de ces entrepreneurs sont restées vaines – l'ensemble des inventaires parcourus (qu'ils soient après faillite ou après décès) se contentent en effet, lorsqu'il est question de littérature, de vagues mentions ne donnant pas de titres²⁸⁸³ – leur présence sur le marché lyonnais est néanmoins indéniable. Les publicités diffusés à leur égard dans la presse locale permet ainsi d'affirmer que les professionnels du secteur ont, dès les années 1830, accès à ce genre d'écrits : en 1835, c'est le *Manuel du brasseur, ou l'Art de faire la Bière* de Friedrich Accum, dans sa version traduite par Riffault, qui est mentionné dans *Le Bazar Lyonnais, feuille générale d'annonces en tout genre*²⁸⁸⁴ ; quelques années plus tard, sur une publicité pour la « bibliothèque des arts et métiers – collection de livres-manuels », figure encore le « *Livre du brasseur, guide complet de la fabrication de toutes les espèces de bière*, par M. Deleschamps ; 1 vol., 1f.50c. »²⁸⁸⁵. Si l'on ajoute à cela la sensibilité à l'écrit illustré par le cas de Louis Combalot, les relations ponctuellement nouées entre la famille Velten et le savant Pasteur ou encore, plus généralement, la maturité générale du secteur observée en fin de siècle rendant obligatoire la maîtrise des savoirs et procédés industriels modernes, l'usage de cette littérature dans les brasseries du Rhône ne fait plus guère de doute. La place croissante occupée par la presse professionnelle et le rôle que celle-ci joue dans la circulation des savoirs renforcent encore les choses.

²⁸⁸² Cohen Yves, *Le Siècle des chefs. Une histoire transnationale du commandement et de l'autorité (1890-1940)*, Paris, Éditions Amsterdam, 2013, 872p.

²⁸⁸³ En mars 1867, sont ainsi recensés durant l'inventaire dépendant de la faillite d'Alphonse Schrimpf, brasseur à Lyon, quai de Vaise 32, dans une bibliothèque en acajou à deux portes vitrées estimée à 70 francs, « cent trente quatre volumes divers, estimés trente francs ». ADR, 6Up1/2062. Inventaire judiciaire dressé entre le 23 et le 30 mars 1867.

²⁸⁸⁴ *Le Bazar Lyonnais, feuille générale d'annonces en tout genre*, n°6, samedi 5 septembre 1835, p.7.

²⁸⁸⁵ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1325, lundi 4 mars 1839, p.4.

3.1.2. Le développement d'une presse professionnelle

À l'instar des dynamiques hygiénistes déjà observées, la circulation de l'information permettant de diffuser largement le savoir et les avancées en matière de fabrication de bière s'intensifie à compter du milieu du siècle. Déjà mobilisé sous l'Empire et la Restauration – rappelons-nous par exemple les concours encourageant la fabrication française de colle de poisson dans les années 1820 et la publicité en étant faite – le *Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale* reste longtemps le principal média. Ayant pour objectif avoué de stimuler le développement industriel national en favorisant l'innovation technologique, il reste néanmoins largement destiné à un public averti excluant par conséquent de son lectorat la majorité des brasseurs dont les méthodes demeurent pour la plupart empiriques. Et s'il est encore régulièrement mobilisé sous le règne de Napoléon III²⁸⁸⁶, il est progressivement complété puis supplanté par des publications plus spécialisées.

Alors que l'histoire de la presse française dans son ensemble est depuis des décennies l'objet d'attentions historiennes nourries²⁸⁸⁷, la presse professionnelle du XIX^e siècle n'a pour sa part été, malgré son importance, que peu étudiée²⁸⁸⁸. Bien que le nombre de titres publiés explose suite à la promulgation de la loi du 21 mars 1884 relative à la création de syndicats professionnels, les initiatives antérieures matérialisant la précoce structuration de groupes d'artisans ou d'industriels en tant que profession unie existent. Elles sont même nombreuses lorsqu'il est question de brasserie.

²⁸⁸⁶ En 1859, un nommé Chevallier fait ainsi devant la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale, au nom du Comité des arts chimique, un rapport sur un procédé de désinfection des tonneaux présenté par Vollier, directeur de la brasserie du Luxembourg. Jusqu'alors l'usage voulait que les tonneaux soient d'abord défoncés, lavés à la brosse et à l'eau bouillante puis séchés à l'air, brûlés avec de la paille et soufrés. Selon ce procédé, consistant en deux traitements successifs par l'alcaline de soude et l'acide chlorhydrique, les futailles même profondément atteintes sont viables en deux jours maximum et sans effort. Ayant mené ses investigations, Chevallier considère que le dispositif, peu coûteux, est viable et « peut rendre un service important à la brasserie ». *Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale*, 59^{ème} année, 2^{ème} Série, Tome 7, 1860, pp.282-287.

²⁸⁸⁷ Citons seulement le récent et monumental ouvrage décortiquant les modalités d'entrée de la société française dans l'ère médiatique et s'attardant sur les mutations sociales et culturelles qu'implique l'essor de la presse au XIX^e siècle : Kalifa Dominique, Régnier Philippe, Thérenty Marie-Ève, Vaillant Alain (dir.), *La civilisation du journal. Histoire culturelle et littéraire de la presse française au XIX^e siècle*, Paris, Nouveau Monde Éditions, 2011, 1760p.

²⁸⁸⁸ Voir l'un des rares écrits à ce sujet : Houte Arnaud, « La presse professionnelle », dans Kalifa Dominique Régnier Philippe, Thérenty Marie-Ève, Vaillant Alain (dir.), *Op. cit.*, pp.557-564.

Figure 58. Estimation des dates de création de divers titres de la presse professionnelle brassicole²⁸⁸⁹

Noms	Nombre d'années de publication en 1885	Date de fondation
<i>Journal des brasseurs</i>	29	1856
<i>Le Moniteur de la Brasserie</i>	21	1864
<i>Le Brasseur</i>	19	1866
<i>Revue Universelle de la Brasserie et de la Malterie</i>	12	1873
<i>La Brasserie et la Malterie</i>	1	1885
<i>Bulletin Mensuel de la Brasserie</i>	1	1885

Comme le montre la figure 58 ci-dessus réalisée à partir des informations contenues dans l'*Annuaire de la presse française* d'Émile Mermet de 1885, les créations originelles datent même des années 1850. Elles sont, sans surprise, concomitantes des premiers soubresauts syndicaux. Si l'hebdomadaire qu'est *Le Moniteur de la Brasserie* est caractérisé bien que parisien, d'« organe des brasseurs du Nord de la France »²⁸⁹⁰, il contient des articles techniques et surtout une riche correspondance révélant des réseaux plus largement étendus. *Le Journal des brasseurs*, également centré sur l'industrie de la partie septentrionale du pays, est pour sa part qualifié de « journal professionnel pour les brasseurs et leurs fournisseurs »²⁸⁹¹. La réflexion se porte ici à l'échelle de la filière : il n'est pas simplement question de proposer aux fabricants de bière un bulletin par lequel ils peuvent se tenir informés semaine après semaine des foisonnantes innovations modifiant alors en profondeur leurs pratiques mais bien, en permettant la publicité des opérations de chacun, de développer et fluidifier les rapports humains et surtout commerciaux entre l'intégralité des acteurs impliqués.

Il est par conséquent logique que dès leurs premières années d'activité les syndicats brassicoles français jugent opportun de mobiliser ces outils comme média de communication : lors de la séance du 16 juillet 1862 de la chambre parisienne, il est ainsi décidé que ses délibérations seront systématiquement communiquées au *Journal des Brasseurs* et au

²⁸⁸⁹ D'après Mermet Émile, *Annuaire de la presse française. Sixième année – 1885*, Paris, Chez l'auteur, 1885, 1072p. Le recensement n'est ici probablement pas exhaustif.

²⁸⁹⁰ *Ibid.*, p.139.

²⁸⁹¹ *Ibid.*, p.379.

*Moniteur de la Brasserie*²⁸⁹². Un nommé Bourgeois, directeur dudit journal, est d'ailleurs présent à l'occasion de l'assemblée générale de l'organisation tenue le 10 décembre de la même année.

Les années 1870-1880 et le conflit, frontal ou latent, qui durant celles-ci oppose la France à l'Allemagne²⁸⁹³, participent à la multiplication des titres de presse prônant l'unité nationale et, en conséquence, à l'organisation de la profession brassicole en tant qu'entité solidaire et autonome. Éclatante illustration, est publié entre février et juillet 1885 *Le bon bock. Écho des brasseries françaises*²⁸⁹⁴. Dirigé par le graveur Émile Bellot, membre et fondateur de l'association du même nom et croqué par Édouard Manet dans son fameux tableau *Le Bon Bock* (1873), il offre pendant quelques mois pour 15 centimes une revue hebdomadaire de l'activité brassicole nationale. Annonçant ses ambitions dans le numéro dit spécimen du 21 février 1885, son rédacteur affirme vouloir « combattre l'invasion de la bière allemande en préconisant la consommation de bière françaises »²⁸⁹⁵. Même s'il n'est pas créé ou géré par des brasseurs et que la majorité de son contenu reste littéraire (pamphlets, chansons, poèmes ou caricatures), ce journal défend les intérêts de la profession qui ne peut donc que se montrer bienveillante à son égard. Le fait que soit prévue une régulière « revue générale des établissements de fabrication de bières françaises » et que figure systématiquement dans ses pages les cours des orges et des houblons attestent des liens entre producteurs et consommateurs que permet ce genre de publication. Est ainsi annoncée dans le numéro du 21 mars la réunion générale des brasseurs français devant se tenir à Paris le lundi 23 suivant²⁸⁹⁶. Selon les mots d'Émile Bellot lui-même, « les questions qui seront traitées dans cette réunion étant toutes d'intérêt général et d'une extrême importance, nous devons engager les Brasseurs de toutes les régions, qu'ils fassent ou non partie d'un syndicat, à se rendre à Paris pour présenter leurs observations, prendre part aux démarches qui seront faites et s'associer aux résolutions qui seront prises ». Bien qu'extérieur à la profession, le rédacteur encourage autant que faire se peut l'union de celle-ci. Le compte-rendu de ladite assemblée,

²⁸⁹² ANF, 58AS/19880399/123 – Registres de la chambre syndicale des brasseurs (17 juin 1862-1er juin 1870 ; 6 juin 1870-3 février 1877).

²⁸⁹³ Voir notamment notre chapitre I et le développement concernant la « bière de la revanche » pasteurienne.

²⁸⁹⁴ Peut-être ce titre a-t-il été publié plus longtemps. Les 21 numéros figurant dans la bibliothèque en ligne de la BNF (Gallica : <http://gallica.bnf.fr/>) sont néanmoins les seuls que nous ayons pu retrouver.

²⁸⁹⁵ *Le bon bock. Écho des brasseries françaises*, 21 février 1885, n° spécimen, p.1.

²⁸⁹⁶ *Le bon bock. Écho des brasseries françaises*, 21 mars 1885, n°4, p.1.

repris de la *Revue Universelle de la Brasserie et de la Malterie*, est d'ailleurs inséré dans un numéro ultérieur²⁸⁹⁷.

Rapidement, participer et, plus encore, diriger ces publications devient un gage de sérieux et d'implication dont les industriels sont fiers. Lorsqu'il fait en 1887 dans les revues littéraires spécialisées la promotion de son ouvrage évoqué plus tôt, le lillois Julien Puvrez-Bourgeois revendique fièrement sa position de directeur du *Journal des brasseurs*²⁸⁹⁸. Quelques années plus tard, quand il diffuse son « œuvre de propagande dédiée aux consommateurs de bière » sobrement intitulée *Les propriétés de la bière*, c'est le parisien Gaessler-Noirot qui fait explicitement figurer en première page ses titres de Chevalier de l'ordre du Mérite Agricole, jeune distinction honorifique créée par le ministre de l'Agriculture Jules Méline en 1883, et son rôle de rédacteur en chef au journal *Le Moniteur de la brasserie*²⁸⁹⁹. L'importance croissante prise par cette presse professionnelle dans le devenir de secteurs industriels en développement est également confirmée par l'implication de nombreux individus dits publicistes – comprendre journalistes. La *Revue Universelle de la Brasserie et de la Malterie* appartient par exemple en 1880 à Edmond Rousset, grand patron de presse ne détenant alors pas moins de six titres aux centres d'intérêts pour le moins divers : *Revue industrielle des matières textiles*, la *Métallurgie*, le *Moniteur de la Céramique et de la Verrerie*, le *Moniteur des Fils et Tissus* et le *Moniteur des produits chimiques*²⁹⁰⁰. Si cette absence de spécialisation empêche ces titres de prétendre à une information technique professionnelle de pointe, ils n'en demeurent pas moins les journaux « par excellence des annonces industrielles et commerciales ».

Plus éloquent encore est le cas de Jean Oscar Labourasse, connu du monde de la bière sous son pseudonyme – déjà croisé dans nos développements antérieurs – de Robert Charlie. Né à Vouthon-Haut dans la Meuse le 27 mars 1849, cet individu, bien que n'étant jamais lui-même fabricant, devient dans les dernières décennies du siècle un personnage clé du succès de l'industrie brassicole nationale²⁹⁰¹. Après avoir été pendant seize ans rédacteur en chef de la *Correspondance libérale républicaine* puis du *National* et de la *République française*, il se distingue en effet par son ardeur à défendre celle-ci vis-à-vis de la concurrence d'outre-Rhin :

²⁸⁹⁷ *Le bon bock. Écho des brasseries françaises*, 4 avril 1885, n°6, p.2.

²⁸⁹⁸ Lorenz Otto, *Catalogue générale de la librairie française depuis 1840, Tome dixième*, Paris, Chez l'auteur, 1887, pp.452-453.

²⁸⁹⁹ Gaessler-Noirot, *Les propriétés de la bière*, Beaune, Arthur Batault, 1904, 54p.

²⁹⁰⁰ Mermet Émile, *Annuaire de la presse française. Première année – 1880*, Paris, Chez l'auteur, 1880, p.143.

²⁹⁰¹ Sauf précision contraire, les informations concernant cet individu sont extraites de son dossier relatif à l'obtention en 1897 du grade de Chevalier de la Légion d'honneur. Voir Base LEONORE, dossier de Jean Oscar Labourasse, LH/1418/4, [en ligne].

ce sont ses efforts menés en 1886-1887 durant sa « longue campagne²⁹⁰² en faveur des bières françaises contre les bières allemandes, qui a eu pour épilogue l'exposition de bières françaises organisée par le ministère de l'Agriculture en 1887, et pour résultat une diminution de 75 % dans l'importation de la bière allemande, – soit plus de cent millions économisés à la France » qui le mènent à devenir collaborateur de Jules Méline, président du Conseil et ministre de l'Agriculture et initiateur de la décoration le faisant le 26 juillet 1897 Chevalier de la Légion d'honneur. Entre temps, Robert Charlie fonde en 1891²⁹⁰³ le journal *Le Brasseur Français* dont il fera, par son activité et les liens qu'il entretient avec elle, l'organe officiel de l'Union Nationale des Syndicats de la Brasserie Française. À l'occasion de sa séance du 24 mai 1897²⁹⁰⁴, celle-ci lui vote l'attribution d'une somme de 500 francs « pour indemnité de démarche, frais de publicité dans son journal et autres ». Conscients du rôle joué par la presse dans la structuration et, surtout, la défense de la profession – puisqu'elle s'en fait le relais public – les brasseurs participent de manière de plus en plus importante à son financement : le 17 mai 1901 est ainsi renouvelée à l'unanimité la subvention annuelle de 2 000 francs attribuée par l'Union générale au *Brasseur français*²⁹⁰⁵.

À cette même époque, l'ouvrage de France Weber, alors membre du Syndicat des Brasseurs du Centre et du Midi de la France, est encore dédié « à la Brasserie Française, à Robert Charlie, son ardent Défenseur »²⁹⁰⁶. Celui-ci est également cité et remercié pour son soutien dans le discours de Charles Docquin, Président de l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française prononcé suite à la promulgation en 1899 de la loi dite « sur la densité », retranscrit dans cette même publication²⁹⁰⁷. Il devient d'ailleurs secrétaire de l'organisation. C'est clairement au fil des années son implication dans le monde brassicole qui prend le pas sur ses activités politiques et journalistiques. Après son décès à Paris le 9 février 1909, le faire-part invitant ses proches et les personnes intéressées à ses obsèques le définit comme, dans l'ordre, « Directeur du *Brasseur Français* ; Trésorier de l'Association des Journalistes Parisiens, du Comité Général des Associations de la Presse Française et du Fonds

²⁹⁰² Campagne qui aboutira à la publication de deux ouvrages, *Le poison allemand*, Paris, Albert Savine, 1887, 324p. (recueil réunissant cinquante articles publiés plus tôt dans le journal *Le Mot d'Ordre*) ; *La bière française (cervoïse)*, Paris, A. Savine, 1887, 236p.

²⁹⁰³ *Le Radical*, mardi 22 septembre 1891, n°265, p.2. « Notre confrère Robert Charlie, dont on n'a pas oublié la campagne en faveur de la bière française, vient de faire paraître 1 premier numéro d'un journal hebdomadaire intitulé : *le Brasseur français*. Nous souhaitons longue vie et bon succès à cette publication, qui est certainement appelée à rendre de grands services à l'une de nos plus intéressantes industries nationales ».

²⁹⁰⁴ ANF, 58AS/19880399/123 – Registres de l'Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française (U.G.N.S.B.F.), 24 janvier 1898-1er décembre 1919, pp.6-10.

²⁹⁰⁵ ANF, 19880399/123 – Registres de l'Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française (U.G.N.S.B.F.), 24 janvier 1898-1er décembre 1919, pp.40-42.

²⁹⁰⁶ Weber France, *Essai historique sur la brasserie française*, Op. cit., dédicace.

²⁹⁰⁷ *Ibid.*, pp.352-354.

de Secours aux Veuves et aux Orphelins de la Presse ; Secrétaire Général de l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française et de la Société d'Encouragement de la Culture des orges de Brasserie en France ; Membre du Comité Directeur de la Société d'Économie Nationale *etc.* » et, en dernier lieu seulement, Chevalier de la Légion d'honneur, Officier de l'Instruction Publique et Officier du Mérite Agricole.

Se mettant dans la peau du brasseur dont il retrace le parcours, Philippe Voluer évoque pour la fin de siècle les « revues professionnelles, qui emplissent progressivement [les] bibliothèques » : *le Brasseur Français, le Nord Brasseur, la Bière et les boissons fermentées, Le Brasseur*, et surtout *le Petit Journal du Brasseur*, « qui constituent une mine de renseignements et permettent de rester en contact avec tous [les] collègues »²⁹⁰⁸. La tendance est internationale : alors que le dernier titre cité est fondé en Belgique en 1892, l'Allemagne possède dès 1861 le *Allgemeine Brauer- und Hopfen- Zeitung*²⁹⁰⁹, l'Angleterre le *Brewers' Journal* (1865), le *Brewers' Guardian* (1871) et le *Transactions of the Laboratory Club*, futur *The Journal of the Institute of Brewing* (1886)²⁹¹⁰ et l'Australie *The Australian Brewers' Journal* (qui paraît dès 1882)²⁹¹¹.

Avec la croissance du secteur se multiplient les petits titres aux tirages souvent limités et à la durée de vie parfois éphémère. En 1885, sont ainsi édités simultanément à Paris, en plus des deux titres cités plus tôt que sont *Le Moniteur de la Brasserie* et le *Journal des brasseurs, La Brasserie et la Malterie*, hebdomadaire ayant son siège boulevard Voltaire 214, qui « défend les intérêts de la corporation des brasseurs et des malteurs »²⁹¹² ; le *Bulletin Mensuel de la Brasserie*, dit « organe d'une maison de commission pour les articles intéressant la brasserie »²⁹¹³ ; ou encore la *Revue Universelle de la Brasserie et de la*

²⁹⁰⁸ Voluer Philippe, *Une famille de brasseurs : les Lenfant, Op. cit.*, p.33.

²⁹⁰⁹ Fondé en 1861 à Roth, près de Nuremberg, il est aujourd'hui connu sous le nom de *Brauwelt*. En 1866, c'est au tour du professeur Carl Lindtner de publier à Munich *Der Bayerische Bierbrauer*, devenu en 1878 le *Zeitschrift für das gesamte Brauwesen*. Voir Glamann Kristof, « The Scientific Brewer : Founders and Successors During the Rise of The Modern Brewing Industry », dans Coleman Donald Cuthbert, Mathias Peter (dir.), *Essays in Honour of Charles Wilson, Enterprise and History*, Cambridge, Cambridge University Press, 1984, p.192.

²⁹¹⁰ Anderson Ray, « The Transformation of Brewing : An Overview of Three Centuries of Science and Practice », *Brewery History*, 121, Hiver 2005, pp.5-24.

²⁹¹¹ *The Australian Brewers' Journal, Mineral Water, Wine ans Spirit Trades' Review* de son nom complet. Voir la notice à son sujet dans le catalogue de la *National Library of Australia*, <http://trove.nla.gov.au/version/33272863>

²⁹¹² Mermet Émile, *Annuaire de la presse française. Sixième année – 1885*, Paris, Chez l'auteur, 1885, p.LIV.

²⁹¹³ *Ibid.*, p.LV.

Malterie, « publication intéressante par ses renseignements techniques, ou commerciaux, et le grand nombre de ses annonces, dans lesquelles on trouve représentées la plupart des maisons spéciales de toute l'Europe. Publie des annonces et des réclames dans les langues étrangères »²⁹¹⁴. En plus de ceux-là et d'autres journaux se voulant interprofessionnels (*Le Moniteur des marchands de vins*, organe hebdomadaire parisien « des intérêts des débitants de boissons, cafetiers, liquoristes, épiciers, restaurateurs, marchands de vin en gros et brasseurs »²⁹¹⁵ ; ou *L'Ami du vin*, mensuel toulousain « pour les négociants en vins, distillateurs, brasseurs, fabricants de vermouth etc. »²⁹¹⁶), nombreuses sont les publications régionales. Que ce soit dans la partie septentrionale du pays – *Le Brasseur* est dit « journal ardennais » en 1885²⁹¹⁷ tandis que *Le Coopérateur*, « organe d'une agence pour l'achat et la vente des brasseries », est pour sa part cette même année destiné aux professionnels du Nord²⁹¹⁸ – ou plus au sud – *l'Indicateur de la brasserie* publié à Chambéry à compter de 1890 donne « aux principaux brasseurs le résumé des nouvelles inventions et l'adresse des principaux fournisseurs »²⁹¹⁹ – la tendance s'observe partout où sont présentes des brasseries et où s'organisent des industriels. Les dynamiques à l'œuvre dans l'espace rhodanien méritent donc d'être interrogées.

Concernant l'étude de la presse professionnelle lyonnaise, la récente thèse de Marc Jampy représente une idéale porte d'entrée²⁹²⁰. Dans ce travail ne sont ainsi recensés pas moins de 85 journaux spécialisés qui se consacrent à la question, 64 d'entre eux étant créés après 1884. Initialement publiés par le patronat qui, disposant des moyens financiers et intellectuels, en fait des outils de modernisation et d'unification, ces médias sont peu à peu mobilisés par les ouvriers. Et si la soie, qui reste encore l'activité principale de la ville, est l'objet du plus grand nombre de publications, rassemblant qui plus est les titres les plus anciens et les plus réguliers (citons seulement *Le Moniteur des soies* fondé en 1862), d'autres secteurs se distinguent. Au dynamisme des professions du bâtiment (*Annales de la société académique d'architecture de Lyon*, *L'ouvrier maçon*, *Le Peintre français*) s'ajoute celui de quelques métiers de bouche, boulangers en tête (*Bulletin des grains et farines*, *Journal des Boulangers*).

²⁹¹⁴ *Ibid.*, p.140.

²⁹¹⁵ *Ibid.*, p.LXXIX.

²⁹¹⁶ *Ibid.*, p.266.

²⁹¹⁷ *Ibid.*, p.173.

²⁹¹⁸ *Ibid.*, p.388.

²⁹¹⁹ Mermet Émile, *Annuaire de la presse française. Onzième année – 1890*, Paris, Chez l'auteur, 1890, p.750.

²⁹²⁰ Jampy Marc, « Expériences de presse, Lyon 1870-1914 », *Op. cit.*, pp.373 et suivantes.

Même si moins prolifique que d'autres²⁹²¹, le monde de la bière n'échappe pas à la règle. Nous avons évoqué la création dans la ville en 1869 d'une école professionnelle à l'initiative d'un nommé Nardon. Si cet individu amène avec lui son expérience de brasseur et ses ambitions pédagogiques, il apporte également un organe de communication destiné à la profession, *L'Écho de la brasserie*. Existant depuis deux années, ce titre dont François Camille Nardon « est le gérant et le rédacteur » selon les mots de la préfecture du Rhône dans son rapport du 31 mai 1869²⁹²², paraît deux fois par mois. D'abord imprimé à Paris puis à Clermont-Ferrand²⁹²³, il est à compter de son numéro 20 tiré à hauteur de 400 exemplaires par l'imprimeur lyonnais Henri Storck, rue de l'Impératrice 78²⁹²⁴. Même si nous n'avons malheureusement aucune idée du nombre d'abonnés revendiqués, par ce titre comme par ceux évoqués précédemment, les quelques exemplaires de ce journal conservés dans les différents dépôts d'archives locaux nous permettent une plongée dans les usages alors fait de ces publications professionnelles.

Capture d'écran du n°20 de *L'Écho de la brasserie* daté du 1^{er} juin 1860



²⁹²¹ Bernadette Angleraud a par exemple pu s'appuyer sur sept titres à vocation locale pour son étude des boulangers lyonnais. Voir Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, volume des annexes, pp.11-12.

²⁹²² AML, 2I61 – Surveillance des journaux et journalistes lyonnais.

²⁹²³ ADR, 2T81 – Dossiers de journaux, *L'Écho de la brasserie*.

²⁹²⁴ ADR, 2T34 – Dossier individuels des imprimeurs (1832-1852).

En plus d'informations concernant l'école en elle-même, figurent dans le numéro du 1^{er} juin dont un encart est inséré ci-dessus :

- le commentaire d'un ouvrage récemment paru, *Les Industries agricoles* ; d'un nommé A. Ronna, ingénieur ;
- une importante correspondance émanant des abonnés, contenant aussi bien des informations météorologiques que les réponses à des questions précises relatives à la fabrication. Un brasseur répond ainsi à une demande manifestement formulée par un collègue dans un numéro précédent : « Nous brûlons toujours un peu de bois sec, environ un cinquième du combustible employé par touraille, en même temps que le coke, afin de corriger autant que possible la mauvaise odeur des gaz sulfureux qui se dégagent de la combustion de ce dernier. Nous n'avons qu'à nous en louer et nous vous encourageons à agir de même » ;
- des exposés scientifiques et techniques sur des points plus ou moins précis (usage des clarifiants employés au cours de la fabrication, conseils sur les plans à suivre pour la construction de puits à eau, « moyen d'enlever toute odeur aux tuyaux de caoutchouc servant à soutirer les bières) ;
- un « tableau des lois qui régissent la brasserie » et le compte-rendu de jugements impliquant des brasseurs ;
- des conseils médicaux manifestement destinés à soulager des maux récurrents chez les employés de brasserie (en l'occurrence les panaris et les brûlures) ;
- des articles divers consacrés dans le cas présent aux billards, alors à la mode dans les lieux de débit, à l'ivrognerie ou encore aux méthodes de conserver la viande pendant les grandes chaleurs ;
- une revue économique et commerciale donnant quelques chiffres sur la brasserie anglaise et les cours des orges sur différents marchés.

Enfin, et peut-être surtout, est présente en dernière page une large feuille d'annonces en tout genre. Aux avis annonçant la vente ou la location de brasseries (en l'occurrence dans l'Aisne et la Seine-et-Oise, localisations attestant de réseaux d'affaires relativement élargis) ou de machines, s'ajoutent de plus classiques publicités pour telle ou telle maison de construction mécanique (Kolb frères, de Strasbourg ; Haraucourt, de Sedan), une malterie (établissement N. Bassot jeune de Dijon, Malterie Bourguignonne) ou encore des fabricants

de caoutchouc ou de goudron-vernis. Le contenu du second numéro retrouvé²⁹²⁵ est sensiblement identique.

Pourtant, malgré l'utilité qu'il semble présenter aux yeux des brasseurs en leur permettant d'entretenir simultanément veille scientifique et relations professionnelles participant à cimenter la profession, ce journal connaît une existence des plus éphémères. Alors qu'il apparaît dans l'enregistrement des titres de presse pour les deuxième et troisième semestres de 1869, sa publication semble s'achever avec le numéro d'août (n°24)²⁹²⁶. Principalement créé pour servir de support à l'école professionnelle, son activité semble s'achever avec l'arrêt des opérations de celle-ci. Aucun autre titre à vocation locale ne sera publié durant les décennies suivantes, les fabricants de bière de Lyon et du département du Rhône devant par conséquent se tourner vers les périodiques à plus gros tirage et à distribution plus large, dont l'accès reste néanmoins relativement aisé grâce au développement des systèmes d'abonnement : tous les titres recensés en 1885 par Émile Mermet proposent ainsi cette possibilité pour des coûts annuels s'échelonnant entre 6 (*Bulletin mensuel de la brasserie*) et 15 francs (*La brasserie et la malterie*)²⁹²⁷.

Le développement de la presse professionnelle suit, voire accompagne et encourage, le développement de l'industrie et du progrès technologique. Concernant tous les secteurs d'activité, tous les corps de métiers, ces titres locaux ou nationaux jouent dans le second XIX^e siècle un rôle prépondérant dans la diffusion des innovations techniques et l'entretien de réseaux de savoirs et de connaissances. La brasserie, particulièrement dynamique et connaissant de véritables révolutions techniques redéfinissant les pratiques de ses acteurs, ne peut pas – ne doit pas – se priver de ces outils. En 1898 sont encore fondées les *Annales de la brasserie et de la distillerie : revue des industries de fermentation*²⁹²⁸. Deux ans plus tard, la création du *Bulletin de l'Association amicale des anciens élèves de l'École de brasserie de Nancy* atteste pour sa part de la conjonction entre formation et usage de la presse professionnelle²⁹²⁹. Le dispositif permettant circulation de l'information et apprentissage semble arriver à maturité. Il est, depuis des décennies déjà, complété par l'organisation d'expositions diverses.

²⁹²⁵ *L'Écho de la Brasserie, journal de l'école professionnelle*, 15 juin 1869, n°21, BML, ANCIEN MADPER 5474.

²⁹²⁶ ADR, 2T139 – Presse. Enregistrement 1^{er} janvier 1865 – 31 décembre 1881.

²⁹²⁷ Mermet Émile, *Annuaire de la presse française. Sixième année – 1885*, Paris, Chez l'auteur, 1885, 1072p.

²⁹²⁸ Voir leur notice dans le catalogue de la BNF, <http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb34378075q/PUBLIC>.

²⁹²⁹ Idem que pour le titre précédent : <http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb32719220d/PUBLIC>. Publication appelée à devenir le *Bulletin des Anciens élèves de l'Écoles de brasserie de Nancy* (1946-1965).

3.2. Les expositions, entre « veille scientifique » et « marketing »

3.2.1. La lente maîtrise d'outils de promotion industrielle

Le désir d'organiser de manière régulière des expositions destinées à mettre en valeur les fabricants du pays apparaît en France dès le Consulat²⁹³⁰. Le 13 ventôse an IX (4 mars 1801), c'est un arrêté des Consuls de la République relatif « à une exposition publique et annuelle des produits de l'industrie française » qui est pris²⁹³¹. Devant faire partie de la fête destinée à célébrer l'anniversaire de la fondation de la République, cette manifestation a pour objet de rassembler les manufacturiers et artistes français de l'ensemble des départements et, après une première sélection effectuée par les autorités locales, de distinguer parmi eux douze individus particulièrement remarquables plus vingt autres « qui auront mérité, par leurs travaux et leurs efforts, d'être mentionnés honorablement ». Selon les mots du ministre de l'Intérieur dans une circulaire du 1^{er} floréal an IX (21 avril 1801) adressée aux préfets, « les premiers Magistrats de la France invitent tous ses anciens habitants, tous ses nouveaux citoyens, à former le marché général de ses productions artificielles ; ils veulent que, par cette immense réunion, le tableau du commerce national rappelle, tous les ans, au milieu de la paix, le souvenir de nos triomphes, et présente à l'Europe le prix le plus glorieux de nos conquêtes ». Loin d'être annuelles, ces expositions se répèteront néanmoins durant toute la première moitié du XIX^e siècle.

Longtemps, selon le constat déjà dressé déplorant la faible place accordée à la gastronomie dans ces événements²⁹³², les métiers de l'alimentation en resteront tout

²⁹³⁰ L'historiographie au sujet de ces expositions en tout genre, se réclamant pour les plus importantes universelles à compter du milieu du siècle, est abondante et aujourd'hui particulièrement dynamique. Citons seulement Ory Pascal, *Les Expositions universelles de Paris : panorama raisonné, avec des aperçus nouveaux et des illustrations des meilleurs auteurs*, Paris, Ramsay, 1982, 157p. ; Schroeder-Gudehus, Brigitte, Rasmussen Anne, *Les fastes du progrès : le guide des expositions universelles, 1851-1992*, Paris, Flammarion, 1992, 253p. ; plus récemment, Carré-Coursaris Anne-Laure, Corcy Marie-Sophie, Demeulenaere-Douyère Christiane, Hilaire-Pérez Liliane (dir.), *Les expositions universelles en France au XIX^e siècle. Techniques. Publics. Patrimoines*, Paris, CNRS Éditions, 2012, 481p. Qu'il s'agisse des catalogues officiels permettant de connaître les organisateurs et les participants, des imprimés officiels, de la littérature privée et commerciale ou encore des denses et complets – pour ne pas dire exhaustifs – listes de récompenses et rapports de jurys, la matière première pour étudier ces événements ne manque pas, aux Archives nationales comme dans les dépôts de province. Au sujet des premières, voir notamment Demeulenaere-Douyère Christiane, « Expositions internationales et universelles. Les fonds des Archives nationales », *Histoire urbaine*, 2011/2, n°31, pp.171-180.

²⁹³¹ ADR, 8MP214 – Expositions diverses : exposition des produits de l'industrie française dans le département du Rhône (an IX et X), exposition nationale à Nantes (1861), exposition internationale à Lyon (1900). (An IX-1900).

²⁹³² Privat-Savigny Maria-Anne, « Gastronomie et expositions universelles », dans Privat-Savigny Maria-Anne (dir.), *Gourmandises ! Histoire de la gastronomie à Lyon*, Milan, SilvanaEditoriale, 2011, pp.75-77. Selon cette

bonnement absents. Pour le premier d'entre eux, l'arrêté du préfet du Rhône du 19 messidor an IX (8 juillet 1801) nomme comme membres du jury local chargé d'examiner lesdits produits un professeur d'histoire naturelle (Gilibert), un manufacturier (Hugand), un fabricant (Pernon), un dessinateur (Picard) et enfin un mécanicien (Jambon). Les dynamiques industrielles alors à l'œuvre font, sans surprise, de la soierie et des arts mécaniques le centre de toutes les attentions. Seule peut être relevée parmi les exposants admis la présence de Revol neveu, faïencier et fabricant de cruches dont nous avons déjà évoqué les liens avec la fabrication de bière. Il se manifestera encore en 1819 par l'envoi de « trois cruches pour la bière, poteries de fabrication nouvelles » et l'usage d'un vernis solide qui ne contient aucune partie métallique²⁹³³.

Ces expositions des produits français à Paris se poursuivront durant des décennies sans que ne semble y participer le moindre brasseur²⁹³⁴. Tout juste peut on remarquer en 1849, à l'occasion de l'Exposition Nationale des produits de l'industrie agricole et manufacturière²⁹³⁵, la présence du fabricant de colle d'écaillés de poisson déjà rencontré, Jean Marie Faussemagne. Le seul lien que la brasserie semble pouvoir entretenir avec la science et le progrès dont ces événements se veulent les vitrines se fait par le biais des additifs qu'elle utilise. Notons que cette même année l'ancien négociant en soierie Hermann de Ricqlès, alors distillateur et propriétaire d'un alcool de menthe destiné à un important succès, voit sa candidature rejetée : l'alimentation et les alcools ne sont toujours pas les bienvenus.

En plus du recours aux médias du quotidien permettant d'entretenir de manière continue le dynamisme de la profession et les relations entre les membres en faisant partie, il faut attendre le milieu du siècle pour que soit observable la mobilisation par les brasseurs des outils promotionnels que sont les expositions. À l'occasion de la première d'entre elles à vocation universelle organisée en France – alors que la première a lieu à Londres en 1851,

auteure, alors que le rapport du jury de l'Exposition des produits de l'industrie nationale de 1834 mentionne brièvement la chose, aucun aliment ou art de la cuisine n'est évoqué dans celles ayant lieu de 1839 à 1849.

²⁹³³ ADR, 8MP171 – Exposition de Lyon : instructions, circulaires, correspondance ministérielle et générale, jury d'examen des produits à exposer, récompenses accordées (1819). Registre des participants aux expositions de 1819, 1823, 1827. (1819-1827).

²⁹³⁴ ADR, 8MP162bis – Exposition des produits français à Paris (1806-1849).

²⁹³⁵ BNF (Gallica), *Exposition nationale des produits de l'industrie agricole et manufacturière, 1849. Catalogue officiel*, Paris, Paul Dupont, 1850, 247p. Témoignage de nouvelles sensibilités économiques, cette exposition est organisée grâce à un crédit de 600 000 francs accordé par la loi du 22 novembre 1848 au ministre de l'Agriculture et du Commerce. Ayant finalement lieu à Paris entre le 1^{er} juin et le 31 juillet 1849, elle voit participer de nombreux Lyonnais (le négociant en soierie Arlès-Dufour est même membre du jury central). C'est à cette occasion que le brasseur Lenfant, dont le parcours est narré par Philippe Voluer, « découvre quelques nouvelles techniques de fabrication de la bière : un nouveau monde pour lui. Il ne pouvait pas imaginer, du fond de sa Meuse natale, les changements qui se mettaient en place ». Voir Voluer Philippe, *Une famille de brasseurs : les Lenfant, Op. cit.*, p.30.

Paris prend la suite en 1855 – la préparation et la conservation des aliments sont les objets d’une attention nouvelle²⁹³⁶. Si la correspondance ne semble que peu impliquer industriels et fabricants de ces secteurs dans les structures organisatrices, la nomenclature adoptée comme système de classification des exposants leur fait – enfin – une place. Dans la première division contenant les « produits de l’industrie » figurent à la fois les cultures générales (orge et houblon sont mentionnés²⁹³⁷) et les boissons fermentées dont la bière, déjà reconnue dans sa large diversité²⁹³⁸. Pourtant, malgré ces promesses, bien peu sera dit et mis en place concernant cette boisson qui n’apparaît à aucun moment dans le rapport du jury publié l’année suivante²⁹³⁹. Les rares échantillons exposés proviennent pour la plupart d’Allemagne et, aucun brasseur ne se revendiquant par la suite comme ayant été récompensé à cette occasion, il est même parmi de douter de la réelle participation des professionnels de l’hexagone à cet évènement. Comme l’affirmera plusieurs décennies plus tard l’avocat Guillaume Camille Marie Joseph Féry d’Esclands, la bière est durant cette exposition « reléguée à un plan secondaire ; l’intérêt se [porte] sur les alcools industriels, qui [font] leur première apparition, sur les sucres de betteraves, dont l’industrie se [développe], et sur les grands vins de France, toujours sans rivaux »²⁹⁴⁰.

Souffrant de sa dimension encore largement artisanale et de sa réticence à adopter les codes naissants du commerce à grande échelle, la profession peine – par manque d’intérêt et de sollicitation – à maîtriser ces outils promotionnels. Et si l’Exposition universelle de Metz organisée de mai à septembre 1861 et « placée sous le patronage de l’Impératrice » voit se manifester, parmi les 147 exposants de la division relative à l’agriculture (3ème section, culture générale), quelques brasseurs et de nombreux malteurs et planteurs de houblons, ils sont pour la plupart originaires de Metz et de sa région²⁹⁴¹. Bien loin de sa vocation

²⁹³⁶ ADR, 8MPI63 – Exposition universelle de Paris : instructions, correspondance ; rapport sur les travaux du comité départemental du Rhône et de la commission exécutive ; délégation ouvrière ; rapport du jury international ; récompenses (1855). Aux Archives nationales, voir la sous-série F/12 dont l’inventaire est disponible en ligne sur <http://www.archivesnationales.culture.gouv.fr/>.

²⁹³⁷ Relevant du 1^{er} groupe des industries ayant pour objet principal l’extraction ou la production de matières brutes, classe III Agriculture, 4ème section.

²⁹³⁸ Appartenant au 3ème groupe, Arts de précision, industries se rattachant aux sciences et à l’enseignement ; Classe XI, préparation et conservation des substances alimentaires ; 3ème section, boissons fermentées dont bières. Procédés généraux de fabrication et de conservation : préparation du malt, des ferments, des matières aromatiques ; brassage, cuisson, etc. ; tonnes, bouteilles, cruches, etc. ; résidus divers (sauf renvoi aux classes III, VI, IX et XVIII). Bières fortes, porter, ale, faro etc. Petites bières, *qvass*, etc. Bières mousseuses.

²⁹³⁹ *Exposition universelle de 1855. Rapports du jury mixte international*, Paris, Imprimerie Impériale, 1856, 1575p.

²⁹⁴⁰ Ministère du Commerce, de l’Industrie et des Colonies, *Expositions universelle internationale de 1889 à Paris. Rapports du jury international. Groupe VII. Produits alimentaires (deuxième partie)*, Paris, Imprimerie Nationale, 1892, p.610.

²⁹⁴¹ Ville de Metz, *Exposition universelle de 1861. Catalogue général*, Metz F. Blanc, 1861.

internationale, cet évènement ne mobilise que peu les circuits commerciaux alors en construction : rien de surprenant donc à ce qu'aucun industriel rhodanien n'y participe.

Cette relative « mise au ban » de ces grand-messes de l'industrie nationale peut en partie expliquer la multiplication, à compter des années 1860, des participations de brasseurs ou plus largement d'acteurs de la filière brassicole en construction à des expositions plus spécialisées. Ce sont ainsi les planteurs de houblons de la région qui sont en 1866 à l'origine du Concours international de houblons et de bières organisé à Dijon entre le 10 octobre et le 5 novembre, dans les salles et les cours de l'Hôtel-de-ville²⁹⁴². Selon les mots du Comité central d'Agriculture du département, en charge de l'organisation, « cette culture a pris dans ces derniers temps beaucoup d'extension dans le département de la Côte-d'Or et il nous a semblé que le moment était venu de faire connaître au dehors la nature et les qualités de ce produit dont la culture était presque inconnue parmi nous, il y a une vingtaine d'années ». Le postulat de départ est donc clair : l'évolution de l'agriculture locale et des structures du marché de la bière rendent nécessaire l'organisation d'évènements assurant la promotion des produits locaux. Confirmant la logique régissant la filière dans son ensemble, ce même comité précise encore qu'un « tel concours devait nécessairement être complété par l'adjonction de tout ce qui se rattache à ce produit, sa culture et son emploi : aussi avons-nous été naturellement conduit à y comprendre la bière, les instruments employés dans la culture du houblon et les machines ou appareils servant à la fabrication de la bière ». Comme le montre la figure ci-dessous, ces activités représentent une partie non négligeable des 272 participants, seule la moitié d'entre eux étant réellement cultivateurs.

Même si l'espace est ouvert au public, il s'agit plus, comme son nom l'indique, d'un concours que d'une exposition. D'où les nombreuses récompenses dont l'attribution est programmée : une médaille d'or décernée par Louis-Napoléon Bonaparte lui-même (prix de l'Empereur), une médaille d'or et deux d'argent attribuées par le ministre de l'Agriculture, du Commerce et des Travaux publics, une autre d'or par le conseil municipal (Prix de la ville de Dijon) et, enfin, toutes les médailles jugées nécessaires par le jury et mises à disposition par le comité organisateur.

²⁹⁴² BNF (Gallica), *Comité central d'agriculture de la Côte-d'Or, Concours international de houblons et de bières, Dijon, octobre 1866, Catalogue et liste des récompenses*, Dijon, J.-E. Rabutôt, 80p.

Qualités des participants au Concours international
de houblons et de bières de Dijon en 1866

Activités	Nombre d'exposants	Proportion d'exposants (%)
Houblons	128	47,1
Bières	70	25,7
Instrumentes et appareils concernant le houblon	22	8,1
Instrumentes et appareils concernant la bière	40	14,7
Livres, brochures et mémoires concernant le houblon et la bière	12	4,4
TOTAL	272	100

À l'instar des réseaux d'échange encore en construction, la résonnance de l'évènement reste malgré tout limitée dans l'espace. Parmi les 272 exposants, 152 soit plus de la moitié sont français (55,9 %). Les 53 Anglais (19,5 %), les 25 Belges (9,2 %) et les 25 Allemands (9,2 %) représentent l'immense majorité du reste des effectifs comptant également quelques Autrichiens, Hollandais, Italiens et Suisses. Si, sans surprise, aucun exposant de houblon n'est originaire du Rhône, les brasseurs lyonnais profitent de cette première occasion leur étant donnée pour faire connaître leurs produits. Les frères Hoffherr présentent « une caisse renfermant 12 bouteilles de bière de conserve, fabriquée en janvier dernier, et deux tonneaux contenant chacun 20 litres, l'un de bière jeune, l'autre de bière de conserve ». Il est, dans le livret de présentation, évoqué un « certificat du maire » à leur sujet : prémices d'une course à l'honorabilité qui deviendra la norme, ces fabricants prévoyants et avertis se sont assurés le concours de l'édile lyonnais afin d'apporter plus de poids à leur candidature. Capitalisant encore sur l'ancienne réputation de la ville, Koch aîné, cours Rambaud, expose pour sa part « deux caisses contenant chacune 12 bouteilles de bière brune, dite bière de Lyon », ainsi que « deux caisses contenant chacune 12 bouteilles de bière spéciale dosée pour l'exportation ».

Même s'ils ne sont alors pas encore installés entre Rhône et Saône, notons également la présence du Parisien Camille Nardon, exposant « 30 bouteilles de bière fabriquée dans la brasserie Jacob Stier » traitées par son procédé de fabrication, du Jurassien Alphonse Winckler²⁹⁴³ proposant une caisse contenant 12 cruchons « de qualité courante », ou encore

²⁹⁴³ Il est alors dit brasseur à Morez, Jura. Nous savons qu'il s'installera à Lyon au début des années 1870.

du Marseillais Eugène Velten présentant « un panier contenant 20 bouteilles de bières de différentes sortes, préparées pour l'exportation et la consommation locale. Bière conservée par l'emploi de la chaleur ». Ce même individu expose également un « appareil servant à la conservation du houblon par le gaz acide carbonique », un robinet pour la bière ayant « pour but de produire une mousse crémeuse dans les bières débitées en chopes » et « une série de tableaux représentant divers appareils fonctionnant dans la brasserie Velten » (réfrigérants et dispositifs de conservation par la chaleur et de transvasage par l'air filtré et comprimé). Ces divers appareils, la présence de nombreux constructeurs étrangers confirmant l'avancée prise outre-manche à cet égard, de même que celle de l'ardennais Baudelot présentant son déjà fameux réfrigérant ainsi qu'une machine pouvant laver 35 à 40 fûts à l'heure, vendue 275 francs si livrée à Sedan, font de cet évènement, plus qu'un simple concours professionnel, une exhibition technique et scientifique. L'élargissement des opérations des brasseries est concomitant de l'industrialisation du secteur. Preuve de l'intérêt des industriels et constructeurs rhodaniens pour la question, les tonneliers lyonnais (quartier de Vaise) Fenouillot père et fils présentent différents types de foudres (de 20 à 25 hectolitres) et de fûts de 25 à 100 litres).

Parmi les individus recevant un prix d'honneur décerné aux membres du jury exposants – aucun fabricant rhodanien n'en fait partie – figurent notamment Camille Nardon, « pour services rendus à la brasserie française par ses connaissances spéciales, largement utilisées par les brasseurs des différents départements », et Eugène Velten, « pour avoir réalisé dans sa brasserie les applications les plus récentes de la science à l'industrie ». Si aucun fabricant rhodanien ne reçoit de médaille d'or, Hoffherr frères et Koch aîné obtiennent une « médaille d'argent de 1ère classe » tandis que Winckler doit se contenter d'une médaille d'argent de 2ème classe. Comme l'illustrent les diverses vues de factures déjà insérées dans nos développements (Koch, Velten ou Winckler), tous s'empresseront de faire figurer ces récompenses sur leur correspondance commerciale.

En octobre 1867 se tient encore à Haguenau (Alsace) une nouvelle Exposition internationale de houblons, bières et articles de brasserie organisée dans le cadre de l'inauguration dans la ville d'une immense « halle aux houblons »²⁹⁴⁴. Caractérisée par Philippe Voluer d'« exposition agricole, assez locale, [...] très germanique car il n'y avait pas

²⁹⁴⁴ Archives Municipales Haguenau, Dq10, mobilisées par Grasser Jean-Paul, « Les Juifs et le commerce du houblon à Haguenau aux XIX^e et XX^e siècles », dans Société d'Histoire et d'Archéologie de Haguenau, *Cinq cents ans d'histoire juive à Haguenau*, Haguenau, Société d'Histoire et d'Archéologie de Haguenau, 1992, 206p.

de brasseur français, mais des producteurs de houblon de Lorraine, de Bourgogne et du Nord, et quelque constructeurs célèbres, comme Galland, de Maxéville, ou Rahon, de Sedan », elle ne semble pas intéresser le moindre fabricant ou commerçant rhodanien et n'a laissé que peu de trace dans les archives²⁹⁴⁵. Ce n'est pas le cas de l'Exposition universelle organisée cette même année à Paris, manifestation durant laquelle s'installent véritablement pour la première fois dans les allées des salons internationaux les productions des brasseurs. Elles ne les quitteront plus.

3.2.2. Le tournant de l'Exposition universelle de 1867 et ses conséquences

Organisée sur le Champ-de-Mars à Paris du 1^{er} avril au 3 novembre 1867, cette exposition marque l'apogée du Second Empire et, connaissant un succès colossal (plus de dix millions de visiteurs payants franchissent ses portes), annonce la naissance de l'industrie du spectacle²⁹⁴⁶. En matière brassicole, les récurrentes mentions la concernant émaillant nos développements précédents attestent de l'importance de l'évènement. C'est à cette occasion que la fabrication de bière acquiert réellement son statut d'industrie. Dans la nomenclature, ses opérations sont ainsi mentionnées à de multiples reprises²⁹⁴⁷ :

- dans le sixième groupe consacré aux « instruments et procédés des arts usuels », comprenant la classe 50 pour le matériel et les procédés des usines agricoles et des industries alimentaires (dont brasseries et fabrication de la glace) et la classe 53 pour les machines et appareils de la mécanique générale (dont machines à vapeur) ;
- dans le septième groupe regroupant les « aliments (frais ou conservés) à divers degrés de préparation. Il rassemble notamment la classe 67 pour les céréales et autres produits farineux comestibles, avec leurs dérivés ; la classe 73 pour les boissons fermentées (où figure en bonne place les bières) ; la classe 74 pour des « spécimens d'exploitations rurales et d'usines agricoles » (étant entre autres citées les brasseries agricoles).

²⁹⁴⁵ Voluer Philippe, *Une famille de brasseurs : les Lenfant, Op. cit.*, pp.35-36.

²⁹⁴⁶ Corbin Alain (dir.), *L'avènement des loisirs (1850-1960), Op. cit.*

²⁹⁴⁷ ADR, 8MP164 – Exposition universelle de Paris : instructions, circulaires, correspondance ministérielle ; correspondance de la commission impériale adressée au comité départemental du Rhône; session de 1866-1867 du conseil général, frais occasionnés par l'exposition ; commission de l'histoire du travail; délégations ; recommandations, récompenses, réclamations et demandes (1866-1867).

Même si, témoin d'une époque et d'une économie en pleine recomposition, la tension entre art et industrie apparaît jusque dans le nom des catégories, la technique est dans le cas présent, contrairement à ce qui est encore observé plusieurs décennies plus tard par Eugénie Briot pour les parfums français présentés dans les expositions universelles de 1889 et 1900²⁹⁴⁸, clairement convoquée comme source de valorisation des produits. Bien qu'elle soit encore largement balbutiante, les brasseurs en font un argument commercial, longuement repris, commenté et loué par le chimiste Anselme Payen, auteur d'un rapport à leur sujet faisant la part belle à la science²⁹⁴⁹. Alors qu'il la qualifie quelques décennies plus tard de « révélation pour le grand public », Féry d'Esclands affirme que cette exposition permet à 40 exposants de se faire connaître²⁹⁵⁰. Néanmoins, nous l'avons vu, la faible présence des brasseurs français laisse le champ libre aux brasseurs bavarois²⁹⁵¹ et autrichiens avec les conséquences que l'on sait : raflant l'immense majorité des récompenses attribuées²⁹⁵², ceux-ci profitent de cet événement pour diffuser parmi la population française le goût pour les bières de fermentation basse.

Totalement absents de cet événement, les brasseurs rhodaniens le seront encore cinq ans plus tard à l'occasion de la première exposition se voulant universelle accueillie par la ville de Lyon²⁹⁵³. Décidée par le conseil municipal de la ville le 17 décembre 1869, devant initialement se dérouler en 1871, elle est reportée à l'année suivante à cause du conflit franco-prussien. Bien que, sans surprise, l'attention soit principalement portée sur le textile (groupes I, II et III respectivement consacrés à la soie, aux tissus et à l'ameublement et la décoration), des préoccupations diverses s'affirment malgré tout. À la « mécanique générale » (groupe IV

²⁹⁴⁸ Briot Eugénie, « Un autel de Flore au temple de l'Industrie. La parfumerie française aux expositions universelles de 1889 et 1900 », dans Carré Coursaris Anne-Laure, Corcy Marie-Sophie, Demeulenaere-Douyère Christiane, Hilaire-Pérez Liliane (dir.), *Op. cit.*, pp.259-268.

²⁹⁴⁹ Chevalier Michel (dir.), *Exposition universelle de 1867 à Paris*, *Op. cit.*, pp.381-394.

²⁹⁵⁰ Ministère du Commerce, de l'Industrie et des Colonies, *Expositions universelle internationale de 1889 à Paris. Rapports du jury international. Groupe VII. Produits alimentaires (deuxième partie)*, Paris, Imprimerie Nationale, 1892, p.610.

²⁹⁵¹ Pour un aperçu de l'importance de l'exposition des brasseries de cette province, voir *L'industrie de la Bavière à l'Exposition universelle de Paris en 1867. Notes détaillées sur les exposants et leurs produits*, Paris, Georges Kugelman, 1867, pp.129-136.

²⁹⁵² Concernant l'hexagone, seuls l'exposition collective des brasseurs de Strasbourg (médaille d'or), la brasserie Gruber et Cie (médailles d'argent) et les établissements de Ch. Sturbois, Trith-les-Valenciennes [*sic*], et Veuve Mathonnet, Gannat (mentions honorables) sont récompensés. Voir *Exposition universelle de 1867 à Paris. Catalogue officiel des exposants récompensés par le jury international*, Paris, E. Dentu, sans date ni pagination. Dans le Rhône, aucun des membres composant le Comité du Département ni quelque récompensé que ce soit n'a le moindre lien avec l'industrie brassicole. Voir ADR, 8MP165 – Exposition universelle de Paris : diplômes délivrés (1867).

²⁹⁵³ ADR, 8MP172 – Exposition universelle de Lyon : demande d'autorisation, avant-projet, correspondance générale, 57 lettres d'adhésion de la commission de patronage, constitution de la société anonyme de l'exposition universelle, liste des exposants au 10 mars 1872 (1872).

comprenant des machines en tout genre, spécialisées ou non – notons la mention de machines à confectionner les capsules ou de machines à boucher les bouteilles) s’ajoute un groupe exclusivement consacré à l’alimentation : encore une fois, une classe s’attarde sur les « céréales et autres produits comestibles avec leurs dérivés » (classe 54) tandis qu’une autre reste centrée sur les « boissons fermentées » (classe 59). Au 10 mars 1872 – l’exposition durera du 2 juin au 31 octobre – ce sont 2 457 exposants qui se sont manifestés. Parmi eux, remarquons la présence de quatre cultivateurs ou négociants d’orges et de houblons (tous originaires du département de la Côte-d’Or) et, surtout, de quelques fabricants de bière : alors qu’ils viennent de Bordeaux (Fischart & Leppert), de Nolas en Côte-d’Or (Théodore Labrousse), de Grenoble (Ollier fils) ou même d’Angleterre (Younger et Cie), aucun Lyonnais n’est présent ! Il faut se tourner vers les habitués de ces manifestations publiques que sont les constructeurs et mécaniciens, présents en nombre, pour trouver des industriels de la ville. Buffaud frères, machines à vapeur, ou Adolphe Henry, presse hydraulique et pompes, semblent ainsi être les seuls individus du cru impliqués de près ou de loin dans la production de bière désireux de mettre à profit cette opportunité commerciale que peut représenter l’exposition. Les fabricants de rince-bouteilles, d’appareils à fabriquer la glace ou encore de porte-fûts, attestent pour leur part de l’évolution technique alors à l’œuvre. Là encore, dimension réduite des établissements, nature des biens produits et circuits commerciaux déjà établis ne provoquent pas chez les brasseurs du département un quelconque besoin de promouvoir leurs bières sur la scène internationale.

Le tableau n’est guère plus reluisant à l’occasion de la nouvelle Exposition universelle parisienne organisée en 1878²⁹⁵⁴. Bien que les sixième et septième groupes soient sensiblement les mêmes, l’alimentation n’est dans le Rhône pas plus concernée par l’organisation : le fabricant de pâtes Rivoire refuse même de participer au comité départemental. Si cette année-là 88 brasseurs, venant de plus en plus loin (tandis que l’Allemagne ne participe pas pour d’évidentes raisons politiques, des Américains sont pour la première fois présents) exposent leurs produits, les Lyonnais sont encore et toujours à la traîne²⁹⁵⁵. Les trois brasseurs français particulièrement distingués par le jury sont un nommé Pavard de Saint-Germain-en-Laye, Tourtel de Tantonville et Velten de Marseille – ce dernier obtient d’ailleurs une médaille d’or. Seul Alphonse Winckler et sa médaille d’argent,

²⁹⁵⁴ ADR, 8MP166 – Exposition universelle de Paris : instructions du commissariat général ; commission lyonnaise ; exposition du ministère de l’Intérieur, *etc.* (1878).

²⁹⁵⁵ Ministère du Commerce, de l’Industrie et des Colonies, *Expositions universelle internationale de 1889 à Paris. Rapports du jury international. Groupe VII. Produits alimentaires (deuxième partie)*, Paris, Imprimerie Nationale, 1892, p.611.

confirmant son intérêt pour ces événements déjà observé en 1866 à Dijon, permet aux brasseries rhodaniennes de figurer au palmarès²⁹⁵⁶.

Dressant sans difficulté le constat de l'inefficacité de ces expositions universelles et internationales à promouvoir l'industrie brassicole française, le gouvernement et la profession décident conjointement d'organiser un événement spécifique et exclusivement destiné aux brasseurs hexagonaux. On peut ainsi en juin 1887 lire dans la presse que le ministre de l'Agriculture a décidé d'organiser cette même année une « exposition d'appareils pour la fabrication de la bière, pour stimuler l'industrie française »²⁹⁵⁷. Édouard Lockroy, le journaliste et ancien ministre du Commerce et de l'Industrie, serait à l'initiative de cette décision. Du 15 septembre (initialement 29 août, l'ouverture étant repoussée de fait du succès de l'initiative et de l'afflux de candidatures à traiter) au 31 octobre 1887 est donc organisée à Paris une Exposition nationale des produits et appareils servant à la fabrication de la bière²⁹⁵⁸.

Affiche annonçant l'Exposition des bières françaises, 1887



²⁹⁵⁶ Ministère de l'Agriculture et du Commerce, *Exposition universelle internationale de 1878, à Paris. Catalogue officiel. Listes des récompenses*, Paris, Imprimerie nationale, 1878, p.467.

²⁹⁵⁷ *La Tribune, organe de la Démocratie Radicale*, n°123, vendredi 10 juin 1887, p.3.

²⁹⁵⁸ ADR, 8MP179 – Expositions diverses (1880-1893). L'affiche reproduite est issue de cette source.

Sont donc considérés les produits et machines français et uniquement ceux-là. L'objectif est clairement de proposer un espace d'exposition et de promotion des activités de la filière brassicole du pays sans que celle-ci ne puisse être concurrencée par ses voisines particulièrement dynamiques. Alors que Liliane Hilaire-Pérez évoque « la puissance des redéfinitions identitaires dans les expositions universelles »²⁹⁵⁹, doit également être considéré l'usage faisant de ces événements publics des outils d'affirmation nationale²⁹⁶⁰. Si l'objectif est clairement économique et industriel, leur dimension patriotique ne peut, particulièrement dans le cas de la bière et de l'antagonisme avec le voisin d'outre-rhin, être occultée. De manière évidente, « les expositions universelles reflètent l'état des relations internationales, en même temps qu'elles participent à leur construction »²⁹⁶¹.

Le 10 juillet 1887 est pris par le ministre de l'Agriculture un arrêté fixant la composition du comité de patronage de ladite exposition. Parmi la trentaine de membres le composant, figurent le sénateur Geoffroy Velten (vice-président), Louis Pasteur, Jean Oscar Labourasse et Eugène Velten (en tant que président de l'Union générale des brasseurs du centre et du midi de la France). Comme l'illustrent les qualités de chacun de ces individus, science, politique, presse et industrie œuvrent toutes de concert à la promotion des bières de l'hexagone. Le rôle de la technique puis de la science, participant à un plus large mouvement d'institutionnalisation de cette dernière²⁹⁶², s'affirme : le constat dressé par Christian Carletti à propos de la médecine électrique, faisant de ces expositions « un espace scientifique, différent du laboratoire, mais dans lequel se [mettent] en œuvre les mêmes dynamiques : un espace où l'identité scientifique d'une technologie est mise à l'épreuve »²⁹⁶³, est ici transposable. La nomenclature des exposants et ses 58 sections²⁹⁶⁴ représentent alors un formidable outil pour juger du développement technique de la filière. Difficile en effet de faire plus explicite que les vingt catégories composant la classe 3 du « matériel propre à la

²⁹⁵⁹ Hilaire-Pérez Liliane, « Les identités à l'épreuve de la modernité dans les expositions universelles aux XIX^e et XX^e siècles », introduction de Demeulenaere-Douyère Christiane, Hilaire-Pérez Liliane (dir.), *Les expositions universelles : les identités au défi de la modernité*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2014, pp.7-25.

²⁹⁶⁰ Voir à ce sujet Demeulenaere-Douyère Christiane, Cardoso de Matos Ana, Souto Maria Helena (dir.), « The World's Exhibitions and the Display of Science, Technology and Culture: Moving Boundaries », dossier spécial de *Quaderns d'Historia de l'Enginyeria*, Barcelone, 2012, vol. 13. Encore plus récent, Evangelisti Francescomaria, Pes Alessandro, « Le esposizioni : propaganda e costruzione identitaria », dossier spécial de *Diacronie. Studi di Storia Contemporanea*, n°18/2, 2014.

²⁹⁶¹ Weiland Isabelle, « Les expositions universelles, instruments de l'action diplomatique : les invitations faites à la Tunisie de 1851 à 1900 », dans Demeulenaere-Douyère Christiane, Hilaire-Pérez Liliane (dir.), *Op. cit.*, pp.149-164.

²⁹⁶² Carnino Guillaume, « L'invention de la "science" dans le second XIX^e siècle : épistémologie, technologie, environnement, politique », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Dominique Pestre, École des Hautes Études en Sciences Sociales (Paris), 2011, 613p.

²⁹⁶³ Carletti Christian, « La médecine électrique va à l'Exposition, 1851-1889 », dans Demeulenaere-Douyère Christiane, Hilaire-Pérez Liliane (dir.), *Op. cit.*, pp.29-40.

²⁹⁶⁴ Voir annexe 8 pour le détail de cette nomenclature.

fabrication de la bière » pour juger de l'appareillage moderne existant ou que la distinction nettement affirmée entre bières de fermentation basse et bières de fermentation haute signifiée par la classe 4 pour confirmer l'évolution de la nature des productions. Notons d'ailleurs que dans cette seconde catégorie n'apparaît aucune bière dite « de Lyon » : ce mode de fabrication à bel et bien disparu ou est du moins devenu suffisamment confidentiel pour ne pas mériter de sous-catégorie spécifique. De la même manière, la richesse des classes 5 et 6 et du matériel pour l'expédition et le traitement de la bière comme pour la vente et le débit attestent de profondes modifications dans la manière et les modalités selon lesquelles est distribué le produit. Enfin, même si limitée, la classe 8 et les préoccupations pour l'enseignement brassicole qu'elle révèle (écoles professionnelles comme ouvrages techniques et journaux) font écho à nos développements précédents quant à la structuration de la filière jusqu'aux outils d'apprentissage et de circulation de l'information.

Dans le récit qu'il fait de sa visite à l'exposition, un anonyme se disant ingénieur souligne le « très réel intérêt » de celle-ci²⁹⁶⁵. Sont présentes dans le pavillon de dégustation « toutes [les] bonnes brasseries françaises de Marseille, Maxéville, Tantonville, Puteaux, Châlons-sur-Marne, Saint-Germain-en-Laye *etc.*, [débitant] à qui mieux mieux, à robinets grands ouverts, une bière absolument claire, parfumée, fraîche et parfaite au goût », tandis qu'un second pavillon héberge une galerie dite des machines où le visiteur peut voir « les derniers types des appareils employés à la fabrication ». À l'instar de son compte-rendu, les archives font état, une nouvelle fois, de l'implication plus que limitée des brasseurs rhodaniens. Eugène Velten mis à part, aucun d'entre eux ne semble faire l'effort de se déplacer à Paris. Ni l'hypothétique manque d'informations (la presse locale annonce l'évènement des semaines à l'avance) ni le prix élevé des inscriptions (15 francs le mètre carré à l'intérieur du Palais de l'Industrie, 10 dans les jardins, sans compter les taxes de débit et d'octroi prélevées sur la bière vendue pouvant aller jusqu'à 25 francs par hectolitre) ne peuvent seuls suffire à justifier cette absence. Ce comportement manifestement dicté par des choix stratégiques en matière de distribution, anachronique et commercialement peu judicieux au regard de l'évolution du marché, changera dans les années suivantes.

Poursuivant l'initiative de 1887 et désireuse de ne pas reproduire l'erreur de 1867, la brasserie française s'implique en effet largement dans l'Exposition universelle parisienne de

²⁹⁶⁵ *La Nature. Revue des sciences et de leurs applications aux arts et à l'industrie, Seizième année, 1888, premier semestre*, Paris, G. Masson, 1888, pp.66-67.

1889 qui remet « du baume au cœur des brasseurs français, très présents, tant sur leurs stands de dégustation que dans la galerie des machines. C'est vraiment cette date qui marque d'une part la suprématie des bières françaises sur les bières allemandes, d'autre part le développement du machinisme dans [le] métier »²⁹⁶⁶. Cette année-là, le nombre de brasseurs exposants, venant de 26 pays différents, passe à 240²⁹⁶⁷. Alors que la France et la Belgique fournissent l'essentiel du contingent (146 exposants), l'exposition reprend l'innovation de 1887, systématiquement imitée par la suite : sont mis en place des lieux de dégustation permettant de goûter la production. On considère alors que « même en Autriche et en Allemagne, il n'a été offert au public visiteur une si grande variété de bières à la dégustation ». Si la brasserie française dans son ensemble est créditée d'un grand prix « pour les progrès remarquables et incontestés réalisés depuis l'Exposition de 1878 », la brasserie Winckler reçoit l'une des 68 médailles d'argent distribuées (21 étant obtenues par des établissements français)²⁹⁶⁸.

L'Exposition universelle, internationale et coloniale organisée à Lyon en 1894 dans le parc de la Tête-d'Or donne une nouvelle occasion rêvée aux brasseurs de la ville de prétendre plus largement à ce genre de distinction²⁹⁶⁹. La triple stimulation qui est enfin reconnue par les industriels de la bière à ces expositions – « elles encouragent la production par le système des récompenses ; elles accélèrent les échanges par la foire ; elles développent la consommation en lançant de nouveaux produits par une publicité à grande échelle »²⁹⁷⁰ – mène plusieurs d'entre eux à faire acte de candidature. Preuve des réticences passées de ces industriels – par conviction, par méconnaissance ou, plus probablement, par choix – la brasserie Bélédin et Radisson S.C. n'a jusque là participé à aucun évènement analogue tandis que la Société lyonnaise des anciennes brasseries Rinck revendique seulement une médaille d'or reçue cette même année à l'Exposition internationale de Nice²⁹⁷¹. L'intérêt particulier

²⁹⁶⁶ Voluer Philippe, *Une famille de brasseurs : les Lenfant, Op. cit.*, pp.37-38.

²⁹⁶⁷ Ministère du Commerce, de l'Industrie et des Colonies, *Expositions universelle internationale de 1889 à Paris. Rapports du jury international. Groupe VII. Produits alimentaires (deuxième partie)*, Paris, Imprimerie Nationale, 1892, p.611.

²⁹⁶⁸ *Ibid.*, p.692.

²⁹⁶⁹ Concernant l'exposition lyonnaise de 1894, voir Vidal Florence, « Lyon 1894 : la Fête s'invite à l'Expo ! », Master d'histoire, sous la direction de Christian Sorrel, Université Lumière Lyon 2 – ENSSIB, 2010, 198p. Pour prolonger le regard sur le XX^e siècle, lire l'ouvrage issu de l'exposition éponyme organisée en 2013 par les Archives Municipales de Lyon : Payre Renaud (dir.), *Lyon, ville internationale : la métropole lyonnaise à l'assaut de la scène internationale (1914-2013)*, Lyon, Libel, 2013, 287p.

²⁹⁷⁰ Vidal Florence, *Op. cit.*, p.11.

²⁹⁷¹ AML, 781WP028 1 – Récompenses : jurys de groupes (groupe VII à groupe X) : désignation des jurés, travaux des jurys : listes d'exposants, listes des jurés, correspondance, procès-verbaux de réunions, télégrammes, cartes de visite, arrêtés du maire, rapports 1894-1895 ; AML, 781WP034 – Récompenses : groupe IX (produits

manifesté par cette dernière et l'ardeur qu'elle met à faire accepter puis reconnaître sa bière tonique ferrugineuse (rappelons-nous le livret qu'elle édite à cette occasion) illustre de manière éloquente cette dimension publicitaire.

Les deux établissements peuvent profiter du soutien particulièrement fort de l'un des membres du jury, le négociant en houblons Joseph Alexis Commandeur. Dans son rapport individuel adressé le 21 août 1894 au président du jury, celui-ci se fait en effet l'avocat des brasseries locales. Considérant « que l'industrie de la bière a eu, de tout temps à Lyon, une grande renommée, à tel point, qu'en France et à l'étranger, elle a sa marque et qu'on parle encore de la bière de Lyon », considérant encore qu'une « seule brasserie de Lyon ville (Brasserie Rinck) a exposé » (l'usine Bélédin est situé au nord de Lyon, sur la commune de Caluire-et-Cuire), celle-ci ne peut être moins bien récompensée que d'autres établissements moins importants puisque cela « pourra faire dire qu'à Lyon, on ne fabrique plus si bien qu'avant ». D'où sa proposition, « pour empêcher la réputation de la bière de Lyon de disparaître, et cela, dans l'intérêt même de tous les brasseurs de la localité, dans l'intérêt aussi de la ville de Lyon et celui de l'octroi » de lui décerner une médaille d'or. S'il ne l'évoque pas explicitement, l'intérêt personnel de Joseph Alexis Commandeur est bien évidemment également à prendre en compte pour expliquer ce prosélytisme : ayant ces brasseries comme partenaires commerciaux privilégiés, il a en effet tout intérêt à ce que leurs activités prospèrent et, par conséquent, à ce qu'elles soient distinguées et puissent faire des prix reçus des arguments de vente. Ses efforts sont d'ailleurs couronnés de succès : alors qu'il était initialement prévu de récompenser les deux candidats du département d'une simple médaille d'argent, tous deux se voient finalement attribuer une médaille d'or. La brasserie de Caluire s'empressera d'ailleurs de mettre cette distinction à profit et de la faire figurer, d'abord artisanalement puis plus formellement, sur ses courriers²⁹⁷².

alimentaires), classes 46, 47, 48 et 49 : jury, désignation des jurés, candidatures : listes nominatives, correspondance, cartes de visite, formulaires d'inscription, procès-verbaux de réunions *etc.* Sauf mention contraire, les éléments mobilisés par la suite concernant cette exposition de 1894 proviennent de ces archives.

²⁹⁷² Collection privée, ©Michel Rimet.

Figure 59. Évolution de l'en-tête du papier commercial de la brasserie Veuve X. Bélédin.
 À gauche, facture du 1er décembre 1892 ; au milieu, facture du 8 octobre 1895 ;
 à droite, facture du 11 novembre 1896



Loin de se contenter de défendre l'industrie locale, Joseph Alexis Commandeur milite même pour une réévaluation à la hausse de l'ensemble des notes attribuées. Alors qu'il lui a été initialement accordé une médaille de bronze, la Brasserie Nationale de Saint-Étienne peut ainsi compter sur l'appui du négociant en houblons qui, le 17 septembre 1894, écrit au secrétaire général du jury pour lui demander, afin d'« éviter la critique et ne pas être taxé de partialité, de lui attribuer une récompense analogue à celle obtenue à l'exposition d'Anvers, « autrement considérable par le nombre de ses exposants que celle de Lyon », à savoir une médaille d'or. Encore le 21 septembre, veille de la réunion du jury de la classe 48 devant entériner les récompenses, il écrit aux président, vice-président et rapporteur de celui-ci afin de leur demander « d'augmenter le niveau ». Selon lui, « une exposition n'est pas un concours, mais bien au contraire une fête du travail, faite surtout pour développer le commerce et l'industrie ».

Comme l'illustre cet exemple, les récompenses obtenues lors d'une exposition deviennent par la suite autant de raisons d'en obtenir de nouvelles. Cette logique commerciale est amplement intégrée par les assemblées distribuant les prix : alors que le jury de la section des bières prévoit finalement de décerner à la Grande brasserie du Sud-est (située à Beaucaire) une médaille d'argent pour son produit « clair et crémeux et d'un goût agréable »,

il précise à l'adresse de l'autorité centrale qu'« en raison des hautes récompenses obtenues à diverses expositions antérieurs, [il laisse] au jury supérieur le soin de lui accorder, soit un rappel de médaille d'or, soit une médaille d'or ». Multi-primée cette brasserie l'est certainement : elle revendique ainsi des récompenses obtenues aux expositions de Montpellier (1885, médaille d'or), Marseille (1886, médaille d'argent), Barcelone (1888, médaille d'or), Paris (1889, médaille d'argent), Avignon (1891, diplôme hors-concours) et Monaco (1893, diplôme hors-concours)²⁹⁷³. Et même s'il assure en guise de conclusion avoir jugé « tous les produits avec l'impartialité la plus absolue, [...] avec une sévérité juste, sans avoir égard aux médailles déjà obtenues, et sans avoir non plus, égard, ni à la renommée, ni à l'ancienneté des maisons », le jury de la section des bières se dit prêt à s'incliner « respectueusement devant [la] haute compétence » de l'autorité supérieure si celle-ci a « pris comme principe de ne pas donner de récompenses inférieures à celles déjà obtenues » et désire « donner des marques de [sa] bienveillance à [certains] exposants ». Déjà, et le problème est aujourd'hui encore d'actualité, l'objectivité et l'impartialité des concours sont à nuancer.

Les efforts de Joseph Alexis Commandeur ne seront que partiellement récompensés. Si le 22 septembre 1894 le jury du groupe IX décide de réévaluer à la hausse les notes obtenues par toutes les brasseries exposantes (Bélédin et Radisson obtiennent ainsi 16 points au lieu de 14 tandis que la Société Rinck s'en voit attribuer 16 au lieu de 12), plusieurs établissements se plaindront des récompenses reçues. C'est d'abord le directeur de la Brasserie Georges de Besançon qui, le 28 septembre 1894, écrit au secrétaire général du jury : même s'il dit ne pas connaître officiellement la récompense qui lui est attribuée, il dit estimer mieux que la médaille d'argent qui, selon le rapporteur de la classe 48, lui a été attribuée. Il vient donc « soumettre respectueusement [ses] doléances ». Estimant que les titres obtenus par le passé, « aussi modestes qu'ils soient », représentent « une preuve suffisante de la bonne renommé de [l'établissement] », il demande une récompense plus prestigieuse. Plus radical encore, le directeur de la Brasserie Nationale de Saint-Étienne & Malterie Gallia écrit au Président du jury supérieur de l'Exposition de Lyon le 26 octobre 1894 pour lui faire part, formule de courtoisie ne trompant personne, de sa « très grande surprise » après avoir reçu le matin même un certificat provisoire de diplôme de médaille d'argent pour son établissement. Dans la mesure où sa brasserie a obtenu une médaille d'or à l'exposition d'Anvers, il ne lui apparaît pas possible « en toute justice, qu'elle ait à Lyon une récompense inférieure ». Et

²⁹⁷³ Mieux encore, la brasserie de Léopold Haas située à Zurich en Suisse, fabriquant annuellement 25 à 30 000 hectolitres, revendique sa participation à 18 expositions entre 1885 et 1894 !

l'administrateur de poursuivre dans la même veine : « je ne saurais donc par respect pour le jury supérieur d'Anvers, ni pour la dignité de ma maison, accepter la décision du jury de Lyon, décision qui ne peut être que le résultat d'une erreur ». Trop fier pour se contenter de cette récompense n'étant pas la plus haute, il retourne purement et simplement son diplôme.

La nouvelle sensibilité des brasseurs rhodaniens à l'égard des événements internationaux célébrant l'industrie et le divertissement est encore, en fin de siècle, confirmée à l'occasion de l'Exposition universelle parisienne de 1900, considérée par certains comme « le triomphe de la bière française, présentée aux visiteurs dans des conditions intelligentes et pratiques. Grâce aux efforts du comité d'installation de la Classe 62, secondé par un syndicat de garantie dont les membres n'ont pas hésité à faire les sacrifices nécessaires pour la construction d'un pavillon artistique, d'une salle de dégustation et de caves-glacières, qui ont coûté plusieurs centaines de mille francs, la bière française a pu être versée au public par 48 robinets installés dans des bars élégants »²⁹⁷⁴.

Ledit pavillon, « œuvre d'art digne de rester dans le souvenir de tous ceux qui l'ont admirée », est particulièrement loué dans le rapport fait par Fernand Dumesnil, président du Syndicat des brasseurs de Paris. Selon les mots de Philippe Voluer, qu'accréditent les vues page suivante, « c'est une sorte de très grand château sans style particulier, avec des tours, des échauguettes, des cheminées, des frontons ; cela ressemble en gros à une grande villa de riche parisien dans la banlieue. À l'intérieur, dans le grand caveau pouvant accueillir en permanence plusieurs centaines de personnes, sont installés quarante-huit bars, occupés par quarante-cinq brasseries, sur les 2 793 qui existent [alors] en France et qui ont payé très cher leur participation. La décoration est très soignée et on s'y plaît, on a envie d'y rester et de déguster un à un, lentement, les très bons produits qui y sont servis dans des verres de 19cl, vendus 15 à 20 centimes. Les très grandes brasseries, Meuse, Tourtel, Hanus, Dumesnil, Gruber, Champigneulle, Comète, Maxéville...ont droit à deux robinets ! La Lorraine est bien représentée, mais pas en fermentation haute »²⁹⁷⁵.

²⁹⁷⁴ Ministère du Commerce, de l'Industrie, des Postes et des Télégraphes, *Exposition universelle internationale de 1900 à Paris*, *Op. cit.*, p.508.

²⁹⁷⁵ Voluer Philippe, *Une famille de brasseurs : les Lenfant*, *Op. cit.*, p.38.

Figure 60. Vues d'ensemble du Pavillon de la Brasserie française à l'Exposition universelle de 1900²⁹⁷⁶



Si « les années de 1889 à 1900 n'ont pas été marquées par des découvertes comparables à celles des machines frigorifiques, des appareils de soutirage à contre-pression, ou à celles de Pasteur », elles méritent néanmoins selon Fernand Dumesnil « une place considérable dans l'histoire de la Brasserie »²⁹⁷⁷. Il considère cette période comme celle de la « consolidation et [de] l'extension des résultats antérieurement acquis » et évoque divers progrès concernant les matières premières, la malterie, le brassage ou encore la fermentation. Rien de surprenant donc à ce que figurent au centre des préoccupations de l'exposition de 1900 le choix des matières premières, les divers dispositifs de maltage mis au point, l'usage de la pasteurisation et de la culture de levure pure ou, encore et surtout, le recours au froid,

²⁹⁷⁶ *Ibid.*, pp.450-451. La photographie de droite permet de deviner le rôle croissant pris par cette technologie dans ces événements majeurs et d'imaginer l'usage qui peut en être fait par les historiens. Voir Demeulenaere-Douyère Christiane, « Les expositions universelles sous l'objectif. La photographie dans les fonds des expositions aux Archives nationales », dans Cardoso de Matos Ana, Gouzévitch Irina, Lourenço Marta C. (dir.), *Expositions universelles, musées techniques et société industrielle – World Exhibitions, Technical Museums and Industrial Society*, Lisboa, Edições Colibri/CIDEHUS-UE/CIUHCT, 2009, pp.165-78.

²⁹⁷⁷ Ministère du Commerce, de l'Industrie, des Postes et des Télégraphes, *Exposition universelle internationale de 1900 à Paris*, *Op. cit.*, p.475.

véritable vedette de l'exposition plébiscitée par de nombreux secteurs de l'alimentation (industrie de la viande, fabrication du chocolat *etc.*).

Déjà matérialisé par l'envoi d'un délégué par le syndicat brassicole régional²⁹⁷⁸, l'intérêt des brasseurs rhodaniens pour cet évènement se retrouve jusque dans la composition du jury et dans les listes des établissements récompensés. Parmi les 55 brasseurs admis (40 employant la fermentation basse contre seulement 15 pour la fermentation haute, tous situés dans le Nord de la France), 9 sont placés hors concours parce que faisant partie du jury. Parmi eux figure Martin Thomas, directeur de la Société lyonnaise des anciennes brasseries Rinck. Contrairement aux autres individus présents, il n'est pas précisé de listes longues comme le bras concernant sa participation antérieure à d'autres jurys. Concernant les bières de fermentation basse, alors que la Brasserie Hoffherr, simplement qualifiée de « maison très ancienne » obtient une médaille d'or et que trois grands prix seulement sont décernés, deux reviennent à des établissements lyonnais :

- un aux Brasseries de la Méditerranée (Marseille, Lyon), « très ancienne et importante brasserie, fondée en 1826 », déjà dite hors concours à l'exposition de Paris de 1889, médaille d'or à celle de 1878 et ayant reçu des diplômes d'honneurs à celles d'Anvers (1885) et de Bruxelles (1897) ;
- un à la Brasserie Winckler et fils dont le fondateur Alphonse Winckler est dit membre des Comités d'installation et d'admission de l'exposition de Paris en 1900 et médaillé d'argent à l'occasion de celles de 1878 et 1889.

3.2.3. Des espaces d'affirmation personnelle et de sociabilité professionnelle

Si obtenir ces récompenses valorise la qualité de la production et la modernité des installations, le fait de faire partie du jury est à lui-seul un argument de prestige revendiqué par les brasseurs et utilisé pour faire la promotion de leurs établissements. Le règlement de l'Exposition de brasserie de 1887 évoquée plus haut institue un jury nommé par le ministre de l'Agriculture pour décerner des prix (diplômes d'honneur, médailles d'or, de vermeil, d'argent et de bronze ainsi que des mentions honorables), mais précise qu'« il ne sera pas décerné de récompenses aux bières exposées » qui seront simplement examinées par un jury

²⁹⁷⁸ ADR, 8MP169 – Exposition universelle de Paris (1900).

spécial chargé de faire à leur sujet un rapport technique (article 22)²⁹⁷⁹. Déjà, ce sont les hommes et les entreprises qui sont mis en avant et non leurs productions. Il est d'ailleurs prévu de délivrer à chacun un diplôme constatant sa participation. L'interrelation entre destinée de l'individu et devenir de l'entreprise est une nouvelle fois soulignée.

En 1889, dans le dépliant édité à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris de 1889, Eugène Velten se dit membre du jury (il est même président du Jury des Bières), et donc hors-concours, et met en avant les deux médailles d'or qu'il a lui-même obtenues à l'Exposition parisienne de 1878. Ce n'est clairement pas un hasard si son nom est inscrit en plus gros caractères que celui de sa société : plus que la raison sociale de celle-ci ou les marques qu'elle détient, il personnifie la brasserie.

Extrait du feuillet édité par les Brasseries de la Méditerranée
pour l'Exposition universelle de 1889²⁹⁸⁰



²⁹⁷⁹ ADR, 8MP179 – Expositions diverses (1880-1893).

²⁹⁸⁰ Collection privée, ©Michel Rimet.

L'importance de la documentation relative à la composition des jurys de l'Exposition universelle, internationale et coloniale de Lyon de 1894 atteste à elle-seule de la valeur que les industriels accordent à cette activité plus que symbolique et hautement compétitrice²⁹⁸¹. Est en premier lieu demandé aux postulants de remplir un formulaire récapitulant leurs qualités et leurs références. Ci-dessous celui produit par Jacques Émile Bertrand-Oser, administrateur délégué de la Grande Brasserie de l'Est à Maxéville : en plus des informations professionnelles, les fonctions diverses occupées (en l'occurrence juge au Tribunal de commerce de Nancy), les éventuelles récompenses déjà obtenues, et les titres honorifiques, évidents bons points dans l'optique d'une sélection, sont également questionnés.

Formulaire de candidature de Jacques Émile Bertrand-Oser, 1894

EXPOSITION DE LYON
UNIVERSELLE, INTERNATIONALE ET COLONIALE
EN 1894

CONSEIL SUPÉRIEUR
DIRECTION GÉNÉRALE
Hôtel de Ville

Monsieur Bertrand

Membre du Jury de l'Exposition de Lyon (Classe 48)

Nom *Bertrand-Oser*
Prénoms *Jacques Émile*
Profession *administrateur délégué de la Grande Brasserie de l'Est à Maxéville, près Nancy*
Domicile *Nancy - 3 x 5 chemin de Léovaudun*
Raison commerciale *Grande Brasserie de l'Est Société anonyme au Capital de fr. 2 000 000.-*
Fonctions diverses *Juge au Tribunal de Commerce de Nancy*
Titres honorifiques

Récompenses obtenues dans les Expositions précédentes *Médaille d'Or à l'Exposition Universelle de 1889 à Paris*

Prépare de remplir cette notice et de la retourner dans le plus bref délai à M. le Secrétaire général du Jury Supérieur à l'Hôtel de Ville.

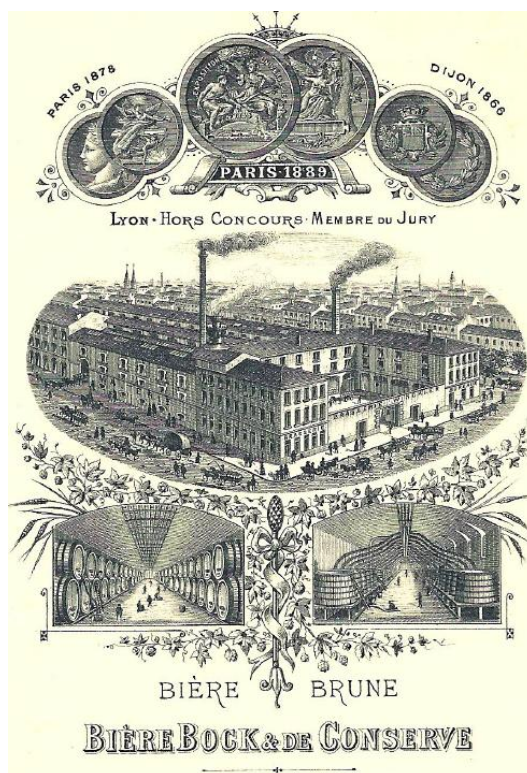
²⁹⁸¹ AML, 781WP028 1 – Récompenses : jurys de groupes (groupe VII à groupe X) : désignation des jurés, travaux des jurys : listes d'exposants, listes des jurés, correspondance, procès-verbaux de réunions, télégrammes, cartes de visite, arrêtés du maire, rapports 1894-1895 ; AML, 781WP034 – Récompenses : groupe IX (produits alimentaires), classes 46, 47, 48 et 49 : jury, désignation des jurés, candidatures : listes nominatives, correspondance, cartes de visite, formulaires d'inscription, procès-verbaux de réunions etc.

Fonction honorable étant par la suite convoquée par les industriels comme argument commercial et élément de respectabilité, l'appartenance à ces jurys implique également la nécessaire mobilisation de réseaux de recommandations que l'on souhaite les plus prestigieux possibles. Toujours en 1894, désireux de participer au jury de la classe 48 correspondant aux boissons fermentées, Eugène Velten fait ainsi appel aux députés rhodaniens Émile Guyot et Édouard Aynard. Le 26 avril, le premier écrit au président de la Chambre de commerce de Lyon afin d'appuyer cette candidature du brasseur qui aurait « des raisons sérieuses de croire que des rivaux, membres du jury, le traiteront mal ». Celui-ci, justifiant d'une sérieuse expérience en la matière (« il a déjà obtenu les plus hautes récompenses dans les expositions [et] a déjà été nommé par le gouvernement membre du jury aux expositions d'Amsterdam et Barcelone et de Paris ») demande donc à être nommé membre du jury pour être mis hors-concours. Quatre jours plus tard, Eugène Velten écrit directement à l'adjoint du maire de Lyon délégué à l'exposition. Lui rappelant le vœu émis à l'occasion d'une précédente rencontre concernant le fait qu'il tienne beaucoup à faire partie du jury des bières, se disant conscient du nombre élevé de compétiteurs, il vient « solliciter [son] puissant appui auprès de monsieur le maire pour faire aboutir [sa demande] ». N'obtenant pas satisfaction, il revient à la charge le 22 mai suivant et, outre ses expériences d'Amsterdam, de Barcelone et de Paris précédemment évoquées, convoque celle de Londres (1890) et son rôle dans le Comité d'admission et d'organisation aux expositions des bières de Paris (1887, 1890), Vienne (1891), Moscou (1891), Chicago (1893) et Anvers (1894). Lançant toute sa respectabilité dans la bataille, il rappelle encore son statut d'Officier de la Légion d'honneur et signe en tant qu'ancien membre de la Chambre de commerce de Marseille et administrateur de la succursale de la banque de France.

Payant probablement son éloignement des réseaux lyonnais et sa récente arrivée dans la ville (alors que le « vaisseau amiral » de la brasserie est toujours localisé à Marseille, le site de Vaise n'est construit qu'en 1881), il n'obtient pas gain de cause. Le rival qu'est, comme le laisse supposer les échanges ci-dessus, Alphonse Winckler, aura lui l'honneur d'être membre du jury aux côtés des brasseurs Bertrand (Grande brasserie de l'Est à Maxéville), de L'Escale (Grande brasserie de la Croix-de-Lorraine à Bar-le-Duc), Oppermann (brasserie de la Loire à Saint-Étienne) et du négociant en houblons lyonnais Commandeur. Privilège que le natif du Jura n'hésitera pas à mettre en avant par la suite et faire figurer sur sa correspondance : sur l'en-tête d'une facture du 9 août 1899 reproduite page suivante, à côté des distinctions obtenues en 1866, 1878 et 1889, figure la mention « Lyon – Hors concours – Membre du

jury ». Plus sécuritaire que la participation à une compétition où la nature de la distinction que l'on obtiendra reste largement hypothétique, faire partie de l'assemblée distribuant les prix est plus prestigieux encore.

Extrait de l'en-tête de la correspondance commerciale
de la brasserie Winckler, 1899²⁹⁸²



L'Exposition universelle de Paris organisée en 1900 illustre un peu plus encore l'importance donnée par les industriels à la participation aux instances gérant ce type d'évènements²⁹⁸³. Le 9 décembre 1896, soit plus de trois ans plus tôt, c'est le constructeur Jean Buffaud qui écrit à un nommé Guillemot afin de lui demander « une petite place » dans le comité d'organisation : « j'aime peu demander pour moi ; mais je le fais cette fois sans honte, car ce sont des fonctions d'un ordre tout spécial et je ne ferais tort à personne si

²⁹⁸² Collection privée, ©Michel Rimet. Facture du 9 août 1899 adressée à un client de Montélimar (Drôme).

²⁹⁸³ ADR, 8MP170 – Exposition universelle de Paris : affaires diverses; membres du comité départemental, des comités d'admission, de la commission des expositions rétrospectives, jury de l'exposition universelle; règlement général, classification générale, formules de demandes d'admission; propriétés industrielles, certificat de garantie (1900).

j'obtiens satisfaction ». Il est suivi par Joseph Alexis Commandeur, contactant lui directement le préfet du Rhône par courrier du 16 mars 1897 afin d'obtenir une faveur analogue. Il joint d'ailleurs, afin d'appuyer sa demande, un véritable état de service sur lequel figurent notamment ses participations passées à des expositions semblables : outre sa médaille de bronze à l'exposition spéciale de brasserie de Paris de 1887, il évoque son rôle en tant que membre du jury et rapporteur de la section des bières lors de l'exposition de Lyon de 1894 ; sa position de membre du jury, de président de groupe et de rapporteur du jury des bières pour celle organisée en 1896 à Montpellier ; sa médaille d'or de collaborateur reçue à l'occasion de cette même Exposition universelle de Lyon de 1894 ; ou encore son grand diplôme d'honneur de l'exposition et du concours international de Londres de 1896. Si l'on en croit les archives retrouvées, ni Buffaud ni Commandeur ne seront entendus, la demande de ce dernier étant notamment dite trop tardive. Ce n'est pas le cas du brasseur Winckler qui, manifestement grâce à la proposition faite par le préfet du département au ministre du Commerce le 3 février 1898, figure parmi les membres du comité départemental du Rhône. Encore une fois, les appuis locaux de cet individu anciennement installé dans la ville – il y brasse depuis près de trente ans – et allié à la déjà puissante famille Lumière lui permettent d'arriver à ses fins.

En début de XX^e siècle, participer à ces jurys ou assemblées de décideurs et allier sociabilité professionnelle et activité industrielle devient un impératif auquel se plient sans exception les acteurs lyonnais du monde la bière. Alors que le ministre du Commerce a demandé à l'Union des Chambres Syndicales Lyonnaises le 25 avril 1904 une liste des personnes susceptibles de faire partie du Comité de patronage de l'exposition de Liège prévue pour l'année suivante, l'organisation lui répond le 30 mai suivant et propose un certain nombre de noms, dont M. Thomas, « administrateur-directeur des Anciennes Brasseries Rinck, 66 cours Suchet, juge au Tribunal de Commerce de Lyon » et S. C. Radisson, « brasseur, 22 quai de Cuire, à Caluire-et-Cuire »²⁹⁸⁴. Le 23 juin 1904, c'est la préfecture du Rhône qui soumet à son tour au ministre du Commerce, de l'Industrie, des Postes et des Télégraphes une « liste des personnes qui [lui] ont paru pouvoir utilement être appelées à constituer le comité départemental du Rhône chargé, en ce qui le concerne, de préparer la participation de la France à l'Exposition universelle et internationale qui doit avoir lieu à Liège en 1905 ». Sont cette fois mentionnés²⁹⁸⁵ :

²⁹⁸⁴ ADR, 8MP180 – Expositions diverses (1892-1906).

²⁹⁸⁵ Les parties barrées le sont sur le document original.

- « Geneste, Président du Conseil d'Administration des Brasseries Georges. Médaille d'Or Paris 1900. 9, cours du Midi, Lyon » ;
- « Lutzius G., brasseur. Médaille d'Or Paris 1900. Chemin de Choulans, 5. ~~(présenté par la Chambre syndicale des Brasseurs)~~ » ;
- « Radisson S.C., brasseur. 22 quai de Cuire à Caluire-et-Cuire » ;
- « Thomas M., brasseur. Hors concours Paris 1900. Cours Suchet 66. ~~(présenté par la Chambre syndicale des Brasseurs)~~ » ;
- « Winckler père, brasseur. Grand Prix Paris 1900. Rue de l'Humilité 3. ~~(présenté par la Chambre syndicale des Brasseurs)~~ ».

L'autorité préfectorale sera manifestement entendue, l'arrêté du 13 juillet 1904 du commissaire général du gouvernement français en Belgique nommant les cinq brasseurs parmi les membres du comité départemental du Rhône. Alors qu'ils étaient totalement absents de ces structures influant sur le fonctionnement et le déroulement de ce genre de manifestations cent ans plus tôt, les voilà parmi les principales forces décisionnaires. La mutation de l'industrie brassicole lyonnaise et le nouveau rôle qu'elle joue dans les dynamiques économiques locales pourraient difficilement être mieux illustrés.

Preuve de l'importance que prennent ces manifestations parmi les industriels, les syndicats professionnels prennent progressivement eux-mêmes part à leur organisation. Lobbyiste à l'égard des autorités et de la législation, l'activité de ceux-ci se fait aussi promotionnelle. Le 24 janvier 1898, c'est la question de l'exposition de 1900 qui est discutée en séance de l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française, certains désirant monter une exposition collective et mettre en place une brasserie en fonction et une salle de dégustation « pour donner une idée de la production française »²⁹⁸⁶. Certains sont plus mesurés, le parisien Hanus jugeant notamment que « cette exposition de brasserie fonctionnant serait plus utile aux constructeurs qu'aux brasseurs eux-mêmes, car les brasseurs français, exposant sur un point unique, seront débordés, noyés par les exposants étrangers. L'exposition de brasserie ne peut offrir aux visiteurs le même intérêt qu'une industrie comme le papier, la chapellerie ou l'on voit à un bout d'une machine entrer des matières premières et sortir à l'autre bout des objets fabriqués ». La question est néanmoins

²⁹⁸⁶ ANF, 19880399/123 – Registres de l'Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française (U.G.N.S.B.F.), 24 janvier 1898-1er décembre 1919, pp.13-25.

d'importance : alors qu'elle est à nouveau discutée le 24 mai 1898, le brasseur Tourtel souligne « combien il importe que la Brasserie Française ne soit pas écrasée par le luxe que la Brasserie «étrangère se prépare à dépenser dans son installation ». Le souvenir de 1867 est encore amer. Nous l'avons vu, la décision sera finalement prise de mettre sur pied un grandiloquent pavillon.

Surtout, les expositions en tout genre deviennent avec le temps des espaces propices aux rencontres entre professionnels permettant tout à la fois de retrouver des collègues (il n'est par exemple pas impossible que la probable rencontre d'Alphonse Winckler avec des brasseurs lyonnais à l'occasion de l'exposition dijonnaise de 1866 ait joué un rôle dans son installation entre Rhône et Saône quelques années plus tard), de nouer des relations ou encore de se tenir à jour des derniers développements en matière de technique ou de législation pouvant affecter l'exercice du brassage. Si Philippe Voluer fait du Congrès international organisé en 1875 à Vienne « la première grande manifestation réunissant beaucoup de brasseurs pour vraiment parler [du] métier »²⁹⁸⁷, celui tenu à Paris du 10 au 16 octobre 1878 dans le cadre de l'Exposition universelle rassemble des fabricants, des représentants et des journalistes du monde entier²⁹⁸⁸. Confirmant l'intérêt limité qu'ils éprouvent pour l'heure à cet égard, aucun rhodanien ne figure parmi les membres du comité d'organisation, originaires dans leur immense majorité de la région parisienne ou du Nord de la France. Seul le Marseillais Eugène Velten, concurrence, une nouvelle fois, cette hégémonie. Assistent néanmoins à l'évènement les Lyonnais Hoffherr, Koch, et Winckler. Illustrant les principales préoccupations des brasseurs de l'époque – le congrès est divisé en trois sections, une première consacrée au régime fiscal, une seconde à la fabrication en elle-même et une troisième aux conférences données par des savants divers – cette réunion vise avant tout à unifier la profession. Dans son allocution de clôture, le président du congrès Laurent-Hanin, brasseur à Versailles, se félicite ainsi d'avoir vu répondre à l'appel, « de tous les points du monde, des hommes expérimentés ayant fait de longues études et des expériences réitérées pour leur propre compte, ayant dépensé beaucoup d'argent, et qui, loin de songer à garder leurs secrets, nous les apportaient, au contraire, et les mettaient généreusement à notre disposition ». Et le même individu d'évoquer « un degré de confiance entre tous les industriels, dont ils ont le droit de se glorifier ».

²⁹⁸⁷ Voluer Philippe, *Une famille de brasseurs : les Lenfant*, *Op. cit.*, p.36. Nous n'avons pour notre part trouvé aucune information concluante à ce sujet.

²⁹⁸⁸ Ministère de l'Agriculture et du Commerce, *Exposition universelle internationale de 1878, à Paris. Congrès international des brasseurs tenu à Paris du 10 au 16 octobre 1878*, Paris, Imprimerie nationale, 1880, 174p.

L'exposition nationale de brasserie, selon son règlement arrêté le 25 juillet 1887²⁹⁸⁹, prévoit à son tour une riche programmation de rencontres diverses : assemblée générale des industriels français s'occupant des produits et appareils propres à la fabrication de la bière, assemblées spéciales des trois grands syndicats de brasseurs, conférences scientifiques et visites de divers établissements scientifiques et industriels sont autant de temps de sociabilité devant stimuler l'activité de la profession. La dimension sociale et réticulaire de cette manifestation est ici clairement affichée. Si l'on vient présenter ses produits, l'on vient également échanger avec ses collègues et affirmer l'unité de la profession.

Treize ans plus tard, l'Exposition de 1900 est encore pour les industriels et producteurs, selon Fernand Dumesnil auteur du rapport concernant la section des bières, « une magnifique occasion de se rencontrer à nouveau sur le pacifique terrain d'une noble lutte d'émulation. En faisant connaître leurs excellents produits et en les faisant apprécier par des millions de visiteurs, cinq cents exposants français et trois cents exposants étrangers ont répondu, de la façon la plus brillante, à l'appel de notre gouvernement »²⁹⁹⁰. Il rend également « un hommage mérité à tous ceux qui ont contribué à l'œuvre commune [...] : aux membres étrangers du Jury international, qui ont apporté à leur tâche zèle et courtoisie ; [...] aux jurés français qui ont rempli leur devoir dans un esprit patriotique »²⁹⁹¹. Sont également cités divers collaborateurs, Paul Petit (toujours à la tête de l'école de Nancy) et Robert Charlie (patron de presse) en tête : par l'action de ces multiples acteurs et le recours à des outils de formation et de communication progressivement développés au cours du siècle, la filière brassicole française apparaît dotée de bases suffisamment solides devant lui permettre de connaître une importante croissance. Ce sera effectivement le cas : rappelons seulement l'augmentation de la production passant de 10,3 millions d'hectolitres en 1900 à plus de 15 en 1910²⁹⁹².

²⁹⁸⁹ ADR, 8MP179 – Expositions diverses (1880-1893).

²⁹⁹⁰ Ministère du Commerce, de l'Industrie, des Postes et des Télégraphes, *Exposition universelle internationale de 1900 à Paris*, *Op. cit.*, pp.451-453.

²⁹⁹¹ *Ibid.*, p.453.

²⁹⁹² INSEE, *Annuaire Statistique de la France*, *Op. cit.*, 1966, p.190.

Conclusion de chapitre

D'abord artisanales et dans une large mesure concentrées entre les mains du seul brasseur, les modalités selon lesquelles est produite et distribuée la bière brassée à Lyon et dans le département du Rhône évoluent progressivement vers la mise en place d'une réelle filière dont le fonctionnement associe de multiples acteurs dépendants les uns des autres. C'est à la mise en place d'un marché à vaste échelle porté par l'évolution de savoir-faire garants de la qualité d'un produit défini par les nouveaux choix des consommateurs que nous assistons au XIX^e siècle. En amont de l'atelier devenu usine, la redéfinition des circuits d'apprentissage marquée par la mise en place de réelles structures formatrices remplaçant l'empirisme comme seul mode de transmission et participant à la fixation d'une partie de la main-d'œuvre accompagne la progressive prise de conscience dans les rangs de la profession de l'impérieuse nécessité de s'organiser en tant qu'unités capables de défendre ses intérêts. À Lyon, les industriels du houblon témoignent ainsi en fin de siècle d'une réelle capacité à mettre en place les outils de résilience adéquats vis-à-vis d'éventuels contestations, qu'elles aient pour origines les autorités municipales, régionales ou nationales ou même d'autres corps de métiers, ouvriers brasseurs employés chez eux compris. En aval, expansion des circuits de distribution, standardisation des produits alimentaires et adoptions de politiques commerciales volontaristes montrent pour leur part l'entreprise « non comme une structure figée mais comme une organisation en constante adaptation, un intermédiaire entre le produit, les fournisseurs et la clientèle »²⁹⁹³.

La nomenclature adoptée par l'enquête de 1896 confirme cette transition. Apparaissant dans la « Section 4 – Industries de transformation ; Groupe 4B. – Industries de l'alimentation », les brasseries de bière se trouvent à la racine d'un large thésaurus brassicole (et un peu plus encore)²⁹⁹⁴ :

²⁹⁹³ Vabre Sylvie, « Le représentant et le Roquefort de la Société des Caves (1851-1914) », *Op. cit.*, p.145.

²⁹⁹⁴ BNF, LF262- 258, Ministère du commerce, de l'industrie, des postes et des télégraphes, *Résultats statistique du recensement des industries et professions [dénombrement général de la population du 29 mars 1896]*, 1901.

- 4.13. – Brasserie de bière, fab. de bière.
- 4.131. – Fab. de levure
- 4.132. – Malterie, fab. de mal, malteur.
- 4.134. – Cidrerie, fab. de cidre.
- 4.135. – Fab. de boissons diverses, fab. de boissons rafraîchissantes.
- 4.136. – Fab. D'eaux gazeuses, d'eaux de seltz, fab. De limonade.
- 4.137. – Fab. d'eaux minérales artificielles, entrepreneur d'un établissement d'eaux filtrées ou clarifiées.
- 4.138. – Exploitant d'eaux minérales ou thermales.
- 4.139. – Fab. de glaces à rafraichir, exploitant de glacière naturelle.

Cette « filiérisation » masque pourtant encore en fin de siècle une certaine confusion des activités et une spécialisation plus variable que stricte des artisans et des commerçants. Les statuts des Brasserie et Malterie Lyonnaises déposés en 1896 et les nombreux et divers objectifs poursuivis par la société et inscrits dans le mémorandum de celle-ci attestent du flou persistant²⁹⁹⁵ : selon son premier article, elle a pour destination, parallèlement au rachat de la brasserie Schmidt, « d'exploiter en France, en Allemagne, en Suisse, dans le Royaume-Uni ou ailleurs, les commerces de : malteur, marchand de bière de tous genres, marchand de blé, distillateur, producteur et marchand de houblon, viticulteur, fabricant de vins, fabricant de spiritueux, marchand et importateur de vins et spiritueux, fabricant d'eaux gazeuses et minérales et d'autres boissons, débitant de boissons, loueur de voitures, hôtelier, restaurateur loueur de chambres garnies, cultivateur, marchand et éleveur de bétail, marchand de fourrages, marchand de glaces, marchand de tabac, fabricant de briques, fabricant et fournisseur d'électricité et d'appareils électriques, et d'acheter, vendre, manipuler et fabriquer, (soit en gros, soit au détail), les objets de toute nature que la Compagnie pourrait exploiter ou fabriquer en même temps et qui auraient un rapport quelconque avec les dits commerces ». Rien que ça !

Plus que véritable fin d'un « âge d'orge », la concentration du nombre d'établissements marque ainsi à Lyon la maturité industrielle d'une activité, précoce au regard de la situation nationale faisant encore la part belle aux petites brasseries n'employant que quelques individus et produisant seulement quelques centaines ou milliers d'hectolitres à

²⁹⁹⁵ ADR, 5MEtcl145, dossier Brasserie et Malterie Lyonnaises.

l'aide d'un outillage encore rudimentaire. Ce sont dans la cité rhodanienne de grandes usines qui, dès la fin du XIX^e siècle et encore durant la première moitié du suivant, produisent des bières consommées localement et, surtout, exportées en direction du Sud de la France et de contrées parfois plus lointaines. Néanmoins, malgré ce développement technologique et capitaliste remarquable, la ville souffrira des concurrences étrangères et de l'Est de la France et, ne pouvant plus jouer sur la réputation d'une production caractéristique en termes de goûts et de saveurs ne répondant plus aux aspirations des consommateurs, verra progressivement son influence dans l'industrie brassicole française décroître.

Si les développements précédents nous ont emmené sur les traces de la bière de Lyon et des brasseries la produisant puis, pour la plupart, lui tournant le dos, les hommes à l'origine de ces dynamiques restent, malgré quelques études de cas ponctuelles, encore largement anonymes. Ils sont pourtant partout, que ce soit derrière le fourquet qui en début de période brasse le moût à la force du bras ou au bout de la plume signant en fin de siècle les actes validant la création de sociétés pesant des millions de francs. Nous le savons, l'histoire des entreprises est indissociable de celles des individus qui les ont fondées. Pourquoi les familles Koch et Schrimpf, originaires d'Allemagne, décident-elles en fin de XVIII^e siècle d'émigrer en direction de l'ancienne capitale des Gaules où elles donneront naissance à de véritables dynasties brassicoles ? Quelles sont les raisons poussant certains cultivateurs, carrossiers ou encore épiciers, temporairement ou de manière pérenne, à se faire disciples de Gambrinus ? Quelles explications peut-on alors donner à la réussite de l'un et à l'échec de l'autre ? La longévité remarquable des établissements Hoffherr, Velten, Winckler, Rinck ou Bélédin & Radisson est-elle simplement due à la chance ou, au contraire, à la mobilisation de stratégies professionnelles et familiales destinées à assurer reproduction sociale et continuité économique ? C'est pour répondre à ces questions – et à bien d'autres encore – que nous allons maintenant, par la fine analyse prosopographique du groupe professionnel brassicole, retracer cette pluralité de destins à la fois individuels et collectifs.

TROISIÈME PARTIE

De la brasserie aux brasseurs,
de l'entreprise aux entrepreneurs.

CHAPITRE V –

Une profession singulière, des parcours pluriels

L’histoire sociale d’une industrie

Comme évoqué en introduction, notre travail se doit de revêtir trois dimensions : à l’étude de l’objet bière et de l’activité brassicole en elle-même, sujets de nos chapitres précédents, doit ainsi s’ajouter celle du « groupe » brasseur. Si l’on sait maintenant quelles réalités révèle au XIX^e siècle l’appellation « bière de Lyon », si l’on connaît les modalités et dynamiques selon lesquelles s’établit, croît et est contrôlé le marché brassicole français et rhodanien d’alors, beaucoup reste en effet à dire sur les hommes – et les femmes – acteurs de ce processus faisant passer cette activité de l’état d’embryon artisanal à l’orée de la Révolution à celui d’industrie moderne à la veille la Première Guerre mondiale. Qui sont ces individus ? D’où viennent-ils ? Quels chemins empruntent-ils ? Comment ce groupe professionnel se structure-t-il ? Quelle est sa place dans la société ? Quels sont les facteurs permettant d’expliquer le succès des uns et l’échec des autres ? Autant de questions auxquelles il nous faut maintenant tenter d’apporter des réponses.

Ce troisième axe de travail relève clairement de thématiques liées à l’histoire sociale. Raisonnant d’abord en termes de grands ensembles, cette discipline mute dans les années 1980 pour, critiquant « la perspective marxiste et labroussienne d’une société réductible à quelques grandes classes fourre-tout et à des affrontements simples »²⁹⁹⁶, devenir une histoire socioculturelle qui s’intéresse aux cultures, pratiques, croyances, des groupes et surtout des membres les composant. Comme l’affirmait dès 1999 Sylvie Schweitzer, l’histoire des entreprises elle-même « privilégie aussi les aspects d’histoire sociale, en insistant sur la constitution des nouveaux groupes techniques et sociaux au cours des XIX^e et XX^e siècles »²⁹⁹⁷. L’une des manifestations les plus concrètes de cette orientation historiographique est la publication à compter de 1991 de la série des *Patrons du Second Empire*, fruit d’un large programme initié par l’Institut d’histoire moderne et contemporaine du CNRS : par la

²⁹⁹⁶ Charle Christophe, *Histoire sociale de la France au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.10.

²⁹⁹⁷ Schweitzer Sylvie, « Lieux et acteurs de l’industrialisation, XVIII^e-XX^e siècles », *Op. cit.*

juxtaposition de notices biographiques concernant plusieurs centaines d'industriels et d'hommes d'affaires de diverses grandes régions de France²⁹⁹⁸, ces travaux éclairent les comportements sociaux comme les stratégies patrimoniales et permettent d'illustrer l'interdépendance entre histoire familiale et histoire de l'entreprise²⁹⁹⁹.

Dans le volume consacré à Lyon et la région lyonnaise, Pierre Cayez et Serge Chassagne affirment que leur « échantillon d'entrepreneurs s'efforce de refléter la réalité économique tout en tenant compte du poids des divers acteurs », de manière à transmettre une image fidèle des lignes de force des activités lyonnaises entre 1850-1870³⁰⁰⁰. Ce projet ambitieux aux objectifs louables est-il totalement atteint ? S'il reste impossible de nous prononcer de manière définitive, pour autant qu'il y ait une fin, qu'il nous soit permis certaines observations. Ainsi, l'ensemble de l'industrie alimentaire n'est évoqué dans leur présentation que par le biais de deux succinctes lignes traitant d'un minotier. Celui-ci, Antoine Vachon, est par ailleurs le seul représentant de ce secteur à bénéficier d'une biographie dans le corps de l'ouvrage. Dans le même temps, cinq individus dits « fabricants de produits chimiques » bénéficient d'une étude particulière, alors même qu'il a été démontré que les sociétés créées dans l'artisanat et l'industrie l'étaient en nombre sensiblement égal dans les deux secteurs au milieu des années 1860³⁰⁰¹. L'opposition entre d'une part les industries dites « lourdes » (chimie, travail des métaux *etc.*) et celles appartenant au secteur des « services » (navigation fluviale, chemin de fer, banques *etc.*), et d'autre part celles considérées comme « légères », répondant à des besoins de consommation courante (alimentation, cuir, savonneries, bougies, allumettes *etc.*) se retrouve tout au long de l'ouvrage. Comment expliquer cette flagrante différence de traitement ? Les auteurs n'ont-ils pas été « abusés » par les secteurs les plus « visibles », se trouvant également être ceux dont les sources restent les plus accessibles ? Le fait qu'il ne se trouve pas de brasserie ou brasseur sur les 57 entreprises et 65 personnages abordés est-il à mettre sur le compte d'un poids trop peu important de cette activité ou, au contraire, sur le caractère jusqu'à maintenant injustement confidentiel de cette activité ? Ces différentes interrogations rejoignent les observations de Patrick Verley qui affirme que « dans la série des *Patrons du Second Empire*, les critères quantitatifs choisis

²⁹⁹⁸ À propos du lien entre études de cas et histoire locale, voir l'article de Muller Bertrand, « Écrire l'histoire locale : le genre monographique », *Revue d'histoire des sciences humaines* 2003/2, n° 9, pp.37-51.

²⁹⁹⁹ Cette série est à l'heure actuelle constituée de 11 volumes publiés aux Éditions Cénomane entre 1991 (« Anjou, Maine, Normandie » sous la direction de Dominique Barjot, « Bourgogne » sous la direction de Philippe Jobert, « Franche-Comté » par Jean-Luc Mayaud) et 2010 (« Loire, Saint-Étienne » sous la direction de Gérard-Michel Thermeau).

³⁰⁰⁰ Cayez Pierre, Chassagne Serge, *Les patrons du Second Empire, Lyon et le Lyonnais*, *Op. cit.*, p.11.

³⁰⁰¹ En 1866, les industries alimentaires représentent 7,40 % des entreprises créées dans l'artisanat et l'industrie, contre 8,30 % pour les industries chimiques. Voir *Ibid.*, p.8.

pour homogénéiser l'étude au niveau national [...] ont été inégalement significatifs au niveau des régions »³⁰⁰². Si leur pertinence est relative pour des espaces peu industrialisés en partie caractérisés par une industrialisation rurale diffuse, à l'image de la Franche-Comté, elle l'est également pour des régions où se développent d'importants groupes industriels. Comme nous l'avons précédemment vu, parallèlement à l'affirmation de ces grandes sociétés opérant dans des secteurs « nouveaux », le monde industriel lyonnais reste en effet caractérisé dans la seconde moitié du XIX^e siècle par la présence d'une multitude de petites et moyennes entreprises à l'activité certes limitée mais jouant un rôle à part entière dans le dynamisme économique local.

Pour le même Patrick Verley, l'histoire entrepreneuriale pratiquée en France jusque dans les années 1980 a donc « contribué à dévaloriser les entreprises familiales et à assimiler grande taille et efficacité économique [...] Cela ne pouvait qu'inciter les historiens du XIX^e à se détourner de l'étude des biographies de modestes entrepreneurs, de ceux qui ont œuvré pour former le tissu industriel régional »³⁰⁰³. Or, nous l'avons dit, il considère également que « l'analyse ne peut que reposer sur des généralisations à partir de cas particuliers, parfois d'échantillons de cas particuliers dont on peut espérer que la représentativité est satisfaisante, soit parce que la taille de l'échantillon diminue la marge d'incertitude, soit parce que dans des secteurs très concentrés l'étude de quelques grandes entreprises suffit à témoigner pour l'ensemble »³⁰⁰⁴. Dans le cas de l'industrie brassicole, ces deux cas de figure se présentent, illustration de deux structures économiques différentes : d'abord constituée d'une multitude de petites unités de production, son étude contraint le chercheur à considérer dans un premier temps un échantillon d'un certain nombre de brasseurs ; du fait du processus de concentration à l'œuvre dans les dernières décennies du XIX^e siècle, il est ensuite possible pour celui-ci de procéder à l'étude de quelques unes des grandes brasseries « survivantes ». L'objectif de notre démarche est donc à l'image de ce qui a été fait par Jean-Luc Pinol dans son ouvrage *Les mobilités de la grande ville*, à savoir associer « l'individuel et le collectif », de manière à « définir une histoire sociale des individus où la prosopographie et l'approche statistique ne

³⁰⁰² Voir l'article de Verley Patrick, « A propos de la prosopographie des élites économiques : un retour à l'anecdote, une sociologie du patronat et pour une nouvelle entrée dans le champ de l'histoire économique », *Revue d'histoire du XIX^e siècle*, n°23, 2001, 2, pp.202-210.

³⁰⁰³ *Ibid.* Le constat est analogue pour le siècle suivant : en 2012, Claire Zalc définit encore le petit patronat du XX^e siècle comme « un monde oublié des historiens » : Zalc Claire, « Les petits patrons en France au 20^e siècle ou les atouts du flou », *Vingtième siècle, Revue d'histoire*, 2012, pp.53-66.

³⁰⁰⁴ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.8.

s'excluent pas mais se complètent »³⁰⁰⁵. Pour ce faire, il est nécessaire de suivre des individus dans l'histoire locale pour retracer leurs vies, leurs carrières, tout en tenant compte des structures sociales de la ville dans laquelle ils vivent.

La nécessité de pénétrer les économies régionale et sectorielle par l'intermédiaire des acteurs composant celles-ci étant démontrée, se pose maintenant une question purement méthodologique. Quelle approche choisir ?

Tentation monographique et « solution » prosopographique

Une monographie est l'« étude complète et détaillée qui se propose d'épuiser un sujet précis relativement restreint »³⁰⁰⁶. Les cadres la délimitant sont généralement matériels ou géographiques, à savoir villages, quartiers, villes ou encore entreprises. Plus rarement sont concernés les Hommes. Bien qu'ancienne et initialement relative à l'anthropologie, la définition donnée par Jean Copans de la monographie s'avère néanmoins plus parlante à nos yeux et semble correspondre à la manière dont nous appréhendons ce travail : pour lui, la monographie « ce n'est pas seulement une forme, une simple manière d'organiser des matériaux à l'intérieur d'un cadre commode d'exposition ; c'est tout autant, sinon plus, une méthode à la fois de collecte des données, documents et informations, et de réflexion théorique »³⁰⁰⁷. Il ne s'agit donc pas seulement d'accumuler les informations à tel ou tel sujet mais d'agencer celles-ci de manière à pouvoir révéler certaines réalités, structures sociales supposées ou ignorées. Cette méthode se trouve donc à mi-chemin entre la micro-histoire et l'histoire accumulative³⁰⁰⁸. Cette approche reste pourtant réductrice, notamment par le fait que l'entité traitée soit appréhendée comme un isolat dont l'étude se suffit à elle-même. Or, notre objectif est au contraire de replacer celle-ci « en société ». Si, comme le dit Jean-Charles Asselain, « le choix judicieux de quelques monographies d'entreprises, en fonction d'une

³⁰⁰⁵ Pinol Jean-Luc, *Les mobilités de la grande ville. Lyon, fin XIX^e-début XX^e*, *Op. cit.*, p.21 et p.27.

³⁰⁰⁶ *Le Petit Robert de la Langue Française*, édition 2002, article « monographie », p.1663. Définition qui n'a pas changé depuis la fin des années 1980.

³⁰⁰⁷ Copans Jean, « La monographie en question », *L'Homme*, Vol.6, n°3, 1966, p.120. Ce recours à l'anthropologie témoigne du manque théorique dont souffre depuis de nombreuses décennies la méthode monographique en histoire. Voir notamment l'article de Fourcaut Annie, « Les historiens et la monographie : l'exemple de la banlieue parisienne », *Politix*, Vol.2, n°7-8, 1989, pp.30-34, dans lequel celle-ci affirme que bien que « couramment utilisée, implicitement admise comme une donnée de base de la pratique scientifique, [l'usage de la monographie] n'a fait l'objet que de très rares textes théoriques ou méthodologiques ».

³⁰⁰⁸ Voir Febvre Lucien, « Les problèmes des études locales », *Annales d'histoire économique et sociale*, n°21, 1933, pp.305-308 et Bloch Marc, « Sur quelques histoires de villages », *Annales d'histoire économique et sociale*, n°23, 1933, pp.471-478.

grille d'analyse préalablement établie, peut servir à illustrer la diversité des tendances d'évolution »³⁰⁰⁹, il ne peut permettre la mise en perspective de ces tendances.

Le recours à la méthode prosopographique apparaît donc indispensable. Utilisée dès le XIX^e siècle par les historiens pour analyser les élites antiques et médiévales³⁰¹⁰, cette discipline connaît un large regain d'intérêt depuis les années 1980. L'impulsion donnée par Christophe Charle³⁰¹¹ et le rôle de cette méthode de travail dans l'étude de l'histoire de l'État³⁰¹² doivent ici être relevés. Dans notre cas, à l'instar des travaux menés par Bernadette Angleraud sur les boulangers lyonnais³⁰¹³ ou, plus récemment, par Nathalie Ferrand sur les rosiéristes de la ville³⁰¹⁴, c'est une catégorie socioprofessionnelle que nous interrogeons : les brasseurs rhodaniens. Le positionnement à cette échelle de travail offre le mérite d'aller au-delà des histoires et cheminements personnels, et donc de comprendre les logiques, mécanismes et itinéraires d'un groupe d'entrepreneurs. Trois phases sont nécessaires afin de répondre à ces aspirations :

- il convient dans un premier temps de circonscrire le groupe objet de l'étude. « Pour décrire, classer et compter efficacement, il faut au préalable définir clairement le groupe étudié et avoir quelques hypothèses précises sur son fonctionnement à mettre à l'épreuve »³⁰¹⁵ ;

³⁰⁰⁹ Asselain Jean-Charles, « Histoire des entreprises et approches globales. Quelles convergences ? », *Revue économique*, vol.58, n°1, janvier 2007, p.156.

³⁰¹⁰ Concernant les grands projets prosopographiques entamés dans les années 1980, pensons à la *Prosopographia imperii romani*, travail collectif ambitionnant d'établir la prosopographie des hauts personnages de l'Empire romain ou à la *Prosopographie chrétienne du Bas-Empire*, dont le premier volume a été publié en 1982 - Mandouze André (dir.), *Prosopographie chrétienne du Bas-Empire 1. Prosopographie de l'Afrique chrétienne (303-533)*, Paris, Éditions du CNRS, 1982, 1320p.) - et le plus récent en 2013 - Pietri Luce, Heijmans Marc (dir.), *Prosopographie chrétienne du Bas-Empire 4. Prosopographie de la Gaule chrétienne (314-614)*, Paris, Association des amis du Centre d'histoire et civilisation de Byzance, 2013, 2067p. Plus récemment : Pouech Vincent, « La méthode prosopographique et l'histoire des élites dans l'Antiquité tardive », dans *Revue historique*, n°661, janvier 2012, pp.155-168.

³⁰¹¹ Charle Christophe, *Les élites de la République, 1880-1900*, Paris, Fayard, 1987, 556p.

³⁰¹² Autrand Françoise (dir.), *Prosopographie et genèse de l'État moderne. Actes des journées d'études des 22-23 octobre 1984*, Paris, École normale supérieure de jeunes filles, 1986, 358p. ; Daviet-Vincent Marie Bénédicte, *Serviteurs de l'État. Les élites administratives en Prusse de 1871 à 1933*, Paris, Belin, 2006, 367p. ; Dumons Bruno, Pollet Gilles, Saunier Pierre-Yves, *Les élites municipales sous la III^e République : des villes du Sud-est de la France*, Paris, CNRS Éditions, 210p.

³⁰¹³ Nous avons déjà de nombreuses reprises fait référence à son travail de thèse présenté en 1993 et ayant donné lieu à une publication : Angleraud Bernadette, *Les boulangers lyonnais aux XIX^e et XX^e siècles*, Éditions Christian, Paris, 1998, 190p.

³⁰¹⁴ Ferrand Nathalie, « Une élite de l'horticulture : les rosiéristes de la région lyonnaise entre 1820 et 1939 », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Claude-Isabelle Brelot, Université Lumière Lyon 2, 2013. Là encore, les principaux résultats ont été repris dans un ouvrage : Ferrand Nathalie, *Créateurs de roses : à la conquête des marchés (1820-1939)*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 2015, 366p.

³⁰¹⁵ Lemerrier Claire, Picard Emmanuelle, « Quelle approche prosopographique ? », dans Rollet Laurent, Nabonnand Philippe (dir.), *Les uns et les autres. Biographies et prosopographies en histoire des sciences*, Nancy, Presses universitaires de Nancy, 2012, p.608.

- dans un second temps, et là est le travail le plus fastidieux, il est nécessaire de compiler un maximum d'informations sous la forme d'une succession de parcours de vie aussi fouillés que possibles ;
- enfin, dans un troisième temps, les nombreuses données sont analysées et mises en relation, instant où se révèlent certaines logiques collectives jusque là noyées dans la masse de cas particuliers.

Si le travail de compilation est suffisamment développé, il est alors possible au chercheur de relever des ruptures ou des continuités dans les modes de vie, de recrutement, de reproduction du groupe social considéré. Le rôle joué par le développement de l'outil numérique, et les bases de données en premier lieu, dans l'affirmation de cette méthode est à relever³⁰¹⁶. Notons que la plus grande prudence est nécessaire lors de la réalisation de cette troisième étape. Si le passage du général au particulier ne présente en effet pas de danger majeur, l'historien a tôt fait de confirmer, nuancer ou décrire telle ou telle observation ne s'appliquant pas dans le cas étudié, le chemin inverse, à savoir le passage du particulier au général, est périlleux et peut conduire à d'hâtives généralisations.

Quelles sources, quel corpus, quelle base de données ?

En parlant des entrepreneurs, Jean-Pierre Daviet considère qu'« il serait intéressant d'étudier par les méthodes de la prosopographie les particularités sociales de ces hommes : origines, formation, mariage, itinéraires professionnels, vie de famille, vie sociale » *etc.* Il souligne d'ailleurs le manque à ce niveau là puisqu'il déplore, « malgré quelques réalisations de qualité, [le manque] de dictionnaires des hommes d'affaires, [d'autant plus qu'] il ne semble pas que les travaux en cours avancent rapidement »³⁰¹⁷. Tandis que cette affirmation a depuis été partiellement démentie par la parution des 11 tomes de la collection *Les Patrons du*

³⁰¹⁶ Mouvement amorcé il y a déjà plusieurs décennies. À titre d'exemple, voir Genet Jean-Philippe, « L'informatique au service de la prosopographie : PROSOP », *Mélanges de l'École française de Rome. Moyen-âge, Temps modernes*, Vol.100, n°100-1, 1988, pp.247-263. Plus récemment, pensons à l'indispensable ouvrage-outil de Lemerrier Claire, Zalc Claire, *Méthodes quantitatives pour l'historien*, Paris, La Découverte, 2007, 120p.

³⁰¹⁷ Daviet Jean-Pierre, « Mémoires de l'entreprise française du XIX^e siècle », *Revue d'histoire du XIX^e siècle*, n°23, 2001, 2, pp.105-119. En matière de prosopographie, on se référera entre autres à Barbier Frédéric, *Le Patronat du Nord sous le Second Empire. Une approche prosopographique*, Paris/Genève, Librairie Droz, 1989, 409p.

Second Empire précédemment évoqués, nous allons tenter à notre tour d'apporter notre pierre à l'édifice prosopographique.

La définition de notre corpus s'est avérée plus délicate que ce que l'énoncé initial – étude du groupe « brasseurs lyonnais du XIX^e siècle » – pouvait laisser entendre. S'est en effet rapidement imposée l'idée qu'inclure indistinctement l'ensemble des individus ainsi caractérisés à un moment ou à un autre dans les nombreuses archives consultées (annuaires, état-civil, listes nominatives de recensements, archives du tribunal de commerce ou encore dossiers de naturalisation ou procédures relatives aux établissements insalubres et incommodes – liste non exhaustive) aurait pour principale conséquence de rendre compte d'une image largement floue. Des choix, discutables mais nécessaires, ont donc été faits. Les individus pour lesquels nous ne disposons que d'une brève, ponctuelle et peu crédible mention faisant d'eux des fabricants de bière ne sont pas intégrés à notre étude. Plus que le manque d'informations à leur sujet, écueil inhérent à toute entreprise prosopographique d'un groupe professionnel du XIX^e siècle (qui plus est largement confidentiel) mais en lui-même insuffisant pour justifier leur exclusion, c'est l'incertitude du statut qui est ici en cause. Les cas de Michel Aubery ou Claude Barmon, évoqués par Antonin Portallier dans son *Tableau général des victimes et martyrs de la Révolution en Lyonnais, Forez et Beaujolais*³⁰¹⁸ dont le statut de brasseur n'est confirmé par aucune autre trace – rendant plausible l'erreur de cet auteur ou, au moins, l'extrapolation de leur état – en sont quelques exemples. Les nombreux individus dits brasseurs dans les annuaires en tout genre et les recensements mais qu'une analyse plus fine cantonne, au mieux, à l'état d'ouvriers, en sont d'autres. Bien que ce choix puisse mener à biaiser la vision puisque les individus à la trajectoire brassicole en pointillés laissent forcément moins de traces que ceux exerçant la profession durant plusieurs décennies, il a été choisi d'exiger un faisceau de présomptions suffisamment fort pour justifier l'appartenance au groupe. C'est cette part d'arbitraire et de subjectif que doit, en partie, gommer la dimension prosopographique et sérielle de l'étude. Dans le même esprit, les individus fils de brasseurs lyonnais ou apparentés à ceux-ci mais n'exerçant pas à Lyon n'ont pas été inclus (pensons par exemple à Édouard Hoffherr, fils de Jean Georges, ayant effectué l'ensemble de sa carrière brassicole à Paris). Ils sont par contre bien évidemment mobilisés lorsque sont étudiés les relations familiales et les réseaux dans lesquels s'inscrivent les artisans et industriels lyonnais. Une attitude semblable a été adoptée vis-à-vis des nombreuses professions annexes (entrepôtiers de bières, négociants en houblons *etc.*) dont certains

³⁰¹⁸ Portallier Antonin, *Tableau général des victimes et martyrs de la Révolution*, *Op. cit.*, pp.9 et 22.

acteurs, ayant pourtant été les objets d'études approfondies, seront simplement convoqués comme outils d'analyse permettant, par exemple, de retracer des complexes sociaux révélant de larges stratégies matrimoniales interprofessionnelles et/ou géographiquement élargies.

En résumé, ne sont donc considérés que les brasseurs au sens de propriétaires ou exploitants de brasseries, entendues en tant que lieu de production. Ce sont les réalités de l'entrepreneuriat brassicole, quelque soit sa durée et son ampleur, que souhaite révéler cette étude. À cet égard, les compétences techniques ne sont appréhendées que comme l'un des facteurs seulement définissant l'appartenance ou non au groupe « brasseur », au même titre que l'ancrage local ou les capacités financières. D'où la distinction ultérieure entre brasseurs de formation et brasseurs d'opportunités (nous reviendrons sur ce point) et la présence dans le corpus d'individus en apparence uniquement financeurs.

Alors que grâce à la mobilisation des diverses sources évoquées plus tôt 574 individus ont fait l'objet d'une notice individuelle, ils sont, suivant les conditions énoncées plus haut, 337 à composer notre corpus final³⁰¹⁹. Si, nous le verrons, les informations rassemblées à leur sujet sont bien évidemment quantitativement et qualitativement variables, elles permettent néanmoins l'identification d'une pluralité de chemins menant à la brasserie et confirment ainsi à nouveau l'hétérogénéité de la profession.

³⁰¹⁹ Voir l'annexe 1 pour plus de détails quant à la structure de ladite base de données.

A) Les chemins de la brasserie

1. Lyon, lieu de convergence : des origines géographiques et socioprofessionnelles diverses

1.1. Mouvements migratoires et dynamiques sectorielles

Comme l'introduit le terme de « chemins », la première de nos interrogations concerne l'origine géographique des individus. Si nous avons évoqué, discuté et nuancé le présupposé faisant de la bière une exclusivité des parties septentrionales de l'Europe et *a fortiori* de la France, il reste indiscutable que cette boisson demeure pendant des siècles absente des habitudes de consommation de la population de la région lyonnaise. Alors qu'il est communément admis que ce qui est aujourd'hui l'espace Rhône-alpin « est une région à forte et ancienne tradition migratoire »³⁰²⁰, se pose donc la question de l'éventuel impact de ces mouvements de population sur les usages et les pratiques – en termes de production comme de consommation – alimentaires. Pour poser le problème de manière concrète, l'apparition d'individus spécialisés dans la fabrication de bière dans la seconde moitié du XVIII^e siècle est-elle due, partiellement ou en totalité, à l'arrivée en ville de nouveaux venus apportant avec eux leurs procédés et savoir-faire ?

Sont généralement considérées les successives industrialisations des XIX^e et XX^e siècles comme dynamiques ayant conduit à l'établissement, provisoire ou définitif, dans le Rhône et les départements limitrophes de nombreux ouvriers et artisans étrangers. Pour la période antérieure, du fait de l'absence de recensements fiables, le phénomène est dit difficilement appréhendable et, du moins dans son ampleur, largement limité. La situation apparaît pourtant particulière lorsqu'il est question de production de la boisson houblonnée, activité pour laquelle les bassins de recrutement sont dès les dernières décennies de l'Ancien Régime, pour partie du moins, lointains et s'éloignent ainsi des « mobilités de la grande

³⁰²⁰ Schweitzer (dir.), « Rhône-Alpes. Étude d'une région et d'une pluralité de parcours migratoires, 19e-20e siècle », Rapport de recherche sur l'histoire de l'immigration en Rhône-Alpes, financé par l'Agence Nationale pour la Cohésion Sociale et l'Égalité des Chances, 2008, p.13. Disponible en ligne : <https://hal.archives-ouvertes.fr/halshs-00373414/document>.

ville » mises en lumière par Jean-Luc Pinol³⁰²¹. Les constructions des diasporas, bien trop souvent vues comme continues et atemporelles, répondant à des logiques et des temporalités variables³⁰²², c'est à ces dernières que nous allons nous intéresser. Afin de respecter une certaine constance dans l'analyse et de coller aux séquences économiques précédemment identifiées, nous nous appuyerons sur le même découpage de notre période en trois temps. L'objectif est une nouvelle fois ici de faire apparaître les liens entre destinée collective de la profession et parcours individuels des individus la composant. Aux années antérieures à 1829 durant lesquelles apparaît et commence à se structurer l'activité brassicole rhodanienne succèdent donc les décennies correspondant à la Monarchie de Juillet et au Second Empire (1830-1870), temporalité durant laquelle le foisonnement entrepreneurial en matière de fabrication de bière est, nous l'avons vu, le plus intense. Rien de surprenant par conséquent à ce que la majorité des occurrences, plus de 55 %, y soient localisées (voir ci-dessous). Enfin, correspondant au rapide et précoce phénomène de concentration aboutissant en fin de siècle à la maturité industrielle du secteur, les premiers temps de la Troisième République (1871-1900) constituent notre troisième et dernière tranche.

Figure 61. Ventilation des effectifs brassicoles en activité dans le Rhône au cours du temps, fin XVIII^e – XIX^e siècles

	Effectifs	%
Avant 1829	88	21,2
1830-1870	231	55,7
1871-1900	96	23,1
TOTAL	415 ³⁰²³	100

³⁰²¹ Selon l'expression employée par Jean-Luc Pinol. Voir son ouvrage déjà évoqué sur lequel nous nous appuyerons encore : Pinol Jean-Luc, *Les mobilités de la grande ville. Lyon, fin XIX^e-début XX^e*, Op. cit., 431p.

³⁰²² Pour une récente et large réflexion à ce sujet, lire Gildas Simon (dir.), *Dictionnaire des migrations internationales. Approche géohistorique*, Paris, Armand Colin, 2015, 816p.

³⁰²³ Le fait que le total soit supérieur à 337, nombre d'individus composant notre corpus, s'explique par la présence transversale de certains d'entre eux : ils apparaissent donc dans plus d'une tranche, indice s'il en est de la pérennité de nombreuses installations.

1.1.1. L'impulsion allemande

Ainsi que le laissent supposer les patronymes des quelques individus déjà repérés dans nos développements précédents³⁰²⁴, les premiers parcours³⁰²⁵ retracés plaident clairement en faveur de l'origine germanique des précurseurs rhodaniens. Qu'il s'agisse de Michel Jean Hay, né à Darmstadt (Hesse) aux alentours de 1714 et repéré à Lyon comme marchand et brasseur de bière dès le milieu des années 1740³⁰²⁶, de Christophe Bechtel pour sa part natif de Stockstadt (même province) ou encore de Simon Thomas Gerber, fils d'un tonnelier de la principauté d'Amberg (aujourd'hui située en Bavière), ces deux derniers arrivés dans la cité rhodanienne au milieu des années 1750³⁰²⁷, la presque totalité des individus à l'origine des premières générations de brasseurs lyonnais ont dû franchir le Rhin pour s'établir entre Rhône et Saône. Cette spécificité des origines est largement reconnue par la population locale qui fait de ces immigrés les principaux détenteurs du savoir en matière de fabrication de bière. Dans le *Journal de Lyon* du 6 février 1793 (et dans de nombreux numéros de ce même mois), c'est la « bière blanche et brune, de la première qualité, faite par des Allemands »³⁰²⁸ qui est annoncée à la vente. En 1804, c'est encore François Kramer qui est explicitement qualifié de prussien – sans que cela ne laisse d'ailleurs apparaître quelque jugement de valeur que ce soit, qu'il soit positif ou négatif³⁰²⁹.

³⁰²⁴ Sur l'épineuse question de l'étude de l'indice patronymique et de ses apports, voir Darlu Pierre, Ruffié Jacques, « L'immigration dans les départements français étudiée par la méthode des patronymes », *Population*, 3, 1992, pp.719-734 et, plus récemment, Brunet Guy, Darlu Pierre, Barbero Dominique, « Patronymes, propriété et mobilité géographique. L'avant-pays savoyard du XVIII^e au XX^e siècle », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2008/2, vol.30, pp.67-90.

³⁰²⁵ Nous préférons ce terme à celui de trajectoire, induisant le traçage préétabli d'un chemin à suivre. L'idée de parcours semble laisser plus de latitude et, notamment, permettre à l'aléatoire, au discursif, de jouer son rôle dans les histoires individuelles. Concernant cette question sémantique, voir le numéro spécial « Les parcours individuels dans leurs contextes » de la revue *Temporalités. Revue de sciences sociales et humaine*, n°11, 2010, [en ligne] et notamment l'article de Demazière Didier, Samuel Olivia, « Inscrire les parcours individuels dans leurs contextes ». Surtout, lire le plus ancien mais toujours d'actualité travail de Passeron Jean-Claude, « Biographies, flux, itinéraires, trajectoires », *Revue française de sociologie*, vol.31, n°1, 1990, pp.3-22.

³⁰²⁶ Il est dit brasseur de bière à l'occasion de la naissance de sa fille Jeanne Camille le 3 avril 1747 à Lyon, paroisse Saint-Paul. AML, 1GG472, p.15/44. Toujours qualifié de brasseur, il décédera dans la ville le 2 janvier 1784: AML, 1GG716, p.26/38, acte 663.

³⁰²⁷ AML, 1GG251, p.28/42. Il épouse le 28 août 1753 à Lyon, paroisse Saint-Vincent, Marie Marthe Magat. Son père est alors tonnelier à « Zeylt [sic] de la principauté d'Amberg en Allemagne ».

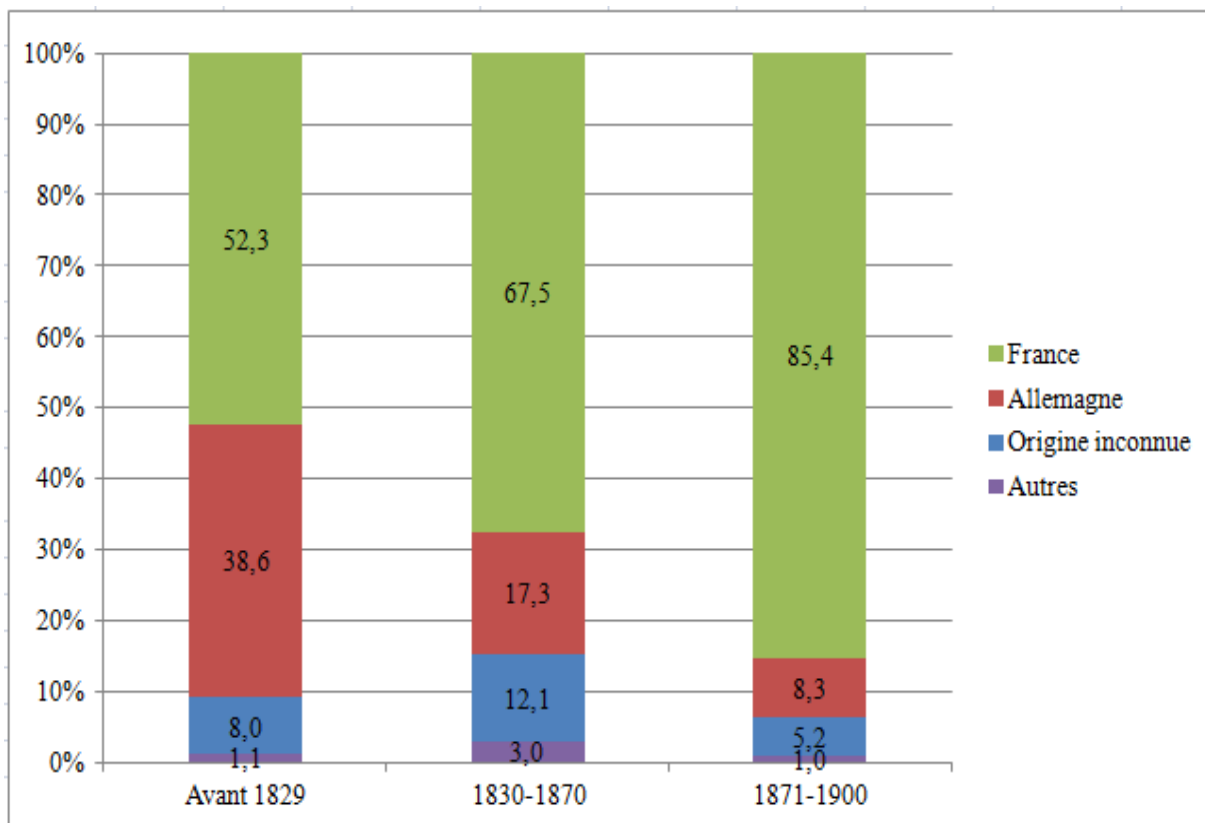
³⁰²⁸ *Journal de Lyon, ou Moniteur du Département de Rhône et Loire*, n°28, mercredi 6 février 1793, p.4.

³⁰²⁹ *Bulletin de Lyon*, n°47, 12 ventôse an 12 (03/03/1804), p.2.

Figure 62. Origine géographique des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII^e – XIX^e siècles 1

	Avant 1829		1830-1870		1871-1900	
	Effectifs	%	Effectifs	%	Effectifs	%
France	46	52,3	156	67,5	82	85,4
Allemagne	34	38,6	40	17,3	8	8,3
Origine inconnue	7	8,0	28	12,1	5	5,2
Autres	1	1,1	7	3,0	1	1,0
TOTAL	88	100	231	100	96	100

Figure 63. Origine géographique des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII^e – XIX^e siècles 2



Le constat est confirmé lorsque le raisonnement est porté à une échelle plus large. Sur les 88 individus repérés jusqu'en 1829, 34 (près de 40 %) sont nés outre-Rhin (voir figures 62 et 63 page précédente). Si l'on retranche du total les 7 individus dont le lieu de naissance reste inconnu et que l'on considère les 7 autres fils ou petit-fils d'immigrés allemands de la première heure et nés à Lyon – c'est par exemple le cas de Jean Antoine, Aimé Frédéric et Isaac François Koch, tous trois descendants du natif de Dausenau (Rhénanie-Palatinat) Georges Conrad Koch³⁰³⁰ – c'est plus de la moitié du total (41 sur 81, soit 50,6 %) qui revendique des origines germaniques.

Les causes de cette dynamique sont autant politiques qu'économiques et sociales et sont à chercher du côté de la conjugaison entre porosité de frontières étatiques longtemps mal fixées, plasticité de la barrière naturelle qu'est le Rhin et inadéquation entre croissance démographique et capacité d'accueil des provinces de la future Confédération germanique. Touchés par la surpopulation, plusieurs territoires du Sud-ouest de ce qui est aujourd'hui l'Allemagne voient en effet, au cours du second XVIII^e siècle, partir d'importants contingents d'émigrants³⁰³¹. Alors que 100 000 Allemands de Souabe s'installent dans les territoires danubiens des Habsbourg, que 25 000 personnes prennent le chemin de la Russie ou que 100 à 200 000 autres partent pour l'Amérique, nombreux sont ceux à choisir la France. Le mouvement se poursuit au siècle suivant et est encore accéléré par la disette de 1816-1817. Déjà, mutations du système productif, successives crises d'une économie agraire, famines récurrentes et, dans une moindre mesure, persécutions politiques – la répression des mouvements libéraux unitaires des années 1820, 1830 et 1849 pousse ainsi à l'exil de nombreux opposants³⁰³² –, « expliquent la paupérisation du monde artisanal et la tentative, pour celui-ci, de chercher fortune ou, à tout le moins emploi » ailleurs³⁰³³.

La situation n'est en rien originale. S'intéressant au « savoir-faire étranger au service de la France », Jean-Pierre Poussou affirme qu'« aucun secteur un peu neuf ne saurait se

³⁰³⁰ Pour sa part arrivé à Lyon dans les années 1760. Jean Antoine, Aimé Frédéric et Isaac François y naissent respectivement en 1772, 1778 et 1804. Voir AML, 1GG717, p.22/100, acte 46 ; AML, 1GG171, p.90/100, acte 180 et AML, 2E46, p.113/137, acte 875.

³⁰³¹ Rödel Walter G., « L'évolution démographique des pays allemands, 1770-1820 », dans Berding Helmut, François Étienne, Ullmann Hans-Peter (dir.), *La Révolution, la France et l'Allemagne : deux modèles opposés de changement social ?*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, 1989, pp.29-37.

³⁰³² Thomas D., « Les réfugiés politiques d'Allemagne du Sud dans le Haut-Rhin (1830-1851) », *Bulletin du Musée historique des sciences humaines de Mulhouse*, Tome XCI, 1984, pp.61-77.

³⁰³³ Frey Yves (dir.), *Ces Alsaciens venus d'ailleurs. Cent cinquante ans d'immigration en Alsace*, Nancy, place Stanislas, 2009, pp.116-117.

passer de l'activité industrielle de spécialistes étrangers »³⁰³⁴. Et ce dès l'Ancien Régime. Banque et grand commerce, renouvellement des cultures, assèchement des marais (le cas des Hollandais est ici éloquent) ou fabrication du goudron pour accélérer la construction navale, les exemples ne manquent pas et sont bien souvent encouragés plus que subis par les autorités. Et si la situation est quelque peu différente en matière de production de bière – il ne s'agit en aucune manière de la manifestation d'un quelconque désir du pouvoir royal – les conséquences sont les mêmes.

Dans l'immense majorité des cas, ces migrations souvent contraintes sont souhaitées définitives. C'est bel et bien une nouvelle terre d'accueil que recherchent ces individus : Lyon, place bancaire et commerciale florissante où la concurrence en matière de brasserie est pour ainsi dire nulle malgré une population importante s'avère donc idéale³⁰³⁵. Le même Christophe Bechtel évoqué plus tôt, arrêté en décembre 1793 par la commission révolutionnaire pour sa supposée attitude durant le siège de la ville, se défend le 7 décembre 1793 (17 frimaire an II) dans un courrier adressé à ses juges³⁰³⁶. Alors qu'il n'est durant l'instruction de l'affaire – certes expéditive – à aucun moment fait référence à son lieu de naissance comme élément à charge³⁰³⁷, il se dit en préambule de sa lettre « 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 sécurité générale. [...] Jouissant de l'avantage qu'ont toujours eu les étrangers de s'établir en France, avantage qui leur est continué et assuré par les droits de l'Homme, [il] s'est établi à Lyon, il y a un temps immémorial, en qualité de brasseur et de marchand de bière, profession dans laquelle il est né ». Peine perdue, il sera finalement guillotiné le 7 pluviôse an II (26 janvier 1794)³⁰³⁸. Aussi bonne soit-elle sa bière ne pèse que peu dans la balance lorsque lui sont opposés les souvent radicaux idéaux révolutionnaires républicains.

³⁰³⁴ Poussou Jean-Pierre, « À l'école des autres », dans Lequin Yves (dir.), *Histoire des étrangers et de l'immigration en France*, Paris, Larousse, 1992, p.233.

³⁰³⁵ Malgré la rareté des chiffres, la population de la ville peut être estimée à 100 000 personnes en 1750, auxquelles il faut ajouter les 30 000 résidant dans les trois communes environnantes que sont la Croix-Rousse, la Guillotière et Vaise. Voir Benoit Bruno, Saussac Roland, *Op. cit.*, p.135.

³⁰³⁶ ADR, 31L56 – Commission temporaire de surveillance républicaine (après le siège). Arrestations, dossier Bechtel.

³⁰³⁷ Nous le verrons ultérieurement, c'est plutôt son aisance financière et son passé d'usurier, réel ou fantasmé, qui sont ici en cause.

³⁰³⁸ ADR, 42L27 – Commission révolutionnaire. Jugements (14 frimaire-24germinal an II), dossier 420. Jugement du 7 pluviôse an II qui condamne à mort ce jour 32 individus, dont 9 par la guillotine. Il est précisé que toutes les propriétés des condamnés sont confisquées au profit de la République.

Arrivé dans le Rhône peu avant 1810, l'Allemand Jean Wagner, natif de Strullendorf en Bavière, se fixe pour sa part à Caluire-et-Cuire, commune située au nord de Lyon. Il fait, dès le 2 janvier 1814³⁰³⁹, la déclaration de domicile exigée par la Constitution du 22 frimaire an VIII (13 décembre 1799)³⁰⁴⁰. C'est après avoir acheté début 1824 une maison appelée Le Mouton, sise à Lyon, faubourg de Vaise, grande rue 59 aux époux Claude Henri Pize et Anne Daverdy, propriété qui comporte cour, jardin, terrasses et bâtiment pour une brasserie et qui est notamment confinée à l'Est par la Saône (elle a donc un accès directe à la rivière)³⁰⁴¹, qu'il entame les démarches destinées à obtenir la nationalité française. Tandis qu'il formule auprès du maire sa demande visant à « obtenir les droits et privilèges attachés à la qualité de citoyen français » le 20 février de la même année, celle-ci passe successivement entre les mains de l'édile local, du Préfet du Rhône et du Garde des Sceaux, ministre de la Justice. Si le fin mot de l'histoire nous reste inconnu, la totalité des administrateurs se prononçant sur le sujet louent le travail, la bonne conduite, la moralité et les opinions politiques du demandeur. Marié en août 1810 à une fille du pays³⁰⁴², père « d'une nombreuse famille qu'il élève dans les meilleurs principes »³⁰⁴³, son intégration est totale.

A l'image des soldats Flamands décrits par Paul Delsalle ayant tenté au XVI^e siècle – sans succès – de développer l'usage de la bière en Franche-Comté³⁰⁴⁴, c'est l'immigration allemande qui apparaît dès la seconde moitié du XVIII^e siècle responsable du développement de la boisson houblonnée dans l'ancienne capitale des Gaules. Dans les deux cas, le contexte difficile – crise frumentaire de 1586-1590 ou difficulté économique et paupérisation d'une large partie des populations rurales du Saint-Empire – favorise, si ce n'est provoque, migrations, échanges et transferts en tout genre. À moyen voire court terme, cette pression que les populations germaniques exercent vers l'ouest, bien que n'étant pas le seul facteur à prendre en compte, incite alors les Alsaciens à franchir les Vosges plutôt que le Rhin et à se tourner à leur tour vers le cœur de l'hexagone. En effet, quand la proportion d'individus

³⁰³⁹ ADR, 6MP1022, dossier de demande de naturalisation et d'admission à domicile de Jean Wagner ; ANF, BB/11/216, dossier 399 B6.

³⁰⁴⁰ Voir Weil Patrick, *Qu'est-ce qu'un Français ? Histoire de la nationalité française depuis la Révolution*, Paris, Gallimard, 2005, 651p.

³⁰⁴¹ *Journal des annonces judiciaires du ressort du tribunal civil, Affiches et avis divers de la ville de Lyon*, n°20, jeudi 19 février 1824, p.8.

³⁰⁴² Il épouse le 27 août 1810 à Saint-Germain-au-Mont-d'Or (Rhône), Jeanne Marie Lafont (ou Lafond) âgée de 19 ans. ADR, 4E4336, p.3/5.

³⁰⁴³ Au moins neuf enfants naîtront en effet de cette union entre 1811 et 1831.

³⁰⁴⁴ Delsalle Paul, « Les Flamands ont-ils contribué à la diffusion de la bière en Franche-Comté ? », dans Delobette Laurence, Delsalle Paul (dir.), *La Franche-Comté et les anciens Pays-Bas, XIII^e-XVIII^e siècles. Tome 2. Aspects économiques, militaires, sociaux et familiaux, Actes du colloque de Salins (8-9 avril 2011)*, Besançon, Cêtre, 2013, pp.87-97.

allemands diminue avec le temps (comme le montre notre figure 62, ce ne sont plus que 17,3 % et 8,3 % des individus respectivement repérés entre 1830-1870 et 1871-1900 qui sont concernés) ils sont progressivement remplacés aux commandes des brasseries rhodaniennes par de nouveaux arrivants en provenance du Haut et, surtout, du Bas-Rhin.

1.1.2. La relève alsacienne

Si l'industrie alsacienne doit beaucoup à l'immigration et aux apports d'entrepreneurs, de savoirs et de capitaux extérieurs³⁰⁴⁵, nombreux sont également les espaces redevables à l'égard de cette région. Concernant un petit nombre de secteurs spécialisés dans lesquels l'Alsace dispose d'un avantage vis-à-vis d'autres régions lui donnant une presque exclusivité sur certaines connaissances et certains savoir-faire, diverses sont les compétences exportées au XIX^e siècle par le facteur migratoire au-delà des Vosges. Dans le tissu (une manufacture d'indiennage est fondée à Mulhouse dès 1746) comme dans la brasserie, l'expérience acquise depuis des siècles permet ainsi à de nombreux individus, cherchant à s'extraire d'un milieu vu comme trop concurrentiel – qu'il soit familial ou entrepreneurial – et parfois même saturé, de faire valoir leur singularité ailleurs, en des lieux où cet avantage peut à lui seul leur assurer un avenir³⁰⁴⁶. Et si les brasseurs ne possèdent pas un capital technique aussi élevé que les entrepreneurs du textile, notamment reconnus pour les compétences en matière de coloration et de chimie, ils peuvent profiter de la spécificité culturelle portée par le produit qu'ils fabriquent et de sa relative rareté dans de nombreuses contrées. Spécialiste de l'histoire des entreprises et de l'économie alsaciennes, Nicols Stoskopf relève la présence de fabricants de bière de la région à Bordeaux et Pau dès 1806, à Nérac en 1808, à Beaune en 1812, à Carcassonne en 1815 ou encore à Melun en 1816. Pourraient également être cités la famille Kuhn installée à Chamalières dans les années 1830³⁰⁴⁷, les Graff que l'on retrouve à Rennes

³⁰⁴⁵ Nicolas Stoskopf dit, du milieu du XVIII^e siècle jusqu'aux années 1980-1990, la région « constamment irriguée par des hommes, des technologies, des investissements venus d'ailleurs qui ont fortement contribué à son développement et à sa diversité ». Dans Stoskopf Nicolas, « Quitter l'Alsace pour faire fortune: le cas des entrepreneurs du XIX^e siècle », *Diasporas. Histoire et sociétés*, « Chercher fortune », n°9, 2006, p.43. Pour un plus large regard, voir Hau Michel, Stoskopf Nicolas, *Les dynasties alsaciennes du XVII^e siècle à nos jours*, Paris, Perrin, 2005, chapitre IV, « Le creuset alsacien », pp.91 et suivantes ; et Frey Yves (dir.), *Op. cit.*, 190p.

³⁰⁴⁶ On trouve par exemple un noyau d'Alsaciens du textile en Haute Normandie. Voir Brandt André, « Alsaciens, Suisses et Allemands dans l'indienne rouennaise aux XVIII^e et XIX^e siècles », dans Collectif, *Le textile en Normandie*, Rouen, Société libre d'émulation de la Seine-Maritime, 1975, pp.57-74. Chassagne Serge, *Le coton et ses patrons. France, 1760-1840*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1991, 733p.

³⁰⁴⁷ Le Strasbourgeois fils de farinier Jean Guillaume Kuhn y épouse ainsi en 1833 Jeanne Steinhäusser, elle-même fille d'un brasseur installé dans la ville. Voir Archives Départementales Puy-de-Dôme, Chamalières,

pendant plusieurs générations³⁰⁴⁸ ou encore les Velten qui, eux, finiront par poser leurs valises – une partie d’entre elles, du moins – entre Rhône et Saône : en début de XX^e siècle, la société familiale fondée en 1826 par Jean-Jacques Velten revendique, avec ses sites implantés dans les métropoles marseillaise et lyonnaise, une production annuelle de 100 000 hectolitres assurée par 500 ouvriers³⁰⁴⁹.

À ces « migrations conquérantes » – donc volontaires – s’en ajoutent d’autres plus subies et largement contraintes. Ainsi, malgré une agriculture intensive et une croissance industrielle importante, marqueurs économiques faisant de l’Alsace une des régions riches du pays, la pauvreté des habitants et leur propension à l’émigration est, au XIX^e siècle, indéniable. La pression démographique explique en grande partie cet apparent paradoxe. À l’œuvre depuis le siècle précédent, elle aboutit durant la période nous intéressant à la saturation de l’espace matérialisée de manière éloquente par une densité moyenne deux fois supérieure à celle observée à l’échelle du pays et un morcellement des exploitations agricoles particulièrement important. D’où l’intensification des cultures et le développement d’une petite industrie de transformation des produits de la terre, déjà largement étudiée dans son espace de prédilection, le Bas-Rhin, par le même Nicolas Stoskopf³⁰⁵⁰. Ces variables d’ajustement ne suffisant plus, l’émigration fonctionne alors comme un trop-plein démographique, poussant nombre d’artisans et de petits chefs de famille et d’ateliers à aller chercher ailleurs un avenir meilleur. Plus que concurrents, ces deux types de migrations apparaissent complémentaires. Une situation familiale peut ainsi contraindre à l’exil et faire d’un départ forcé une conquête en allant s’établir dans une région au terreau favorable : c’est par exemple le cas de Philippe Moritz (1822-1884) qui, loin de faire un tabac dans sa ville natale de Pfaffenhoffen dans le Bas-Rhin³⁰⁵¹, dû s’exiler faute de débouchés dans la brasserie familiale³⁰⁵². Semblant chercher le meilleur point de chute possible, on le retrouve en 1853 à

Mariages 1831-1845, 6E75/13-, p.18/100, acte 6. Nous avons déjà croisé cette famille lorsqu’il a été question des travaux de Louis Pasteur.

³⁰⁴⁸ Famille systématique évoquée dans les divers ouvrages consacrés à l’activité brassicole bretonne. Voir notre bibliographique à ce sujet.

³⁰⁴⁹ Caty Roland, Richard Éliane, Échinard Pierre, *Les patrons du Second Empire. Tome 5, Marseille*, Paris, Picard, 1999, pp.301-305.

³⁰⁵⁰ Stoskopf Nicolas, *La petite industrie dans le Bas-Rhin (1810-1870)*, Strasbourg, Oberlin, 1987, 279p. Ouvrage issu d’une thèse éponyme soutenue en 1985 à l’Université Strasbourg 2.

³⁰⁵¹ Fils d’un tanneur puis farinier, il naît le 20 juin 1822. Voir Archives Départementales Bas-Rhin, 4E372/2, p.9/20, acte 28.

³⁰⁵² Au sujet de cette famille brassicole qui finira par s’allier aux Hatt, fondateurs de la dynastie Kronenbourg, voir notamment Voluer Philippe, *Le grand livre de la bière en Alsace, Op. cit.*, pp.80-81 et Moritz André, Werl Rofl, entrée « Moritz », *Nouveau Dictionnaire de Biographie Alsacienne, Tome 27*, Strasbourg, Fédération des sociétés d’histoire et d’archéologie d’Alsace, 1996, pp.2711-2714.

Chalon-sur-Saône³⁰⁵³, dans le Cantal en 1862³⁰⁵⁴ puis, ville où il s'établira et décédera, à Lyon à compter de 1866³⁰⁵⁵.

Nul n'est surpris que dans l'ancienne Lugdunum, patrie de la soie et du textile, ce soit la bière qui stimule le plus grand nombre de ces initiatives migratoires alsaciennes. Sa position stratégique – point déjà développé sur lequel il est inutile de revenir – son bassin de population important et le nombre toujours limité de brasseries en activité, apparaissent comme autant de facteurs incitant les brasseurs bas et haut-rhinois en quête de nouveaux marchés sur lesquels opérer à s'installer dans la ville. Comme le montre la figure 64 ci-dessous³⁰⁵⁶, le nombre de migrants reste néanmoins dans les premières décennies du siècle relativement limité.

Figure 64. Origine géographique des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII^e – XIX^e siècles 3

	Avant 1829	1830-1870	1871-1900
Bassin lyonnais	39,8 % (35)	39,0 % (90)	41,7 % (40)
Alsace	8,0 % (7)	21,6 % (50)	32,3 % (31)
Allemagne	38,6 % (34)	17,3 % (40)	8,3 % (8)
Origine inconnue	8,0 % (7)	12,1 % (28)	5,2 % (5)
Autres départements français	4,5 % (4)	6,9 % (16)	11,5 % (11)
Autres pays	1,1 % (1)	3,0 % (7)	1,0 % (1)
TOTAL	100 % (88)	100 % (231)	100 % (96)

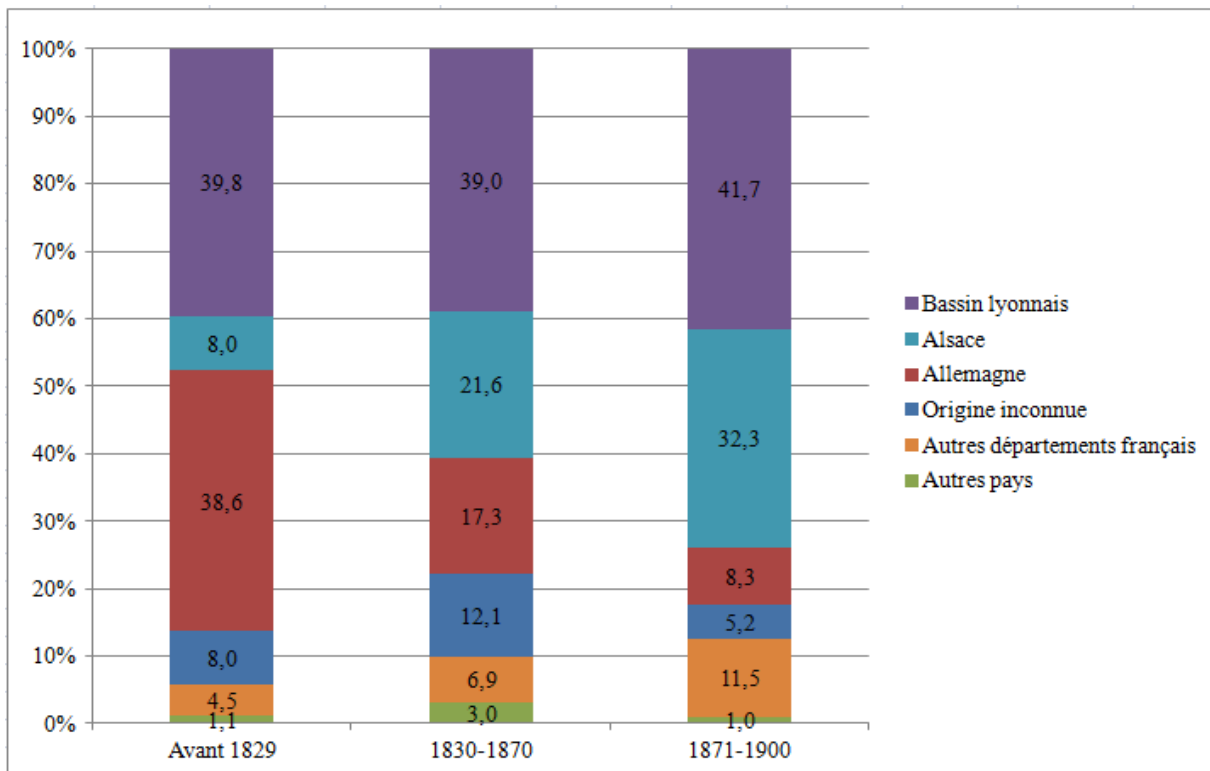
³⁰⁵³ Le 10 octobre 1853 il y épouse sa belle-sœur Jeanne François Chenille, veuve de son frère Jacques Moritz. Voir Archives Départementales Saône-et-Loire, 5E76/204 et 205, p.149/173, acte 140.

³⁰⁵⁴ Sa fille Léonie Caroline naît à Mauriac le 8 juillet 1862. Il est alors dit brasseur en activité dans ladite ville. Cf. Archives Départementales Cantal, 5Mi215/6, p.75/127, acte 49.

³⁰⁵⁵ Il est cette année là recensé à Lyon, rue Duhamel 3 et habite avec sa femme leurs trois enfants et ses deux nièces, fruit du premier mariage de son épouse, qui sont donc également ses belles-filles. Voir ADR, 6MP213, Lyon, rue Duhamel, p.9/11. Toujours brasseur, il meurt finalement dans le 1^{er} arrondissement de la ville le 15 juin 1884 : AML, 2E602, p.92/193, acte 512.

³⁰⁵⁶ Pourcentages et effectifs entre parenthèses. Par « Bassin lyonnais » sont entendus les ressortissants des départements de l'Ain, de l'Ardèche, de la Drôme, de l'Isère, de la Loire, du Rhône et de Saône-et-Loire.

Figure 65. Origine géographique des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII^e – XIX^e siècles 4



Avant 1829, les 7 Alsaciens repérés dans la région lyonnaise ne représentent ainsi que 8 % des individus participant au développement de l'activité brassicole locale. Si certains d'entre eux sont très précocement présents entre Rhône et Saône – pensons au strasbourgeois Jean Frédéric Eisseman qui, après avoir exercé à Grenoble, brassera à Lyon entre 1775 et 1793³⁰⁵⁷, ou au natif de Gueberrschwihr, Jean Michel Kopff, brasseur à Villeurbanne dès le début des années 1790 si ce n'est plus tôt³⁰⁵⁸ – le mouvement reste globalement d'une faible ampleur. Crainte de la concurrence allemande déjà présente en nombre ou, plus probablement, conditions de vie dans leur région d'origine encore suffisamment favorables, les ressortissants d'au-delà des Vosges rechignent à quitter le Rhin pour le Rhône.

Il faut donc attendre la Monarchie de Juillet et le Second Empire pour voir grossir dans la région lyonnaise le contingent alsacien. En effet, si, profitant de la politique libérale à

³⁰⁵⁷ Son fils Frédéric âgé de 8 ans y décède ainsi le 25 juillet 1775. AML, décès, 1GG716, p.4/38, acte 530. Alors brasseur à Lyon, quai Saint-Vincent, Jean Frédéric meurt pour sa part le 9 septembre 1793. AML, 2E0008, p.88/239, acte 3132.

³⁰⁵⁸ Le 11 septembre 1794, il épouse dans cette commune du nord-est lyonnais, dépendant alors du département de l'Isère, Catherine Tardif. Il est dit brasseur résidant sur place depuis plusieurs années. Voir ADR, 4E5487, p.25/26, acte 19.

l'égard des étrangers, « l'invasion pacifique »³⁰⁵⁹ se poursuit et que quelques Allemands continuent à alimenter les brasseries rhodaniennes, force est de constater que cette immigration est peu à peu remplacée par une autre, en provenance d'Alsace. Ils sont ainsi 50 (soit plus de 21 % de l'effectif total s'élevant à 231) originaires de cette région à poser leurs valises et leurs fourquets à Lyon entre 1830 et 1870. Le Haut-Rhin étant le territoire le plus dynamique industriellement parlant (région mulhousienne et vallées vosgiennes notamment), il n'est pas surprenant que la majorité d'entre eux (36 sur 50) soient originaires du Bas-Rhin, département où les opportunités sont moindres et les chances de succès inférieures. S'il ne fallait citer qu'un exemple, le plus emblématique serait bien évidemment celui de Jean Georges Hoffherr (1795-1873), né à Schiltigheim le 1^{er} juin 1795 et présent à Lyon, nous l'avons déjà croisé à de multiples reprises, dès 1835-1836³⁰⁶⁰. À l'origine de l'une des – si ce n'est la – plus grande(s) dynastie(s) brassicole(s) locale(s), sur laquelle nous aurons l'occasion de revenir en détails, il se fait le porte-étendard de ces dizaines d'individus qui, du fait d'événements indépendants de leur volonté ou d'un désir d'émancipation personnelle vont chercher fortune hors des frontières alsaciennes. Les parcours des brasseurs aux noms évocateurs que sont Jean Philippe Aegerter (Zinswiller, 1808 – Lyon, 1854), Martin Busch (Entzheim, 1810 – Lyon, 1875), Henry Louis Karcher (Sarre-Union, 1821 – Marseille, 1890), Louis Ernest Rapp (Erstein, 1814 – Lyon, 1882) ou encore Jacques Pfrimmer (Eckwersheim, 1815 – Chalon-sur-Saône, 1890), quelques uns parmi tant d'autres, pourraient à leur tour être retracés.

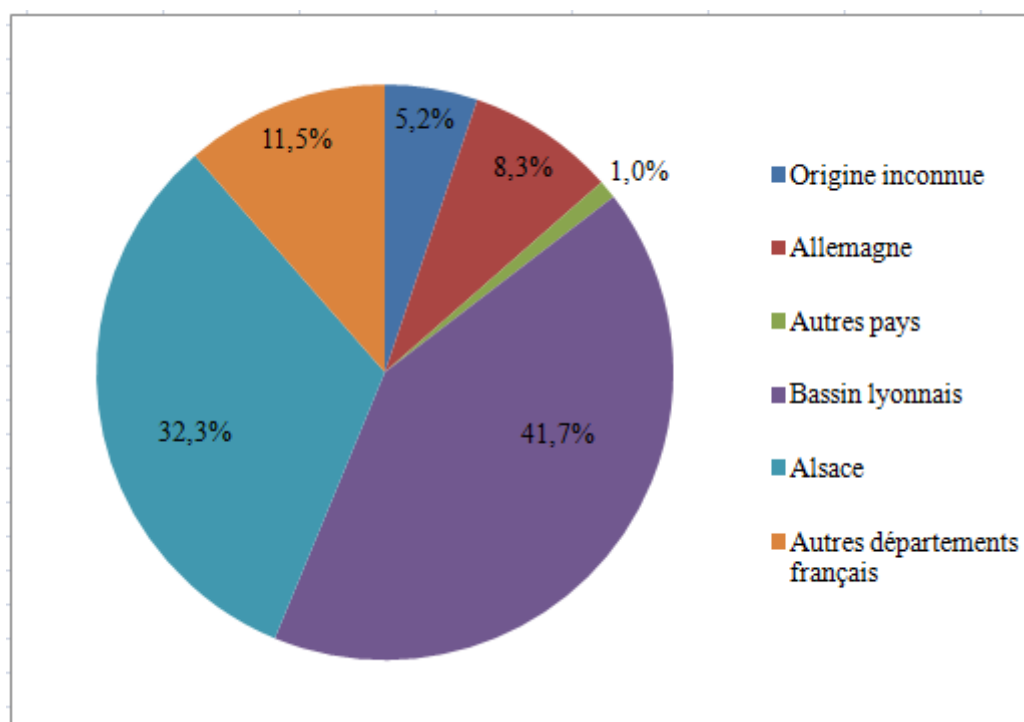
Avant même 1870, la dispersion de nombre de familles industrielles est donc avérée. Le mouvement se poursuit par la suite et, fondé sur la concomitance entre traumatisme de 1870-1871, épuisement du système technique de la première industrialisation et ouverture sur de nouveaux espaces et de nouvelles influences, mène celles-ci à se faire actrices d'un renouveau industriel pluriel. L'intensification des dynamiques migratoires est numériquement palpable : à l'issue du traité de Francfort, alors qu'un Alsacien sur cinq fait le choix d'émigrer en « vieille France », ils sont plus de 10 % à faire le grand saut et opter pour la nationalité

³⁰⁵⁹ Expression empruntée à Yves Lequin dans l'ouvrage qu'il a lui-même dirigé, *Histoire des étrangers et de l'immigration en France*, *Op.cit.*, p.325. Jusqu'en 1880, les ressortissants des pays voisins peuvent ainsi facilement franchir les frontières et se trouver à égalité de droit avec les Français (vote mis à part), notamment en matière d'emploi.

³⁰⁶⁰ Il est dit ancien brasseur domicilié à Strasbourg lors du décès dans cette ville de sa première épouse Frédérique Ehrhardt le 11 février 1835. Cf. Archives Départementales Bas-Rhin, Schiltigheim, Mariage, 1820, p.9/12, acte 14. Quittant probablement la ville dans la foulée, il est repéré à Lyon dès novembre 1836 lorsqu'il participe à la création de la société Lipps et Hoffherr. Voir ADR, 6Up1/2997, acte de création du 30 décembre 1836. Sa migration s'est donc effectuée entre ces deux dates.

française (environ 160 000 sur un total de 1 549 738)³⁰⁶¹. Ils sont, pour la plupart, ouvriers, artisans et bourgeois. Nicols Stoskopf précise néanmoins que « malgré les convictions francophiles de nombreux entrepreneurs, notamment à Mulhouse, le changement de nationalité ne provoque pas dans l'immédiat d'exode massif »³⁰⁶². En matière brassicole, il permet néanmoins le maintien de la prévalence alsacienne dans le département du Rhône.

Figure 66. Origine géographique des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, 1871-1900



Aboutissement du processus de « remplacement » vis-à-vis du contingent venu d'Allemagne, 31 Alsaciens figurent parmi les 96 individus (soit près du tiers) participant au maintien du dynamisme brassicole rhodanien des premières décennies de la Troisième République. Et si nombre d'entre eux étaient déjà présents auparavant, le filon migratoire ne se tarit pas pour autant : Charles Eugène Oppermann, né à Haguenau (Bas-Rhin) en 1854³⁰⁶³ et directeur des Brasseries de la Méditerranée dans les années 1880 ou les frères Joseph et

³⁰⁶¹ Voir Wahl Alfred, *L'option et l'émigration des Alsaciens-Lorrains : 1871-1872*, Paris, Ophrys, 1974, 276p.

³⁰⁶² Stoskopf Nicolas, « Quitter l'Alsace pour faire fortune: le cas des entrepreneurs du XIX^e siècle », *Op. cit.*, p.49. Hormis à Bischwiller où les drapiers, effrayés par les conditions douanières du traité, partirent en nombre pour la France où se trouvaient l'essentiel de leurs débouchés.

³⁰⁶³ Archives Départementales Bas-Rhin, Haguenau, Naissances, 1854, p.6/88, acte 18.

Théophile Ernst, nés à Ungersheim (Haut-Rhin) en 1851 et 1854³⁰⁶⁴, sont là pour en témoigner.

Même s'il les dits « peu nombreux », Jean-Luc Pinol relève le rôle moteur joué par les Alsaciens dans la croissance de la cité rhodanienne³⁰⁶⁵. Il est effectivement incontestable en matière de fabrication de bière : une fois les premières graines semées par des immigrés allemands dans la seconde partie du XVIII^e siècle, ce sont bien les transfuges du Haut et surtout du Bas-Rhin qui, même s'ils ne sont pas les seuls, permettent à celles-ci de se développer. Contrairement à ce qui est souvent avancé, il ne faut pas attendre le conflit franco-prussien pour voir les premières migrations s'effectuer en nombre. Si la guerre leur donne une nouvelle ampleur à compter de 1870-1871, une dynamique est bel et bien observable dès la Monarchie de Juillet et, plus encore, le Second Empire.

Parallèlement aux différentes vagues migratoires identifiées, la mise en série de ces multiples parcours de vie met également en lumière l'existence d'une souche régionale relativement stable puisque oscillant durant l'ensemble de notre période entre 39 et 42 % des effectifs totaux. Ces chiffres, doublement surprenants lorsque considérés à l'aune de l'absence presque totale d'histoire brassicole locale antérieure à 1750 et des dynamiques du mouvement migratoire global des XVIII^e et XIX^e siècles, méritent d'être interrogés.

1.1.3. Terreau régional et insertion dans le mouvement migratoire global

Pour le XVIII^e siècle lyonnais, Maurice Garden évoque « une population qui fait largement, massivement, à la fin de cette période, appel aux apports extérieurs sans lesquels toute croissance resterait impossible »³⁰⁶⁶. Principal moteur du développement économique de la ville, celle-ci vient alors, pour les deux tiers des hommes et les quatre cinquièmes des femmes, des trois provinces voisines du lyonnais, du Bugey et du Dauphiné. Même si le spectre de recrutement est géographiquement limité, la ville apparaît déjà comme un creuset dans lequel vivent côte à côte, se mélangent, se marient même, des individus aux origines diverses dont le principal point commun est de vivre et, surtout, de travailler à Lyon. Le cas

³⁰⁶⁴ Archives Départementales Haut-Rhin, Ungersheim, Naissances, 1793-1862, p.514/604, acte 18 et Archives Départementales Haut-Rhin, Ungersheim, Naissances, 1793-1862, p.537/604, acte 7. Leur présence à Lyon est avérée dans les années 1870-1880.

³⁰⁶⁵ Pinol Jean-Luc, *Les mobilités de la grande ville. Lyon, fin XIX^e-début XX^e*, *Op. cit.*, pp.190-193.

³⁰⁶⁶ Garden Maurice, *Lyon et les Lyonnais au XVIII^e siècle*, *Op. cit.*, pp.118-121.

des premiers brasseurs y exerçant, venant pour la plupart de contrées bien plus lointaines, apparaît donc d'autant plus original. Quelques rares parcours permettent néanmoins de rapprocher le secteur brassicole du schéma général. Le natif de Dommartin dans le Rhône³⁰⁶⁷, Blaise Daverdy, est ainsi dès mars 1793, tandis qu'il assiste au mariage de sa belle sœur Marie Cury avec un cabaretier de Vaise, Jean Poncet, qualifié de brasseur de bière³⁰⁶⁸. Idem pour les frères Lyonnais François et Jean Élisabeth (dit cadet) Besson³⁰⁶⁹, actifs dans la profession au tournant du siècle : alors que le premier l'est en 1798, année de son mariage avec Gabrielle Gauthier³⁰⁷⁰, le second exerce la même activité trois ans plus tard lorsqu'il épouse Simon Marthe Antoinette Gerber, petite-fille du brasseur éponyme allemand déjà croisé dans nos développements précédents³⁰⁷¹. Pourraient également être cités Pierre Laurent Palmier, né à Saint-Germain-sur-l'Arbresle (Rhône) en juillet 1768 et brasseur lorsque Napoléon Bonaparte est fait « empereur des Français »³⁰⁷² ou encore André Combalot, arrivé à Lyon entre 1798 et 1800 de son Isère natale³⁰⁷³. Si, contrairement aux principaux flux migratoires, les campagnes environnantes et la principale cité rhodanienne elle-même ne fournissent pas l'essentiel des effectifs brassicoles durant les premières années de notre période, considérer leurs apports comme nuls serait largement erroné.

Concernant le siècle suivant, les études sur le peuplement local insistent pour leur part sur l'importance des apports migratoires lointains et sur le fait que le principal centre urbain rhodanien ne se soit pas peuplé aux dépens de son département. Dans leur *Histoire de Lyon*, Pierre Cayez et Françoise Bayard constatent ainsi qu'entre 1816 et 1820, 38,9 % des époux sont natifs de la ville. Les plus de 60 % d'apports extérieurs sont constitués à 20,5 % par le Rhône, 34 % par les départements limitrophes et, surtout, 45,5 % pour des régions plus lointaines³⁰⁷⁴. Concernant les ouvriers lyonnais, groupe socioprofessionnel largement façonné par les successives vagues d'immigration que connaît la ville, Yves Lequin relève à la fois en

³⁰⁶⁷ ADR, 76GG2, p.5/6. Naissance à Dommartin le 11 octobre 1760.

³⁰⁶⁸ AML, 2E1496, p.4/25. Mariage entre Jean Poncet et Marie Cury à Vaise, le 12 mars 1793.

³⁰⁶⁹ Fils du fabricant d'étoffes Jean Besson, ils sont respectivement nés à Lyon les 12 mars 1762 et 3 juillet 1764.

³⁰⁷⁰ Union célébrée le 3 septembre 1798 à Lyon, Division du Midi. AML, 2E89, p.89/121, acte 424.

³⁰⁷¹ AML, 2E1498, p.3/13, acte 5. Mariage à Vaise, le 9 novembre 1801.

³⁰⁷² Alors qu'il est brasseur à Lyon, île Perrache 268 lors de la naissance de son fils Ambroise le 14 mars 1802, il l'est toujours lorsqu'il déclare, le 28 mai 1805, le décès de son associé François Joseph Fumel. Voir respectivement AML, 2E101, p.125/248, acte 1085 et AML, 2E112, p.161/224, acte 1744.

³⁰⁷³ Il est, suivant les sources, dit né à Viriville ou Châtenay, communes iséroises contigües. Voir notamment son mariage à la Guillotière le 9 février 1798 : AML, 2E1395, p.53/78, acte 26.

³⁰⁷⁴ Bayard Françoise, Cayez Pierre (dir.), *Op. cit.*, p.265. Chiffres basés sur les départements de naissance des époux dont les mariages ont été compilés.

1851 l'importance de la souche lyonnaise et la diversité des origines³⁰⁷⁵. Soixante ans plus tard, tandis que le noyau citadin est stabilisé, c'est l'élargissement de l'aire d'attraction et le relatif effacement du reste du département rhodanien des circuits de recrutement qui apparaît. Le faible poids du Rhône dans l'immigration lyonnaise s'expliquerait alors par la prospérité régionale³⁰⁷⁶ : Gilbert Garrier a montré par son étude de la paysannerie du Lyonnais et du Beaujolais que le plein démographique du département est absorbé par la prospérité des campagnes jusqu'à la crise agricole de 1880. Rien d'original à cet égard : bien que Gérard Noiriel constate sous le Second Empire le maintien à l'échelle nationale de migrations dites intérieures, « qui se déroulent sur une courte échelle et à l'initiative des communautés rurales ou artisanales », il reconnaît « l'élargissement incessant des aires de recrutement » et l'existence de flux « orientés, canalisés, fixés [...] en fonction des besoins impérieux du marché du travail »³⁰⁷⁷.

Ici, si la fabrication de bière et la prévalence des profils germaniques puis alsaciens observés s'insèrent dans ce mouvement migratoire global, le tableau doit malgré tout être nuancé. Alors que le poids des individus actifs dans les brasseries lyonnaises et originaires du Rhône reste notable tout au long de notre période, fluctuant entre 25 et 30 %, ce que nous appelons le « bassin lyonnais » (comprenant dans nos statistiques les individus nés dans les départements de l'Ain, de l'Ardèche, de la Drôme, de l'Isère, de la Loire, du Rhône et de la Saône-et-Loire) représente pour sa part pour nos trois périodes 39,8 %, 39,0 % et 41,7 % des effectifs totaux (voir plus haut figure 64 et ci-dessous figure 67). Cette remarquable stabilité rapproche les brasseurs du cas des boulangers étudiés par Bernadette Angleraud. Les concernant, celle-ci évoque en effet le maintien tout au long du siècle du « poids du Rhône et des départements limitrophes »³⁰⁷⁸ dans le processus de recrutement. Elle délimite ainsi une aire d'influence d'un rayon de cent kilomètres maximum autour de Lyon : dans la première moitié du siècle, les Rhodaniens de naissance représentent 50 % des individus considérés tandis que les autres 50 % proviennent principalement des territoires voisins. La situation reste globalement identique après l'avènement du Second Empire, le recrutement, bien que se décentralisant légèrement du Rhône pour puiser encore un peu plus dans les zones

³⁰⁷⁵ Lui aussi utilise comme source les actes de mariage. En 1851, la souche lyonnaise représente 26,9 % des époux tandis que 68 départements différents apparaissent. En 1911, les Lyonnais comptent pour 34,2 % des époux et le reste du Rhône pour seulement 6,4 %. Voir Lequin Yves, « Les ouvriers de la région lyonnaise (1848-1914) », *Op. cit.*, Tome 1, Tableaux pp.211 et 240.

³⁰⁷⁶ Voir Garrier Gilbert, *Paysans du Beaujolais et du Lyonnais, 1800-1970*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 1973, 2 volumes.

³⁰⁷⁷ Noiriel Gérard, *Population, immigration et identité nationale en France (XIX^e et XX^e siècles)*, Paris, Hachette, 1992, p.64.

³⁰⁷⁸ Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, p.104.

environnantes, restant malgré tout très largement régional (près de 90 % du total jusqu'en fin de période).

Figure 67. Part des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne originaires du département du Rhône et du bassin lyonnais, fin XVIII^e – XIX^e siècles

	Avant 1829		1830-1870		1871-1900	
	Effectifs	%	Effectifs	%	Effectifs	%
Rhône	25	28,4	60	26,0	27	28,1
Bassin lyonnais ³⁰⁷⁹	35	39,8	90	39,0	40	41,7

Si la situation des fabricants de pain peut être qualifiée de globalement rétrograde, ceux-ci puisant presque exclusivement dans les proches bassins de recrutement lyonnais du siècle précédent, la situation des brasseurs apparaît donc intermédiaire. S'insérant de plain-pied – ils peuvent même être considérés comme comptant parmi ses plus précoces et fervents animateurs – dans le brassage migratoire à l'œuvre au XIX^e siècle, ceux-ci semblent réaliser le syncrétisme entre pratiques anciennes et dynamiques migratoires nouvelles. Interdépartementale et, plus encore, internationale, cette migration, du fait d'un marché urbain alors en plein développement et d'une croissance économique dans l'ensemble favorable, participe à cette « période d'affirmation de la puissance régionale »³⁰⁸⁰ qui se matérialise jusque dans les cabarets. Et si ancienneté de l'installation des premières générations d'immigrés et reproduction sociale poussant vers la brasserie nombre de leurs enfants nés à Lyon participent largement à gonfler les statistiques, les opportunités véhiculées par un secteur florissant doivent également être considérées pour comprendre ce mouvement.

1.2. La brasserie, départ, finalité ou étape ?

Parallèlement à l'origine géographique de nos individus, il convient d'en interroger l'origine sociale. S'il est maintenant avéré qu'ils sont nombreux à venir de l'extérieur et

³⁰⁷⁹ Rhône inclus.

³⁰⁸⁰ Bayard Françoise, Cayez Pierre (dir.), *Op. cit.*, p.263.

s'installer dans le Rhône afin de profiter du dynamisme économique régional, qu'en est-il de l'attrait que peut exercer l'activité brassicole en elle-même ? La croissance dont le secteur fait preuve dès les premières décennies du siècle, induisant multiplication des initiatives entrepreneuriales et par conséquent établissement dans le centre de production principal qu'est la ville de Lyon de nouvelles familles de brasseurs déjà constituées ou, bien plus souvent, en devenir, est-elle le fait d'acteurs déjà insérés dans des réseaux brassicoles préexistants ou s'accompagne-t-elle au contraire de l'élaboration d'une image économiquement et socialement favorable poussant dans cette voie certains individus ne semblant pourtant de prime abord aucunement y être destinés ? Concernant la population immigrée, la mobilité géographique, qui serait alors motivée par un changement de métier, se double-t-elle d'une mobilité professionnelle ? Quel devenir pour ceux choisissant d'emprunter le chemin de la brasserie ?

1.2.1. Des origines socioprofessionnelles hétérogènes

Déjà ambitieux lorsqu'il est considéré un groupe ayant laissé une empreinte relativement forte, que ce soit dans les esprits ou dans les archives (édiles locaux, corps politiques, notables en tout genre *etc.*³⁰⁸¹), le projet de retracer les origines socioprofessionnelles d'un ensemble d'individus se révèle d'autant plus délicat que sont avérées leurs mobilités et leurs souches bien souvent lointaines. Et ce sans même évoquer les risques inhérents à la simple manipulation de certaines des sources classiques de l'histoire sociale – nous pensons ici particulièrement aux actes d'état civil, naissances, mariages et décès, dont les informations, en plus d'être bien souvent incomplètes peuvent se révéler piégeuses et simplifier outrageusement les parcours professionnels de chacun³⁰⁸².

Nos recherches nous ayant permis de reconstituer de nombreuses histoires familiales, il a été fait le choix, afin d'étudier le milieu dont sont issus les membres de notre corpus, de

³⁰⁸¹ Ce n'est pas un hasard si les premières – et encore la majorité de celles aujourd'hui menées – études prosopographiques se sont attachées à retracer les parcours collectifs d'acteurs de la vie politique.

³⁰⁸² Si la profession du chef de famille est presque systématiquement mentionnée sur les actes de naissance – les cas sont plus rares lorsque celui-ci est décédé – celle des épouses est bien souvent passée sous silence. Et ce alors que le travail des femmes est déjà une réalité et permet d'expliquer certaines des logiques présidant au fonctionnement de la cellule professionnelle : les parents de Georges Charles Umdenstock, Mathieu et Sophie Hoffherr, sont ainsi à sa naissance en mai 1857 tous deux dits brasseurs à Saint-Étienne, rue d'Annonay 2. Le terreau brassicole familial apparaît donc d'autant plus riche. Voir Archives Départementales Loire, 3NUMEC1/2E65, p.111/300, acte 1422. Naissance le 11 mai 1857.

considérer les professions de leurs pères à l'occasion de leur naissance³⁰⁸³. Là encore, dans la mesure où l'objectif est de rendre compte des réalités de l'entrepreneuriat brassicole à un instant « t », ou plutôt durant une période « p », nous considérons les 415 entrées évoquées précédemment. Sur ce total, l'origine socioprofessionnelle a pu être retracée à 232 reprises (soit dans 55,9 % des cas) :

	Avant 1829	1830-1870	1871-1900	TOTAL
Effectif total	88	231	96	415
Individus dont la profession du père est connue (effectif)	26	132	74	232
Individus dont la profession du père est connue (%)	29,5	57,1	77,1	55,9

Sans surprise, les individus du début de notre période restent bien plus souvent confidentiels, les traces laissées dans les archives s'avérant quantitativement et qualitativement de plus en plus importantes au fur et à mesure des années. Alors que moins de 30 % des professions paternelles ont pu être identifiées avant 1829, rendant les conclusions tirées d'autant plus sujettes à caution, c'est l'ascendance professionnelle de plus des trois quarts de notre corpus qui est connue pour les trois dernières décennies du siècle (77,1 %). Le regroupement des métiers recensés en six catégories distinctes donne un premier aperçu des différents environnements dans lesquels ont vu le jour les futurs brasseurs et entrepreneurs brassicoles en activité au XIX^e siècle dans le département du Rhône. Pour user d'une métaphore littéraire, l'énoncé de cette « situation initiale familiale », si elle ne suffit pas, permet malgré tout d'apporter quelques lumières sur les péripéties émaillant les parcours individuels de chacun.

³⁰⁸³ Auraient également pu être considérées celles au mariage, ceux de 265 individus de notre corpus ayant pu être retrouvés. Sur ce total, le père de l'époux est néanmoins dit décédé à 109 reprises, amputant d'autant la matière à partir de laquelle travailler. Les dangers de l'usage des actes de mariages comme outil d'étude de la mobilité sociale entre un père et ses enfants, poussant à confondre mobilité intra et inter-génération, ont de plus déjà été soulevés : voir Dupeux Georges, « L'étude de la mobilité sociale. Quelques problèmes de méthode », dans Braudel Fernand (dir.), *Conjoncture économique, structures sociales. Hommage à Ernest Labrousse*, Paris, Mouton, 1974, pp.79-90.

Figure 68. Profession des pères des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII^e – XIX^e siècles

	Avant 1829	1830-1870	1871-1900)	TOTAL
Brasseur	23,1 % (6)	19,7 % (26)	28,4 % (21)	22,9 % (53)
Marchand / négociant / industriel	30,8 % (8)	13,6 % (18)	9,5 % (7)	14,2 % (33)
Artisan / boutiquier / commerçant	23,1 % (6)	39,4 % (52)	32,4 % (24)	35,3 % (82)
Ouvrier	-	3,8 % (5)	4,0 % (3)	3,5 % (8)
Cultivateur / monde agricole	11,5 % (3)	13,6 % (18)	14,9 % (11)	13,8 % (32)
Autre	11,5 % (3)	9,9 % (13)	10,8 % (8)	10,3 % (24)
TOTAL	100 % (26)	100 % (132)	100 % (74)	100 % (232)

Apparaît en premier lieu la persistance d'une souche brassicole qui, si elle n'est pas majoritaire, reste prépondérante. Sous la Révolution, l'Empire et la Restauration, près du quart (23,1 %) des individus pour lesquels nous disposons d'informations à cet égard sont eux-mêmes descendants de brasseurs. Christophe Bechtel, né dans la profession selon ses propres mots nous l'avons vu, Isaac François Koch³⁰⁸⁴ ou François Antoine Besson³⁰⁸⁵, ne font ainsi, en s'établissant comme fabricants de bière, que reprendre le flambeau paternel. Si leurs histoires familiales sont diverses – alors que le premier est allemand, le second est un Lyonnais petit-fils d'un immigré d'outre-Rhin tandis que le troisième ne semble convoquer du côté de son père qu'une origine rhodanienne – tous bénéficient d'une position favorable et de ressources (qu'il s'agisse de savoir-faire, de relations commerciales ou de capital social) préétablies. Cet avantage certain explique que perdure encore cette hérédité professionnelle un demi-siècle plus tard : la proportion est même légèrement supérieure sous la Troisième République, 28,4 % des effectifs revendiquant une ascendance brassicole. La majorité d'entre eux, nous aurons l'occasion de détailler leurs parcours, se font les héritiers de véritables dynasties de la bière : Charles Albert Winckler, né à Champagnole le 3 février 1861 et actif sur la place lyonnaise à compter des années 1880-1890, est par exemple fils, petit-fils et

³⁰⁸⁴ Aîné de sa fratrie, il naît à Lyon, division du Nord, le 26 juillet 1804 et est le fils d'Aimé Frédéric Koch, brasseur en la même ville, et de Magdeleine Senn. AML, Lyon Division du Nord, 2E46, p.113/137, acte 875.

³⁰⁸⁵ Né à Vaise le 10 avril 1806, fils de Jean Elisabeth Besson, brasseur de bière dans la même commune, et de Simon Marthe Gerber. AML, 2E1483, p.9/21, acte 40.

arrière-petit-fils de brasseurs, jurassien pour son père et alsaciens pour ses aïeux³⁰⁸⁶. Pourraient également être évoquées les familles Rinck, Velten ou Umdenstock.

La légère inflexion – proportionnelle et non quantitative – observée entre 1830 et 1870 n'est, nous le verrons, que le reflet de la floraison d'initiatives entrepreneuriales brassicoles participant au dynamisme de l'industrie locale.

Si cette hérédité est incontestable, elle est néanmoins loin de représenter l'essentiel des effectifs. Avant d'être fils de l'orge et du houblon, les brasseurs apparaissent ainsi comme les descendants de l'atelier, du commerce et de l'industrie. Jusqu'à 1829, ils sont 23,1 % à puiser leurs racines dans le monde de l'artisanat et de la boutique et, surtout, près du tiers du total (30,8 %) à avoir un père négociant ou marchand : épicier³⁰⁸⁷, entrepreneur aux carrières de Rive-de-Gier³⁰⁸⁸, marchand toilier³⁰⁸⁹ ou encore menuisier³⁰⁹⁰, autant de professions attestant de la diversité des origines. Alors que le poids extrêmement important du négoce en début de période, largement amplifié par la faiblesse des effectifs initiaux, diminue avec le temps, c'est la petite entreprise qui prend le relais : entre 1871 et 1900, 32,4 % des brasseurs ont un père artisan ou commerçant, qu'il soit cabaretier³⁰⁹¹, tanneur³⁰⁹², teinturier³⁰⁹³ ou tonnelier³⁰⁹⁴. Comme l'illustrent les quelques cas ici évoqués, il n'est pas rare que mobilité géographique rime avec mobilité professionnelle. Elle demeure malgré tout circonscrite au « monde des petits » décrit par Christophe Charle³⁰⁹⁵. Le fait que la souche ouvrière reste très largement

³⁰⁸⁶ Voir le développement consacré à cette famille un peu plus loin dans ce chapitre.

³⁰⁸⁷ Profession occupée en 1799 par Jean Pierre André, père du futur brasseur Joseph André né à la Croix-Rousse le 29 mars de cette année-là. AML, 2E1537, p.11/20.

³⁰⁸⁸ Pierre Maigre, père d'Étienne, est ainsi qualifié lors de la naissance de celui-ci le 30 avril 1789 à Rive-de-Gier. Voir Archives Départementales Loire, 3NUMRP9/1MIEC187X3, p.16/73.

³⁰⁸⁹ Naissance de Jean Baptiste Perier, fils de Dominique et d'Antoinette Carteron, le 7 novembre 1762 à Saint-Symphorien-sur-Coise (Rhône). ADR, 4E4693, p.14/15.

³⁰⁹⁰ Activité exercée par Jacques Pize lorsque naît le 24 janvier 1797 à Privas (Ardèche) son fils Claude Pize, futur brasseur et époux d'Anette Daverdy. Voir Archives Départementales Ardèche, Privas, Naissances, 1793-1802, p.230/1897, acte 38.

³⁰⁹¹ Cas d'André Giraud, né à Saint-Chamond le 30 août 1817. Archives Départementales Loire, 3NUMEC2/3E208_17, p.42/158, acte 159.

³⁰⁹² Profession du père de Philippe Moritz, né à Pfaffenhoffen (Bas-Rhin) le 20 juin 1822. Archives Départementales Bas-Rhin, 4E372/2, p.9/20, acte 28.

³⁰⁹³ Jean David Ebel, né à Wasselonne (Bas-Rhin) le 16 juillet 1814. Archives Départementales Bas-Rhin, Wasselonne, Naissances, 1814, p.25/43, acte 89.

³⁰⁹⁴ Aloïse Reinbold (Minversheim, 9 juillet 1830, Archives Départementales Bas-Rhin, 4E293/2, p.7/9, acte 10) ; André Schmidt (Mittelbergheim, 6 septembre 1834, Archives Départementales Bas-Rhin, 4E295/2, p.7/10, acte 23) ; ou encore Ambroise Frédéric Müller (Strasbourg, 3 mars 1811, Archives Départementales Bas-Rhin, Strasbourg, Naissances, 1811, p.5/95, acte 372) sont tous fils de tonneliers.

³⁰⁹⁵ Charle Christophe, *Histoire sociale de la France au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, pp.181 et suivantes. Le nombre de « patrons », au sens statistique du terme, passe ainsi de 2 000 000 en 1866 à 3 500 000 en 1896. Bien que ces chiffres restent largement imprécis et gomment la diversité des situations, « ils témoignent de la vitalité de ce statut social qui résiste à la prolétarisation comme aux crises ».

marginal, seulement 4 % en fin de période, confirme un peu plus la prédominance de ces catégories sociales « intermédiaires ».

Enfin, il convient de relever que, contrairement aux boulangers³⁰⁹⁶ ou aux rosiéristes³⁰⁹⁷ lyonnais du XIX^e siècle pour lesquels les origines paysannes restent durant l'ensemble du siècle écrasantes, le nombre de brasseurs fils d'agriculteurs (ou professions assimilées) est plus que restreint : entre 11,5 % et 14,9 % seulement de nos individus ont des origines agraires. La spécificité apparaît d'autant plus importante lorsque sont multipliés les éléments de comparaison, qui plus est non rhodaniens : et Gérard Jacquemet, étudiant la population de Belleville³⁰⁹⁸, et Adeline Daumard, s'intéressant pour sa part à la petite bourgeoisie parisienne³⁰⁹⁹, confirment cette prédominance paysanne. Alors que la tendance générale est à la baisse, même lente et progressive, des actifs agricoles dans la population active française (de 75 % en 1801 on passe à 64 % en 1851 et 44,8 % en 1891³¹⁰⁰), le milieu brassicole se distingue par le maintien d'une proportion initialement très limitée mais constante. Martin Busch, fils d'un cultivateur alsacien³¹⁰¹, Antoine Liechty, dont le père est à sa naissance vigneron à Turckheim³¹⁰² ou encore Jean-Louis Humel, né en 1824 à Denicé dans le Rhône d'un couple d'agriculteurs³¹⁰³ apparaissent donc plus comme des exceptions que comme les manifestations d'une norme faisant de la brasserie l'un des vecteurs d'un exode rural frémissant.

³⁰⁹⁶ En travaillant à partir des actes de mariage des individus composant son corpus, Bernadette Angleraud évalue celles-ci (sont considérés les pères dits cultivateurs, propriétaires/cultivateurs et propriétaires) à 79,7 % avant 1850, 73,6 % entre 1850 et 1876 et 63,2 % après 1876. Voir Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, pp.112 et suivantes.

³⁰⁹⁷ Nathalie Ferrand note pour sa part une ascendance paysanne chez 83 % des individus de son corpus. Ferrand Nathalie, « Une élite de l'horticulture : les rosiéristes de la région lyonnaise entre 1820 et 1939 », *Op. cit.*, p.106.

³⁰⁹⁸ Dans la petite entreprise, est ainsi identifiée la stabilité des origines socioprofessionnelles principalement composées de cultivateurs et de propriétaires. Jacquemet Gérard, *Belleville au XIX^e siècle, du faubourg à la ville*, Paris, Éditions de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, 1984, 452p. Voir notamment le chapitre 5 : « La population ».

³⁰⁹⁹ Elle évoque ainsi, concernant les boutiquiers et artisans, une origine rurale s'établissant entre 60 et 65 %. Daumard Adeline, *Les bourgeois de Paris au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, 1970, 382p. Voir ici le chapitre 2 : « Le recrutement des différents milieux bourgeois ».

³¹⁰⁰ Marczewski Jean, Toutain Jean-Claude, *La population de la France de 1700 à 1959*, Paris, ISEA, 1963, 247p. ; Toutain Jean-Claude, *La production agricole de la France de 1810 à 1990 : croissance, productivité, structures*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 3 volumes, 1993.

³¹⁰¹ Né le 11 avril 1810 à Entzheim (Bas-Rhin), il est le fils de Chrétien et de Marie Freyss. Archives Départementales Bas Rhin, 8E123/51, p.3/5, acte 6. Il apparaît comme garçon brasseur à la Guillotière dès 1836: ADR, 6MP16, La Guillotière, rue indéterminées, p.365/387.

³¹⁰² Il voit le jour le 17 novembre 1825 à Turckheim, arrondissement de Colmar (Haut-Rhin). Archives Départementales Haut-Rhin, Turckheim, Naissances, 1818-1849, p.165/661, acte 103.

³¹⁰³ Fils de Pierre Humel et de Marie Vignard il est né le 4 février 1824 à Denicé, commune rurale située à une trentaine de kilomètres au nord-ouest de Lyon. Voir ADR, 4E1200, p.2/11. Son activité dans la profession constatée à la fin des années 1860 apparaît des plus sporadiques.

1.2.2. L'identification de deux cohortes : brasseurs de formation et brasseurs d'opportunités

Si la diversité des origines socioprofessionnelles atteste d'une hétérogénéité de la profession bien plus importante que ne le laissait supposer l'image initiale du « groupe brasseur » considéré dans son unité, elle interpelle d'autant plus que semblent coexister tout au long du siècle deux profils types d'individus. Certains, qu'ils soient nés dans la brasserie ou non, s'établissent précocement dans la profession et y demeurent quelques années seulement ou leur carrière durant. Pour d'autres, au contraire, cette activité ne semble représenter qu'une chance à saisir parmi d'autres, qu'une parenthèse dans le livre d'une vie aux multiples chapitres. Ayant constaté la récurrence de ces comportements, nous avons choisi de distinguer deux cohortes, l'une rassemblant les brasseurs dits « de formation », l'autre regroupant ceux « d'opportunités » trouvant, à l'instar de l'entrepreneur héroïque de Schumpeter, leurs motivations dans « le défi et le changement »³¹⁰⁴.

Pour ce faire, en reprenant les parcours de nos individus synthétisés dans notre base de données (voir notre annexe 1), nous avons cherché à savoir si la brasserie est, dans le Lyon du XIX^e siècle, considérée comme une simple étape professionnelle ou, au contraire, une fin en soi. Devient-on brasseur dans le Rhône parce que, formé au métier, l'on y trouve un terreau satisfaisant dans lequel s'enraciner ou, au contraire, parce que l'on voit dans cette activité nouvelle en développement une opportunité ? La brasserie pourrait-elle ainsi être source d'ascension sociale ? Est donc ici considérée la position du fabricant de bière au prisme de la mobilité professionnelle intra-générationnelle. Pour prendre un exemple, le Lyonnais François Lambert devient brasseur à plus de 40 ans après avoir exercé pendant plus de 15 ans une activité de négoce³¹⁰⁵ : une fois dressé ce constat, il convient d'essayer de comprendre les raisons et motivations de cette réorientation.

³¹⁰⁴ Boutillier Sophie, « La persistance des petites entreprises. Essai d'analyse à partir des théories de la firme et de l'entrepreneur », *Innovations*, n°35, 2011, p.21. Défi et changement résident en l'occurrence dans le choix d'une profession nouvelle et parfois diamétralement opposée à toute expérience antérieure.

³¹⁰⁵ Alors qu'il est né en 1791 à Lyon (paroisse Saint-Nizier), il apparaît systématiquement comme négociant ou commis négociant dans les archives antérieures à 1830 (mariage et contrat de mariage, naissances qu'il déclare en tant que témoin ou père). Ce n'est qu'en 1856 qu'il affirme exercer la profession de brasseur depuis 1832. Voir AML, IGG138, p.117/177, acte 654 (acte de naissance) et ADR, 5MEtcl84, dossier Lambert Morel, lettre de François Lambert au préfet du Rhône, 30 septembre 1856 (activité brassicole).

Ont été considérés comme « brasseurs d'opportunités » (*Brass_oppo* dans la figure ci-dessous) les individus ayant exercé antérieurement à leur implication dans la brasserie une profession autre, parfois fort différente. Appartiennent par conséquent par défaut au groupe des « brasseurs de formation » (*Brass_forma*) ceux pour lesquels aucune mention d'activité autre que la fabrication de bière – quelque soit le statut (garçon ou patron brasseur, ouvrier germeur, maître brasseur *etc.*) – n'a pu être observée préalablement.

Figure 69. Ventilation des effectifs brassicoles en activité dans le Rhône selon la typologie formation/opportunités, fin XVIII^e – XIX^e siècles

	Brass_forma		Brass_oppo		TOTAL
	Effectifs	%	Effectifs	%	
Avant 1829	67	76,1	21	23,9	88
1830-1870	143	61,9	88	38,1	231
1871-1900	69	71,9	27	28,1	96
TOTAL	279	67,2	136	32,8	415

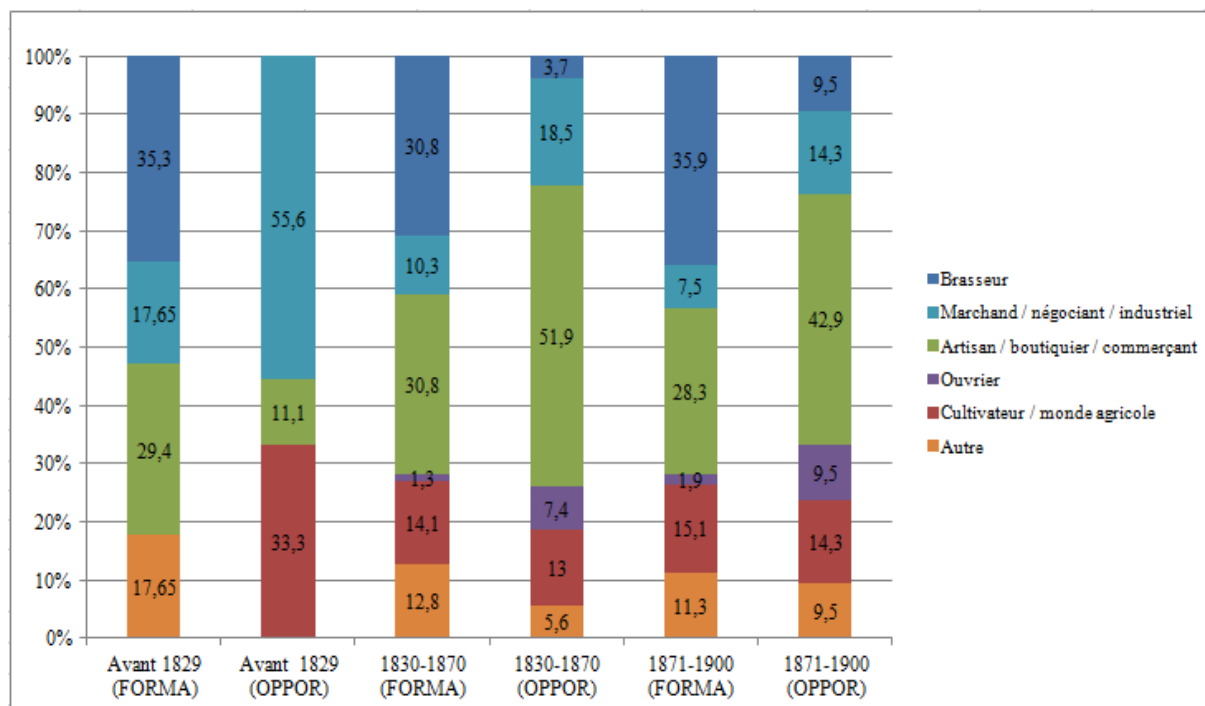
Le poids des individus dits de formation, qui représentent les trois quarts des effectifs durant notre première période (76,1 %) et encore près de 72 % sous la Troisième République, apparaît écrasant et semble faire de la brasserie une profession relativement fermée. Il reste malgré tout à considérer avec précaution : la marge d'erreur inhérente à la démarche adoptée – exclusive plutôt qu'inclusive, l'appartenance à ce groupe est simplement conditionnée par la non appartenance à l'autre (si un individu n'est pas considéré comme « opportuniste », il est par défaut, probablement parfois à tort, considéré comme « formé ») – est encore renforcée par le fait que, nous l'avons vu, nombreux sont les immigrés composant notre corpus. Leurs parcours ont par conséquent été plus délicats à retracer et il n'est pas impossible, bien au contraire, que certains d'entre eux aient exercé une activité différente avant de s'établir dans le Rhône. Malgré ce biais qu'il convient de garder à l'esprit, interrogeons en premier lieu l'incidence des origines socioprofessionnelles des individus sur leur parcours. Une nouvelle fois, l'étude des professions paternelles à la naissance, à présent considérées au prisme de la distinction formation/opportunités, permet de tirer certaines conclusions (voir figures 70 et 71 pages suivantes).

Figure 70. Profession des pères des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne selon la typologie formation/opportunités, fin XVIII^e – XIX^e siècles 1

	Avant 1829		1830-1870		1871-1900	
	FORMA	OPPOR	FORMA	OPPOR	FORMA	OPPOR
Brasseur	35,3 % (6)	-	30,8 % (24)	3,7 % (2)	35,9 % (19)	9,5 % (2)
Marchand / négociant / industriel	17,6 % (3)	55,6 % (5)	10,3 % (8)	18,5 % (10)	7,5 % (4)	14,3 % (3)
Artisan / boutiquier / commerçant	29,4 % (5)	11,1 % (1)	30,8 % (24)	51,9 % (28)	28,3 % (15)	42,9 % (9)
Ouvrier	-	-	1,3 % (1)	7,4 % (4)	1,9 % (1)	9,5 % (2)
Cultivateur / monde agricole	-	33,3 % (3)	14,1 % (11)	13,0 % (7)	15,1 % (8)	14,3 % (3)
Autre	17,6 % (3)	-	12,8 % (10)	5,6 % (3)	11,3 % (6)	9,5 % (2)
TOTAL	100 % (17)	100 % (9)	100 % (78)	100 % (54)	100 % (53)	100 % (21)

L'impact du terreau familial apparaît clairement, une certaine stabilité étant observable chez les brasseurs de formation. La reproduction professionnelle reste pendant l'ensemble de notre période le modèle dominant, plus de 35 % avant 1829 et entre 1871 et 1900 des membres de cette cohorte étant eux-mêmes fils de fabricants de bière. À ceux-là s'ajoute le vivier du monde de la boutique et de la petite entreprise (environ 30 % pour l'ensemble du siècle). Seules peuvent être notées la progressive diminution des origines « supérieures », comprendre le négoce et l'industrie, et des professions diverses.

Figure 71. Profession des pères des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne selon la typologie formation/opportunités, fin XVIII^e – XIX^e siècles 2



La situation est bien différente concernant les brasseurs d’opportunités. Sans que cela ne soit surprenant, rares sont ceux à avoir un père impliqués dans la profession : ils sont même inexistantes avant 1829. Les errements professionnels sont donc peu nombreux : si l’on a un père brasseur, soit l’on suit immédiatement ses traces, soit, parce qu’aspirant à un autre destin ou plus probablement barré par un aîné, l’on prend une autre direction sans revenir par la suite en arrière. Rapidement, dès notre période intermédiaire, s’affirme pour cette cohorte la prédominance de la petite entreprise et ce au détriment du monde agricole (représentant pourtant le tiers des effectifs avant 1829) et du négoce. Notons que l’importance de ce dernier dans les premières décennies de notre période (pas moins de 55,6 % du total !) s’explique par les initiatives d’individus qui, disposant de moyens confortables en partie hérités de leurs ascendances, utilisent ces ressources pour s’associer avec des brasseurs de métier : nous avons déjà par le passé croisé Alexis Revol, fils d’un marchand de faïence drômois installé à Lyon s’alliant à George Graff en 1788³¹⁰⁶ ou Antoine Saunier, négociant et manufacturier en cuivre

³¹⁰⁶ Fils de Jean Baptiste Revol et de Marie Chevet, il voit le jour à Lyon, paroisse Saint-Paul, le 2 août 1745. Son père est alors marchand faïencier dans la ville. AML, 1GG472, p.42/72.

dont le père est à sa naissance qualifié de « marchand bourgeois »³¹⁰⁷. Déjà en début de siècle les promesses économiques du monde brassicole font converger dans sa direction certains capitalistes de la ville. Autre temps, autre monde mais même manifestation des espoirs placés dans cette activité par laquelle certains souhaitent s'extraire de leur condition, l'apparition et le développement d'un creuset ouvrier est, bien que d'une ampleur limitée, également à relever : près de 10 % des brasseurs d'opportunités exerçant après 1870 sont fils d'ouvriers.

Ayant constaté la forte poussée des brasseurs d'opportunités dans l'effectif total entre 1830 et 1870 (ils en représentent 38,1 %), attardons-nous maintenant sur ces profils afin d'essayer d'en saisir les motivations. Qui sont ces individus ? Pourquoi s'orientent-ils vers la brasserie ? Améliorer sa situation et progresser sur l'échelle sociale ayant toujours été au centre des préoccupations de chacun, l'emprunt de cette voie est-il à porter au crédit de la seule recherche du profit ? Quelques conclusions sont possibles en considérant les professions exercées en dernier lieu par les individus composant cette cohorte avant leur irruption dans l'entrepreneuriat brassicole.

Figure 72. Profession antérieure exercée par les individus repérés comme brasseurs d'opportunités entre 1830 et 1870

	Effectifs	%
Cultivateur/monde agricole	1	1,1
Artisan/boutiquier/commerçant	31	35,2
Ouvrier/employé	12	13,6
Marchand/négociant/industriel	26	29,5
Autre	18	20,5
TOTAL	88	100

Deux profils dominants apparaissent, représentant à eux deux les deux tiers de l'effectif total : aux petits artisans et commerçants en tout genre (mercier, cordonnier, dessinateur ou quincaillier comptant pour 35,2 %) s'ajoute le monde du négoce pour lequel l'imprécision des qualifications empêche toute analyse plus fine (19 sur 26 sont simplement

³¹⁰⁷ Antoine Saunier, fils de Jean, naît à Lyon, paroisse Saint-Vincent, le 29 septembre 1757. AML, 1GG252, p.28/38.

dits négociants). Tous ont pour point commun de mobiliser les ressources dont ils disposent, fruits d'expériences antérieures plus ou moins longues et rémunératrices, pour donner un nouvel élan à leur carrière. L'image positive du métier de brasseur – un proverbe n'annonce-t-il pas que « la femme du boulanger peut goûter au pain, celle du brasseur peut boire au tonneau, celle du pêcheur se nourrir de congre, mais la femme d'un domestique doit attendre pour apaiser sa faim »³¹⁰⁸ ? – chaque jour renforcée par la croissance du secteur et l'augmentation des quantités produites, représente à n'en pas douter un facteur de choix.

Prenons l'exemple de Jean-Paul Corompt. Né à Lyon le 17 juin 1813 d'un père aubergiste³¹⁰⁹, il passe les premières décennies de sa vie professionnelle dans un atelier de fabrication de voitures. D'abord ouvrier sellier à son mariage en 1839³¹¹⁰, il est ensuite pendant plus d'une décennie systématiquement repéré comme carrossier³¹¹¹. Il faut attendre le 12 juin 1852 et son association avec Joannès Piolat, commis négociant à Lyon, grande rue de la Guillotière, pour le voir faire irruption dans le milieu brassicole. Mobilisant le capital accumulé grâce à son activité antérieure, qu'il entend faire fructifier, il apporte 30 000 francs. Et si cette première initiative s'avèrera de courte durée, la dissolution de la société étant prononcée le 14 décembre 1854, il reste chargé de la liquidation de l'affaire et poursuit dans cette même voie jusqu'à sa mort en novembre 1877³¹¹².

Parmi les artisans et commerçants, les cas de neuf débitants, qu'ils soient qualifiés de limonadiers, cafetiers ou restaurateurs, sont à souligner. Il est permis de supposer que leur proximité avec le monde brassicole où ils se fournissent et dont ils sont les partenaires, les aperçus qu'ils ont du métier et les relations qu'ils nouent avec les acteurs de celui-ci les poussent à un moment ou à un autre à franchir le pas et à se lancer dans l'aventure. Le parcours de Claude Antoine Gauthier, né à Saint-Julien dans le Jura en décembre 1835³¹¹³, successivement – et parfois simultanément – négociant, brasseur, cafetier, tenancier de brasserie ou encore restaurateur est à cet égard éloquent. Lorsqu'il s'implique en décembre 1864 dans la création de la société Vernas, Gauthier et Cie visant à exploiter une brasserie de

³¹⁰⁸ Sébillot Paul, *Légendes et curiosités des métiers*, Paris, Ernest Flammarion, 1894-1895, p.12.

³¹⁰⁹ AML, 2E154, p.147/320, acte 1899.

³¹¹⁰ Le 16 février 1839 il épouse à Lyon, Mairie Unique, Magdeleine Étienne Sain, ouvrière sur soie lyonnaise. Il est alors ouvrier sellier à Lyon. Son père est pour sa part marchand de vin. AML, 2E341, p.122/401, acte 241.

³¹¹¹ Au moins trois enfants naîtront de cette union entre 1841 et 1845 : faisant systématiquement la déclaration de ces naissances, leur père est à chaque reprise dit carrossier à Lyon, rue du Pérat 10. Voir AML, 2E352, p.25/485, acte 2989 ; AML, 2E409, p.154/462, acte 887 ; AML, 2E416, p.20/416, acte 2826.

³¹¹² AML, 2E936, p.208/229, acte 1760. Il est alors dit brasseur à Lyon, cours de Brosses 41, et a passé le relais à sa femme et son fils Alexis, déclarant le décès.

³¹¹³ Information communiquée à l'occasion de son mariage à Lyon, 1er arrondissement, le 20 mars 1862 avec Marie Alexandrine Bellay : voir AML, 2E526, p.70/337, acte 137.

bière située à Lyon, rue Passet 12³¹¹⁴, il met à profit son expérience d'employé puis de gérant du Cercle du Nord. En avril 1881, le journal local *Le Bavard de Lyon* le dit propriétaire depuis 1876 de la Maison-Dorée, établissement musical situé sur la place Bellecour devenu sous sa gestion un « cabaret à la mode », et fait de lui la description suivante³¹¹⁵ : « c'est un rude travailleur : tour-à-tour brasseur, propriétaire de l'ancienne brasserie Combalot, propriétaire de la brasserie du Coq Noir, voyageant tantôt en France, tantôt en Suisse, puis en Belgique et en Allemagne, Gauthier, à peine âgé de 46 ans, a fait et refait plusieurs fortunes [...] ». Brasseurs de bière certes, mais également brasseurs d'affaires !

Enfin, passer du statut d'ouvrier au statut de patron et accéder, par le biais de l'atelier ou de l'entreprise que l'on dirige, à l'indépendance et l'autonomie est la démarche de quelques uns. La vertu du travail et plus encore de l'esprit d'entreprise, apportant revenus mais aussi considération et reconnaissance sociale³¹¹⁶, est ainsi convoquée par 12 des 88 individus identifiés (13,6 % du total) cherchant à s'extraire de leur condition ouvrière. Le cas déjà évoqué de l'ouvrier en soie Claude Joseph Farge demandant en 1856 l'autorisation d'exploiter une brasserie de bière « à l'instar de celle de Monsieur Georges à Perrache »³¹¹⁷ est à cet égard explicite, tout comme celui de l'ancien souffleur en bouteille ligérien Jean Marie Galvin, repéré comme brasseur de bière à Givors à compter de 1839³¹¹⁸. Il était jusque là, depuis son mariage en 1829 à l'âge de 21 ans, exclusivement qualifié de verrier ou d'employé de verrerie.

Dynamique économique globale de la Monarchie de Juillet et du Second Empire, croissance sectorielle de la brasserie portée par l'augmentation de la consommation et maintien de l'activité dans le monde de l'artisanat limitant les exigences financières et techniques du métier se conjuguent donc pour faire de la fabrication de bière une profession attirante pour le rhodanien, nouveau venu dans le département ou non, cherchant une source de profit. Fort logiquement, le mouvement ralentira fortement quand, à compter de la fin des années 1860, la profession connaît sa révolution industrielle et voit les logiques capitalistiques

³¹¹⁴ ADR, 6Up1/3023. Création du 13 décembre 1864.

³¹¹⁵ *Le Bavard de Lyon*, n°3, jeudi 28 avril 1881, p.3.

³¹¹⁶ Pensons aux mémoires de Gressot François-Xavier, *Histoire de ma vie. Au cœur de l'industrialisation alsacienne et jurassienne. François-Xavier Gressot : artisan, contremaître et négociant (1783-1868). Introduction, notes et édition par Alain Cortat*, Neuchâtel, Éditions Alphil, 2002, 574p. Né d'un père brasseur et aubergiste, cet individu évoluant entre l'Alsace, le Jura et la ville de Lyon, entre le salariat et le petit patronat indépendant, sera tour à tour, et parfois de manière simultanée, ouvrier brasseur, bonnetier, tullier, commerçant en tout genre, commis et contremaître dans diverses manufactures ou usines...et la liste n'est pas exhaustive.

³¹¹⁷ ADR, 5MEtcl77, dossier Farge.

³¹¹⁸ Il apparaît pour la première fois en activité dans la profession le 21 avril 1839 à l'occasion de la naissance dans ladite ville de Givors de sa fille Jeanne Julie. ADR, 4E1401, p.9/31, acte 76.

et son appareil de production évoluer structurellement. Jusqu'à cette date, les aléas de la vie poussent également malgré eux certains individus dans cette direction, faute de mieux. Le 18 avril 1857 est fondée la société Kloesz, Chausson et Compagnie destinée à « faire le commerce de brasseurs de bière, la construction d'une brasserie et de ses accessoires et la vente en détail du produit de cette brasserie, spécialement de la bière dite de Strasbourg, de diverses liqueurs et consommations accessoires ordinaires »³¹¹⁹. Si cette création n'a rien d'original, le profil des associés et leurs motivations sont à souligner : l'allemand Oswald Kloesz, apparaissant dans les archives pour la première fois à cette occasion³¹²⁰ collabore ainsi avec Antoine Xavier Chausson, ancien peintre en bâtiment et plâtrier³¹²¹ et alors entrepreneur à Lyon, place de la Préfecture. Surtout, ils se disent « victimes de la malheureuse inondation de 1856 [et], en établissant cette brasserie, [...] cherchent à se relever des pertes qu'ils ont éprouvées »³¹²². L'opportunité passe par la nécessité, la brasserie étant vue comme le meilleur moyen de compenser de récentes et inattendues difficultés financières.

1.2.3. Une intégration inégale : stabilité et instabilité professionnelles

L'identification de ces deux cohortes pousse logiquement à s'interroger sur le devenir des membres de chacune d'elle. Les brasseurs de formations, disposant en théorie d'un savoir-faire et d'appuis supérieurs, connaissent-ils, comme l'on pourrait s'y attendre, une plus forte et surtout plus durable implantation dans la profession que leurs homologues dits d'opportunités ? Une nouvelle fois, la mise en série des parcours individuels nous permet de répondre, bien qu'imparfaitement, à cette interrogation. C'est ici la profession au décès des membres de notre corpus qui sert de point de départ à l'analyse (voir figures 73 et 74 pages suivantes).

³¹¹⁹ ADR, 6Up1/3011. Créée le 18 avril 1857, cette société est située à Lyon, quartier de la Guillotière, cours Lafayette 119.

³¹²⁰ Il a, deux jours plus tôt, épousé à Lyon, 2ème arrondissement, une cuisinière alsacienne, Salomé Lilienthal. AML, 2E655, p.107/357, acte 213. Xavier Chausson, 42, assistait à l'union.

³¹²¹ Il est ainsi qualifié le 5 février 1838 à l'occasion de son mariage à Lyon, Mairie Unique, avec Marie Philippe Brouhot. Voir AML, 2E335, p.68/381, acte 133.

³¹²² ADR, 5MEtcl73, dossier 12869. Courrier des demandeurs adressé au préfet du Rhône le 9 février 1857.

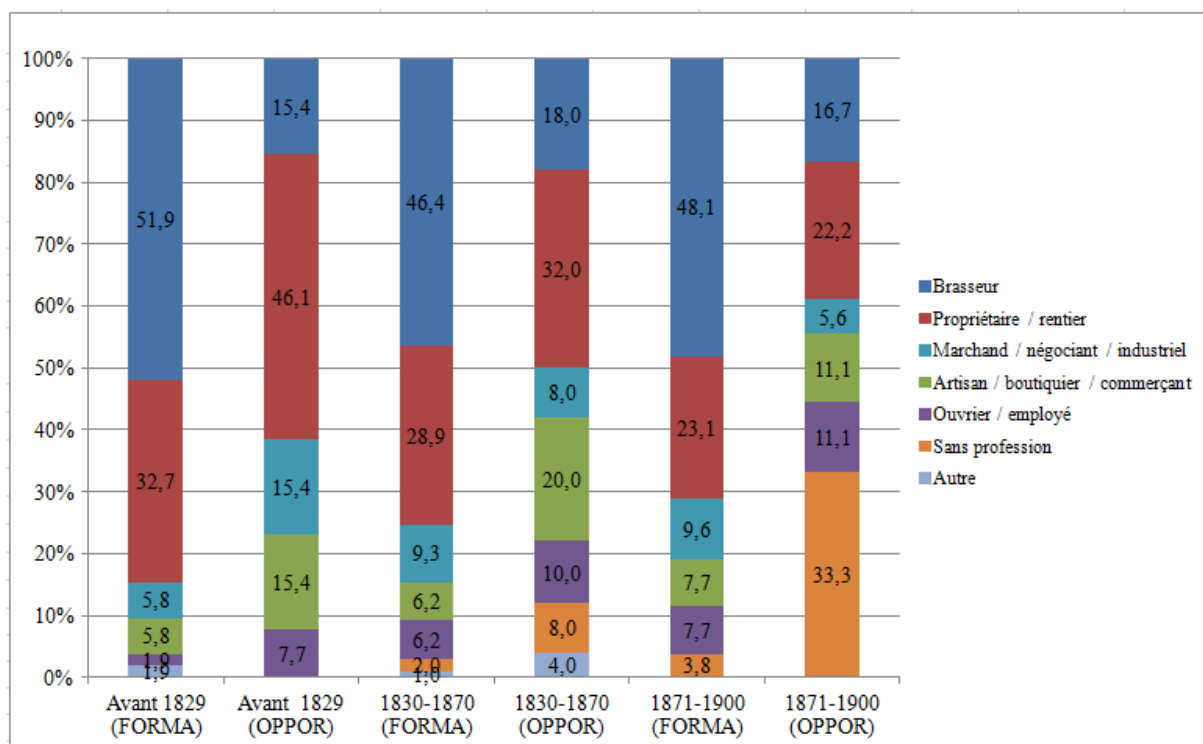
Figure 73. Profession au décès des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne selon la typologie formation/opportunités, fin XVIII^e – XIX^e siècles 1

	Avant 1829		1830-1870		1871-1900	
	FORMA	OPPOR	FORMA	OPPOR	FORMA	OPPOR
Brasseur	51,9 % (27)	15,4 % (2)	46,4 % (45)	18,0 % (9)	48,1 % (25)	16,7 % (3)
Propriétaire / rentier	32,7 % (17)	46,1 % (6)	28,9 % (28)	32,0 % (16)	23,1 % (12)	22,2 % (4)
Marchand / négociant / industriel	5,8 % (3)	15,4 % (2)	9,3 % (9)	8,0 % (4)	9,6 % (5)	5,6 % (1)
Artisan / boutiquier / commerçant	5,8 % (3)	15,4 % (2)	6,2 % (6)	20,0 % (10)	7,7 % (4)	11,1 % (2)
Ouvrier / employé	1,9 % (1)	7,7 % (1)	6,2 % (6)	10,0 % (5)	7,7 % (4)	11,1 % (2)
Sans profession	-	-	2,0 % (2)	8,0 % (4)	3,8 % (2)	33,3 % (6)
Autre	1,9 % (1)	-	1,0 % (1)	4,0 % (2)	-	-
TOTAL	100 % (52)	100 % (13)	100 % (97)	100 % (50)	100 % (52)	100 % (18)

La stabilité de la cohorte des individus de formation saute à nouveau aux yeux. Quelque que soit la période considérée, la moitié d'entre eux environ (les proportions vont de 46,4 % entre 1830 et 1870 à 51,9 % avant 1829) sont toujours qualifiés de brasseurs au crépuscule de leur vie. Le groupe des propriétaires et rentiers, statuts qui bien que flous gagent d'une certaine réussite économique qu'il conviendra de préciser, arrive en seconde position. Enfin, l'affirmation d'une classe de négociants et d'industriels, pour partie composée d'individus dont les brasseries ont atteint le statut d'usines³¹²³, est également à relever : elle représente près de 10 % des effectifs en fin de période.

³¹²³ Guillaume Christian Rinck (mort le 28 janvier 1889 à Lyon, 2^eme arrondissement ; AML, 2E832, p.34/221, acte 267), Jean Preisig (décédé au même lieu le 18 juin 1892 ; AML, 2E847, p.237/241, acte 1869) ou encore Jean Camille Saint Cyr Radisson (il mourra pour sa part dans la première moitié du siècle suivant ; AML, 2E3605, p.61/269, acte 336), pourtant qualifiés de négociants, sont ainsi tous trois aux commandes de l'une des brasseries encore en activité dans la région lyonnaise à la fin de notre période.

Figure 74. Profession au décès des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne selon la typologie formation/opportunités, fin XVIII^e – XIX^e siècles 2



Si la stabilité professionnelle de ces individus est avérée, l’instabilité géographique de certains d’entre eux doit être pointée du doigt. Qu’il s’agisse de Nicolas Uhl, d’Adrien Combalot ou d’Anthelme George Schmitt, nombreux sont les brasseurs à, après avoir fait leurs armes et exercé le métier entre Rhône et Saône, décider de poursuivre cette même activité sous d’autres cieux : alors que le premier s’installe à Marseille puis Cannes dans les années 1840³¹²⁴, le second s’en va promouvoir la brasserie lyonnaise auprès des consommateurs de la capitale³¹²⁵. Le cas du troisième est plus original encore : fils d’un fabricant de bière alsacien installé à Caluire-et-Cuire dès le début du siècle, il émigre pour sa part en Algérie où il poursuit son activité et décède en 1890³¹²⁶. Bien que Lyon soit tout au long du siècle, nous l’avons vu, un lieu de convergence vers lequel se dirigent des flux

³¹²⁴ Gendre de Joseph Groskopf, nous l’avons déjà croisé lorsqu’il a été question du parcours de ce dernier. Il décède pour sa part à Cannes (Alpes-Maritimes) le 20 août 1872 où il exerce toujours la profession de brasseur. Archives Départementales Alpes Maritimes, Cannes, Décès 1870 à 1873, p.318/454, acte 292.

³¹²⁵ Nous avons déjà évoqué le cas de la parisienne « Brasserie Lyonnaise ». Âgé de seulement 48 ans, il meurt à Avon (Seine-et-Marne) le 27 août 1843. Archives Départementales Seine et Marne, 5MI353, p.158/404, acte 54.

³¹²⁶ Né à Caluire-et-Cuire le 8 janvier 1827 (ADR, 4E482, p.3/35), il meurt à Mustapha (Algérie, alors France) le 7 septembre 1890 (Base ANOM, Mustapha, Décès, 1890, acte 945, [en ligne]). Sa présence en Afrique est avérée dès 1868, année où il se marie à Alger (Base ANOM, Alger, Mariages, 1868, acte 82, [en ligne]).

migratoires divers alimentant la brasserie locale en ouvriers comme en patrons, la ville et dans son sillage le département ne sont, pour une partie d'entre eux, qu'une halte parmi d'autres.

Le cas des brasseurs d'opportunités est là encore bien différent. Pour la majorité des membres de ce groupe, c'est la brasserie en elle-même qui n'apparaît que comme l'une des étapes d'une histoire professionnelle plurielle. Alors que ceux actifs avant 1829 sont 15,4 % à toujours être qualifiés de brasseurs à leur décès, cette proportion s'élève à 18,0 % entre 1830 et 1870 avant de retomber à 16,7 % seulement à compter de 1871. L'instabilité professionnelle, déjà observée avant leur irruption dans le monde brassicole, reste par la suite une vérité toujours largement partagée. Elle semble même s'accompagner d'une mobilité sociale descendante de plus en plus importante : la diminution progressive des proportions d'individus repérés à leur mort comme propriétaires et rentiers (46,1 % avant 1829, 22,2 % après 1871) ou même négociants (15,4 % contre 5,6 % pour les mêmes périodes) est ici révélateur. Dans le même temps, les ouvriers ou les individus sans profession à leur décès ne représentent que 7,7 % du total avant 1829, mais comptent pour 18,0 % entre 1830 et 1870 et 44,4 % pour ceux en activité durant les trois premières décennies de la Troisième République ! Ce dernier chiffre doit néanmoins être relativisé : et la faiblesse des effectifs (8 individus seulement sont concernés) et, surtout, la présence dans ce total de plusieurs veuves reprenant un temps les activités de leurs défunts maris afin d'assurer la succession³¹²⁷, brouillent en effet le tableau général. La diversité des parcours est quoi qu'il en soit indubitable et, bien souvent, la tentative d'individus extérieurs au métier ambitionnant de faire de la bière un outil de profits et d'ascension – ou du moins d'affirmation – sociale se solde par un échec. Pour reprendre une observation formulée précédemment, il serait presque possible de parler ici de trajectoires plus que de parcours, tant le point de départ des carrières brassicoles de chacun, bien que celles-ci acceptent l'incertitude et le hasard, paraît déterminant. Dans nombre de cas, le « plafond de bière » auquel se heurtent la majeure partie des brasseurs dits d'opportunités semble bien réel.

À titre d'exemple, il n'est pas surprenant que la société en nom collectif fondée le 13 janvier 1841 entre Jean Petesch et François Carbon pour l'établissement d'une brasserie de bière soit dissoute dès le mois d'avril suivant : ni le premier, menuisier baigneur, ni le second, imprimeur sur étoffes, n'est détenteur du savoir technique ou des relations commerciales nécessaires à la bonne marche de leur activité. Ils déclarent donc n'avoir « point vendu à

³¹²⁷ Nous aurons l'occasion de discuter la question de la place des femmes dans la brasserie, et notamment des veuves, au cours d'un développement prochain.

terme les bières qu'ils ont pu fabriquer »³¹²⁸ et préfèrent arrêter leur entreprise prématurément. « N'ayant créé aucune dette », ils cherchent clairement à arrêter les frais avant que la situation n'empire. Notons que le même Jean Petesch, alors menuisier à Fontaines-sur-Saône dans le Rhône, sera encore impliqué en avril 1851 dans la création d'une société ayant pour objectif d'assurer un service de vidange dans la ville de Lyon et les communes suburbaines³¹²⁹. Son passage dans la brasserie, plus qu'épisodique, apparaît donc clairement comme l'une des multiples cordes tirées par un individu à l'esprit entrepreneurial développé qui, cherchant à faire feu de tout bois, essaie de profiter des diverses opportunités offertes par le dynamisme économique et démographique de la région.

Aussi éloquent est le cas de Jean-Baptiste Jaray, propriétaire né à Saint-Étienne en mai 1812 d'un père aubergiste³¹³⁰. S'installant à Lyon à la fin des années 1830 après avoir épousé Elisabeth Champin, fille d'un rentier de la ville³¹³¹, il exerce dans un premier temps les professions de commis quincaillier et négociant³¹³². Il faut attendre juin 1842 pour le voir s'impliquer dans le monde brassicole par le biais de son association avec l'Alsacien Jean Philippe Aegerter³¹³³, brasseur de formation et gendre de Jean Joseph Friedel, fabricant de bière allemand présent dans la ville depuis plusieurs décennies. Si cette position avantageuse et ces appuis préexistants permettent à l'entreprise, prévue pour une durée de six ans, de fonctionner pendant près de 18 mois, la société doit être dissoute le 12 janvier 1844³¹³⁴ : les deux individus sont à cet instant brasseurs de bière demeurant à Lyon, rue de Condé. Plus que simple financeur, le quincaillier natif de Saint-Étienne a temporairement délaissé le marteau et les clous pour le fourquet. La parenthèse est néanmoins rapidement refermée : on apprend en juin suivant par voie de presse, que « M. Jean Baptiste Jaray, ci-devant brasseur de bière à Lyon, place Louis XVIII, est devenu propriétaire du fonds de quincaillerie de M. Jean Perrin jeune, marchand quincaillier et ferratier à la Guillotière, grande rue 8, depuis le 12 avril [précédent]. On trouvera toujours dans ce magasin un assortiment complément de

³¹²⁸ ADR, 6Up1/2999. Société fondée le 13 janvier 1841 pour une durée de 9 ans, dissoute le 12 avril 1841.

³¹²⁹ ADR, 6Up1/3005. Société en nom collectif Petesch et Compagnie créée le 28 avril 1851.

³¹³⁰ Fils de Jean Baptiste Jaray et Claudine Bouillet, il voit le jour dans la ville ligérienne le 18 mai 1812. Archives Départementales Loire, 3NUMEC1/2E 20, p.54/133, acte 277.

³¹³¹ Mariage célébré à Lyon, Mairie Unique, le 16 juillet 1839. Les parents de l'époux sont alors décédés tandis que ceux de l'épouse sont présents. Aucun des témoins ne laisse alors supposer un quelconque lien avec l'activité brassicole. AML, 2E342, p.24/371, acte 837.

³¹³² Il se déclare encore commis quincaillier à Lyon, impasse Catelin 2 à l'occasion de la naissance de son fils Marcellin le 4 mars 1842. Voir AML, 2E357, p.181/521, acte 1044.

³¹³³ ADR, 6Up1/3000. Société en nom collectif Aegerter et Jaray créée le 18 juin 1842 afin d'« exploiter le commerce de la brasserie de bière ». Chacun des associés est détenteur de la signature sociale.

³¹³⁴ ADR, 6Up1/670 – Registre de transcription des actes de formation et de dissolution de société, 8 juillet 1843 – 17 décembre 1844. Dissolution prononcée par jugement du Tribunal de commerce de Lyon le 12 janvier 1844. La liquidation faite en commun laisse supposer une fin de coopération décidée de manière conjointe.

quincaillerie et de ferraterie [*sic*], le tout aux prix les plus modérés »³¹³⁵. Après s'être un temps essayé au brassage de la bière, notre individu s'en retourne à ses premières amours (du moins celles que nous lui connaissons) et à la profession pour laquelle il dispose probablement des ressources – en termes de savoir-faire comme de savoir-être – les plus importantes. C'est d'ailleurs dans ce métier qu'il décédera une vingtaine d'années plus tard : marchand quincaillier grande rue 5, il meurt à Lyon, 3^{ème} arrondissement, le 9 avril 1866³¹³⁶.

Les réalités sociales et économiques de l'entrepreneuriat étant clairement hétérogènes³¹³⁷, dresser le portrait type du brasseur lyonnais du XIX^e siècle s'avère pour le moins périlleux. Particulièrement notable durant les deux premiers tiers du siècle, lorsque la petite brasserie est encore la norme, la multiplicité des profils est marquante : individu ayant appris la profession de brasseur à l'étranger (Prusse puis Allemagne, Suisse, Autriche) ou dans une autre région française (Alsace, Lorraine), espérant trouver à Lyon succès, fortune ou sécurité ailleurs inaccessibles ; autochtone formé sur le tas dans l'une des brasseries de la ville désirant monter son affaire ou, au contraire, poursuivre celle héritée de son père ou beau-père ; artisan pensant trouver dans cette activité alors florissante la clé d'une réussite à venir... Brasseurs d'opportunités, brasseurs de formation, autant d'histoires individuelles qu'il est vain de chercher à appréhender hors de leur environnement socio-économico-culturel respectif. C'est en effet dans celui-ci que nos sujets trouvent, ont trouvé ou trouveront, les ressources leur permettant ou non de faire de leur entreprise, dans tous les sens du terme, une réussite. Lesdites ressources, pouvant se matérialiser en connaissances brutes (techniques et scientifiques, force de l'expérience), financières (épargne propre, facilité d'accès à des sources de crédit, héritage) ou encore sociales (connaissances, relations familiales, professionnelles, capital social hérité de la famille ou construit par l'individu), se combinent de manière à constituer le potentiel de ressources propre à chaque individu³¹³⁸. Ainsi, un individu fils et petit-fils de brasseur, ayant appris le métier dès son plus jeune âge (connaissances *a minima* empiriques), disposant d'un accès au capital aisé grâce au succès de la brasserie familiale (ressources financières) et pouvant compter sur un solide réseau professionnel et familial de connaissances (ressources sociales), apparaît infiniment plus armé

³¹³⁵ *Le Censeur : journal de Lyon, politique, industriel et littéraire*, n°2960, mercredi 12 juin 1844, p.4.

³¹³⁶ AML, 2E900, p.75/254, acte 616.

³¹³⁷ Constat déjà largement dressé et discuté par Aldrich Howard E. (éd.), *An Evolutionary Approach to Entrepreneurship : Selected Essays*, Cheltenham, Edward Elgar, 2011, 595p.

³¹³⁸ Boutillier Sophie, Uzunidis Dimitri, « Entrepreneurs historiques de l'industrie du luxe et innovation permanente », *Innovations*, n°41, 2013, p.107.

pour réussir que l'immigré prussien sans formation brassicole arrivant à Lyon en milieu de XIX^e siècle sans un sou un poche ou que l'artisan rhodanien novice en matière de fabrication de bière mais voyant dans cette activité la promesse d'un succès futur.

Si « le courage, le travail, l'esprit d'initiative, le goût d'entreprendre et de créer sont [...] le premier élément de la réussite »³¹³⁹ économique et sociale, ces traits de caractères – devant par ailleurs être mis en regard des opportunités d'investissement, de l'évolution des besoins des consommateurs, de l'état des techniques ou encore des valeurs culturelles et sociales de l'environnement dans lesquels ils s'expriment – doivent être considérés à l'aune du potentiel de ressources dont chacun dispose. Plus que prédéfini et figé dans le temps, celui-ci est au contraire jour après jour construit par les entrepreneurs eux-mêmes afin de répondre à leurs aspirations et essayer de satisfaire leurs ambitions. Le recours à des alliances matrimoniales réfléchies et orientées est l'une des stratégies pouvant permettre de le développer.

2. Le carrefour du mariage

Le mariage, clé de voute du système d'ascension et de reproduction sociales, est un moment central et déterminant dans le devenir non seulement d'un individu mais également d'une famille et, par répercussion, d'une affaire. Comme l'a déjà démontré Pierre Bourdieu, il « représente une des occasions principales de conserver, d'augmenter ou d'amoindrir (par la mésalliance) le capital d'autorité que confère une forte intégration et le capital de prestige attaché à un réseau d'alliés étendu »³¹⁴⁰. Réflexion plus prosaïque, il présente également l'avantage, particulièrement important dans le cas d'entrepreneurs soucieux de fonder une affaire ou d'en développer une fraîchement créée ou héritée, d'offrir des opportunités économiques en ajoutant à son patrimoine propre celui de son épouse. L'étude des stratégies matrimoniales mobilisées par les acteurs du milieu brassicole lyonnais du XIX^e siècle apparaît donc indispensable pour tenter de saisir certains des mécanismes participant à la croissance du secteur.

³¹³⁹ Daumard Adeline, *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, Op. cit., p.138.

³¹⁴⁰ Bourdieu Pierre, *Le sens pratique*, Op. cit., p.323.

Reprenons pour ce faire notre corpus et penchons nous sur les sources auxquelles donnent lieu ces unions. Les actes de mariages en eux-mêmes, premières traces vers lesquelles il convient de se tourner, s'avèrent précieux pour saisir les réseaux dans lesquels s'insèrent nos individus. Nous l'avons évoqué précédemment, des informations à ce sujet, certes plus ou moins pertinentes et exploitables, ont pu être trouvées pour 265 de nos 337 individus – soit près 79 % du total³¹⁴¹. Quand le lieu où se déroule la cérémonie nous renseigne sur le terreau (à la fois géographique, social, professionnel et parfois même confessionnel) dont est généralement issue l'épouse, les usages voulant que l'on se marie dans la paroisse ou la commune de résidence de celle-ci, l'identité des témoins et les signatures relevées permettent pour leur part d'approcher, pour partie du moins, les sociabilités de chacun, qu'elles soient réfléchies ou, plus rarement, spontanées³¹⁴².

Parallèlement à l'état-civil, il est possible de recourir aux archives de l'enregistrement et aux actes notariés, sources classiques du chercheur en histoire sociale depuis maintenant des décennies offrant un premier aperçu des capacités financières des différentes parties³¹⁴³. Sont ainsi particulièrement utiles les contrats de mariage, actes juridiques déterminant à la fois le statut des biens d'un couple durant leur vie commune et, surtout, les apports initiaux faits par les deux époux (composés selon les capacités de chacun par quelques biens et, pour ceux dont la situation est la plus aisée, de terres ou d'apports en numéraires) ou leurs parents (généralement des « donations en avance d'hoirie », sommes que le père s'engage à verser, en une fois ou à échéances régulières, à compter du jour du mariage)³¹⁴⁴. Au XIX^e siècle, le recours à ces contrats est largement répandu dans la région lyonnaise, appartenant

³¹⁴¹ Lorsqu'un même individu se marie à plusieurs reprises, pour cause de divorce ou de veuvage, c'est la première occurrence qui est considérée. Quand les actes de mariages en eux-mêmes sont restés inaccessibles, ce qui est par exemple le cas pour les individus se mariant en Allemagne, mais que nous disposons d'informations sur le couple, nous avons malgré tout considéré et comptabilisé la « cellule familiale » ainsi formée.

³¹⁴² Pour Jean-Luc Pinol, « si les témoins du mariage sont choisis par le futur couple pour donner à voir sa sociabilité, pour manifester son prestige social ou dire ses liens privilégiés avec telle ou telle branche de la famille, les témoins de naissance, même s'ils sont choisis en fonction des mêmes critères, correspondent sans doute davantage à l'entourage immédiat des parents et, si l'on trouve parfois un grand-père, un oncle ou un frère, la plupart sont des relations de voisinage ou de travail ». Dans Pinol Jean-Luc, *Les mobilités de la grande ville. Lyon, fin XIX^e-début XX^e*, *Op. cit.*, pp.298-299.

³¹⁴³ Le travail pionnier d'Adeline Daumard et le recours original aux archives de l'enregistrement (tables des contrats de mariage et déclarations de mutations après décès dressant le bilan du patrimoine des individus à leur mort) et notariales (contrats de mariage en eux-mêmes, testaments et inventaire après décès) est ici à saluer. Voir Daumard Adeline, *La bourgeoisie parisienne de 1815 à 1848*, *Op. cit.* ; *Les bourgeois de Paris au XIX^e siècle*, *Op. cit.* ; ou encore *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, *Op. cit.*

³¹⁴⁴ S'il serait pertinent de pouvoir mesurer la part de ces différents apports, notamment pour estimer l'impact des origines socioprofessionnelles des époux, il est à regretter que la distinction soit des plus aléatoires et le vocabulaire des plus flous. Ceci sans parler des arrangements financiers, pratique largement répandue de par la taxation des dots, celles-ci étant par conséquent bien souvent transformées en apports personnels.

traditionnellement au pays du droit écrit³¹⁴⁵. Dans notre cas, notons néanmoins que toute tentative de mise en série de ces actes s'est avérée infructueuse du fait de leur nombre limité : alors que l'origine extérieure au département du Rhône d'une large partie des époux conduit à leur réalisation chez un notaire dont nous n'avons pu consulter les minutes³¹⁴⁶, la souche septentrionale voire étrangère d'une large partie de notre corpus, par conséquent imprégnée d'un droit coutumier plus qu'écrit, participe elle aussi à limiter la matière sur laquelle ont pu se baser nos travaux.

C'est donc en multipliant les entrées et en convoquant conjointement l'état-civil, les archives de l'enregistrement (tables des contrats de mariage) et les actes notariés afférents (contrats de mariage en eux-mêmes), qu'il devient possible de définir et comprendre les différents usages faits du mariage, étape cruciale dans leurs parcours personnels et professionnels, par les acteurs de l'activité brassicole rhodanienne du XIX^e siècle.

2.1. De l'usage du mariage comme stratégie d'établissement...

2.1.1. ...sur la place lyonnaise

En étudiant l'origine géographique des individus composant notre corpus, nous avons souligné la part non négligeable des immigrants, qu'ils soient alsaciens ou allemands, arrivant dans le Rhône déjà formés au métier de brasseur. Pour ces individus, ce n'est donc pas la capacité professionnelle brute qui doit être développée, ils la détiennent déjà, mais bien l'insertion dans des circuits relationnels devant permettre le développement, pour reprendre un terme de sociologie bourdieusienne, du capital social³¹⁴⁷ indispensable au développement de leur affaire et donc de leur capital économique. Produire est une chose, vendre en est une

³¹⁴⁵ Pour le siècle précédent, Maurice Garden estime à 95 % la proportion d'unions ainsi réglées. Garden Maurice, *Lyon et les Lyonnais au XVIII^e siècle*, *Op. cit.*, p.145.

³¹⁴⁶ À titre d'exemple, citons le contrat passé le 26 avril 1861 devant Rousset, notaire à Rive-de-Gier, à l'occasion du mariage entre Louis France Pancard et Marie Émilie Scheredre. Si l'époux est bien brasseur à Lyon, place des Célestins, le fait que sa promise réside avec sa mère, rentière à Rive-de-Gier, explique à la fois la localisation de l'union (célébrée le même jour à Rive-de-Gier) et celle de l'étude notariale. Archives Départementales Loire, 3NUMEC3/3E187_29, p.47/140, acte 45. Précisons néanmoins que sont parfois rappelées dans les inventaires après décès les clauses et conditions desdits contrats.

³¹⁴⁷ Pierre Bourdieu définit ce capital social comme « l'ensemble des ressources actuelles ou potentielles qui sont liées à la possession d'un réseau durable de relations plus ou moins institutionnalisées d'interconnaissance et d'inter-reconnaissance ». Voir Bourdieu Pierre, « Le capital social. Notes provisoires », *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol.31, n°1, 1980, pp.2-3. Introduction faisant partie d'un numéro spécial également intitulé « Le capital social ».

autre. Pour ceux célibataires à leur arrivée, les plus nombreux, le mariage représente alors l'outil le plus efficace. Étudier les origines géographiques des épouses qu'ils choisissent permet d'étayer cette affirmation.

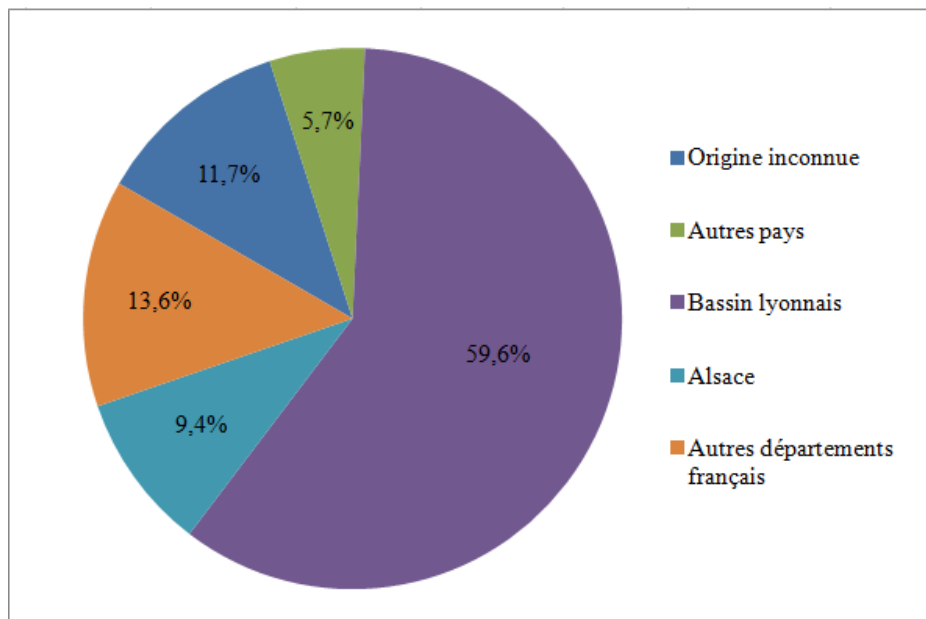
Figure 75. Origine géographique des épouses des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII^e – XIX^e siècles 1

	Avant 1829	1830-1870	1871-1900	TOTAL
Inconnue	15,7 % (14)	6,5 % (9)	21,1 % (8)	11,7 % (31)
Allemagne	3,4 % (3)	4,3 % (6)	2,6 % (1)	3,8 % (10)
France	78,7 % (70)	87 % (120)	76,3 % (29)	82,6 % (219)
États-Unis	1,1 % (1)	-	-	0,4 % (1)
Suisse	1,1 % (1)	1,5 % (2)	-	1,1 % (3)
Luxembourg	-	0,7 % (1)	-	0,4 % (1)
TOTAL	100 % (89)	100 % (138)	100 % (38)	100 % (265)

Clairement, la souche étrangère reste marginale et ne dépasse jamais plus de 6,5 % du total. C'est notamment le nombre extrêmement réduit des épouses d'origines allemandes en début de période qui est ici frappant : alors près de 40 % des individus repérés avant 1829 sont, nous l'avons dit, originaires d'outre-Rhin, seules 3,4 % des femmes revendiquent la même ascendance. Si cette valeur doit être relativisée – les 15,7 % des cellules familiales pour lesquelles les origines restent inconnues concernent très certainement dans leur majorité des brasseurs ayant immigré « en famille »³¹⁴⁸ – le caractère hexagonal du bassin de recrutement apparaît incontestable. Néanmoins, dans la mesure où l'Alsace envoie elle-aussi d'importants contingents d'individus en direction du Rhône, notamment à partir de 1830, cette première observation ne suffit pas : ils pourraient en effet se lancer sur les routes avec bagages, femmes et enfants. Réduire la focale (voir figure 76 ci-dessous) s'avère donc nécessaire afin de préciser l'importance de la souche locale et préciser ou non la tendance des brasseurs rhodaniens du XIX^e siècle à asseoir leurs positions par le biais du mariage.

³¹⁴⁸ C'est du moins, pour nombre d'entre elles, ce que laissent supposer leurs patronymes et les origines des épouses : citons seulement Wilhelmina Catharina Walther, femme de l'Allemand Michel Hay (décédé à Lyon, le 2 janvier 1784 : AML, 1GG716, p.26/38, acte 663) ou Marie Catherine Bechtel, femme du natif de Stockstadt Jean Georges Schrimpf (décédé pour sa part à Caluire-et-Cuire le 25 mars 1805 : ADR, 4E490, p.7/14, acte 24).

Figure 76. Origine géographique des épouses des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII^e – XIX^e siècles 2



Alors que Bernadette Angleraud a pu relever une similitude marquée entre les profils des boulangers lyonnais du XIX^e siècle et ceux de leurs épouses, le bassin de recrutement restant dans les deux cas principalement limité à la région lyonnaise³¹⁴⁹, la situation est ici bien différente. Quand, nous l'avons dit, les brasseurs en activité dans le Rhône issus du proche bassin de recrutement représentent environ 40 % de l'effectif total, cette proportion est concernant leurs épouses bien plus importante (environ 60 % sur l'ensemble du siècle). Comme le montre la figure 77 permettant de porter successivement le regard sur les trois périodes cadres de notre raisonnement, si la souche alsacienne augmente de manière notable (elle compte pour 13 % entre 1830 et 1870) et que l'intensification des migrations interdépartementales pousse à la diversification des origines (12 départements différents ont pu être identifiés durant cette même période), la majorité des brasseurs ont recours au marché matrimonial local. Notons enfin que pour la période 1871-1900, la faiblesse des effectifs et la part importante des cas restant à préciser rendent toute conclusion périlleuse.

³¹⁴⁹ Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, p.153.

Figure 77. Origine géographique des épouses des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII^e – XIX^e siècles 3

	Avant 1829	1830-1870	1871-1900	TOTAL
Bassin lyonnais	61,8 % (55)	60,9 % (84)	50,0 % (19)	59,6 % (158)
Alsace	4,5 % (4)	13,0 % (18)	7,9 % (3)	9,4 % (25)
Origine inconnue	15,7 % (14)	6,5 % (9)	21,1 % (8)	11,7 % (31)
Autres départements français	12,4 % (11)	13,0 % (18)	18,4 % (7)	13,6 % (36)
Autres pays	5,6 % (5)	6,5 % (9)	2,6 % (1)	5,7 % (15)
TOTAL	100 % (89)	100 % (138)	100 % (38)	100 % (265)

La situation n'a rien d'original, Pierre Cayez ayant déjà relevé, notamment pour le début du siècle, la moindre mobilité géographique des femmes³¹⁵⁰. Le choix est ici clairement stratégique, les fabricants de bière ayant tout intérêt à prendre pour conjointes des femmes déjà insérées dans des réseaux, au fait des codes sociaux et urbains. Si le brasseur, bien souvent formé à son arrivée, apporte un savoir-faire et d'éventuelles connexions professionnelles avec sa patrie d'origine d'où il peut tirer main-d'œuvre et matières premières, sa promise apporte ses réseaux de sociabilité, plus ou moins développés selon les cas.

Prenons quelques exemples, et en premier lieu celui de l'Allemand Jean Wagner croisé un peu plus tôt. Quelques années seulement après être arrivé dans la région lyonnaise et s'être fixé à Caluire-et-Cuire, il épouse le 27 août 1810 – il est alors âgé de 26 ans – à Saint-Germain-au-Mont-d'Or (Rhône), petite commune au nord de Lyon, Jeanne Marie Lafont, 19 ans et fille de Guillaume, décédé, et de Marie Pailleron, dont la profession n'est pas précisée³¹⁵¹. Née dans la commune où se déroule le mariage, l'épouse permet au natif de Strullendorf en Bavière, ne possédant manifestement encore aucune relation, de créer ses premières connexions dans la région : la totalité des témoins présents – François Lafont, 23 ans, frère de la future, Jean Bertrand, 43 ans, Michel Thomé, 25 ans et Jean Baptiste Blanc,

³¹⁵⁰ Bayard Françoise, Cayez Pierre (dir.), *Op. cit.*, 265.

³¹⁵¹ ADR, 4E4336, p.3/5.

tous cultivateurs au même lieu – sont ainsi reliés directement à l'épouse. Le couple s'installe immédiatement à Caluire-et-Cuire, où est située la brasserie et où naîtront leurs cinq premiers enfants. Grâce à cette union, l'insertion du jeune immigré bavarois est telle qu'il peut quelques années plus tard se permettre de faire venir à Lyon au moins deux de ses cousins dont un, Laurent Arnet, fils de Jean et d'Elisabeth Wagner, né le 21 mars 1789 à Bamberg (Bavière), épouse à Caluire-et-Cuire le 4 octobre 1815... Claudine Lafont, jeune sœur de la précédente³¹⁵². À cette union sont présents, outre Jean Wagner, brasseur à Caluire, Sébastien Arnet, tailleur d'habits et frère de l'époux, Pierre Lafont, plieur de soie et François Perrachou, boulanger et beau-frère de l'épouse demeurant comme les deux individus précédents à Lyon. Bien que les actes de mariage de ces deux individus ne précisent pas s'il a été passé un contrat et que les archives sont pour cet espace et cette période lacunaires, nous empêchant d'estimer leurs patrimoines initiaux, la stratégie visant à tisser de solides et étroites relations avec une famille localement implantée en multipliant les alliances semble être la bonne : alors que la fortune de Jean Wagner est estimée à plus de 50 000 francs dès 1824³¹⁵³ (année durant laquelle nous l'avons vu il demande la nationalité française et achète une maison à Vaise), il laisse à son décès le 22 septembre 1854³¹⁵⁴ une succession de près de 200 000 francs³¹⁵⁵. Laurent Arnet sera pour sa part, nous aurons l'occasion d'y revenir, à l'origine de la future brasserie Bélédin et Radisson, encore en activité en fin de siècle.

La logique est sensiblement la même pour les frères Valentin et Pierre Paul Leiden, respectivement nés à Nieder-Olm, petite ville de la Hesse rhénane (Allemagne) en 1785 et 1790. Alors que le premier épouse Françoise Paillet, fille d'un charpentier isérois installé à Lyon, en mai 1813³¹⁵⁶, le second prend trois ans plus tard pour femme Claudine Melin, résidant à Vénissieux avec ses parents³¹⁵⁷. Dans le second cas, les quatre témoins mentionnés, tous dits propriétaires à Vénissieux, attestent de la volonté de l'époux, brasseur de bière à Lyon, de briser l'isolement dans lequel sa position de migrant semble le cantonner malgré la présence de son frère. Le choix est d'autant plus judicieux que Pierre Melin, futur beau-père, est qualifié de propriétaire et maire de la commune : il est permis de supposer que la fonction

³¹⁵² ADR, 4E485, p.15/22, acte 21.

³¹⁵³ , 6MP1022, dossier de demande de naturalisation et d'admission à domicile de Jean Wagner, rapport du maire de Caluire-et-Cuire.

³¹⁵⁴ AML, 2E1140, p.140/179, acte 957. Âgé de 71 ans, il est alors qualifié de propriétaire à Lyon, petite rue Claire 9, quartier de Vaise.

³¹⁵⁵ ADR, 3Q31/916. La majeure partie de celle-ci est composée d'une maison (bâtiment et cours) grande rue de Vaise 1, procurant un revenu de 9 100 francs et estimée à 182 000 francs. Notons que le tout sera exproprié une dizaine de jours après le décès pour cause d'utilité publique.

³¹⁵⁶ Union du 15 mai 1813, Lyon, Mairie Unique. AML, 2E155, p.210/299, acte 483.

³¹⁵⁷ ADR, 4E5386, p.9/12, acte 14. Mariage célébré le 31 octobre 1816 à Vénissieux.

politique exercée par celui-ci puisse jouer le rôle d'accélérateur social, assurant d'autant plus l'exposition publique d'un brasseur devenu « le gendre du maire ».

Cette attitude visant à s'ancrer localement, apparaissant comme la plus logique lorsque considérée d'un point de vue strictement entrepreneurial, n'est évidemment pas la seule. Bien que seulement installé depuis quelques années à Lyon – il pourrait donc souhaiter s'allier à une famille possédant de solides appuis locaux afin de servir ses projets entrepreneuriaux – c'est une native de Müttersholtz (Bas-Rhin) « demeurant depuis un mois seulement à Lyon et précédemment à Strasbourg », Marie Magdeleine Sigwalt, que Jean Georges Hoffherr épouse le 2 janvier 1840³¹⁵⁸. Peut-être la relative précarité de sa situation financière, le contrat de mariage reçu par le notaire lyonnais Laforest le 12 décembre 1839 estime son apport, composé « de ses biens actuels, tous mobiliers », à six mille francs³¹⁵⁹, bride-t-elle ses ambitions matrimoniales et le pousse à se tourner vers la fille d'un propriétaire et cabaretier strasbourgeois qu'il connaît déjà, puisqu'ayant exercé dans cette même ville jusqu'en 1835. Selon certains, celle-ci lui aurait même été présentée par l'un de ses fournisseurs³¹⁶⁰. Comme le laisse entendre cet exemple, à une logique d'insertion sociale peut s'en ajouter une autre, plus professionnelle. Si Wolfgang Jacob Zorn, originaire de Kempten en Allemagne et brasseur à Lyon, rue de la Liberté 36, épouse en avril 1852 Frédérique Émilie Kress résidant avec sa mère à Colmar (Haut-Rhin)³¹⁶¹, le rôle d'entremetteur du frère de celle-ci, Chrétien Gustave, également brasseur à Lyon, est plus que probable. Que les deux époux se soient rencontrés à l'occasion d'une visite faite par Frédérique Émilie à son aîné ou que l'union soit arrangée afin de renforcer les liens entre deux individus exerçant la même activité, l'incidence du métier et des relations qu'il crée sur le choix des conjoints est indéniable.

Confirmation de la force du lien des migrants à leurs terres d'origine et manifestation d'une certaine endogamie géographique, certains vont même, comme le veut la coutume, se marier dans le village où réside encore leur épouse au moment des noces. André Schmidt, né à Mittelbergheim dans le Bas-Rhin en septembre 1834, s'en fait l'illustration. Brasseur installé à Lyon depuis peu, c'est dans son village natal qu'il retourne en mai 1862 épouser Sophie Boeckel, fille de Christophe, ancien boucher alors décédé³¹⁶². Amour de jeunesse, volonté de maintenir des liens personnels et professionnels (son père et deux de ses oncles,

³¹⁵⁸ AML, 2E347, p.2/381, acte 3. Union célébrée le 2 janvier 1840 à Lyon, Mairie Unique.

³¹⁵⁹ ADR, 3E17874. Contrat de mariage passé devant Démophile Laforest le 12 décembre 1839, enregistré deux jours plus tard.

³¹⁶⁰ André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.18.

³¹⁶¹ Mariage célébré le 17 avril 1852 à Lyon, 2ème arrondissement. AML, 2E631, p.3/292, acte 5.

³¹⁶² Mariage du 27 mai 1862. Voir Archives Départementales Bas Rhin, 4E295/5, p.2/6, acte 1.

figurant parmi les témoins, sont tonneliers et peuvent lui servir de fournisseurs) avec sa région d'origine ou conjugaison des deux, toujours est-il que le développement du capital social ne passe pas dans le cas présent par une logique matrimoniale qui, si elle demeure un accélérateur et facilitateur d'insertion, n'en est pas une condition *sine qua non*. Il en sera de même pour la dynastie Hoffherr dont nous détaillerons l'histoire dans un développement ultérieur : tandis que Frédéric et Charles Auguste, fils de Jean Georges, iront tous deux épouser en 1857 les filles d'un aubergiste de Wasselonne³¹⁶³, l'un des petits-fils de celui-ci, Georges, traversera à son tour l'hexagone pour se marier à Strasbourg en 1886³¹⁶⁴. Régulièrement entretenues, les relations avec l'Alsace natale perdurent.

2.1.2. ...dans la profession brassicole

Si le mariage est pour certains individus déjà brasseurs, en particulier les nouveaux venus, l'occasion de trouver des appuis locaux susceptibles de servir leur installation, il est également pour d'autres le moyen d'affirmer leurs positions dans le milieu brassicole, voire pour les plus audacieux de le pénétrer. Le rôle clé des stratégies matrimoniales dans l'établissement à son compte a déjà clairement été mis en avant dans de nombreux travaux concernant l'artisanat et, surtout, le petit commerce : Alain Faure, dans son étude de l'épicerie parisienne, constate qu'à « 28 ans, on ouvre boutique en même temps qu'on se marie »³¹⁶⁵ ; Gérard Jacquemet relève un phénomène identique à Belleville, où pour les petits commerçants, « le mariage est une étape souvent nécessaire pour l'argent et le travail de l'épouse »³¹⁶⁶. Adeline Daumard elle-même, dans son travail sur la bourgeoisie parisienne, affirme « que pour les éléments les plus modestes de ce groupe social, dont les boutiquiers, le mariage est une étape décisive dans le déroulement de la carrière »³¹⁶⁷. L'observation n'est

³¹⁶³ Les deux mariages sont célébrés le même jour, le 23 septembre 1857. Quand le premier prend pour femme Louis Trumpf, le second épouse sa sœur aînée Barbe Sophie.

³¹⁶⁴ Le 8 avril 1886, alors brasseur à Lyon, il y épouse Berthe Frick dont le père, décédé, est qualifié d'ancien charcutier. Peut-être s'agit-il là encore d'un fournisseur de la brasserie familiale dont l'immense salle de débit est déjà célèbre pour les victuailles alsaciennes que l'on y trouve. AML, 2E821, p.256/307, acte 508.

³¹⁶⁵ Faure Alain, « L'épicerie parisienne au XIX^e siècle, ou la corporation éclatée », *Le Mouvement Social*, n°108, juillet-septembre 1979, pp.113-130.

³¹⁶⁶ Jacquemet Gérard, *Belleville au XIX^e siècle, du faubourg à la ville*, *Op. cit.*, cité dans Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, p.134.

³¹⁶⁷ Daumard Adeline, *Les bourgeois de Paris au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, 382p. Voir notamment le développement consacré à la moyenne bourgeoisie. Là encore, la citation est issue de la thèse de Bernadette Angleraud, p.134.

d'ailleurs pas nouvelle, Maurice Garden étant déjà arrivé à des conclusions proches pour le XVIII^e siècle lyonnais³¹⁶⁸. Qu'en est-il pour le monde brassicole du siècle suivant ?

Figure 78. Relation entre la date du mariage et l'année de première installation des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII^e – XIX^e siècles

	Mariage antérieur	Mariage même année	Mariage postérieur	TOTAL
Brass_forma	32,9 % (57)	31,8 % (55)	35,3 % (61)	100 % (173)
Brass_oppo	92,4 % (85)	-	7,6 % (7)	100 % (92)
TOTAL	53,6 % (142)	20,8 % (55)	25,7 % (68)	100 % (265)

Sont dans la figure 78 ci-dessus mis en rapport la date du mariage (ou la période estimée, pour les cas les plus flous) et celle où l'individu est pour la première fois repéré comme brasseur au sens d'entrepreneur, seul ou associé. Le lien entre les deux événements, faisant converger destinées personnelle et professionnelle, apparaît ici clairement : plus de la moitié des unions (142 cas sur 265, soit 53,6 %) ont lieu avant le début de l'activité. La proportion s'élève même à 74,4 % si l'on prend en compte celles se déroulant la même année que l'installation à son compte. Condition à l'entrepreneuriat, le mariage, par sa capacité à développer simultanément les capitaux économiques (par la réunion des patrimoines des deux époux) et sociaux (par l'effet multiplicateur plus qu'additionnel des liens familiaux, amicaux et clientélares de chacun) des individus est une étape presque obligée pour qui veut s'établir en tant que brasseur dans le Rhône, et notamment à Lyon. La situation n'est en rien exceptionnelle, les mêmes pratiques ayant été observées chez les « grands brasseurs londoniens du XVIII^e siècle étudiés par Peter Mathias [qui s'allient systématiquement] aux familles des banquiers quakers dont ils [partagent] la religion »³¹⁶⁹.

À son mariage le 9 février 1798, l'isérois André Combalot³¹⁷⁰, comme ses parents propriétaire cultivateur à Viriville, semble bien loin de la brasserie. C'est son épouse, Marie Noizet, fille d'Hélène Gilibert et d'André, propriétaire cultivateur de la Guillotière, qui permet au jeune couple de se constituer un premier patrimoine et d'envisager un avenir lyonnais : alors que le futur déclare ne posséder qu'un petit domaine estimé à 3 000 livres, sa

³¹⁶⁸ Garden Maurice, *Lyon et les Lyonnais au XVIII^e siècle*, Op. cit., pp.195-205.

³¹⁶⁹ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, Op. cit., p.79.

³¹⁷⁰ Né le 29 mai 1770 à Viriville ou Châtenay, communes iséroises limitrophes distantes d'une cinquantaine de kilomètres de Lyon. Informations extraites de son acte de mariage, célébré le 9 février 1798 à la Guillotière. AML, 2E1395, p.53/78, acte 26.

femme dispose d'une somme trois fois supérieure. Aux 8 000 livres données par son père en guise d'avance d'hoirie s'en ajoutent 1 000 supplémentaires qu'elle se constitue de son propre chef³¹⁷¹. S'il est dès 1800 repéré comme fabricant de bière à la Guillotière³¹⁷², c'est bel et bien son mariage avec une fille du cru, ayant conjointement apporté ressources financières et sociales, qui lui a permis son installation. Fort de cette situation, il est en mesure, dès mars 1807, d'acheter à la veuve Pierron « un tènement de terre, jardin, saulée et brotteaux [*sic*] et bâtiments, situés au faubourg de la Guillotière, territoire de Béchevelin, appelés anciennement pré des repentis, de la contenance en tout d'environ 390 ares »³¹⁷³.

La vision pouvant néanmoins être biaisée par les cas dits d'opportunités, arrivant à la brasserie après une ou plusieurs vies professionnelles antérieures – plus que le mariage en lui-même, les réseaux construits et l'expérience et les ressources accumulées auparavant permettraient le démarrage d'une activité brassicole³¹⁷⁴ – il convient d'interroger les seuls brasseurs de formation (« Brass_forma » dans la figure 78 insérée plus haut). Si la situation est moins tranchée, 112 d'entre eux sur 173 (soit 64,7 %) se mariant avant ou l'année de leur installation, l'impact de cet événement reste indubitable. L'importance du nombre d'individus patientant plusieurs années avant de convoler, représentant plus du tiers des effectifs totaux (35,3 %) ³¹⁷⁵, s'explique par les profils d'une partie du corpus et l'importance des migrations souvent lointaines. Alors qu'ils arrivent dans le Rhône déjà formés, certains individus, les plus favorisés puisque détenant un petit patrimoine, sont en mesure de démarrer immédiatement leur affaire. On retrouve ici les « migrations conquérantes » évoquées par Nicolas Stoskopf dans son étude de l'entrepreneuriat alsacien³¹⁷⁶. Arrivé à Lyon courant 1831, le natif de Brumath Geoffroy Baumann est ainsi toujours célibataire lorsqu'il crée en

³¹⁷¹ Contrat du 5 pluviôse an VI (24 janvier 1798), enregistré le 22 pluviôse suivant (10 février 1798, soit le lendemain des noces), passé devant Pierre Clément Bourgeay, notaire à la Guillotière. ADR, 3E3025 (minutes) et ADR, 3Q13/34 – Registre des actes civils publics, 21 pluviôse – 17 prairial an VI.

³¹⁷² Sa fille Louise naît dans la commune le 20 novembre 1800. AML, 2E1354, p.9/39, acte 40.

³¹⁷³ AML, 4WP077 – 19 mars 1807. Extrait de la vente passée par madame Veuve Pierron au sieur Combalot, par acte passé devant le notaire Bourgeay.

³¹⁷⁴ Sur les 265 cellules familiales identifiées, la profession de l'époux lors de son mariage n'a pu être clairement identifiée dans 36 cas (13,6 %). Le reste du corpus est composé de 116 individus alors en activité dans le métier (43,8 %) et de 113 cas « autres » (42,6%). Les chiffres sont évidemment bien différents lorsqu'il est considéré la typologie formation/opportunités : la part des brasseurs ou ouvriers brasseurs s'élève à 66,5 % pour le premier groupe (115 occurrences) contre 1,1 % pour le second (un cas seulement).

³¹⁷⁵ À titre de comparaison, Bernadette Angleraud n'observe, et ce pour l'ensemble du siècle, pas plus de 13,5 % de boulangers pour lesquels le mariage est postérieur à l'installation. Voir Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, etc. », *Op. cit.*, 133.

³¹⁷⁶ Pour nombre d'entre eux, « leur départ n'a pas été vécu comme une perte de substance et se solde plutôt comme un jeu à somme positive, par les réseaux de relation, les échanges techniques ou la diffusion de modes ou d'habitudes de consommation ». Stoskopf Nicolas, « Quitter l'Alsace pour faire fortune: le cas des entrepreneurs du XIX^e siècle », *Op. cit.*

novembre, de concert avec le Lyonnais Pierre Charles Puigsech, une maison de commerce destinée à fabriquer de la bière³¹⁷⁷. Se considérant suffisamment armé pour se lancer sans attendre dans l'entrepreneuriat indépendant, ce sont en premier lieu ses relations commerciales et professionnelles, plus que matrimoniales, que cet individu cherche à développer. Son mariage en août 1832 avec Marie Françoise Dupuis, 18 ans, fille de défunt Benoit Marie et de Marie Desfleche, propriétaire à la Guillotière, cours Trocadéro³¹⁷⁸, ne sert ici qu'à renforcer une position déjà établie.

Si la majorité des brasseurs se marient avant ou dans les semaines et les mois suivant leur établissement, quels sont leurs choix en matière d'épouses ? Facteur d'intégration géographique, outil permettant de se constituer un patrimoine de départ, le mariage doit également participer à l'insertion professionnelle des individus. C'est par l'étude des origines des jeunes mariées, saisies via l'activité de leurs pères au moment des noces, que l'on tentera maintenant d'éclairer ces motivations³¹⁷⁹. Une nouvelle fois, le caractère lacunaire des sources ampute largement notre corpus : des informations crédibles concernant les professions paternelles des jeunes (ou moins jeunes) mariées ont pu être rassemblées à 148 reprises (sur 265, soit dans 55,8 % des cas). Aux actes ne mentionnant pas cette information – parce que le père est absent ou que l'individu concerné a coupé tout lien avec son milieu d'origine – s'ajoutent ceux qualifiant simplement le père de « défunt » ou « décédé ». Précisons donc en préambule que si les développements à venir sont basés sur des informations rigoureusement sélectionnées, le caractère réduit de l'échantillon pousse à considérer les résultats obtenus avec la plus grande prudence, en particulier après la chute du Second Empire.

³¹⁷⁷ ADR, 6Up1/2995. Société Puisech et Baumann, créée pour 9 ans le 1^{er} novembre 1831.

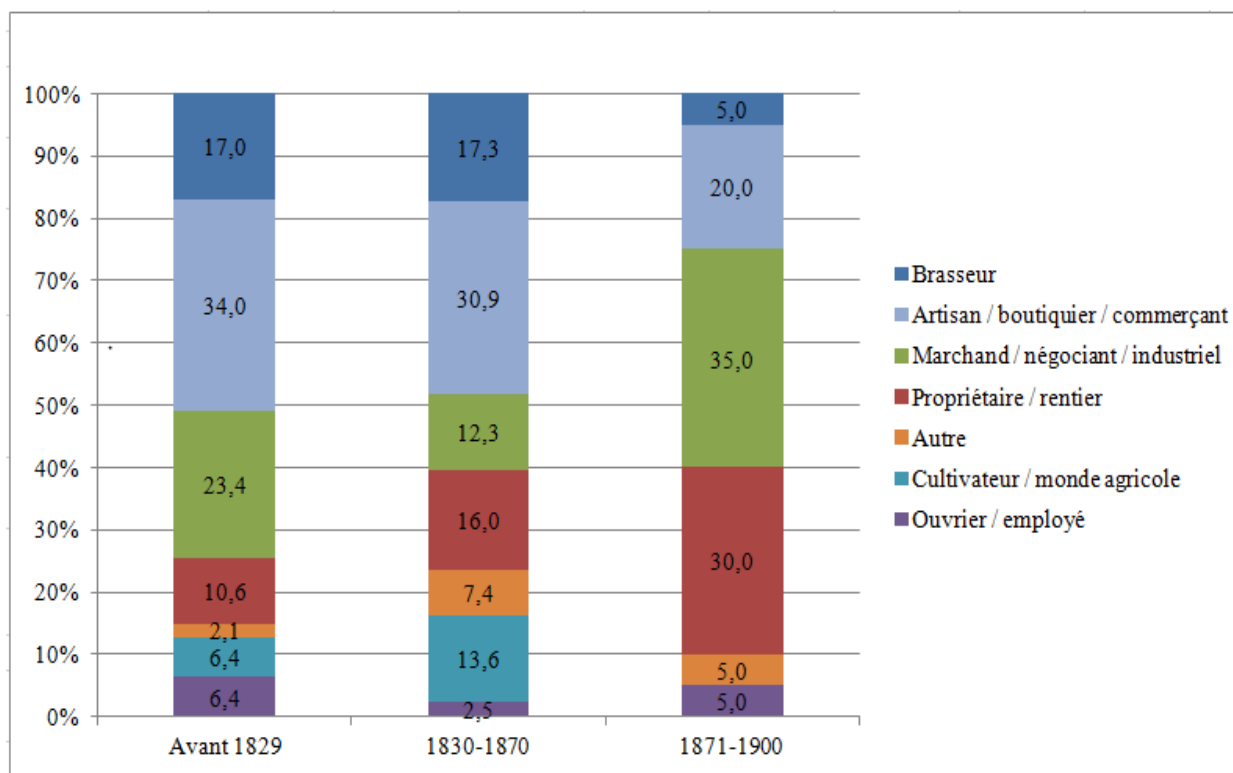
³¹⁷⁸ AML, 2E1415, p.12/132, acte 22. Mariage célébré à la Guillotière le 6 février 1833.

³¹⁷⁹ La profession des épouses, trop rarement renseignée, n'est ici d'aucun secours. Remarquons seulement que sur 132 unions pour lesquelles nous disposons d'informations (49,8 % des mariages retrouvés), 54 épouses sont sans profession (40,9 %), 13 sont lingères (9,8 %) et 9 sont tailleuses (6,8 %). Marquant sans surprise la domination du secteur textile, à celles-ci s'ajoutent quelques modistes, tisseuses, ourdisseuses, ouvrières en soie ou encore repasseuses. À titre de comparaison, Gérard Jacquemet observe, chez les épouses de boutiquiers de Belleville, 73 % de « sans profession », 15 % de domestiques, 7,7 % de blanchisseuses et 3,8 % de commerçantes. Voir Jacquemet Gérard, *Belleville au XIX^e siècle, du faubourg à la ville*, *Op. cit.*

Figure 79. Profession du père des épouses des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII^e – XIX^e siècles 1

	Avant 1829	1830-1870	1871-1900	TOTAL
Brasseur	17,0 % (8)	17,3 % (14)	5,0 % (1)	15,5 % (23)
Propriétaire / rentier	10,6 % (5)	16,0 % (13)	30,0 % (6)	16,2 % (24)
Marchand / négociant / industriel	23,4 % (11)	12,3 % (10)	35,0 % (7)	18,9 % (28)
Artisan / boutiquier / commerçant	34,0 % (16)	30,9 % (25)	20,0 % (4)	30,4 % (45)
Ouvrier / employé	6,4 % (3)	2,5 % (2)	5,0 % (1)	4,1 % (6)
Cultivateur / monde agricole	6,4 % (3)	13,6 % (11)	-	9,5 % (14)
Autre	2,1 % (1)	7,4 % (6)	5,0 % (1)	5,4 % (8)
TOTAL	100 % (47)	100 % (81)	100 % (20)	100 % (148)

Figure 80. Profession du père des épouses des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII^e – XIX^e siècles 2



Les figures 79 et 80 ci-dessus (mêmes chiffres mais représentations différentes permettant deux angles de lecture) mettent en lumière l'importance relative du nombre de filles d'artisans, de boutiquiers et de commerçants, représentant environ un tiers des effectifs avant 1870. Celles-ci, accoutumées au monde de la petite entreprise puisque l'ayant fréquenté depuis leur plus jeune âge, sont dotées de capacités professionnelles (gestion du commerce, tenue des comptes) et ont pour certaines vu leur propre mère tenir un débit ou une échoppe : elles représentent donc pour le brasseur désireux de s'installer une force de travail non négligeable, qui plus est qualifiée pour ce à quoi elle est destinée. En plus de la dot en argent, il s'agit ici d'une véritable dot d'expérience et de main-d'œuvre déjà partiellement opérationnelle pouvant servir les activités de la future brasserie. Là est probablement le calcul qui est fait par l'Alsacien Émile Schirlin lorsqu'il épouse en novembre 1864 Julie Éléonore Lavaud, fille de Jean et Hélène Buisson, limonadiers à Lyon, place Napoléon³¹⁸⁰. S'il nous est impossible d'affirmer l'absence de toute dimension passionnelle dans ce mariage, le fait que le jeune brasseur (il est alors âgé de 29 ans) puisse compter sur la collaboration de sa future femme pour participer à l'entreprise familiale et sur le réseau de distributeurs potentiels que représentent les débits de boissons de ses beaux-parents et de leurs relations (un nommé Bermond Jacques, 50 ans, cafetier à Lyon, cours Lafayette 9, figure notamment parmi les témoins) a très certainement une incidence sur son choix. L'ayant rejoint, son frère aîné Ignace, également brasseur, pousse même la logique un peu plus loin et se marie en juillet 1873 avec une limonadière de 34 ans, Jeanne Marminon³¹⁸¹.

Autre exemple, la réflexion est sans doute la même vingt ans plus tôt lorsque Frédéric Jacques Schoch, brasseur depuis environ deux ans à Saint-Vallier dans la Drôme – il s'installe à Lyon à la fin des années 1840 – épouse en mars 1843 Rose Céline Conjard dont les parents sont aubergistes dans la même ville³¹⁸².

Confirmant le caractère récent de l'activité et l'usage « utilitariste » des alliances matrimoniales comme outils d'établissement dans la profession rares sont, notamment dans les premières générations, les « beaux mariages » : les contrats pour lesquels les sommes apportées dépassent, au mieux, les quelques milliers de francs sont extrêmement rares chez les brasseurs de formation. Pour beaucoup cette étape ne constitue pas une avancée décisive

³¹⁸⁰ Acte de mariage du 2 novembre 1864, Lyon, 2ème arrondissement. AML, 2E696, p.272/316, acte 527. Il est expressément signifié qu'aucun contrat de mariage n'est signé.

³¹⁸¹ Lyon, 4ème arrondissement, 31 juillet 1873. AML, 2E1067, p.148/229, acte 293.

³¹⁸² Archives Départementales de la Drôme, 5Mi 131/R16, 1843-1852, Saint-Vallier, p.24/463, acte 9. Mariage célébré à Saint-Vallier (Drôme), le 18 mars 1843.

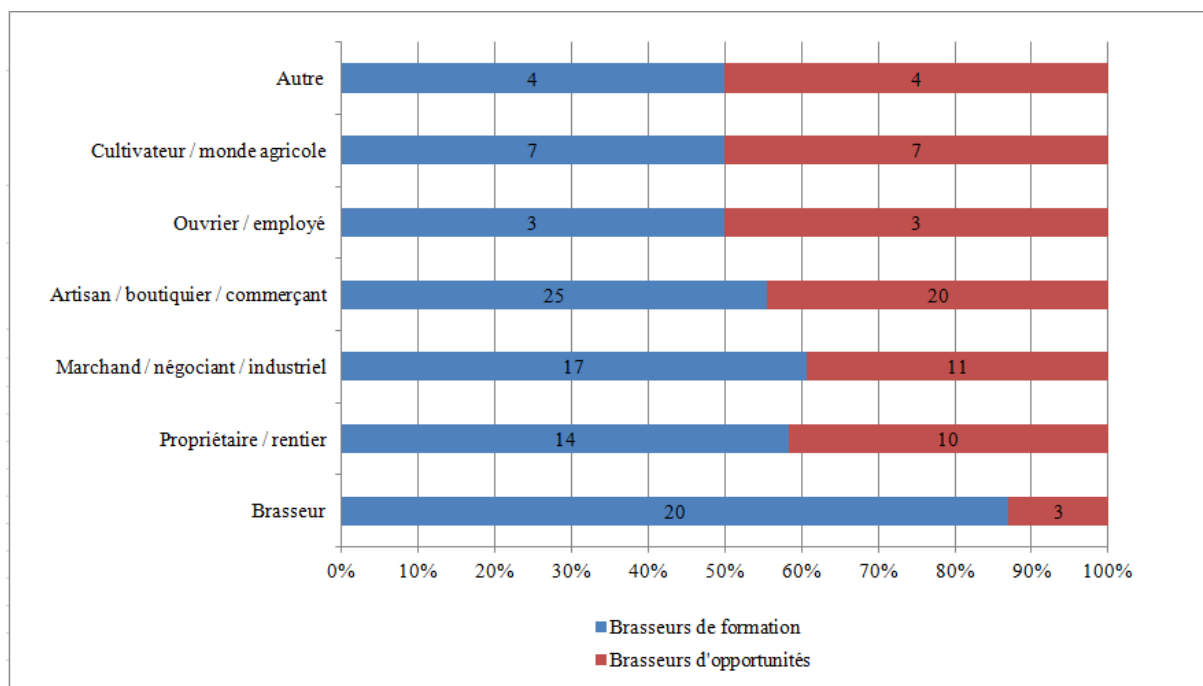
de leur parcours mais reflète plutôt les besoins et la situation du moment. Celle-ci est dans bien des cas modestes, les apports limités composés de capitaux toujours en construction trouvant une explication dans les origines des époux et leurs carrières naissantes. La croissance en fin de période du nombre d'épouses issues du monde des propriétaires et du négoce semble plaider en faveur d'une consolidation des positions des quelques individus réussissant à durer dans le temps : nous aborderons leur cas dans un développement prochain. Dans cette vision d'ensemble, c'est surtout la faible proportion du nombre d'épouses ayant un père lui-même impliqué dans la brasserie qui interroge et permet de soulever la question de l'endogamie professionnelle.

2.2. Endogamie, mobilité sociale et pérennité de l'entreprise

2.2.1. Peut-on parler d'une endogamie brassicole ?

Relativement peu nombreux en apparence –17 % jusqu'en 1870 et seulement 5 % par la suite – les cas d'endogamie professionnelle doivent être remis en perspectives. Une fois encore, les brasseurs dits d'opportunités, pour beaucoup mariés avant d'arriver à la brasserie et n'ayant par conséquent aucun lien avec le secteur au moment de leur union, brouillent en effet les cartes. Comme le montre la figure ci-dessous, très peu d'entre eux, seulement 3 en réalité, peuvent se targuer d'avoir un beau-père brasseur.

Figure 81. Profession du père des épouses des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne selon la typologie formation/opportunités, fin XVIII^e – XIX^e siècles



La situation est au contraire bien différente concernant les brasseurs de formation : avant 1829, 7 unions sur les 23 les concernant (soit plus de 30 %) impliquent une épouse dont le père est lui aussi en activité dans la profession. Entre 1830 et 1870, cette proportion est toujours de 24 % (12 sur 50). Pour un certain nombre d'individus, le mariage est donc l'occasion de nouer des relations avec des collègues occupant une place déjà notable dans le métier. Lorsqu'elles s'intéressent aux dynasties lyonnaises des XIX^e et XX^e siècles Catherine Pellissier et Bernadette Angleraud soulignent l'importance des parcours où prime dans le choix du conjoint l'éventualité du « soutien relationnel apporté par une belle-famille déjà implantée dans le milieu d'affaires »³¹⁸³. Plus qu'un patrimoine, ce sont ici des appuis et des réseaux qui sont recherchés. Et ces mêmes auteures de citer le cas de Guillaume Rinck. Né à Rothenbach en Allemagne le 31 juillet 1830, il fait partie des quelques brasseurs allemands quittant encore leur pays dans les années 1850 pour grossir les rangs de la profession dans le Rhône³¹⁸⁴. Suivant un apprentissage des plus classiques, il est d'abord garçon germeur dans la

³¹⁸³ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.485.

³¹⁸⁴ On apprend dans son dossier d'admission à domicile conservé aux Archives Municipales de Lyon, par un courrier du maire du 2^{ème} arrondissement de la ville adressé au préfet du Rhône le 31 octobre 1870 qu'il habiterait Lyon depuis 20 ans. Voir AML, 1422WP007, dossier « Guillaume Christian Rinck ».

brasserie de François Lambert à la Croix-Rousse puis premier garçon brasseur chez les associés Louis Ernest Rapp et Simon Pierre Rossignol, quai Saint-Vincent³¹⁸⁵. C'est seulement après s'être établi de manière indépendante au milieu des années 1860³¹⁸⁶ qu'il décide d'asseoir sa position sur le marché régional par le biais du mariage : il se tourne alors vers Marie Joséphine Wilcké (ou Wilké), née à Lyon le 28 janvier 1844³¹⁸⁷, fille d'un brasseur allemand installé depuis quelques années dans la voisine ville ligérienne de Saint-Étienne³¹⁸⁸. Preuves de l'insertion locale de cette famille, les témoins présents au mariage, qu'ils soient rentiers (Victor Ruppert, 58 ans ; Joseph Rodet, 51 ans), négociant (Louis Grizard, 77 ans) ou brasseur (Joseph Wilcké, 38 ans, oncle de l'épouse), sont exclusivement stéphanois. Si les similitudes, notamment d'origines, peuvent jouer un rôle dans le rapprochement de ces deux familles, l'usage de l'endogamie comme stratégie professionnelle ne fait guère de doute. Comme bien souvent, elle s'avère d'ailleurs payante : Guillaume Rinck est quelques années plus tard dit « marié à une Française dont il a trois enfants et possède une fortune d'environ 60 000 francs représentée par sa brasserie située cours Napoléon. Sa moralité et ses antécédents sont bons »³¹⁸⁹. Rien de surprenant par conséquent à ce qu'il cherche, soucieux d'assurer sa succession et la pérennité de l'affaire (nous évoquerons plus précisément cette question de la transmission lorsqu'il sera question des dynasties brassicoles), à reproduire le même schéma avec sa descendance. Alors qu'elle n'est âgée que de 17 ans, sa fille aînée Henriette³¹⁹⁰ épouse à Lyon le 23 avril 1884 Jean André Laubenheimer, fils du brasseur de Nérac (Lot-et-Garonne) Guillaume Théodore et lui-même fabricant de bière³¹⁹¹.

³¹⁸⁵ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.82.

³¹⁸⁶ Le 19 septembre 1866 est dissoute la société en nom collectif ayant existé de fait entre Emmanuel Perrin et Guillaume Rinck, tous deux brasseurs de bière à Lyon, cours Napoléon 12, destinée à exploiter l'établissement connu sous le nom de Brasserie des Chemins de Fer. C'est le second qui reste chargé de la liquidation et qui continue l'exploitation pour son compte personnel. ADR, 6Up1/3027.

³¹⁸⁷ AML, 2E409, p.63/462, acte 361. Son père, Jean Georges Wilcké, 26 ans, est alors commis négociant à Lyon, quai Bon Rencontre 73. Sa mère, Marie Naton, 23 ans, est tailleuse et réside à la même adresse : ses parents n'étant pas mariés, elle sera légitimée par leurs noces célébrées à Lyon six ans plus tard.

³¹⁸⁸ Alors qu'il est dit né à Francfort-sur-le-Main (Allemagne) le 13 novembre 1817, Jean Georges Wilcké est qualifié de négociant le 19 décembre 1850 lorsqu'il épouse à Lyon, Mairie Unique, Marie Françoise Naton, rentière pour sa part née à Saint-Victor (Loire). Si les témoins présents ce jour laissent supposer la relative intégration de cet individu – sont notamment présents son frère Henri Wilcké, 24 ans, négociant, place de la Préfecture ; Guignon Antoine Claude, 35 ans, négociant, rue Grôlée ; Jean Borel, 57 ans, négociant, même rue ; Jean Chabert, 35 ans, limonadier, rue Puits-Guillot – les liens avec l'activité brassicole semblent pour l'heure inexistantes. AML, 2E448, p.385/408, acte 1568.

³¹⁸⁹ AML, 1422WP007, dossier « Guillaume Christian Rinck ». Même courrier du maire.

³¹⁹⁰ Née à Lyon, 2ème arrondissement, le 10 septembre 1866. AML, 2E705, p.99/252, acte 2116.

³¹⁹¹ AML, 2E806, p.92/299, acte 182. Mariage célébré le 23 avril 1884. Installée depuis des décennies dans le Lot-et-Garonne, cette famille alsacienne sera toujours active dans le premier XX^e siècle : on apprend ainsi qu'« électrifiés par une usine hydroélectrique créée en 1919, les ateliers sont agrandis d'une salle de brassage en 1927, puis d'une malterie. Les caves de fermentation sont rénovées et l'embouteillage automatisé. La production

Autre temps mais mêmes pratiques, Godefroy (ou Godefrid) Kiefer peut être, plus tôt dans le siècle, pris comme second exemple. Arrivé en France en 1806 pour retrouver son frère aîné Jean³¹⁹², il est pour la première fois repéré en tant que brasseur à Vaise en février 1809 : il est témoin à l'occasion de la naissance de son neveu, comme lui prénommé Godefroy³¹⁹³. C'est quelques années plus tard qu'il épouse Éléonore André, fille de Jean Pierre, brasseur de bière à la Croix-Rousse, et de Jeanne Comte³¹⁹⁴. Cette dernière, veuve de Jean Louis Giraud, est également mère de Marie Giraud, femme de Jean Kiefer : les deux frères épousent donc deux demi-sœurs. Mariés sous le régime classique de la communauté d'acquêts, tous les biens acquis durant le mariage appartiennent donc aux deux époux tandis que chacun conserve la propriété de son apport, le couple Kiefer/André dispose d'un honnête capital de départ de 14 000 francs équitablement apportés³¹⁹⁵. Mais plus que financier, c'est l'apport symbolique et réticulaire de la famille André qui profite à Godefroy Kiefer : établi comme brasseur à la Croix-Rousse depuis le début du siècle³¹⁹⁶, Jean Pierre André possède déjà une solide réputation et de larges réseaux commerciaux notamment construits durant son passé de marchand commissionnaire et d'épicier. Les stratégies matrimoniales permettent donc tout à la fois la réunion des capitaux nécessaires au lancement d'une activité (même si nous avons pu voir à travers l'étude des actes de sociétés que certaines alternatives sont possibles), l'élargissement de la zone d'influence des individus et par conséquent leurs possibilités de crédit reposant sur les relations personnelles et la confiance mutuelle, et la continuité de l'entreprise. Si l'hérédité et l'endogamie seules ne suffisent pas à développer une affaire florissante, l'apprentissage restant un passage obligé, elles demeurent un avantage déterminant.

Dans certains cas, l'endogamie professionnelle se double même d'une véritable coopération entrepreneuriale, les familles alliées matrimonialement s'associant par la suite dans une affaire commune. La société Schrimpf fils et Karcher est ainsi fondée par Pierre Alphonse Schrimpf et Henry Louis Werner Karcher le 14 novembre 1848³¹⁹⁷, deux mois

intéresse une quinzaine de départements desservis par des entrepôts, dont une vingtaine sont gérés par les Brasseries elles-mêmes ». Voir <http://www.culture.gouv.fr/culture/inventai/itiinv/nerac/mais5.htm>.

³¹⁹² Celui-ci apparaît à l'occasion de son mariage à la Croix-Rousse le 7 juin 1802 avec Marie Giraud, fille de Jean Louis Giraud et de Jeanne Comte. AML, 2E1569, p.84/134.

³¹⁹³ AML, 2E1483, p.4/17, acte 16.

³¹⁹⁴ AML, 2E1572, p.8/25.

³¹⁹⁵ Contrat de mariage passé le 20 mars 1815 (enregistré le 29 suivant) devant le notaire Antoine Pierre Dugueyt. Voir ADR, 3E12208 (minutes) et 3Q31/875 (table de succession).

³¹⁹⁶ Jean Pierre André est pour la première fois repéré comme brasseur en mars 1803. Il est alors témoin lors de la naissance de Jean Frédéric Kiefer, fils de Jean et de Marie Giraud : AML, 2E1482, p.11/20, acte 43.

³¹⁹⁷ La société sera finalement dissoute d'un commun accord à la fin de l'année 1861 (31 décembre). Informations quant à la formation extraites dudit acte de dissolution, ADR, 6Up1/3019.

seulement après que le second ait épousé Marie Louise Augusta Schrimpf, sœur du premier et fille du brasseur George Pierre, tous deux brasseurs à Vaise³¹⁹⁸. Alsacien né en janvier 1821 à Sarre-Union d'un père négociant puis propriétaire cultivateur³¹⁹⁹, Henry Karcher pénètre ainsi le patronat brassicole lyonnais grâce à son mariage après une classique période d'apprentissage effectué dans la ville : il est en novembre 1842 premier garçon brasseur employé à la brasserie de Pierre Jehly³²⁰⁰. Si l'arrêt de l'association entre les deux beaux-frères en décembre 1861 marque la fin de la présence du couple dans la ville de Lyon – du fait de la saturation du marché local ou de sa volonté de s'établir de manière autonome ailleurs, Henry Karcher fonde dans les mois qui suivent une nouvelle brasserie à Mâcon, Saône-et-Loire³²⁰¹ – l'histoire brassicole de la famille est loin d'être terminée : alors que son fils aîné Eugène Jacques Henri sera notamment fondateur et administrateur de la Brasserie Karcher et Cie à Paris puis président de l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française et maire du 20^e arrondissement de la capitale³²⁰², son cadet Léon sera brasseur à Bar-le-Duc dans la Meuse³²⁰³. À l'origine d'une dynastie de brasseurs ayant essaimé à travers la France et le monde, Henry Karcher décède pour sa part à Marseille le 3 janvier 1890³²⁰⁴, ville où il s'installe au début des années 1870 après d'importantes déconvenues financières³²⁰⁵.

Bien que ces pratiques matrimoniales soient justifiées professionnellement et apparaissent dans bien des cas profitables, elles orientent le choix des époux, limitent le vivier dans lequel puiser le conjoint avec lequel on espère finir sa vie et peuvent à terme déboucher

³¹⁹⁸ Mariage célébré à Vaise le 16 septembre 1848. AML, Lyon Vaise, 2E1510, p.37/59, acte 51.

³¹⁹⁹ Archives Départementales Bas-Rhin, 4E434/3, p.3/35, acte 2. Né le 1^{er} janvier 1821.

³²⁰⁰ Il est l'un des deux gardiens des objets déposés sous scellés quand celle-ci fait faillite en 1842 : mentionné dans l'inventaire dressé le 17 novembre, il est alors qualifié de premier garçon. ADR, 6Up1/1820.

³²⁰¹ Il est repéré comme brasseur dans cette ville à l'occasion de la naissance de sa fille Anita le 2 septembre 1863. Archives Départementales Saône-et-Loire, 5E270/217, p.55/73, acte 390.

³²⁰² Également directeur de la Brasserie française d'Égypte au Caire pendant un temps, il sera Chevalier de la Légion d'honneur en 1911 puis promu au grade d'Officier dix années plus tard. Pour un état de services plus complet, voir son dossier de Légion d'honneur : Base LEONORE, dossier d'Eugène Jacques Henry Karcher, LH/1394/24, [en ligne].

³²⁰³ Né à Vaise le 6 octobre 1850, Léon Karcher est, à son mariage en janvier 1889 avec Laure Gruber, brasseur dans ladite ville de Bar-le-Duc où est célébrée l'union. Voir AML, 2E1494, p.47/58, acte 207(naissance) et Archives Départementales Meuse, 2E29(112), p.166/358, acte 6 (mariage).

³²⁰⁴ *Journal Officiel de la République Française. Lois et décret*, n°190, 15 et 16/07/1905, p.26. Dans la rubrique « Successions en déshérence », évocation d'un jugement du 4 mai 1905 du tribunal de première instance de Marseille qui a ordonné, sur la requête de l'administration des domaines, les publications et affiches prescrites par l'article 770 du code civil préalablement à l'envoi en possession de diverses successions. Est notamment citée celle de Karcher Henri Eugène Louis Werner, courtier né à Sarre-Union, fils des défunts Karcher Jacob et Herrenschildt Catherine, époux de Schrimpf Marie Louise Augusta, décédé à Marseille le 3 janvier 1890 intestat et, erreur manifeste, sans héritiers.

³²⁰⁵ Plusieurs propriétés lyonnaises du couple sont ainsi saisies en avril 1873 pour non paiement de dettes. Voir la saisie du 25 avril 1873 (ADR, 4Q5/6915) et les inscriptions et transcriptions suivantes (ADR, 4Q5/1957, 4Q5/5934, 4Q5/2014 et 4Q5/3112).

sur des situations conflictuelles faisant entrer en collision devenir de l'entreprise et désir des individus. Ainsi, la crainte du « mauvais choix » planant sur les époux est, dans le milieu brassicole du XIX^e siècle comme dans l'ensemble de la société, une réalité. Elle trouve dans le cas du couple Stier-Friedrich une éloquente illustration. Le 8 juin 1880, Jacques Ernest Stier, brasseur né à Angoulême (Charente) le 16 août 1855, exploitant alors l'établissement fondé par Jacob Friedrich à Lyon, rue Vaubecour 34, épouse la fille de celui-ci, Françoise Benoîte Jeanne né à Lyon le 17 octobre 1857. Fils d'un couple de propriétaires charentais le futur époux, dont le père revendique également un passé de fabricant de bière, présente toute les garanties de respectabilité et de solvabilité que peut attendre une famille ayant acquis en près de trente ans une situation des plus favorables sur la place lyonnaise³²⁰⁶. Les témoins présents à la cérémonie, parmi lesquels figure Charles Debolo, 35 ans, vice-président du Conseil central du Rhône et maire de Sainte-Foy-lès-Lyon, sont d'ailleurs là pour le prouver. Comme espéré, les premières années sont florissantes et trouvent une éclatante concrétisation dans la création le 31 mars 1883 de la société en commandite par actions E. Stier-Friedrich et Cie au capital de 500 000 francs, dite Société des Glacières du Rhône, destinée comme leur nom l'indique à fabriquer et vendre de la glace à échelle industrielle³²⁰⁷. Ne se contentant pas de brasser, les deux familles à présents associées diversifient leurs affaires et élargissent le spectre de leurs opérations.

La lune de miel, personnelle comme professionnelle, ne durera pourtant pas : alors qu'Ernst Stier est contraint de se déclarer en état de faillite dès novembre 1884 et présente un solde négatif de plus de 800 000 francs³²⁰⁸, il n'apparaît pas meilleur mari que gestionnaire. Malgré la naissance de leur fils Charles Alexandre deux ans après leur union³²⁰⁹, la situation au sein du couple n'est en effet que peu reluisante et mène au divorce prononcé le 11 juillet 1888³²¹⁰. Admise à l'assistance judiciaire dès mars précédent, Françoise Friedrich doit depuis des années déjà souffrir le comportement de son mari. Celui-ci, qualifié d'ex-brasseur, « actuellement sans domicile ni résidence connus », brille d'ailleurs par son absence. La description des faits ne plaide pas en sa faveur :

« Attendu qu'il résulte des dépositions des témoins de l'enquête que le sieur Stier avait une conduite irrégulière, qu'il rentrait à la brasserie, la nuit, avec des femmes – qu'il

³²⁰⁶ Arrivé à Lyon au début des années 1850, Jacob Friedrich voit à son décès le 21 octobre 1879 ses biens inventoriés à auteur de 313 000 francs. Voir ADR, 3Q32/2186, p.152/195 – Table des successions.

³²⁰⁷ Son siège est situé à Lyon, chemin de Choulans 78. ADR, 6Up1/66. Acte de création du 31 mars 1883.

³²⁰⁸ Déclaration du 20 novembre 1884. ADR, 6Up1/2264 ; bilan dressé le 1^{er} mai 1885, ADR, 6Up1/2270.

³²⁰⁹ Né à Lyon, 2^{ème} arrondissement le 1^{er} octobre 1882. AML, 2E790, p.101/272, acte 2237.

³²¹⁰ AML, 2E831, p.130/287, acte 258.

entretenait même des relations coupables avec une employée de cette brasserie – qu'il délaissait presque complètement le domicile conjugal et n'y rentrait le plus souvent qu'aux heures les plus avancées de la nuit – que le sieur Stier pour subvenir à ses besoins portait au Mont-de-piété les bijoux de sa femme et vendait même les reconnaissances – qu'il a été surpris deux fois ayant des relations intimes avec une bonne – que le sieur Stier a quitté furtivement le domicile conjugal en s'efforçant d'emporter tout le mobilier – attendu que ces faits constituent le délit d'adultère et sont de nature à motiver la demande en divorce. Par ces motifs – prononce le divorce entre les époux Stier aux torts et griefs du mari *etc.* La garde de l'enfant mineur est exclusivement confiée à la mère ; Stier est condamné à payer à la demanderesse une pension de 1 200 francs/an ».

Si l'on en croit ce tableau, les trois conditions nécessaires à la proclamation d'un divorce – « l'adultère de l'un ou de l'autre des époux, la condamnation à une peine afflictive et infamante et les excès, sévices et injures graves de l'un envers l'autre »³²¹¹ – sont largement réunies. Initialement vu comme la solution permettant d'assurer la continuité de l'entreprise familiale, ce mariage célébré quelques mois à peine après le décès de son fondateur se solde par un cuisant échec et le ternissement de l'image de toute une famille³²¹². Jacques Ernest Stier et Jeanne Benoîte Françoise Friedrich le prouvent, « l'imbrication des intérêts familiaux et professionnels peut se révéler un danger lors des crises [...] ou encore à tout moment, et alors que toute la famille doit faire front afin d'éviter le déshonneur des catastrophes commerciales »³²¹³.

Si ces pratiques endogamiques transversales – comprendre associant deux individus de statut semblable, en l'occurrence des patrons brasseurs – sont révélatrices des normes comportementales traditionnelles auxquelles doit se plier l'entrepreneur pour qui l'établissement, et plus encore le maintien et le développement de son affaire, sont en partie conditionnés par ces choix matrimoniaux parfois contraignants, le recours à une endogamie verticale est, pour d'autres raisons, également récurrent.

³²¹¹ Selon la loi dite Naquet du 27 juillet 1884. Voir Adler Laure, *Secrets d'alcôves : histoire du couple de 1830 à 1930*, Paris, Hachette, 1983, p.196.

³²¹² Encore durant le premier XX^e siècle, « on parlera du divorce comme d'un mal social, un ferment de décomposition et de mort qu'il faut extirper totalement sous peine de voir l'union libre remplacer le sacro-saint mariage ». Dans Adler Laure, *Op. cit.*, pp.214-215.

³²¹³ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.359.

2.2.2. Quand l'ouvrier se fait patron

Pour l'entrepreneur du XIX^e siècle, le principal écueil à éviter lors de la succession est le partage des actifs, que ce soit par des dissensions internes à la descendance – cas relativement rares, le bien collectif primant généralement sur les intérêts et aspirations individuelles – ou le morcellement de la propriété et du patrimoine par le mariage des filles. La solution la plus évidente est de transformer ce dernier inconvénient en avantage en faisant de l'un ou plusieurs de ses ouvriers des gendres. Tandis que les choix matrimoniaux sont l'occasion d'« inclure dans la famille des talents nouveaux, ou d'acquérir une influence dans la vie municipale ou politique dont l'apport à l'entreprise [contrebalance] largement l'éventuelle disparition des capitaux »³²¹⁴, ils peuvent également permettre de s'assurer le soutien d'individus que l'on connaît, que l'on a formés et sur lesquels l'on sait que l'on pourra compter. Témoignage de l'importance du mariage dans le passage du statut d'ouvrier à celui de chef d'entreprise, 27 des 173 (15,6 %) unions impliquant des brasseurs de formation concernent des individus alors simples employés de brasserie, qu'ils soient qualifiés d'ouvriers brasseurs, de contremaitres ou de garçons brasseurs (voir figure 82 ci-dessous). Parmi eux, nombreux sont ceux à prendre pour femme la fille de leur patron.

Figure 82. Profession au mariage des individus dits « brasseurs de formation »

	Avant 1829	1830-1870	1871-1900	TOTAL
Non renseigné	23,1 % (12)	12,1 % (11)	16,7 % (5)	16,2 % (28)
Brasseur	53,8 % (28)	49,5 % (45)	50,0 % (15)	50,9 % (88)
Ouvrier brasseur	15,4 % (8)	18,7 % (17)	6,7 % (2)	15,6 % (27)
Propriétaire / rentier	3,8 % (2)	3,3 % (3)	-	2,9 % (5)
Marchand / négociant / industriel	1,9 % (1)	4,4 % (4)	13,3 % (4)	5,2 % (9)
Artisan / boutiquier / commerçant	1,9 % (1)	3,3 % (3)	3,3 % (1)	2,9 % (5)
Ouvrier / employé	-	7,7 % (7)	3,3 % (1)	4,6 % (8)
Sans profession	-	-	6,7 % (2)	1,2 % (2)
Autre	-	1,1 % (1)	-	0,6 % (1)
TOTAL	100 % (52)	100 % (91)	100 % (30)	100 % (173)

³²¹⁴ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, Op. cit., pp.80-81.

Lorsqu'il épouse Marie Jeanne Scheredre³²¹⁵ à Rive-de-Gier (Loire) le 15 avril 1815, François Conrad Koeller³²¹⁶, né à Constance (Allemagne) en 1788 et arrivé en France quatre années plus tôt³²¹⁷, est dit garçon brasseur à Rive-de-Gier, ci-devant à la Guillotière³²¹⁸. Le père de l'épouse, Henry Scheredre, est pour sa part décédé dans la même commune ligérienne le 30 novembre 1814 alors qu'il était à la tête d'une brasserie³²¹⁹. Célébrée faute de repreneurs internes à la descendance et à la famille élargie – tandis que les fils Scheredre sont trop jeunes ou exercent une autre profession, aucun des témoins présents lors de celle-ci n'est brasseur ou apparenté aux époux – cette union quelques mois seulement après la mort du père également fabricant de bière vise clairement à assurer la continuité de l'entreprise en plaçant à sa tête un individu déjà au fait de son fonctionnement. La logique est la même vingt ans plus tard quand Joseph Bauer, Allemand installé à Lyon dans les années 1820³²²⁰ accorde le 15 janvier 1835 la main de sa fille Reine Joséphine tout juste âgée de 18 ans³²²¹ à son ouvrier Martin Scheiber³²²². La présence lors de la cérémonie de Louis Combalot, Guillaume Kuhné et Christian Humburg, tous brasseurs en activité à Lyon ou dans ses faubourgs, confirme pour sa part l'entretien d'un entre-soi professionnel dépassant le simple cadre matrimonial, les mariages internes à la profession devenant autant d'occasions de manifester l'unité de celle-ci et de renforcer les liens entre les membres la composant. La transmission étant effectuée, l'ouvrier étant devenu patron, l'individu à l'origine de l'affaire peut se retirer : à compter de ce mariage, et jusqu'à son décès en juillet 1847³²²³, Joseph Bauer est systématiquement qualifié de rentier³²²⁴. Seul ou associé avec divers entrepreneurs et brasseurs, Martin Scheiber brassera à Lyon jusqu'à son départ de la ville à l'orée du Second Empire : bien que son affaire semble florissante jusqu'en 1846 – ce ne sont alors pas moins de sept garçons brasseurs qui

³²¹⁵ Ou Schereider et Schereder selon les sources.

³²¹⁶ Ou Keller.

³²¹⁷ ADR, 6MP1019, dossier de demande de naturalisation et d'admission à domicile de François Conrad Koeller. Déclaration du celui-ci « constatant l'intention de faire définitivement son domicile en France et son désir d'obtenir de la bonté du Roi des lettres de naturalisation », 5 juillet 1831 (AML, 2E1488, p.19/39, acte 76) ; certificat du maire de Rive-de-Gier (Loire) constatant qu'il y a résidé depuis 1815 jusqu'à 1826 ; courrier de la préfecture du Rhône du 11 juillet 1837 adressé au Garde des Sceaux, ministre de la Justice : ordonnance du Roi accédant à la demande d'admission à domicile datée du 30 juillet 1837.

³²¹⁸ Acte de mariage : Archives Départementales Loire, 3NUMEC2/3E187_10 - 1815, p.59/108.

³²¹⁹ La déclaration de son décès est notamment faite par son fils Jean Baptiste Scheredre, mineur à Rive-de-Gier. Ayant choisi une voie professionnelle différente, il ne représente donc pas un successeur potentiel. Archives Départementales Loire, 3NUMEC1/3E187_10 - 1814, p.134/138.

³²²⁰ Alors brasseur à Lyon, quartier Saint-Georges, il est présent le 3 octobre 1816 lors du mariage à la Guillotière de Guillaume Aimé Kuhné avec Jeanne Marie Marguerite Baudron. AML, 2E1404, p.40/93, acte 77.

³²²¹ Elle est née à Lyon, Mairie unique, le 19 décembre 1816. AML, 2E166, p.457/459, acte 4581.

³²²² AML, 2E317, p.29/401, acte 58. L'époux est explicitement dit « employé dans la brasserie de Monsieur Bauer ».

³²²³ Âgé de 58 ans, il meurt à Fontaines-Saint-Martin (Rhône) le 12 juillet 1847. ADR, 4E1356, p.4/5, acte 14.

³²²⁴ Il est par exemple dit « rentier à Lyon, port Neuville 36, aïeul de l'enfant » lors de la naissance de son petit-fils François Martin Scheiber le 21 mars 1841 à Lyon. AML, 2E351, p.215/503, acte 1218.

travaillent sous ses ordres³²²⁵ – il se retire à son tour dans les années suivantes³²²⁶ et finit même par disparaître des archives lyonnaises.

Un dernier exemple permet d'illustrer plus clairement encore les liens entre choix des conjoints effectués par les époux et leurs familles et stratégies adoptées afin d'assurer qui sa mobilité sociale par l'accès au patronat brassicole, qui la pérennité d'une entreprise que l'on souhaite voir transmise à la descendance. C'est le 25 mai 1837³²²⁷ que Jean Philippe Aegerter, Alsacien né à Zinswiller (Bas-Rhin) le 1^{er} février 1808 d'un père aubergiste et garçon brasseur à Lyon, place Louis XVIII dans le quartier d'Ainay, épouse Joséphine Friedel, fille de Joseph, installé à Lyon (où l'épouse est née en juillet 1817³²²⁸) depuis une vingtaine d'années. Cette union, par la précision des clauses la régissant, est un formidable objet d'étude pour l'historien étudiant l'interrelation entre histoire sociale familiale et devenir économique de l'entreprise. Le 13 mai 1837, c'est plus un contrat de travail entre le beau-père et le gendre qu'un acte réglant les modalités de vie commune d'un jeune couple qui est ainsi signé³²²⁹. Alors que la future mariée se constitue un trousseau estimé à 2 000 francs, le futur, qui « ne possède que les linges et hardes à son usage non désignés ni estimés plus des droits non réglés dans la succession de son père », s'engage « à continuer de travailler pendant tout le temps qui reste à courir jusqu'au 25 décembre 1839, sans interruption, dans la brasserie de bière de Mr. Friedel, d'y donner tous ses soins, d'y employer tout son temps et d'y résider continuellement avec son épouse future ». En échange, ce dernier s'oblige, à titre de salaire, à nourrir, loger convenablement, chauffer, éclairer et blanchir Jean Philippe Aegerter, son épouse et les éventuels enfants à naître (frais estimés à 1 000 francs annuels). Il s'engage également à payer à son gendre 1,50 francs pour chaque quantité de 130 litres de bière vendue dans la brasserie, ce qui selon les estimations faites représenterait 500 francs par an³²³⁰.

Si certains ouvriers trouvent par ces unions le chemin vers le patronat, dans nombre de cas le mariage étant presque à considérer comme l'étape validant la fin de l'apprentissage du métier de brasseur, leurs futurs beaux-pères s'assurent eux une descendance et par conséquent la pérennité de l'entreprise. L'équilibre de la cellule familiale de travail reposant par ailleurs sur la capacité de celle-ci à se reproduire et, surtout, sur la coopération entre chacun de ses

³²²⁵ ADR, 6MP69, Lyon, port Neuville, p.2/5. Recensement de 1846, Lyon, port Neuville 39.

³²²⁶ ADR, 6MP104, Lyon, port Neuville, p.1/4. Il est, dans le recensement de 1851, qualifié de rentier à Lyon, port Neuville 39, et habite avec sa femme, deux de leurs enfants et une seule domestique.

³²²⁷ AML, 2E329, p.287, acte 556.

³²²⁸ Née le 2 juillet 1817. AML, 2E171, p.245/261, acte 2434. Son père est alors brasseur à Lyon, rue de Jarente.

³²²⁹ ADR, 3Q14/92 – Registre des actes civils publics. Les frais de rédaction d'acte s'élèvent d'ailleurs à la somme de 7,84 francs « comme bail d'industrie à 20 c% ».

³²³⁰ La production serait donc annuellement de 433,33 hectolitres : (500 francs x 130 litres / 1,50 francs) / 100.

membres, la disparition de l'un d'entre eux devient rapidement un problème. Le veuvage – du brasseur en lui-même ou de son épouse – pousse ainsi le survivant à s'adapter.

2.2.3. Après le champagne, la bière : des veuves dynamiques et entreprenantes

Il est de notoriété commune que les femmes et la boisson houblonnée ont une relation plurimillénaire. Ian Hornsey n'évoque-t-il pas de nombreuses preuves suggérant « que le brassage était dans l'Égypte ancienne largement considéré comme une tâche domestique, et par conséquent le domaine des femmes »³²³¹ ? Ninkasi, « dame qui remplit la bouche », n'est-elle pas la déesse de la bière dans la mythologie sumérienne³²³² ? Dans la civilisation occidentale, il faut attendre l'époque moderne et la professionnalisation de cette activité induite par l'augmentation de la demande pour voir cette prérogative progressivement contestée. Judith Bennett a notamment montré comment dans l'Angleterre des XIV^e, XV^e et XVI^e siècles les femmes ont progressivement été exclues de la production au bénéfice des hommes et cantonnées aux moins prestigieux, et surtout lucratifs, domaines de la vente ou de la gestion des tâches courantes (blanchissage des tabliers des garçons, préparation des repas *etc.*)³²³³. Un constat analogue est dressé par Bertrand Hell qui, s'appuyant sur de multiples sources moyenâgeuses, confirme ce passage d'une fabrication initialement domestique et féminine à une activité artisanale et masculine³²³⁴. Appuyant l'avancée de cette transition, la statistique de Paris affirme en milieu de XIX^e siècle que le travail des femmes n'existe tout simplement pas dans la brasserie de la capitale³²³⁵.

La situation est pourtant bien moins tranchée qu'il n'y paraît. Nous l'avons vu³²³⁶, l'épouse est bien souvent la première collaboratrice du brasseur, participant largement au fonctionnement des cellules familiales et professionnelles de travail. L'important contraste entre la visibilité et la reconnaissance institutionnelle du travail des femmes et l'importance de sa contribution à la vie économique est d'ailleurs un constat déjà très largement partagé par les historiens, et ce de toutes périodes³²³⁷. Si les femmes sont exclues des métiers qualifiés et

³²³¹ Hornsey Ian S., *Op. cit.*, p.64.

³²³² *Ibid.*, pp.87-91 et Civil Miguel, « A Hymn to the Beer Goddess and a Drinking Song », *Op. cit.*

³²³³ Bennett Judith, *Ale, Beers and Brewsters in England : Women's Work in a Changing World (1300-1600)*, Oxford, Oxford University Press, 1996, 260p.

³²³⁴ Hell Bertrand, « La bière en Alsace : étude ethnologique, *etc.* », *Op. cit.*, p.20.

³²³⁵ Chambre de commerce de Paris, *Op. cit.*, p.84.

³²³⁶ Voir notre chapitre III.

³²³⁷ Bennett Judith, Clark Elizabeth, O'Barr Jean, Vilen Anne (dir.), *Sisters and Workers in the Middle Ages*, Chicago, The University of Chicago Press, 1989, 299p. ; Hafter Daryl M. (dir.), *European Women and*

de nombreux secteurs de l'économie, d'abord officiellement sous l'Ancien Régime puis officieusement par la suite, leur rôle central dans la viabilité de l'économie familiale et les revenus qu'elles procurent au foyer sont bien souvent primordiaux. Mais plus encore, contestant cette image de simple partenaire subordonnée, des cas témoignant d'initiatives entrepreneuriales indépendantes existent : malgré ce qui est régulièrement répété, si « brasseur » est bien un terme masculin, « bière » est définitivement féminin.

Au début des années 1820, les sœurs Benoite Marie Catherine et Marie Étienne Guillaume Pascal font ainsi preuve de leur volonté de s'établir dans la profession. La première, fille aînée d'un marchand de rubans couramiaux née en 1805³²³⁸, se distingue alors qu'elle n'est âgée que de 18 ans : qualifiée de rentière demeurant à Saint-Chamond dans la Loire, elle s'associe le 1^{er} novembre 1823 avec Pierre Seyssel, brasseur aux Brotteaux 90, afin de fonder une société destinée à exploiter l'établissement de celui-ci³²³⁹. Très probablement non formée à la profession, ambitionnant de quitter sa Loire natale pour s'installer dans la cité rhodanienne, elle cherche ici à investir ses quelques ressources dans une activité qu'elle espère lucrative. Après quelques années d'exploitation – une annonce de décembre 1824 concernant la vente d'un « joli et beau café, bien achalandé, à Saint-Étienne, route d'Annonay, près de la place » demande de s'adresser pour tout renseignement à « mademoiselle Pascal aînée, brasseur aux Brotteaux n°3 »³²⁴⁰ – c'est son mariage en juillet 1826 qui semble marquer la fin de son activité : dite « ci-devant brasseur de bière », elle a arrêté le brassage quelques temps auparavant et épouse Martin Leichel, carrossier alsacien arrivé depuis deux ans à la Guillotière où il réside³²⁴¹. Source potentielle d'autonomie et activité « comme une autre », la brasserie perd sa dimension de nécessité lorsqu'il est trouvé un époux occupant un emploi suffisamment rémunérateur pour permettre à la cellule familiale de fonctionner. Le calcul ne s'avèrera pourtant pas payant, Benoite Pascal n'ayant que peu

Preindustrial Craft, Indianapolis, Indiana University Press, 1995, 204p. ; Scott Joan W. « La Travailleuse », dans Fraisse Geneviève, Perrot Michelle (dir.), *Histoire des Femmes en Occident, Tome 4*, Paris, Plon, 1991, pp.419-440. Longtemps, l'historiographie française est restée sur ce point en retrait de son homologue américaine : Crowston Clare, « Le travail féminin en France vu par l'historiographie américaine », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, vol.45, n°4, octobre-novembre 1998, pp.837-853. Les travaux se multiplient dans l'hexagone depuis une vingtaine d'années : pensons seulement à ceux de Sylvie Schweitzer, *Les femmes ont toujours travaillé. Une histoire du travail des femmes aux XIX^e et XX^e siècles*, Paris, Odile Jacob, 2002, 329p. ou « Les femmes dans les positions de pouvoir en Europe, XIX^e – XX^e siècles », dans Maruani Margaret, *Travail et genre dans le monde. L'état des savoirs*, Paris, La Découverte, 2013, pp.327-335.

³²³⁸ Née le 26 février 1805 à Saint-Chamond (Loire). Archives Départementales Loire, 3NUMEC8/1MIEC208X14, p.23/125, acte 87. Couramiaux : nom des habitants de Saint-Chamond.

³²³⁹ ADR, 6Up1/2992.

³²⁴⁰ *Journal des Annonces Judiciaires du ressort du tribunal civil, Affiches et Avis divers de la ville de Lyon*, n°140, mardi 7 décembre 1824, p.5.

³²⁴¹ AML, 2E1408, p.134/180, acte 96.

l'occasion de jouer son rôle de mère de famille : « décédée dans l'indigence » selon les termes des archives de l'enregistrement³²⁴², elle meurt dès le 3 avril 1831³²⁴³. Alors sans profession et sans héritier connu, le choix de délaissier le fourquet pour embrasser une plus classique carrière maternelle apparaît *a posteriori* comme un bien mauvais calcul.

Le parcours de sa jeune sœur Marie Étienne Guillaume n'est guère plus fructueux. Également née à Saint-Chamond, en 1807³²⁴⁴, celle-ci apparaît pour la première fois à Lyon à l'occasion de son mariage avec Jean François Régis Chauvet, fabricant d'étoffes de la ville, en août 1828³²⁴⁵. Elle réside pour sa part avec ses parents – qui ont donc quitté leur terreau ligérien – à Lyon, rue Saint Georges. Si aucune profession la concernant n'est précisée, elle semble bel et bien déjà avoir elle-aussi débuté ses opérations brassicoles. Alors que figure parmi les témoins présents lors de cette union Joseph Kollfrath, 28 ans, brasseur à Lyon, on apprend en février suivant la vente aux enchères après faillite du matériel dépendant du commerce Pascale et Compagnie, brasseurs de bière à cette adresse³²⁴⁶. Quand l'inventaire des objets à vendre contient tous les éléments classiques d'un fonds de café (comptoir, glaces, mobiliers, cruches à bière, poêle, lampes astrales, des bouteilles de vin, *etc.*), des effets personnels (linges et nombreux vêtements, bibelots et objets de décoration) et quelques éléments plus particuliers (deux fusils de chasse, une centaine de volumes, cage à oiseaux, volière), certains éléments font directement le lien avec la brasserie : outre 20 stères de bois à brûler, ce sont ainsi 500 boisseaux d'orge et 150 kilogrammes de houblon qui attendent les enchérisseurs. L'affaire trainera en longueur, peut-être faute d'enchérisseurs, et, par jugement du Tribunal de commerce de Lyon du 10 février 1829 rendu par défaut, la dame Servanton, mère de Marie Étienne, est déclarée chef et propriétaire dudit commerce de sa fille afin d'en épouger les dettes³²⁴⁷. Si une partie du matériel sera achetée par le brasseur Héli Rocher³²⁴⁸, la publication des syndics d'octobre 1830 en direction des créanciers de la faillite laisse supposer un recouvrement difficile : ceux-ci sont invités à se rendre chez le caissier

³²⁴² ADR, 3Q14/200, p.147/200.

³²⁴³ Décédée à la Guillotière, rue Tronchet 6. Son mari est toujours fabricant de voitures. AML, 2E1454, p.15/67, acte 86.

³²⁴⁴ Naissance le 18 février 1807. Son père est alors négociant. Archives Départementales Loire, 3NUMEC1/3E208_15, p.11/117, acte 35.

³²⁴⁵ AML, 2E244, p.73/294, acte 838.

³²⁴⁶ *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°668, dimanche 22 février 1829, p.4 ; *Journal des Annonces Judiciaires du ressort du tribunal civil, Affiches et Avis divers de la ville de Lyon*, n°23, mardi 24 février 1829, p.3. La faillite est ouverte le 16 janvier 1829.

³²⁴⁷ *Journal des Annonces Judiciaires du ressort du tribunal civil, Affiches et Avis divers de la ville de Lyon*, n°56, jeudi 14 mai 1829, p.4.

³²⁴⁸ L'annonce de la vente judiciaire en bloc des agrès et ustensiles composant le fonds de la brasserie de bière situé à Lyon, rue Saint Georges, appartenant à Héli Rocher et à la faillite Pascal, poursuivie à la demande dudit Rocher, est publiée en juin 1829. *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°764, jeudi 18 juin 1829, p.4.

responsable afin de recevoir une répartition de 3,5 % seulement sur leurs créances³²⁴⁹. Avec la fin de l'affaire s'estompent les traces laissées dans les archives par notre brassouse.

La société en nom collectif C. Dürr et G. Schott, créée le 3 mai 1889³²⁵⁰ pour l'exploitation, sous le nom de Brasserie du Rhône, de l'ancienne Brasserie Tissot à Vaise, rue de la Pyramide 16, donne, près de soixante ans plus tard, un nouvel exemple de dynamisme brassicole féminin. Outre l'Allemand Guillaume Schott, ancien contremaître brasseur demeurant à Lyon, rue de Penthievre 6, qui apporte 30 000 francs en espèces ou valeurs équivalentes et sera chargé de la fabrication et de la visite des clients, elle implique Jeanne Caroline Dürr, fille de Frédéric Charles (homonyme du malteur rencontré précédemment), célibataire âgée de 23 ans. Participant à hauteur de 30 000 francs en ustensiles ou espèces, elle sera chargée, « avec son père » comme le stipule explicitement l'acte de création, de la tenue des livres, de la caisse, de la comptabilité et de la surveillance générale. Il ne s'agit donc pas d'une brassouse au sens premier du terme mais plutôt d'une gestionnaire apportant, par l'entremise de son père expérimenté, capitaux (économiques comme sociaux) et savoir entrepreneurial. Bien que la société soit prévue pour douze ans, la situation financière difficile – sont à déplorer « des pertes considérables résultant notamment pour elle du mauvais fonctionnement de la machine à refroidir les caves établie dans le courant de cette année » – oblige Jeanne Caroline Dürr à demander la dissolution dès le 22 août suivant³²⁵¹. Malgré cette tentative visant à limiter les dégâts la faillite sera finalement prononcée le 2 octobre 1889 ; le passif s'élève alors à plus de 174 000 francs³²⁵².

Des initiatives entrepreneuriales féminines existent donc dans le monde brassicole rhodanien du XIX^e siècle. Restant néanmoins, il faut bien l'admettre, relativement rares, elles connaissent pour la plupart une durée de vie éphémère. Pis encore, elles se soldent bien souvent par des échecs pouvant, pour une partie du moins, être expliqués par la rigidité des structures d'une société largement patriarcale. Il n'est donc pas surprenant que, et ce dès le XVIII^e siècle, la majeure partie des cas plaçant une femme à la tête d'une brasserie (11 des 337 fiches individuels composant notre base de données) concernent des veuves passant du

³²⁴⁹ *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°1187, mercredi 27 octobre 1830, p.4.

³²⁵⁰ ADR, 6Up1/99.

³²⁵¹ ADR, 6Up1/101.

³²⁵² ADR, 6Up1/2326 (dépôt de requête et bilan afin de liquidation judiciaire) ; ADR, 6Up1/2327 (jugement déclaratif de faillite).

statut de « femmes de » à celui de femmes d'affaires. La brasserie n'est ici en rien une originalité³²⁵³ : déjà sous l'Ancien Régime, à Lyon, « comme dans d'autres villes d'Europe », précise Anne Montenach, « le secteur alimentaire est [...] le domaine privilégié des veuves. [...] Au gré des événements de la vie (célibat, mariage, grossesses, veuvage, remariage), les femmes changent d'occupation plusieurs fois au cours de leur existence et il leur arrive, comme aux hommes, d'exercer plusieurs métiers simultanément, la première de leurs tâches étant toujours d'assurer le ravitaillement quotidien de leur foyer »³²⁵⁴. Plus contemporain et surtout plus célèbre, qui ne connaît pas la maison de Champagne Veuve Clicquot³²⁵⁵, fondée en 1772 mais ainsi prénommée après que Barbe Nicole Clicquot³²⁵⁶, née Ponsardin, prenne en 1805 suite au décès de son mari le contrôle des affaires ? Alors âgée de 27 ans, elle présidera à la destinée de l'entreprise familiale d'une main de maître et fera preuve d'un notable esprit entrepreneurial et innovateur (accroissement progressif du domaine par le rachat de vignobles, mise sur pied d'un réseau de représentants à l'échelle de l'Europe ou encore développement de nouveaux procédés de vinification) encore loué aujourd'hui³²⁵⁷. Surnommé « la grande dame de la Champagne », comptant parmi les premières femmes chefs d'entreprises au sens moderne du terme, elle montre que, déjà dans les premières années du XIX^e siècle, d'autres voies que l'entrepreneuriat masculin sont possibles.

Cette affirmation est d'autant plus vraie dans le cas de l'activité brassicole dans laquelle les femmes jouent depuis des millénaires un rôle majeur. Attestant du caractère régulier de leur implication, la place de ces veuves y est même juridiquement reconnue depuis des siècles : rappelons-nous les statuts des brasseurs de Paris du 6 octobre 1489, confirmés en

³²⁵³ Sur le travail des veuves, voir notamment Lanza Janine, « Les veuves dans les corporations parisiennes au XVIII^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2009/3, n°56-3, pp.92-122. Pour la plus large question du veuvage dans la France d'Ancien Régime : Pellegrin Nicole, Win Colette (dir.), *Veufs, veuves et veuvage dans la France d'Ancien Régime*, Paris, Honoré Champion, 2003, 347p.

³²⁵⁴ Montenach Anne, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle*, *Op. cit.*, pp.185-186. Elle renvoie à ce sujet vers Chojnacka Monica, *Working Women in Early Modern Venice*, Baltimore, The John Hopkins University Press, 2001, p.33 et Juratic Sabine, Pellegrin Nicole, « Femmes, villes et travail en France dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle : quelques questions », *Histoire, économie et société*, n°3, 1994, pp.477-500.

³²⁵⁵ Concernant l'histoire de cette maison, lire Étienne Michel, *Veuve Clicquot Ponsardin : aux origines d'un grand vin de Champagne*, Paris, Économica, 1994, 311p. Plus récemment et pour prolonger le regard : Cartonnet Jean-François, « Veuve Clicquot, une grande maison de Champagne face à la conjoncture. Management et gestion financière (1900-1939) », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Dominique Barjot, Université Paris-Sorbonne, 2014.

³²⁵⁶ Barbe Nicole Clicquot-Ponsardin, « Veuve Clicquot », (1777-1866), fille du baron Nicolas Ponsardin et épouse de François Clicquot, décédé à la suite d'une fièvre le 23 octobre 1805. Lire Crestin-Billet Frédérique, *Veuve Clicquot : la grande dame de la Champagne*, Grenoble, Glénat, 1992, 191p.

³²⁵⁷ Il existe même aujourd'hui un « prix Veuve Clicquot de la femme d'affaires » célébrant annuellement, dans plusieurs dizaines de pays, la détermination, la créativité et l'esprit d'entreprise féminins. Voir de Brissac Elvire, *Voyage imaginaire autour de Barbe Nicols Ponsardin. Veuve Clicquot (1777-1866)*, Paris, Grasset, 2009, 161p. Notons que l'auteur est une descendante de la famille de Champagne.

1630, autorisant dans leur article XII la femme d'un maître décédé, à condition qu'elle témoigne de bonnes mœurs et bénéficie d'une renommée satisfaisante, à poursuivre par elle-même l'activité³²⁵⁸. Elle ne peut néanmoins embaucher de nouveaux apprentis, limitant par conséquent inmanquablement la durée d'existence et, surtout, l'ampleur de l'activité. À Lyon, lorsqu'il liste les « brasseurs de l'an VIII », André Cottez évoque notamment la « veuve Graff », savoir Marie Henriette Koch, fille de George Conrad Koch et seconde épouse de Jérémie Georges Graff³²⁵⁹.

Plus qu'improvisée, cette continuité apparaît bel et bien réfléchie et planifiée : la confiance des fabricants de bière à l'égard de leur femme se retrouve de manière presque systématique dans leurs testaments lorsqu'ils existent. Ainsi, par celui qu'il passe devant le notaire lyonnais Mondesert le 19 juillet 1816, Aimé Frédéric Koch, marchand brasseur de bière, fait et constitue « pour sa procuration générale et spéciale dame Magdelaine Senn, son épouse, qu'il autorise pour tout ce qu'elle fera en vertu des présents, soit pour les affaires personnelles du constituant soit pour celles qui lui seront aussi personnelles »³²⁶⁰. Par cet acte, il lui donne plus exactement « tout pouvoir de [...] régir, gérer et administrer, tant activement que passivement tous leurs biens et affaires tant commerciales que particulières » : ayant la liberté de recevoir de l'argent, payer et acquitter toute dette, faire tout placement ou encore acheter et vendre toute marchandise, son épouse apparaît comme une partenaire commerciale à part entière. Les affaires se font en famille même au-delà du deuil, cette pratique étant, du moins dans certains milieux, clairement la norme. Encore en 1860, Isaac François Koch, fils d'Aimé Frédéric, « donne et lègue à Suzanne Marie Jacobine Heerdt, [sa] chère femme, tout ce dont la loi [lui] permet de disposer en sa faveur, c'est-à-dire, un quart en pleine propriété et un quart en usufruit pendant sa vie de tous les biens et droits » qu'il laisse³²⁶¹. Celle-ci ne tardera pas à user de cette succession pour se faire entrepreneuse : alors que son mari meurt le 10 février 1860³²⁶², elle crée dès mai suivant avec son fils Jacques François Alphonse une société destinée à exploiter la brasserie familiale. Et si ce dernier est clairement détenteur du savoir technique et prend en charge la production, les statuts de la société stipulent que

³²⁵⁸ Voir à ce sujet notre chapitre II.

³²⁵⁹ Cottez André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire, etc.*, *Op. cit.*, pp.405-406. Alors que les époux sont mariés depuis le 3 novembre 1791 (Lyon, registres protestants, AML, 1GG717, p.107/135, acte 551), Jérémie Georges Graff meurt au cours d'un déplacement professionnel à Saint-Martin-le-Vinoux (Isère), le 4 septembre 1799 (Archives Départementales Isère, 9NUM/AC423/6, p.267/298).

³²⁶⁰ ADR, 3E9540B. Testament d'Aimé Frédéric Koch enregistré le 19 juillet 1816 par Mondesert.

³²⁶¹ ADR, 3E24582. Testament d'Isaac Koch signé le 29 mars 1849 et enregistré par Deloche le 14 février 1860.

³²⁶² Décédé dans son domicile à Lyon, cours Rambaud 1. AML, Lyon 2ème arrondissement, 2E671, p.68/300, acte 531.

« chacun des deux associés gèrera et administrera les affaires sociales et aura la signature dont il ne pourra dans aucun cas faire usage dans un intérêt personnel ». Prévues pour 10 ans, l'association sera finalement dissoute en août 1865³²⁶³ : il est probable que Suzanne Heerdt, âgée de près de 60 ans, décide enfin de se retirer de toute entreprise. Première associée, la femme est également la dernière.

Évoquée un peu plus tôt, la lyonnaise de naissance Marie Françoise Dupuis³²⁶⁴ illustre à elle seule la capacité de ces veuves capables de prendre la relève lorsque les circonstances l'exigent et de mettre à profit savoir-faire, capitaux et relations antérieures accumulées durant une plus ou moins longue vie de couple. Mariée avec le brasseur alsacien Christian Humburg en février 1833³²⁶⁵, le décès de celui-ci moins de trois ans plus tard – maître brasseur à la Guillotière, il meurt subitement le 15 janvier 1836 dans son domicile, cours Trocadéro 1³²⁶⁶ – l'oblige à prendre la suite à la tête des opérations. Alors que son époux désigne comme seules héritières sa mère et ses deux sœurs, elle rachète à celles-ci pour 35 300 francs (valeur des biens déclarés) leurs droits dans la succession et se retrouve par conséquent, âgée de seulement 21 ans, seule propriétaire du fonds³²⁶⁷. Assurant le fonctionnement de l'unité de production en dirigeant les opérations d'une main de maître – le recensement de 1836 la place à la tête d'un ménage de 11 personnes composé, en plus de sa personne, d'un couple de domestique et de leurs deux enfants, d'un commis et de 5 garçons brasseurs³²⁶⁸ – elle joue également un rôle remarquable dans l'organisation de la profession à l'échelle communale. Après avoir pris part à la signature pour 1836 de l'accord validant l'abonnement des brasseurs de la Guillotière à l'égard de l'octroi, elle assure même entre 1838 et 1841 le rôle de syndic³²⁶⁹ : élue par ses pairs, elle a su malgré son jeune âge faire en l'espace de quelques mois seulement les preuves de ses capacités de gestionnaire. C'est ici clairement l'alliance du prestige conféré par la mémoire de son défunt mari et ses capacités, pour ne pas dire son don, pour les affaires qui permet à Marie François Dupuis d'acquérir une position et des responsabilités restant inaccessibles à bien d'autres femmes.

Dans le même temps, trop jeune pour finir ainsi sa vie, confirmant l'impératif du mariage dans la société française du XIX^e siècle et l'utilité de celui-ci dans l'optique

³²⁶³ Création du 21 mai 1860 : ADR, 6Up1/3017 ; dissolution du 2 août 1865 : ADR, 6Up1/3025.

³²⁶⁴ Elle est née le 13 octobre 1815 à Lyon, Mairie Unique, de Benoît Marie, épicier, et de Marie Desfleche. AML, 2E163, p.108/208, acte 3433.

³²⁶⁵ AML, 2E1415, p.12/132, acte 22. Mariage à la Guillotière le 6 février 1833.

³²⁶⁶ AML, 2E1457, p.7/99, acte 34.

³²⁶⁷ ADR, 3Q14/203, p.79/160. Déclaration de succession du 14 juillet 1836.

³²⁶⁸ ADR, 6MP16, La Guillotière, rue indéterminées, p.365/387.

³²⁶⁹ AML, 4WP072 – La Guillotière, L14. Abonnements des Brasseurs de bière (1835 – 1852).

d'affirmer ses positions sociales comme économiques, elle se remarie le 18 février 1837 avec le négociant Barthélémy Peguet³²⁷⁰. C'est lui qui, quand l'impératif de fonder une famille pousse Marie Françoise Dupuis à quitter l'atelier et remiser son fourquet (le couple aura 5 enfants entre 1837 et 1848), prend à son tour la relève et se fait brasseur de bière : il le restera jusqu'à sa mort en mars 1863³²⁷¹. La veuve brassreuse devenue mère de famille décède pour sa part dix ans plus tôt, le 28 janvier 1853, dans le troisième arrondissement de Lyon³²⁷². Âgée de seulement 37 ans, elle laisse une succession estimée à 60 500 francs pour les biens mobiliers et 4 500 francs pour les revenus des immeubles³²⁷³.

Comme l'illustre ce cas, rares sont à terme les veuves choisissant de rester seules, que ce soit dans le domaine privé ou dans celui des affaires. S'il est généralement cherché à conserver l'affaire « en famille », d'où les nombreuses associations avec un ou plusieurs enfant à qui on espère transmettre l'activité³²⁷⁴, les partenaires extérieurs ne sont pas exclus lorsque nécessaire. Les mêmes pratiques sont toujours observables en fin de période. Le 31 mars 1893 est créée la société en nom collectif Veuve X. Bélédin et S.C. Radisson pour la fabrication et la vente de bière à Caluire-et-Cuire, quai de Cuire 22³²⁷⁵. Prévue pour 8 ans et 9 mois elle implique d'une part Anne Marie Radisson, industrielle et veuve de Xavier Marie Paul Bélédin, qui apporte 58 500 francs en espèces et en marchandises ainsi que le fonds de fabricant de bière estimé à 21 500 francs ; et d'autre part son frère Jean Camille Saint Cyr Radisson, brasseur apportant son industrie personnelle évaluée à 20 000 francs. Devant composer avec la disparition de son époux, décédé à Menton en décembre 1891³²⁷⁶ et gérant jusqu'à cette date le fonctionnement de l'établissement hérité de son grand-père, la veuve s'assure le soutien et le concours de son jeune frère de 13 ans son cadet afin d'assurer la transition. Ordonnée par jugement du Tribunal civil de Lyon du 11 août 1892, la licitation³²⁷⁷ du fonds de fabricant de bière a en effet été effectuée à la requête d'Anne Marie Radisson

³²⁷⁰ Mariage célébré dans la commune de la Guillotière. AML, 2E1419, p.29/146, acte 57.

³²⁷¹ Il est qualifié de brasseur de bière à la Guillotière, rue Duguesclin 107 à son décès le 19 mars 1863. AML, 2E891, p.56/283, acte 425.

³²⁷² AML, 2E858, p.13/217, acte 72.

³²⁷³ ADR, 3Q31/1737, p.90/158. Déclaration du 19 mai 1854.

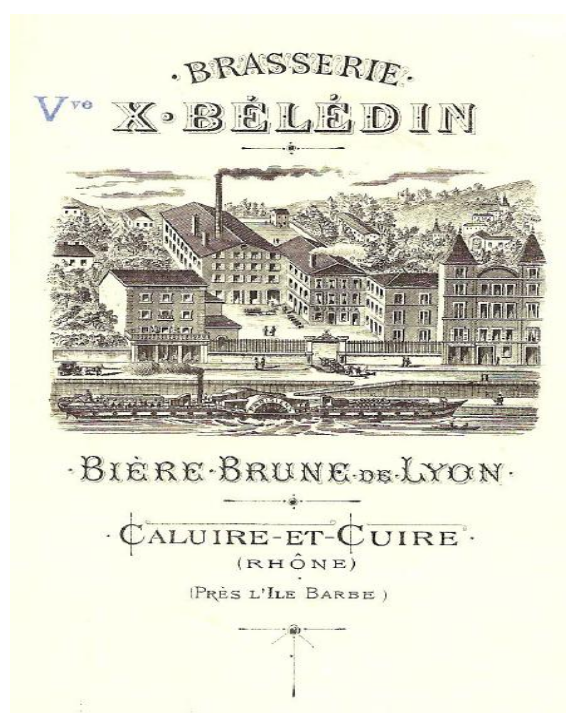
³²⁷⁴ Aurait ici encore pu être évoquée la société au capital de 120 000 francs Veuve Corompt et fils, créée en décembre 1877 entre Magdeleine Étienne Sain, veuve de Jean Paul Corompt, brasseur décédé à Lyon, 3ème arrondissement le 27 novembre précédent (AML, 2E936, p.208/229, acte 1760), et le fils du couple Alexis, lui aussi brasseur. Voir pour l'acte de création du 26 décembre 1877, ADR, 6Up1/36.

³²⁷⁵ ADR, 6Up1/119. Société au capital de 100 000 francs.

³²⁷⁶ Alors qualifié de brasseur à Caluire-et-Cuire, quai de Cuire 22, Xavier Marie Paul Furey décède à Menton (Alpes-Maritimes) le 17 décembre 1891 dans ce qui est probablement sa résidence secondaire : la transcription de son acte de décès le dit mort à Menton, villa Deverdun. ADR, 4E8042, p.56/75, acte 217.

³²⁷⁷ Mise en vente aux enchères, à l'amiable ou en vertu d'un jugement, d'un bien en indivision successorale.

contre son fils mineur Félix Claudius, trop jeune pour pouvoir assurer la succession : né en 1878³²⁷⁸, il est alors à peine âgé de 14 ans. D'où le fait que sa mère se porte le 19 octobre 1892 adjudicataire de l'affaire et ce tout en se réservant la possibilité « de transporter ses droits à son fils lorsqu'il aura fait les études nécessaires pour exercer ladite industrie »³²⁷⁹. Jamais la position de « passeuse de relais » entre un défunt mari et un descendant encore trop jeune au décès de celui-ci n'a été mieux illustrée. Et si les statuts obligent Jean Camille Saint Cyr Radisson à consacrer tout son temps et tous ses soins aux affaires de la société (il touche pour cela une levée annuelle de 6 000 francs), sa sœur ne prend d'ailleurs aucun engagement, « se réservant de ne consacrer aux affaires de la société que le temps qu'elle jugera convenable » (article 7). Le caractère temporaire, presque « bricolé », de l'organisation de l'entreprise se retrouve jusque sur sa correspondance commerciale où est, dans un premier temps manuellement, rajoutée la mention de « Vve »³²⁸⁰ :



Il est donc prévu – ou du moins espéré – que la société reste à terme pour une troisième génération dans la famille Bélédin. Ce ne sera pourtant pas le cas, ledit fils Félix

³²⁷⁸ ADR, 4E6008, p.8/49, acte 27. Né au domicile familial à Caluire, quai de Cuire 18, le 19 février 1878. Alors que sa mère, 24 ans, est sans profession, son père, 30 ans, est brasseur.

³²⁷⁹ Article 6 des statuts.

³²⁸⁰ Voir ci-dessous un en-tête extrait d'une facture adressée le 1^{er} décembre 1892 par un brasseur lyonnais à l'un de ses clients à Montélimar (Drôme). Collection privée, ©Michel Rimet.

Marie Claudius devenant employé de banque³²⁸¹. Rien de surprenant par conséquent à ce que la veuve se retire en 1900 – la dissolution est actée le 31 décembre³²⁸² – laissant la direction des opérations à son frère qui assurera ce rôle pendant encore plusieurs décennies et sera même président du Syndicat des brasseurs et entrepositaires de la région lyonnaise.

Magdelaine Senn, Suzanne Heerdt, Marie Françoise Dupuis, Anne Marie Antoinette Radisson et bien d'autres encore... autant de filles, épouses et veuves de brasseurs qui, par leur énergie et leur acuité professionnelle, apparaissent comme les « remarquables femmes d'affaire » du XIX^e siècle décrites par Patrick Verley³²⁸³. Plus qu'assurant simplement « des périodes de transition en attendant que fût formée une génération nouvelle », certaines vont même jusqu'à présider de longues années durant à la destinée d'entreprises plus que jamais familiales. « Prenant les commandes » après la mort ou la fuite³²⁸⁴ de leur mari, elles font preuve de capacités certaines, notamment de gestion, et participent à remettre en question le modèle classique de « l'économie familiale »³²⁸⁵ selon lequel cette unité ne survit financièrement que grâce à l'effort commun de l'ensemble des membres la composant. C'est surtout la position du père, considéré comme la clé de voute de celle-ci, qui est ici interrogé : plus que sa personne, c'est son activité et son atelier – dont le fonctionnement peut donc lorsque nécessaire être assuré par un tiers, en l'occurrence sa veuve – qui devient le facteur-clé. Et si en fin de siècle l'activité brassicole rhodanienne demeure foncièrement masculine – le recensement des industries et professions de 1896 compte ainsi 18 femmes seulement sur les 198 personnes employées dans les brasseries du département (soit 9,1 %) ³²⁸⁶ – le département du Rhône se démarque par une proportion deux fois supérieure à celle observée à l'échelle du pays où 95,5 % (20 663 sur 21 636) des personnes employées dans les brasseries sont des hommes.

³²⁸¹ C'est la profession qu'il exerce en mai 1903 lorsqu'il épouse à Lyon, 2^eme arrondissement, Ethel Marguerite Labadié. Mariage célébré le 23 mai 1903 : AML, 2E1945, p.112/278, acte 220.

³²⁸² *Archives Commerciales de la France*, 28^eme année, n^o27, mercredi 3 avril 1901, p.417.

³²⁸³ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.78.

³²⁸⁴ C'est par exemple le cas de Gabrielle Wagner qui, assistée de son père Jean, assurera la reddition de compte dépendant de la faillite de la société Hoenschild Arnet et Cie après le départ de la ville de son mari Jean Baptiste Hoenschild : alors que celui-ci est dit en fuite dans le jugement déclaratif de faillite du 27 novembre 1851 (ADR, 6Up1/1857), les démarches entreprises par son épouse et le cautionnement apporté par le père de celle-ci aboutissent en février suivant à la signature d'un concordat avec les créanciers (ADR, 6Up1/1858).

³²⁸⁵ Voir Hufton Olwen, « Women and the Family Economy », *French Historical Studies*, 9-1, 1975, pp.1-23.

³²⁸⁶ BNF, LF262- 258, Ministère du commerce, de l'industrie, des postes et des télégraphes, *Résultats statistique du recensement des industries et professions [dénombrement général de la population du 29 mars 1896]*, 1901.

L'insertion sociale, passant notamment par le mariage, est l'un des facteurs déterminant de la réussite professionnelle. D'où la propension des brasseurs confrontés au décès de leur femme à chercher le plus rapidement possible un nouveau mariage. En fin de XVIII^e siècle, ce sont ainsi moins de trois semaines qui séparent la mort de la première femme de Simon Thomas Gerber, Marie Marthe Magat, et son remariage avec Antoinette Besson³²⁸⁷. De la même manière, le brasseur Strasbourgeois installé à Lyon Auguste Frédéric Bischoff convole en secondes noces le 27 mars 1849 avec Caroline Amorat moins d'un an après que ne soit décédée sa première épouse, Marie Victoire Mermet³²⁸⁸. Essayant tant bien que mal de mettre à profit ces tragédies personnelles certains essaient même de faire de ces nouvelles unions des « beaux mariages » : après le décès de Marie Rosalie Scheifer en février 1867³²⁸⁹ – fille d'un brasseur en activité à Lyon puis dans le département voisin de l'Ain, celle-ci lui a très probablement apporté quelques premiers appuis professionnels – Frédéric Charles Dürr, lui-même fils d'un brasseur alsacien et père de Jeanne Caroline évoquée plus haut, épouse en 1889 Rosalie Pauline Laurencin³²⁹⁰. Selon le contrat de mariage passé devant le notaire Renoux le 19 mars 1889³²⁹¹, il apporte, en sus d'habits, de linge et de bijoux (évalués à 500 francs), son fond de brasseur et de fabricant de filtres et d'appareils pour la bière estimé à 10 000 francs ; son épouse revendique pour sa part 2 000 francs de meubles et objets mobiliers et, surtout, 18 000 francs en espèces et en valeurs de portefeuille au porteur. Déjà établi dans la profession, Frédéric Dürr fait de ce mariage l'occasion d'accroître son patrimoine et par conséquent l'ampleur potentielle de ses activités.

Considérant l'importance stratégique dont est au XIX^e siècle investi le mariage, il n'est pas surprenant que les quelques rares brasseurs ou anciens brasseurs toujours célibataires à leur décès soient, pour ceux dont il est possible de retrouver la trace, dans une situation financière bien souvent compliquée. Alors que le suisse Henri Spohel repéré à

³²⁸⁷ Alors que la première décède à Lyon, paroisse Saint-Nizier, le 19 décembre 1776, son mariage avec la seconde est célébré dans la même paroisse le 7 janvier suivant. Voir AML, 1GG204, p.222/225, acte 1284 (acte de décès) et AML, 1GG205, p.4/258, acte 20 (acte de mariage). À noter que l'épouse est elle aussi veuve d'une première union.

³²⁸⁸ Décès de celle-ci le 8 août 1848 à Lyon, Mairie Unique, alors qu'elle n'est âgée que de 27 ans et 3 mois (AML, 2E438, p.90/344, acte 3405). Le remariage a pour sa part lieu le 27 mars 1849, toujours à Lyon, Mairie Unique (AML, 2E441, p.163/361, acte 324).

³²⁸⁹ Décédée à Lyon, 2^eme arrondissement le 16 février 1867 (AML, 2E712, p.63/261 acte 491). Ils étaient mariés depuis mai 1862 (mariage célébré à Sathonay, Ain, où résidait alors l'épouse : ADR, 4E6148, p.2/11, acte 1).

³²⁹⁰ AML, 2E831, p.63/287, acte 124. Mariage le 21 mars 1889 à Lyon, 2^eme arrondissement. Rosalie Pauline Laurencin est divorcée d'un premier mariage et demeure avec ses parents rentiers à Lyon, rue des Remparts d'Ainay 40, d'où l'aisance dans laquelle elle se trouve.

³²⁹¹ ADR, 3E26803, contrat de mariage Dürr/Laurencin passé devant Renoux, 19 mars 1889.

Villeurbanne dès 1834 « ne déclare aucun bien » à son décès en janvier 1839³²⁹², Antoine Musculus, pourtant né dans l'agglomération lyonnaise et fils d'un brasseur ayant réussi (il a donc pu profiter d'une situation favorable, sociale comme professionnelle), ne revendique à sa mort en août 1878 aucune succession³²⁹³. Et si la situation de Jean Antoine Louis Blanc, fabricant de bière dans les années 1860 à Saint-Symphorien-sur-Coise, commune située à trente kilomètres au sud-ouest de Lyon, est un peu plus confortable³²⁹⁴, elle n'est en rien comparable à celle de la majorité de ses collègues ayant prospéré grâce à de judicieux choix matrimoniaux. Selon les cas, et bien souvent tout ceci à la fois, le mariage est ainsi nécessité financière (en terme de réunion de capital pour démarrer une activité indépendante) et nécessité fonctionnelle (pour assurer la bonne marche de l'affaire) : alors que nous avons dans un chapitre précédent souligné le rôle de l'épouse en tant que collaboratrice, est ici apparu celui de la fille comme passeuse de relais. Pour le brasseur rhodanien du XIX^e siècle conscient de la nécessité d'accroître par cette union les ressources dont il peut disposer, le choix de la conjointe se fait selon une logique multiple. Elle est à la fois économique, culturelle et sociale, puisque permettant le renforcement des liens avec le monde de la petite entreprise, voire directement pour les plus favorisés avec l'activité brassicole en elle-même, celles-ci s'insérant plus largement dans le terreau régional et ses réseaux. Plus que jamais, « tout choix matrimonial dépend, directement ou indirectement de la position des partenaires potentiels dans un espace modelé par des liens de parenté et d'affinité »³²⁹⁵.

³²⁹² Il est alors brasseur à Lyon, cours du Midi 31 : AML, 2E343, p.23/361, acte 179. Voir la table des successions et absences le concernant, ADR, 3Q31/1700, p.19/57, ne renvoyant vers aucune mutation après décès.

³²⁹³ Il décède à Lyon, 1^{er} arrondissement, le 28 août 1878 et est alors employé de préfecture. AML, 2E581, p.127/186, acte 692. Un certificat de carence date du 4 juin 1879 confirme la précarité de sa situation: voir ADR, 3Q31/1777, p.118/175.

³²⁹⁴ Alors brasseur, il meurt à Saint-Symphorien-sur-Coise le 30 avril 1868 : voir ADR, 4E4690, p.4/9, acte 17. Il laisse ses héritiers, ses deux frères et sa sœur, se partager une succession composée d'objets mobiliers estimés à 80 francs et d'immeubles situés à Saint-Symphorien-sur-Coise dont la valeur, s'élevant à 10 400 francs, ne lui appartient pas en propre (sur ce capital, le défunt à droit au cinquième des trois quarts desdits immeubles aux termes de la déclaration passée le 8 août 1838 après le décès de son père, Mathieu Blanc, soit 1 560 francs). ADR, 34Q47/332, p.15/167.

³²⁹⁵ Hamberger Klaus, Daillant Isabelle, « L'analyse de réseaux de parenté : concepts et outils », *Annales de démographie historique*, n°116, 2008/2, p.15.

B) Du patronat au patriciat

Suivant l'objectif annoncé d'associer l'individuel et le collectif, notre parcours nous mène maintenant à retracer quelques unes de ces histoires brassicoles dans leur complexité et leur diversité. Comme l'a montré l'étude des origines socioprofessionnelles et l'importance des stratégies matrimoniales dans le devenir de chacun, la volonté de reproduction familiale est, pour reprendre les mots de Patrick Verley, « la première manière d'envisager des objectifs à très long terme pour des entreprises »³²⁹⁶. Rien de surprenant par conséquent que soient identifiables un certain nombre de lignages inscrits dans le temps, parfois sur plus de trois générations et, pour certains, traversant le XIX^e siècle. Après avoir voyagé dans les logiques du produit, avoir cherché à comprendre les mécanismes et dynamiques agitant les entreprises en elles-mêmes, intéressons-nous maintenant aux hommes et aux familles aux commandes de celles-ci : c'est en réduisant la focale, à l'échelle du quartier, de l'individu et de ses réseaux qu'il est possible d'aller plus loin que les observations générales jusque là énoncées, d'identifier les facteurs de différenciation, les éléments définissant le devenir – échec ou réussite – de chacun et le passage de certains d'entre eux du patronat de la bière au patriciat de la ville. Comme le signalait déjà avec justesse Louis Bergeron il y a plus de trente ans, cette méthode d'analyse permet l'« approche des structures industrielles à travers le fonctionnement et la reproduction de la famille [...] traversant la longue durée »³²⁹⁷.

D'où les études de cas suivantes, histoires à la fois singulières et plurielles mettant en lumière les mutations des stratégies adoptées au gré de l'évolution du secteur et de ses contraintes. Après avoir mis en exergue l'importance des solidarités familiales, géographiques et confessionnelles des fondateurs menant à la constitution d'une véritable galaxie brassicole associant les familles allemandes Bechtel, Schrimpf, Doerr, Graff et Koch, nous verrons comment le hasard de la vie et les opportunités véhiculées par l'activité poussent d'autres individus à agir selon des logiques bien différentes. Enfin, c'est par l'étude des dynasties brassicoles que sont les Hoffherr et les Winckler que nous appréhenderons la troisième et dernière période aboutissant en fin de siècle, nous l'avons vu, à la relative maturité du secteur.

³²⁹⁶ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.78.

³²⁹⁷ Bergeron Louis, « Permanence et renouvellement du patronat », dans Lequin Yves (dir.), *Histoire des Français, XIX^e-XX^e siècles. Tome 2 : La société*, Paris, Armand Colin, 1984, p.162.

1. Quand les stratégies s'adaptent aux moyens

1.1. Le temps des fondateurs : la galaxie Bechtel / Schrimpf / Doerr / Graff / Koch

1.1.1. Solidarités familiales et géographiques : l'entre-soi des fondateurs

Nous avons croisé durant nos développements précédents Christophe Bechtel (1724-1794) qui, arrivé dans le Rhône entre 1750 et 1770 après avoir quitté sa Hesse natale et la famine y régnant, est à l'origine de la migration de plusieurs des membres de sa famille en direction de Lyon³²⁹⁸. Nul doute que la position avantageuse rapidement acquise par Christophe encourage, pour ne pas dire provoque, le mouvement : établi rive gauche de la Saône, à hauteur du pont de l'Ile Barbe, au nord de Lyon, celui-ci est en mesure dès 1772 – soit parce qu'étant arrivé avec certaines ressources, soit parce qu'ayant déjà pu développer localement son activité – d'acheter une maison dans le quartier Saint-Paul, rue de la Peyrolierie³²⁹⁹. Reproduisant le schéma classique associant fabrication et vente, il tient en ce lieu un débit où il écoule ses produits et dont nous avons déjà souligné le luxe. Également importateur de vins allemands, marchand de houblons et négociant en tout genre comme le confirmeront les inventaires de ses biens dressés après son décès et mentionnant de nombreuses reconnaissances de dettes, il achète à la même époque une propriété faubourg de Serin 104³³⁰⁰ puis, en 1791 de nouveaux bâtiments appartenant aux Chartreux, port Neuville 77³³⁰¹.

Christophe Bechtel demeurant célibataire jusqu'à ses derniers jours, c'est par la mobilisation d'un cercle familial élargi qu'est assurée la pérennisation de l'affaire qu'il a fondée. Alors que l'activité est encore balbutiante, les logiques présidant au développement dans la ville de la fabrication de bière relèvent indéniablement en premier lieu de regroupement familial et de solidarités géographiques encore solides malgré l'éloignement. C'est tout d'abord Jean Georges Schrimpf (1755-1805), fils de Jean Adam Schrimpf et de la

³²⁹⁸ Voir en annexes 10.1 et 10.2 la généalogie simplifiée des familles Bechtel, Doerr, Koch, Schrimpf et Graff.

³²⁹⁹ ADR, 2Q51 – Condamnés, sommiers de biens (an II), District de Lyon-ville (3^e bureau).

³³⁰⁰ ADR, 1Q722 – Biens nationaux. Procès-verbaux d'apposition et de mainlevée de scellés, états des séquestres.

³³⁰¹ ADR, 2Q49 – Condamnés, sommiers de biens (an II), District de Lyon-ville (2^e bureau), 2^{ème} volume. Christophe Bechtel y est dit brasseur demeurant rue des Hébergeries et propriétaire d'une maison située au port de Neuville 77 où habitent 14 locataires. Notons que cette adresse est destinée à une longue histoire brassicole.

demi-sœur de Christophe Bechtel, Anne Marie Metzger, qui arrive à Lyon dès la fin des années 1770 pour travailler avec lui dans sa brasserie. Fraichement marié à une autre nièce de Christophe, Reine Catherine Bechtel, fille de Jean Daniel et veuve de Jean Léonard Doerr, aubergiste de Stockstadt, il est bientôt suivi par deux fils nés de ce premier mariage – Jean (1768-1811) et Christophe Doerr (1770-?) – puis par le propre frère de Christophe, Jean Pierre Bechtel (1725-1794)³³⁰². Son cadet, Jean Pierre Schrimpf (1759-1817) le suivra à son tour.

Mais c'est surtout par les rapports entretenus avec George Conrad Koch (1738-1792), fabricant de bière et marchand de vin également né en Allemagne d'un père pasteur et installé à Lyon à partir de 1765, que se construit une galaxie brassicole n'associant pas moins de cinq lignées. Comme l'illustrent les arbres généalogiques simplifiés annexés, dont la lecture est indispensable pour maîtriser la complexité des ramifications de l'ensemble, les enfants que celui-ci a avec Catherine Salomé Bouchard, fille d'un tanneur strasbourgeois³³⁰³, représentent autant de connexions faites avec diverses familles de brasseurs d'outre-rhin. Alors que Marie Salomé Koch (1774-1849) épouse en août 1794³³⁰⁴ Jean Doerr – le frère de celui-ci, dont nous finirons par perdre la trace, se marie pour sa part avec sa demi-sœur Catherine Schrimpf (1777-1849) le 26 septembre 1796³³⁰⁵ – sa sœur aînée Catherine Elisabeth Koch (1771-1847) renforce l'alliance avec la famille Schrimpf en devenant le 2 décembre 1787 l'épouse de Jean Pierre³³⁰⁶. Enfin, une troisième fille, Marie Henriette Koch (1773-1808) permet en 1791³³⁰⁷ de s'assurer le support de Jérémie Georges Graff (1749-1799), natif de Langen en Allemagne et exerçant à Lyon depuis plusieurs années³³⁰⁸. Preuve d'une situation déjà établie, la dot de l'épouse s'élève à 3 400 livres tandis que l'apport de l'époux n'est que d'une centaine³³⁰⁹. L'un des fils du couple, Philippe Graff (1795-1872), brassera à Lyon jusque dans les années

³³⁰² Alors marchand de bois âgé de 78 ans, il décèdera en 1794 à Lyon. AML, 2E13, p.82/100, acte 3472.

³³⁰³ Elle est à son décès le 4 juillet 1816 à Vaise dite âgée de 74 ans, rentière, native de Strasbourg (Bas-Rhin). AML, 2E1517, p.7/10, acte 28.

³³⁰⁴ Mariage célébré le 28 août 1794 : AML, 2E12, p.73/104, acte 294. Jean Doerr est alors dit brasseur à Lyon, port Neuville, et exerce dans les bâtiments précédemment achetés par son grand-oncle.

³³⁰⁵ AML, 2E26, p.1/101, acte 2. Il est alors lui aussi qualifié de brasseur à Lyon, port Neuville, tout comme son beau-père, Jean Georges Schrimpf. Nouvelle illustration de notre développement précédent concernant le risque du « mauvais mariage », ils divorceront dès juin 1811, l'époux étant à cet instant qualifié de brasseur demeurant à Strasbourg : AML, 2E143, p.286/304, acte 769 bis. Notons que si des liens sont notamment tissés avec les célèbres Forni, cafetiers italiens installés à Lyon, ni Jean ni Christophe Doerr n'auront d'enfants impliqués dans la fabrication de bière lyonnaise, marquant ainsi la fin de la brève histoire brassicole de ce patronyme.

³³⁰⁶ AML, 1GG717, p.25/135, acte 385. Mariage le 2 décembre 1787.

³³⁰⁷ Mariage célébré à Lyon, paroisse protestante, le 3 novembre 1791. AML, 1GG717, p.107/135, acte 551.

³³⁰⁸ Il apparaît pour la première fois dans la ville le 30 octobre 1784 à l'occasion de son premier mariage avec Susanne Morin : il est alors employé chez le brasseur Michel Hay, AML, 1GG717, p.51/61, acte 310.

³³⁰⁹ Contrat de mariage reçu par le notaire lyonnais Jean Marie Detours le 19 octobre 1791. Voir ADR, 3E9413.

1860 aux côtés, notamment, de ses cousins Koch³³¹⁰. Témoignage des liens tissés entre les familles Koch, Schrimpf, Graff et Christophe Bechtel, ce dernier est parrain de Christophe³³¹¹ et Christophe Salomon Koch³³¹², fils de George Conrad et de Catherine Salomé, ainsi que de Catherine Schrimpf³³¹³, fille de Jean Georges et de Reine Catherine Bechtel. Il est encore présent lors de la naissance de Françoise Henriette Koch³³¹⁴ ou du mariage célébré en 1791 entre Marie Henriette Koch et Jérémie Georges Graff évoqué ci-dessus.

Multipropriétaire et brasseur reconnu, Christophe Bechtel est clairement un immigré qui a réussi. Peut-être même un peu trop aux yeux de certains : dénoncé pour accaparement et conduite non patriotique durant le siège de la ville³³¹⁵, il est arrêté début décembre 1793. Si certaines des accusations portées contre lui sont floues et qu'il affirme pour sa défense que ce sont « ses veilles, ses fatigues, son ardeur et son économie [qui lui] ont fait amasser de quoi vivre »³³¹⁶, les biens trouvés enfouis dans sa cave à l'occasion d'une fouille menée le 10 décembre dont la valeur s'élève à plusieurs milliers de livres ne plaident que peu en sa faveur³³¹⁷. Pis, selon les mots des membres du Comité révolutionnaire, « il est prouvé que sa fortune surpasse de beaucoup celle d'un millionnaire et qu'elle provient d'être acquise par usure ». Probablement exagérées, ces charges n'en débouchent pas moins sur son exécution le 26 janvier suivant (7 pluviôse an II). Comme le laissent supposer les connexions familiales établies plus haut, ses héritiers sont, à son décès, nombreux à espérer bénéficier de l'héritage qu'il laisse – qu'il soit mobilier, immobilier ou même d'affaires.

³³¹⁰ Il figure encore dans le recensement de 1861 comme travaillant dans la brasserie exploitée à Lyon, cours Rambaud 1 par Alphonse Koch : ADR, 6MP179, Lyon, cours Rambaud, p.1/5. Il est à son décès le 27 juin 1872 à l'âge de 76 ans repéré comme rentier à Lyon, rue Sala 4. AML, 2E737, p.239/303, acte 1820.

³³¹¹ Né à Lyon le 28 mars 1775, il décède quelques heures plus tard. Voir AML, 1GG171, p.50/100, acte 103 et AML, 1GG716, p.4/38, acte 526.

³³¹² À l'instar de son frère aîné, il décède rapidement : né le 9 mai 1777, il meurt en 1779. AML, 1GG171, p.76/100, acte 154.

³³¹³ AML, 1GG717, p.75/100, acte 152. Née à Lyon, paroisse protestante le 10 février 1777.

³³¹⁴ Naissance à Lyon le 28 septembre 1781. AML, 1GG171, p.21/61, acte 246.

³³¹⁵ Au cours de l'enquête, le Comité révolutionnaire chargé de son cas affirme que « durant le siège cet homme a toujours été aussi usurier qu'auparavant, [il] a été commissaire aux prisons de Roanne, [il] n'a jamais rien fait jusqu'à ce temps pour la chose publique ». Dans sa dénonciation, l'officier municipal Charot le disait déjà quelques jours plus tôt ancien commissaire aux prisons de Roanne et, en n'ayant jamais fait le service de garde nationale, coupable de s'être « rendu utile pour les infernal projet [*sic*] ». ADR, 42L128, liasse 64, dossier n°566.

³³¹⁶ Courrier adressé de sa cellule aux membres de la Commission révolutionnaire : ADR, 31L56, dossier 726.

³³¹⁷ Le procès-verbal liste « treize ceulliere à bouche, treize fourchettes, un pochon ou grand ceullier, un grand ceullier a olive, un ceullier a sucre, quatre chandelliers avec leurs douilles, un porte huilier a pyramide, un sucrier façonné, une grande caffetiere et une petite, six salliere dont deux doubles, un moutardier ordinaire et un façonné ou a vaisseau, un goblet, trois paires de boucles de souillier, une boucle de ceinture. Plus une grande tabatiere quaree en or et un jetton en or, trois bagues montée sur or, un chiffre en or, le tout caché dans la cave dudit à trois pieds profonds aux environ, plus en espece sonnantes tant en or ecus de six livres et trois livres pieces de vingt quatre sous et de trente pieces de quinze sous douze sous et six sous trois mille six cent quatre vingt dix huit livres huit sous, le tout caché à trois pieds profonds ». ADR, 31L99 et ADR, 42L128, liasse 64, dossier n°566.

Entre le 31 mars et le 4 avril 1794 a lieu au profit de la République la vente des marchandises, denrées et biens dépendants de sa succession³³¹⁸. Alors que les ventes s'élèvent à 18 014 livres et 15 sols, plus du tiers des opérations sont faites par les familles Koch, Schrimpf et Doerr : qu'il s'agisse de bouteilles vides, de tables à dessus de marbre, de tapisseries, de billards, de mobiliers divers, de boiseries, de linges ou encore de matières premières, tous ces éléments s'en vont habiller et meubler les membres et les locaux de ses plus ou moins proches parents, renforçant encore un peu plus la prégnance de cette galaxie sur la scène brassicole locale. Ce n'est par exemple pas un hasard si le mariage entre Jean Doerr et Marie Salomé Koch évoqué plus haut a lieu en août 1794, quelques mois seulement après l'exécution de Christophe Bechtel. Les 6 000 livres apportés par l'époux proviennent très probablement pour tout ou partie dudit héritage et des achats effectués en mars-avril³³¹⁹. Plus d'un an et demi après l'exécution, un acte du 4 août 1795 (17 thermidor an III), remet enfin aux héritiers les propriétés en elles-mêmes : sont explicitement mentionnés Jean Georges Schrimpf, Jean Doerr frères et Jean Pierre Schrimpf³³²⁰.

À l'orée du XIX^e siècle, alors que Georges Conrad Koch est lui aussi déjà décédé³³²¹, sa veuve, ses gendres mais aussi deux de ses fils assurent la relève. Plus que Christophe Bechtel mort sans enfant, c'est bien cet individu qui apparaît par la richesse de sa descendance comme un personnage clé faisant le lien entre les différentes lignées. D'autant plus que parallèlement à l'endogamie familiale et professionnelle permettant de conserver la mainmise sur les affaires – les secondes noces ou le mariage des enfants et des neveux étant vus comme autant d'occasions de réinvestir et de redynamiser des liens existants – certains de ses enfants, en véritables entrepreneurs éclairés raisonnant à l'échelle de la famille, usent de la stratégie visant à multiplier les appuis permettant une plus profonde insertion dans les réseaux de pouvoir et de clientélisme locaux. Tandis que Magdelaine Françoise Koch (1776-1860) épouse en 1798 Jean-Thomas Hutter, 34 ans, capitaine quartier maître natif de Francfort et à l'origine d'une puissante dynastie de verriers, ses frères tous deux brasseurs Jean Antoine (1772-1839) et Aimé Frédéric (1778-1821) prennent pour femmes deux Lyonnaises : Louise

³³¹⁸ ADR, 1Q967 – Biens nationaux. Ventes des marchandises saisies après le siège sur les contre-révolutionnaires lyonnais (an II – an III).

³³¹⁹ Contrat de mariage reçu par Jean Louis Fournereau, notaire à Lyon, le 25 août 1794. ADR, 3E5036.

³³²⁰ ADR, 1Q816 – Biens nationaux. Pétitions en mainlevée de séquestre.

³³²¹ Il meurt à Lyon le 12 février 1792, âgé d'environ 55 ans. AML, 1GG721, p.12/18, acte 278.

Marie Catherine Odon pour le premier³³²², Magdeleine Senn, fille d'un riche fabricant de colle originaire de Neuchâtel (Suisse), pour le second³³²³.

C'est d'ailleurs par l'entremise de ce dernier couple que s'écrit la suite de l'histoire brassicole familiale : alors que le mariage de leur fils Aimé Thomas Koch (1813-1903) avec Henriette Jenny Schrimpf³³²⁴ et, surtout, la triple alliance passée entre les cousins Koch et Hutter entre 1828 et 1839³³²⁵ confirment le soin porté à la culture d'un entre-soi familial toujours vivace, c'est comme le veut l'usage leur aîné Isaac François (1804-1860)³³²⁶ qui prend rapidement les rênes de l'entreprise. Fabricant de bière jusqu'à son décès en février 1860³³²⁷, il est dès les années 1850 assisté par son propre fils Jacques François Alphonse (1829-1882) né en 1829 de son mariage avec Suzanne Marie Heerdt³³²⁸. Nous l'avons vu, le fils et la veuve ne tardent pas à s'associer pour poursuivre les opérations jusqu'à la liquidation de la société formée entre eux en août 1865³³²⁹. Alors que les dernières années d'activité restent floues, Jacques François Alphonse décède à Die en 1882 et les bâtiments de la brasserie sont, trois ans plus tard, occupés par la Société Anonyme des tanneries Simon Ulmo³³³⁰.

Un autre chapitre de cette saga familiale complexe est parallèlement écrit par George Pierre Schrimpf (1791-1859), neveu de Jean Georges et Jean Pierre, lui aussi né à Stockstadt et arrivé à Lyon dans les dernières années du Premier Empire. Brasseur à Vaise en avril 1816 lorsqu'il épouse Ennemonde Henriette Graff, fille de Jérémie Georges et de Marie Henriette

³³²² Union à Vaise le 7 septembre 1803. AML, 2E32, p.65/87, acte 170.

³³²³ Mariage à Lyon le 18 juin 1799. AML, 2E1498, p.13/15, acte 22.

³³²⁴ Mariage à Vaise le 12 janvier 1848. AML, 2E1510, p.4/59, acte 5. Henriette Jenny est la fille du brasseur George Pierre et d'Ennemonde Henriette Graff. Aimé Thomas, successivement rentier, négociant, manufacturier et industriel, s'installera un temps en Irlande. Spécialisé dans la tannerie, il est notamment connu pour avoir fondé à Lyon la première usine d'extraits tannants. Voir Pitte Jean-Robert, *Terres de Castanide. Hommes et paysages du Châtaignier de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 1986, 480p.

³³²⁵ Alors que Catherine Antoinette Koch (1807-1900) épouse en 1828 Frédéric Aimé Hutter, fils de Jean-Thomas et de Magdelaine Françoise Koch, ses jeunes sœurs Catherine Isaline (1814-1885) et Jeanne Marie Françoise (1818-1898) épousent respectivement en 1835 et 1839 Henri Thomas et Georges Pierre Hutter, frères de Frédéric Aimé : voir AML, 2E244, p.179/294, acte 1051(mariage à Lyon le 11 octobre 1828) ; AML, 2E318, p.105/366, acte 999 (mariage à Lyon le 20 août 1835) ; et Archives Départementales Loire, 3NUMEC2/3E187_18, p.211/308, acte 120 (mariage le 4 décembre 1839 à Rive-de-Gier).

³³²⁶ Né à Lyon, Division du Nord, le 26 juillet 1804. AML, 2E46, p.113/137, acte 875.

³³²⁷ Il meurt à Lyon, 2ème arrondissement, dans son domicile cours Rambaud 1 le 10 février 1860 : AML, 2E671, p.68/300, acte 531.

³³²⁸ L'acte du mariage célébré à Francfort (Allemagne) dans l'église évangélique luthérienne de Sainte-Catherine, daté du 18 avril 1827, est transcrit sur les registres de l'état civil lyonnais le 6 novembre suivant. AML, 2E239, p.206/287, acte 1075bis.

³³²⁹ Dissolution de la société par acte du 2 août 1865. ADR, 6Up1/3024.

³³³⁰ Voir la fiche consacrée à cette adresse dans l'inventaire du Patrimoine de Rhône-Alpes notamment réalisée grâce au cadastre lyonnais : <http://www.patrimoine.rhonealpes.fr/dossier/brasserie-kock-aine-puis-tannerie-et-usine-de-chaussures-simon-ulmo/993a7d62-9632-4a96-aa1d-40bfb17740f0>.

Koch³³³¹, il s'insère d'emblée dans les différents réseaux préexistants. À son mariage sont ainsi simultanément présents Aimé Frédéric Koch et Pierre Graff à qui il est apparenté, Noël Bernard-Bonnet, brasseur lyonnais installé à Vaise, et Jean Baptiste Billiard, limonadier de la même commune, probables relations d'affaires. Il s'associe d'ailleurs avec ledit Bernard-Bonnet, une société verbale Schrimpf neveu et Bonnet étant dissoute par jugement du Tribunal de commerce de Lyon du 5 mars 1819³³³². Poursuivant ses affaires aux côtés de sa seule famille directe, il n'hésite pas à entretenir dans le même temps des rapports plus que professionnels avec certains de ses confrères : il est en 1826 tuteur de Jeanne Marie, Jean Marc Antoine, Sophie et Jean Marie Alberti, enfants mineurs du brasseur Jean Baptiste Alberti décédé à Caluire-et-Cuire en mai 1825³³³³ et de Catherine Victoire Gayet, fille de Pierre, ancien propriétaire et exploitant de la salle du même nom³³³⁴. Profitant de ce réseau élargi et du décès ou du départ de la ville de plusieurs de ses oncles ou ascendants par alliance³³³⁵, il met à profit sa position favorable et fait preuve d'un sens aigu du commerce lui permettant de donner à ses affaires un large développement. On peut lire en 1837 dans la presse locale qu'un « superbe café, entièrement décoré à neuf dans le meilleur goût, s'ouvrira dimanche 17 décembre, dans le jardin de M. Schrimpf, à Vaise. On trouvera dans ce café des vins fins en bouteille de l'Hermitage, Bordeaux, Soterne [*sic*] blanc, à 1fr. 50 cent. la bouteille première qualité ; ce prix aussi modique pour une qualité supérieure étonnera les consommateurs. On sera servi avec élégance et propreté. Il y a une salle de billard. Dans le jardin, qui a un jet d'eau, on a réuni un jeu de boules et un tir au pistolet »³³³⁶.

Le 4 juin 1841, il achète à sa tante Catherine Elisabeth Koch, propriétaire des locaux depuis le décès de son époux en 1817, la brasserie située à Vaise, grande rue, « composée de maison d'habitation, bâtiments servant à la brasserie, caves, cours, écuries, remises, cabinet et salle d'ombrage au devant de laquelle est une barrière avec porte en fer, donnant sur la rue et jardin en balme sur le derrière et à l'ouest »³³³⁷. Cette vente, effectuée contre 80 000 francs, s'ajoute à celle faite deux ans plus tôt pour 20 000 francs d'un premier corps de bâtiments se

³³³¹ AML, 2E167, p.213/336, acte 437.

³³³² ADR, 6Up1/3639.

³³³³ Décédé le 24 mai 1825. ADR, 4E491, p.11/29, acte 48.

³³³⁴ Responsabilité évoquée à l'occasion de la vente d'une partie de maison et de terrain en balmes situés à Caluire-et-Cuire, chemin Saint-Clair, dépendant de la succession de leur père. Voir l'acte reçu par Chazal, notaire à Lyon, le 10 mars 1826, ADR, 3E9287. Information retranscrite dans *Journal des annonces judiciaires du ressort du tribunal civil, affiches et avis divers de la ville de Lyon*, n°35, samedi 25 mars 1826, p.11.

³³³⁵ Tandis que son beau-père Jérémie Georges Graff meurt en 1799, ses deux oncles décèdent en 1805 et 1817.

³³³⁶ *Le Censeur*, n°948 lundi 11 décembre 1837, p.4.

³³³⁷ ADR, 3E29672. Minutes du notaire Joseph Nepple, janvier-juin 1841. Cette vente comme celle de 1839 a lieu chez le notaire Hutter à Rive-de-Gier. Joseph Nepple est mandataire de Catherine Elisabeth Koch, d'où la retranscription de l'acte.

composant de caves voûtées, d'un rez-de-chaussée, d'un premier étage et greniers au-dessus, d'un puits équipé d'une pompe, d'une bâtisse servant de magasin et d'une petite construction au nord de la cour dans laquelle se trouve un four de boulanger. Outre la probable volonté de Catherine Elisabeth Koch de se retirer enfin des affaires, elle est alors âgée de plus de 70 ans, cette passation de pouvoir est très probablement facilitée par les inondations de novembre 1840 qui dévastent le quartier de Vaise, endommagent très largement les constructions achetées l'année précédente et obligent donc à d'importants travaux et de nouveaux investissements : alors que George Pierre Schrimpf est cette année là simplement qualifié de « brasseur riche », le procès-verbal des pertes dressé par le contrôleur des contributions directes estime les siennes à 15 000 francs³³³⁸. Sa maison portant sur la grande-rue le numéro 56 est tout bonnement écroulée³³³⁹.

Professionnellement établi, sa descendance nombreuse, il n'a pas moins de dix enfants dont seulement trois décèdent prématurément, lui permet également de multiplier les alliances : aux désormais classiques mariages renforçant la cohésion interne de la famille – alors que son fils aîné Pierre Alphonse³³⁴⁰, appelé à prendre la suite, épouse en 1849 Jeanne Magdelaine Koch, fille d'Isaac François³³⁴¹, la jeune Henriette Jenny devient nous l'avons vu le 12 janvier 1848 la femme d'Aimé Thomas Koch – s'ajoutent de véritables choix stratégiques destinés à assurer la pérennité de la famille. Tandis que Marie Louise Augusta permet aux Schrimpf de s'assurer le concours du brasseur Henry Louis Werner Karcher en 1848³³⁴², Henriette³³⁴³, Adèle³³⁴⁴, Louise Charlotte³³⁴⁵ et Marie Catherine³³⁴⁶, les quatre autres

³³³⁸ ADR, 1M330 – Inondations de 1840. Procès-verbal de vérification des pertes (1840-1841). Preuve de son aisance, ses contributions totales (foncières, des portes et fenêtres, personnelles et mobilières, des patentes) sont estimées à près de 700 francs).

³³³⁹ ADR, 1M329 – Inondations de 1840. Rapports généraux, états des pertes (1840).

³³⁴⁰ Né à Vaise le 29 novembre 1821. AML, Lyon Vaise, 2E1486, p.26/28, acte 98.

³³⁴¹ AML, 2E441, p.183/361, acte 364.

³³⁴² Mariage célébré à Vaise le 16 septembre 1848. AML, 2E1510, p.37/59, acte 51.

³³⁴³ Henriette Victorine Isaline, née à Vaise le 27 mai 1820, épouse le 26 mai 1838 dans la même commune Auguste Touchon, négociant suisse demeurant alors en Côte-d'Or. La localisation de celui-ci n'exclue pas la possibilité qu'il soit fournisseur – peut-être de houblon ou d'orge – de la brasserie familiale. Voir pour l'acte de naissance AML, 2E1486, p.10/23, acte 34 ; et pour l'acte de mariage AML, Lyon Vaise, 2E1505, p.13/39, acte 24.

³³⁴⁴ Née le 14 novembre 1823 (AML, 2E1486, p.25/30, acte 94), Adèle Aimée épouse pour sa part en mai 1846 l'Allemand Charles Louis Steer, caissier de la maison lyonnaise Audra, Fauvet & Cie et fils d'un bourgeois et employé de l'administration des postes de la ville de Francfort : AML, 2E1509, p.20/52, acte 30.

³³⁴⁵ Âgée de 23 ans (elle est née le 13 février 1830 : AML, 2E1488, p.5/39, acte 22), Louise Charlotte Schrimpf épouse le 4 mai 1853 le commis négociant strasbourgeois François Édouard Herrenschildt : AML, 2E1136, p.64/191, acte 127.

³³⁴⁶ Enfin, Marie Catherine devient le 22 février 1860 la femme de François Édouard Adolphe Kolb, négociant demeurant à Stuttgart (Allemagne) : cf. AML, 2E1157, p.34/209, acte 65. Elle est née le 20 mai 1840 à Vaise.

filles du couple, consacrent le rapprochement avec diverses familles négociantes lyonnaises, strasbourgeoises et mêmes allemandes.

Lorsque George Pierre décède à Lyon le 28 mai 1859³³⁴⁷ en laissant une succession de plus de 140 000 francs composée à plus de 90 % de valeurs immobilières³³⁴⁸, la continuité des affaires est, selon sa volonté et confirmant la justesse des choix effectués, assurée par son gendre et son fils, aux commandes depuis leur association en 1848. Prendre la suite d'un tel personnage n'est néanmoins pas chose aisée et, doublement contraintes par le contexte économique et l'évolution structurelle de l'activité brassicole, les affaires ne tarderont pas à périlcliter : si, nous l'avons dit, Henry Louis Karcher quitte Lyon après que la société qu'il exploitait avec son beau-frère Pierre Alphonse Schrimpf soit dissoute en décembre 1861 à la suite d'une brouille³³⁴⁹, ce dernier finit par faire faillite en 1867 en laissant un déficit de près de 700 000 francs³³⁵⁰. A l'instar de celles des Graff et des Koch auxquelles elle est intimement liée, l'histoire brassicole lyonnaise des Schrimpf s'achève donc en même temps que le Second Empire, près d'un siècle tout juste après le début de l'activité de Christophe Bechtel.

Bien que l'étude réticulaire n'ait pu être aussi poussée qu'espéré³³⁵¹, le balayage des ces quelques histoires familiales a mis en lumière une forte interrelation entre différentes lignées partageant toutes le point commun de puiser à la fois leurs racines outre-rhin et une large partie de leur dynamisme en interne. Le rôle central joué par certains individus clés – Christophe Bechtel, les frères Jean Pierre et Jean Georges Schrimpf et George Conrad Koch

³³⁴⁷ AML, 2E1155, p.98/263, acte 531. Il est alors rentier à Lyon, quai de Vaise 37.

³³⁴⁸ ADR, 3Q31/927, déclaration de mutation du 29 octobre 1859 et ADR, 3Q31/936, déclaration de mutation du 17 août 1863. Tandis que ses valeurs mobilières (objets, espèces, loyers et quelques obligations) s'élèvent à environ 14 000 francs, ses propriétés de Vaise (bâtiments où est exploitée la brasserie et deux petites maisons en ruine) sont évaluées à 132 000 francs.

³³⁴⁹ Précision apportée par une descendante du brasseur, madame Brigitte Karcher, et insérée dans un article consacré à la famille publié dans le bulletin municipal de la ville de Sarre-Union d'où est originaire Henry Louis Werner Karcher. *Bulletin municipal de la ville de Sarre-Union*, juin 2012, p.11, disponible en ligne : http://www.sarre-union.fr/dynamic/documents/echos_et_images/sarre_union_juin_2012_bd.pdf

³³⁵⁰ Bilan définitif dressé le 19 mars 1869. ADR, 6Up1/2085.

³³⁵¹ L'étude des réseaux, entendue comme l'un des moyens de considérer les individus non pas comme des isolats autonomes mais plutôt comme des entités reliées entre elles selon des logiques multiples (familiales, professionnelles, de fortune, politiques *etc.*) est aujourd'hui particulièrement en vogue dans le milieu historien. Preuve parmi de nombreuses autres de l'actualité et de la vitalité de ces questionnements, le 140^e congrès du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques (CTHS) organisé en avril-mai 2015 à Reims était intitulé « Réseaux et Société ». Plus que pour simplement atténuer nos regrets de n'avoir eu matériellement le temps d'user plus en avant de cette méthode d'analyse et des outils qu'elle propose (pensons aux nombreux logiciels consacrés à la question permettant la représentation visuelle des ces liens), nous rejoignons Claire Lemerrier lorsqu'elle affirme que « connaître les concepts de l'analyse de réseaux, sans même la pratiquer, peut aider à raisonner en termes moins monolithiques sur les configurations des liens sociaux » : Lemerrier Claire, « Analyse de réseaux et histoire », dans *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2005/2, n°52-2, pp.88-112.

en temps qu'initiateurs ; les descendants de celui-ci, le neveu George Pierre Schrimpf, son fils et son gendre en tant que relais – dans la reproduction professionnelle comme familiale et l'entretien voire la construction de réseaux clientélares est également apparu. Ici, l'effet multiplicateur plus qu'additionnel des alliances est indéniable et participe à la croissance exponentielle d'une galaxie brassicole que seules les difficultés économiques et l'évolution des modalités de fonctionnement du métier viendront à compter des années 1860 remettre en cause. Jusqu'à cette date, plus que jamais, « tout le monde cousine avec tout le monde »³³⁵². Cette observation concernant initialement la haute-société protestante est également valable dans le cas présent : en plus d'être relativement aisés (nous reviendrons sur la question des fortunes brassicoles), l'immense majorité de ces familles de brasseurs venues d'Allemagne et ayant fait souche à Lyon sont en effet protestantes.

1.1.2. Le poids du religieux

Si le lien entre protestantisme et industrialisme a déjà été souligné par de nombreux auteurs³³⁵³, la fabrication de bière semble entretenir avec la religion réformée une relation plus étroite encore. Tandis que Bertrand Hell remarque qu'en 1789 les 33 brasseurs de Strasbourg sont tous protestants³³⁵⁴, Nicolas Stoskopf va plus loin et affirme qu'en Alsace, certaines activités, aux rangs desquelles figure la brasserie, sont de quasi-monopoles protestants³³⁵⁵. Le rôle de l'Allemagne et des départements français bordant le Rhin dans le dynamisme brassicole lyonnais des XVIII^e et XIX^e siècles ayant été mis en lumière, il convient d'interroger la validité de ce constat pour l'espace objet de notre attention. Un bref retour sur l'histoire de la relation entre la ville rhodanienne et les disciples de Luther et de Calvin est à cet égard nécessaire.

³³⁵² Cadier-Rey Gabrielle, « La haute société protestante, origine et modes d'action au XIX^e siècle » dans Chaline Jean-Pierre (dir.), *Élites et sociabilité en France. Actes du colloque organisé par la Fondation Singer-Polignac, Paris, janvier 2003*, Paris, Perrin, 2003, p.115.

³³⁵³ Pensons seulement à Michel Hau et Nicolas Stoskopf évoquant « les villes catholiques d'Alsace [n'ayant] pas engendré de mouvement collectif d'industrialisation comparable aux localités protestantes », dans *Les dynasties alsaciennes du XVII^e siècle à nos jours*, *Op. cit.*, p.61. Là où domine la petite bourgeoisie luthérienne (Barr, Wasselonne, Pfaffenhoffen) est ainsi observable une remarquable activité industrielle, dont le crédit serait à porter au sens du collectif des minorités protestantes, se différenciant de l'individualisme catholique.

³³⁵⁴ Hell Bertrand, « La bière en Alsace : étude ethnologique, etc. », *Op. cit.*, pp.435 et suivantes. Sans aller jusqu'à dire que la bière a supplanté le vin dans le système de représentation de la « nouvelle religion » ou qu'elle a été sacralisée par celle-ci, ce serait en partie grâce au protestantisme que cette boisson aurait été libérée de son caractère infernal et païen.

³³⁵⁵ Stoskopf Nicolas, « Le défi économique ou comment sortir de l'ordinaire », Mémoire de synthèse pour l'habilitation à diriger les recherches, sous la direction de Dominique Barjot, Université de Haute-Alsace, 2002, p.38. Étude accessible en ligne, <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00441671/document>.

Alors que l'Édit de Nantes promulgué le 13 avril 1598 par Henri IV accorde certains droits, notamment de culte, aux protestants, celui de Fontainebleau, signé en octobre 1685 par Louis XIV, marque un sérieux retour en arrière et contraint, à Lyon comme à Paris et dans l'ensemble des villes du Royaume³³⁵⁶, de nombreux individus à abjurer afin d'échapper aux dragonnades. Néanmoins, à partir de cette date et jusqu'à l'Édit de tolérance de novembre 1787³³⁵⁷ donnant à la communauté qualifiée de « non-catholique » un état-civil et la possibilité de régulariser les mariages célébrés jusque là, « Lyon bénéficie, tout au moins en ce qui concerne les résidents étrangers, d'une tolérance de fait »³³⁵⁸. Si la liberté de culte n'est pas encore accordée *de jure*, elle l'est *de facto*. D'où le développement sous l'Ancien Régime d'une communauté protestante à Lyon. Alors qu'ils seraient environ 1 700 au milieu du XVII^e siècle et 2 000 vers 1760³³⁵⁹, la ville, « à la veille de la Révolution, possède une petite communauté de protestants, composée en partie d'étrangers : des Suisses surtout, mais également des Allemands, et quelques Anglais »³³⁶⁰. Les effectifs pourraient être de 7 000 en 1807³³⁶¹ et de 7 700 en 1815 ; ils seront de 15 à 20 000 (2 % de la population urbaine) à la fin du siècle. Comprenant de nombreux banquiers et commerçants, la communauté fait de Lyon l'une des plaques tournantes des échanges entre Allemagne, Suisse, France et Espagne³³⁶². Aux marchands représentant plus de 50 % des protestants présents dans la ville dans la seconde moitié du XVIII^e siècle³³⁶³ s'ajoutent quelques hommes de loi, médecins, apothicaires, orfèvres...et brasseurs. Dans son récent travail de thèse portant sur la communauté luthérienne de la ville, Alain Briand-Barralon évoque ainsi à de multiples

³³⁵⁶ Boisson Didier, « La place et le rôle des protestants dans les villes françaises », dans Poussou Jean-Pierre (dir.), *Les sociétés urbaines au XVII^e siècle*, Paris, Presses universitaires de Paris-Sorbonne, 2007, pp. 221-233.

³³⁵⁷ Krumenacker Yves, « L'Édit de Tolérance (1787) à Lyon », *Bulletin de la Société de l'Histoire du Protestantisme Français*, vol.141, janvier-février-mars 1995, pp.87-95.

³³⁵⁸ Gennerat Roland, *Histoire des protestants à Lyon : des origines à nos jours*, Moins, Au jet d'ancre, 1994, pp.163-165.

³³⁵⁹ Krumenacker Yves, « Les minorités protestantes dans les grandes villes françaises de l'époque moderne », *Analele Universității București*, 2008, pp.101-114.

³³⁶⁰ Krumenacker Yves, « Les Protestants dans la ville : Lyon vers 1789 », *Bulletin de la Société de l'Histoire du Protestantisme Français*, vol.143, n°2, avril-mai-juin 1997, pp.175-187.

³³⁶¹ Un dénombrement de la population protestante lyonnaise est effectué en 1807 par le Consistoire. Alors que la communauté est évaluée à 7 030 individus à l'échelle de la région, la seule ville de Lyon hébergerait 410 familles de 5 membres en moyenne. Voir Gennerat Roland, *Histoire des protestants à Lyon*, *Op. cit.*, pp.81 et suivantes.

³³⁶² Dans son étude de la banque protestante française sous l'Ancien Régime, Herbert Lüthy évoque par exemple la création par des négociants saint-gallois d'une liaison régulière entre Saint-Gall et Lyon. Voir Lüthy Herbert, *La banque protestante en France : de la Révocation de l'Édit de Nantes à la Révolution*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1999 (première édition 1970), 3 vol., 454p., 368p. et 861p.

³³⁶³ Krumenacker Yves, *Des protestants au siècle des Lumières. Le modèle lyonnais*, Paris, Honoré Champion, 2002, 358p.

reprises l'activité brassicole qui regrouperait selon lui à la veille de la Révolution les individus les plus fortunés³³⁶⁴.

Qu'il s'agisse des registres des XVI^e – XVIII^e siècles compilant baptêmes, mariages et décès de la communauté tenus plus ou moins clandestinement par les protestants jusqu'en 1792-1793³³⁶⁵, de ceux des paroisses catholiques dans lesquels figurent notamment certains baptêmes³³⁶⁶ et les abjurations³³⁶⁷, des actes d'état civil du XIX^e siècle donnant ponctuellement quelques indications³³⁶⁸, du recensement de 1851 précisant la religion des individus³³⁶⁹ ou encore d'archives diverses (actes notariés, listes de membres de telle ou telle institution *etc.*) nous renseignant sur l'appartenance confessionnelle des individus composant notre corpus, les sources permettant de pénétrer plus en avant la communauté protestante lyonnaise sont multiples mais dispersées. Elles laissent à voir l'appartenance à celle-ci des principales familles « fondatrices » identifiées plus tôt qui, profitant de l'alliance entre

³³⁶⁴ Briand-Barralon Alain, « La communauté luthérienne de Lyon (1685-2007). D'une église étrangère à une église lyonnaise ouverte aux étrangers », Thèse de doctorat en histoire, sous la direction d'Yves Krumenacker, Université Jean Moulin Lyon 3, 2014, p.264.

³³⁶⁵ Dès 1559, le synode national protestant de la Rochelle crée l'état civil des Réformés et invite à l'enregistrement des baptêmes et des mariages dans des registres tenus par les curés ou les pasteurs. En septembre 1664, un arrêt du conseil donne officiellement mission à ces derniers d'enregistrer légalement l'état civil des protestants. Après 1685, conséquence directe de la révocation de l'Édit de Nantes qui pousse les protestants à vivre dans l'illégalité, les archives sont plus éparées. Il faut attendre l'Édit de tolérance du 28 novembre 1787 pour voir accorder une existence légale aux non catholiques. À Lyon, le registre protestant le plus ancien conservé s'ouvre en 1593 et contient des actes de baptêmes. Les Archives municipales conservent également des registres de sépulture des communautés de confession non catholique (donc protestants et juifs) couvrant la période 1692-1793. À compter de 1792, les actes concernant les protestants sont consignés comme les autres dans les registres d'état-civil.

³³⁶⁶ L'Édit de Fontainebleau de 1685 évoqué plus tôt arrête ainsi que la célébration des baptêmes protestants doit être faite par les curés des paroisses où résident les nouveaux convertis. La déclaration du 13 décembre 1698 les rend même obligatoires dans les 24 heures suivant la naissance. D'où le fait que certains enfants luthériens soient aussi baptisés à l'Église catholique. C'est notamment le cas de Jean Pierre Eisseman, fils du brasseur grenoblois Jean Frédéric Eisseman, baptisé en 1756 par le vicaire Bigillion de Saint-Joseph, dans la commune iséroise. L'acte est ensuite transcrit sur le registre des baptêmes de l'Église luthérienne de Genève. La famille s'installera ensuite à Lyon dans les années 1770. Voir Briand-Barralon Alain, « La communauté luthérienne de Lyon (1685-2007). D'une église étrangère à une église lyonnaise ouverte aux étrangers », *Op. cit.*, p.31 et Boisson Didier, Lippold Christian, « La survie religieuse des communautés protestantes du centre de la France et du Bassin Parisien de 1685 à 1787 », *Histoire, Économie et Société*, 2002, vol.21, p.238.

³³⁶⁷ Préalablement à son mariage avec le brasseur catholique Claude George Gerber, Sara Perchy, née aux États-Unis, est le 9 octobre 1785 contrainte d'abjurer : « Ayant reconnu que hors de la vraie Église il n'y a point de salut, de sa bonne volonté, sans aucune contrainte, a fait profession entre nos main de la foi catholique, apostolique et romaine en abjuration de l'hérésie de Calvin dans laquelle est née et qu'elle a professé jusqu'à ce jour ». AML, 1GG132, p.192/247, acte 1093. Le mariage sera finalement célébré à Lyon, paroisse Saint-Nizier, le 29 novembre 1785. AML, 1GG213, p.245/259, acte 1243.

³³⁶⁸ Il n'est par exemple par rare de croiser des brasseurs qualifiés à leur mariage de fils de pasteur : outre George Conrad Koch déjà évoqué, pourrait par exemple être cité le cas de Guillaume Aimé Kuhné, dont le père déjà décédé lorsqu'il épouse à la Guillotière en octobre 1816 Jeanne Marie Marguerite Baudron est dit « de son vivant ministre de l'Église Protestante ». Voir AML, 2E1404, p.40/93, acte 77. Mariage le 3 octobre 1816.

³³⁶⁹ Ce recensement est le seul pour lequel est, à Lyon et dans l'agglomération lyonnaise, précisée cette information. La population est divisée entre « catholiques romains », « calvinistes », « luthériens », « israélites » et « autres cultes et communions ». Du fait de certaines convictions portées par la Troisième République, le critère religieux disparaît totalement des recensements à compter de 1872.

opportunité économique et tolérance religieuse, sont nombreuses à faire souche à Lyon. Indubitablement, cette foi partagée doit être appréhendée comme l'un des facteurs définissant les modalités de croissance de l'activité brassicole locale.

Bien que loin de regrouper l'ensemble des individus concernés, la galaxie Bechtel / Schrimpf / Doerr / Graff / Koch évoquée plus tôt, dont l'ensemble des membres sont en début de période réformés, est un éloquent exemple. Tandis qu'entre 1768 et 1792, les fabricants de bière et marchands de vins représentent 21 % de l'ensemble des protestants décédés à Lyon³³⁷⁰, 11 baptêmes lyonnais d'enfants régularisés à Genève sont enregistrés entre 1771 et 1780 sur le *Kirchen Buch* (livre de l'Église de Genève) : 9 d'entre eux concernent la famille Koch dont les enfants sont baptisés à Lyon par le pasteur calviniste Pierredon³³⁷¹. La présence de cet individu rend inutile les voyages jusque là indispensables à Genève et participe donc à autonomiser la communauté protestante lyonnaise qui, déjà, semble fonctionner en vase clos. Les unions matrimoniales et relations sociales relèvent d'une même logique. À la dimension professionnelle s'ajoute le facteur confessionnel renforçant encore un peu plus la cohésion d'un microcosme apparaissant de plus en plus comme relativement hermétique. Très clairement, certains individus s'affirment comme des axes autour desquels s'organise la sociabilité de la communauté³³⁷². La famille Koch est par exemple particulièrement liée au négociant protestant originaire de Nuremberg Jean Aimé Beer³³⁷³, époux de Marie Barbe Franck et accueilli à Lyon « alors qu'il avait à peine de quoi s'habiller » par le « capitaliste luthérien » ayant pignon sur rue, Jean Théodore Bouchers. Cet individu est ainsi, de manière presque systématique, présent lors des naissances des enfants du couple formé par George Conrad Koch et Catherine Salomé Bouchard. Il est d'ailleurs parrain de leur fils Aimé Frédéric³³⁷⁴. Alors que celui-ci épouse en 1803 nous l'avons dit Magdeleine Senn, fille du fabricant de colle Isaac François Senn³³⁷⁵, c'est chez ce dernier qu'est un temps repéré le lieu

³³⁷⁰ Briand-Barralon Alain, « La communauté luthérienne de Lyon (1685-2007). D'une église étrangère à une église lyonnaise ouverte aux étrangers », *Op. cit.*, p.47.

³³⁷¹ *Ibid.*, pp.29-30.

³³⁷² Phénomène observé par Tom Ericsson dans le Paris révolutionnaire : voir Ericsson Tom, « Integration and Social Network : Lutherans in Revolutionary Paris (1789-1797) », *The History of the Family*, vol.11, n°3, 2006, pp.161-170.

³³⁷³ Alain Briand-Barralon évoque notamment son cas dans : Briand-Barralon Alain, « La communauté luthérienne de Lyon (1685-2007). D'une église étrangère à une église lyonnaise ouverte aux étrangers », *Op. cit.*, pp.72-73.

³³⁷⁴ Né à Lyon le 5 août 1778 et baptisé le lendemain. Jean Aimé Beer est à cette occasion dit de Nuremberg en Allemagne. AML, 1GG171, p.90/100, acte 180.

³³⁷⁵ AML, mariages Lyon Vaise, 2E1498, p.13/15, acte 22.

de culte de la communauté³³⁷⁶. « Dans la société des notables protestants, l'entre-soi est une caractéristique majeure du groupe »³³⁷⁷, phénomène déjà relevé par Gabrielle Cadier-Rey relevant que « l'étude des généalogies montre ces alliances endogamiques qui consolident des solidarités confessionnelles et financières »³³⁷⁸. Valable pour les derniers temps du XVIII^e siècle, cette affirmation l'est également plusieurs décennies plus tard. Alors que de nombreux conjoint(e)s rejoignant le complexe familial dont il est ici question sont puisé(e)s dans les lignées protestantes Raabe, Hutter, Touchon, Kross ou encore Karcher, Antoinette Catherine Adèle Koch, fille d'Isaac François, épouse en 1849 le riche fabricant de soieries protestant Émile Théodore Schulz, fils de Daniel, « conseiller et négociant » de sa ville natale d'Hanau (Hesse, aujourd'hui Allemagne)³³⁷⁹.

L'endogamie familiale, professionnelle et sociale est également religieuse afin de respecter les logiques confessionnelles, économiques et notabiliaires servant la conservation du patrimoine. Conséquence directe, l'appartenance à une même communauté religieuse favorise bien souvent parallèlement les relations d'affaires. Pour financer ses activités, l'Allemand Jacob Eypper³³⁸⁰, brasseur à Lyon entre les années 1850 et 1870, emprunte ainsi à de nombreuses reprises à ses coreligionnaires. Pour l'achat de sa propriété du cours Vitton, il ouvre à la fin des années 1860 chez le banquier Jean Schlenker, également secrétaire du conseil presbytéral de l'église luthérienne, une ligne de crédit de 15 000 francs³³⁸¹. Notons que prêtant au grand commerce comme à la Fabrique, aux industriels ou aux artisans, ce dernier apparaît à de multiples reprises lorsqu'il est question de brasserie. En 1867, Paul Corompt, l'ancien carrossier catholique devenu depuis le début du Second Empire fabricant de bière, souscrit au profit de la même banque Schlenker une obligation solidaire au capital de 40 000 francs avec affectation hypothécaire, la garantie étant une propriété lyonnaise au lieu dit

³³⁷⁶ Krumenacker Yves, « La tolérance religieuse à Lyon au XVIII^e siècle et la question protestante », communication faite à l'occasion de la journée d'étude *Lyon et le reste du monde au siècle des Lumières*, Lyon, Musée Gadagne, 14 mars 2013.

³³⁷⁷ Tentoni Justine, « Solidarités familiale et confessionnelle et positions de pouvoirs, le réseau des protestants lyonnais au milieu du XIX^e siècle », dans *Actes du 140^{ème} Congrès du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques (CTHS), Reims, 27 avril – 2 mai 2015, « Réseaux et société »*, (à paraître). Nous profitons de l'occasion pour remercier Justine Tentoni des riches éléments qu'elle a pu nous transmettre concernant de nombreuses familles protestantes lyonnaises.

³³⁷⁸ Cadier-Rey Gabrielle, *Op. cit.*, p.115.

³³⁷⁹ AML, 2E442, p.95/366, acte 908. Mariage célébré le 20 août 1849. Les biens de l'époux sont alors estimés à plus de 135 000 francs : Rojon Jérôme, « L'industrialisation du Bas-Dauphiné : le cas du textile (fin XVIII^e siècle à 1914) », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Serge Chassagne, Université Lumière Lyon 2, 2007, p.513.

³³⁸⁰ Alain Briand-Barralon le dit luthérien. Voir Briand-Barralon Alain, « La communauté luthérienne de Lyon (1685-2007). D'une église étrangère à une église lyonnaise ouverte aux étrangers », *Op. cit.*, p.264.

³³⁸¹ ADR, 3E26720 et ADR, 3E26737, notaire Renoux, 26 juin 1869 et 26 juin 1874, « ouverture de crédit Schlenker-Eypper ».

de Monplaisir³³⁸². Deux autres comptes lui sont également ouverts qui accusent, lorsque Jean Schlenker fait faillite dans le second semestre de 1870, une dette s'élevant à 159 507 francs ! Est ici illustrée la dimension transversale de la brasserie qui, dépassant les seuls réseaux confessionnels, fait de cette activité, si elle n'est pas directement effectuée par des protestants, un secteur largement financé par eux.

Conformément à leur poids numérique, l'implication des fabricants de bière de la ville dans les événements et manifestations agitant la vie de la communauté protestante lyonnaise de début de XIX^e siècle est notable. Lorsqu'il est organisée une souscription le 1^{er} pluviôse an XII (22 janvier 1804) afin de doter d'un orgue le temple du Change, ancienne Loge du Change, fraîchement attribué par Napoléon Bonaparte aux protestants de la ville comme lieu de culte (démarche qui fait suite aux « articles organiques » du 8 avril 1802 rétablissant le culte et donnant aux églises réformées un régime similaire à celui de l'Église catholique)³³⁸³, figurent parmi les 54 participants, tous fidèles les plus aisés et les plus engagés sur le plan religieux, deux brasseurs : la veuve Graff et Schrimpf. Vingt ans plus tard, ce sont Christian Humburg, « brasseur aux Brotteaux (5 francs) » et Schrimpf, « brasseur au faubourg de Vaise (5 francs) » qui sont mentionnés parmi les financeurs de la Société Biblique Auxiliaire de Lyon³³⁸⁴. Pourtant, ces quelques traces d'activisme religieux restent marginales et, surtout, s'atténuent avec le temps. Et ce alors que les brasseurs protestants semblent particulièrement actifs au sein de leur communauté en divers endroits du pays – pour s'éloigner des classiques exemples de l'Est du pays, pensons seulement à la famille Lauth de Carcassonne dont le domicile héberge le culte en 1842 et qui assure par la suite la gestion de la trésorerie et l'entretien de constantes relations avec des coreligionnaires alsaciens, tarnais et de Montauban³³⁸⁵. La présence publique de leurs homologues Lyonnais se fait clairement plus

³³⁸² ADR, 3E26725, notaire Renoux, 24 novembre 1870, « affectation hypothécaire Corompt-Schlenker ».

³³⁸³ Gennerat Roland, *Histoire des protestants à Lyon*, *Op. cit.*, pp.95 et suivantes.

³³⁸⁴ Société qui, selon l'article premier de ses statuts, « a pour but de coopérer à répandre en France, parmi les chrétiens évangéliques, les saintes Écritures, sans notes ni commentaires, et selon les versions généralement adoptées dans nos églises ». Voir *Assemblée Générale de la Société Biblique Auxiliaire de Lyon*, Lyon, J.M. Boursy, 1826, pp.25-32. Assemblée Générale tenue le 26 février 1826 dans le Temple des Chrétiens réformés, à la suite du service divin. Les deux brasseurs figurent dans la liste des donateurs depuis le 20 février précédent.

³³⁸⁵ Brasserie fondée dans le premier XIX^e siècle par l'Alsacien Philippe Lauth (1812-1848). Elle restera active jusqu'en 1940. Nous avons d'ailleurs déjà croisé cette famille dans notre chapitre IV, un nommé Lauth, brasseur de Carcassonne, figurant en 1900 dans le bureau du Syndicat des brasseurs du Centre et du Midi de la France. Voir Marquié Claude, « Une entreprise carcassonnaise en 1905 : la brasserie Philippe Lauth », *Bulletin de la Société d'Études Scientifiques de l'Aude*, 2005, Tome CV, pp.161-166 et conférence du même individu, « Le Temple dans son environnement », tenue le 18 septembre 2010 au Temple de Carcassonne dont les grandes lignes sont accessibles en ligne, <http://www.protestantscarcassonne.fr/manifestations-htm/conf100919.htm>

rare. Lorsqu'il dresse l'état de l'Église réformée dans le Rhône à la fin du Second Empire – il évalue alors la communauté protestante lyonnaise à 12 000 individus – le pasteur Théodore de Prat ne relève pas la moindre trace de brasseur parmi les membres du Consistoire, principalement composé de négociants aisés appartenant à d'influents familles locales (Brölemann, Morin, Rüffer, Vautier *etc.*)³³⁸⁶. La brasserie ne s'affiche pas plus au sein de l'Église évangélique de Lyon³³⁸⁷. Et si Guillaume Rinck est membre du conseil presbytéral dans les années 1880³³⁸⁸, l'implication des acteurs du secteur dans l'animation de la vie religieuse de la communauté de la ville est suffisamment limitée pour ne pas apparaître dans l'étude faite par Émile Leonard sur les professions de la France protestante en 1868 et 1893³³⁸⁹.

Plus largement, c'est l'ensemble de la vie publique locale que semblent désertier l'immense majorité des brasseurs réformés semblant préférer à celle-ci l'intimité de leur foyer et de leur atelier ou usine. Ils apparaissent à cet égard comme des exceptions tant il est avéré que « les protestants de Lyon ont cherché à s'intégrer autant que possible dans la société locale sans toutefois perdre leur identité ni renier leurs convictions religieuses »³³⁹⁰. De manière générale, si l'endogamie religieuse est indubitable, les relations nouées à l'extérieur sont loin d'être cantonnées à la seule communauté. Elles peuvent être économiques – pensons seulement à la présidence de la Chambre de commerce de Lyon assurée de 1872 à 1881 par le banquier Oscar Galline puis de 1881 à 1889 par le fabricant de soierie allié aux Brölemann Auguste Sévène³³⁹¹ – comme philanthropique, la participation à diverses associations ou institutions servant autant d'instrument d'action collective que d'outil de légitimation professionnelle. Que ce soit au XVIII^e siècle avec l'original Institut de bienfaisance pour les mères nourrices promouvant l'allaitement maternel et finançant écoles et hôpitaux³³⁹² ou plus tard, les protestants lyonnais multiplient les œuvres sociales, qu'elles soient à destination de

³³⁸⁶ de Prat Théodore, *Annuaire protestant. Statistique générale des diverses branches du protestantisme français avec des notes historiques inédites, 1868-1870*, Paris, Grassart et Ch. Meyrueis, 1870, pp.119-120.

³³⁸⁷ *Ibid.*, p.318.

³³⁸⁸ Il est mentionné comme membre dudit conseil dans le *Guide indicateur de la ville de Lyon et du département du Rhône*, Lyon, E.-B. Labaume, 1881. Il le restera jusqu'à son décès.

³³⁸⁹ Leonard Emile G., « Les professions dans la France Protestante en 1868 et 1893 », *Archives de sociologie des religions*, n°5, 1958, pp.121-139. Celui-ci affirme que même si le plus gros des effectifs est localisé en Alsace, « le goût de la bière s'est répandu dans toute la France, en sorte que nous trouvons des conseillers presbytéraux brasseurs (le plus souvent portant des noms alsaciens ou germaniques) à Angers, Poitiers, Toulouse, Pau, Carcassonne, Villeneuve près de Monflanquin, dans le Nord à Ligny et en Algérie ».

³³⁹⁰ Gennerat Roland, *Histoire des protestants à Lyon*, *Op. cit.*, p.109.

³³⁹¹ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.398.

³³⁹² Krumenacker Yves, *Des protestants au siècle des Lumières. Le modèle lyonnais*, *Op. cit.*, pp.219-222 et Krumenacker Yves, « Promouvoir l'allaitement maternel à Lyon au XVIII^e siècle », dans Christin Olivier et Hours Bernard (dir.), *Enfance, assistance et religion*, Lyon, RESEA/LARHRA, 2006, p. 259-273.

leur communauté (société protestante de prévoyance et de secours mutuel, infirmerie protestante *etc.*) ou pas (société d'instruction primaire du Rhône, École Centrale, Société des amis de l'Université). Étudiant la charité protestante en France, Martha Gilson va même jusqu'à évoquer « le temps béni » de la période 1821-1905³³⁹³.

Paradoxalement, confirmant leur mise en retrait, aucun des brasseurs protestants de la ville n'apparaît parmi les animateurs de ces pourtant nombreuses et éclectiques structures. Prenons le seul exemple de l'Infirmerie protestante de Lyon créée au milieu des années 1840³³⁹⁴, manifestation parmi d'autres d'un christianisme social alors à son apogée souhaitant apporter des solutions concrètes à la misère que la révolution industrielle a pu faire naître dans les villes : ni les fondateurs, un groupe de protestants de la paroisse des Terreaux appartenant à l'Église libre évangélique de Lyon, ni les investisseurs participant au passage de la structure en Société anonyme en 1889 ne comptent dans leurs rangs d'individus impliqués dans la fabrication de bière³³⁹⁵. Acteurs de ladite révolution, ceux-ci semblent bien peu concernés par la résolution des difficultés que celle-ci peut causer. Il faudra attendre le XX^e siècle pour voir s'impliquer dans la gestion de cette structure un brasseur lyonnais : en 1965, Jacques Rinck, petit-fils du fondateur Guillaume Christian, figure ainsi parmi les dix membres du conseil d'administration.

S'il serait injuste de mettre en doute la piété des individus objets de notre étude et d'en faire uniquement des chefs d'entreprises rigoristes dépourvus de toute morale sociale et conscience collective, le secours apporté aux pauvres par la famille Rinck dans les années 1880 est par exemple avéré³³⁹⁶, force est de constater que leurs activités se cantonnent pour la plupart à la sphère privée et sont par conséquent bien plus difficilement abordables. Pour autant que celle-ci soit quantifiable, un indice semble même plaider en faveur d'une certaine

³³⁹³ Gilson Martha, « Une minorité en action : la charité protestante en France, XIX^e – XX^e siècles », *Le Mouvement Social*, 2011/1, n°234, pp.63-82. Article faisant suite à la réalisation d'un mémoire de Master en histoire sous la direction d'Axelle Brodriez et d'Isabelle von Buelzingsloewen : « Histoire de l'Entraide protestante (1820-1985). De l'œuvre charitable à l'association caritative », Université Lumière Lyon 2, 2009.

³³⁹⁴ Jaussoin Emmanuel, « Des réformés au chevet de leurs coreligionnaires : l'Infirmerie protestante de Lyon (1844-1970) », *Chrétiens et sociétés*, 19, 2012, pp.155-173.

³³⁹⁵ Modeste dans ses débuts, l'établissement prend progressivement de l'ampleur – Société civile fondée en 1882 pour en assurer la gestion devenant Société anonyme sept ans plus tard, ouverture d'un nouveau site de 40 lits cours des Chartreux en 1884 – et, œuvre relevant désormais de l'ensemble des protestants de la ville, associe objectifs lucratifs et philanthropiques. ADR, 6Up1/99, acte de création de la société Infirmerie protestante évangélique de Lyon, juin 1889. Pas de brasseur ou assimilé parmi les membres fondateurs et souscripteurs.

³³⁹⁶ Figure notamment dans l'inventaire du passif de communauté dressé courant 1889 par le notaire Ferrez à la suite du décès de Guillaume Rinck les sommes de 25 francs payés pour l'œuvre de Sainte-Blandine (fondée en 1838 à Lyon par l'abbé Ozanam pour le placement des filles domestiques. Créé dans un but essentiellement charitable, cette institution s'occupe de retirer, loger et placer les jeunes filles de la campagne d'une moralité reconnue) et 48 francs, « coût de pantalons pour les pauvres ». ADR, 3E16110.

diminution de l'intensité de leur foi. En début de période, les quelques testaments enregistrés par des brasseurs protestants qu'il nous a été possible de retrouver contiennent de manière presque systématique les invocations religieuses et les formules d'usage. Dans celui qu'il dresse le 11 juillet 1773, il décèdera trois jours plus tard³³⁹⁷, Paul Schouler en appelle au nom de Dieu et implore sa miséricorde³³⁹⁸. Alors qu'il laisse à son héritière universelle le soin de s'occuper de sa sépulture, il transmet – faute d'héritier et probablement de femme – 5 000 livres à ses neveux et nièces. Près de 70 ans plus tard, sentant la mort arriver – alors qu'il rédige son testament le 14 novembre 1839 « dans une chambre au deuxième étage » de son habitation, il meurt le 10 décembre suivant³³⁹⁹ – Jean Antoine Koch, assurant être sain d'esprit et jouir de toutes ses facultés morales, « recommande [son] âme à Dieu et [s'en] rapporte pour [ses] funérailles à la piété de [ses légataires] »³⁴⁰⁰. Des pratiques différentes apparaissent néanmoins précocement : le testament passé devant Mondesert en juillet 1816 par Aimé Frédéric Koch, déjà évoqué lorsqu'il a été question du rôle des femmes dans le devenir des établissements fondés ou exploités par leurs maris, s'apparente plus à un bail de reprise de son affaire léguant tout pouvoir à sa veuve qu'à un acte permettant d'affirmer sa foi³⁴⁰¹. Son propre fils Isaac François adoptera la même logique en 1860³⁴⁰² tout comme Jean Georges Hoffherr en 1851³⁴⁰³. Dans son testament olographe du 20 janvier 1885, Guillaume Rinck se contente à son tour de régler les modalités de sa succession (doivent revenir à sa femme un quart en pleine propriété et un autre quart en usufruit de tous les biens et droits la composant) et ne confère pas la moindre dimension religieuse à l'acte³⁴⁰⁴. Surtout, aucune de ces dernières volontés ne mentionne de donation ou de legs à quelque œuvre de charité ou institution religieuse que ce soit. Ces pratiques restent pourtant pendant longtemps la norme dans les milieux protestants aisés : alors qu'Arthur Paul Théophile de Cazenove (1795-1841) fait donation à sa mort de 300 francs au Consistoire de Lyon, somme à laquelle s'ajoutent 600

³³⁹⁷ AML, 1GG716, p.63/66, acte 501.

³³⁹⁸ ADR, 3E6924, notaire Patrin, 11 juillet 1773.

³³⁹⁹ AML, 2E344, p.260/294, acte 4872.

³⁴⁰⁰ Testament daté du 14 novembre 1839, enregistré par le notaire Jogand le 18 décembre 1839. ADR, 3E11262. Par ce testament il « donne et lègue à [sa] chère épouse Louise Marie Catherine Odon, un quart en toute propriété et jouissance et un autre quart en jouissance seulement de tous les biens et droits mobiliers et immobiliers [...] qui se trouveront composer [sa] succession ».

³⁴⁰¹ ADR, 3E9540B. Testament d'Aimé Frédéric Koch enregistré le 19 juillet 1816 par Mondesert.

³⁴⁰² ADR, 3E24582. Testament d'Isaac Koch signé le 29 mars 1849 et enregistré par Deloche le 14 février 1860.

³⁴⁰³ Testament du 23 octobre 1851 passé devant le notaire lyonnais Leforest, enregistré le 7 février 1873. S'il se dit « sain de corps et d'esprit » et lègue à Magdelaine Sigwalt sa veuve « la portion la plus étendue » de sa succession, aucune formule religieuse n'apparaît. ADR, 3E18017.

³⁴⁰⁴ Testament déposé le 1^{er} février 1889 chez Marcel Régis Auguste Ferrez, notaire à Lyon. ADR, 3E16110.

francs pour les pauvres protestants de la ville³⁴⁰⁵, Élisabeth Jean Devillas (1778-1845), négociant, commissionnaire en soierie, censeur et administrateur de la Banque de France, notamment nommé au conseil municipal de Lyon en 1830 puis conseiller municipal à Vaise (où il possède une vaste propriété) de 1843 à sa mort, lègue 1 000 francs au même Consistoire³⁴⁰⁶. Quelques années plus tard, Jean Auguste Bontoux (1784-1862), alors à la tête d'une fortune de plus de trois millions de francs³⁴⁰⁷, donne 10 000 francs à diverses œuvres protestantes : 6 000 francs à l'Église réformée de Lyon, 2 000 francs aux œuvres de l'Église pour les pauvres et 2 000 francs pour les salles d'asiles de la société de l'Église Réformée³⁴⁰⁸. À son décès en 1869, le commissionnaire Émile Thierry Brölemann (1800-1869) laisse pour sa part 15 000 francs à l'Église réformée de Lyon³⁴⁰⁹.

Leur implication dans les réseaux de piété étant moindre, les brasseurs ne jugent manifestement pas nécessaire d'effectuer ces investissements à la fois religieux et économiques ; moins fortunés que les individus évoqués ci-dessus, ils semblent moins enclins à « sacrifier » une partie même minime de leur succession à ces pratiques charitables. Surtout, les cercles de sociabilité sont ici, malgré la religion commune, bien différents : si le négociant Henry Auguste Brölemann, père d'Émile Thierry, fréquente bel et bien la galaxie Koch (il est par exemple présent en 1799 lors du mariage entre Jean Antoine et Louis Marie Catherine Odon³⁴¹⁰) ces liens se distendent dès les premières années du XIX^e siècle et rendent les connexions directes entre ces différentes familles rares pour ne pas dire inexistantes. La banque et la soierie d'un côté, la bière et l'industrie de l'autre. Alors que les brasseurs n'appartiennent manifestement pas aux « personnalités de premier plan [qui] donnèrent au groupe protestant une autorité et une influence sur la vie lyonnaise supérieures à son importance numérique »³⁴¹¹, ce n'est que par leurs alliances que quelques familles arrivent à

³⁴⁰⁵ ADR, 3E29673, Testament d'Arthur Paul Théophile de Cazenove. Lieutenant du Roi en 1814, lieutenant de l'Escadron de la Garde Nationale à cheval de Lyon, conseiller municipal désigné par la préfecture orléaniste après les Journées de Juillet. Élu au suffrage censitaire en 1831, il devient adjoint au maire puis conseiller général du Rhône entre 1831 et 1835. Également membre du Consistoire de l'Église réformée de Lyon, il se retire après son échec électoral en 1837 pour vivre de ses rentes (il possède deux propriétés dans l'Ain et une à Lyon).

³⁴⁰⁶ ADR, 3E29681, Testament d'Élisabeth Devillas, décédé à Lyon le 30 octobre 1845. Il est également membre de la Société de charité maternelle et membre de l'Académie de Lyon.

³⁴⁰⁷ ADR, 52Q61 ; ADR, 53Q09 – Déclarations de mutation.

³⁴⁰⁸ ADR, 3E29731, Testament de Jean Auguste Bontoux, décédé à Lyon le 21 avril 1862. Marchand de soie et banquier, il est issu d'une famille genevoise ayant fait fortune dans le milieu bancaire suisse. Fils d'un conseiller municipal, il est à son tour nommé dans cette instance dès août 1830. Il prend cette même année, après la mort de son père, la direction de l'affaire familiale qu'il fait prospérer. Cofondateur de la Banque de Lyon en 1835 puis de l'Omnium quelques années plus tard, il possède de vastes terres en Suisse et une maison de campagne dite « La Paisible » à Vaise.

³⁴⁰⁹ ADR, 3E25068, Testament d'Émile Henry Brölemann, décédé à Berne le 8 août 1869.

³⁴¹⁰ AML, 2E32, p.65/87, acte 170.

³⁴¹¹ Kleinclausz Arthur, *Histoire de Lyon. Tome III : de 1814 à 1940*, Lyon, Pierre Masson, 1952, p.308.

pénétrer les hautes sphères. Rappelons seulement l'alliance forgée par les Koch avec le soyeux Émile Théodore Schulz, naturalisé français en octobre 1854 puis décoré de la Légion d'honneur en 1874³⁴¹² : pendant un temps membre de la Chambre de commerce de Lyon, celui-ci siège au Consistoire de l'Église réformée de la ville et est également vice-président du Conseil d'administration de l'École supérieure de commerce. Il se retire des affaires en 1880 et laisse le commandement de sa maison au capital d'un million de francs, E. Schulz et Cie, entre les mains de ses fils. Il meurt le 13 mai 1904 en laissant une succession évaluée à 2 114 445 francs, dont plus d'un million en valeurs ferroviaires françaises³⁴¹³. Malgré ces quelques incursions dans un milieu qui n'est pas le leur, l'immense majorité des brasseurs protestants lyonnais ne parviendront pas à pénétrer les plus hauts cercles de notabilité locaux. La dynastie Hoffherr, cas sur lequel nous reviendrons, et les Rinck, représentent à cet égard les exceptions qui confirment la règle.

Contrairement à la boucherie parisienne séculairement catholique³⁴¹⁴, la brasserie lyonnaise s'affirme donc dès les prémices de son histoire comme majoritairement protestante. À l'instar de la surface sociale occupée par ses fidèles, le poids de la religion réformée dans la reproduction et l'entretien des lignées brassicoles rhodaniennes semble néanmoins s'atténuer avec le temps. D'autant plus que celle-ci est loin de pouvoir revendiquer la moindre exclusivité et qu'à « partir de la restauration de l'Église par le Concordat de 1801, le diocèse de Lyon devient le théâtre d'une renaissance religieuse qui va, en trois quart de siècle, le placer aux tout premiers rangs, pour l'intensité de la vie spirituelle et pour le développement des œuvres ». Plus encore, « si les classes populaires sont [...] touchées par la déchristianisation, les classes dirigeantes dans leur ensemble sont épargnées par le phénomène et le monde des affaires se révèle [...] majoritairement catholique »³⁴¹⁵.

³⁴¹² Base LEONORE, dossier LH/2487/34. Il est fait Chevalier de l'Ordre par décret du 7 juillet 1874 rendu sur rapport du ministre de l'Agriculture et du Commerce. Dans un courrier daté du 4 août 1874 adressé au Grand Chancelier, Oscar Galline, président de la Chambre de commerce de Lyon depuis 1872 (<http://cths.fr/an/prosopo.php?id=107402>) et délégué pour procéder à la réception d'Émile Théodore Schulz, fait de lui « un ancien membre de [la] Chambre de commerce où ses services étaient vivement appréciés de tous ses collègues ».

³⁴¹³ Rojon Jérôme, « L'industrialisation du Bas-Dauphiné : le cas du textile (fin XVIII^e siècle à 1914) », *Op. cit.*, p.513.

³⁴¹⁴ Leteux Sylvain, « L'Église et les artisans : l'attachement des bouchers parisiens au catholicisme du XV^e au XX^e siècle », *Revue d'Histoire Ecclésiastique*, 99/2, 2004, pp.371-391. C'est un attachement au catholicisme plus intense et durable que pour d'autres corps de métiers qui est mis en lumière par Sylvain Leteux pour la boucherie parisienne.

³⁴¹⁵ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.387.

« Pieuse famille qui fit beaucoup pour la création de la paroisse Saint-André » de la Guillotière³⁴¹⁶, les Combalot peuvent être pris comme exemples de ces brasseurs catholiques qui, dès les premières années du XIX^e siècle, concurrencent l'hégémonie protestante en matière de fabrication de bière. Oncle de l'abbé Théodore Combalot reconnu pour sa verve et ses capacités oratoires³⁴¹⁷, André Combalot (1770-1841), brasseur isérois installé à Lyon dès le début du siècle, achète successivement à la Guillotière des terrains aux familles Potaillier-Pierron (1807) et Plantigny-Lestrange (1823)³⁴¹⁸. Se faisant entrepreneur et ingénieur, il commence dès 1810 des travaux d'assèchement des lônes marécageuses et participe après les inondations de 1825 à faire combler les abords du pont du Rhône et exhausser les bords de fleuve, d'où l'ouverture en 1826 d'une rue portant son nom : la rue Basse-Combalot, existant encore aujourd'hui. « Royaliste dévoué [sachant] se faire aimer même de ses adversaires politiques » selon l'hommage rendu à son décès par le journal *L'Ami de la religion, Journal Ecclésiastique, politique et littéraire*³⁴¹⁹, il est après sa mort en mai 1841³⁴²⁰ inhumé au cimetière de la Guillotière et fait graver sur sa tombe l'inscription « Venite ad me qui laboratis », expression tirée d'un passage de l'Évangile selon Saint Mathieu³⁴²¹. Donnant une dimension publique à la foi familiale, c'est son fils André, dit Adrien, qui se fait prosélyte. Il cède gratuitement en 1845³⁴²² la partie centrale des terrains hérités³⁴²³ de son père à une Commission de propriétaires constituée pour cet effet – notamment composée en plus de lui de Jean-Antoine Bermond de Vaultx, son beau-frère, Blaise Remy, Antoine Maulet et Jean-Baptiste Ballet – afin qu'ils y fassent ériger une église, à la condition expresse que celle-ci

³⁴¹⁶ <http://www.paroisses-guillotiere.fr/spip.php?article84>. Notice basée sur Janin René, *Les Paroisses de la Guillotière. La Paroisse Saint-André et son église*, Lyon, Lugd – Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 1989, 35p. ; Laurent Jean, Delmont Théodore, *La paroisse Saint-André de la Guillotière*, Lyon, H. Lardanchet, 1910, 15p.

³⁴¹⁷ Chaffrey Martin, *Portraits littéraires des plus célèbres prédicateurs contemporains*, Paris, 1858, pp.43-56.

³⁴¹⁸ AML, 4WP077. Archives contenant l'historique des terrains et le récit des nombreuses contestations et procédures engagées entre André Combalot, la ville de la Guillotière et quelques riverains au sujet de la propriété de certaines parcelles.

³⁴¹⁹ *L'Ami de la religion, Journal Ecclésiastique, politique et littéraire*, Tome 109, 1841, p.397.

³⁴²⁰ Décédé le 16 mai 1841 à la Guillotière, dans son domicile rue Saint-André 1. Il est alors simplement qualifié de propriétaire. AML, 2E1459, p.43/121, acte 253.

³⁴²¹ Évangile selon Saint Mathieu, chapitre 11, verset 28, « Venite ad me omnes qui laboratis et onerati estis, et ego reficiam vos » : « Venez à moi vous qui êtes fatigués et qui êtes chargés et je vous soulagerai ».

³⁴²² Acte notarié du 2 août 1845 reçu par Antoine Bourgeois, notaire à la Guillotière, ADR, 3E12081. Par un acte du même jour, Combalot, Huvet et Jangot cède à la même Commission un terrain voisin destiné à accueillir une place et les voies d'accès à l'édifice.

³⁴²³ Selon son testament reçu par le notaire Antoine Pierre Dugueyt le 28 avril 1841 (enregistré le 21 mai suivant, voir ADR, 3E12267), André Combalot attribue à chacun de ses deux enfants la moitié de ses biens tandis que sa veuve a droit à une rente viagère de 6 000 francs. La valeur des biens immobiliers légués s'élève alors à 560 000 francs : ADR, 3Q31/881 – Mutation après décès du 16 novembre 1841.

soit érigée en succursale³⁴²⁴. En plus de ses 1 350 m², d'autres propriétaires (l'architecte Huvet et l'avocat Jangot) cèdent pour leur part 1 430 m² supplémentaires. L'église, financée par des souscriptions diverses, vise à accompagner la croissance démographique de la ville et le manque de lieux de culte en découlant³⁴²⁵. Le projet couve alors depuis quelques mois : on lit ainsi dans le *Journal de la Guillotière* du 20 juin 1844 que s'est tenue une « cérémonie religieuse à la Guillotière faite sur l'emplacement de l'église qui sera construite dans le quartier Combalot. M. Beaujolin, vicaire général, délégué par Mgr l'Archevêque de Lyon et assisté d'un nombreux clergé, est venu administrer la bénédiction aux fondations de cette église. M. Combalot fils, membre de la Commission exécutive a prononcé un discours. La musique de l'Institution Sauvignet a fait entendre quelques morceaux »³⁴²⁶.

Ayant à affronter l'hostilité de certains conseillers municipaux, l'église est finalement érigée en succursale le 15 janvier 1846 par Monseigneur de Bonald, une ordonnance royale du 15 juin suivant entérinant la décision³⁴²⁷. Si la question de la propriété de l'édifice ne sera effectivement réglée que plusieurs années plus tard³⁴²⁸, la volonté initiale d'Adrien Combalot d'allier religion et affairisme est indéniable. Selon ses propres mots lors de la donation, il se dit « suffisamment indemnisé de la valeur du terrain qu'il abandonne par la plus value que la construction de l'église pourra donner à ses propriétés ». Pieux sans doute ; entrepreneur surement.

³⁴²⁴ Sauf mention contraire, les informations concernant la première église Saint-André et les origines de sa fondation proviennent de : AML, 475WP020 – Église et presbytère Saint-André de la Guillotière. Location du presbytère, demandes de subventions à la ville, cession de terrains et construction d'une nouvelle église (1845-1874), source largement reprise dans la base Patrimoine de Rhône-Alpes accessible en ligne : <http://patrimoine.rhonealpes.fr/dossier/eglise-paroissiale-saint-andre/5d6e5d5b-299c-4a28-956e-9a27f6a6a7bf>.

³⁴²⁵ Comme l'affirment les habitants de la ville dans un courrier lu lors de la séance du conseil municipal du 4 septembre 1845 : « les soussignés tous propriétaires et habitants de la Guillotière, quartier Combalot, ont l'honneur de vous exposer que la nombreuse et toujours croissante population de cette partie de la ville éprouve depuis longtemps le besoin de se trouver plus rapprochée d'une église ; que le grand éloignement de Saint-Louis les prive la plupart du temps d'assister aux offices et de jouir des avantages qui y en résultent ; que pénétrés de ce sentiment ils se sont imposé de grands sacrifices pour hâter le plus possible l'établissement d'une succursale dans leur localité et qu'ils viennent en conséquence de faire construire à leurs frais et dans des proportions convenables une église qui est au moment de pouvoir être livrée au culte ». AML, 4WP007, *Compte-rendu des séances du conseil municipal de la ville de la Guillotière, 14 novembre 1844 – 10 février 1847*, pp.106/212.

³⁴²⁶ Janin René, *Op. cit.* ; Laurent Jean, Delmont Théodore, *Op. cit.*

³⁴²⁷ Certains se sont longtemps opposés à cette idée, arguant que l'érection de cette église n'émanait pas d'une volonté municipale mais « d'une spéculation particulière ». Mots du conseiller Hénon lors de la séance du 4 septembre 1845 : AML, 4WP007, *Op. cit.*, pp.106/212. Le passage au statut de succursale de l'édifice est d'ailleurs dans un premier temps rejeté par vote du conseil municipal le 6 septembre 1845 à 11 voix contre 10 : AML, 4WP007, *Op. cit.*, pp.110/212. Les promoteurs du projet reviennent à la charge quelques semaines plus tard : « les habitants s'imposant de nouvelles charges offrent non seulement de donner l'Église qu'ils ont fait ériger à leurs frais, mais encore les accessoires tels qu'autels et ornements indispensables pour la célébration du culte et le logement pour une année du desservant » : séance du conseil municipal du 27 novembre 1845, AML, 4WP007, *Op. cit.*, pp.149/212. Ce même jour, le conseil Chenavard hostile au projet rappelle encore « le bruit public » donnant pour premier mobile à la fondation de l'église « la spéculation ».

³⁴²⁸ Un acte de donation du 26 février 1857 entérine la transaction.

Cette famille de brasseurs n'est bien évidemment pas la seule à manifester sa foi catholique. Lorsqu'il est mis en 1847 en place à Lyon une souscription pour Pie IX figurent parmi les contributeurs messieurs Arnet, brasseurs à Cuire, pour vingt francs³⁴²⁹. Au moins deux filles du même Laurent Arnet porteront d'ailleurs l'habit noir au couvent des Bénédictines à Cuire³⁴³⁰. Plus largement, tout au long du XIX^e siècle, alors que les manières de vivre et d'exprimer son catholicisme sont diverses, une distinction notable apparaît entre les catholiques intransigeants, nostalgiques de l'Ancien Régime et de sa foi exacerbée et extériorisée, et ceux, majoritaires, plus libéraux et modérés, considérant la religion comme une affaire de conscience individuelle. À l'instar d'un Auguste Isaac³⁴³¹, les rares brasseurs lyonnais dont les convictions religieuses catholiques ont pu être entraperçues semblent appartenir à cette seconde catégorie. Rien d'original à cela considérant qu'à Lyon « le poids du libéralisme religieux est tel que certains en font un trait de caractère lyonnais »³⁴³². Une nouvelle fois, l'absence d'archives privées invite néanmoins à la prudence.

Si le fait religieux n'est pas à considérer comme un avantage déterminant dont profitent les protestants et les juifs vis-à-vis des catholiques³⁴³³, l'importance qu'il revêt dans la conception même du travail et les manières qu'ont les patrons de gérer leurs entreprises est indéniable. Pour reprendre les mots de Nicolas Stoskopf, « l'objectif n'est pas tant le profit que le travail et l'entreprise érigés en fin en soi. Cet état d'esprit, et ses applications pratiques (austérité, priorité à l'investissement, efforts de formation, longévité dynastique), se retrouvent davantage dans le patronat protestant du XIX^e siècle, alors que les catholiques sont plus intéressés par une réussite sociale rapide dont ils font volontiers la démonstration de façon ostentatoire »³⁴³⁴. Sans que leur foi ne soit exacerbée et ne fasse d'eux des moteurs de leur communauté, c'est peut-être ici les principes véhiculés par celle-ci, et notamment la « sanctification du travail »³⁴³⁵ et la priorité à l'investissement déjà observées et louées chez

³⁴²⁹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°4026, mercredi 24 novembre 1847, p.2.

³⁴³⁰ L'aînée de la famille Marie tout comme sa sœur cadette Françoise Augustine sont ainsi qualifiées de « religieuses » audit couvent lors de leur décès : le 7 mars 1855 pour la première (ADR, 4E493, p.8/45, acte 29), le 4 septembre suivant pour la seconde (ADR, 4E493, p.30/45, acte 117).

³⁴³¹ Dumons Bruno, « Aux sources du catholicisme libéral d'Auguste Isaac », dans Joly Hervé (dir.), *Patronat, bourgeoisie, catholicisme et libéralisme. Autour du journal d'Auguste Isaac. Actes de la journée d'étude du 18 juin 2003*, Cahiers du Centre Pierre Léon, n°5, 2004, pp.195-213.

³⁴³² Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.396.

³⁴³³ Interprétation ayant bien longtemps prévalu, selon Besnard Philippe (dir.), *Protestantisme et capitalisme : la controverse post-wébérienne*, Paris, A. Colin, 1970, 426p.

³⁴³⁴ Stoskopf Nicolas, « Le défi économique ou comment sortir de l'ordinaire », *Op. cit.*, p.115.

³⁴³⁵ *Ibid.*, p.101.

Jean Georges Hoffherr, qui se retrouvent dans le comportement des brasseurs réformés lyonnais du XIX^e siècle et expliquent le succès rencontré par certains. Même s'il faut se garder de tout déterminisme et conserver à l'esprit que progressent alors idéaux capitalistes modernes et phénomène de « métamorphisme de contact »³⁴³⁶ homogénéisant d'autant les pratiques, les parcours, réseaux, alliances et objectifs de chacun différent ainsi selon, notamment, ses croyances. Bien que l'isolement protestant lyonnais soit moins important que ce qu'il a parfois pu être dit, il n'en reste pas moins que la préservation de leurs positions et de leurs pratiques religieuses passe par une solidarité interne au groupe la plus forte possible. Les intérêts familiaux (en termes économiques comme sociaux) et confessionnels se rejoignent donc pour aboutir à la constitution, au sein même de la communauté protestante, d'un « sous-groupe » brassicole.

1.2. Des Gerber aux Radisson : un siècle, six familles

1.2.1. Simon Thomas Gerber et Jean Elisabeth Besson : d'une initiative étrangère à un relais local

L'Allemand Simon Thomas Gerber, déjà rencontré dans nos développements précédents, fait partie de ces rares brasseurs fondateurs extérieurs à la communauté protestante. Bien qu'il entretienne très certainement quelques rapports avec ses collègues réformés, il n'appartient de fait pas aux réseaux confessionnels tenant les rênes du secteur dans les dernières décennies du XVIII^e siècle et doit donc développer d'autres stratégies pour assurer développement de son activité et pérennité de sa famille³⁴³⁷. Preuve parmi d'autres de la dissociation entre ces deux mondes, il n'est jamais présent lors des événements heureux comme malheureux (baptêmes, naissances ou décès) relatifs à la galaxie composée par les lignées Koch et affiliées. La réciproque est d'ailleurs vraie, aucun brasseur n'étant par exemple mentionné à l'occasion de la naissance de ses huit enfants entre 1754 et 1779.

Parmi les premiers à s'être fixés dans l'ancienne capitale des Gaules – rappelons son mariage en aout 1753 avec Marie Marthe Magat, fille d'un jardinier lyonnais, à l'occasion

³⁴³⁶ Concept de géologie notamment repris par Hau Michel, *L'industrialisation de l'Alsace (1803-1939)*, Strasbourg, Presses universitaires de Strasbourg, 1987, p.410.

³⁴³⁷ Voir en annexe 10.3 la généalogie simplifiée des familles Gerber, Besson, Musculus et Busch.

duquel il est dit « garçon tonnelier brasseur »³⁴³⁸ – Simon Gerber s’installe quai de Retz, sur la rive droite du Rhône. Il se signale nous l’avons vu par sa pluriactivité lui faisant revêtir successivement les casquettes de brasseur, marchand de vin ou encore maître limonadier. Du fait du moindre élargissement de ses réseaux professionnels comme personnels, le décès de sa première épouse en 1776³⁴³⁹ le contraint à une rapide réaction. D’où son remariage dès le 7 janvier 1777 avec Antoinette Besson, fille d’un maître forgeron décédé et elle-même veuve d’un nommé Claude Meunier³⁴⁴⁰. Les témoins présents – menuisier, sellier, fabricant de bas ou bourgeois – certifient « la liberté, la catholicité des époux et leur domicile sur [la] paroisse » et semblent confirmer le relatif isolement brassicole de cet individu. En 1754 comme en 1777 est donc privilégiée l’option visant à développer surface sociale et réseaux par l’association à des familles extérieures à la profession mais localement fermement ancrées.

Attiré par les opportunités d’un quartier dont il devine le devenir industriel, Simon Gerber achète à la fin des années 1780 plusieurs propriétés sur la commune de Vaise³⁴⁴¹. Dans le même temps, son fils aîné Claude George³⁴⁴², alors en âge de reprendre l’affaire paternelle, s’installe pour sa part dans les locaux quai de Retz. Formé dans l’établissement de son père, il est déjà en novembre 1785 à l’occasion de son mariage avec Sara Perchy qualifié de brasseur de bière³⁴⁴³, celui-ci s’associe pendant un temps à Jérémie Georges Graff³⁴⁴⁴. Son décès prématuré – il meurt en décembre 1789 alors qu’il n’est âgé que de 35 ans³⁴⁴⁵ – oblige l’ensemble de la famille à redéfinir ses stratégies de reproduction. C’est son jeune frère François Xavier³⁴⁴⁶, fraîchement marié à Marguerite Perrussel, fille d’un notaire royal résidant à Saint-Cyr-au-Mont-d’Or³⁴⁴⁷, qui devient premier héritier. Disposant de notables ressources

³⁴³⁸ Mariage célébré le 28 août 1753 à Lyon, paroisse Saint-Vincent. AML, 1GG251, p.28/42.

³⁴³⁹ Marie Marthe Margat meurt à Lyon, paroisse Saint-Nizier le 19 décembre 1776. Âgée de 50 ans, elle est enterrée le lendemain. AML, 1GG204, p.222/225, acte 1284.

³⁴⁴⁰ AML, 1GG205, p.4/258, acte 20. Union célébrée dans la paroisse lyonnaise où réside alors l’épouse, Saint-Nizier.

³⁴⁴¹ Alors que l’annuaire de 1787 le dit toujours brasseur à Lyon, quai de Retz, maison Delorme, il est qualifié à l’occasion de la liquidation des corporations de la ville en 1791-1792 de « limonadier au faubourg de Vaise ». Voir *Indicateur Alphabétique Des Curiosités, Établissements Réguliers & Séculiers ; des Personnes de qualité etc.*, Op. cit. et AML, 1L518, Liquidation des corporations : états des maîtres des métiers et remises de leurs lettres de maîtrise, 1791-1792.

³⁴⁴² Il est né le 26 juillet 1754 à Lyon, paroisse Saint-Paul. AML, 1GG473, p.30/54.

³⁴⁴³ Le mariage à lieu à Lyon, paroisse Saint-Nizier le 29 novembre 1785. AML, 1GG213, p.245/259, acte 1243.

³⁴⁴⁴ Lorsqu’ils fondent en octobre 1788 une société destinée à la fabrication de bière, ledit Graff et Alexis Revol s’accordent sur le fait qu’elle s’exercera « dans les appartements occupés jusqu’alors par les sieurs Gerber fils et Graff » (article 3)³⁴⁴⁴.

³⁴⁴⁵ Décès à Lyon, paroisse Saint-Nizier le 4 décembre 1789. AML, 1GG217, p.236/244, acte 1044.

³⁴⁴⁶ Né à Lyon, paroisse Saint-Paul le 24 novembre 1758. AML, 1GG474, p.51/57.

³⁴⁴⁷ Union le 7 février 1786, célébrée dans ladite commune de Saint-Cyr-au-Mont-d’Or, ADR, 191GG11, p.3/23.

de par son mariage et sa situation successorale privilégiée (les autres enfants du couple Gerber / Magat semblent tous décéder prématurément) le cadet Gerber fait rapidement preuve d'un esprit entrepreneurial développé. Profitant de la conjoncture et de la vente des biens nationaux, il achète le 24 août 1791 au Chapitre Saint-Vincent-de-Macon à Juliéas (à l'extrême nord du département du Rhône) des « bâtiments, pressoirs, cuviers, cuves »³⁴⁴⁸. Estimées à 3 432 livres, ces propriétés mobilières et immobilières sont finalement adjugées à 6 723. Tandis que François Xavier est tour à tour brasseur, négociant, marchand de bière ou limonadier, sa femme, en plus de participer à la tenue d'un débit de boisson adossé à l'unité de production, joue également le rôle de placeuse. Elle est par exemple celle vers qui se tourne en 1809 une jeune fille de 23 ans arrivée de Genève, « qui sait écrire, coudre, repasser, faire le ménage et qui désire trouver une place de femme de chambre »³⁴⁴⁹.

Alors que le père et le fils poursuivent leurs opérations de brassage de concert, l'un sur les rives du Rhône, l'autre sur celles de la Saône, Simon Gerber se retire après 1801 et le mariage de sa petite fille Marthe Antoinette Gerber dont il est responsable depuis le décès de son propre fils Claude George. Sa fortune est telle qu'il peut généreusement la doter : selon le contrat de mariage passé le 8 brumaire an X (30 octobre 1801) devant le notaire Claude Coste³⁴⁵⁰, ce n'est pas moins de 10 000 francs que celle-ci apporte à la communauté qu'elle forme avec Jean Elisabeth Besson. Nous le verrons, c'est à travers cet individu que s'écrit le chapitre suivant de l'histoire brassicole familiale.

Simon Gerber décède finalement en janvier 1810³⁴⁵¹. Il est à la tête d'une modeste fortune estimée à 38 657,50 francs³⁴⁵². Plus que ses divers meubles et effets mobiliers d'une valeur de 2 657,50 francs, ce sont ses maisons qui représentent l'essentiel de ses possessions : outre une bâtisse située à Vaise 23 dans laquelle est établie la brasserie exploitée par ledit Besson (qu'il lui loue contre 1 200 francs annuels), il est également propriétaire de deux maisons voisines, dont l'une au n°34 est louée pour 300 francs. L'autre, au n°24, est alors occupée par sa veuve Antoinette Besson. Bien qu'il ne soit pas mentionné dans cette déclaration parce que n'étant pas situé sur la commune, notre ancien brasseur possède également un domaine à Saint-Didier-au-Mont-d'Or dans l'Ouest lyonnais, le « château de

³⁴⁴⁸ Charlety Sébastien, *Documents relatifs à la vente des biens nationaux, département du Rhône*, 1906, p.365. François Xavier Gerber est alors toujours qualifié de brasseur à Lyon, quai de Retz.

³⁴⁴⁹ *Petites affiches de Lyon*, n°60, samedi 29 juillet 1809, p.3.

³⁴⁵⁰ ADR, 3E22992.

³⁴⁵¹ Qualifié de rentier, il meurt à l'âge de 84 ans dans son domicile à Vaise le 31 janvier 1810. AML, 2E1516, p.1/17, acte 2.

³⁴⁵² ADR, 3Q20/159.

Chantermerle », acheté en 1790 à un nommé Teste³⁴⁵³. Par son testament, il accorde annuellement à sa femme une pension viagère de 1 200 francs et six ânées de vin provenant du domaine en question³⁴⁵⁴. Le reste de ses biens échoit à son fils François Xavier, qui s'empresse d'ailleurs de mettre en location ladite propriété : une « maison de campagne composée de sept pièces, avec jardin », pour laquelle Gerber fils, quai de Retz 42 est le référent, figure ainsi dans la presse de juin 1810 parmi les maisons et appartements à louer hors de la ville³⁴⁵⁵. Les potentiels locataires s'avérant manifestement peu nombreux, l'annonce sera encore rappelée trois années plus tard³⁴⁵⁶.

Moins bon gestionnaire que son père et probablement affaibli – financièrement comme socialement – par le décès de celui-ci, François Xavier Gerber connaît d'importantes difficultés financières s'avérant rapidement insolvables. Preuve de distants mais bien réels rapports entretenus avec le reste du monde brassicole lyonnais (probables prêts d'argent, de matières premières ou de loyers impayés) il est procédé en septembre 1814, « à la requête de dame Catherine Salomé Bouchard, veuve de George Koch, rentière » à Vaise, à la saisie de divers immeubles lui appartenant³⁴⁵⁷. Il est alors dit propriétaire et brasseur de bière demeurant à Lyon, quai de Retz 46. Les biens concernés sont certains de ceux hérités de son père, les autres ayant peut être déjà été vendus :

- « une maison à Vaise, sur la grande route de Paris à Lyon, n°23, composée de caves, rez-de-chaussée, cour avec un puits à eau claire, deux étages et greniers au-dessus, occupée en entier par Besson, brasseur de bière » ;
- un domaine à Saint-Didier-au-Mont-d'Or, au lieu appelé Chantemerle, composé d'une maison bourgeoise avec caves, rez-de-chaussée, un étage et greniers au-dessus ; d'une seconde maison servant au cultivateur avec écuries, fenières³⁴⁵⁸, caves, cuvier, trois cuves, un pressoir et une pompe en plomb ; et de diverses terres et vignes pour une superficie totale de près de cinq hectares.

³⁴⁵³ En réalité une grosse maison bourgeoise. Fournier Marcelle, *Saint-Didier-au-Mont-d'Or il y a 200 ans...*, Lyon, Éditions Envie d'écrire, 1991, pp.136-138. Encore en 1844, l'imprimeur et chroniqueur lyonnais Léonard Boitel fait de cette bâtisse « un de ces vieux monuments des siècles qui dominent les édifices modernes, et au pied desquels vient se jouer la jeune génération ». Boitel Léonard (dir.), *Album du Lyonnais. Villes, bourgs, villages, églises et châteaux*, Lyon, L. Boitel, 1844, p.34.

³⁴⁵⁴ Testament reçu par le notaire Coste le 4 prairial an VII (23 mai 1799). ADR, 3E22989.

³⁴⁵⁵ *Petites affiches de Lyon et annonces judiciaires*, n°52, samedi 30 juin 1810, p.2.

³⁴⁵⁶ *Affiches, annonces, et avis divers de la ville de Lyon*, n°27, samedi 3 avril 1813, p.3.

³⁴⁵⁷ *Affiches, annonces, et avis divers de la ville de Lyon*, n°71, mercredi 28 septembre 1814, p.13.

³⁴⁵⁸ Variante régionale de fenil, lieu où est entreposé le foin.

Prémices de comportements bourgeois sur lesquels nous reviendrons, il est précisé que le brasseur occupe ladite maison dans la belle saison et fait valoir lui-même le domaine exploité par un maître-valet, François Corneloup. Situées dans deux communes différentes, les deux propriétés sont logiquement vendues en deux lots distincts. Alors que les meubles, effets et marchandises saisis au préjudice de Gerber – lits, armoire, billards, cruches à bières en grès, bouteilles, mobilier de débit *etc.* – sont vendus au comptant en novembre suivant³⁴⁵⁹, les biens immobiliers sont eux convoités par la veuve Koch elle-même qui, en janvier 1815, remporte l’adjudication préparatoire³⁴⁶⁰. Son offre s’élève alors à 6 000 francs pour le premier lot et 10 000 pour le second.

Exproprié de ses propriétés lyonnaises, François Xavier Gerber se réfugie avec femme et enfants à Saint-Cyr-au-Mont-d’Or dans la famille de son épouse. Le répit ne sera pourtant que temporaire. Le sort s’acharnant, c’est en 1816 son beau-frère, François Perrussel, rentier demeurant à Lyon, qui est contraint de se séparer de certaines de ses propriétés : parmi celles-ci, vendues par expropriation forcée, figure une maison à Saint-Cyr-au-Mont-d’Or alors occupée par le ménage Gerber³⁴⁶¹. Expulsé de sa maison de Lyon, contraint d’arrêter son activité de brasseur, François Xavier doit à nouveau plier bagages. Cette migration est celle de trop pour l’historien, aucune trace ultérieure le concernant n’ayant pu être retrouvée, et marque la disparition du patronyme Gerber des parcours que nous nous attachons à retracer. La relève est néanmoins largement assurée par la famille Besson.

Bien qu’il s’agisse d’un nom relativement courant, ce n’est en effet pas un hasard si la seconde femme de Simon Thomas Gerber et l’époux de sa petite-fille Marthe Antoinette appartiennent tous deux à la famille Besson. Comme le montre la généalogie annexée, Jean Besson, fabricant d’étoffes de soie lyonnais, est à la fois le frère d’Antoinette et le père de Jean Elisabeth. Après avoir épousé la première en 1777, le brasseur allemand s’assure donc le concours du second au tournant du siècle. Les liens sont mêmes plus denses que cela : tandis que Jean Elisabeth Besson, alors brasseur à Vaise, épouse Marthe Antoinette Gerber le 9 novembre 1801³⁴⁶², le frère aîné de celui-ci, François, exerce simultanément la même

³⁴⁵⁹ *Affiches, annonces, et avis divers de la ville de Lyon*, n°81, mercredi 2 novembre 1814, p.3.

³⁴⁶⁰ *Affiches, annonces, et avis divers de la ville de Lyon*, n°3, mercredi 11 janvier 1815, p.6.

³⁴⁶¹ *Affiches, annonces, et avis divers de la ville de Lyon*, n°28, samedi 6 avril 1816, p.12.

³⁴⁶² AML, 2E1498, p.3/13, acte 5.

profession à Lyon, quai de Retz aux côtés de François Xavier³⁴⁶³. Néanmoins, confirmant le progressif basculement du centre de gravité de l'activité brassicole lyonnaise vers les périphéries de la ville, mouvement généralisé mis en lumière dans un chapitre précédent, l'implication de ces deux derniers individus dans la fabrication de bière est bien plus brève que celle de leur père ou de leur frère demeurant à Vaise. François Besson apparaît ainsi dès le tournant du siècle comme spécialisé dans le débit de boissons seulement : qualifié de marchand de bière en juillet 1799 à l'occasion de la naissance de Claudine Françoise Gerber, fille de François Xavier et de Marguerite Perrussel³⁴⁶⁴, il est dit marchand de vin en avril 1806 (naissance de son neveu François Antoine Besson dont nous reparlerons) et cafetier lors de son second mariage en 1811³⁴⁶⁵. Il est encore cabaretier à Lyon, quai de Retz 52 à son décès le 8 octobre 1824³⁴⁶⁶ : si la valeur des biens mobiliers qu'il déclare s'élève à 7 060 francs³⁴⁶⁷, il ne possède aucune propriété.

C'est bel et bien son frère et son établissement de la rive droite de la Saône qui, profitant de la croissance du quartier et de la position précocement acquise dans celui-ci, connaissent la plus grande longévité. Néanmoins, bien qu'il continue à figurer parmi les principaux acteurs du dynamisme brassicole local jusque dans les dernières années de la Restauration, Jean Elisabeth Besson reste cantonné à l'état d'artisan ayant – un peu – réussi. Aucune activité ou responsabilité publique marquante, aucune fortune digne de ce nom, aucune véritable alliance avec quelque famille prestigieuse que ce soit, ne permet de faire de cette famille un exemple d'ascension sociale par l'orge et le houblon. Encore trop jeune et trop peu développé pour permettre une rapide accumulation de patrimoine, par nature compliquée lorsqu'il est question d'activité agroalimentaire non industrielle, le secteur brassicole lyonnais demande encore à mûrir.

Participant justement à cette maturation, soit parce qu'ayant besoin de liquidités pour développer son affaire, soit parce que lassé de gérer de trop nombreuses propriétés, Jean Elisabeth Besson finit par vendre certains des biens hérités de la succession du grand-père de son épouse. Si le couple conserve les locaux dans lesquels il vit et exploite la brasserie, il se

³⁴⁶³ Ledit François Besson épouse en premières noces à Lyon, Division du Midi, le 3 septembre 1798 une nommée Gabrielle Gauthier. C'est à cette occasion que l'on apprend que leur père, toujours vivant à cet instant (il sera décédé en 1801) est fabricant d'étoffes à Lyon, rue de L'enfant qui pisse. AML, 2E89, p.89/121, acte 424.

³⁴⁶⁴ Naissance le 7 juillet à Lyon, Division du Midi. AML, 2E91, p.12/66, acte 93.

³⁴⁶⁵ Il épouse à Lyon le 21 juin 1811 Marie Cécile Vasbauer. AML, 2E143, p.147/304, acte 423.

³⁴⁶⁶ AML, 2E223, p.113/205, acte 3118.

³⁴⁶⁷ Déclarations de mutation des 15 et 23 mars 1825 et du 3 novembre suivant. Voir la table des successions et absences : ADR, 3Q14/196, p.6/172.

sépare, par contrat passé devant Guillermin, notaire à Lyon, le 30 décembre 1825³⁴⁶⁸, de divers corps de bâtiments à Vaise, grande rue 26 et 26 bis, avec terrasse et jardin. Bien loin des éventuelles promesses apportées par cette vente et la rentrée d'argent qui s'en suit, 1826 s'avère pourtant être une bien mauvaise année pour la famille Besson : tandis que Marthe Antoinette décède en janvier³⁴⁶⁹, son fils aîné François Xavier né en 1804³⁴⁷⁰ la suit de peu dans la tombe. Destiné à reprendre la brasserie paternelle et déjà largement impliqué dans les affaires de celle-ci malgré son jeune âge, il meurt à Avignon le 1^{er} septembre suivant au cours d'un voyage commercial³⁴⁷¹.

Affecté par cette double tragédie et fragilisé par son âge, Jean Elisabeth fait rapidement état de son envie de passer la main et de se retirer. Il faut pour cela trouver un successeur digne de ce nom capable d'assurer la continuité d'une entreprise fondée près de 80 ans plus tôt : considérant probablement son second fils comme étant encore trop tendre, François Antoine est alors âgé de 21 ans seulement³⁴⁷², il se tourne pour cela vers l'un de ses ouvriers, Jean Henry Musculus, à qui il offre le 28 mai 1827³⁴⁷³ la main de sa fille Antoinette Jeanne Claudine. Alsacien, celui-ci est également protestant comme nous l'apprendra le recensement de 1851³⁴⁷⁴ : qu'elles soient religieuses ou géographiques, les frontières s'estompent tout naturellement lorsque les circonstances l'exigent et qu'entre en ligne de compte le devenir de l'affaire.

1.2.2. Jean-Henry Musculus, le gendre héritier

Né à Strasbourg dans le Bas-Rhin le 6 octobre 1797³⁴⁷⁵, Jean Henry Musculus est le fils de Bergnard et de Salomé Bacuber. Son père étant officier de l'armée, Chevalier de

³⁴⁶⁸ ADR, 3E11207 ; *Journal des annonces judiciaires*, n°28, jeudi 9 mars 1826, p.7-8.

³⁴⁶⁹ Elle meurt à Vaise dans le domicile familial le 18 janvier 1826. AML, 2E1520, p.3/33, acte 7.

³⁴⁷⁰ Né à Vaise le 10 septembre 1804. Sont présents un cabaretier de Vaise, voisin de la brasserie de ses parents, et son oncle François Xavier Gerber, brasseur à Lyon quai de Retz 42. AML, 2E1482, p.21/22, acte 77.

³⁴⁷¹ Célibataire, il est alors dit brasseur à Vaise âgé de 22 ans. AML, 2E1520, p.8/23, acte 29. Il s'agit en fait de la retranscription sur les registres d'état civil de la commune de Vaise datée du 24/04/1827 d'un acte du 02/09/1826 passé à Avignon (Vaucluse). Il est décédé la veille de la déclaration, donc le 01/09/1826, dans l'auberge de l'un des déclarants.

³⁴⁷² Il est né le 10 avril 1806 à Vaise. AML, 2E1483, p.9/21, acte 40.

³⁴⁷³ Mariage célébré à Vaise. AML, 2E1502, p.18/38, acte 21.

³⁴⁷⁴ Il demeure alors à Vaise, grande rue 35. ADR, 6MP113, Vaise, Grande rue, p.3/20.

³⁴⁷⁵ Archives Départementales Bas-Rhin, Strasbourg, Naissances, 1797 (an VI), p.36/226.

l'Ordre Royal et Militaire de Saint-Louis³⁴⁷⁶, rien ne semble le prédestiner à l'activité brassicole. Si la date de son arrivée à Lyon nous reste inconnue et qu'il n'a pas été possible de retracer son parcours entre sa naissance et 1827, illustrant une fois encore les difficultés rencontrées par le chercheur lorsqu'il s'intéresse à de petits entrepreneurs restés confidentiels, il apparaît comme faisant partie des individus qui, dès le Premier Empire, viennent renforcer les rangs des patrons autochtones rhodaniens. Puisqu'il a manifestement décidé de son propre chef, alors qu'il était encore jeune homme, de s'établir à Lyon, il n'est pas surprenant que Jean-Henry se retrouve seul, éloigné du reste de sa famille. L'isolement de celui-ci est d'ailleurs illustré par le fait que, lors de son mariage, aucun parent n'est présent, ses père et mère eux-mêmes ayant donné leur aval à cette union par une « procuration passée à Strasbourg le dix avril [1827] par devant Monsieur Georges Louis Frédéric Grimmer et son collègue, notaires royaux »³⁴⁷⁷. *A contrario*, les signatures sur l'acte des frères et sœurs de la mariée sont dans le même temps nombreuses (Jeanne, Hélène et Antoine), tout comme celles de divers individus (marchand tailleur, marchand de gravures ou peintre) confirmant l'implantation déjà effective de notre immigré dans le terreau artisanal local.

Notre migrant strasbourgeois arrive donc à Lyon dans les premières décennies du XIX^e siècle, probablement dans les années 1820. Il n'est alors en rien surprenant qu'il élise domicile dans le faubourg de Vaise, quartier à l'industrialisation galopante et par conséquent attractif pour un jeune homme en quête de travail. Employé dans la brasserie depuis quelques mois au moins – qualifié de brasseur de bière à Vaise, âgé de 29 ans, il apparaît et signe le 26 février 1827 à l'occasion du mariage célébré à Vaise entre Étienne Bégaud, marchand tailleur à Lyon, place de l'Herberie, et Jeanne Besson, fille de Jean Elisabeth Besson et de Marthe Antoinette Gerber³⁴⁷⁸ – son mariage avec la fille de son employeur est une étape majeure de son parcours professionnel le menant au patronat. N'ayant hérité ni de l'activité de son père, ni d'un quelconque « bagage technique », il a probablement eu à faire l'apprentissage de cette profession par lui-même, soit antérieurement à son arrivée dans le Rhône, en Alsace, soit après son arrivée à Lyon. Si l'ouvrier y trouve un intérêt, son futur beau-père n'est pas en

³⁴⁷⁶ Ordre créé en avril 1693 par Louis XIV ayant pour objectif de récompenser certains des officiers les plus valeureux de l'armée française. « Les seuls titres exigés du futur chevalier étaient sa vaillance assortie d'une durée déterminée de services (dix ans) et le nombre de récipiendaires était illimité ». Source : <http://www.saint-louis.info>. Le fait que le père de Jean-Henry ait pu appartenir à cet ordre souligne donc la longévité de sa carrière militaire. Il est néanmoins à noter qu'aucun *Musculus* ne figure dans la base de données du site ci-dessus évoqué, pourtant censée recenser l'ensemble des Chevaliers de l'Ordre : si la carrière militaire de celui-ci ne fait guère de doute, son appartenance audit ordre semble sujette à caution.

³⁴⁷⁷ Information extraite de l'acte de mariage en lui-même : AML, 2E1502, p.18/136, acte 21.

³⁴⁷⁸ AML, 2E1502, p.13/136, acte 15.

reste : en plus d'un éventuel repreneur qu'il connaît et en qui il peut avoir confiance, celui-ci s'assure par la même occasion le concours d'un individu disposant à la fois d'un savoir-faire et d'un certain patrimoine. Le contrat de mariage passé chez le notaire Jean Jacques Guillaume Ducruet le 5 avril 1827³⁴⁷⁹ fait ainsi état d'apports équivalents pour les deux époux, apports estimés pour chacun à 13 000 francs en valeurs mobilières. Et si la communauté de bien est réglée selon le régime dotal (selon lequel les biens de l'épouse se répartissent entre *biens dotaux* dont le mari à l'administration et la jouissance et *biens extradotaux* sur lesquels sa femme garde la mainmise) et laisse donc au mari la gestion du patrimoine commun ainsi constitué, l'association professionnelle entre celui-ci et son beau-père permet d'envisager un avenir satisfaisant pour tous.

Le couple s'installe dans la maison familiale au numéro 35 de la grande rue de Vaise, celle-là même où est exploitée la brasserie, et aura cinq enfants : Marie, née le 1er mai 1828 ; Jeanne, née le 16 mars 1829 ; Étienne, né le 22 mars 1830 ; Antoine, né le 7 juin 1831 ; et Jeanne Étienne, née le 5 avril 1833. Si les naissances de la totalité des enfants sont enregistrées dans les registres d'état-civil de la commune de Vaise selon la procédure classique, excluant l'existence d'enfants mort-nés, Jeanne et Étienne ne survivent pas longtemps : dès le premier de 1836, aucun recensement n'évoque leur présence³⁴⁸⁰. Antoine s'affirme donc comme le seul descendant mâle de la lignée, élément qui nous le verrons aura une incidence sur le devenir de l'entreprise familiale. Notons que s'il ambitionne de passer la main, Jean Elisabeth Besson assure la transition en collaborant avec son gendre. Il se dit ainsi toujours brasseur à Vaise en avril 1828 lors de la naissance de l'aînée de ses petits-enfants, Marie Musculus³⁴⁸¹. Devenu simple rentier, le patriarche de la famille Besson finit par mourir d'un catarrhe³⁴⁸² pulmonaire le 21 février 1837 dans son domicile de Vaise, grande rue n°35³⁴⁸³. Ayant d'ores-et-déjà transmis ses biens immobiliers à ses héritiers, confirmant les précautions à prendre lorsque sont manipulées comme sources d'histoire économique les déclarations de mutations après décès, il ne possède plus que quelques objets mobiliers évalués à 990 francs³⁴⁸⁴.

³⁴⁷⁹ ADR, 3E11056. Preuve de ses multiples casquettes et de ses connaissances plurielles, Jean Henry est dans cet acte qualifié de tonnelier.

³⁴⁸⁰ Seuls Marie, Antoine et Jeanne (en déduire Jeanne Étienne), respectivement âgés de 8, 5 et 3 ans, figurent cette année-là dans le recensement. Voir ADR, 6MP17, Vaise, rue indéterminées, p.5/102.

³⁴⁸¹ AML, 2E1487, p.12/38, acte 49.

³⁴⁸² Annotation figurant sur son acte de décès. Terme générique par lequel a longtemps été désigné tout type d'écoulement liquide par une membrane muqueuse, quelle qu'en soit d'ailleurs la cause.

³⁴⁸³ AML, 2E1523, p.5/35, acte 22.

³⁴⁸⁴ ADR, 3Q20/225, p.7/116.

Jean Elisabeth Besson mort, les rênes de l'affaire tombent comme prévu entre les mains de Jean Henry, assisté de son épouse et de son beau-frère François Antoine Besson. Si celui-ci restera à ses côtés pendant plus de dix ans, la profession semble vite devenir pour lui statut plus que fonction. Il s'éloigne ainsi progressivement de l'affaire transmise par son père afin de se consacrer à une carrière plus politique sur laquelle nous aurons l'occasion de revenir : fraîchement marié à Marie Mélanie Denoves, fille d'un marchand de fer du Vaucluse³⁴⁸⁵, il est bel et bien qualifié de brasseur en 1836 mais ne réside plus directement dans les locaux où est exercée l'activité³⁴⁸⁶ ; cinq ans plus tard, demeurant à Vaise rue du Chapeau-Rouge 10, il se dit simplement propriétaire rentier³⁴⁸⁷. Bien qu'il ne se retire pas complètement et ait toujours son mot à dire, le futur de la société est donc très largement écrit dès le milieu des années 1830 par Jean Henry Musculus. Se pose la question de savoir selon quelles modalités.

Devant une nouvelle fois déplorer l'absence d'archives privées, nous disposons néanmoins de divers palliatifs. Le dépouillement systématique des listes de recensement, fastidieux mais impératif, permet par exemple de suivre la croissance de la brasserie et d'en identifier différentes phases. La première d'entre elles, s'étirant du milieu des années 1830 au début de la décennie suivante, fait de l'affaire une entreprise exclusivement familiale : en 1836³⁴⁸⁸ comme 1841³⁴⁸⁹, seuls les membres de la famille participant à la fabrication de la bière et leurs enfants habitent dans la maison toujours située à Vaise, grande rue n°35. Il n'y a pas le moindre employé, du moins dans le domaine de la brasserie, et la production reste, conformément au modèle de la petite structure encore la norme dans l'industrie brassicole lyonnaise, largement limitée. Comme stipulé sur le procès-verbal de vérification des pertes dressé par les services municipaux à la suite de l'inondation de 1840, les brasseurs, imposés annuellement à hauteur de 518 francs, sont malgré tout considérés comme « riches »³⁴⁹⁰.

³⁴⁸⁵ Se disant alors rentier, il épouse celle-ci le 7 janvier 1836 à Avignon. Aucun des membres de sa famille ne semble faire le déplacement. Archives Municipales Avignon, 1E193, p.11/593, acte 6.

³⁴⁸⁶ ADR, 6MP17, Vaise, rue indéterminées, p.7/102.

³⁴⁸⁷ ADR, 6MP113, Vaise, rue Neuve du Chapeau-Rouge, p.6/8

³⁴⁸⁸ ADR, 6MP17, Vaise, rue indéterminées, p.5/102. Outre Jean-Henry, sa femme, leurs trois enfants et deux domestiques, sont cette année-là recensés Jean Elisabeth Besson et sa plus jeune fille Hélène, âgée de 24 ans.

³⁴⁸⁹ ADR, 6MP47, Vaise, rue indéterminées, p.2/33. Jean Elisabeth Besson étant alors décédé, seul le ménage de Jean Henry apparaît.

³⁴⁹⁰ ADR, 1M330 – Procès-verbaux de vérification des pertes. Commune de Vaise, état des pertes causées par l'inondation de 1840 (05 novembre). Ce sont les murs intérieurs de l'établissement situé à proximité de la Saône qui ont été touchés : alors que ces pertes sont estimées à 300 francs, celles en marchandises s'élèvent à 2 160 francs.

Dans un second temps, attestant de la croissance des opérations de la brasserie et donc de l'augmentation des besoins en main-d'œuvre, les premiers ouvriers brasseurs apparaissent en 1846. Ils sont alors au nombre de cinq et sont directement domiciliés dans l'établissement³⁴⁹¹. Cette même année, d'autres brasseries sont repérées à proximité : citons les ménages Schrimpf et Graff (ayant trois domestiques, huit ouvriers et un commis), Mouton (un domestique et deux ouvriers) et Hoenschild (cinq ouvriers). Lorsque mise en regard avec ses collègues et concurrents, l'affaire Musculus apparaît donc comme un établissement de taille moyenne. Elle conserve ce statut jusqu'au début des années 1850, employant toujours en 1851 quatre garçons brasseurs épaulés par deux jeunes filles qualifiées de domestiques³⁴⁹² : la bonne santé de l'entreprise permet au couple de conserver un nombre d'employés stables, leur fils Antoine alors âgé de 20 ans pouvant pleinement assister son père dans les opérations de fabrication. Entre temps, confirmant le progressif retrait de François Antoine Besson, la société de fait existant entre les deux beaux-frères est statutairement dissoute par acte du 6 octobre 1849³⁴⁹³ : alors que la liquidation est provisoirement faite en commune, Musculus est laissé libre de continuer le commerce pour son compte et à ses périls et risques. S'éloignant de l'affaire par sa propre volonté, François Antoine autorise officiellement et gratuitement (mais sans entendre encourir aucune responsabilité personnelle vis-à-vis des tiers) son beau-frère à conserver et employer l'ancienne raison Besson fils et Musculus.

Âgé de près de 52 ans, Jean Henry Musculus, l'immigré alsacien arrivé à Lyon vingt ans plus tôt sans relation mais avec de l'ambition et un petit pécule en poche, a donc réussi et se trouve à la tête d'un établissement fondé au siècle précédent par l'un des premiers brasseurs venus de la lointaine Allemagne s'établir à Lyon. Selon un récurrent mouvement de regroupement familial, ce succès entrepreneurial provoque l'immigration de parents qui, désireux de quitter un même milieu originel hostile et de profiter de la situation acquise par un premier parti, rejoignent celui-ci dans la ville ou la région où il a élu domicile. Son neveu Henri Musculus, fils de Charles et de Sophie Ott propriétaires à Strasbourg, arrive ainsi dans le Rhône au tout début du Second Empire. Âgé de 19 ans et employé comme commis négociant chez son oncle, il décède néanmoins précocement à Caluire-et-Cuire le 22

³⁴⁹¹ ADR, 6MP75, Vaise, Grande rue, p.12/17.

³⁴⁹² ADR, 6MP113, Vaise, Grande rue, p.3/20.

³⁴⁹³ ADR, 6Up1/3004. Aucun élément ne laisse supposer que des statuts soient préalablement déposés.

novembre 1855³⁴⁹⁴. Quelques années plus tôt, sa cousine Julie Antoinette Musculus, née à Strasbourg le 12 novembre 1827³⁴⁹⁵ de Jean Regnard et de Charlotte Schving, l'avait déjà précédé.

Conformément aux pratiques mises en lumière précédemment, les descendants de Jean Henry deviennent alors autant de potentiels agents lui permettant d'augmenter sa surface sociale et de développer ses relations personnelles et professionnelles. Nul doute qu'il est ainsi à l'origine du mariage célébré en décembre 1848 entre ladite Julie Antoinette, sa nièce, et l'Alsacien Charles Antoine Buzzini, alors employé chez lui comme garçon brasseur³⁴⁹⁶. Comme l'énonce explicitement l'acte, les deux parents de l'épouse, qui réside « chez messieurs Besson et Musculus à Vaise, grande rue n°35 », sont décédés. Orpheline, la jeune femme a donc décidé, de son propre chef ou par nécessité, de rejoindre son oncle à Lyon. Par cette union Jean Henry espère très certainement associer Charles Antoine à son entreprise et en faire à son tour son successeur. Ces aspirations ne seront pourtant pas comblées, le gendre créant par la suite sa propre brasserie³⁴⁹⁷. La stratégie analogue adoptée à l'égard de sa propre fille aînée Marie se révèle tout aussi infructueuse : alors qu'elle épouse Martin Busch, brasseur à Lyon, rue Marceau en octobre 1850³⁴⁹⁸, celui-ci, déjà à la tête de son propre établissement, ne témoignera jamais d'une quelconque volonté d'association avec son beau-père³⁴⁹⁹. Et ce malgré la dot importante de 12 000 francs attribuée par le père à sa fille selon le contrat de mariage reçu par Morand, notaire à Lyon, le 17 octobre 1850³⁵⁰⁰. Même si les

³⁴⁹⁴ ADR, 4E493, p.40/45, acte 159. Son acte de décès le dit né à Strasbourg le 25 janvier 1836. Considérant sa position d'immigré et, surtout, sa jeunesse, il n'est pas surprenant qu'il ne laisse aucune succession : ADR, 3Q42/596.

³⁴⁹⁵ Archives Départementales Bas-Rhin, Strasbourg, Naissances 1827, p.15/79, acte 1669. Ni son père (« faiseur de bas au métier ») ni les témoins présents (propriétaire ou également faiseur de bas) n'attestent de quelque lien familial que ce soit avec la fabrication de bière.

³⁴⁹⁶ AML, 2E1510, p.54/136, acte 74. Mariage célébré à Vaise le 5 décembre 1848. Alors que l'époux est natif de Drulingen dans le Bas-Rhin – il y est né en 1823 (Archives Départementales Bas-Rhin, 4E104/1, p.8/9, acte 15) – ses parents y résident toujours

³⁴⁹⁷ Il crée dès juillet 1854 à Ecully une première brasserie en s'associant à un nommé Paul Nagel. Si celle-ci est dissoute le 10 janvier 1855, il est chargé de sa liquidation et en profite pour fonder deux jours plus tard seulement avec l'aide de l'ancien négociant Claude Louis Bonnand une nouvelle société, cette fois en nom collectif. Voir ADR, 6Up1/3009. Il sera encore à l'origine en janvier 1862 de la création de la brasserie Charles Buzzini et Champt, toujours située dans la commune d'Ecully : ADR, 6Up1/3024.

³⁴⁹⁸ Mariage célébré le 31 octobre 1850 à Vaise. AML, 2E1511, p.60/171, acte 86.

³⁴⁹⁹ Brasseur venu d'Alsace et installé à Lyon au milieu des années 1830, Martin Busch est dès 1839 impliqué dans la création d'une société en nom collectif l'associant à Jean Seibel. Voir ADR, 6Up1/2998, société créée le 29 octobre 1839. Alors que celle-ci est dissoute dès janvier 1842 (ADR, 6Up1/1829), Martin Busch ne tarde pas à rebondir et poursuivra seul son activité jusqu'à son décès en 1875.

³⁵⁰⁰ Bien qu'il ait exercé de 1833 à 1884, les archives des minutes de ce notaire sont très largement lacunaires. Les informations concernant ce contrat sont extraites de la mutation après décès de Jean Henry Musculus, dans laquelle est discuté le fait de savoir si ladite dot doit être considérée dans le calcul de la valeur des biens déclarés à partager. Voir ADR, 3Q42/377.

rapports familiaux ne disparaîtront pas totalement³⁵⁰¹, ils seront de toute façon rapidement distendus, Marie Musculus décédant à Lyon, 2^e arrondissement, dès le 25 décembre 1859³⁵⁰².

Nous l'avons vu lorsque nous nous sommes intéressés aux enjeux et intérêts divergents entre impératifs urbanistiques et industrialistes³⁵⁰³, l'année 1853 marque un changement radical dans l'exploitation de la brasserie familiale puisque forçant le ménage Musculus à vendre les bâtiments du quartier de Vaise à l'État français pour aller s'installer sur la commune de Caluire-et-Cuire, de l'autre côté de la Saône. Alors que la procédure d'autorisation du nouvel établissement se déroulant entre 1854 et 1855 donne lieu à d'importantes contestations et nous a permis de nous livrer à un exercice de topographie brassicole nous éclairant sur les modalités de fonctionnement de cette nouvelle société, force est de constater que ce déménagement pousse Jean Henry Musculus et sa femme à rebâtir leur affaire. Rien de surprenant à cela, le transfert d'une telle activité – demandant un minimum de matériel et d'espace – exigeant temps et argent. Les localisant au numéro 18 du quai de la Saône, le recensement de 1856 confirme le retour contraint à la dimension familiale : le ménage n'est alors plus constitué que du couple, de deux de leurs enfants et de deux domestiques³⁵⁰⁴. Comparée ses homologues évoquées en 1846 qui, elles, ont pu poursuivre leurs opérations dans les mêmes locaux et emploient désormais jusqu'à plus de dix ouvriers, l'usine de Caluire fait figure de retardataire. Un rapport du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du 28 mars 1855 estime alors à 2 000 hectolitres environ la production annuelle de cette « humble exploitation [...] servant à sa consommation et à celle de quelques cafés »³⁵⁰⁵.

Comme l'énonce Patrick Verley, « la plupart des entreprises [sont] dirigées par leur propriétaire. Leur sort [est] intimement lié à sa personne, à sa famille et aux événements familiaux, décès ou mariages. L'actif de l'entreprise [est ainsi] confondu avec le patrimoine de l'entrepreneur »³⁵⁰⁶. Lorsque Jean Henry Musculus décède le 30 septembre 1856³⁵⁰⁷, il n'est donc pas surprenant que la question de sa succession se pose : s'il n'est plus propriétaire d'aucun immeuble depuis la vente de 1853, il possède malgré tout des biens mobiliers évalués

³⁵⁰¹ Antoine Musculus figure encore parmi les deux individus déclarant le décès de Martin Busch le 28 juillet 1875. Alors que le défunt est encore et toujours brasseur, Antoine Musculus est pour sa part employé à la préfecture, demeurant à Lyon, quai Pierre-Scize. AML, 2E1209, p.146/232, acte 856.

³⁵⁰² AML, 2E667, p.255/268, acte 4319.

³⁵⁰³ Voir notre chapitre II.

³⁵⁰⁴ ADR, 6MP157, Caluire-et-Cuire, quai de la Saône, p.3/5.

³⁵⁰⁵ ADR 5M Etc104, dossier Musculus.

³⁵⁰⁶ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.26.

³⁵⁰⁷ Il meurt dans sa brasserie, à Caluire-et-Cuire. ADR, 4E493, p.27/41, acte 121.

à près de 180 000 francs !³⁵⁰⁸ La mort de son fils aîné Étienne ne laissant qu'un unique descendant mâle, Antoine, le problème semble résolu de lui-même. C'est pourtant vers sa femme, Antoinette Jeanne Claudine Besson, que Jean Henry dirige toute sa confiance et ses espoirs. Par son testament olographe³⁵⁰⁹, rédigé le 17 septembre 1856 soit quelques semaines avant sa mort – le brasseur est donc suffisamment lettré pour le rédiger lui-même – et déposé le 4 octobre suivant chez Joseph Morand, notaire à Lyon, c'est en effet à celle-ci qu'il lègue la totalité de ses biens³⁵¹⁰. Elle-même fille, petite-fille et arrière-petite-fille de brasseur, Antoinette se fait l'archétype de ces énergiques veuves décrites un peu plus tôt, « remarquables femmes d'affaire, [sachant] assurer des périodes de transition en attendant que fût formée une génération nouvelle »³⁵¹¹. Pourtant âgé de 25 ans et travaillant avec Jean Henry depuis de nombreuses années, Antoine semble à leurs yeux encore trop jeune.

Ensemble, selon l'acte de création déposé le 16 avril 1857, la veuve et son fils établissent la société en nom collectif Musculus père & fils ayant pour objectif « la fabrication, la vente et le commerce de la bière »³⁵¹². La raison sociale adoptée n'est en rien surprenante, cette forme d'association étant bien souvent utilisée pour faciliter la transmission de l'entreprise aux générations suivantes : l'entrepreneur associe son/ses fils/neveu(x), voire sa femme, de manière à éviter que ceux-ci ne soient totalement déshérités à sa mort. L'acte ajoute que « leur société a pris cours le premier janvier 1857 pour finir au 25 décembre 1871 soit quatorze années et trois cent cinquante jours ». Leurs ambitions portent donc sur les quinze années suivantes. Antoine et Antoinette sont dits brasseurs de bière et ont tous deux la signature sociale, nouvelle preuve de l'implication de cette dernière.

Malgré le décès du père tenant jusque là les rênes, le nouvel élan donné à l'entreprise par cette association est indéniable. Dès 1861, sept ouvriers brasseurs participent aux opérations d'un établissement devenu plus important que le précédent grande rue de Vaise³⁵¹³. Deux domestiques, un commis et un jardinier confirment encore le nouveau statut de l'affaire permettant à la veuve et à son fils, toujours impliqués puisque qualifiés de brasseurs, de vivre

³⁵⁰⁸ La mutation après décès le concernant évoque « divers objets mobiliers, provisions de ménage, denrées, marchandises, meubles, meublants, numéraire et créances, estimés à 179 741,44 francs ». ADR, 3Q42/377.

³⁵⁰⁹ « Testament olographe, écrit en entier de la main du testateur », *Le Nouveau Petit Robert de la Langue Française*, édition 2010, en ligne, article « olographe ».

³⁵¹⁰ Conformément à la loi, puisqu'ils ont des enfants en commun, cette disposition se trouve réduite à un quart en propriété et à un autre quart en usufruit. Là encore, les minutes du notaire Morand étant inaccessibles, l'information est extraite d'une autre source : table alphabétique des testaments, donations et dispositions éventuelles correspondantes, ADR 3Q18 997 (cote correspondante au 1^{er} bureau des actes civil sud).

³⁵¹¹ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, Op. cit., p.78.

³⁵¹² ADR, 6 Up1/3011.

³⁵¹³ ADR, 6MP192, Caluire-et-Cuire, quai de la Saône, p.2/5.

bourgeoisement. Résident à la même adresse Jeanne Étienne Musculus et son époux Hyppolite Besson³⁵¹⁴, commis et agent de change. Il est également à noter que se trouve un brasseur parmi les voisins directs, Laurent Lafond, domicilié au quai de la Saône, 17. Cet individu n'ayant jamais été recensé comme brassant à son compte, il est possible qu'il soit employé dans une proche brasserie, peut-être celle de la famille Musculus.

La situation de l'entreprise reste stable au cours des années suivantes, le nombre d'ouvriers brasseurs au service de la veuve Musculus et de son fils Antoine étant de six en 1866³⁵¹⁵. Deux domestiques et le couplé formé par Hyppolite Besson et Jeanne Musculus complètent le ménage unique, recensé quai de Cuire n°220 (s'il s'agit d'une autre numérotation, les locaux restent les mêmes). Une nouvelle fois, la présence à proximité d'un individu impliqué dans la production de bière, Joseph Guillonet, ouvrier brasseur domicilié Quai de Cuire, 223, nous donne à nous interroger sur les éventuels employés de la brasserie ne résidant pas dans les locaux de celle-ci. Les diverses démarches successivement faites auprès de l'administration afin d'obtenir les autorisations nécessaires à l'installation de nouvelles machines³⁵¹⁶ et le rôle joué par Antoine Musculus dans des tractations menées en 1866 avec les limonadiers lyonnais concernant les droits d'octroi sur les bières³⁵¹⁷, semblent par ailleurs plaider en faveur de la bonne santé de l'entreprise.

Alors qu'Antoine Musculus est encore repéré comme propriétaire de celle-ci l'année précédente³⁵¹⁸, il est donc d'autant plus surprenant que la brasserie soit exploitée par la famille Bélédin à compter de 1871. Avant de nous pencher sur le crépuscule de cette affaire familiale et sa récupération par d'autres mains, intéressons nous aux modalités du financement lui ayant permis de perdurer pendant de si nombreuses décennies.

³⁵¹⁴ Ils se sont mariés à Caluire-et-Cuire le 6 mai 1858. ADR, 4E488, p.16/42, acte 22.

³⁵¹⁵ ADR, 6MP223, Caluire-et-Cuire, quai de Cuire, p.3/4.

³⁵¹⁶ Antoine Musculus demande par exemple le 14 mars 1863 l'autorisation de changer la chaudière de la brasserie par une autre de même catégorie, ce qui lui est accordé le 30 mai suivant. Voir AML, 5MEtcl104, dossier Musculus.

³⁵¹⁷ Nous avons évoqués celles-ci dans notre chapitre IV. Voir AML, 2I50 1/3 – Revendications et manifestations ouvrières classées par profession : professions de G. V.

³⁵¹⁸ Voir l'inscription en hypothèque au nom d'Antoine Musculus en date du 13 septembre 1870, ADR 420Q 1503, article 4037.

1.2.3. Établir et développer une affaire : entre autofinancement et recours à l'emprunt

Lors de la création de son affaire, un entrepreneur a besoin de bâtiments, de machines et éventuellement de terrains. Dans le meilleur des cas, ces éléments sont directement disponibles grâce aux ressources du futur chef d'entreprise et sont soit puisés dans ses propres fonds, ceux de sa famille ou encore ceux d'amis, soit accessibles grâce à des économies antérieures. Néanmoins, lorsqu'il ne peut faire autrement, il doit emprunter les capitaux nécessaires, si possible sans échéances de remboursement trop courtes de manière à avoir le temps d'atteindre un seuil de rentabilité minimal. Ainsi, Patrick Verley affirme que « pour les petites entreprises, les crédits demandés auprès de leurs fournisseurs ou les prêts à court terme sollicités chez les notaires [sont] souvent un moyen coûteux et obligatoire de trouver de l'argent tant [qu'elles n'ont] pas assez de références pour un crédit bon marché auprès des banques »³⁵¹⁹. Pour ce faire, la méthode communément employée par les petits patrons est l'emprunt hypothécaire : en contractant un prêt gagé sur des biens immobiliers ou fonciers, dont ils doivent par conséquent être propriétaires, ils ont accès à des liquidités leur permettant de parer aux diverses dépenses et investissements. Au XIX^e siècle, ces procédés suffisent à financer la création de la majorité des petites et moyennes entreprises, notamment de par la faiblesse des investissements initiaux nécessaires. Cette observation est d'autant plus vraie dans le cas de l'industrie brassicole, ne nécessitant pendant de longues décennies nous l'avons dit que peu de machines, les rares utilisées n'étant de plus que moyennement techniques (chaudières, touraille *etc.*).

Chaque société ayant ses outils financiers privilégiés, convoqués préférentiellement suivant l'opération envisagée, leur étude peut par conséquent être appréhendée comme l'une des voies permettant d'estimer l'évolution de l'ampleur des opérations effectuées : « chaque instrument et chaque circuit se [définit] par le type d'activité qu'il [peut] servir à financer »³⁵²⁰.

Dès le démarrage de son activité, Jean Henry Musculus apparaît comme faisant partie des privilégiés n'ayant pas besoin de recourir à ce système d'emprunt pour démarrer leurs affaires. Après avoir épousé Antoinette Besson, il travaille en effet pendant quelques années dans la brasserie de son beau-père : il n'a donc aucune responsabilité administrative, ne prend juridiquement part à aucune société et n'apparaît par conséquent pas dans la majorité des

³⁵¹⁹ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.126.

³⁵²⁰ *Ibid.*, p.113.

transactions concernant la brasserie. Ce qui ne signifie pas pour autant qu'il ne joue aucun rôle décisionnaire ou financier : outre la somme de 13 000 francs mentionnée dans le contrat de mariage déjà évoqué et pouvant être interprétée comme un apport de capital à la brasserie, il est par exemple mentionné comme l'un des débiteurs solidaires dans une inscription en hypothèque contre Jean Elisabeth Besson en date du 18 mars 1831³⁵²¹. Ce n'est que quelques années plus tard, lorsque Jean Elisabeth prend la décision de se retirer en décembre 1834, que le rôle de Jean Henry change radicalement. Son beau-père cède en effet par acte notarial la propriété de la maison grande rue de Vaise n°35, et donc de la brasserie, à ses enfants Antoine et Antoinette³⁵²². Par son mariage, le brasseur strasbourgeois se trouve donc en possession d'un établissement immédiatement exploitable, dont il connaît par ailleurs les rouages et modes de fonctionnement. Il est à noter que cet accès à la propriété ne va pas sans une certaine contrepartie : l'acte de donation de 1834 oblige en effet François Antoine Besson et le couple Musculus à verser une rente viagère annuelle de 2 000 francs à Jean Elisabeth ainsi que, en tant que soulte³⁵²³, une somme de 10 000 francs à chacune des deux sœurs d'Antoinette, Jeanne et Hélène Besson. Il apparaît que « Mr. Besson et les mariés Musculus se sont définitivement libérés » de cette somme de 20 000 francs par des actes du 18 novembre 1840 et 2 février 1841, tous deux passés chez le notaire Morand³⁵²⁴. Ces « dettes » pourtant importantes sont donc épongées en quelques années.

Une fois son affaire créée, le chef d'entreprise a deux principales méthodes pour la faire croître et prospérer. La première, communément appelée autofinancement, consiste à réinvestir progressivement les profits plutôt que de les consommer. L'influence du statut de la dite affaire doit alors être soulignée : si celle-ci existe juridiquement sous la forme d'une société en commandite par actions ou d'une société anonyme, les revendications des actionnaires susceptibles de chercher à s'approprier les bénéfices peuvent représenter un frein à cet autofinancement. Dans la mesure où les petites affaires n'émettent que très rarement des actions, il est donc évident que « les entreprises personnelles et les sociétés en nom collectif,

³⁵²¹ ADR, 420Q 278, article 32899. Inscription en hypothèque au nom de Jean Henry Musculus en date du 18 mars 1831.

³⁵²² Acte notarial déposé le 4 décembre 1834 chez Morand, notaire à Lyon. Il est fait mention de cet acte dans une inscription en hypothèque au nom de Jean Henry Musculus en date du 27 décembre 1834, ADR 420Q 335, article 51302.

³⁵²³ « Somme d'argent qui, dans un partage ou un échange, doit être versée par une des parties pour compenser l'inégalité de valeur des lots », *Petit Robert 2010*, article « soulte », p.2407.

³⁵²⁴ ADR 420Q 511, article 96413. Inscription en hypothèque au nom de Jean Henry Musculus en date du 12 octobre 1842.

surtout familiales, [favorisent] le réinvestissement automatique »³⁵²⁵. Néanmoins, si l'entreprise a de grandes ambitions ou si, plus souvent, ses profits ne sont pas suffisants pour assurer la croissance désirée, elle doit recourir à des sources de financement extérieures. Là encore, les prêts hypothécaires apparaissent comme la solution.

L'étude des opérations financières réalisées par Jean Henry Musculus après qu'il soit devenu propriétaire de la brasserie de Vaise nous est en grande partie permise par la consultation des inscriptions et transcriptions en hypothèques conservées aux Archives Départementales du Rhône dans la sous-série 4Q, hypothèques dont un récapitulatif est disponible en annexe 7³⁵²⁶. Ces prêts hypothécaires jouent très clairement un rôle prépondérant dans le développement de la brasserie Besson et Musculus puis Musculus. Ainsi, dès le 27 décembre 1834, quelques semaines seulement après la passation de pouvoir entre Jean Elisabeth Besson, son fils et son gendre, ces derniers contractent auprès d'Auguste Luc, greffier en chef du tribunal civil de Lyon, un prêt hypothécaire de 10 000 francs avec intérêt à 5 %³⁵²⁷. Ils ont donc d'importants besoins financiers, probablement destinés à supporter quelque investissement dans le matériel de la brasserie ou l'achat de matières premières. En plus de la maison grande rue de Vaise n°35 dont ils ont hérité, cet acte mentionne comme bien hypothéqué « le bâtiment en construction que Mr. François Antoine Besson, Mr. et Mme. Musculus ont commencé et font continuer, soit sur un arrière magasin dépendant des immeubles ci-dessus désignés, soit sur une partie de la cour comprise dans la même désignation ». Même si la description qui est ici faite de l'agrandissement en cours ne nous permet pas d'en préciser le futur usage, il semblerait que les brasseurs aient pour objectif de rapidement développer la brasserie. Cette ambition est d'ailleurs confirmée moins de six mois plus tard, en juin 1835, lorsque François Antoine Besson et Jean Henry Musculus achètent pour 10 000 francs une partie de la propriété des époux Lardet située grande rue de

³⁵²⁵ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.118.

³⁵²⁶ Le bureau des hypothèques est une institution de l'État qui, dès la fin du XVIII^e siècle, suit et enregistre les transactions concernant les biens immobiliers. Lorsque la propriété d'un de ces biens passe d'une personne à une autre par acte notarié, ledit notaire signale ce transfert au bureau des hypothèques en transcrivant l'acte en question. D'où, par extension, la définition du terme transcription : « formalité consistant dans le dépôt au bureau de la conservation des hypothèques, d'un exemplaire de tous actes translatifs, déclaratifs ou modificatifs de propriété », *Le Nouveau Petit Robert de la Langue Française*, édition 2010 en ligne, article « transcription ». De la même manière, l'inscription est une formalité qui consiste à transcrire un bordereau, document qui est établi par le notaire et qui contient un résumé du contenu de l'acte notarié, dans un registre spécialement destiné à cet effet. L'étude de ces différents actes représente donc une incroyable source d'informations pour le chercheur.

³⁵²⁷ ADR, 420Q 335, article 51302. Inscription en hypothèque au nom de Jean Henry Musculus en date du 27 décembre 1834.

Vaise n°33³⁵²⁸. Ce bâtiment d'une certaine taille, la transcription évoque un « rez-de-chaussée et deux étages au-dessus », témoigne des nouveaux besoins spatiaux des deux beaux-frères, probablement limités par la taille de la propriété qu'ils occupent jusque là. Une seconde lecture peut néanmoins être faite de cet achat. L'acte précise en effet que « les acquéreurs auront dès à présent la propriété de l'immeuble vendu mais [qu'ils] n'en auront la jouissance pour la perception des fruits et revenus qu'à partir du vingt cinq décembre prochain ». Les époux Lardet se réservent donc le droit de percevoir les loyers payés par les locataires habitant le dit-immeuble jusqu'à cette date. Faut-il en déduire que François Antoine Besson, Jean Henry Musculus et sa femme ont pour objectif de maintenir des locataires dans ces murs par la suite et par conséquent de considérer cet immeuble comme une source de revenus parallèle à la brasserie ? Difficile de se prononcer. Quoi qu'il en soit, un nouveau prêt de 15 000 francs est contracté le 16 janvier 1838 auprès d'Aimé Chopard, attestant de la constance des besoins financiers des brasseurs³⁵²⁹. Dans les biens hypothéqués sont cette fois listés les trois bâtiments que possèdent les trois associés : « la maison grande rue de Vaise n°35 [...], un second corps de bâtiments que Musculus et Besson ont fait construire [...] et un troisième bâtiment également situé à Vaise, attenant aux autres ».

Octobre 1842 marque alors une importante étape pour la brasserie. Il est probable qu'Antoine et Jean Henry aient à cet instant de très ambitieux projets puisqu'ils contractent divers emprunts entre le 12 et le 19 octobre pour une valeur totale de 50 000 francs³⁵³⁰. Même s'il nous est difficile de nous montrer catégorique quant à la destination de cette somme, il nous est possible d'émettre certaines suppositions. Nous avons en effet pu observer l'apparition d'ouvriers brasseurs entre 1841 et 1846 : il se peut donc que ces emprunts importants soient destinés à accroître la taille de la brasserie de manière à permettre l'amélioration des capacités de production pouvant expliquer cette augmentation de main-d'œuvre. De plus, apparaît pour la première fois dans ces divers actes la mention de la « purge » de l'acte relatif à l'achat de juin 1835, signifiant le paiement de l'indemnité pour l'achat de l'immeuble. La brasserie a d'ores-et-déjà atteint un nouveau statut : libérés de

³⁵²⁸ Inscription en hypothèque au nom de Jean Henry Musculus en date du 10 juin 1835, ADR, 420Q 344, article 53682 ; transcription en hypothèque au nom de Jean Henry Musculus en date du 10 juin 1835, ADR, 421Q 298, article 67.

³⁵²⁹ ADR, 420Q 400, article 68553. Inscription en hypothèque au nom de Jean Henry Musculus en date du 16 janvier 1838.

³⁵³⁰ Inscription en hypothèque au nom de Jean Henry Musculus en date du 12 octobre 1842, ADR, 420Q 511, article 96413 ; inscription en hypothèque au nom de Jean Henry Musculus en date du 12 octobre 1842, ADR, 420Q 511, article 96414 ; inscription en hypothèque au nom de Jean Henry Musculus en date du 19 octobre 1842, ADR, 420Q 512, article 96525.

certaines de leurs dettes les plus importantes, soutes d'Hélène et Jeanne Besson et somme due aux époux Lardet pour l'achat d'une partie de leur maison, les propriétaires de celle-ci poursuivent son expansion.

Cette progression semble atteindre son apogée le 9 avril 1851, lorsque les époux Musculus et François Antoine Besson achètent à ces mêmes époux Lardet le reste de la maison grande rue de Vaise n°33, décrite comme « un grand corps de bâtiments ayant caves, rez-de-chaussée et divers étages sur la grande rue avec retour sur une petite ruelle, d'une vaste cour ouvrant sur cette ruelle par une porte cochère, et d'un bâtiment d'une récente construction, aboutissant à la rivière de la Saône et étant à la suite et au devant de la leur »³⁵³¹. Là encore, il est possible que cette acquisition soit faite dans le but de représenter une source de revenus parallèle à la brasserie. L'acte précise en effet que « les acquéreurs auront, dès à présent, la propriété des immeubles vendus, mais ils n'auront droit à la jouissance, par la perception des loyers et revenus, qu'à partir du 25 juin prochain ». Pour la première fois François Antoine Besson et Jean Henry Musculus sont d'ailleurs dits propriétaires, le premier n'apparaissant même plus, au contraire du second, comme brasseur.

En observant l'ensemble des prêts hypothécaires jusqu'à maintenant évoqués, deux tendances se dessinent. Tandis que les sommes concernées sont de plus en plus importantes, 10 puis 15, puis 21 et enfin 50 000 francs, les échéances de remboursement sont elles de plus en plus courtes : de neuf ans pour l'hypothèque de 1834 on passe à huit pour celle de 1835, puis quatre en 1842. En 1851, pour l'achat de l'immeuble grande rue de Vaise n°33, plus de la moitié de la somme due est même exigée sous cinq mois. La combinaison de ces deux évolutions dans la nature des prêts semble plaider en faveur d'une augmentation importante des capacités financières de l'entreprise, et donc implicitement de sa « taille », être capable de rembourser autant d'argent en si peu de temps attestant de ressources importantes. Cette affirmation peut pourtant être nuancée lorsque l'on sait que fréquemment, les crédits à court terme sont renouvelés et deviennent donc, de fait, des crédits à moyen voire long terme. Ainsi, sur les transactions présentées en annexe 7, cinq sont renouvelées et trois sont transportées (changement de créancier, impliquant généralement un renouvellement de l'hypothèque), une l'étant même deux fois. Il reste néanmoins indéniable que le fait qu'autant

³⁵³¹ Inscription en hypothèque au nom de Jean Henry Musculus en date du 9 avril 1851, ADR, 420Q 745, article 52479 ; transcription en hypothèque au nom de Jean Henry Musculus en date du 9 avril 1851, ADR, 421Q 516, article 192.

d'individus acceptent de prêter de si importantes sommes à la brasserie témoinne, sinon de sa bonne santé financière, du moins de la confiance de ses créanciers quant à sa solvabilité.

Dans la mesure où l'expansion de la brasserie est continue depuis les années 1830, la vente des immeubles grande rue de Vaise numéros 33 et 35 le 9 décembre 1853 à l'État français pour le montant, considérable pour l'époque, de 287 000 francs, apparaît comme une radicale régression³⁵³². Outre l'impératif étatique ne laissant que peu place à la discussion, l'importance de cette somme explique très certainement que François Antoine Besson et surtout les époux Musculus acceptent de vendre l'affaire qu'ils s'évertuent pourtant à faire prospérer depuis plus de vingt ans. Par cette vente ces derniers sont donc contraints de déplacer leur activité, qu'ils installent comme nous l'avons précédemment évoqué au Quai de Cuire, 18 dans, nous le verrons, des locaux qu'ils louent. Le préjudice professionnel subi apparaît clairement dans la transcription de l'acte : il y est en effet dit que « dans le prix est comprise la valeur des dommages causés aux vendeurs en raison du déplacement de leur industrie et par suite de la dépréciation du mobilier industriel servant à la fabrication de leur bière ». Le même acte confirme par ailleurs le fait que ces immeubles soient utilisés par les brasseurs comme une source parallèle de revenus : dans les clauses de vente figure l'obligation pour ceux-ci de « payer les indemnités qui pourraient être dues aux locataires de leur immeuble pour éviction des lieux au 24 décembre prochain époque à laquelle l'immeuble devrait être libre ».

La gestion financière à la suite de ce déménagement est beaucoup plus délicate à traiter. Jean Henry mort en septembre 1856, il n'apparaît logiquement plus d'hypothèque le concernant dans les registres tandis que celles relatives à son fils et sa femme sont extrêmement rares. Dans les faits, seules deux inscriptions sont faites au nom d'Antoine Musculus, la plus ancienne datant du 16 novembre 1869. Nous n'avons donc aucune information entre 1853, date de la vente, et cette date. Outre Antoine, ledit bordereau d'inscription hypothécaire concerne également sa mère, « tous deux associés sous la raison Musculus père et fils, brasseurs », pour une créance de 4 000 francs.³⁵³³ Le créancier, Auguste Limousin, est un marchand de charbon lyonnais ; il peut donc s'agir d'un fournisseur de la

³⁵³² ADR, 421Q 577, article 59. Transcription en hypothèque au nom de Jean Henry Musculus en date du 9 décembre 1853. La surface des biens vendus s'élève à 1 357,92 m² !

³⁵³³ Inscription en hypothèque au nom d'Antoine Musculus en date du 16 novembre 1869, ADR, 420Q 1469, article 96733. Il est à noter que ce même acte est également évoqué dans la section relative aux hypothèques contractées par l'entité « Musculus père & fils ». Il est d'ailleurs le seul à y figurer, semblant donc confirmer la faible activité financière de la brasserie après la mort de Jean Henry (la société ayant été créée dès le 16 avril 1857).

brasserie, les chaudières fonctionnant alors par combustion de coke, un dérivé du charbon. La seconde inscription date du 13 septembre 1870 et concerne une créance de 600 francs contre Antoine Musculus, au profit de Messieurs Vuittoz et Burdallet, gérants du Café des Deux Mondes à Lyon, rue Impériale n°2. Cette situation peut surprendre, la norme voulant que les fournisseurs soient créanciers des clients et non l'inverse. Peut-être Antoine n'est-il alors pas en mesure d'honorer une commande faite précédemment par les deux patrons du café.

De manière générale, il est possible qu'à partir du déménagement à Caluire-et-Cuire Antoinette et Antoine Musculus se soient contentés d'utiliser les fonds accumulés grâce à la vente des immeubles grande rue de Vaise, attitude expliquant alors le faible nombre d'actes retrouvés. Le constat dressé par Pierre Cayez corrobore cette hypothèse, celui-ci affirmant qu'après 1860, alors que les créations d'entreprises diminuent notamment de par la crise de 1857, les sociétés poursuivent leur développement grâce à l'autofinancement. Le marché financier n'est alors sollicité « que pour des crédits à court terme ou simplement des opérations d'escompte »³⁵³⁴. Il se peut également que d'autres modes de financements soient convoqués après 1853, ces mouvements d'argent n'étant par conséquent pas mentionnés dans les documents consultés.

Patrick Verley considère qu'au XIX^e siècle les entreprises familiales résolvent leurs problèmes de financement de deux manières différentes, d'une part grâce à leurs ressources propres, d'autre part en recourant aux instruments et circuits hérités des siècles passés³⁵³⁵. Les familles Besson et Musculus semblent réaliser le syncrétisme de ces deux méthodes, augmentant les premières grâce au développement d'une activité parallèle de propriétaire – hormis son rôle politique, c'est d'ailleurs la seule profession reconnue à François Antoine Besson à partir de 1851 – tout en convoquant les seconds par la multiplication des prêts hypothécaires. Ces modes de financements suffisent jusque dans les années 1870. Ce n'est que par la suite qu'il devient beaucoup plus délicat, voire impossible, de pénétrer un secteur à travers une petite ou moyenne entreprise. Il faut donc être ambitieux dès la création de l'affaire et par conséquent mobiliser d'importants capitaux, d'où la multiplication des sociétés anonymes dans le secteur brassicole dès le début des années 1890.

C'est ici l'incapacité des individus alors à sa tête à réaliser cette transition qui empêche la brasserie Musculus de s'inscrire dans la longue durée. Selon certains auteurs, « l'artisan qui [travaille] chez lui, qui [emploie] tout au plus quelques aides ou compagnons

³⁵³⁴ Cayez Pierre, Chassagne Serge, *Les patrons du Second Empire, Lyon et le Lyonnais*, *Op. cit.*, p.189.

³⁵³⁵ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.113.

domiciliés souvent à son foyer et qui [vend] sa production sur un marché local [n'est] pas un chef d'entreprise »³⁵³⁶. À en croire cette définition, même au plus fort de son développement, la brasserie exploitée par la famille Musculus ne serait donc qu'un gros atelier puisque n'ayant jamais plus d'une dizaine d'ouvriers à son service, produisant quelques milliers d'hectolitres au maximum. Conditionnant par ailleurs l'entrepreneuriat à l'existence simultanée de quatre activités – gestion d'une production, gestion d'une main-d'œuvre, gestion d'une commercialisation et enfin gestion du financement – qu'assurent pourtant Jean Henry Musculus puis ses successeurs, ce raisonnement nous semble discutable. Toujours est-il qu'il est indéniable que durant ses quarante années d'existence cette brasserie n'a pas su – ou du moins d'une manière largement incomplète – s'extirper du monde précaire de la petite et moyenne entreprise. Et ce malgré ses ambitions bien souvent affichées. Qu'il s'agisse d'opportunités à ne pas manquer comme la vente des bâtiments de Vaise pour 287 000 francs, de la mort ou de la mise en retrait du principal moteur du développement, Jean Henry puis Antoinette, ou du développement de la concurrence (le nombre maximum de brasseurs en activité sur l'ensemble de la ville de Lyon, 27, est en effet atteint en 1867, quelques années seulement avant l'arrêt de l'activité de la famille Musculus), les raisons pouvant expliquer cette stagnation entrepreneuriale sont multiples.

Ce n'est qu'avec la prise en main des opérations par Félix Bélédin et sa famille au début des années 1870 que l'établissement acquerra un nouveau statut. Suite à l'impossibilité de la société Musculus père et fils à payer la somme de 13 315 francs exigée par le syndic de la faillite du négociant lyonnais Ribéron (l'un de leurs créanciers), celle-ci est en effet placée en état de liquidation judiciaire par décision du Tribunal de commerce du 19 février 1872³⁵³⁷. Suite à divers retards de paiements de loyers ou de sommes dues à la régie des contributions indirectes, la brasserie n'est en réalité plus exploitée par Antoine Musculus depuis déjà quelques mois. Le patronyme, apparu avec Jean Henry, disparaît donc du milieu de la bière une génération seulement plus tard avec Antoine, son fils. Pour quelques auteurs, la composante familiale est à l'origine du déclin de certaines industries : initialement créées et développées par des hommes compétents, elles auraient par la suite souffert de parvenir entre les mains de descendants moins qualifiés et dynamiques. Nous l'avons vu, certains vont même plus loin et avancent la loi, des « trois générations », voulant que la première soit celle de la création, la seconde celle de l'affirmation, et enfin la dernière celle du déclin. Le constat

³⁵³⁶ *Ibid.*, p.10.

³⁵³⁷ ADR, 6Up1/2114.

est, dans le cas présent, plus dur encore, deux générations seulement suffisant pour arriver en fin de cycle et sonner le glas de l'activité familiale (même si cette affirmation doit être nuancée, Jean Henry Musculus ayant lui-même hérité d'une affaire plus ancienne). Plus qu'une confirmation de la théorie précédemment énoncée, il faut à nos yeux y voir la preuve du caractère unique, et donc du destin particulier, de chacune de ces petites et moyennes entreprises du XIX^e siècle.

À sa mort en août 1878, Antoine Musculus est « « célibataire³⁵³⁸ [et] employé à la préfecture du Rhône », demeurant à Lyon, quai Pierre-Scize³⁵³⁹. Il a donc changé d'adresse et d'activité. Déclassement social notable lorsque comparé à la situation de son père, il ne laisse aucune succession comme constaté par un certificat de carence du 4 juin 1879³⁵⁴⁰. La situation de sa mère n'est guère plus reluisante : sans profession, demeurant à Lyon, quai Pierre-Scize 53, Antoinette Jeanne Besson Claudine Besson, veuve Musculus, décède le 6 décembre 1882³⁵⁴¹. Elle ne possède alors, selon un certificat dressé le 3 mars 1884, aucun actif³⁵⁴². Quelques années plus tard, François Antoine Besson confirme à son tour les difficultés économiques partagées par l'ensemble du cercle familial : sans descendance, il meurt également sans succession, ainsi que l'atteste un certificat du 8 mai 1888³⁵⁴³. Qualifié de rentier, il demeure alors à Lyon, rue Louis Blanc 21 et est décédé le 30 octobre précédent³⁵⁴⁴.

³⁵³⁸ Et ce bien qu'il ait une fille, Marie Louise Musculus, née à Lyon, 6^e arrondissement, le 29 septembre 1870 (AML, 2E1274, p.154/201, acte 772). Selon son acte de naissance, sa mère, « sans profession, demeurant à Caluire (Rhône) quai de Cuire, 22, née en la dite commune » est célibataire. Tandis que la déclaration est faite par l'accoucheuse ayant opéré, Julie Profit, le nom d'Antoine Musculus apparaît seulement en annotation dans la marge, où nous apprenons que « l'enfant [...] a été reconnu par ses père et mère [...] par acte particulier passé en l'étude de Mr. Jean Jacques Etienne Clément Lecourt notaire à Lyon, le 28 octobre 1870 ». Marie Louise est donc l'enfant illégitime d'Antoine, fruit d'une aventure entre celui-ci et Clotilde Prudon : après l'installation de la famille Musculus à Caluire au début des années 1850, tous deux sont voisins, Antoine vivant avec ses parents au quai de Cuire, 18 alors que Clotilde réside au 22 du même quai. Payant cette naissance allant à l'encontre des codes sociaux alors en vigueur, Marie Louise, bien qu'en portant le nom, ne sera jamais réellement intégrée à la famille Musculus : les individus présents à son mariage en décembre 1906 avec Jean Claude Jourdan, employé à Lyon, rue Burdeau 14 parmi lesquels aucun parent n'est présent en témoignent. Marie Louise est alors couturière (AML, 2E2038, p.92/146, acte 1227).

³⁵³⁹ AML, 2E581, p.127/186, acte 692.

³⁵⁴⁰ ADR, 3Q31/1777.

³⁵⁴¹ AML, 2E1230, p.232/250, acte 1357.

³⁵⁴² ADR, 3Q35/322, p.14/196.

³⁵⁴³ ADR, 3Q36/82, p.19/203.

³⁵⁴⁴ AML, 2E1333, p.104/126, acte 806.

1.2.4. Quand la famille ne suffit plus : Bélédin et Radisson, des repreneurs opportunistes

Nous avons déjà croisé dans nos développements précédents les cousins Jean Wagner et Laurent Arnet, épousant chacun l'une des filles d'un cultivateur de Saint-Germain-au-Mont-d'Or, Guillaume Lafont³⁵⁴⁵. Alors que le premier, d'abord repéré à Caluire-et-Cuire, ira s'installer comme brasseur dans le faubourg de Vaise dès le milieu des années 1820 où il connaîtra un notable succès, c'est le second qui nous intéresse plus particulièrement ici. Arrivé célibataire dans le Rhône dans les dernières heures du Premier Empire, il s'installe au nord de Lyon, sur les bords de la Saône. Ayant acheté une vaste propriété dans laquelle il établit sa brasserie, mettant à profit les réseaux personnels et professionnels déjà tissés par son cousin et beau-frère, profitant du dynamisme brassicole local du premier XIX^e siècle, Laurent Arnet fait rapidement prospérer son affaire : il est en 1836 à la tête d'une brasserie où cinq ouvriers travaillent à ses côtés³⁵⁴⁶. Nul doute que sa situation à l'extérieur des limites de l'enceinte de la ville, et par conséquent en dehors du rayon de l'octroi, jouent à la fois un rôle dans son succès et dans la relative liberté entrepreneuriale dont il semble jouir. Jamais, malgré le fait qu'il n'ait formulé aucune demande officielle, les autorités n'exigeront par exemple de lui qu'il se soumette à la législation relative aux établissements insalubres et incommodes.

L'exploitation créée par Laurent Arnet aux premières heures de la Restauration disparaît avec lui à la veille du Second Empire. Alors qu'il est encore dit fabricant de bière près du pont de l'île Barbe à sa mort le 16 octobre 1851³⁵⁴⁷, aucun de ses enfants ne fait preuve d'une quelconque volonté de reprendre l'affaire. À cet instant la totalité des héritiers du brasseur allemand sont au choix décédés (sur les dix enfants du couple, quatre meurent prématurément), trop jeunes ou dans l'impossibilité de se marier (pensons à Marie et Françoise Augustine, les deux religieuses rencontrées précédemment). Mariée le 24 avril 1837 à Caluire-et-Cuire³⁵⁴⁸ avec Mathias Vachia, un brasseur de Saône-et-Loire³⁵⁴⁹, seule sa fille Jeanne témoigne de l'entretien de liens avec la profession. La mort prématurée de ce dernier quelques mois avant son beau-père rend néanmoins toute transmission impossible³⁵⁵⁰.

³⁵⁴⁵ Voir en annexe 10.4 la généalogie simplifiée des familles Wagner, Hoenschild, Arnet, Bélédin et Radisson.

³⁵⁴⁶ ADR, 6MP20, Caluire-et-Cuire, agglomération/population éparse, p.32/83.

³⁵⁴⁷ AML, 2E456, p.211/332, acte 4363.

³⁵⁴⁸ ADR, 4E486, p.12/49, acte 14.

³⁵⁴⁹ Le parti semble être plutôt bon : selon leur contrat de mariage passé le 29 mars 1837 devant Coste, notaire à Lyon, alors que Jeanne Arnet apporte à la communauté 12 000 francs, son époux participe à hauteur de 40 000 francs, valeur de « divers immeubles à Digoin, (Saône-et-Loire) ». ADR, 3E23066.

³⁵⁵⁰ Il décède à Montpellier – alors qu'il est peut-être en voyage d'affaires – le 13 janvier 1851. Son acte le décès le qualifie de propriétaire domicilié à Digoin. Archives Départementales de l'Hérault, 3E177/382, p.10/305, acte 44.

Rien de surprenant donc que les locaux de la brasserie soient rapidement mis en location par les individus à qui échoit le règlement de la succession³⁵⁵¹. Le hasard faisant parfois bien les choses, Jean Henry Musculus et son épouse sont à cette époque nous l'avons vu à la recherche d'un lieu où déplacer leur activité. Par acte notarié reçu par le notaire Claude Victor Pierre Coste le 7 juin 1853³⁵⁵², leur installation quai de Cuire est effective. Le propriétaire est alors Félix Ernest Bélédin, marié à Jeanne Françoise Arnet, fille de Laurent, en décembre 1845³⁵⁵³ et veuf de celle-ci depuis quelques semaines seulement³⁵⁵⁴. Musicien de formation – il est organiste de la cathédrale de Lyon et professeur de musique au moment de leur union – celui-ci n'est en rien habilité à prendre la suite des opérations de brassage et laisse donc la place à l'immigré strasbourgeois dont nous avons précédemment retracé le parcours.

Les premières difficultés de la société Musculus père et fils surviennent en 1870. Par exploit d'huissier du 4 mars 1870³⁵⁵⁵, Félix Ernest Bélédin fait procéder à une saisie-gagerie sur le matériel de l'établissement afin d'obtenir le paiement de loyers en retard. Si la vente initialement publiée le 8 mai 1870 est finalement annulée par suite du remboursement des dettes accumulées jusque là, un nouvel exploit du 26 juillet 1870 valide la saisie-exécution sur le même matériel pour que puisse être payée la somme de 3 407,11 francs, montant de droits dus au Trésor. La situation financière de la brasserie restant délicate, Bélédin reprend les poursuites et fait procéder le 16 avril 1871 à la vente du mobilier et du matériel : il est autorisé le 25 avril suivant à reprendre possession des lieux loués, à faire constater par expert les détériorations ou enlèvements provenant du fait des locataires, et à s'attribuer à compte de sa créance privilégiée le produit net de la vente.

Voyant là une opportunité entrepreneuriale à saisir, la famille ne se contente néanmoins pas de faire régulariser ses comptes. Tandis que deux filles de Félix Ernest sont

³⁵⁵¹ Notons qu'il est impossible de préciser le montant ou la nature de celle-ci. La table des successions et absences concernant Laurent Arnet ne mentionne en effet qu'une inscription au « sommier douteux n°844 » : ces registres, contenant les déclarations soupçonnées d'irrégularités par les agents de l'administration, ne semblent pas avoir été conservés aux Archives Départementales du Rhône. Voir la table : ADR, 3Q43/531, p.2/178.

³⁵⁵² ADR, 3E23131.

³⁵⁵³ ADR, 4E487, p.36/40, acte 46.

³⁵⁵⁴ Jeanne Françoise Arnet meurt à Caluire-et-Cuire le 22 avril 1853. ADR, 4E493, p.11/40, acte 53. 22/04/1853. Elle lègue un riche patrimoine à ses héritiers que sont son époux et leurs trois enfants : outre les bâtiments de Caluire dont il est ici question, sont transmis une autre propriété à Saint-Germain (probablement Saint-Germain-au-Mont-d'Or) – ces deux biens estimés à 72 140 francs – et 111 953,15 francs en valeur de mobilier, rentes et créances : voir ADR, 3Q42/596, p.2/186.

³⁵⁵⁵ *Journal des Huissiers*, Tome 53, 1872, p.240. La suite de l'affaire menant à la reprise de la brasserie par la famille Bélédin provient de la même source.

d'ores-et-déjà mariées à deux frères négociants de Montbrison³⁵⁵⁶, son fils aîné Xavier Marie Paul Furey, alors âgé de 24 ans, ne possède clairement pas la fibre musicale de ses ancêtres³⁵⁵⁷. L'occasion est trop belle : il sera brasseur de bière. Reprenant le flambeau familial après une interruption de plus de vingt ans, il se lance donc dans les traces de son grand-père maternel et s'établit dans la profession à compter de 1872³⁵⁵⁸. Il emploie alors une domestique et trois garçons brasseurs. Comme un symbole validant la transition faisant passer la brasserie lyonnaise du statut d'activité « importée » à celui de savoir-faire localement maîtrisé, à l'Allemand Simon Thomas Gerber, à l'Alsacien Jean Henry Musculus, succède un autochtone né à Caluire-et-Cuire en décembre 1847³⁵⁵⁹.

Capitalisant sur la réputation de ses prédécesseurs, Xavier Bélédin ne tarde pas à faire de sa brasserie une affaire rentable. Il épouse en avril 1877 Anne Marie Antoinette Radisson, fille du négociant et adjoint au maire du 5^e arrondissement Raymond Radisson³⁵⁶⁰. Cette union vient tout à la fois confirmer sa réussite économique et son insertion dans des réseaux de sociabilité « supérieurs » : tandis que son épouse, dont la dot s'élève à 50 000 francs en espèces plus son trousseau « composé des vêtements, linges, châles, dentelles et bijoux à son usage personnel » estimés à 5 000 francs³⁵⁶¹, est issue d'une famille de chimistes et d'industriels lyonnais déjà influente et appelée à un avenir plus radieux encore³⁵⁶², il déclare pour sa part que son avoir net rassemble son vestiaire (non estimé), divers meubles meublants garnissant les appartements qu'il habite à Cuire évalués à 1 500 francs, les objets mobiliers

³⁵⁵⁶ Marie Joséphine Laurence Radisson et sa sœur cadette Marie Gabrielle Françoise épousent respectivement Marie Lucien Victor Pagnon (le 19 août 1867 à Caluire-et-Cuire : ADR, 4E488, p.22/39, acte 32) et son jeune frère Marie Félix Jean Baptiste (le 29 août 1870 à Lyon, 5^e arrondissement : AML, 2E1190, p.137/169, acte 260).

³⁵⁵⁷ Le père de Félix Ernest Bélédin est lui-même, à son décès le 26 janvier 1870 à Château-Gontier (Mayenne), qualifié de professeur de musique. Archives Départementales Mayenne, 4E66/77, p.6/143, acte 23.

³⁵⁵⁸ Le recensement dressé cette année là est la première source le qualifiant de brasseur. Demeurant à ses côtés, son père est simplement dit propriétaire : il n'est jamais directement impliqué dans la fabrication de bière. ADR, 6MP258, Caluire-et-Cuire, quai de Cuire, p.2/4.

³⁵⁵⁹ Naissance le 3 décembre 1847. Son père, pour sa part natif de Péronne dans la Somme, est toujours dit organiste. ADR, 4E483, p.37/41, acte 139.

³⁵⁶⁰ Mariage célébré à Lyon, 5^e arrondissement le 23 avril 1877. AML, 2E1214, p.74/220, acte 140.

³⁵⁶¹ ADR, 3E23275. Contrat de mariage passé devant Coste et Boffard, notaires à Lyon le 23 avril 1877.

³⁵⁶² Dès les années 1860, les sociétés pour l'affinage de l'or, la fabrication de bougies et d'acides stéariques ou encore la production de cuir impliquant des membres de la famille Radisson sont nombreuses. À l'image de la brasserie, la fondation de la Société Anonyme de Stéarine et Savonnerie de Lyon en août 1895 apparaît donc comme l'aboutissement de décennies d'entrepreneuriat familial ADR, 6Up1/130. L'un des frères d'Anne Marie Antoinette, Auguste Marie Joseph, sera d'ailleurs fait Chevalier de la Légion d'honneur par décret du 20 juillet 1920 rendu sur le rapport du ministre du Commerce. Son dossier (Base LEONORE, dossier 19800035/258/34360, [en ligne]), nous apprend qu'il est entré dans la stéarinerie en 1878, qu'il est administrateur délégué de la Société de stéarinerie, président du Syndicat commercial et industriel de Lyon (produits chimiques), qu'il a monté pendant la guerre de nombreuses fabriques d'hydrogène et que sa maison a été citée à l'Ordre du Pays pour sa fabrication de l'ypérite (aussi connu sous le nom de gaz moutarde).

(ustensiles divers, futailles, marchandises, chevaux et voitures *etc.*) dépendant de son commerce de brasserie et estimés à 16 500 francs, et enfin une chaudière en cuivre et une machine à vapeur d'une valeur de 10 000 francs. Surtout, il comprend également la propriété dans laquelle est établie la brasserie, à lui attribuée pour une valeur de 165 000 francs dans le partage des biens dépendants de la succession de madame Jeanne Françoise Arnet, sa mère, dressé par le notaire Coste le 13 juillet 1871. Sur cet actif il doit encore une somme de 71 000 francs. Le couple n'aura qu'un seul et unique enfant, Félix Marie Claudius Bélédin, né le 19 février 1878³⁵⁶³.

En août 1885, c'est une brasserie « exploitée dans de bonnes conditions [et tenue] en état de propreté » qui est inspectée par le rapporteur du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité³⁵⁶⁴. Quelques mois plus tôt, répondant aux injonctions du commissaire de police de la Croix-Rousse lui demandant de régulariser sa situation Xavier Bélédin affirmait dans un courrier au préfet du Rhône être « propriétaire depuis treize ans et par succession, de la brasserie de Mr. Arnet [son] grand père, située quai de Cuire, 18, et en activité depuis l'année 1816³⁵⁶⁵ ». Nous l'avons vu, se distinguant toujours par la production d'un produit particulier – la fameuse « bière de Lyon » – l'établissement écoule ses produits jusque dans le midi de la France. Confirmation de ce succès et de l'intime relation entre croissance de l'entreprise et devenir de l'individu à sa tête, Xavier Bélédin laisse à son décès en décembre 1891³⁵⁶⁶ une fortune de plus de 350 000 francs³⁵⁶⁷. Alors que l'inventaire dressé le 10 février 1892³⁵⁶⁸ estime ses biens mobiliers à 235 880,50 francs (dont plus de 40 000 pour le matériel et les fournitures de la brasserie et près de 70 000 dans un compte courant ouvert à la Société Lyonnaise), la propriété de Caluire-et-Cuire dans laquelle se trouve toujours la brasserie est elle évaluée à 120 000 francs. Il possède également une petite maison sur la même commune, montée de l'Église, achetée avant son mariage.

Mort intestat, il laisse l'intégralité de ses biens – dont l'exploitation familiale – à son fils, alors placé sous la tutelle de sa mère puisque seulement âgé de 13 ans. Illustrant à son tour l'esprit d'entreprise observé chez de nombreuses veuves, celle-ci s'empare avec

³⁵⁶³ ADR, 4E6008, p.8/49, acte 27.

³⁵⁶⁴ ADR, 5MEtc117, dossier Bélédin.

³⁵⁶⁵ D'autres sources évoquent l'année 1813.

³⁵⁶⁶ Il meurt le 17 décembre 1891 à Menton, dans ce qui est probablement sa résidence secondaire (nommée Villa Deverdun sur son acte de décès). Transcription sur les registres de l'état-civil de Caluire-et-Cuire le 28 septembre 1892. ADR, 4E8042, p.56/75, acte 217.

³⁵⁶⁷ Mutations après décès des 9 juin et 29 août 1892 (ADR, 3Q42/412), du 6 septembre 1893 (ADR, 3Q42/414) et du 6 juin 1894 (ADR, 3Q42/415).

³⁵⁶⁸ Inventaire réalisé par le notaire Coste. Les minutes de celui-ci postérieures à 1889 ne sont pas conservées aux ADR : l'information est donc extraite de la déclaration de mutation.

détermination des rênes de l'affaire. Et si elle se plonge dans le travail et refuse de prendre un nouvel époux, s'impose rapidement à elle l'impérieuse nécessité de s'adjuger le concours d'un partenaire pour gérer l'établissement. Faute de mari ce sera un frère : nous avons précédemment évoqué la société en nom collectif au capital de 100 000 francs Veuve X. Bélédin et S.C. Radisson qu'elle crée le 31 mars 1893³⁵⁶⁹ avec son jeune frère Jean Camille Saint Cyr Radisson³⁵⁷⁰. Bien qu'Anne Marie Antoinette reste impliquée quelques années durant dans l'affaire, c'est sous l'autorité de ce dernier que s'écrit la suite de l'histoire brassicole familiale. Entre temps, l'héritier Félix Marie Claudius Bélédin prend en effet ses distances avec la brasserie et témoigne de sa volonté de se contenter d'un plus sûr travail d'employé de banque.

Gravure représentant la brasserie Vve. X. Bélédin & S.C. Radisson, 1985³⁵⁷¹



La gravure ci-dessus, extraite d'une facture de la brasserie datant de 1895, laisse à voir un établissement d'une taille certaine. Le bâtiment dont sort la grande cheminée dans lequel est située l'unité de production est immense et comporte plusieurs étages. Même s'il est

³⁵⁶⁹ ADR, 6Up1/119.

³⁵⁷⁰ Il naît à Lyon, 1^{er} arrondissement, le 8 octobre 1866. AML, 2E540, p.163/211, acte 853.

³⁵⁷¹ Collection privée, ©Michel Rimet. Courrier de la brasserie Veuve X. Bélédin et S.C. Radisson adressé à Marius Rollier, Montélimar, le 8 octobre 1895.

probable que la représentation soit comme le veut l'usage quelque peu embellie par rapport à la réalité, il est plus que crédible que la taille de l'entreprise ait été considérablement augmentée depuis la reprise en main des affaires par Xavier Bélédin en 1871-1872. L'ensemble des bâtiments semble d'ailleurs avoir bénéficié de la multiplication des étages. L'immeuble situé à la droite de l'image et son architecture soignée témoigne pour sa part du développement de l'importance accordée au lieu de vie : il s'agit en effet des locaux ayant par le passé hébergé la « maison d'habitation » puis « maison bourgeoise » de la famille Musculus. Concernant l'activité professionnelle, on remarque des fûts alignés dans la cour, manifestement prêts à être chargés sur une charrette tirée par un cheval : confirmant le statut intermédiaire de l'affaire, le mode de transport et de livraison n'a donc pas beaucoup évolué au cours du siècle. Un bateau à vapeur est néanmoins représenté sur la Saône, proche de ce qui semble être un quai faisant directement face à l'exploitation. Il est possible que celui-ci soit, conjointement au réseau ferré, alors utilisé par la brasserie pour expédier ses produits sur de plus grandes distances et à moindre coût, témoignant des opportunités techniques apportées à l'industrie brassicole par la seconde industrialisation.

Marié le 31 mars 1894³⁵⁷² avec Marthe Richard, fille d'un rentier lyonnais aisé – tandis que l'apport de l'épouse s'élève à 6 000 francs, valeur « des vêtements, linges, bijoux et dentelles composant son trousseau », ses parents la dote à hauteur de 100 000 francs en espèces !³⁵⁷³ – Jean Camille Saint Cyr Radisson poursuivra pendant encore près de 40 ans les activités de brassage. Et si l'ampleur limitée de ses opérations en fait le petit poucet d'une industrie déjà largement concentrée et industrialisée, cela ne l'empêche pas d'exercer certaines responsabilités professionnelles locales. Trésorier³⁵⁷⁴ puis président de la Chambre syndicale des brasseurs et entrepositaires de la région lyonnaise en 1910³⁵⁷⁵, il se fait successivement épauler par des individus spécialisés³⁵⁷⁶ puis par son fils aîné Augustin Guy,

³⁵⁷² Mariage célébré à Lyon, 5^e arrondissement. AML, 2E1709, p.53/216, acte 104.

³⁵⁷³ L'actif de Jean Camille Saint Cyr Radisson est quant à lui composé de son vestiaire (non estimé), sa part indivise dans la succession non encore liquidée de sa mère décédée le 19 août 1892 et ses droits dans la société de la brasserie qu'il a fondée avec sa sœur aînée (droits qu'il se réserve propres et qui ne sont rappelés que pour mémoire, attendu qu'il « n'a fait à la société d'autre apport que celui de son industrie personnelle et qu'il n'a aucun fonds dans la société en compte courant ou autrement »). Contrat de mariage passé devant Joseph Marie Adrien Berloty, notaire à Lyon, le 24 mars 1894. ADR, 3E34977.

³⁵⁷⁴ Weber France, *Essai historique sur la brasserie française*, *Op. cit.*, p.516.

³⁵⁷⁵ ADR, 8MP178 Ter – Expositions diverses (1844-1923). À propos d'une Exposition Internationale d'Alimentation et de toutes les industries qui s'y rattachent, tenue à Lyon du 18 septembre au 2 octobre 1910, dans le Comité de patronage, parmi les 54 individus (président, membres, commissaire général, secrétaire général), tous occupant ou ayant occupé une fonction syndicale, figure « Radisson, président du Syndicat des brasseurs et entrepositaires de la région lyonnaise ».

³⁵⁷⁶ Alors que le nordiste Félix Labis, 33 ans, est repéré comme maître brasseur de l'établissement en 1911 (il est notamment présent lors de la naissance de l'un des fils de son patron le 21 mars : ADR, 4E13302, p.15/41, acte

né en 1897³⁵⁷⁷. Peu après avoir été repris par la Brasserie Georges, l'établissement doit néanmoins se résoudre à fermer boutique au tournant des années 1930³⁵⁷⁸. Conséquences de la Première Guerre mondiale et, surtout, de l'hégémonie grandissante d'une poignée de groupes brassicoles déjà dominateurs, le marché de la bière rhodanien n'accepte plus ces structures intermédiaires. Tandis qu'Anne Marie Antoinette Radisson décède à Lyon en 1931³⁵⁷⁹, son frère meurt à son tour le 4 mars 1942³⁵⁸⁰. Il est alors négociant demeurant à Lyon, chemin de Saint-Irénée 16 et n'a plus, quelques actions et obligations de la Brasserie Georges exceptées³⁵⁸¹, le moindre lien avec la fabrication de bière.

Comme l'illustre le devenir des brasseries de Vaise ou de Caluire-et-Cuire passant de main en main au gré d'histoires familiales plurielles et de fortunes et infortunes diverses, relations sociales, professionnelles, géographiques et stratégies matrimoniales garantissent tantôt conjointement tantôt successivement la pérennité des établissements³⁵⁸². Néanmoins, nos développements précédents l'ont démontré, l'objectif initial visant à appréhender le groupe « brasseurs lyonnais du XIX^e siècle » en tant que tel, présupposant reconnaissance de traits de caractères partagés et mise en lumière de valeurs et de croyances communes, s'est bien vite heurté aux réalités du secteur. C'est bel et bien un patronat brassicole divers et multiforme qui participe au développement et à l'affirmation d'une réelle industrie de la bière faisant de Lyon, encore en fin de période, l'un des principaux centres de production français. Dans ce magma entrepreneurial s'éclaircissant au fur et à mesure que progresse l'industrialisation, s'affirment peu à peu une poignée de familles partageant longévité,

48), il est en 1921 remplacé par le natif de l'Ain Louis Poncet (ADR, 6MP587, Caluire-et-Cuire, quai Clémenceau, p.8/10).

³⁵⁷⁷ Né le 22 juin 1897 à Lyon, 4^e arrondissement (AML, 2E1809, p.50/104, acte 279), celui-ci apparaît comme brasseur aux côtés de son père dans le recensement de 1926. Voir ADR, 6MP634, Caluire-et-Cuire, quai Clémenceau, p.8/11.

³⁵⁷⁸ Même si la « Brasserie S.-C. Radisson, 22, quai de Cuire, Caluire-et-Cuire », figure encore dans l'Annuaire Officiel de 1938 de l'Union fédérale des chambres syndicales des débitants de boissons, hôteliers, restaurateurs et logeurs patentés du bassin du Rhône et du sud-est, fondée en 1924 (voir ledit annuaire, p.96), il semblerait qu'elle soit alors exploitée par la société Hoffherr. Jean Camille Saint-Cyr Radisson est en tout cas qualifié d'employé dans le recensement de 1931 (ADR, 6MP681, Caluire-et-Cuire, quai Clémenceau, p.11/16) tandis que son fils sera dit régisseur d'immeuble en 1942 au décès de son père (voir la déclaration de mutation de celui-ci, ADR, 3Q31/1424).

³⁵⁷⁹ Décédée dans son domicile à Lyon, rue Général Plessier, le 12 septembre 1931. Elle est sans profession. AML, 2E2251, p.67/166, acte 2181.

³⁵⁸⁰ AML, 2E3605, p.61/269, acte 336.

³⁵⁸¹ Dans sa succession limitée à quelques dizaines de milliers de francs figurent ainsi 3 obligations de 1 000 francs de ladite brasserie (valant alors 760 francs chacune) et 90 actions de 500 francs (pour un montant total de 31 950 francs). ADR, 3Q31/1424.

³⁵⁸² Bergeron Louis, « Permanence et renouvellement du patronat », dans Lequin Yves (dir.), *Histoire des Français, XIX^e-XX^e siècles. Tome 2 : La société, Op. cit.*, p.156.

stratégies capitalistiques et normes comportementales. Se perpétuent ainsi quelques dynasties brassicoles, puisant pour certaines leurs sources dans le lointain XVIII^e siècle. C'est à ces « gagnants » de l'histoire, à ces individus sortant de l'ombre et laissant par conséquent de plus profondes empreintes dans le temps et les esprits, que nous allons maintenant nous intéresser.

2. De brasseurs à notables

« J'ai toujours pensé que les fils se devaient à la profession exercée par leur Père. Chez les Rois, cela s'appelle le droit divin. Chez nous, simples industriels, je crois que les mêmes traditions doivent exister dans nos Familles, quoi qu'elles ne soient pas royales. »³⁵⁸³

Définir les caractéristiques communes de ces quelques, pour reprendre le titre de la fameuse saga dessinée, « maîtres de l'orge » lyonnais n'est pas une sinécure. Comme l'ont déjà constaté de nombreux auteurs, et notamment Marie-Jeanne Liengme-Bessire à propos de l'horlogerie jurassienne des années 1850-1941, « la définition de l'identité d'une population, *a fortiori* lorsqu'elle est appréhendée sur une certaine durée et qu'elle est professionnelle, constitue une problématique généralement complexe. La difficulté se situe en effet à plusieurs niveaux : premièrement, celui de la naissance et de l'évolution du sentiment d'identité (professionnelle), deuxièmement celui de la détermination de ses composantes fondamentales, troisièmement celui des liens qu'entretiennent identité, sentiment d'identité, leurs expressions et la réalité »³⁵⁸⁴. Pour tenter de résoudre l'équation, le métier et la vie de fabricant de bière doivent donc être appréhendés au prisme d'une histoire interrogeant parcours individuels – qu'ils soient personnels ou professionnels – et mécanismes de mobilité et de reproduction³⁵⁸⁵.

³⁵⁸³ Mots du soyeux Alexandre Colcombet à ses fils, 29 novembre 1894, Archives de la famille Colcombet citées dans Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.485.

³⁵⁸⁴ Liengme-Bessire Marie-Jeanne, « L'industrialisation horlogère jurassienne (Suisse-France), 1850-1941 : représentations et identités », Mémoire de DEA, sous la direction de Sylvie Schweitzer, Université Lyon 2, 1997, p.7, citée dans Ferrand Nathalie, « Une élite de l'horticulture : les rosieristes de la région lyonnaise entre 1820 et 1939 », *Op. cit.*, p.121.

³⁵⁸⁵ Lequin Yves, Vandecasteele Sylvie, « Pour une histoire sociale de l'entreprise », dans Lequin Yves, Vandecasteele Sylvie (dir.), *L'usine et le bureau. Itinéraires sociaux et professionnels dans l'entreprise, XIX^e et XX^e siècles*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1990, p.14.

Pour ce faire, l'identification de lignées brassicoles et la plongée dans les réalités de ce monde n'ayant que peu en commun avec la petite entreprise est une nécessité. Selon une définition largement partagée, sont considérées comme « dynasties » des familles qui détiennent, contrôlent et gèrent leur entreprise sur au moins quatre générations³⁵⁸⁶. Les exemples précédents l'ont montré, c'est, sans pour autant être la norme, parfois le cas à Lyon. Bien que distinguant à nouveau la principale ville rhodanienne d'autres centres de production renommés – évoquant les trois seules familles brassicoles strasbourgeoises conservant leur affaire entre 1800 et 1870 (Hatt, Schutzeberger, Lipp) et l'important *turnover* observé à la tête de ces entreprises³⁵⁸⁷, Nicolas Stoskopf affirme que le phénomène dynastique est l'exception dans la brasserie artisanale³⁵⁸⁸ – la seule longévité n'est pourtant pas à nos yeux suffisante pour définir et distinguer ces histoires entrepreneuriales à succès. Ainsi, alors que « chaque génération remet en question son héritage culturel tout en subissant son empreinte »³⁵⁸⁹, à l'inscription dans le temps doit s'ajouter une inscription dans le présent, passant par la satisfaction d'exigences économiques et sociales diverses. Diverses stratégies sont pour ce faire possibles.

Pour de multiples raisons que nous développerons, deux familles se sont naturellement imposées comme les illustrations de ces comportements pluriels : d'un côté les Hoffherr, emblématiques puisqu'arrivés à Lyon durant la Monarchie de Juillet et encore présents aujourd'hui – symboliquement du moins – par le biais du toujours actif établissement fondé en 1836 ; de l'autre les Winckler, appartenant à la seconde vague d'immigrés alsaciens installés à Lyon à la suite du conflit franco-prussien de 1870 et remarquables par leur capacité à s'insérer dans les réseaux patriciens locaux. Après avoir brièvement retracé l'histoire familiale de ces deux lignées, nous élargirons notre propos afin d'identifier les quelques éléments – fortune, prestige économique, usage et revendication de sociabilités bourgeoises, implication politique – faisant d'une poignée de brasseurs rhodaniens des notables à part entière.

³⁵⁸⁶ Crouzet François, « Rôle et géographie des dynasties d'affaires », *Entreprises et histoire*, n°9, 1995, p.7.

³⁵⁸⁷ Selon lui, un changement de propriétaire interviendrait en moyenne tous les neuf ans.

³⁵⁸⁸ Alors même que l'Alsace se distingue « en étant sans doute la région qui a produit le plus grand nombre de dynasties bourgeoises et celles qui sont dotées de la plus grande longévité ». Hau Michel, Stoskopf Nicolas, *Les dynasties alsaciennes du XVII^e siècle à nos jours*, *Op. cit.*, pp.8 et 207.

³⁵⁸⁹ Caron François, préface de Barbier Frédéric, *Finance et politique : la dynastie des Fould, XVIII^e-XX^e siècles*, Paris, Armand Colin, 1991, pp.11-16.

2.1. L'affirmation de dynasties brassicoles

2.1.1. Le « clan Hoffherr »³⁵⁹⁰ et ses ramifications

Bien connu du lecteur Lyonnais, ce patronyme a été largement évoqué du fait de la place que cette famille occupe dans la mémoire collective locale, mémoire largement entretenue par la toujours existante institution qu'est la brasserie Georges de Perrache proposant selon la maxime consacrée « bonne bière et bonne chère depuis 1836 ». À l'origine de cette première saga est Jean Georges Hoffherr, né en 1795³⁵⁹¹ et arrivé à Lyon en provenance de son Alsace natale entre 1835 et 1836. Fils d'un cultivateur également brasseur³⁵⁹² comme lui prénommé et de Dorothee Moll, il est alors fort d'une expérience brassicole de plus de vingt ans : il est notamment mentionné comme exploitant la brasserie strasbourgeoise « *Zum Sternenber*g, au *Sternenberg. Kronenburgerstrasse n°2* » en 1821³⁵⁹³. L'année précédente, déjà brasseur, il avait épousé Frédérique Ehrhardt, fille d'un négociant née en la même ville que lui³⁵⁹⁴. Ils n'auront pas moins de huit enfants entre 1821 et 1834³⁵⁹⁵ : se faisant l'écho d'une pluriactivité de fait mise en lumière précédemment, notre individu est à ces occasions aléatoirement repéré comme brasseur, aubergiste, cabaretier ou distillateur et semble multiplier les allers-retours entre la capitale régionale qu'est Strasbourg et la banlieue de celle-ci dont il est originaire³⁵⁹⁶.

Plus que nécessité économique ou contrainte politique, c'est l'évènement tragique qu'est le décès de sa femme en février 1835 qui apparaît comme l'élément déclenchant sa

³⁵⁹⁰ Expression empruntée à André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.19.

³⁵⁹¹ Il est né à Schiltigheim le 1^{er} juin 1795. Voir en annexe 10.5 la généalogie simplifiée des familles Hoffherr, Lutzius, Umdenstock et affiliés.

³⁵⁹² Si l'état-civil qualifie son père de laboureur à son décès le 8 septembre 1836, les traces attestant d'une activité brassicole paternelle sont multiples. Il est notamment dit laboureur et aubergiste à Schiltigheim à l'occasion du premier mariage de son fils en 1820.

³⁵⁹³ Seyboth Adolf, « Brasseries et brasseurs de Strasbourg du treizième siècle jusqu'à nos jours », *Bulletin de la Société des sciences, agriculture et arts de la Basse-Alsace*, Tome XXXII, 1898, pp.273-314. D'après l'ouvrage du Lyon Cerveoise Club, *Brasseurs Lyonnais, une autre histoire de Lyon*, Georges Hoffherr exerça son activité de brasseur à la brasserie Sternenber

g en 1821, puis à celle de Vogelsang, toutes deux situées à Strasbourg. Pour sa part, dans son ouvrage *Le Grand Livre de la Bière en Alsace*, Philippe Voluer relève l'existence de multiples brasseries à Strasbourg où des individus prénommés Georges (ou Jean-Georges) Hoffherr ont exercé au XIX^e siècle : Brasserie au Bois Vert (1835), Brasserie Au Chant des Oiseaux, (Zum Vogelsang en allemand, 1824), Brasserie à l'Étoile d'Or (Zum Sternenber

g, 1825), Brasserie de Strasbourg puis À l'Étoile Noire (1837).

³⁵⁹⁴ Archives Départementales Bas-Rhin, Schiltigheim, Mariage, 1820, p.9/12, acte 14.

³⁵⁹⁵ Deux décéderont précocement.

³⁵⁹⁶ Leurs quatre premiers enfants naissent à Strasbourg, les trois suivants à Schiltigheim et le dernier de nouveau à Strasbourg.

migration³⁵⁹⁷. Bien que l'histoire ne dise pas qui du chagrin ou de l'opportunité entrepreneuriale que peut représenter ce nouveau départ en soit à l'origine, Jean Georges Hoffherr quitte l'Alsace dans les mois suivants pour poser ses valises dans l'ancienne capitale des Gaules. S'il semble dans un premier temps se contenter d'un simple rôle d'employé – un Georges Hoffherr, âgé de 40 ans, est mentionné dans le recensement de 1836 comme ouvrier brasseur chez Jean François Dutour, rue Saint-Georges³⁵⁹⁸ – il ne tarde pas, nous l'avons vu dans notre chapitre III, à lancer sa propre affaire : le 30 décembre 1836 est créée dans le quartier de Perrache la société Lipps et Hoffherr³⁵⁹⁹. C'est là, au confluent du Rhône et de la Saône, dans cet espace appelé à devenir l'un des principaux nœuds ferroviaires de la ville voire de la France que s'écrira la suite de cette histoire familiale. Transposant purement et simplement les pratiques de sa « vie d'avant » à Lyon, Jean Georges multiplie rapidement les casquettes. Tandis que la société de décembre 1836 annonçait la couleur en évoquant dans ses statuts l'exploitation, parallèlement à la production et la vente de bière au détail, « d'un fonds de café cabaret », il reprend également son activité de distillation d'alcool et construit sur le cours du Midi « une petite distillerie à l'aide de laquelle il [obtient], des résidus recueillis dans les brasseries, un liquide à faible degré destiné à la fabrication du vinaigre »³⁶⁰⁰.

Arrivé avec enfants mais sans femme, le brasseur alsacien désormais rhodanien ne peut rester seul. Sans même parler de la solitude qu'implique le célibat, il s'avère en effet peu judicieux, alors que la dimension familiale des exploitations prévaut encore très largement, de se priver d'une partenaire pouvant à la fois assurer l'unité interne de la cellule et participer à son rayonnement externe. D'où son remariage le 2 janvier 1840³⁶⁰¹ avec Marie Magdeleine Sigwalt, native de Müttersholtz (Bas-Rhin) fraîchement arrivée à Lyon, de vingt ans sa cadette et fille d'un propriétaire et cabaretier strasbourgeois. Tous de proches voisins, les individus présents ce jour (du moins ceux mentionnés dans l'état-civil), qu'ils soient

³⁵⁹⁷ Frédérique Ehrhardt décède à Strasbourg le 11 février 1835. Âgée de 38 ans, elle est dite épouse de Jean Georges Hoffherr, ancien brasseur, et est domiciliée à Strasbourg, rue des Dentelles 14. Archives Départementales Bas-Rhin, Strasbourg, Décès, 1835, p.74/99, acte 293.

³⁵⁹⁸ ADR, 6MP14, Lyon, rue Saint Georges, p.9/46.

³⁵⁹⁹ ADR, 6Up1/2997.

³⁶⁰⁰ AML, 1411WP052 – octroi de Lyon, distillerie Hoffherr. Alors qu'il est obligé de transférer cet établissement en dehors des limites de la ville dès le début des années 1840 en vertu d'une ordonnance royale du 29 mai 1841, il en profite, en entrepreneur averti, pour demander à la municipalité une compensation financière. Si sa demande ne satisfait pas aux procédures en usage, le maire de la ville estime « qu'il y aurait réellement une sorte d'injustice à ne pas lui venir en aide, car il est incontestable que le déplacement de son industrie a dû lui occasionner des frais assez considérables qu'il ne saurait supporter seul ». L'édile est suivi par le conseil municipal qui, dans sa séance du 18 avril 1844, accorde à l'industriel une somme de 500 francs « à titre de dédommagement ».

³⁶⁰¹ AML, 2E347, p.2/381, acte 3. Union célébrée le 2 janvier 1840 à Lyon, Mairie Unique.

carrossier, aubergiste, traiteur ou limonadier, témoignent de liens déjà divers tissés par le récent immigré au sein du maillage entrepreneurial local. Sa jeune épouse lui donnera deux nouveaux enfants.

Comme le veut l'usage, c'est justement à travers cette riche descendance que s'écrit le futur de l'entreprise familiale construite autour de la figure du patriarche qu'est Jean Georges. Selon le schéma classique déjà maintes fois observé, confirmant le statut encore intermédiaire de son affaire, il marie dès 1852 sa fille aînée Frédérique Dorothee à l'un de ses ouvriers, Jean Georges Lutzius, alsacien comme lui³⁶⁰². Nous l'avons dit, les fils suffisamment âgés pour travailler aux côtés de leur père servent pour leur part à renforcer, parfois de manière simultanée, liens professionnels, ancrage au lointain pays alsacien dont on se veut rester proche et solidité de l'entre-soi familial : tandis que Frédéric et Charles Auguste épousent tous deux le 23 septembre 1857 les filles d'un aubergiste de Wasselonne (Bas-Rhin)³⁶⁰³, Édouard participe à l'entretien des rapports avec la famille de sa belle-mère en épousant le 19 juin 1858 Julie Amélie Sigwalt³⁶⁰⁴. La succession étant rapidement considérée comme réglée, les autres filles du brasseur sont destinées à entretenir à leur tour le réseau d'affaires de leur père : alors que Sophie convole en justes noces dès 1855 avec le brasseur alsacien installé dans la ville voisine de Saint-Étienne Mathias Umdenstock³⁶⁰⁵, Julie épouse le 5 octobre 1868 le négociant lyonnais Victor Ennemond Blache³⁶⁰⁶, fils d'Isaac et de Louise Catherine Graff, elle-même apparentée à la lignée de brasseurs du même nom³⁶⁰⁷.

Portées par un savoir-faire transmis de génération en génération, le dynamisme industriel de la région, la croissance démographique locale et les avantages procurés par la position stratégique de l'établissement au sein même de la ville de Lyon, les affaires progressent rapidement jusqu'à faire de la brasserie Hoffherr l'une des principales de la ville. Les ventes sont estimées à plus de 3 000 hectolitres dès la fin des années 1850³⁶⁰⁸. Satisfait de la situation et confiant dans la capacité de ses héritiers, qu'il a lui-même formés, à assurer la

³⁶⁰² Mariage célébré le 16 octobre 1852 à Lyon, 2^e arrondissement. Alors commis brasseur, l'époux est originaire de la commune d'Oberhausbergen (Bas-Rhin) et est le fils d'un aubergiste. AML, 2E631, p.194/292, acte 387.

³⁶⁰³ Alors que Charles Auguste prend pour femme Barbe Sophie Trumpf, son frère épouse la jeune sœur de celle-ci, Louise. Voir Archives Départementales Bas-Rhin, Wasselonne, Mariages, 1857, pp.14-15/26, actes 26 et 27.

³⁶⁰⁴ Mariage à Paris : Archives Paris, V3E/M502, p.8/51.

³⁶⁰⁵ Le mariage a là encore, comme le veut la coutume, lieu dans la commune de résidence de l'épouse. Il est donc célébré le 30 janvier 1855 à Lyon, 2^e arrondissement : AML, 2E645, p.21/349, acte 40.

³⁶⁰⁶ Mariage à Lyon, 2^e arrondissement, le 5 octobre 1868. AML, 2E716, p.257/335, acte 503. Malgré ce qui est parfois avancé, il semblerait que ledit Blache reste négociant et marchand de chapeaux toute sa vie durant, sans jamais réellement s'impliquer dans la brasserie de sa belle-famille.

³⁶⁰⁷ Née le 14 janvier 1799, elle est la fille de Jérémie Georges et de Marie Henriette Koch. Voir l'annexe 10.2 et la généalogie afférente. Pour sa naissance voir AML, Lyon Division du Midi, 2E94, p.17/101, acte 128.

³⁶⁰⁸ André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.18.

suite des opérations, c'est à cette époque que Jean Georges commence à envisager l'éventualité de se retirer : il est alors âgé de près de soixante ans. Ce sont tout naturellement ses fils Charles Auguste et Frédéric (dit Fritz) qui prennent la relève. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard s'ils créent leur société en nom collectif « C. et F. Hoffherr, fils de Georges » le 12 septembre 1857³⁶⁰⁹, une dizaine de jours seulement avant leurs noces dont il a été question plus tôt. Tout semble alors fait pour que la succession se fasse d'elle-même et ne donne pas lieu à la moindre tension interne : tandis qu'Édouard Hoffherr et Jean Georges Lutzius sont allés brasser et vendre leur bière sur le prometteur marché parisien³⁶¹⁰, le second gendre reste toujours – pour quelques mois encore – à la tête son établissement stéphanois³⁶¹¹. Bien mal placé dans l'ordre de succession, né en 1832 il n'arrive qu'à la suite de trois de ses frères aînés, Henri Hoffherr s'est pour sa part fait marchand de houblons³⁶¹². Enfin, les benjamins de la famille, Julie née en 1840 et Alphonse Émile né en 1848, sont quant à eux à cet instant encore bien trop jeunes pour prétendre à quoi que ce soit.

Charles Auguste et Frédéric aux commandes, le développement des affaires se poursuit. Nouvelles cuves, nouvelles chaudières, le matériel est remis à neuf et les capacités de production augmentées³⁶¹³. Preuve du succès que les deux associés rencontrent, ils ne tardent pas à faire venir leur beau-frère stéphanois afin de travailler à leurs côtés : Mathias Umdenstock s'installe avec femme et enfants cours Napoléon 25 au tout début des années 1860³⁶¹⁴. Mais s'il laisse ses descendants gérer l'affaire, l'ombre du fondateur continue bel et bien de planer au-dessus de l'établissement. Comme un symbole, c'est bien Jean Georges que l'on retrouve au centre de la photographie ci-dessous (voir page suivante) rassemblant à la fin des années 1860, devant la brasserie et entre deux attelages servant aux livraisons, une partie de ses enfants et petits-enfants. Toujours entouré des siens, il reste celui autour duquel se construisent entreprise et famille, l'une alimentant l'autre et réciproquement.

³⁶⁰⁹ ADR, 6Up1/3012. Société destinée à exploiter la brasserie de bière établie à Lyon, cours Napoléon 25 et à vendre en gros et en détail les produits de celle-ci. Les deux frères associés sont dits brasseurs résidant à Lyon, cours Napoléon 25.

³⁶¹⁰ À l'occasion de la naissance de George Henri Alphonse Lutzius à Paris, 11^e arrondissement, le 3 avril 1860, son père Jean Georges et son oncle Édouard Hoffherr sont dits brasseurs en activité dans la capitale, petite rue Saint-Pierre. Archives Paris, V4E1280, p.11/31, acte 1087.

³⁶¹¹ Les trois premiers enfants du couple formé par Mathias Umdenstock et Sophie Hoffherr, nés entre 1855 et 1859, voient d'ailleurs le jour à Saint-Étienne.

³⁶¹² Il apparaît lors du mariage à Troyes (Aube), le 3 septembre 1874 entre son frère Alphonse Émile Hoffherr et Barbe Eugénie Gogelein. Il est dit marchand de houblon, 43 ans, demeurant à Nancy (Meurthe et Moselle). Archives Départementales Aube, 4E387366, p.190/279, acte 217.

³⁶¹³ C'est par exemple une demande visant à remplacer une chaudière de 4^e catégorie par une plus puissante relevant de la 3^e, d'une capacité de 1,750 m³, qui est soumise en juillet 1858. L'autorisation est finalement accordée le 16 septembre 1858. ADR, 5MEtcl42 ; ADR, 5MEtcl80, dossier Hoffherr.

³⁶¹⁴ La première trace le localisant à Lyon date du 18 décembre 1861, lorsqu'il déclare la naissance d'Emma Pauline Hoffherr, fille de Charles Auguste et de Barbe Sophie Trumpf. AML, 2E674, p.249/268, acte 3201.

La guerre éclate à l'été 1870. Si elle bouleverse les habitudes, ses effets sont, à en croire Magdeleine Sigwalt, plus mitigés pour les affaires : « la guerre est déclarée, la France la déclare à la Prusse, les réserves partent. Voilà déjà quatre ou cinq jours qu'on ne sait pas comment on vit, les soldats arrivent et partent, on chante, on crie, on boit toute la journée. Notre brasserie est pleine de monde. [...] On ne reçoit plus de marchandise au chemin de fer. Nous voilà sans marchandise, on ne peut rien expédier, il n'y a que deux trains pour les voyageurs, tout est encombré par les soldats », peut-on lire dans son journal³⁶¹⁵.

Figure 83. Brasserie Georges et famille Hoffherr, milieu du XIX^e siècle³⁶¹⁶



C'est une fois la paix revenue, alors qu'Adolphe Thiers peine à relever une bien jeune République, que Jean Georges Hoffherr arrive à la fin de son voyage. Il est alors clairement, comme l'illustre le portrait ci-dessous (voir page suivante), un immigré qui a réussi. Bien portant, redingote noire et chemise blanche, regard décidé et montre à gousset, il se fait l'exemple de cette France des notables s'affirmant sous Louis-Philippe et confirmant ensuite

³⁶¹⁵ Source à laquelle nous n'avons pu accéder directement, citée dans André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.22.

³⁶¹⁶ Collection privée, Jacques Buffaud, dans *Journal du LCC*, été 2010, n°32, p.1. Cliché également reproduit dans André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.22. Selon cette seconde source, on peut voir la brasserie avec sa façade d'origine. Jean Georges Hoffherr serait au centre, entouré de ses petits-enfants ; la photographie « a probablement été prise lors d'une visite de la branche parisienne de la famille, dans les années 1868-1870 ».

ses acquis³⁶¹⁷. Tout à la fois élégant et rigoriste, il est l'archétype de cette bourgeoisie protestante dont nous avons plus tôt dressé les contours.

Figure 84. Portrait de Jean Georges Hoffherr³⁶¹⁸



Malgré l'intensité de la réflexion menée en amont et le soin porté à la préparation de la succession, celle-ci peut parfois se révéler délicate par suite du trop grand nombre de repreneurs potentiels. Dans la famille Hoffherr comme ailleurs le partage des actifs s'affirme comme l'écueil à éviter. Bien que ne se produisant que rarement, le bien collectif primant généralement sur les intérêts et aspirations individuelles, cette division affaiblissant l'entreprise et pouvant aller jusqu'à provoquer sa disparition est généralement la conséquence de dissensions internes à la descendance, chacun des enfants désirant sa propre part d'héritage. L'exploitation commune d'une affaire cédée est une chose, la propriété de celle-ci une fois le légataire décédé en est une autre. Le problème se pose sensiblement en ces termes

³⁶¹⁷ Pour la Monarchie de Juillet, voir, Jardin André, Tudesq André-Jean, *La France des notables, 1815-1848*, 2 vol., Paris, Seuil, 1972, 257p. et 256p. Pour une vision à la fois plus longue et plus restreinte sur le microcosme lyonnais, voir les ouvrages de Catherine Pellissier que nous aurons l'occasion de mobiliser.

³⁶¹⁸ Sans date, extrait d'André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.17.

continuité de l'entreprise en mettant à disposition directe de celle-ci de multiples successeurs apparentés, qu'il s'agisse de fils, de gendres, de cousins ou encore de neveux. Plus que verticale, la dynastie apparaît, par bourgeonnement successoral, horizontale. Et s'il est évident qu'« imposé d'en haut, le poids de la continuité dynastique est variable selon les familles, l'étendue de la fratrie *etc.* »³⁶²¹, il apparaît dans le cas présent aussi lourd que facilement accepté par ceux ayant à le porter.

Matérialisant statutairement leur achat commun, les nouveaux associés Umdenstock et Hoffherr créent en novembre 1874 la société en nom collectif Hoffherr frères³⁶²². Notons le sens aigu des affaires de Mathias Umdenstock qui, désireux de profiter au maximum du prestige patronymique de sa belle-famille, accepte sans discussion de ne pas voir figurer son nom dans la raison sociale. Nous avons évoqué dans notre chapitre IV l'ampleur encore plus grande donnée aux opérations de l'établissement durant la décennie suivante grâce à la multiplication des débits appartenant directement à la famille : brasserie Dupuis à la Croix-Rousse, brasserie du Parc dans ce qui est alors le quartier des Brotteaux, l'Alhambra, dite brasserie Fritz, à proximité directe du berceau de Perrache, ou encore brasserie Thomassin au cœur de la presqu'île. Entretemps, devant composer avec les problèmes de santé de son épouse le forçant à s'éloigner de Lyon, Alphonse Émile se retire de l'affaire en 1881 pour aller s'installer en Isère sur la commune de Saint-Sauveur³⁶²³. Il transporte alors contre 50 000 francs l'intégralité de ses droits, soit la moitié de l'affaire, à son beau-frère³⁶²⁴, qui continue donc seul les opérations de brassage. Il ne le reste néanmoins pas longtemps, ces années 1880 voyant éclore une nouvelle génération s'impliquant à son tour dans la fabrication de la bière et l'écriture d'une histoire familiale aux ramifications de plus en plus étendues.

Contraints par la précoce maturité du secteur brassicole local, la taille de l'entreprise familiale et le nombre de repreneurs potentiels – nombreux sont probablement ceux à avoir encore en mémoire les difficultés à régler la succession de 1873 – de multiples descendants, exclus de la direction effective de la brasserie mais toujours impliqués dans son rayonnement, participent en effet à l'élargissement des réseaux professionnels et, déjà, notabiliaires. À l'instar de Guillaume Rinck mariant l'une de ses filles à un brasseur du Lot-et-Garonne, certains tissent de nouveaux liens professionnels en direction d'autres territoires où la galaxie

³⁶²¹ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.274.

³⁶²² ADR, 6Up1/24. Création le 17 novembre 1874 ; début des opérations au 1^{er} octobre précédent.

³⁶²³ Hendboëg Paulette, Hendboëg Maurice, « Le Château de Cumane à Saint-Sauveur (38) : des origines à nos jours », *Généalogie et histoire*, n°127, septembre 2006, pp.54-55.

³⁶²⁴ Acte du 15 octobre 1881, ADR, 6Up1/54.

Hoffherr est susceptible d'étendre son emprise : alors que Frédérique Julie Lutzius, fille de Jean Georges, épouse en 1887 le fabricant de bière parisien George Victor Jung³⁶²⁵, l'avocat Charles Auguste Hoffherr s'allie pour sa part en 1892³⁶²⁶ à la lignée de brasseurs ardéchois d'Ulysse Jean Antoine Ernest Hugon, par ailleurs vice-président du Conseil Général de l'Ardèche et Chevalier de la Légion d'honneur³⁶²⁷. D'autres reproduisent un schéma déjà observé par le passé et se lient à certains des fournisseurs de l'entreprise familiale : Berthe Frick, épouse de Georges Hoffherr³⁶²⁸, fils de Frédéric (dit Fritz) et de Louise Trumpf, est ainsi la fille d'un charcutier strasbourgeois, probable partenaire commercial du restaurant de Perrache. Enfin, nombreux sont ceux, notamment les plus jeunes parce que moins bien placés dans l'ordre successoral naturel, à se contenter de nouer des alliances avec des partis plus lointains que locaux, plus aisés que bourgeois. Pensons seulement aux filles d'Alphonse Émile Hoffherr et de Barbe Eugénie Gogelein, Sophie Eugénie et Émilie Madeleine, épousant respectivement en 1898 et 1901 un viticultriceur installé en Algérie³⁶²⁹ et un médecin, externe des hôpitaux parisiens³⁶³⁰.

Coté brasserie, parallèlement à ses propres fils Alphonse Émile, Georges Charles et Mathias Frédéric qui l'épaulent depuis qu'ils sont en âge de travailler à ses côtés, Mathias Umdenstock s'entoure de son neveu George Henri Alphonse Lutzius, qu'il fait venir de Paris³⁶³¹, et de son cousin Gustave Émile Umdenstock, qui abandonne le buffet de la gare de Colmar dont il était le tenancier pour prendre en main à Lyon la gestion de la Brasserie du Parc. Valeur sûre, le regroupement familial se poursuit. Le début de la nouvelle ère dans laquelle entre la brasserie, l'une des rares survivantes à l'orée du XX^e siècle, est matérialisé par la transformation de l'affaire le 8 décembre 1891³⁶³² en société anonyme Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr au capital de 4 000 000 de francs (voir notre chapitre III). Alors que les fils de Jean Georges Hoffherr se retirent ou décèdent les uns après les autres – quand Alphonse Émile est, nous l'avons dit, contraint de quitter Lyon au début des années 1880, Édouard, Charles Auguste et Frédéric disparaissent plus ou moins prématurément dans les

³⁶²⁵ Archives Paris, V4E7931, p.10/31, acte 37.

³⁶²⁶ Il épouse le 18 août 1892 Clémence Aimée Hugon, fille de ce brasseur natif et exerçant à Vallon-Pont-D'arc. Archives Départementales Isère, Vallon-Pont-D'arc, mariages 1892, p.13/31, acte 12.

³⁶²⁷ Voir son dossier relatif à cette décoration, Base LEONORE, dossier LH/1320/61, [en ligne].

³⁶²⁸ AML, 2E821, p.256/307, acte 508. Mariage célébré à Strasbourg le 8 avril 1886.

³⁶²⁹ Le 25 octobre 1872 elle épouse Charles Michel Claude Debono, viticultriceur à Boufarik, fils de colons. AML, 2E1781, p.133/316, acte 265.

³⁶³⁰ Mariage célébré le 30 juillet 1901 à Lyon, 2^e arrondissement. AML, 2E1858, p.176/305, acte 351.

³⁶³¹ Fils aîné, et seul descendant masculin, de Jean Georges Lutzius et de Sophie Hoffherr, il travaillait jusque là dans la brasserie paternelle parisienne. Il s'associe le 27 novembre 1885 avec Mathias Umdenstock pour acheter des bâtiments à Lyon rue Thomassin 32 et 34 contre 450 000 francs. ADR, 3E26790, notaire Renoux, 1er juin 1886, « quittance Umdenstock ».

³⁶³² ADR, 6Up1/113; ADR, 6Up1/127; ADR, 6Up1/135.

mêmes années³⁶³³ – l'affaire devient bel et bien celle de familles alliées. Ici plus que jamais, les filles apparaissent comme l'outil privilégié permettant transmission du patrimoine et entretien d'une dynamique dynastique. Jusque là indirectes, les relations entre les familles Lutzius et Umdenstock sont d'ailleurs matérialisées par le mariage célébré le 9 septembre 1895 entre George Henri Alphonse Lutzius et Caroline Umdenstock, fille de Gustave Émile³⁶³⁴. Les liens du sang viennent ici confirmer les liens d'argent.

Mathias Umdenstock décède à Lyon dans son fief de Perrache le 21 avril 1897³⁶³⁵. Il est suivi de peu par deux de ses fils : Georges Charles disparaît dès septembre 1898³⁶³⁶ tandis que Mathias Frédéric meurt en février 1904³⁶³⁷. Reste donc Alphonse Émile Umdenstock et, surtout, George Henri Lutzius qui apparaît encore comme représentant de l'établissement Hoffherr dans la correspondance syndicale régionale à la veille de la Première Guerre mondiale³⁶³⁸. C'est néanmoins François Geneste, bien qu'il ne soit pas brasseur mais entrepreneur en maçonnerie originaire de Saint-Avit (Puy-de-Dôme)³⁶³⁹ et époux de Marie Sophie Umdenstock depuis 1886³⁶⁴⁰, qui endossera pour de longues années le costume de président du conseil d'administration des Brasseries Georges. Alors que son propre fils Paul Mathieu Georges, né en 1901³⁶⁴¹ est destiné à prendre la relève et se forme en conséquence, il est encore trop jeune lorsque survient la mort de son père en avril 1921³⁶⁴² : le salut est une nouvelle fois trouvé du côté des gendres, Jules Weitz, époux de Julie Mathilde Sophie Geneste prenant à son tour les rênes³⁶⁴³.

³⁶³³ Tandis qu'Édouard décède à Paris dès 1871, Charles Auguste et Frédéric Hoffherr meurent à Lyon en 1882 et 1895. Voir respectivement : Archives Paris, V4E5223, p.27/31, acte 1256 ; AML, 2E792, p.51/241, acte 400 ; AML, 2E1722, p.47/407, acte 368.

³⁶³⁴ AML, 2E1736, p.238/370, acte 436. Mariage ayant Lyon à Lyon, 6^e arrondissement.

³⁶³⁵ AML, 2E1776, p.136/406, acte 1064.

³⁶³⁶ Seulement âgé de 41 ans, il est brasseur à Lyon, cours du Midi 28. AML, 2E1782, p.311/448, acte 2470.

³⁶³⁷ Lui aussi qualifié de brasseur, il demeure pour sa part à Lyon, rue de la République 26. AML, 2E1973, p.48/224, acte 357.

³⁶³⁸ Il est en 1913 secrétaire de la Chambre syndicale des brasseurs et entrepositaires de bières de la région lyonnaise, alors présidée par un membre de la famille Radisson. Voir ADR, 10M309 – Brasseurs et entrepositaires de bière (1896-1978).

³⁶³⁹ Il y est né le 20 novembre 1848 et est le fils d'un maître maçon : Archives Départementales Puy-de-Dôme, 6E339/5-, 1839-1862, p.62/147.

³⁶⁴⁰ AML, 2E816, p.84/299, acte 166. Mariage célébré à Lyon, 2^e arrondissement, le 5 avril 1886.

³⁶⁴¹ Né à Lyon le 22 avril 1901. AML, 2E1854, p.131/187, acte 1179. Son père et alors simplement qualifié de rentier.

³⁶⁴² François Geneste meurt à Lyon, 7^e arrondissement dans son domicile bourgeois, quai Claude Bernard 29, le 6 avril 1921. AML, 2E2596, p.62/201, acte 383. La déclaration du décès est notamment faite par son beau-frère Alphonse Émile Umdenstock, toujours qualifié de brasseur et résidant alors à Lyon, place Carnot 10.

³⁶⁴³ Informations sur les successions postérieures au premier conflit mondial, période que nous n'avons à notre grand regret pas étudiée autant que nous l'aurions souhaité, issues d'André Jean-Louis, *Op. cit.*, pp.38-42.

« Par différents biais, la plupart des nouveaux venus du monde industriel sont parvenus à s’ancrer dans des quartiers populaires en tissant des réseaux de relations dans et hors de leur entreprise »³⁶⁴⁴. On pourrait ajouter : dans et hors de leur famille directe par de stratégiques mariages successifs. Indiscutablement capables de s’adapter aux exigences de l’instant, les individus en charge de la brasserie fondée en 1836 par Jean Georges Hoffherr adoptent plusieurs générations durant le comportement « des dynasties familiales, catholiques ou protestantes qui, pendant tout le XIX^e siècle, se sont constituées autour des entreprises industrielles les plus importantes, dans les régions françaises les plus actives, en Alsace et en Lorraine, dans le Nord, dans la région de Lyon et de Grenoble »³⁶⁴⁵.

2.1.2. Winckler et Lumière : une affaire, deux familles

Autre famille, autre temporalité, autre histoire. Arrivé à Lyon autour de 1870, Joseph Alphonse Winckler appartient à ces nouveaux venus devant faire leurs preuves et se forger une place dans les milieux économiques et industriels des grandes métropoles déjà largement occupés par une génération d’héritiers puisant ses racines au-delà de la révolution de 1848. Fils et petit-fils de fabricants de bière alsaciens³⁶⁴⁶, il naît en octobre 1839³⁶⁴⁷ à Champagnole (Jura) où est établi son père depuis quelques années. Aîné d’une fratrie de huit enfants, il travaille dans la brasserie familiale et épouse en décembre 1859 une fille de cultivateurs du pays, Marie Léocadie Thevenin³⁶⁴⁸. Selon le témoignage d’une descendante cette dernière est dans les premiers temps, conformément au modèle de la petite exploitation dans laquelle est impliqué l’ensemble de la cellule familiale, d’un précieux secours pour son mari³⁶⁴⁹ :

« Alphonse disait qu’après avoir tout réglé au lendemain de leur mariage, y compris le curé, il ne leur restait qu’un franc. Elle travaillait avec son mari et s’acquittait de

³⁶⁴⁴ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.559.

³⁶⁴⁵ Daumard Adeline, *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, *Op. cit.*, p.171.

³⁶⁴⁶ François Xavier Napoléon Winckler, père de Joseph Alphonse, est né à Seltz (Bas-Rhin) le 15 août 1811. Son propre père, Michel, fabricant d’eau de vie, est alors âgé de 43 ans. Voir Archives Départementales Bas-Rhin, 4E463/1, p.13/22. Au mariage de François Xavier Napoléon en 1837 avec Marie Caroline Gross, le Michel en question, décédé le 25 décembre 1823, est dit « en son vivant brasseur » : Archives Départementales Bas-Rhin, 4E463, p.4/12, acte 3. Voir en annexe 10.6 la généalogie simplifiée des familles Winckler et Lumière.

³⁶⁴⁷ Joseph Alphonse Winckler naît à Champagnole, arrondissement de Poligny, dans le Jura, le 3 octobre 1839. Son propre père est alors maître brasseur audit lieu. Information extraite de son dossier de Légion d’honneur : voir Base LEONORE, dossier LH/2758/79, [en ligne].

³⁶⁴⁸ *Lumière l’album de famille*, *Op. cit.*, Notice Alphonse Winckler, p.68.

³⁶⁴⁹ *Lumière l’album de famille*, *Op. cit.*, Notice Marie Léocadie Thevenin, p.65.

nombreuses tâches qui comprenaient, entre autres, celle de cuisiner quotidiennement le repas des ouvriers. Dans les contrats d'embauche, il était précisé, en effet, que l'on ne devait pas servir plus d'une fois par semaine...des écrevisses ! »

Alors que la situation reste plus délicate que ne le laisse penser la consommation, même épisodique, de crustacés, Joseph Alphonse devient au décès de son père en juillet 1861 propriétaire de l'affaire³⁶⁵⁰. Mais si son premier fils, Charles Albert, naît bien en février de cette même année à Champagnole, la famille ne fera pas de vieux os dans cette commune. C'est en effet cette même année 1861, à la suite de la mise en faillite de l'entreprise dont il vient d'hériter³⁶⁵¹, que débute l'itinérance de notre individu. Tentant d'abord sa chance – quelques mois tout au plus – à Paris³⁶⁵², il retourne ensuite dans son Jura natal et ouvre brasserie dans la commune de Morez. Une poignée d'années et deux enfants plus tard, chassé par la proximité du conflit franco-prussien, le couple est une nouvelle fois contraint à l'exil.

Après être passé par Besançon et Bourg-en-Bresse, il s'installe à Lyon. À peine arrivé, Joseph Alphonse crée un commerce de malterie et de brasserie sur les rives de la Saône, quai Saint-Vincent, dans un quartier à la riche histoire brassicole³⁶⁵³. S'il se démène pour faire prospérer son affaire et n'hésite pas pour ce faire à investir dans du matériel plus perfectionné – il annonce par exemple le 30 juin 1875 avoir installé dans son établissement une chaudière à vapeur vendue par Colombier, constructeur à Lyon, et destinée à fournir de la vapeur à la machine motrice et servir de calorifère pour tous les besoins de sa brasserie³⁶⁵⁴ – les affaires ne marchent guère. Conscient de la précarité de sa situation et de sa localisation peu judicieuse au regard de l'évolution urbanistique de la ville, il s'installe dès le début des années 1880 à la Guillotière, quartier plus peuplé où son industrie est bien plus susceptible de prospérer.

³⁶⁵⁰ Xavier Napoléon Winckler décède à Champagnole le 7 septembre 1861. Information extraite des actes de naissances de ses filles dont nous parlerons plus bas.

³⁶⁵¹ Archives Jura, 4E46/40. Faillite de Xavier Napoléon Winckler déclarée en novembre 1861. Le brasseur, fraîchement décédé, aurait engagé dans sa brasserie des travaux trop importants pour que son fils ne puisse en payer les traites.

³⁶⁵² Base LEONORE, dossier LH/2758/79, [en ligne]. Fiche de renseignements à son sujet datée du 5 août 1900 et émanant du commissaire spécial de la préfecture du Rhône.

³⁶⁵³ En 1872, il demeure avec son épouse, deux de leurs enfants et 13 employés sur ledit quai Saint-Vincent, n°23. ADR, 6MP242, Lyon, quai Saint-Vincent, pp.2-3/33

³⁶⁵⁴ ADR, 5MEtcl25.

Entre le 5 mai et le 12 juin, il achète brasserie, matériel et plusieurs parcelles de terrains situés entre les rues de l'Humilité, Bonnefoi et Vigilance³⁶⁵⁵. L'établissement est quasiment opérationnel dès juillet 1880. Le 16 de ce mois, le brasseur se disant également propriétaire, demeurant toujours à Lyon, quai Saint-Vincent 23, demande l'autorisation d'y faire usage d'une chaudière à vapeur de 20 chevaux « et de construire une cheminée de haut appel de trente mètres de hauteur au-dessus du sol »³⁶⁵⁶. C'est, deux ans plus tard, une nouvelle demande qui est formulée, concernant cette fois une chaudière à vapeur horizontale. S'il a déplacé son exploitation et changé de lieu de résidence³⁶⁵⁷, il continue à utiliser les locaux situés sur les rives de la Saône. En novembre 1882 est ainsi discutée par les autorités municipales la proposition faite à la ville de louer ou d'acquérir un immeuble jusque là occupé par la brasserie Winckler à Lyon, quai Saint-Vincent 22-23 (Port-Neuville)³⁶⁵⁸ pour y créer une école. Il est notamment précisé que les locaux, disponibles le 24 juin 1883, sont « actuellement occupés par M. Winckler brasseur qui vient d'acheter la brasserie Corrompt située cours de Brosses ». Celui-ci se dit néanmoins « disposé à les abandonner de suite si cela pouvait convenir au nouveau locataire ».

Solidement établi, disposant d'un instrument de travail ayant déjà fait ses preuves, Joseph Alphonse Winckler met tout en œuvre pour accroître le volume de ses opérations. Qu'il s'agisse de son implication dans des entreprises potentiellement profitables à ses affaires (pensons seulement à la création en 1883 de la Société des Glacières de Moutoux), du développement d'un véritable réseau de distribution *via* le rachat de cafés et la participation à de multiples expositions ou encore de son implication dans diverses instances syndicales aussi bien régionales que nationales, ses nombreuses activités témoignant d'une acuité entrepreneuriale certaine permettent l'affirmation de son établissement sur le marché brassicole rhodanien et français en quelques décennies seulement³⁶⁵⁹. Étape marquante venant concrétiser une croissance continue de plus de dix ans, la société en nom collectif A. Winckler et ses fils ayant pour objet la fabrication et le commerce de la bière, est créée le 19 décembre 1893³⁶⁶⁰. Comme son nom l'indique, dotée d'un capital de 500 000 francs et située à Lyon,

³⁶⁵⁵ ADR, 4Q5/5630, volume 1757, article 1167 ; ADR, 4Q5/5632, volume 1765, article 1651.

³⁶⁵⁶ ADR, 5MEtcl26. Déclaration d'une chaudière horizontale cylindrique à foyer intérieur longue de 7 mètres formulée le 16 juillet 1880.

³⁶⁵⁷ Le recensement de 1881 le localise à Lyon, rue de l'Humilité 3. Il demeure alors avec femme, enfants et 14 employés. ADR, 6MP316, Lyon, rue de l'Humilité, pp.1-2/2.

³⁶⁵⁸ AML, 454WP30 – Groupes scolaires, écoles de garçons 1878-1901.

³⁶⁵⁹ Voir pour ces différentes questions et le balayage des nombreuses activités de Joseph Alphonse Winckler notre chapitre IV relatif à la structuration d'une véritable filière brassicole rhodanienne et française.

³⁶⁶⁰ ADR, 6Up1/121, dossier A. Winckler et ses fils.

rue de l'Humilité 3, elle associe au père ses deux aînés, Charles Albert, né en 1861³⁶⁶¹, et Jules Eugène Adolphe, né cinq ans plus tard³⁶⁶². Déjà vieille de trois générations, la filiation faite d'orge et de houblon de la dynastie Winckler en compte dorénavant une nouvelle. Nous l'avons dit (voir notre chapitre III), cette brasserie se fait l'illustration de la mutation amorcée mais inachevée faisant passer en fin de siècle certaines des unités de fabrication de bière lyonnaises du statut de petites entreprises familiales à celui de véritables structures industrielles : tandis que Joseph Alphonse, apportant l'essentiel des capitaux (300 000 francs) est chargé de l'acquisition des matières premières, ses fils sont respectivement responsables de la direction commerciale et de la direction de la fabrication. L'usine en activité depuis quelques années, fournie « clé en mains » par les constructeurs et appareilleurs Buffaud et Robatel³⁶⁶³, est la première du genre et un modèle de modernité³⁶⁶⁴. Grâce à cet outil que ses propriétaires n'auront de cesse d'améliorer, la réputation des bières Winckler perdurera au-delà de la Seconde Guerre mondiale.

Si le succès est grand du côté des affaires, la réputation et la renommée de la dynastie Winckler dans la société lyonnaise ne sont pas en reste. Comme bien souvent, histoires personnelle et professionnelle s'entremêlent. L'émigration des Jurassiens en direction du Rhône s'est d'ailleurs effectuée en famille : Eugénie Winckler, jeune sœur de Joseph Alphonse, se marie dès 1880 à Lyon, 1^{er} arrondissement, avec Michel Nigon, polisseur sur métaux³⁶⁶⁵. Alors que la future épouse est qualifiée de doreuse, sa mère, sans profession, est également présente. Toutes deux résident à la même adresse que notre brasseur : aîné de la famille, celui-ci apparaît comme compensant la disparition du père en en endossant le rôle. Une autre de ses sœurs, Marie Joséphine, se mariera encore à Lyon en 1885³⁶⁶⁶. Tandis que ces alliances horizontales offrent une assise locale à la famille fraîchement installée et lui

³⁶⁶¹ Né à Champagnole (Jura) le 3 février 1861. Il est le fils de Joseph Alphonse Winckler, alors brasseur âgé de 21 ans, et de Marie Léocadie Thevenin, même âge et sans profession. Une copie de son acte de naissance figure dans son dossier de Légion d'honneur : voir Base LEONORE, dossier 19800035/0309/41619, [en ligne].

³⁶⁶² Témoignant de l'itinérance de ses parents, il est pour sa part né à Morez (toujours dans le Jura) le 1^{er} mai 1866. Information donnée par son acte de mariage et confirmée par son acte de décès.

³⁶⁶³ En fin de XIX^e siècle, « Tobias Robatel a envoyé des ingénieurs en Allemagne et en Autriche étudier les procédés et les outillages afin de pouvoir offrir aux brasseurs français des installations complètes ». Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.144.

³⁶⁶⁴ *Le Génie civil : revue générale hebdomadaire des industries françaises et étrangères*, Partie 2, 1891, p.128. Une représentation de ladite usine figure dans notre chapitre III.

³⁶⁶⁵ AML, 2E586, p.78/276, acte 150.

³⁶⁶⁶ AML, 2E604, p.238/297, acte 434. Mariage célébré le 21 novembre entre Marie Joséphine Winckler, également doreuse, et Mari-Constant [*sic*] Mouquin, employé de commerce lyonnais né à Champagnole. Présent, Joseph Alphonse est dit brasseur à Lyon, rue de l'Humilité 3.

permettent d'ébaucher ses premiers réseaux de sociabilité, la génération suivante et leurs alliances verticales –Marie Léocadie a donné cinq enfants à Joseph Alphonse – sont mises à profit par ce dernier pour entretenir et revendiquer à la fois une ascension sociale dont il est déjà fier.

Comme l'ont déjà montré certaines de nos études de cas, les prétendants au mariage et les individus à qui l'on promet ses fils et ses filles ne sont pas choisis au hasard. Ici comme ailleurs, le pouvoir des individus dépend « de leur degré de participation à des réseaux de solidarité familiaux, qui se [confondent] à des réseaux professionnels et locaux »³⁶⁶⁷. Observable partout à travers la France, ce fait est d'autant plus vrai à Lyon où Louis Trénard affirme que pour l'entrepreneur, l'activité professionnelle « modèle sa vie, détermine ses relations... Cet envahissement de la personnalité par le métier explique les jugements relatifs au béotisme avéré et au prosaïsme des Lyonnais »³⁶⁶⁸. Si dans les hautes sphères notablistes l'aire de recrutement privilégiée reste le milieu familial³⁶⁶⁹ – on ne compte plus les unions entre cousins plus ou moins éloignés, se connaissant « d'avant » – il en est autrement pour la génération d'industriels fraîchement établis en ville à laquelle appartient Joseph Alphonse. Son fils aîné Charles Albert épouse donc en 1888 la lyonnaise Léonie Bénédicte Gelly (dite Louise), fille de rentiers aisés demeurant dans les beaux quartiers de la presqu'île³⁶⁷⁰. Les unions conclues quelques années plus tard, après que le brasseur ait eu le temps d'affirmer son statut d'entrepreneur ayant réussi tout en « étudiant le marché » et nouant quelques relations plus intimes avec certains cercles, sont plus significatives encore. La famille Winckler illustre alors de manière on ne peut plus éloquente l'étriqueté des rapports matrimoniaux observée dans certains milieux patriciens. Ici, les stratégies visant à consolider, voire à créer, des solidarités sociales peuvent se manifester par la multiplication de mariages croisés entre deux familles, la réciprocité faisant de chacune d'entre elles, formant un

³⁶⁶⁷ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, pp.72-73.

³⁶⁶⁸ Trénard Louis, *Lyon, de l'Encyclopédie au préromantisme*, Paris, Presses universitaires de France, 1958, p.781.

³⁶⁶⁹ Pellissier Catherine, *La vie privée des notables lyonnais au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.133.

³⁶⁷⁰ Mariage célébré à Lyon, 2^e arrondissement, le 6 septembre 1888. AML, 2E826, p.191/298, acte 380.

ensemble plus puissant, des bénéficiaires³⁶⁷¹. Cette famille-sœur choisie par Joseph Alphonse sera les Lumière³⁶⁷².

Claude Antoine Lumière (1840-1911), né à Ormoy (Haute-Saône) le 13 mars 1840, est fils d'un vigneron et d'une sage-femme. D'abord peintre en enseignes et bâtiments, il devient photographe à compter de 1862 donnant naissance à la lignée de cinéastes que l'on ne présente plus. Marié en 1861 à Paris avec Jeanne Joséphine Costille, il s'installe d'abord à Besançon – où naissent leurs trois premiers enfants – puis émigre à nouveau en direction de Lyon en 1870. C'est là qu'il s'installe à son compte comme peintre-photographe, rue de la Barre, dans le quartier Perrache. Après quelques premières années délicates, c'est grâce à ses fils Auguste Marie (1862-1954) et Louis Jean (1864-1948), notamment formés à la Martinière, que l'entreprise prend un nouveau départ. Mutualisant inventions des fils et entrepreneuriat paternel, la famille achète en 1881 dans le quartier de Monplaisir (rive gauche du Rhône) de vastes terrains sur lesquels sera construite l'usine Lumière. En 1884, leur affaire emploie une dizaine de personnes ; elle est en 1892 transformée en société anonyme au capital de 3 millions de francs dont 5 600 des 6 000 actions restent entre les mains de la famille³⁶⁷³. Ici commence – il durera jusqu'à la guerre – l'âge d'or de la Société Lumière.

Au regard de ces deux histoires industrielles – brassicole pour l'une, photographique pour l'autre –, de leur chronologie et du parcours pour le moins chaotique mais semblable des individus à l'origine de leur fondation, le rapprochement entre les familles Winckler et Lumière à compter de 1893 est tout sauf un hasard. Ce ne sont ainsi pas moins de trois mariages croisés qui sont célébrés cette année-là. Tandis que Jeanne Rose Léonie Winckler ouvre le bal le 2 février en épousant Louis Jean Lumière, alors directeur de la Société Anonyme des plaques et papiers photographiques³⁶⁷⁴, elle est rapidement suivie par son frère Jules Eugène et sa sœur Marie Euphrasie épousant respectivement le 31 août suivant Méлина Juliette et Auguste Lumière³⁶⁷⁵. D'où l'ironie d'Antoine Lumière affirmant à un journaliste en

³⁶⁷¹ Voir à ce sujet l'article de Stoskopf Nicolas, « Gestion de la vie privée et continuité familiale dans les entreprises alsaciennes du XIX^e siècle », *Entreprises et histoire* n°9, 1995, pp.61-69. Ayant pour cadre l'Alsace, cette étude démontre notamment le rôle de ces mariages croisés dans la continuité de certaines entreprises. La persistance de ces pratiques dans le département du Rhône au cours de la même période peut alors être à rapprocher de l'immigration alsacienne déjà évoquée.

³⁶⁷² Sauf mention contraire, les éléments concernant cette famille proviennent de l'ouvrage : Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, pp.125-134.

³⁶⁷³ ADR, 6Up1/115. Société anonyme des plaques et papiers photographiques Antoine Lumière et fils, création de juin 1892. La société existe déjà depuis 1884 : il s'agit là d'un dépôt de statuts et d'un changement de nom.

³⁶⁷⁴ AML, 2E1678, p.45/517, acte 84.

³⁶⁷⁵ Mariages célébrés à Lyon, 3^e arrondissement. AML, 2E1678, p.331/517, acte 629 et AML, 2E1678, p.331/517, acte 628.

1896 que les « gamins n'ont pas à se plaindre, puisqu'à eux six ils n'ont que deux belles-mères »³⁶⁷⁶.

Même si, au prisme de l'histoire industrielle, il peut être facile de ne voir – parfois à tort – les mariages que comme des stratégies économiques et sociales, la balance entre volonté des parents et désir des enfants semble bien souvent pencher en faveur de la première. Comme le dit encore Antoine Lumière en cette année 1896 : « il reste de part et d'autre un gars de quinze ans et une fillette de onze. Et l'on espère bien que la petite dernière épousera bien le petit dernier »³⁶⁷⁷. Que ce soit grâce à la pression parentale ou à l'intimité qu'entretiennent très tôt ces deux enfants, ces espoirs ne seront pas déçus. Cultivés sur la longue durée, les liens sont encore intensifiés quelques années plus tard à l'occasion de l'union entre le dernier né de la famille Winckler, Charles Xavier Ferdinand, et la jeune Francine Lumière âgée de 20 ans³⁶⁷⁸. Tout comme le faste de la cérémonie – robe blanche, calèche et assistance fournie (voir quelques clichés en annexes 12.10 et 12.11) – l'identité des signataires mentionnés sur l'acte de mariage en lui-même confirme la désormais profonde insertion de ces lignées dans les circuits de pouvoir locaux : à côté du brasseur et frère de l'époux Charles Albert Winckler et du propriétaire rentier de Bandol dans le Var Alfred Vivien, figurent Jean Marie Antoine de Lanessan, ancien ministre et député du Rhône et Louis Bartholomot, président de la cour d'appel de Lyon. Le rapprochement se poursuivra des années durant : le 4 juin 1926, Odette Louise Winckler, fruit du mariage de 1903, épouse son cousin Henri Louis René Lumière, industriel et fils d'Auguste Marie et de Marie Euphrasie Winckler³⁶⁷⁹. Comme un symbole de l'affirmation de ces familles d'extraction modeste au sein des réseaux notabiliaires locaux, le problème de la consanguinité ne se pose pas : l'enchevêtrement des réseaux familiaux est ici plus vu comme une force que comme une potentielle faiblesse. Ces unions « entre deux familles imbues du même esprit, ayant des goûts identiques, d'ordre, de méthode et d'amour du travail »³⁶⁸⁰ permettent aux deux clans mettant en commun leurs forces et leurs réseaux une réussite sociale exemplaire.

³⁶⁷⁶ Entretien du 7 avril 1896 entre Antoine Lumière et le journaliste du *Temps* Adolphe Brisson, cité dans *Lumière l'album de famille*, *Op. cit.*, p.53.

³⁶⁷⁷ *Ibid.*

³⁶⁷⁸ Mariage à Lyon, 3^e arrondissement, le 9 juin 1903. AML, 2E1950, p.279/335, acte 525.

³⁶⁷⁹ AML, 2E2571, p.171/221, acte 335. Le mariage a lieu dans le fief de ces familles, le 7^e arrondissement.

³⁶⁸⁰ Vigne Paul, *La vie laborieuse et féconde d'Auguste Lumière : un grand novateur*, Lyon, Durand-Girard, 1942, p.11.

Contrairement à ce qui est parfois observé, ces relations matrimoniales, si elles participent à asseoir la position des deux lignées, ne servent pas – du moins directement – à assurer la continuité des entreprises en elles-mêmes. Jamais, et l'inverse est également vrai, un membre de la famille Lumière ne prendra part aux activités de la brasserie Winckler. Il faut dire que la question ne se pose pas dans le cas de cette dernière, le nombre suffisant de descendants masculins permettant au fondateur Joseph Alphonse d'envisager sereinement sa succession. Statutairement et financièrement associés à leur père (l'acte de décembre 1893 évoque pour chacun d'eux un apport de 100 000 francs), ses deux aînés sont appelés à prendre la relève. Alors que, comme l'énonce Patrick Verley, « à l'ère des négociants et des marchands [succède] celle des techniciens, puis des ingénieurs lorsqu'au XIX^e siècle le progrès technique [gagne] peu à peu tous les secteurs de l'industrie »³⁶⁸¹, la filiation semble ici encore suffisante. Elle ne le restera pourtant pas longtemps, la réalité du marché, les impératifs industriels et les hasards de la vie venant rapidement bouleverser les plans. Le décès prématuré de Jules Eugène Adolphe Winckler en juillet 1899³⁶⁸², il n'a pas encore 33 ans, contraint le clan à revoir sa stratégie sur le long terme. Le jeune Charles Xavier Ferdinand, 17 ans seulement, que « de brillantes études [...] destinaient à l'École centrale de Paris, où il avait été reçu »³⁶⁸³, en fait notamment les frais. Il doit ainsi rejoindre son père et son frère Charles Albert à la tête de l'établissement familial où sa force de travail est nécessaire. Notons que cela ne l'empêche en rien de développer ses connaissances et d'assouvir sa curiosité scientifique : dans la brasserie, il développe ses compétences techniques et est à l'origine de deux procédés innovants ; le séchage de l'orge maltée (invention Winckler) et l'adoucissement de l'eau. Il aurait également beaucoup travaillé et aurait excellé dans le domaine de la fermentation³⁶⁸⁴.

Alors que la brasserie est considérée comme l'une des plus importantes de la région³⁶⁸⁵ et développe ses opérations d'année en année, les relations entre les familles Winckler et Lumière restent intenses pendant des décennies. C'est par exemple Auguste

³⁶⁸¹ Verley Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, *Op. cit.*, p.228.

³⁶⁸² Il meurt à Lyon le 10 juillet 1899. AML, 2E1808, p.16/203, acte 1340.

³⁶⁸³ *Lumière l'album de famille*, *Op. cit.*, Notice Charles Xavier Winckler, p.69. Il se fait ici l'illustration du nombre croissant d'entrepreneurs poussant leur progéniture à faire des études : selon Christophe Charle, 60 % des hommes d'affaires ont en début de XX^e siècle poursuivi des études supérieures (voir Charle Christophe, *Les élites de la République, 1880-1900*, *Op. cit.*, p.109). Les chiffres seraient encore probablement bien plus importants si n'étaient considérés que les puînés, bien souvent barrés dans l'ordre de succession par leurs frères et sœurs plus âgés et dont le destin personnel, devant s'écrire hors de l'affaire familiale, exige formation.

³⁶⁸⁴ *Lumière l'album de famille*, *Op. cit.*, Notice Charles Xavier Winckler, pp.69-70.

³⁶⁸⁵ Base LEONORE, dossier LH/2758/79, [en ligne]. Même fiche de renseignement d'août 1900 évoquée plus haut.

Lumière lui-même, dit industriel et Officier de la Légion d'honneur, qui déclare le décès de Marie Léocadie Thevenin, femme de Joseph Alphonse, le 22 février 1917³⁶⁸⁶. Parallèlement, des liens seront progressivement noués avec d'autres familles influentes, qu'elles soient industrielles ou savantes, comme les Berliet³⁶⁸⁷ ou les Bérard³⁶⁸⁸. Après la mort du brasseur fondateur en 1925³⁶⁸⁹, l'affaire continue sous la direction de ses deux fils survivants. Et lorsque Charles Albert décède à son tour quelques mois plus tard seulement³⁶⁹⁰, c'est le benjamin Charles Xavier Ferdinand qui prend la suite. Il assurera la direction des opérations jusqu'à sa mort en 1956 alors qu'agonise la brasserie lyonnaise³⁶⁹¹.

Certaines des normes comportementales, notamment en matière d'alliances matrimoniales, adoptées dans les dernières décennies du siècle par les familles de brasseurs évoquées ci-dessus permettent d'entrevoir leur appartenance à des cercles notabiliaires que leur condition initiale de petits entrepreneurs – exerçant qui plus est dans le secteur de l'alimentation – ne laissait guère supposer au premier regard. Ces pratiques ne sont évidemment pas les seules à témoigner du nouveau statut progressivement acquis dans le Rhône par une poignée de disciples de Gambrinus. Si le lecteur l'aura probablement déploré, c'est volontairement que nos développements précédents ont mis de côté la question des fortunes et des manifestations protéiformes des sociabilités patriciennes. Permettant de confirmer le statut particulier atteint par les deux dynasties dont il est ici question (expliquant qu'elles aient été préférées aux familles Rinck ou Velten) ces éléments distinctifs témoignant d'une identité sociale partagée – argent, mode de vie, relations publiques, place politique *etc.* – vont maintenant faire l'objet d'un traitement particulier.

³⁶⁸⁶ AML, 2E2342, p.41/205, acte 220.

³⁶⁸⁷ André Albert Winckler, fils de Charles Xavier et de Francine Lumière, épouse le 16 janvier 1932 Odette Andrée Berliet, fille du constructeur automobile (qualifié d'industriel dans cet acte) Marius Berliet. AML, 2E2325, p.7/80, acte 34.

³⁶⁸⁸ Denise Winckler, sœur d'André Albert, épouse pour sa part en avril 1938 Marcel Lucien Bérard, docteur en médecine et fils du professeur de clinique chirurgicale à la faculté de médecine de Lyon, Léon Eugène Bérard. AML, 2E3044, p.92/212, acte 166.

³⁶⁸⁹ Décédé à Nice (Alpes-Maritimes) le 21 avril 1925. Il est alors qualifié de brasseur à Lyon, rue de l'Humilité 3. Archives Départementales Alpes-Maritimes, Nice, Décès, 1925, p.313/481, acte 1248.

³⁶⁹⁰ Il meurt à Lyon le 25 septembre 1925. AML, 2E2350, p.96/133, acte 672.

³⁶⁹¹ Il décède dans les Dombes, à Saint-Paul-de-Varax (Ain), dans l'une des résidences de campagne familiales.

2.2. L'or blond : faire fortune par la bière

Il est généralement admis que « l'enrichissement de la France de 1815 à 1914 [...] se [traduit] par une augmentation sensible de la fortune privée »³⁶⁹². Dans ce tableau général, comment se situent les brasseurs participant au cours du XIX^e siècle à la genèse, au développement et à l'affirmation sur la scène nationale et internationale de l'activité de fabrication de bière à Lyon et dans le département du Rhône ? La brasserie offre-t-elle quelque(s) possibilité(s) d'ascension sociale se manifestant par l'augmentation du capital privé ? La situation des individus de la première génération, nos fondateurs évoqués plus tôt, est-elle plus confortable en fin de vie que ne l'est celle des nombreux entrepreneurs participant à la croissance du secteur sous la Monarchie de Juillet et le Second Empire ? La reprise de l'exploitation paternelle que l'on espère développer assure-t-elle enrichissement et ascension sociale ? Comment se positionnent face à leurs prédécesseurs les rares familles brassicoles réussissant à s'inscrire dans l'histoire et revendiquant, en fin de période, un statut social supérieur ? Autant de questions auxquelles la plongée dans les patrimoines accumulés par les individus composant notre corpus doit permettre de répondre.

2.2.1. D'un premier XIX^e siècle hétérogène...

L'enregistrement des déclarations de successions, destiné à recenser à des fins fiscales l'ensemble des biens transmis par chaque individu décédé, donne un outil déjà largement mobilisé par les historiens afin d'étudier les niveaux de fortune³⁶⁹³. Bien qu'extrêmement précieux, cet indicateur reste néanmoins imparfait : s'il permet de dresser un bilan chiffré à un moment donné, il ne peut en aucune manière résumer l'intégralité de carrières connaissant pour beaucoup de larges amplitudes. Le tableau est encore flouté par l'adoption par certains de stratégies permettant de diminuer la pression de la taxation exercée par l'administration. Adeline Daumard l'a déjà montré, « la fraude est un facteur d'incertitude, dans la mesure où la réaction normale des contribuables, dans tous les pays et à toutes les époques, consiste à dissimuler biens et revenus, surtout lorsque les droits sont élevés et spécialement si les risques

³⁶⁹² Daumard Adeline, *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, *Op. cit.*, p.85.

³⁶⁹³ Voir certains articles fondateurs : Daumard Adeline, « Une source d'histoire sociale : l'enregistrement des mutations par décès. Le XII^e arrondissement de Paris en 1820 et 1847 », *Revue d'histoire économique et sociale*, vol.35, n°1, 1957, pp.52-78 ; Caty Roland, Richard Éliane, « Contribution à l'étude du monde du négoce marseillais de 1815 à 1870 : l'apport des successions », *Revue Historique*, octobre-décembre 1980, pp.337-364.

sont limités »³⁶⁹⁴. Riches comme pauvres sont concernés et, poursuit-elle, « rien [n'est] plus facile, lors de l'ouverture de petites successions, que de dissimuler l'argent liquide ou les quelques titres au porteur conservés entre les piles de linge de l'armoire familiale ». Les 2 193,80 francs de « deniers comptants » retrouvés chez le brasseur Aimé Frédéric Koch en 1821 apparaissent ainsi bien exceptionnels³⁶⁹⁵. Outre Christophe Bechtel en 1793-1794 (le climat de ces années est certes bien particulier) dont de nombreuses valeurs enterrées ou dissimulées auraient faute de dénonciation échappé à toute imposition, souvenons-nous encore de Laurent Arnet mort en 1851 dont la déclaration est jugée suffisamment suspecte pour être inscrite dans les registres du sommier douteux. Le cas de ce dernier n'est d'ailleurs en rien exceptionnel : des décennies durant, nombreuses sont les successions de petits artisans, catégorie à laquelle appartient longtemps la majorité des fabricants de bière rhodaniens, à subir ce sort. La problématique est identique pour les cas d'indigence, réguliers sans être récurrents (citons à titre d'exemple Jean Pierre Eisseman, décédé en 1834³⁶⁹⁶, ou Geoffroy Baumann, mort en 1860³⁶⁹⁷), pouvant masquer la cession anticipée des possessions aux enfants tout en restant à leur charge. Dans ces cas là, si les défunts ne possèdent plus de biens en propre, la passation de pouvoir n'affecte pas, dans les faits, le niveau et les conditions de vie. La prudence s'impose donc.

Au-delà du biais de ces sources dont il nous faut être conscient, le projet de retracer l'évolution des fortunes du groupe « brasseurs » sur plus d'un siècle s'est rapidement heurté aux réalités du secteur. Témoignant du foisonnement entrepreneurial d'une époque, particulièrement marqué dans la brasserie nous l'avons montré, le nombre élevé d'individus un temps seulement en activité à Lyon puis disparaissant de la ville, du métier et parfois même des deux voue à l'échec toute entreprise de mise en série des données. Comment prétendre rendre compte de l'image d'un groupe en ne considérant que les quelques uns à la longévité et l'exposition suffisante pour sortir de l'ombre ? D'où l'absence d'étude statistique globale qui, plus que simplificatrice, s'avèrerait trompeuse. Ces précautions d'usage ayant été énoncées, risquons nous malgré tout à quelques développements³⁶⁹⁸.

³⁶⁹⁴ Daumard Adeline (dir.), *Les fortunes françaises au XIX^e siècle*, Op. cit., p.47.

³⁶⁹⁵ ADR, 3Q14/141. Mutation du 15 septembre 1821.

³⁶⁹⁶ ADR, 3Q20/224, p.71/195.

³⁶⁹⁷ ADR, 3Q31/1755, p.14/128.

³⁶⁹⁸ Précisons en guise d'avertissement que dans la mesure où l'essentiel de nos données concernent le XIX^e siècle, il n'a pas été jugé nécessaire d'effectuer la transcription des différentes sommes et valeurs de francs courants en francs constants.

À en juger par les déclarations de succession, la situation des professionnels du houblon lyonnais du premier XIX^e siècle est loin d'être homogène. Aux quelques uns décédés sans succession auxquels appartiennent notamment les indigents évoqués plus haut – cas n'étant en rien exceptionnels, la proportion de Lyonnais ne laissant aucun bien derrière eux s'échelonnant sur l'ensemble de la période de 70 à 80 %³⁶⁹⁹ – s'ajoute un important contingent d'individus qui, s'ils échappent à la paupérisation absolue, restent cantonnés aux bas-fonds de la hiérarchie des fortunes. Alors que, à l'instar des rosiéristes étudiés par Nathalie Ferrand, « le premier signe d'un avancement est de passer du statut d'ouvrier à celui de petit patron et d'accéder ainsi, par le biais de l'entreprise, à une indépendance et à un statut de chef d'exploitation »³⁷⁰⁰, il ne suffit pas systématiquement, loin de là, à s'inscrire sur la durée et prétendre à un accroissement de son patrimoine. Pour ceux démarrant une affaire à partir de rien, cas de nombreux brasseurs dits d'opportunités attirés par le dynamisme d'un secteur et la faiblesse des investissements initiaux nécessaires, il faut d'abord épargner sur des gains d'autant plus limités qu'augmente rapidement une concurrence débridée. Le succès n'est pas toujours au rendez-vous, réorientations professionnelles récurrentes et, surtout, dossiers de faillite révélant les carrières de patrons devant, du fait d'une conjoncture défavorable ou de malheurs personnels, mettre la clé sous la porte. En septembre 1838 ce sont ainsi, selon la formule consacrée, « les pertes et les malheurs qu'ils ont éprouvé dans leur commerce » qui forcent Georges Rothhan et Jacob Stein, brasseur à Lyon, rue de Condé (sur la presqu'île) à cesser leur commerce et se constituer en état de faillite³⁷⁰¹. L'un comme l'autre quitteront alors la ville de Lyon : si le second disparaît purement et simplement, on retrouve quelques années plus tard le premier établi comme brasseur dans la ville de Tours en Indre-et-Loire³⁷⁰², où il décèdera³⁷⁰³.

Pour de nombreux individus s'essayant de manière plus ou moins pérenne à la profession, la brasserie n'est ainsi qu'une étape ne permettant pas, du fait du succès mitigé rencontré, de prétendre à un réel accroissement de sa richesse. D'abord ouvrier chez Simon Gerber puis brasseur indépendant entre la Révolution et les débuts du Premier Empire, l'immigré allemand Christophe Kener reste en fin de vie cantonné à l'état de petit débitant

³⁶⁹⁹ Léon Pierre (dir.), *Géographie de la fortune et structures sociales à Lyon au XIX^e siècle (1815-1914)*, Op. cit., p.60. « Dans cette société lyonnaise, telle qu'elle apparaît des débuts de la Restauration à la veille de la Grande Guerre, les possédants [...] ne constituent que de faibles minorités de privilégiés, face à un monde sans bornes, qui est, avant tout, celui de la gêne, de la misère, de la souffrance ».

³⁷⁰⁰ Ferrand Nathalie, *Créateurs de roses : à la conquête des marchés (1820-1939)*, Op. cit., p.123.

³⁷⁰¹ ADR, 6Up1/1807. Déclaration des faillis du vendredi 28 septembre 1848.

³⁷⁰² Archives Départementales Indre-et-Loire, 4U22141 – Société Rothhan, Rothhan fils et Huck (Tours, 1873).

³⁷⁰³ Il décède le 1^{er} novembre 1881. Archives Départementales Indre-et-Loire, 6NUM8/261/283, p.292/360, acte 1142.

sans fortune : à son décès en avril 1807³⁷⁰⁴, il ne dispose que d'une poignée d'objets mobiliers estimés à 381 francs³⁷⁰⁵. Quelques années plus tard, la situation du natif de Bourgoin Anthelme Liaudet, repéré comme brasseur à Caluire-et-Cuire dans les années 1820, n'est guère plus reluisante puisque ne possédant que quelques biens dont l'évaluation s'élève à 475,3 francs seulement³⁷⁰⁶. Mêmes difficultés pour les frères Valentin et Pierre Leiden, associés pour l'exploitation d'une fabrique de bière rue Vaubecour dans les années 1810³⁷⁰⁷ et dont au moins l'un des deux poursuit une carrière brassicole de plusieurs décennies : à leur décès, quand le premier est, comme le confirme un certificat du 12 septembre 1860³⁷⁰⁸, dit indigent, le second ne revendique dix ans plus tôt qu'une pauvre succession de 66 francs³⁷⁰⁹.

Et si elle joue bien souvent un rôle discriminant positif, l'hérédité professionnelle elle-même n'est pas gage de réussite : Jean Doerr, pourtant apparenté à la galaxie Bechtel, et les seuls 100 francs de nippes qu'il lègue à ses enfants à son décès en 1811 peuvent en témoigner³⁷¹⁰. Confirmant la singularité des parcours, la situation de cet individu apparaît d'ailleurs d'autant plus difficile comparée à celles de certains de ses proches. Ses beaux-frères et neveux Koch connaissent en effet des trajectoires diamétralement opposées. La longévité de ce dernier patronyme et la réussite brassicole qui en est à l'origine, mises en lumière précédemment, s'accompagnent ainsi d'une régulière augmentation du patrimoine des chefs d'entreprises successivement à la tête de l'affaire fondée au XVIII^e siècle par George Conrad Koch. Alors qu'Aimé Frédéric Koch ne déclare à son décès en 1821 qu'une fortune mobilière estimée à 24 606,55 francs³⁷¹¹, le classant déjà selon Pierre Léon dans la moyenne bourgeoisie³⁷¹², son jeune frère Jean Antoine peut, près de vingt plus tard, se montrer satisfait de l'évolution de son statut : propriétaire « d'une maison située à Lyon, rue Cassefroide 2 ayant rez-de-chaussée et quatre étages, ayant une fenêtre sur la place de la Boucherie et quatre sur la rue », il voit sa succession estimée à 78 055 francs³⁷¹³. Confortables mais sans plus, ces situations ne sont rien au regard de celle d'Isaac François Koch, fils d'Aimé Frédéric,

³⁷⁰⁴ Mort à Vaise le 24 avril 1807. AML, 2E1515, p.5/13, acte 23.

³⁷⁰⁵ ADR, 3Q20/216, p.29/74.

³⁷⁰⁶ ADR, 3Q31/1704, p.31/111. Décédé dans son domicile, grande place 2, le 1^{er} janvier 1843, il est alors cabaretier à la Croix-Rousse. AML, 2E1618, p.1/80, acte 1.

³⁷⁰⁷ Société dissoute le 13 novembre 1818. ADR, 6Up1/3639.

³⁷⁰⁸ ADR, 3Q32/2153, p.145/179.

³⁷⁰⁹ ADR, 3Q31/1734, p.28/128.

³⁷¹⁰ ADR, 3Q17/269, p.35/101.

³⁷¹¹ ADR, 3Q14/141. Mutation du 15 septembre 1821.

³⁷¹² Léon Pierre (dir.), *Géographie de la fortune et structures sociales à Lyon au XIX^e siècle (1815-1914)*, Op. cit., p.150.

³⁷¹³ ADR, 3Q31/878. Mutation du 12 septembre 1840.

reprenant le flambeau familial : il est à son décès en février 1860 à la tête d'une coquette fortune, équitablement composée de biens mobiliers et immobilier, estimée à 923 432,5 francs³⁷¹⁴ !

Jusqu'en 1850 environ, un certain nombre de brasseurs, en s'établissant de manière pérenne dans la profession, réussissent donc à pénétrer le monde de la petite bourgeoisie. Comme le laisse supposer le dernier exemple, apparaissent même dès la Monarchie de Juillet quelques succès éclatants dont André Combalot (succession de 617 700 francs en 1841³⁷¹⁵), Godefroy Kiefer (407 231,1 francs en 1838³⁷¹⁶) ou encore Louis Petit (273 541 franc en 1842³⁷¹⁷) se font les étendards. Bien qu'il soit généralement admis que sont particulièrement prégnantes à Lyon « les réticences des gens du cru à l'égard des nouveaux venus »³⁷¹⁸, l'origine de ces individus – le premier est isérois, le second allemand et le troisième jurassien – confirme le rôle d'ascenseur social et, surtout, d'outil d'enrichissement, que peut jouer la brasserie pour les plus entreprenants. Ces cas apparaissent d'autant plus remarquables que reste majoritaire la base « populaire » – terme dont on se satisfera faute de mieux – dont une partie, l'immense majorité en réalité, nous échappe. Clairement, personnalité, goût du travail, force de caractère et volonté de réussir sont déterminants dans le succès des individus³⁷¹⁹, tout comme l'est leur capacité à nouer des relations et trouver des appuis familiaux comme professionnels³⁷²⁰.

Tandis que les brasseurs les plus importants peuvent prétendre à intégrer le patronat de la haute bourgeoisie, les frontières avec le monde ouvrier et l'artisanat restent, dans la plupart des cas, largement perméables. C'est notamment cette diversité de profils qui est, dès le Second Empire, l'un des facteurs aboutissant à la disparition de nombreuses affaires par manque de moyens et de capacité d'investissement et, autant cause que conséquence, de l'accroissement chez quelques uns seulement, de moins en moins nombreux, des fortunes brassicoles.

³⁷¹⁴ ADR, 3Q32/1159. Mutation du 30 mai 1860.

³⁷¹⁵ ADR, 3Q31/881. Mutation du 16 novembre 1841.

³⁷¹⁶ ADR, 3Q31/875. Mutation du 10 mai 1839. Sa veuve déclare même qu'il dépend en outre de ladite succession des immeubles à Saint-Cyr (Rhône) et Saint-Genis-Laval (Rhône, commune alors située dans l'Ain).

³⁷¹⁷ ADR, 3Q31/1705, p.25/109

³⁷¹⁸ Daumard Adeline, *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, *Op. cit.*, p.142.

³⁷¹⁹ *Ibid.*, p.137.

³⁷²⁰ Voir à ce sujet nos développements précédents quant aux « chemins de la brasserie », début de ce chapitre.

2.2.2. ...à l'enrichissement de quelques uns

Nous l'avons dit précédemment, le nombre de brasseries en activité dans le Rhône diminue de manière rapide à compter de la fin des années 1860. Symptôme de cette transition, les faillites se multiplient. De manière générale, dans leur immense majorité non industrielles³⁷²¹, celles-ci voient progressivement diminuer leur signification économique au profit d'une signification plus sociale. Plus qu'échec financier, ce qu'elles sont malgré tout, elles se font en effet les expressions d'une insertion inachevée dans le métier ou la ville. Sur la trentaine d'occurrences concernant des fabriques de bière recensées entre 1838 et 1897³⁷²², le plus grand nombre provoque ainsi migrations géographiques et réorientations professionnelles.

Qu'il s'agisse de Wolfgang Jacob Zorn³⁷²³, de Jean Baptiste Hoenschild³⁷²⁴, de Pierre Bourchani³⁷²⁵ ou encore de Jacques Ernest Stier³⁷²⁶, nombreux sont les brasseurs malheureux à purement et simplement quitter Lyon, de manière plus ou moins assumée d'ailleurs : les deux derniers sont, au moins temporairement, dits « en fuite » au cours de la procédure les concernant. Difficile par conséquent de voir leur entreprise brassicole comme une expérience réussie leur ayant permis de s'enrichir. Les quelques individus suffisamment attachés à la région pour y rester après leur(s) faillite(s) ne réussissent jamais, malgré de nouvelles vies professionnelles, à accumuler un patrimoine important. Quand Joseph Victor Mottet, brasseur jusqu'en 1860³⁷²⁷ puis employé de commerce³⁷²⁸, ne laisse à son décès en 1878 qu'un certificat de carence³⁷²⁹, Auguste Muret, fabricant de bière failli en 1862³⁷³⁰ par la suite reconverti dans l'épicerie, en fait de même en 1886³⁷³¹. Ailleurs dans le département, le Givordin Chrétien Mehler, s'étant fait simple débitant après l'arrêt contraint de ses brassages

³⁷²¹ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, pp.983-984.

³⁷²² Le registre chronologique des actes de faillites conservé aux Archives Départementales du Rhône le plus ancien est celui des années 1838-1843 (ADR, 6Up1/770. 20 juin 1838 – 10 décembre 1843).

³⁷²³ ADR, 6Up1/773. Jugement déclarant la faillite rendu le 1^{er} mars 1853.

³⁷²⁴ Faillite prononcée à la suite de la requête d'un créancier par jugement du 27 septembre 1851. ADR, 6Up1/772.

³⁷²⁵ ADR, 6Up1/776. Jugement déclaratif sur requête du 1^{er} mai 1862.

³⁷²⁶ Faillite déclarée et bilan déposé le 20 novembre 1884 : un jugement du 24 avril 1885 reporte l'ouverture au 3 août précédent. ADR, 6Up1/788.

³⁷²⁷ ADR, 6Up1/775. La société fondée par Joseph Victor Mottet et Claude Guilloud est déclarée en faillite en octobre 1860.

³⁷²⁸ Activité qui apparaît dans le recensement de 1866 : ADR, 6MP214, Lyon, rue de Vendôme, p.8/13.

³⁷²⁹ ADR, 3Q33/784, p.112/175. Certificat du 6 janvier 1879.

³⁷³⁰ Fuchs et Muret, brasseurs route du Bourbonnais sont déclarés en état de faillite en décembre 1862. ADR, 6Up1/776.

³⁷³¹ ADR, 3Q32/2195, p.67/191. Certificat déclarant qu'il ne possède aucun actif daté du 10 juin 1887.

en 1867³⁷³², ne revendique en 1877 qu'une succession de 160 francs³⁷³³. Clairement, s'il est maintenant reconnu que l'échec peut bel et bien avoir quelques vertus³⁷³⁴, l'une de ses matérialisations concrètes qu'est la faillite grève, du moins à Lyon et dans le secteur de la brasserie, les chances de faire fortune pour les entrepreneurs concernés.

Dans d'autres cas, incapacité des descendants et dynamique sectorielle voyant s'affirmer les premières entreprises brassicoles d'envergure se conjuguent, malgré la conjoncture économique générale favorable, pour aboutir au déclassement social de certains. Nous avons déjà évoqué le cas des Musculus dont le père Jean Henry, lui-même héritier d'une affaire vieille de plusieurs générations, laisse à son décès une honnête succession estimée à 179 741,44 francs dont dépendent « divers objets mobiliers, provisions de ménage, denrées, marchandises, meubles, meublants, numéraire et créances »³⁷³⁵. Dépositaire de l'entreprise, d'abord épaulé par sa mère puis seul, son fils Antoine est en moins de vingt ans, par suite d'une mauvaise gestion, « exclu » du monde de la brasserie : devenu employé de préfecture³⁷³⁶, il ne laisse aucun bien à son décès comme stipulé par un certificat de carence du 4 juin 1879³⁷³⁷.

Des chutes plus vertigineuses apparaissent encore. Lorsqu'il décède le 22 septembre 1854 dans son domicile petite rue Claire 9³⁷³⁸, Jean Wagner est probablement confiant quant au devenir de ses enfants et à la prospérité de sa brasserie. En activité à Caluire-et-Cuire puis à Vaise, il s'efforce depuis près d'un demi-siècle à faire de celle-ci un établissement reconnu et a clairement réussi dans son entreprise : le confortable pécule qu'il a accumulé, principalement composé de valeurs immobilières, s'élève alors à 195 630,1 francs³⁷³⁹. Pourtant, dès 1865, son fils aîné Antoine Wagner, lui aussi brasseur et, comme le veut l'usage, repreneur de l'affaire paternelle, ne laisse à sa mort qu'une succession évaluée à 262,25 francs³⁷⁴⁰. Dix ans auront donc suffi pour dilapider une vie de labeur. Plus que ses qualités intrinsèques, c'est peut-être l'incapacité de l'hériter à rebondir suite aux vicissitudes de la vie qui est ici en cause. Comme le précise sa déclaration de mutation, la propriété

³⁷³² ADR, 6Up1/778. Faillite d'août 1867. Les recensements de 1872 et 1876 le disent respectivement cafetier et débitant : ADR, 6MP239, Givors, quai du Rhône, p.2/8 et ADR, 6MP275, Givors, quai du Château, p.2/3.

³⁷³³ ADR, 3Q9/816, p.134/197

³⁷³⁴ Coquery Natacha, de Oliveira Matthieu (dir.), *L'échec a-t-il des vertus économiques ?*, Paris, Comité pour l'histoire économique et financière de la France, IGPDE, 2015, 378p.

³⁷³⁵ ADR, 3Q42/377. Mutation du 30 mars 1857.

³⁷³⁶ Profession qu'il exerce à son décès en août 1878. AML, 2E581, p.127/186, acte 692.

³⁷³⁷ ADR, 3Q31/1777, p.118/175.

³⁷³⁸ AML, 2E1140, p.140/179, acte 957.

³⁷³⁹ ADR, 3Q31/1916. Mutation du 21 septembre 1855.

³⁷⁴⁰ ADR, 3Q32/2160, p.130/158.

familiale dans laquelle était jusqu'alors exploitée la brasserie est en effet expropriée pour cause d'utilité publique dix jours seulement après le décès de Jean Wagner³⁷⁴¹. La maison devant être vendue, c'est l'outil même de travail qui disparaît. Les héritiers étant nombreux, ils sont huit et qui plus est éclatés géographiquement comme professionnellement³⁷⁴², le patrimoine se trouve divisé et empêche Antoine de prendre la suite dans des conditions favorables.

Conséquences de ces multiples et protéiformes échecs, la seconde moitié du XIX^e siècle voit les écarts de fortune au sein même de la profession progresser considérablement. Si résiste encore, les premières années du Second Empire tout au moins, une base d'entrepreneurs « moyens » à la tête d'entreprises « moyennes », commence à s'affirmer un véritable patriciat brassicole pouvant se targuer, pour les affaires les plus prospères, d'un enrichissement d'une génération sur l'autre. Alors que Jean Georges Hoffherr, fort de son expérience antérieure, arrive à Lyon en 1835-1836 avec quelques économies – d'où son rapide et solide établissement dans le quartier de Perrache – le succès que rencontre son établissement lui permet d'accumuler un patrimoine suffisant pour convenablement doter ses nombreux enfants dont plusieurs se marient pourtant de manière plus ou moins simultanée : alors que son aînée Frédérique Dorothee reçoit 15 000 francs en 1852³⁷⁴³, c'est Sophie qui, trois ans plus tard, est dotée de 14 000 francs³⁷⁴⁴. Recevant à leur tour chacun 10 000 francs en 1857³⁷⁴⁵, Charles Auguste et Frédéric sont ensuite suivis par Édouard (10 000 francs) puis Henri (5 000 francs)³⁷⁴⁶. Si les chiffres sont loin d'être démesurés, être capable d'avancer de la sorte 64 000 francs en l'espace de quelques années sans pour autant en retirer immédiatement quelque compensation financière – il en est évidemment tout autrement sur le long terme, ces sommes étant notamment destinées à assurer assise et futur de l'entreprise –

³⁷⁴¹ Jugement du 25 septembre 1854. ADR, 3Q31/1916. Mutation du 21 septembre 1855.

³⁷⁴² Sont mentionnés dans ladite mutation : 1° Jean Édouard Wagner, teinturier à Lyon ; 2° Antoine Édouard Wagner, marchand de bière à Lyon ; 3° Sébastien Wagner, brasseur à Belley ; 4° Gabrielle Wagner, femme de Baptiste Hoenschild, brasseur à Paris ; 5° Christine Françoise Wagner, femme Barbier, médecin à Saint-Symphorien-de-Cuy [*sic*] ; 6° Jeanne Wagner, femme Blayas, teinturier à Lyon ; 7° Catherine Wagner, religieuse à Brignais ; 8° Jérémie Wagner, brasseur à Paris.

³⁷⁴³ Contrat de mariage reçu par le notaire lyonnais Démophile Laforest le 5 octobre 1852. ADR, 3E18029.

³⁷⁴⁴ Contrat enregistré par le même notaire le 8 janvier 1855. ADR, 3E18056.

³⁷⁴⁵ Trottet, notaire à Wasselonne, reçoit les contrats de mariage le 23 septembre 1857. Ils sont mentionnés dans la mutation après décès de Jean Georges Hoffherr datée du 18 juillet 1873 : ADR, 3Q32/1215.

³⁷⁴⁶ Là encore, ces deux donations sont seulement mentionnées dans la mutation après décès du patriarche Hoffherr. Si la somme reçue par Édouard (dite « sans acte ») l'est à l'occasion de son mariage en juin 1858, celle attribuée à Henri est probablement à considérer comme une aide à l'installation professionnelle : il n'épousera en effet Anne Baylle qu'en janvier 1900 : AML, 2E1905, p.9/416, acte 16.

témoigne, sinon d'une réelle aisance financière, du moins d'une fortune en progression. Fille du second mariage de Jean Georges, Julie Hoffherr, épouse Blache, recevra encore 10 000 francs en 1868³⁷⁴⁷. Sans surprise, l'enrichissement du brasseur alsacien, laissant une fortune estimée à 434 468,4 francs, est confirmé à l'occasion de son décès en 1873³⁷⁴⁸. S'il ne fait pas partie des patrons lyonnais du Second Empire les plus riches – citons seulement la fortune évaluée à près de 23 millions de francs de l'entrepreneur de navigation François Bonnardel (1807-1882) ou celle du banquier Oscar Louis Galline (1812-1881) et ses 11 millions – Jean Georges Hoffherr peut malgré tout prétendre à figurer en bonne place, devant le pourtant bien plus reconnu teinturier en soie Nicolas Philibert Guinon (1807-1885) dont la fortune au décès s'élève à « seulement » 277 340 francs³⁷⁴⁹.

Mathias Umdenstock, principal acteur nous l'avons vu du développement de l'affaire dans le dernier tiers du siècle, poursuit l'œuvre de son beau-père. Comme lui, il fait preuve d'un fin esprit entrepreneurial lui permettant de donner une nouvelle ampleur aux opérations de la brasserie ; comme lui, il fait de cette réussite commerciale une réussite personnelle. Et bien qu'il semble bénéficier d'une position de départ plutôt avantageuse – il est déjà en mesure d'apporter 18 000 francs lors de son mariage en 1855³⁷⁵⁰ – son enrichissement est plus remarquable encore. Il est ainsi, lorsque l'on considère la communauté de biens qu'il forme avec son épouse et qu'il administre, plus que millionnaire à son décès en 1897³⁷⁵¹.

Le profil de l'individu se positionnant comme le véritable héritier de l'empire Hoffherr dès les années 1870 est ici semblable à celui du brasseur Eugène Sébastien Velten qui, même si résidant à Marseille³⁷⁵², peut logiquement revendiquer une place dans notre étude par le biais de son immense usine installée à Saint-Rambert-l'Île-Barbe, dans la périphérie lyonnaise, à compter de 1881. Nous avons d'ailleurs déjà montré le rôle joué par cet établissement dans les dynamiques traversant le secteur brassicole rhodanien des dernières

³⁷⁴⁷ Contrat passé à Lyon devant Jean-Baptiste Chardenet le 29 septembre 1868. ADR, 3E27484.

³⁷⁴⁸ ADR, 3Q32/1215.

³⁷⁴⁹ Voir Cayez Pierre, Chassagne Serge, *Les patrons du Second Empire, Lyon et le Lyonnais*, Op. cit., pp.18-19 et le tableau synoptique des successions laissées par les entrepreneurs composant cette étude.

³⁷⁵⁰ Valeur, selon le contrat de mariage passé devant Laforest le 3 janvier 1855, de son avoir : fonds de brasserie, ustensiles et objets mobiliers dépendant de celui-ci ; argent comptant ; dettes actives ; mobilier garnissant son domicile ; trousseau. Voir ADR, 3E18056.

³⁷⁵¹ ADR, 3Q23/1293. Mutation du 19 octobre 1897. La fortune en question est évaluée à 1 042 983,55 francs.

³⁷⁵² D'où le fait qu'il apparaisse dans la série dite des « patrons du Second Empire » dans le volume consacré à la ville phocéenne. Voir Caty Roland, Richard Éliane, Échinard Pierre, *Les patrons du Second Empire. Tome 5, Marseille*, Paris, Picard, 1999, pp.301-303.

décennies du siècle. Fils de Jean-Jacques³⁷⁵³, fabricant alsacien installé sur les bords de la Méditerranée, Eugène Sébastien, né en 1826³⁷⁵⁴, bénéficie dès les premiers temps de son activité d'une position favorable permise par les réseaux préalablement tissés par son père. Lorsqu'il épouse Marguerite Hélène Claire Hoefler, le 26 février 1853³⁷⁵⁵, les témoins présents confirment la déjà effective notabilité de la famille : difficile de dire qui de Wulfran Puget, négociant, ancien président de la Chambre de commerce de Marseille et Officier de la Légion d'honneur, Fölsch von Fels, Conseil Général de Suisse et de Norvège, Chevalier des ordres Royaux de l'Étoile Polaire, Casimir Hilarion Guès, docteur en médecine ou Alphonse Rey, banquier, est l'invité le plus prestigieux. Dotant leur fille à hauteur de plus de 50 000 francs³⁷⁵⁶, les parents de l'épouse, propriétaires marseillais, attestent encore des milieux aisés dans lesquels évolue la famille Velten.

Devenu seul maître de l'affaire après le retrait de son père dans les dernières heures de l'Empire³⁷⁵⁷, Eugène Sébastien transforme le 1^{er} octobre 1880 l'ancienne société en nom collectif en société anonyme par actions – les fameuses Brasseries de la Méditerranée – au capital de 3,5 millions de francs dont la famille détient 94 % du fonds social³⁷⁵⁸. C'est fort de cette position qu'il part, assisté de son fils Édouard Eugène³⁷⁵⁹, à l'assaut du marché lyonnais l'année suivante. Au début du XX^e siècle, les Velten exploitent deux usines, emploient 500 ouvriers et produisent annuellement 100 000 hectolitres ! À l'instar des opérations de la brasserie, les dernières années de notre période sont pour le brasseur l'occasion d'augmenter considérablement son patrimoine : dès 1888, selon les termes d'une enquête réalisée à son sujet à la demande du préfet du Rhône, « il posséderait, dit-on, une fortune de près d'un million et l'on le donne à Lyon comme étant d'une honorabilité parfaite »³⁷⁶⁰. Propriétaire depuis janvier 1870 d'une demeure à Saint-Loup-Saint-Tronc achetée 125 000 francs³⁷⁶¹, il

³⁷⁵³ Lui-même fils d'un brasseur, comme le signale son acte de naissance dressé à Brumath (Bas-Rhin) le 4 mai 1802. Archives Départementales Bas-Rhin, Brumath, Naissances an X, p.30/48. Portée par la succession des générations, la dimension dynastique est ici indéniable.

³⁷⁵⁴ Il naît à Marseille le 12 juin 1826. Archives Départementales Bouches-du-Rhône, Marseille, Naissances 1826, 3, p.21/49, acte 2161.

³⁷⁵⁵ Archives Départementales Bouches-du-Rhône, Marseille, Mariages 1853, 1, p.34/35, acte 151. Mariage célébré à Marseille.

³⁷⁵⁶ 3 000 francs de trousseau et 50 000 en numéraire.

³⁷⁵⁷ Celui-ci, alors propriétaire, meurt à Marseille en juin 1870. Bouches-du-Rhône, Marseille, Décès, 1870, 5, p.17/59, acte 165.

³⁷⁵⁸ Archives Départementales des Bouches-du-Rhône, 548U24. Source citée dans Daumalin Xavier, *Le patronat marseillais et la deuxième industrialisation*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 2014, p.20. Le capital sera réduit à 2,2 millions en 1892 : voir ADR, 6Up1/118 et Archives Départementales des Bouches-du-Rhône, 548U219, dans Daumalin Xavier, *Op. cit.*, p.82.

³⁷⁵⁹ Né à Marseille le 24 juin 1864. Archives Départementales Bouches-du-Rhône, Marseille, Naissances, 1864, 6, p.4/22, acte 19.

³⁷⁶⁰ ADR, 1M256. Dossier Velten, rapport du 28 novembre 1888 fait au préfet par le commissaire spécial.

³⁷⁶¹ Caty Roland, Richard Éliane, Échinard Pierre, *Op. cit.*, p.302.

est également membre de nombreuses institutions et reçoit de multiples distinctions honorifiques – il est Administrateur de la succursale de la Banque de France et de la Caisse d'épargne, membre de la Chambre de commerce de Marseille et du Cercle des Phocéens, Officier de la Légion d'honneur³⁷⁶². Tous les éléments sont donc réunis pour faire des Velten l'une de ces dynasties d'affaires bouleversant sous la Troisième République l'ordre notabiliaire établi. À la mort d'Eugène Sébastien en 1908³⁷⁶³, son fils Édouard Eugène prendra la relève.

Dans une société de plus en plus diversifiée au sommet de laquelle s'affirment progressivement, aux côtés des plus traditionnels propriétaires rentiers, banquiers et grands patrons du négoce (commerce des soies et des soieries en tête), quelques industriels, hauts fonctionnaires et membres des professions libérales³⁷⁶⁴, les rares individus réussissant à faire de leurs brasseries des réussites entrepreneuriales durant dans le temps se servent de celles-ci pour accumuler, génération après génération, des patrimoines de plus en plus importants. Et bien que les brasseurs lyonnais les plus aisés restent en retrait de leurs homologues alsaciens des dernières décennies du XIX^e siècle tels David Gruber (1825-1880)³⁷⁶⁵ ou Louis Schutzenberger (1802-1887)³⁷⁶⁶ – revendiquant respectivement des fortunes évaluées à 3 738 445 et 2 258 357 francs – ils se hissent donc à un niveau que l'anonymat dans lequel les plonge la progressive perte de vitesse du secteur par la suite ne laissait de prime abord en rien supposer. Guillaume Rinck, le Lyonnais le plus riche, peut même avec près de 2,5 millions de francs prétendre à une position plus qu'honorable dans la pyramide des fortunes de la cité³⁷⁶⁷.

³⁷⁶² Fait Chevalier le 20 octobre 1878, il est promu Officier le 8 avril 1889. Il est à cette occasion décoré par le savant Louis Pasteur. Voir Base LEONORE, dossier LH/2684/50, [en ligne].

³⁷⁶³ Masson Paul (dir.), *Les Bouches-du-Rhône. Encyclopédie Départementale. Deuxième Partie : le bilan du XIX^e siècle. Tome XI - Biographie*, Marseille, Archives Départementales des Bouches-du-Rhône, 1913, p.536.

³⁷⁶⁴ Voir à ce sujet le classement par niveaux de richesses des catégories socioprofessionnelles proposé par Pierre Léon : Léon Pierre (dir.), *Géographie de la fortune et structures sociales à Lyon au XIX^e siècle (1815-1914)*, *Op. cit.*, pp.149-152

³⁷⁶⁵ Théologien et pharmacien avant de se faire brasseur, il laisse à son décès le 31 octobre 1880 à Strasbourg une fortune estimée à 3 738 445 francs, dont 28 % en biens mobiliers (meubles, marchandises, valeurs mobilières) et 72 % en immobilier : outre sa brasserie à Koenigshoffen (faubourg de Strasbourg) évaluée à 1 950 000 francs, sont mentionnées quatre auberges, une école et une maison à Strasbourg, de même que 18 hectares de terre. Voir Archives Départementales du Bas-Rhin, 3Q136, Strasbourg, acte n°46 du 29 avril 1881, cité dans Stoskopf Nicolas, *Les patrons du Second Empire, Alsace*, Paris, Picard, 1994, p.77.

³⁷⁶⁶ Fils et petit-fils de brasseur, il est souvent considéré comme « le véritable fondateur d'une industrie moderne de la bière à Strasbourg ». Lorsqu'il meurt à Strasbourg le 30 janvier 1887 – ses fils Oscar et Charles Frédéric prennent alors la relève – il est à la tête d'une fortune de 2 258 357 francs notamment composée à 60 % de valeurs mobilières, à 28 % en compte courant chez Schutzenberger et à 5 % en biens immobiliers (la brasserie de Schiltigheim n'est pas prise en compte). Voir Archives Départementales du Bas-Rhin, 3Q153, Strasbourg, acte n°169 du 15 juillet 1887, cité dans Stoskopf Nicolas, *Les patrons du Second Empire, Op. cit.*, p.94.

³⁷⁶⁷ ADR, 3Q32/1271. Mutation du 27 juillet 1889.

Notons pour conclure que la difficulté à évaluer les patrimoines ne s'estompe pas avec la croissance de ceux-ci. Quelque soit le milieu, les arrangements, dissimulations et donations se poursuivent durant la seconde partie du siècle et au-delà. Comment interpréter autrement la succession de Joseph Alphonse Winckler qui, déjà « dans une bonne situation commerciale et de fortune » en 1900³⁷⁶⁸ n'a eu de cesse d'accroître sa fortune au cours du quart de siècle suivant mais ne laisse à son décès en 1925 qu'une succession évaluée à tout juste 75 000 francs de valeurs mobilières diverses³⁷⁶⁹ ? Nul doute que l'immense majorité de ses biens – et notamment l'immobilier des quartiers de la Guillotière et de Monplaisir – a alors déjà été transmis à ses enfants et échappe ainsi à l'imposition successorale comme au regard de l'historien.

2.2.3. Quelles fortunes ?

Si l'approche quantitative met à jour la diversité des situations économiques dans lesquelles se trouvent les brasseurs lyonnais en fin de vie, elle fait également apparaître le parallèle entre concentration de l'activité et concentration des biens. Elle ne suffit néanmoins pas pour étudier les comportements de chacun face à l'épargne et les logiques sous-tendant les stratégies de constitution des patrimoines. Reste donc à interroger la composition de ceux-ci. Et rapidement apparaissent diverses attitudes correspondant à différents temporalités et différents niveaux de fortune. Conformément à la norme en faisant un outil de prestige social l'immobilier reste longtemps la valeur refuge : « l'épargne sous cet angle, est étroitement liée à l'esprit de famille, à la conviction que l'héritage et la possibilité de transmettre son savoir est un des fondements de la société »³⁷⁷⁰. Considérant l'ensemble des fortunes de la ville, alors que la valeur des immeubles dépasse à Lyon largement celle des biens mobiliers sous la Restauration, elle représente encore 44 % du total 1869³⁷⁷¹. Et si ce chiffre tombe à 29 % quarante ans plus tard, c'est en réalité dès le Second Empire que les épargnes commencent à réellement s'orienter vers les placements boursiers : ils représentent près de 23 % cette même année 1869. L'apparition des grandes banques de dépôt (Crédit Lyonnais, Société Générale)

³⁷⁶⁸ Base LEONORE, dossier LH/2758/79, [en ligne].

³⁷⁶⁹ ADR, 3Q35/269. Mutation du 19 février 1926 (il est décédé le 21 avril précédent).

³⁷⁷⁰ Daumard Adeline (dir.), *Les fortunes françaises au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p173.

³⁷⁷¹ *Ibid.*, pp.158-159 et 165.

favorise évidemment la diversification des fortunes en plaçant auprès de leurs clients des valeurs mobilières toujours plus nombreuses³⁷⁷².

À échelle du siècle, la typologie des possessions laisse donc voir une très nette modification de la tendance traditionnelle considérant le foncier et le bâti comme seules sources de richesse honorables. Le constat n'est pas nouveau, Adeline Daumard ayant notamment constaté que « du début du XIX^e siècle aux années précédant 1914, les possibilités offertes au placement et à l'investissement des capitaux se sont modifiées »³⁷⁷³. Même si l'information ne s'est pas diffusée avec la même intensité dans tous les milieux, les choix proposés aux brasseurs épargnants sont de plus en plus nombreux et de plus en plus variés.

Dans le premier XIX^e siècle, les fortunes brassicoles rhodaniennes sont ainsi – quelle que soit leur ampleur – essentiellement composées de valeurs immobilières. Des plus petits possédants aux plus gros, tous semblent porter l'essentiel de leur confiance et de leurs espoirs dans la terre et la pierre, concrètes et palpables. Du côté des moins biens nantis, peuvent être cités parmi d'autres Sébastien Eschborn, dont la presque totalité des biens (99,9 %) est en 1830 constituée par l'immeuble qu'il possède à la Guillotière³⁷⁷⁴ ou, dans la même commune, Joseph Groskopf et son terrain à l'angle du Port-au-bois et de la rue Turenne représentant, avec l'habitation dessus construite, 92 % de son actif³⁷⁷⁵. Concernant les plus riches, évoquer le cas du seul André Combalot, arrivé de son Isère natale au tout début du XIX^e siècle, suffit. Étranger à la ville et à la profession, celui-ci fait preuve d'un entrepreneuriat audacieux et, en s'établissant à la Guillotière, profite pleinement des opportunités qui s'offrent à lui pour développer quarante années durant son activité et son enracinement local. Lorsqu'il décède en mai 1841³⁷⁷⁶, sa fortune s'élève à 617 700 francs³⁷⁷⁷ et, fidèle aux usages, est composé à plus de 90 % de valeurs immobilières. Aux 57 700 francs de valeurs mobilières et de créances ne s'ajoutent ainsi pas moins de 11 maisons et de 19 portions de terrain d'une superficie totale de près de 4 hectares. Hormis les bâtiments de la brasserie et la bâtisse dans laquelle il habite jusqu'alors, tous ses biens sont loués à divers particuliers, artisans ou entrepreneurs (teinturier, amidonnier, constructeur) et lui rapportent annuellement 28 000 francs.

³⁷⁷² Voir notamment les travaux de Bouvier Jean, *Le Crédit lyonnais de 1863 à 1882*, 2 volumes, Paris, S.E.V.P.E.N., 1961, 938p.

³⁷⁷³ Daumard Adeline (dir.), *Les fortunes françaises au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.104.

³⁷⁷⁴ ADR, 3Q14/199, p.74/191. Immeuble évalué à 15 000 francs.

³⁷⁷⁵ ADR, 3Q14/205. La valeur de ses biens mobiliers déclarés est de seulement 4 356,75 francs contre 50 000 francs pour sa propriété.

³⁷⁷⁶ Mort à la Guillotière, dans l'une de ses propriétés rue Saint-André 1, le 16 mai 1841. AML, 2E1459, p.43/121, acte 253.

³⁷⁷⁷ ADR, 3Q31/881. Mutation après décès du 16 novembre 1841.

Pour les brasseurs les plus fortunés, les capitaux disponibles sont donc dirigés vers l'immobilier : plus que pour investir professionnellement ou augmenter son niveau de vie en améliorant son confort matériel, les fonds accumulés grâce à la réussite professionnelle permettent de diversifier les potentielles sources de revenus. Dans le cas d'André Combalot, si la brasserie apparaît comme l'un des outils ayant permis son enrichissement, son succès doit beaucoup à sa capacité à profiter des opportunités foncières et anticiper sur l'urbanisation rapide de la rive gauche du Rhône.

La donne est bien différente en seconde partie de siècle et *a fortiori* sous la Troisième République. Certes certains se distinguent encore par un comportement que d'aucuns caractériseraient de rétrograde en investissant l'essentiel de leur capital dans leur exploitation. C'est notamment le cas de Xavier Bélédin étudié plus tôt dont la fortune s'élevant à 357 880,5 francs en 1891³⁷⁷⁸, est encore constituée à 65,9 % de valeurs mobilières : au capital dépendant directement de son activité professionnelle – matériel de brasseur (7 048 francs), marchandises diverses (bière, houblons et orges pour 31 178 francs), achalandage du commerce (4 000 francs), espèces (1 309 francs) et créances commerciales – s'ajoutent notamment de multiples obligations et un compte courant à la Société Lyonnaise sur lequel est déposé près de 70 000 francs. Le patrimoine immobilier, les 34,1 % restants, est pour sa part exclusivement composé de l'immeuble situé à Caluire-et-Cuire, quai de Cuire 22, consistant en des « bâtiments d'habitation et d'exploitation, ces derniers pour le commerce de brasseur, cours et jardins ».

Il s'agit néanmoins là de ceux dont l'enrichissement est le moins important, les brasseurs les plus aisés, désireux de faire fructifier leurs économies, accueillant avec une bienveillance toute particulière les sollicitations bancaires et les propositions de placement nouvelles. On retrouve là les préoccupations largement partagées d'une époque qui ignore « les principes de la solidarité sociale et où un système de retraite [n'est] organisé que pour des catégories professionnelles très peu nombreuses. Épargner pour ses vieux jours, sous des formes diverses selon les milieux sociaux », est ici une nécessité vitale³⁷⁷⁹. Pour les industriels, doit être également considérée la volonté dynastique d'être en mesure d'offrir aux descendants, qui ne pourront pas tous reprendre à leur compte l'affaire familiale, un patrimoine suffisant pour entretenir position et statut. Il n'est donc pas rare que le bourgeois brasseur se constitue un épais portefeuille de valeurs boursières à l'éventail aussi large que

³⁷⁷⁸ ADR, 3Q42/412. Mutation du 9 juin 1892 ; ADR, 3Q42/412. Mutation du 29 août 1892.

³⁷⁷⁹ Daumard Adeline (dir.), *Les fortunes françaises au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.107.

possible : aux actions et obligations de sociétés régionales s'ajoutent bien souvent de multiples titres étrangers. En 1897, dans la succession de Mathias Umdenstock, pour qui les valeurs mobilières représentent 66 % du total, apparaissent indistinctement des actions de la Banque de France (20, pour 72 650 francs), divers titres de la Compagnie des chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée (pour un total de près de 220 000 francs), 2 actions de l'Union mutuelle des propriétaires Lyonnais, 1 « lot Russe 1864 » ou encore 5 actions des « Chemins austro-hongrois »³⁷⁸⁰. Ce double attrait pour les compagnies ferrées et les valeurs russes n'est en rien original (on le retrouve d'ailleurs encore près de cinquante ans plus tard chez Jean Camille Radisson³⁷⁸¹) : tandis que le secteur des chemins de fer est en pleine expansion et permet aux prêteurs moyens, les plus prudents, une prise de risques limitée, « vers la Russie, alliée privilégiée et premier client, partent en quinze ans [1898-1914] plus du quart des capitaux exportés : 12 milliards sur un total de 45 milliards »³⁷⁸². C'est donc le comportement typique de la bourgeoisie d'affaires que l'on observe ici.

Comme le prouve Guillaume Rinck décédé en 1889, valeurs mobilières et immobilières ne sont néanmoins pas antinomiques, les fortunes accumulées permettant, tout en conservant la jouissance de biens acquis durant une vie de labeur, de diversifier ses placements et épargnes : 80 % des 2 464 780,1 francs composant sa succession sont des valeurs foncières³⁷⁸³. En plus de ses terrains et immeubles, tous situés sur la presqu'île (cours du Midi, cours Suchet, rue Central et rue Grenette), le gérant de la Brasserie des Chemins est ainsi à la tête d'un riche portefeuille comprenant plusieurs centaines de titres : 200 obligations du Crédit foncier, 50 des chemins de fer portugais ; 25 actions de la Société des Teintures et apprêts de Tarare, 100 de la Société foncière lyonnaise, 50 des chemins de fer Lombards, 125 actions du Crédit Lyonnais...et la liste n'est pas exhaustive. Louer terrains et immeubles permet ainsi en parallèle d'assurer des revenus réguliers, compléments aux bénéfices de l'exploitation et placements divers, tout en bénéficiant si nécessaire d'un capital que l'on peut vendre. Ces pratiques apportent également considération et distinction sociales attachées à la puissance du propriétaire pour qui les immeubles, notamment en milieu urbain, sont encore en fin de siècle d'évidents signes extérieurs de richesse³⁷⁸⁴.

³⁷⁸⁰ ADR, 3Q32/1293. Mutation du 19 octobre 1897. Listing partiel.

³⁷⁸¹ Alors qu'il est décédé en mars 1942, son portefeuille boursier inventorié dans la mutation du 21 décembre suivant contient notamment : outre plusieurs centaines de francs de rente française, 10 actions de 100 francs de la « Société franco-russe de produits chimiques et d'explosifs » et plusieurs dizaines d'actions ou d'obligations de la compagnie P.L.M. ADR, 3Q31/1424. Mutation du 21 décembre 1942.

³⁷⁸² Rebérioux Madeleine, *Nouvelle histoire de la France contemporaine. 11. La république radicale ? 1898-1914*, Paris, Éditions du Seuil, 1975, 253p.

³⁷⁸³ ADR, 3Q32/1271. Mutation du 27 juillet 1889.

³⁷⁸⁴ Daumard Adeline (dir.), *Les fortunes françaises au XIX^e siècle*, Op. cit., p.108.

Forts de leurs positions, les quelques brasseurs encore en activité dans le dernier tiers du siècle se servent donc de leurs fortunes acquises et en construction pour s'insérer dans les réseaux économiques locaux et investir, parfois massivement, dans des entreprises naissantes. Ils peuvent à ce titre être considérés comme faisant partie des « bourgeois actifs » identifiés par Pierre Cayez, acteurs principaux du dynamisme industriel et entrepreneurial régional des années 1860-1890³⁷⁸⁵. Nous avons précédemment évoqué les interactions entre les familles Koch, Raabe et Hutter, liées par de multiples alliances matrimoniales. Comme bien souvent, celles-ci se doublent d'une coopération économique : lorsque est transformée la Compagnie Générale des Verreries de la Loire et du Rhône en Société Anonyme Ch. Raabe & Cie en janvier 1868, on apprend la présence parmi les actionnaires de plusieurs individus Koch³⁷⁸⁶. À Aimé Thomas Koch, détenteur de 2 actions et représentant pour 95 autres s'ajoute Magdeleine Senn, dite « veuve Koch », dont les 367 actions sont représentées par un membre de la famille Hutter. Dix ans plus tard, c'est Jacob Friedrich, brasseur à Lyon rue Vaubecour 78, qui en mars 1878 participe à la fondation de la Société du Théâtre Bellecour destinée à acheter les terrains nécessaires et construire le théâtre en question³⁷⁸⁷. Parmi les 207 souscripteurs figure également Benoit Buffaud, négociant à Lyon, rue de Baraban 27 : tous deux souscrivent 4 actions de 500 francs chacune. C'est en 1880 au tour d'Alphonse Émile Hoffherr de s'impliquer dans la création du journal *Le Républicain du Rhône* en souscrivant 2 actions à 300 francs sur les 400 mises en vente (le capital s'élève à 120 000 francs)³⁷⁸⁸. Il est l'un des 193 souscripteurs.

Autant destinés à diversifier les sources de revenu qu'à augmenter la présence et la visibilité de ces industriels dans les cercles financiers dominants, ces investissements peuvent se révéler risqués, surtout lorsque la conjoncture s'en mêle. Alors que les brasseurs Hoffherr et Rinck participent tous deux à l'augmentation du capital de la Banque de Lyon et de la Loire en novembre 1881 – il est porté à 50 millions de francs par la création de 50 000 nouvelles actions de 520 francs chacune³⁷⁸⁹ – celle-ci, dans une position difficile « par des circonstances d'une exceptionnelle gravité, impose au Conseil d'Administration l'obligation de prendre des mesures de nature à sauvegarder les intérêts engagés » : la liquidation est ouverte en janvier

³⁷⁸⁵ Cayez Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle, etc. », *Op. cit.*, p.990. Cet auteur cite d'ailleurs nommément Jean Georges Hoffherr comme faisant partie de cette cohorte.

³⁷⁸⁶ ADR, 6Up1/3. Transformation de la Compagnie Générale des Verreries de la Loire et du Rhône en Société Anonyme Ch. Raabe & Cie, janvier 1868.

³⁷⁸⁷ ADR, 6Up1/36, Société du Théâtre Bellecour, création, mars 1878. Le capital, modeste, est de 1 250 000 francs.

³⁷⁸⁸ ADR, 6Up1/45. *Le Républicain du Rhône*, création, janvier 1880.

³⁷⁸⁹ ADR, 6Up1/55. Banque de Lyon et de la Loire, modification des statuts, novembre 1881.

1882³⁷⁹⁰. Peut-être échaudées par ce genre de mésaventures, certaines familles privilégient par la suite les investissements moins dangereux, qu'elles réalisent qui plus est collectivement. En juin 1894, la dynastie Hoffherr/Umdenstock/Lutzius s'implique ainsi très largement dans la création de la Compagnie des eaux minérales de Brides-les-Bains et de Salins Moûtiers³⁷⁹¹. Sur le fond social de 2 150 000 francs divisé en 4 300 actions de 500 francs, 400 sont attribuées à l'individu à l'origine du projet. Parmi les 160 souscripteurs des 3 900 restantes, on compte : Mathieu Umdenstock (100 actions, 50 000 francs) ; George Lutzius (50 actions, 25 000 francs) ; Émile Umdenstock (10 actions, 5 000 francs) ; Henri Hoffherr (5 actions, 2 500 francs) ; Charles Umdenstock (10 actions, 5 000 francs) ; Mathieu Umdenstock fils (10 actions, 5 000 francs). L'implication familiale est notable : ils ont à eux six souscrit 185 actions (plus de 4,7 % du total disponible) représentant un capital de 92 500 francs. Ce n'est donc pas un hasard si George Lutzius, brasseur à Lyon, cours du Midi 28, figure dans le premier conseil d'administration élu. La présence de François Geneste, gendre de Mathieu Umdenstock, parmi les capitalistes impliqués et les membres du conseil en question est également à relever.

Néanmoins, comme le laissent supposer la diversité des initiatives, la faiblesse relative des investissements et, surtout, la nature des sociétés dans lesquels ces derniers sont faits, l'influence du capitalisme brassicole à l'échelle régionale apparaît largement limitée. Contrairement aux financiers et investisseurs majeurs³⁷⁹², jamais les fabricants de bière n'occupent de postes clés dans les conseils d'administration de grandes sociétés. Le *Manuel des sociétés par actions de la région lyonnaise* édité en 1895³⁷⁹³ se fait l'écho de cette marginalité : que soient concernées les assurances, la banque, les mines et carrières, ou les industries de la seconde industrialisation (gaz, électricité, forge), les brasseurs brillent par leur

³⁷⁹⁰ ADR, 6Up1/56. Banque de Lyon et de la Loire, liquidation, janvier 1882.

³⁷⁹¹ ADR, 6Up1/124, Compagnie des eaux minérales de Brides-les-Bains et de Salins Moûtiers, création, juin 1894. Les objectifs de celle-ci sont divers : recherche, captage et exploitation de toutes les sources d'eaux minérales de la zone ; exploitation des hôtels, cafés, restaurants, chalets *etc.* appartenant à l'individu à l'origine du projet Alexandre Aimé Deville, propriétaire résidant alternativement à Lyon et à Moûtiers ; achat et constructions d'immeubles ; obtention de concessions pour la distribution d'eau potable et d'électricité dans la zone ; exploitation de la publicité.

³⁷⁹² Citons seulement Auguste Isaac, industriel héritier d'une importante maison de soierie devenu au tournant des XIX^e et XX^e siècles une des principales figures des milieux d'affaires lyonnais : voir Joly Hervé (dir.), *Patronat, bourgeoisie, catholicisme et libéralisme*, *Op. cit.*, et notamment l'article dudit Hervé Joly, « Auguste Isaac, administrateur de sociétés », pp.131-154

³⁷⁹³ Bonzon Alfred, *Bourse de Lyon. Manuel des sociétés par actions de la région lyonnaise*, Lyon, Imprimerie Alexandre Rey, 1895, 817p.

absence. Leurs industries mises à part³⁷⁹⁴, ils n'apparaissent même cette année-là que dans deux sociétés plus ou moins liées à leurs propres affaires : la Compagnie des eaux minérales de Brides-les-Bains et de Salins Mouliers évoquée plus haut et la Brasserie de la Guillotière, établissement de débit et société anonyme au modeste capital de 430 000 francs (François Geneste est alors président du conseil d'administration).

À bien des égards les brasseurs lyonnais toujours en activité sous la Troisième République peuvent apparaître comme des hommes nouveaux³⁷⁹⁵ ayant réussi grâce à leur audace – bien que parfois économiquement contrainte, la décision de repartir de rien dans une ville et une région inconnues apparaît clairement courageuse – leur habileté et leur abnégation. Une fois établis, leur esprit entrepreneurial apparaît néanmoins limité ou du moins circonscrit au domaine dans lequel ils excellent : ayant réussi par la brasserie, c'est vers celle-ci que leurs regards et leurs attentions restent majoritairement tournés. Conséquence directe, si leur réussite économique est indéniable, ils n'accèdent jamais à des fonctions représentatives et prestigieuses élevées, celles-ci restant la chasse gardée d'une certaine partie du patronat. La domination de l'instance majeure qu'est la Chambre de Commerce parisienne par la haute banque et le négoce est un élément avéré³⁷⁹⁶, tout comme le rôle majeur joué dans son pendant lyonnais par les mêmes banquiers et les métiers du textile³⁷⁹⁷. Porte-parole des intérêts économiques de la cité – et plus encore de ceux de ses principaux industriels – ce bastion du libéralisme reste tout au long de notre période sous l'influence des activités ayant fait de Lyon une place forte du commerce et du haut négoce. Si la croissance du secteur pousse certains à souhaiter dès la Monarchie de Juillet une plus forte présence brassicole dans cet organe³⁷⁹⁸, si avec le temps les portes s'entrouvrent et que les brasseurs les plus aisés apparaissent sous le Second Empire sur les listes des commerçants patentés de la ville de

³⁷⁹⁴ Figurent la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr, les Brasseries de la Méditerranée et la Société Lyonnaise des anciennes Brasseries Rinck,

³⁷⁹⁵ Charle Christophe, *Les élites de la République, 1880-1900, Op. cit.*, pp.172-179.

³⁷⁹⁶ Voir notamment la thèse de Lemercier Claire, « La Chambre de Commerce de Paris, 1803-1852. Un "corps consultatif" entre représentation et information économiques », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Gille Postel-Vinay, EHESS, 2001.

³⁷⁹⁷ Licinio Pascale Rose, « Le commerce dans l'incertitude. La chambre de commerce de Lyon, 1803-1815 », Mémoire de Master 2 en histoire, sous la direction de Guy Brunet et Pierre Vernus, Université Lumière Lyon 2, 2008, pp.76-81 et plus largement Soria Audrey, « La Chambre de commerce de Lyon au XIX^e siècle : 1832-1908 », Thèse de Doctorat en histoire sous la direction d'Yves Lequin, Université Lumière Lyon 2, 1997.

³⁷⁹⁸ Dans un courrier envoyé en novembre 1838 au rédacteur du *Censeur*, un auteur anonyme critique la manière dont viennent de se dérouler les récentes élections consulaires et attaque notamment la liste des 161 notables participant au vote. Déplorant que toutes les branches du commerce ne soient pas représentées, il cite explicitement la brasserie. *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1240, vendredi 23 novembre 1838, p.2.

Lyon participant aux élections consulaires³⁷⁹⁹, jamais ceux-ci n'y brigueront le moindre mandat.

Fortune et pouvoir économique sont depuis des décennies considérés comme les critères par excellence de l'étude des bourgeoisies d'affaires. S'ils permettent en effet à celles-ci de tenir leur rang dans la société³⁸⁰⁰ et représentent à cet égard pour le chercheur de fécondes portes d'entrée, ils rendent compte de certaines réalités seulement et ne révèlent que quelques unes des multiples logiques sur lesquelles se fonde le fonctionnement de cette classe. L'ascension sociale tout comme la préservation et l'entretien de positions acquises ne reposent pas uniquement sur le portefeuille. Recherche du prestige social et d'un pouvoir protéiforme pouvant être culturel, communautaire ou politique sont ainsi autant de facteurs permettant de répondre aux ambitions animant ces hommes³⁸⁰¹. Adeline Daumard l'affirme, les aspects sociaux de l'enrichissement ne sont pas identiques pour tous³⁸⁰² : tandis qu'il entraîne pour certains un changement de statut – pouvant transformer un petit négociant ou boutiquier en propriétaire notable – il n'est pour d'autres que l'une des formes d'une réussite professionnelle plurielle.

Après avoir constaté la concentration progressive d'importants patrimoines dans les mains des quelques brasseurs survivants mais avoir simultanément observé la relativité de leur prestige économique, penchons nous maintenant sur les modalités d'action favorisant l'intégration de ceux-ci dans la vie publique en tant qu'acteurs sociopolitiques.

³⁷⁹⁹ ADR, U1419. Élections consulaires – Tribunal de commerce de Lyon. À l'occasion du renouvellement partiel de 1854, François Antoine Besson et Isaac François Koch figurent par exemple parmi les 347 électeurs dits « notables commerçants ».

³⁸⁰⁰ Daumard Adeline, « L'argent et le rang dans la société française au XIX^e siècle », *Romantisme*, 40, 1983, pp. 19-29.

³⁸⁰¹ La nécessité de s'intéresser à ces éléments est notamment pointée du doigt par Cassis Youssef, « Monde des affaires et bourgeoisie en Europe de l'Ouest », dans Kocka Jürgen (dir.), *Les bourgeoisies européennes au XIX^e siècle*, Paris, Belin, 1996, pp.49-74.

³⁸⁰² Daumard Adeline, *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, *Op. cit.*, p.142.

2.3. Les marqueurs d'une sociabilité « supérieure »

2.3.1. Notables par le lieu

L'étude des successions et des fortunes accumulées ne suffisant pas à rendre compte des réalités de modes de vie que l'on veut bourgeois, il devient nécessaire de nous pencher sur les conditions d'existence en elles-mêmes et le cadre dans lequel celles-ci prennent place. Nous nous sommes dans notre chapitre II intéressés à l'évolution topographique et géographique de la ville de Lyon, étudiant comment au gré du temps tel ou tel quartier se fait tantôt industriel, tantôt résidentiel. Toujours dans cet esprit, la focale peut maintenant être portée sur les lieux de résidences des individus ayant fait fortune³⁸⁰³. Si dans la première moitié du siècle la situation reste relativement aisée à décrire, quelques points de la presqu'île (Bellecour, quartier d'Ainay, Terreaux) concentrant l'immense majorité des effectifs, elle change de manière plus ou moins radicale durant le second Empire et les bouleversements urbains et sociaux qui, à Lyon, l'accompagnent. Entre Bellecour et Perrache, le quartier d'Ainay conserve sa noble dimension et abrite toujours en fin de siècle, malgré une ouverture en direction des professions libérales et des rentiers, nombre de vieilles familles lyonnaises. La galaxie Hoffherr et ses membres dans leur immense majorité localisés cours du Midi ou place Carnot, appartiennent donc, bien qu'en bordure, à ce monde. Lorsque Marie Magdeleine Sigwalt, veuve de Jean-Georges Hoffherr, décède le 27 juillet 1892, ses fils et beau-fils Alphonse Émile et Frédéric Hoffherr sont respectivement propriétaire place Carnot et brasseur cours du Midi³⁸⁰⁴. Sur le même cours, large avenue bordée d'arbres et de places fleuries où les Lyonnais aiment à flâner, résident encore Mathias Umdenstock, son fils Georges Charles³⁸⁰⁵ ou encore Guillaume Rinck³⁸⁰⁶.

Tandis que quelques pôles disparaissent, d'autres émergent avec, en tête, le quartier des Brotteaux devenu à la Belle Époque « le plus riche quartier résidentiel de la ville »³⁸⁰⁷. Le phénomène s'étend même à l'ensemble de l'immédiate rive gauche du Rhône, l'ensemble des bords du fleuve devenant une fois aménagés des lieux où il est de bon ton de s'afficher. Déjà

³⁸⁰³ BreLOT Claude Isabelle, « L'espace résidentiel des élites dans la France post-révolutionnaire (1800-1914) », dans Dunne John, Janssens Paul (dir.), *Living in the City : Elites and their Residences (1500-1900) – Vive en ville : les résidences des élites (1500-1900)*, 2008, pp.155-174.

³⁸⁰⁴ AML, 2E993, p.236/379, acte 1404.

³⁸⁰⁵ Ils sont respectivement repérés cours du Midi 9 et 28 à leurs décès en 1897 (AML, 2E1776, p.136/406) et 1898 (AML, 2E1782, p.311/448.).

³⁸⁰⁶ Il demeure cours du Midi 21 à son décès le 28 janvier 1889. AML, 2E832, p.34/221, acte 267.

³⁸⁰⁷ Kleinclausz Arthur, *Histoire de Lyon. Tome III, Op. cit.*, p.272.

propriétaire sur le même quai, Frédéric Hoffherr agrandit encore ses possessions en achetant en novembre 1880 à la ville de Lyon un terrain sur le quai Claude Bernard³⁸⁰⁸. George Henri Lutzius dans les années 1890 et, plus tard, François Geneste, y ont également leur résidence³⁸⁰⁹.

Devant les croissants besoins en espaces, ce sont même de nouveaux îlots résidentiels qui apparaissent peu à peu. Sur ce même côté du fleuve, un peu plus à l'est, la dynastie Lumière fait bientôt du quartier de Monplaisir son domaine, le patriarche Antoine faisant construire à compter de 1889, tout à côté de l'usine qu'il exploite, le « Château Lumière » (voir annexe 12.6). À côté de cette grande maison bourgeoise, deux autres villas communiquant directement avec le lieu de travail qu'ils partagent sont destinées à ses fils Auguste et Louis. Au fil du temps, « cette portion du quartier de Monplaisir devient une sorte de lieu de rassemblement de la famille Lumière. À mesure qu'ils [s'installent], les jeunes [s'efforcent] de planter leur tente à proximité immédiate de l'usine et du toit paternel »³⁸¹⁰. Cohésion et solidarité familiale se trouvent renforcées par cette proximité, faisant dans le même temps s'entremêler espace personnel et espace professionnel (voir figure 85, page suivante, et annexe 12.7). S'opposant au mouvement à l'œuvre depuis des décennies menant à la séparation entre lieu de vie et lieu de travail, « cette symbiose fonctionnelle permet de veiller constamment sur le fruit d'un labeur acharné et la clé de l'ascension sociale, parfois même de mettre à contribution tous les membres de la famille »³⁸¹¹. La logique est sensiblement la même dans le cas des Rinck et des Hoffherr, demeurant encore en fin de période à proximité directe de leurs brasseries (de fabrication et de débit).

Extrêmement proches des Lumières par la multiplication des mariages croisés, les Winckler s'installent dans le même secteur. Charles Albert achète en fin de XIX^e siècle à un nommé Claude Gelly, probable membre de sa belle-famille, un terrain d'environ 4 750 m² dans le quartier de Monplaisir et y fait construire en 1903 par l'architecte Charles Louis Roux-Meulien une habitation répondant à toutes les normes bourgeoises³⁸¹². Le 28 avril 1903,

³⁸⁰⁸ Délibération du conseil municipal de Lyon du 12 novembre 1880. AML, 2CM40, *Ville de Lyon, Conseil Municipal, Procès-verbaux des séances du 7 octobre 1880 au 8 janvier 1881*, Lyon, Association Typographique, 1881, pp.379-380.

³⁸⁰⁹ Tandis que George Henri Lutzius, alors directeur commercial de la Brasserie Georges, réside quai Claude Bernard 32 lors de la naissance de ses deux premiers enfants en 1897 (AML, 2 E1789, p.79/201, acte 431) et 1898 (AML, 2E1796, p.23/105, acte 675.), François Geneste est à son décès en avril 1921 localisé au 29 du même quai. AML, 2E2596, p.62/201, acte 383.

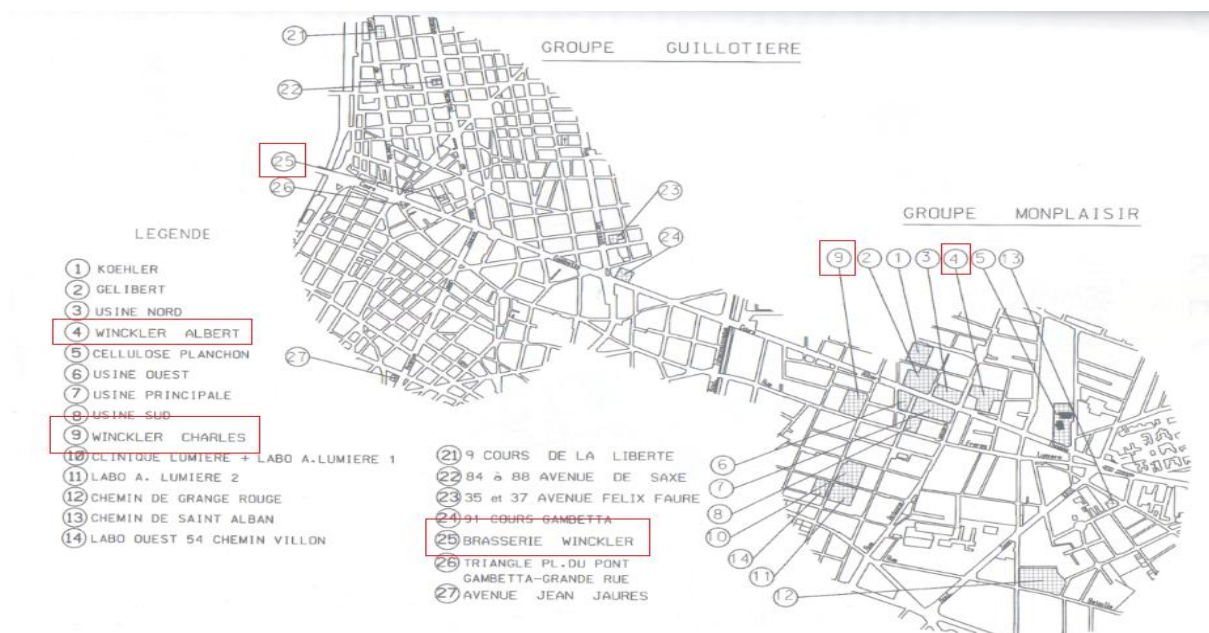
³⁸¹⁰ Vigne Paul, *La vie laborieuse et féconde d'Auguste Lumière*, *Op. cit.*, p.39.

³⁸¹¹ Pellissier Catherine, *La vie privée des notables lyonnais au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.18.

³⁸¹² Adresses : 243-247 cours Gambetta, 9-11 rue Saint-Marc, 10 rue Saint-Honoré (adresse actuelle : cours Albert Thomas 107). Il achètera de nouveaux terrains dans le même quartier, 332 avenue de Saxe et rue

c'est au tour de Charles Xavier d'acheter à son beau-frère Auguste Lumière une propriété dans le même quartier, 57 route de Grenoble (ou grande rue de Monplaisir) et 24 rue Villon³⁸¹³. Construite pour France Lumière, cadette de la fratrie et épouse du brasseur, cette résidence pensée par l'architecte Tony Blein dans le style Art nouveau passera à la postérité sous le nom de « Villa Winckler »³⁸¹⁴ (voir annexe 12.8). Cette proximité permet d'entretenir les relations familiales et de maintenir un mode de vie bourgeois : « la plupart des repas étaient pris en commun, soit chez l'un des deux frères aînés [Lumière], soit au château, soit encore chez l'un des membres de la famille Winckler ou chez quelqu'un des frères ou sœurs domiciliés au voisinage », nous dit Paul Vigne³⁸¹⁵.

Figure 85. Localisation des familles Lumière, Winckler et apparentés dans les quartiers de la Guillotière et de Monplaisir³⁸¹⁶



Chevreul, en mai 1906 (adresse actuelle : 80 et 82 avenue Jean Jaurès). Source : *Lumière l'album de famille*, Op. cit., pp.120-122.

³⁸¹³ Aujourd'hui 57 avenue des Frères Lumière et 22 rue Villon. Source : *Lumière l'album de famille*, Op. cit., p.121. Il en doublera la surface en achetant le 22 février 1912 une propriété contigüe.

³⁸¹⁴ Celle-ci est depuis septembre 2013 occupée par l'un des restaurants lyonnais appartenant à la galaxie Bocuse : le restaurant Marguerite, du nom de Marguerite Winckler, épouse Lumière, pianiste et organiste renommée ayant laissé une forte empreinte dans cette maison. Article du *Lyon Capitale*, 17 septembre 2013.

³⁸¹⁵ Vigne Paul, *La vie laborieuse et féconde d'Auguste Lumière*, Op. cit., p.39.

³⁸¹⁶ Figure extraite de l'étude « Lumières dans la ville : essai de cartographie justifiée du foncier Lumière-Winckler, à Lyon, 1870-1930, par Claude Mermet, Ingénieur E.C.L. », dans *Lumière, l'album de famille*, Op. cit., pp.115-124.

Alors qu'être locataire est pour certain « le moyen de ne pas trop s'éloigner des siens et de résider dans les lieux les plus prestigieux ou les plus conformes à ses goûts »³⁸¹⁷, l'aisance financière de ces familles leur permet d'adopter une stratégie tout autre répondant à des préoccupations plus proches de celles d'un patronat d'affaires aspirant à intégrer l'élite sociale que de celles d'une ancienne noblesse urbaine. Les constructions Winckler et Lumière sont d'autant plus remarquables qu'elles prennent place dans un faubourg urbain encore en construction, phénomène dans lequel leur participation est alors indéniable. Après s'être faits les acteurs de l'urbanisation de la rive gauche du Rhône, du quartier de Vaise et du sud de la presqu'île de Perrache, les brasseurs partent à l'assaut de l'Est lyonnais.

Pour terminer le panorama de fin de siècle et appuyer une nouvelle fois le caractère inachevé de la transition en cours faisant des fabricants de bières des industriels reconnus, précisons que s'il décède à Menton en décembre 1891, le brasseur de Caluire-et-Cuire Xavier Marie Bélédin reste pour sa part domicilié dans cette commune du nord de Lyon, tout à côté de son établissement. Il est par conséquent bien loin des lieux où s'exprime et s'entretient spatialement la notabilité lyonnaise. Il n'en est néanmoins pas le plus éloigné, la famille Velten étant toujours en début de XX^e siècle domiciliée à Marseille où se situe « l'usine-mère » de la société.

Si l'on en connaît maintenant la localisation, que peut-on dire au sujet de l'habitat dans lequel vivent les brasseurs lyonnais de la Belle-Époque ? Si l'absence d'archives privées est une nouvelle fois à déplorer – nous regardons à cet égard le travail mené par Nathalie Ferrand sur les livres de compte de la famille Guillot avec une envie assumée³⁸¹⁸ – certaines sources offrent d'intéressantes alternatives. Inventaires de faillite et inventaires après décès, bien que ces derniers soient loin d'être systématiques³⁸¹⁹, permettent ainsi de constater une évidente évolution des comportements accompagnant la progression des fortunes et l'élévation des statuts sociaux. La démarche adoptée est ici sensiblement analogue à celle déjà mobilisée par Bernadette Angleraud afin d'étudier l'univers matériel des intérieurs

³⁸¹⁷ Pellissier Catherine, *La vie privée des notables lyonnais*, *Op. cit.*, p.28.

³⁸¹⁸ Ferrand Nathalie, « Une élite de l'horticulture : les rosieristes de la région lyonnaise entre 1820 et 1939 », *Op. cit.*, « Chapitre 3 – Un observatoire de l'élite horticole lyonnaise (1899-1926) : le livre de comptes de la famille Guillot », pp.195-280.

³⁸¹⁹ Sont régulièrement mentionnés dans les mutations après décès des états de mobiliers qui, transmis au receveur de l'enregistrement, ne sont pas conservés.

boulangers³⁸²⁰ : interrogeant la valeur totale des « meubles meublants » autres que professionnels, cette auteure constate au cours du siècle une augmentation de la valeur globale des meubles, une diversification du mobilier (dans les chambres surtout, à travers la multiplication de ses fonctions : rangement, repos, travail), l'apparition d'éléments de confort et de chauffage et la naissance d'un souci marqué pour la décoration et la modernité (horloge *etc.*). Si le milieu est clairement moins aisé que ne l'est celui du patronat de la bière de fin de siècle, la démarche et la tendance générale qu'elle met à jour sont identiques.

Comme évoqué précédemment, lieux d'habitation et lieux de vie sont longtemps confondus. Pour les brasseurs les plus modestes, l'essentiel de l'actif est donc fort logiquement représenté par le mobilier professionnel, marchandises et outillage du débit et de la brasserie en tête. Jacques Joseph Champt en 1867 (biens propres estimés à 602 francs)³⁸²¹, Franz Fuchs et Auguste Muret en 1862 (208 et 204 francs)³⁸²² ou encore Jean Peguet et Étienne Joseph Martin en 1869 (945 et 283 francs)³⁸²³ apparaissent comme, et c'est un euphémisme, bien éloignés du mode de vie bourgeois caractérisant déjà certains de leurs confrères à la tête d'établissements dont les affaires fleurissent. La situation est encore identique en fin de siècle chez les – de plus en plus rares – résistants de l'artisanat brassicole. Lorsque Jean Claude Thivillon, ancien employé et successeur de Jean Peguet dans sa brasserie du 107 de la rue Duguesclin, fait faillite en 1884, ses possessions dont l'élément le plus précieux est une armoire à glaces en noyer (90 francs) ne sont estimées qu'à 499 francs, contre 4 790,30 pour le matériel et l'agencement et 528 francs pour les marchandises³⁸²⁴. Certes, les inventaires dressés durant les procédures de faillites concernent par nature des individus au succès entrepreneurial mitigé, qui plus est au cours de leurs carrières et non en

³⁸²⁰ Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles, *etc.* », *Op. cit.*, pp.217 et suivantes.

³⁸²¹ Brasseur à Écully, il fait faillite en 1867. Dans l'inventaire, réalisé en juillet mais enregistré en octobre suivant, sont notables : une pendule en zinc et cuivre (28 francs) ; sept lithographies sous verre (2 francs) ; une glace dans son cadre doré (30 francs) ; une commode en acajou avec dessus de marbre blanc (80 francs) ; une bibliothèque en noyer à deux portes contenant 80 volumes encyclopédie moderne ou romans (50 francs). ADR, 6Up1/2068.

³⁸²² Faillite en 1862. Inventaire réalisé en décembre et enregistré en janvier. L'inventaire total s'élève à 14 966 francs. ADR, 6Up1/2009.

³⁸²³ ADR, 6Up1/2093 : faillite prononcée en octobre 1869, inventaire enregistré en novembre suivant. L'inventaire s'élevant au total à 8 413 francs comprend, outre les biens personnels des deux associés, 1 205 francs de marchandises, 2 293 francs de matériel mobile et 3 687 francs de matériel de débit. Le mobilier de Jean Peguet comprend notamment : armoire à glace en acajou (140 francs) ; canapé et trois chaises tapissés en acajou (110 francs) ; un tableau peint à l'huile sur toile (40 francs) ; six chaises recouvertes en soie de Damas (130 francs) ; une pendule et deux candélabres en bronze doré (150 francs). Celui d'Étienne Martin n'évoque pas le moindre confort matériel.

³⁸²⁴ ADR, 6Up1/2266. Faillite ouverte en décembre 1884, inventaire les 5 et 6 janvier 1885. Matériel et agencement = 4 790,30 francs ; marchandises = 528 francs ; objets mobiliers = 499 francs. TOTAL = 5 817,30 francs.

fin de vie. Il est donc logique qu'ils dépeignent des situations bien moins favorables et aisées que les inventaires après décès de brasseurs ayant, après une histoire professionnelle riche et heureuse, accumulé biens et patrimoines leur permettant un certain confort. Il n'en reste pas moins que ces documents sont, par l'instantané qu'ils représentent et la minutie dont font preuve les huissiers les dressant (il s'agit d'établir la liste des éléments que l'on pourra potentiellement vendre pour rembourser quelques créanciers) des plus pertinents afin d'étudier les conditions de vie des fabricants de bière rhodaniens au cours du temps.

Le tableau est bien différent lorsque l'on s'intéresse aux affaires à succès, passé ou futur. En 1860, l'inventaire dressé entre le 25 février et le 3 avril suite au décès du brasseur Isaac François Koch, évalue à plus de 5 000 francs la valeur du mobilier personnel du défunt³⁸²⁵. Sept ans plus tard, lorsqu'il fait faillite, Alphonse Schrimpf est à la tête de biens divers estimés à 3 547 francs³⁸²⁶. L'enrichissement de la profession apparaît de manière encore plus marquée sous la Troisième République : en 1873, l'inventaire du notaire Joseph Marie Juron évoque 8 695 francs de meubles chez Jean Georges Hoffherr³⁸²⁷ ; en 1889, il est même question de 11 408 francs de mobilier dans les appartements occupés par Guillaume Rinck sur le cours du Midi³⁸²⁸. Enfin, alors que les biens personnels laissés par Mathias Umdenstock en 1897 sont évalués à 8 000 francs³⁸²⁹, il est trente ans plus tard dans la mutation de Joseph Alphonse Winckler question d'un mobilier assuré à 50 000 francs par la *Caledonian Insurance Company*, dont 60 % représentent 30 000 francs³⁸³⁰ ! Conformément au « type traditionnel de résidence de l'élite urbaine »³⁸³¹, les brasseurs lyonnais de fin de siècle demeurent dans de plus ou moins ostentatoires hôtels particuliers et maisons bourgeoises, aux appartements clairement luxueux et confortables.

Si l'espace occupé et l'agencement des lieux varient selon la taille de la famille et l'instant de son « histoire démographique » que l'on considère (il est par exemple logique que

³⁸²⁵ ADR, 3E24582. Inventaire dressé par le notaire Louis Alexandre Deloche. Sauf mention contraire, c'est de cette source que proviennent les informations concernant ce brasseur utilisées dans la suite de nos développements. La logique est la même pour l'ensemble des autres inventaires mobilisés.

³⁸²⁶ ADR, 6Up1/2062. Inventaire de tous les biens du brasseur failli (personnels comme professionnels) effectué entre le 23 et le 30 mars 1867.

³⁸²⁷ ADR, 3E9829.

³⁸²⁸ ADR, 3E16110. Inventaire ouvert le 4 février 1889 par le notaire Marcel Régis Auguste Ferrez. Particulièrement intéressant, il contient – fait suffisamment rare pour être souligné – un passif de communauté mentionnant l'ensemble des dettes du couple à l'égard de divers services ou de diverses personnes (artisans, fabricants, professeurs *etc.*). La richesse de ce document explique que soit plus souvent qu'à son tour évoqué dans nos développements à venir le cas du brasseur Rinck.

³⁸²⁹ ADR, 3Q32/1293. Mutation du 19 octobre 1897.

³⁸³⁰ ADR, 3Q35/269. Mutation du 19 février 1926.

³⁸³¹ Pellissier Catherine, *La vie privée des notables lyonnais au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.26.

les attributions de certaines pièces soient redéfinies à la suite du départ d'un enfant parti s'installer de manière indépendante), tous se distinguent par une superficie importante. Alors que l'habitation occupée sur le quai Rambaud par Isaac François Koch comporte 7 pièces (dont un grand salon, une salle à manger et une cuisine) et un vestibule au rez-de-chaussée, 4 chambres sont à l'étage. Et ceci en plus des appartements occupés par Alphonse, fils du défunt, des 4 greniers et des 3 caves. Les surfaces augmentent encore lorsque l'on avance dans le temps et que l'on se rapproche du cœur du quartier Perrache : en 1873, sur le cours du Midi, les appartements de Jean Georges Hoffherr au 1^{er} étage du numéro 28 sont composés de 7 immenses pièces ; en 1889, Guillaume Rinck dispose au numéro 21 du même cours d'un salon, d'une salle à manger desservie par une cuisine et de cinq chambres dont deux possèdent également un cabinet de toilette indépendant. Comble du luxe, ce dernier peut même, si l'envie lui en prend, s'isoler dans un fumoir aménagé tout spécialement. Chez tous ces anciens artisans devenus industriels, le cocon protecteur qu'est la maison conforte un mode de vie et préserve à la fois la cellule familiale et chacun de ses membres.

Selon la règle voulant que « la bourgeoisie lyonnaise accorde une grande attention à son cadre de vie »³⁸³², les intérieurs sont luxueux, le mobilier de valeur et la décoration soignée. Témoignant tout à la fois de son aisance financière, de son goût des belles choses et de son appartenance à cette classe supérieure, des meubles raffinés, si possibles anciens, sont disposés dans les principales pièces du logement, celles où l'on reçoit en tête. Fort logiquement, le faste augmente au fil des décennies et suit la croissance des fortunes brassicoles. Chez Isaac François Koch en 1860, le meuble avec canapé et huit chaises, le tout en acajou (130 francs), représente l'essentiel de l'agencement du salon. Table de famille avec son tapis en laine algérienne (50 francs), glace dans un cadre en bois doré (125 francs), cave à liqueur plaquée en ébène (25 francs) ou encore table de jeu en noyer (5 francs), complètent le décor. Quarante ans plus tard, salle à manger et salon donnent chez Guillaume Rinck lieu à un véritable défilé de têtes couronnées : buffet Henri II (400 francs) et pendule Louis XIV (300 francs), côtoient ainsi console Louis XV en bois doré avec dessus de marbre rouge (200 francs) et glace façon Louis XIII en cadre doré (130 francs). Chez le propriétaire de la Brasserie des Chemins de fer, le seul ensemble de salon (« meuble de salon avec canapé, quatre fauteuils, six chaises, le tout recouvert de soie ») ne vaut pas moins de 1 000 francs ! S'il est inutile de poursuivre l'énumération des éléments présents dans ces divers

³⁸³² *Ibid.*, p.30.

appartements pour être convaincu de la somptuosité des lieux, précisons seulement la récurrence des objets destinés à embellir le cadre de vie : nombreuses pendules confirmant l'intériorisation du facteur temps chez ces industriels bourgeois³⁸³³, gravures et lithographies³⁸³⁴, portraits de famille et tableaux en tout genre ou encore tapis³⁸³⁵ font de ces lieux des intérieurs cossus conformes aux exigences sociales. Chez le même Guillaume Rinck sont évoqués de « nombreux tableaux, bronzes et terres cuites décorant le salon », non évalués puisque propriété de sa veuve, de même qu'un « bronze représentant un chien de chasse » dit signé par un artiste (dont le nom nous échappe) et valant 100 francs. Ces intérieurs sont d'ailleurs les objets d'attention permanente, les couples – les décisions quant à la décoration et l'agencement se prennent à deux – apportant un soin tout particulier à préserver le cadre dans lequel ils évoluent et reçoivent. Les sommes dues par Guillaume Rinck à son décès à un vendeur de faïences (17 francs), un menuisier (6 francs), un fabricant de meubles (65 francs) ou encore un fumiste (30 francs) peuvent être vues comme autant de manifestations du désir d'embellir et d'entretenir ses appartements.

Si les intérieurs se doivent d'être élégants, ils ont aussi et surtout pour destination d'être confortables. Les chauffer et les éclairer est donc indispensable. En fin de XIX^e siècle gaz, électricité et charbons de bois sont des énergies disponibles³⁸³⁶ mais inégalement accessibles : alors que le premier équipe près du tiers de la population, le recours à la seconde ne se développera qu'après la Première Guerre mondiale. Le charbon et le coke restent pour leur part largement utilisés pour la cuisine et le chauffage. Chez Isaac François Koch en 1860 comme chez Jean Georges Hoffherr en 1873, la lumière provient de lampes à modérateur, de chandeliers en cuivre ou en zinc, de lampes en porcelaine ou encore de suspensions en cuivre. Huiles et bougies sont donc encore largement utilisées. La chaleur, préoccupation importante si l'on en croit la présence chez le second d'un thermomètre dans l'une des chambres, est quant à elle produite par divers poêles dits « thermostats ». Estimé à 60 francs, cet appareil a même chez le premier poussé à remiser un vieux poêle plus classique au grenier.

³⁸³³ Dequidt Marie-Agnès, « Comment mesurer l'intériorisation du temps ? (Paris, début XIX^e siècle) », *Revue d'histoire du XIX^e siècle*, n°45, 2012/2, pp.69-81. Une « pendule en marbre noir, sujet en bronze » (80 francs) meuble par exemple le salon d'Alphonse Schrimpf tandis qu'une « pendule avec colonne et globe en verre » (30 francs) est inventoriée dans l'une des chambres du domicile de Jean Georges Hoffherr. On trouve encore chez Guillaume Rinck, une « pendule renaissance » (100francs).

³⁸³⁴ « Six gravures dans leur cadre en bois » (9 francs) et « deux lithographies avec cadre doré » (5 francs) décorent les salles à manger d'Alphonse Schrimpf et de Jean Georges Hoffherr.

³⁸³⁵ Chez Guillaume Rinck, tandis qu'un grand tapis en moquette (120 francs) figure dans le salon, un tapis en laine moquette recouvre le plancher de la chambre (70 francs).

³⁸³⁶ Beltran Alain, Carré Patrice Alexandre, *La fée et la servante : la société française face à l'électricité, XIX^e – XX^e siècle*, Paris, Belin, 1991, p.195.

En 1889, comme le prouvent ses factures, Guillaume Rinck est pour sa part abonné à la Compagnie des Eaux (31,60 francs restant dus) et à la Compagnie du Gaz de Lyon (29,65 francs pour le mois de janvier). Il fait donc partie de la tranche supérieure des privilégiés ayant directement accès dans leur foyer au confort le plus moderne. Ce qui ne l'empêche pas dans le même temps de profiter d'une suspension fonctionnant au gaz avec bougie, sa lampe, son réflecteur et son contrepoids (60 francs), d'un imposant lustre à quinze lanières (cuivre et faïence peinte) estimé à 150 francs – élégant en plus d'être pratique – ou encore, dans une chambre probablement trop éloignée de la source de chaleur principale, d'un « poêle en faïence avec tuyau formant lyre » (30 francs). Il est d'ailleurs débiteur d'une somme de 181 francs auprès d'un fournisseur de cokes et de charbon et conserve au grenier « un lot de bois à brûler » estimé à 2 francs. Dans le salon trône également une imposante cheminée, marqueur typique des intérieurs bourgeois s'il en est (on en trouve également une chez Jean George Hoffherr) dont la garniture, composée « d'une pendule, de deux candélabres à sept flammes chacun, un pare-étincelle, un garde cendres et garniture de feu, pelles » ne vaut pas moins de 800 francs !

Avec les progrès de la science et de la technique se diversifient même les dispositifs : rappelons-nous les statuts de la société A. Winckler et ses fils précisant en 1893 que celle-ci « devra éclairer à l'électricité les appartements occupés par Winckler père, lui distribuer l'eau chaude et l'eau froide dont il pourrait avoir besoin, chauffer ses appartements à la vapeur, ainsi que le tout se fait actuellement »³⁸³⁷. Si la modernité a bel et bien pénétré les ateliers des brasseurs rhodaniens jusqu'à en faire de véritables usines modèles, leurs logements privés ne sont clairement pas en reste.

Le confort sanitaire devient également en fin de XIX^e siècle marqueur discriminant revendiqué par les milieux bourgeois. « La propreté demeure un produit économique et culturel rare et inégalement distribué. Comme telle, elle constitue toujours un indice de classe, une marque de train de vie et une contrainte d'éducation »³⁸³⁸ nous dit Philippe Perrot. Les moyens des brasseurs les plus aisés semblent alors, et ce dès le Second Empire, suffisants pour permettre à ces préoccupations de prendre pied dans leurs esprits et place dans leurs maisons. C'est même une « pièce servant de salle de bain éclairée par une fenêtre sur la cour » qui apparaît chez Isaac François Koch en 1860. Dans celle-ci, baignoire en fer-blanc (10

³⁸³⁷ ADR, 6Up1/121. Acte de création du 19 décembre 1893.

³⁸³⁸ Perrot Philippe, *Les dessus et les dessous de la bourgeoisie*, *Op. cit.*, pp.231-232.

francs), bureau en sapin (8 franc) et petit buffet en sapin à deux portes (9 francs) laissent supposer une attention pour le propre certes rudimentaire dans son expression mais réelle.

Plus caractéristiques d'une époque annonçant la « conquête de l'hygiène »³⁸³⁹ à venir, les inventaires effectués chez Alphonse Schrimpf (1867) et Jean Georges Hoffherr (1873) évoquent de manière presque systématique, pour chacune des chambres des appartements, la présence de mobilier destiné aux soins intimes : « table de toilette en acajou avec dessus de marbre » (140 francs avec le reste des éléments de la chambre) pour le premier ; « commode tablette en acajou, avec tablette, marbre blanc, garnie de son lavabo » (70 francs) chez le second. Chez celui-ci, figure même dans une seconde pièce destinée au couchage « une table de toilette avec dessus en marbre blanc garnie de sa psyché³⁸⁴⁰ » (20 francs). Fidèlement aux préoccupations bourgeoises, on allie le beau au sain, l'esthétique au pratique.

On retrouve encore ce genre de mobilier chez Guillaume Rinck en 1889, où figurent même distinctement des cabinets de toilette contigus à chacune des chambres. Dans ceux manifestement occupés par les enfants, les éléments sont précieux sans que le luxe ne soit démesuré : « table lavabo en poirier avec ses accessoires et dessus en marbre blanc » (110 francs) pour l'une ; « table de toilette en acajou avec dessus de marbre blanc, psyché, garniture de toilette complète » (50 francs) et – ironie pour le fondateur de la Brasserie des Chemins de fer – « toilette commode en noyer à chemin de fer³⁸⁴¹ » (50 francs) pour l'autre. La chambre parentale, à laquelle est également jointe une salle d'eau contenant « une table à toilette en noyer avec garniture, une psyché au dessus » (30 francs), apparaît particulièrement somptueuse : s'y trouve ainsi un lit à colonnes en noyer avec rideaux, étoffe laine et soie fantaisie ne valant pas moins de 700 francs, un canapé, deux fauteuils et deux chaises en noyer recouverts d'étoffe (325 francs) ou encore une immense glace biseautée dans son cadre en bois sculpté estimée à 200 francs. Ajoutons à ça divers éléments de décoration et un coffre-fort Haffner avec son enveloppe en noyer ciré (500 francs), et nous obtenons un mobilier valant, pour la seule chambre à coucher et le cabinet de toilette, la coquette somme de 2 545 francs (trousseau non compris) ! Concernant Guillaume Rinck, notons enfin, dans ce même

³⁸³⁹ Voir ici le passionnant développement concernant l'hygiénisation des sociétés européennes entre le XVIII^e et le début du XX^e siècle, et notamment le chapitre « L'hygiène à la conquête des sociétés européennes (1880-1920) » dans Frioux Stéphane, Fournier Patrick, Chauveau Sophie, *Hygiène et santé en Europe, Op. cit.*

³⁸⁴⁰ « Grande glace mobile montée sur un châssis à pivots grâce auxquels on peut l'incliner à volonté et se regarder en pied ». *Le Petit Robert de la Langue Française*, édition 2002, article « psyché », p.2110.

³⁸⁴¹ Meuble de toilette dit « chemin de fer » : élément de toilette bourgeois qui permet de dissimuler la cuvette à eau dans le coffrage supérieur et, surtout, de tirer le plateau du dessus, monté sur des rails cachés sous le marbre, afin de gagner de l'espace. <http://www.patrimoine.rhonealpes.fr/dossier/commode-toilette-toilette-chemin-de-fer/efda0ef7-4d76-4f93-9e8e-e7c91c00e82f>.

souci sanitaire d'entretien du corps, les soins engagés en fin de vie : une note de 128 francs laissée chez un pharmacien et les honoraires des médecins Burg et Dor (85 et 40 francs) mentionnés dans le passif de communauté l'intègrent aux privilégiés accédant aux prestations médicales. Ces dépenses confortent également l'hypothèse de l'existence dans la famille d'une véritable préoccupation hygiéniste. C'est en effet chez le pharmacien que l'on se procure les différents produits pour la toilette intime (savon, eau de Cologne, dentifrice, lotion, *etc.*) et que l'on va chercher prescriptions et conseils : non contents d'être les acteurs de « l'élection, la préparation et le mélange des différents produits qui [composent le médicament] depuis le début du XVIII^e siècle »³⁸⁴², cette profession vend déjà de nombreux produits dits de spécialité qui participent à la démocratisation de l'hygiène corporelle.

La dynamique générale est néanmoins encore balbutiante. « À Paris, en 1900, la salle de bain reste l'exception, probablement parce qu'elle nécessite un espace spécifique et l'eau courante ailleurs que dans la cuisine : à cette date, seuls 2,6 % des logements parisiens en sont pourvus contre 0,4 % en 1850 »³⁸⁴³. Même s'il est déjà à l'œuvre et semble particulièrement présent à l'esprit des industriels de la bière lyonnais, soucieux de leur santé comme de l'image qu'ils renvoient, le « travail de l'intime, [la] redistribution totale de l'espace, [la] nouvelle manière de faire traverser le corps par des flux qui l'entretiennent, le "réconfortent", dans l'intimité même des logements »³⁸⁴⁴, est encore loin d'être achevé.

Qui dit maison bourgeoise dit besoin de personnel. Se faire servir est ainsi un premier signe de distinction sociale vis-à-vis du prolétariat et des classes sociales dites moyennes. « La pauvreté commence, pourrait-on dire, là où on ne trouve pas de bonne »³⁸⁴⁵. Témoignage de l'enrichissement rapide et précoce de quelques brasseurs de la première génération, les premiers recensements dont nous disposons font déjà, pour quelques cas, mention de domestiques. Ce sont deux sœurs, Marie et Pierrette Forest, 18 et 25 ans, qui en 1836 travaillent pour Geoffroy Kiefer³⁸⁴⁶ ; cette même année, Louis Combalot peut pour sa part compter dans son domicile de la Guillotière, sur deux servantes³⁸⁴⁷. L'accélération de la féminisation de la profession dans le second XIX^e siècle – nombreuses sont les jeunes filles à

³⁸⁴² Sueur Nicolas, « Les spécialités pharmaceutiques au XIX^e siècle : statuts et fondements de l'innovation », *Le Mouvement Social*, 2014/3, n°248, pp.27-46.

³⁸⁴³ Csergo Julia, *Liberté, égalité, propreté. La morale de l'hygiène au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.261.

³⁸⁴⁴ Goubert Jean Pierre (dir.), *Du luxe au confort*, Paris, Belin, 1988, p.63.

³⁸⁴⁵ Martin-Fugier Anne, *La place des bonnes. La domesticité féminine à Paris en 1900*, Paris, Bernard Grasset, 1979, p.92.

³⁸⁴⁶ ADR, 6MP17, Vaise, 1836, rues indéterminées, p.7/102

³⁸⁴⁷ ADR, 6MP16, La Guillotière, 1836, Rues Indéterminées, p.276/387.

y être destinées du fait de l'incapacité financière de leurs parents à les garder à leur charge³⁸⁴⁸ – semble ici amorcée. Dans bien des cas, ces bonnes polyvalentes sont autant destinées à l'entretien de la maison qu'à la préparation des repas ou aux corvées de lessives. Employer différents individus « spécialisés » est alors d'autant plus remarquable et remarqué : avec le nombre de domestiques augmente le prestige social. En 1861, la veuve d'Henry Musculus dispose, outre de deux jeunes femmes destinées aux tâches courantes, de Clément Teyseviat, jardinier³⁸⁴⁹. Le mouvement se poursuit au gré de l'ascension sociale des brasseurs : en 1881, outre les onze employés de brasserie, sont au service de Joseph Alphonse Winckler et des siens une institutrice chargée d'assurer l'éducation des enfants, une femme de chambre et une cuisinière³⁸⁵⁰. Quittant un à un le domicile parental, les fils et associés du brasseur jurassien seront à leur tour en mesure, au cours des années suivantes, de s'assurer le concours d'une telle main-d'œuvre : tandis que Charles Xavier et son épouse France Lumière peuvent compter en 1906 dans leur domicile de la rue Villon sur deux bonnes, un domestique et un chauffeur³⁸⁵¹, le couple formé par Charles Albert et Léonie Gelly dispose d'une cuisinière, d'une domestique, d'un valet de chambre et d'un jardinier³⁸⁵². À son décès en 1889, Guillaume Rinck est pour sa part toujours débiteur auprès de son cocher (100 francs) et de sa cuisinière (460 francs³⁸⁵³).

Comme cela est bien souvent observé et comme nous l'avons fait remarquer concernant les garçons et ouvriers brasseurs, la rotation des gens de maison apparaît particulièrement forte : les cas où un même employé apparaît dans deux recensements consécutifs (ils sont généralement espacés de cinq années) sont ainsi extrêmement rares. S'il nous est impossible de dire qui de la fluidité structurelle de cette main-d'œuvre peu qualifiée ou de l'exigence bourgeoise à l'égard de ces domestiques provoquant renvois et remplacements³⁸⁵⁴ est la cause de ces réguliers changements – « si infâmes que soient les canailles, ils ne le sont jamais autant que les honnêtes gens » nous dit la Célestine d'Octave Mirbeau, soubrette parisienne portant un regard critique et désabusé sur le monde des

³⁸⁴⁸ En début de XX^e siècle, 51 % des domestiques femmes ont moins de trente ans. Dans Martin-Fugier Anne, *La place des bonnes*, *Op. cit.*, p.96.

³⁸⁴⁹ ADR, 6MP192, Caluire-et-Cuire, 1861, quai de la Saône, p.2/5.

³⁸⁵⁰ ADR, 6MP316, Lyon, 1881, rue de l'Humilité, pp.1-2/2.

³⁸⁵¹ ADR, 6MP498, Lyon, 1906, rue Villon, p.3/7

³⁸⁵² ADR, 6MP536, Lyon, 1911, petite rue de la Promenade, p.1/2

³⁸⁵³ Les arriérés de salaires sont alors probablement importants : selon Anne Martin-Fugier, les gages d'une bonne inexpérimentée sont de 30 francs, de 35 à 40 francs au bout d'une année de service et, pour les mieux loties, jusqu'à 60 francs. Martin-Fugier Anne, *La place des bonnes*, *Op. cit.*, p.75.

³⁸⁵⁴ Et évitant par la même occasion d'éventuelles augmentations salariales pour ancienneté.

nantis³⁸⁵⁵ – nul doute que sont là comme ailleurs mis à contribution connaissances, membres de la famille ou du clergé pour repérer les candidat(e)s à l'emploi. Et si « critère de notabilité, les domestiques constituent un élément essentiel du cadre de vie patricien »³⁸⁵⁶, il est indéniable que les brasseurs lyonnais encore en activité en fin de siècle appartiennent à ce monde. Leur mode de vie, observable à travers leurs manières de s'habiller ou leurs pratiques alimentaires, le confirme à son tour.

2.3.2. Vivre et mourir en bourgeois

Alimentation et mode vestimentaire comme vecteurs de distinction sociale

Bien des travaux l'ont montré, et ce depuis des décennies³⁸⁵⁷, « le domaine de l'alimentation est intime et révélateur du statut des individus dans la société »³⁸⁵⁸. Si nous ne pouvons nous reposer sur le moindre livre de comptabilité domestique³⁸⁵⁹, quelques éléments nous permettent néanmoins d'approcher certaines des pratiques alimentaires des dynasties brassicoles lyonnaises de fin de siècle. Comme l'autorise l'aisance du bourgeois – entre 17,2 et 39,9 % du budget alimentaire total est, dans ce milieu et selon Marguerite Perrot, consacré à la viande contre 6 % au lait (fromage excepté) ; les fruits et légumes connaissent pour leur part un succès croissant au cours du siècle³⁸⁶⁰ – on trouve à la table des Koch, Rinck ou Hoffherr des aliments gras et carnés et les produits des nombreuses terres agricoles et maraîchères ceinturant encore la ville de Lyon. Les « provisions de ménage, en légumes » situées dans « une petite pièce servant d'office » tout à côté de la cuisine du domicile d'Isaac

³⁸⁵⁵ Mirbeau Octave, *Le Journal d'une femme de chambre*, [en ligne], Éditions du Boucher, 2003 [édition originale 1900], p.184.

³⁸⁵⁶ Pellissier Catherine, *La vie privée des notables lyonnais au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, pp.40-42.

³⁸⁵⁷ Évoquons seulement l'évidence en guise d'apéritif : Aron Jean-Paul, *Le mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Denoël Gonthier, 1976, 310p. Pour une plus large revue, voir notre bibliographie.

³⁸⁵⁸ de Garine Igor, « Une anthropologie alimentaire des Français ? », *Ethnologie française*, Tome 10, n°3, juillet-septembre 1980, pp.227-238. Notons ici la louable et précoce ouverture en direction de l'anthropologisation de l'histoire, passant notamment par l'étude des pratiques alimentaires. Voir : Table ronde « Histoire et anthropologie, nouvelles convergences ? », *Bulletin de la Société d'Histoire Moderne et Contemporaine*, RHMC, 49-4 bis, supplément 2002, pp.81-121.

³⁸⁵⁹ Le journal de l'épouse Hoffherr, déjà évoqué à plusieurs reprises mais que nous n'avons pu nous procurer serait ici d'un secours tout particulier. Comme l'a déjà relevé Claude Isabelle Brelot, les comptes privés, loin de n'être que de simples chiffres, permettent une histoire non seulement financière mais également mentale. Voir Brelot Claude Isabelle, *La noblesse réinventée. Nobles de Franche-Comté de 1814 à 1870*, Tome 1 : *Restaurations et reconversions ; Tome 2 : De la tradition à l'innovation, Restaurations et reconversions*, Paris, Les Belles Lettres, 1992, 1147p.

³⁸⁶⁰ En 1914, entre 8 et 10 % des achats alimentaires sont des légumes frais et des pommes de terre, contre 5 % pour les fruits. Perrot Marguerite, *Le mode de vie des familles bourgeoises*, *Op. cit.*, pp.289-290.

François Koch en 1860 en attestent, tout comme les achats d'huiles et de boucherie effectués en 1889 par Guillaume Rinck qui, en client régulier, dispose d'un compte ouvert chez les marchands Faussemagne et Rebichon³⁸⁶¹. Si ces informations restent bien trop parcellaires pour autoriser le moindre constat péremptoire, si rien ne nous est dit sur l'éventuelle consommation de produits gourmands (gâteaux, confiserie, chocolat) ou, à l'occasion des fêtes ou célébrations diverses, de produits de luxe apportant « une satisfaction particulière en raison de [leur] différence qualitative avec le produit standard et de [leur] signification symbolique »³⁸⁶², le tableau semble malgré tout plaider en faveur de comportements alimentaires représentatifs d'un statut social que nous dirons, faute de mieux, confortable.

Sans doute le chef de famille, aussi chef d'entreprise, prend-il de nombreux repas dans son établissement de débit où sont servis, selon la mode germaine alors en vogue et largement diffusée par l'entremise même de ces fabricants et débitants de bière, charcuterie, choux, pommes de terre et autres victuailles roboratives, le tout largement arrosé de bière et de pots de vins. Quand il n'est pas dans sa brasserie, c'est néanmoins chez lui, auprès des siens, que se sustente le brasseur. Dans les salles à manger figurant systématiquement dans les descriptions de leurs appartements – nous sommes ici bien loin du modèle à une « pièce commune où l'on vit, dort et dîne »³⁸⁶³ typique de l'habitat rural mais que l'on retrouve chez de nombreux petits artisans urbain de début de XIX^e siècle – trônent ainsi fièrement « grande table en noyer, avec allonges en sapin à dix-huit couverts » (Koch, 1860), « table en noyer avec allonges » valant 48 francs (Hoffherr, 1873) ou encore « table à un seul pied en bois sculpté » et ses douze chaises en noyer recouvertes de peau, le tout valant près de 400 francs (Rinck, 1889). La vaisselle et les couverts ne sont évidemment pas en reste : chez ce dernier, plats en porcelaine et plus communs couverts en ruolz (alliage de cuivre, nickel et argent) côtoient couteaux aux manches en ivoire et « un service de vingt-quatre couverts, complet, dessus bleu ». Nouvelles modes³⁸⁶⁴, thé et café sont servis avec sucre sur de clinquants plateaux en métal (80 francs). Déjà Jean Georges Hoffherr pouvait dans les premières années de la nouvelle République recevoir avec faste. Sont pêle-mêle inventoriés à son décès en 1873 : quatre douzaines d'assiettes, six plats, deux compotiers, deux légumiers, un service à dessert, un service à thé, douze tasses à café (le tout 30 francs) ; huit douzaines d'assiettes, trente-six verres en cristal, six carafes en verre, deux cloches à fromages, deux autres

³⁸⁶¹ Deux notes s'élevant respectivement à 22 et 427 francs sont ainsi évoquées dans son inventaire après décès.

³⁸⁶² Marcilhac Vincent, *Le luxe alimentaire : une singularité française*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, p.14.

³⁸⁶³ Mayaud Jean-Luc, *Gens de la terre. La France rurale (1880-1940)*, Paris, Éditions du Chêne, 2002, p.24.

³⁸⁶⁴ Voir Huetz de Lempis Alain, « Boissons coloniales et essor du sucre » dans Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo (dir.), *Op. cit.*, pp.629-641.

comptiers (30 francs) ; et surtout des couverts en argent d'une valeur de 390 francs. Qu'il soit pris à domicile ou, plus rarement, à l'extérieur – pensons ici au cliché figurant en annexe 12.17 sur lequel apparaissent les familles Winckler et Lumière, embourgeoisées et attablées à l'ombre d'un grand arbre – le repas est un moment de sociabilité privilégié.

S'il est permis de supposer que l'on mange bien chez les brasseurs devenus bourgeois, il est moins audacieux encore d'émettre l'hypothèse que les verres sont eux-aussi généreusement et qualitativement remplis. Bien que patrons de la bière, leurs moyens le leur permettant ils n'en restent pas moins amateurs de bonne chère et de bons vins et disposent du fait de leurs activités de réseaux permettant sans peine approvisionnement en cuvées diverses. La cave d'Isaac François Koch vient, dès 1860, nous en donner une goûteuse illustration. Alors que son inventaire après décès évoque un mobilier ayant une valeur totale de 5 076,90 francs – seulement dira-t-on au regard de ce qui va suivre – le fruit de la vigne en représente une portion non négligeable (1 474 francs soit plus de 29 % !). Et si les dix fûts pleins de vin ordinaire peuvent laisser supposer l'écoulement d'une partie de ces réserves dans le débit de boissons tenu par la famille Koch, il est évident que sont ouvertes durant les repas pris en commun autour de la grande table plus haut décrite certaines des 100 bouteilles de Brouilly (d'une valeur totale de 75 francs), 150 bouteilles de Bordeaux (180 francs) ou 50 bouteilles d'Hermitage. Les bourguignons Pommard (24 bouteilles, 24 francs), Volnay (25 bouteilles, 25 francs) et Vosne (20 bouteilles, 20 francs), le Côtes-du-rhône Croz (20 bouteilles, 25 francs) et un vin non identifié (200 bouteilles, 150 francs) complètent cet inventaire à la « pré-verre ». Vin de luxe, probablement réservé aux grandes occasions, le Champagne n'en figure pas moins à la carte (15 bouteilles à deux francs l'unité).

Trente ans plus tard, la facture de 924 francs laissée à son décès par Guillaume Rinck chez le marchand de vins lyonnais Champin tout comme le service en cristal composé de seize carafes à eau et à vin et 96 verres (50 francs) confirment que bière et vin, loin d'être incompatibles, se complètent. Après tout, « au XIX^e siècle, toute personne qui prétend à la notoriété bourgeoise [ne se doit-elle pas] d'avoir sinon sa vigne, au moins sa cave »³⁸⁶⁵ ?

Avec l'alcool vient le tabac, connu depuis les premières expéditions transatlantiques et dans certains de ses usages devenu outil de prestance et marqueur d'élégance : à compter du Second Empire, « le cigare [...] veut se faire chic ; il se donne toujours des allures

³⁸⁶⁵ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, Op. cit., p.33.

patriciennes »³⁸⁶⁶, nous dit Didier Nourrisson. Et celui-ci d'évoquer les tableaux et caricatures associant bien souvent haut-de-forme, gros ventre et cigare à l'exercice du pouvoir, conception qu'illustre à merveille en 1891 le *Louis Pascal* d'Henri de Toulouse-Lautrec. La « pièce servant de fumeur prenant jour sur la place Perrache » que l'on relève en 1889 chez Guillaume Rinck et où se trouvent une table de toilette vernie avec ses accessoires, un canapé, deux poufs et deux fumeuses³⁸⁶⁷, « le tout en étoffe fantaisie » et estimé à 150 francs, ne vient donc que confirmer l'usage fait dans certains milieux du tabac, que l'on fume dans l'intimité et le confort de petits cabinets privés obscurcis par de « grands rideaux de croisée ». Loin d'être circonscrites au seul foyer, ces pratiques pénètrent bien vite l'espace public dans lequel il est de bon ton de s'afficher cigare aux lèvres ou pipe à la main. Comme en témoignent l'armoire à pipes de la salle de débit de la brasserie Georges ou le tonneau et les soucoupes à cigares (près d'une centaine) composant le mobilier de la brasserie Hoffherr, rue Thomassin 32³⁸⁶⁸, les brasseurs l'ont bien compris et accueillent à bras ouverts ces fumeurs représentant autant de consommateurs aux moyens élevés.

La distinction sociale passe aussi par le vêtement. Philippe Perrot l'a montré, « acte de différenciation, se vêtir constitue essentiellement un acte de signification : il manifeste symboliquement ou par convention, à la fois ou séparément, une essence, une ancienneté, une tradition, un apanage, un héritage, une caste, une lignée, une ethnie, une génération, une religion, une provenance géographique, un statut matrimonial, une position sociale, un rôle économique »³⁸⁶⁹. Les quelques photos de famille des clans Hoffherr et Winckler présentées en annexes le montrent : qu'ils posent sur le perron de leur maison (annexe 11.2), devant l'un des lieux de débits qu'ils exploitent (annexe 11.3), seuls ou en famille, en situation ou en représentation (annexes 11.4, 11.5, 11.6 ; 12.1, 12.2), les membres de ces deux grandes lignées brassicoles lyonnaises ont, dans le dernier tiers du siècle, intégré les codes vestimentaires du milieu auquel ils appartiennent désormais. Côté hommes, ce sera pour tout le monde complet veston composé d'une veste, d'un pantalon et d'un gilet porté avec col de chemise en coton, parfois agrémenté d'une cravate ou d'une pochette et le tout bien souvent

³⁸⁶⁶ Nourrisson Didier, *Histoire sociale du tabac*, Paris, Éditions Christian, 1999, pp.113-114.

³⁸⁶⁷ « Chaise moderne au dossier pourvu d'une boîte contenant ce qui est nécessaire au fumeur et sur laquelle on s'assoit à califourchon ». Bayard Émile, *L'Art de reconnaître les meubles anciens*, Paris, R. Roger et F. Chernoviz, 1920, p.387.

³⁸⁶⁸ ADR, 6Up1/113. Inventaire dressé le 8 décembre 1891 par Chevalier et Chainé, notaires lyonnais. État descriptif et estimatif des objets mobiliers et de l'outillage apportés par Mathieu Umdenstock à la Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr lors de la création de celle-ci.

³⁸⁶⁹ Perrot Philippe, *Les dessus et les dessous de la bourgeoisie*, *Op. cit.*, p.16.

accompagné d'un chapeau, qu'il soit rond, melon ou de Panama. Chaussures cirées et accessoires divers complètent le tableau et participent à la mise en scène. Déjà en 1860, avec sa montre Lépine³⁸⁷⁰ en or évaluée à 50 francs, la chaîne et la bague – elles aussi en or – allant avec (39,95 francs), ses sept paires de bottes en cuir (14 francs) et un chapeau en soie (2 francs), Isaac François Koch témoigne d'une attention particulière portée à la question. Tous collent alors parfaitement aux canons de l'époque affirmant que « la personne distinguée se doit de ne porter le jour qu'une chaîne de montre, une bague à l'annulaire ou au petit doigt et des boutons de manchettes ou de chemises n'attirant pas l'attention »³⁸⁷¹.

Montres (Guillaume Rinck est encore débiteur à son décès de 30 francs auprès de l'horloger Munier) et chapeaux sont encore à la Belle-Époque largement prisés des brasseurs et de leurs épouses. On ne peut d'ailleurs ici qu'exprimer le regret de pas avoir pris le temps de pousser nos investigations en direction de ces dames, femmes et filles, qui comme le montrent les nombreuses photographies de familles sur lesquelles elles apparaissent, sont – en ce qui concernent les Hoffherr et Winckler du moins – des plus coquettes (voir annexes 12.1, 12.2 et 12.3). Si Léocadie Thévenin, épouse de Joseph Alphonse Winckler, apparaît en 1901 relativement sobre (impression renforcée par la mauvaise qualité de la photographie), sa belle-fille Léonie Gelly et sa fille Marguerite, boas autour du cou, jupes plissées, bijoux d'apparat, chapeaux de plumes et manteaux de fourrure apparaissent bel et bien comme des femmes de leur temps. Bien que les seuls instantanés dont nous disposons ne nous permettent pas d'évaluer le coût que peut représenter annuellement pour les brasseurs lyonnais l'obligation de vêtir l'ensemble de leurs familles conformément aux codes du milieu auquel ils se veulent appartenir – avant 1914, « un homme de la bourgeoisie dépense [...] près de 1 000 francs par an pour s'habiller »³⁸⁷² – il est indéniable qu'un effort notable est fait en ce sens.

Tous ne semblent néanmoins pas recourir au même faste. À son décès, le trousseau de Guillaume Rinck évalué à 100 francs seulement est composé de « 12 chemises, 6 flanelles, 6 caleçons, 12 paires de bas, 24 mouchoirs de poche, 4 vêtements complets, deux pardessus, trois paires de chaussures, deux chapeaux ». Principalement inventorié dans un souci d'exactitude fiscale (apporté par le jeune homme lors de son mariage, sa valeur doit être retranchée de l'estimation des biens dépendants de la communauté qu'il forme encore à son

³⁸⁷⁰ Du nom de l'horloger français Jean Antoine Lépine (1720-1814), notamment au service de Louis XV, Louis XVI et Napoléon.

³⁸⁷¹ Texte de 1894 cité dans Boucher François, *Histoire du costume en occident de l'antiquité à nos jours*, Paris, Flammarion, 1965, 447p. et repris dans Ferrand Nathalie, « Une élite de l'horticulture : les rosieristes de la région lyonnaise entre 1820 et 1939 », *Op. cit.*, p.237.

³⁸⁷² Perrot Marguerite, *Le mode de vie des familles bourgeoises*, *Op. cit.*, p.86.

décès avec son épouse), peut-être ce trousseau ne représente-t-il néanmoins pas l'intégralité des biens vestimentaires de notre individu. Les créances à l'égard d'un marchand de chaussures (13 francs), d'un vendeur de linges (67,80 francs), d'un fabricant de fourrures (25 francs), d'une tailleuse (168 francs), d'une modiste (325 francs) ou encore d'une brodeuse (29,65 francs)³⁸⁷³, semblent même plaider en faveur d'un réel attrait à l'égard de la mode. Toujours est-il que les manières de se vêtir restent malgré tout mesurées, matérialisant l'impératif bourgeois abhorrant le gaspillage³⁸⁷⁴ : les recours à un cordonnier (note de 142 francs), une blanchisseuse (77,20 francs) et un dégraisseur (29 francs) témoignent ainsi d'une attention toute particulière portée à l'entretien de ce que l'on possède. Avertis que « la bienséance vestimentaire fonctionne comme discriminant social par jeu des différences établies entre savoir et ignorance »³⁸⁷⁵, les membres des dynasties brassicoles font preuve de soin mais de mesure.

À l'instar des fortunes brassicoles, la préoccupation du vêtement et l'importance qui lui est donnée semblent donc croître dans le dernier tiers du siècle. Si Jean Georges Hoffherr, le visage rond, l'air décidé et le costume froissé apparaît sur le portrait présenté plus haut (voir figure 84) comme représentatif de cette bourgeoisie provinciale issue des classes populaires ayant su se hisser dans la hiérarchie sociale, Joseph Alphonse Winckler (voir annexe 12.17), sa moustache soigneusement taillée, son chapeau melon, sa canne et sa prestance semblent avoir réussi, quelques dizaines d'années plus tard, à franchir une étape supplémentaire. Plus qu'aspirant à la bourgeoisie, il est bourgeois.

De la résidence secondaire à la dernière demeure

Si, dans la course à la respectabilité, posséder un appartement ou un hôtel particulier est bien, être propriétaire d'une seconde résidence, si possible à la campagne, est mieux. « Attribut de la bourgeoisie et complément obligé du domicile urbain, la maison de campagne est constitutive des loisirs de l'élite »³⁸⁷⁶. Déjà au XVIII^e siècle, les riches notables possèdent des résidences de campagnes, plus ou moins vastes et luxueuses, dans les monts du Lyonnais et le sud de la Bresse. Ces pratiques se développent au siècle suivant, la persistance jusqu'à la

³⁸⁷³ Le recours à ces spécialistes du vêtement et aux couturières, « dont les prix varient largement en fonction des quartiers et de la clientèle », est fréquent dans les milieux bourgeois. Perrot Marguerite, *Le mode de vie des familles bourgeoises*, *Op. cit.*, p.88.

³⁸⁷⁴ Pellissier Catherine, *La vie privée des notables lyonnais au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.98.

³⁸⁷⁵ Perrot Philippe, *Les dessus et les dessous de la bourgeoisie*, *Op. cit.*, p.163.

³⁸⁷⁶ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.340.

Première Guerre mondiale des châteaux comme marqueurs d'une notabilité ayant déjà été relevée par de nombreux auteurs ; et ce dans le Rhône³⁸⁷⁷ comme en divers points de l'hexagone³⁸⁷⁸.

Le recours à la villégiature³⁸⁷⁹ et la construction ou l'achat de demeures bourgeoises représentent donc pour les quelques brasseurs rhodaniens acquérant un statut social supérieur, par construction d'un capital aussi bien symbolique que matériel³⁸⁸⁰, d'autres moyens d'affirmer leur réussite, leur pouvoir et donc leur prestige. « Seigneur des temps modernes, l'industriel éprouve le besoin de laisser son empreinte, de marquer ses contemporains et de pérenniser son succès. Il veut montrer à ses congénères sa réussite et son rang, tant dans l'espace social que dans le paysage. Par l'imposante bâtisse, on découvre les nouveaux rapports qui s'établissent entre le propriétaire des lieux et les autochtones »³⁸⁸¹ que le château « impressionne et intimide »³⁸⁸².

L'intérêt des fabricants de bière pour ces résidences rurales s'exprime dès les premières décennies du siècle. Une réussite honnête mais sans plus suffit alors pour se faire propriétaire. Installé à Lyon dès les premières années de la Restauration, le brasseur allemand Joseph Bauer se distingue en juillet 1823 par l'achat contre 16 000 francs d'un domaine rural situé sur les communes de Dommartin et la Tour-de-Salvagny, « consistant en bâtiment de maître et d'exploitation, cour, jardin, prés, terres, vignes et bois »³⁸⁸³. Il s'était déjà quelques

³⁸⁷⁷ Voir notamment l'étude chiffrée de l'importance de ces proches domaines ruraux dans la constitution des fortunes lyonnaises du XIX^e siècle dans Léon Pierre (dir.), *Géographie de la fortune et structures sociales à Lyon au XIX^e siècle (1815-1914)*, Op. cit., chapitre « IV. L'Expansion des Domaines Ruraux », pp.231-263.

³⁸⁷⁸ Grandcoing Philippe, *Les demeures de la distinction. Châteaux et châtelains au XIX^e siècle en Haute-Vienne*, Limoges, PULIM, 1999, 391p. ; pour la Franche-Comté, Brelot Claude-Isabelle, « Châteaux, communautés de village et paysans dans une province française au XIX^e siècle », dans Faure Alain, Plessis Alain, Farcy Jean-Claude (dir.), *La terre et la cité. Mélanges offerts à Philippe Vigier*, Paris, Editions Créaphis, 1994, pp.53-65 ; Bercé Françoise, « Le château au XIX^e siècle », dans Babelon Jean-Pierre (dir.), *Le château en France*, Paris, Berger Levrault-Caisse Nationale des Monuments Historiques et des Sites, 1988, pp.371-384.

³⁸⁷⁹ La thèse, toujours en cours à l'heure où nous écrivons ces lignes, de Rouveyrol Jean-Samuel, « La villégiature dans le Rhône et l'Auvergne aux XIX^e et XX^e siècles », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Claude-Isabelle Brelot, apporterait à coup sûr ici de pertinents éléments. Voir déjà Boyer Marc, *La maison de campagne, XVIII^e-XXI^e siècle. Une histoire culturelle de la résidence de villégiature*, Paris, Éditions Autrement, 2007, 141p.

³⁸⁸⁰ Pinçon Michel, Pinçon-Charlot Monique, *Châteaux et châtelains. Les siècles passent, le symbole demeure*, Paris, Éditions Anne Carrière, 2008, 291p.

³⁸⁸¹ Rojon Jérôme, « L'industrialisation du Bas-Dauphiné : le cas du textile (fin XVIII^e siècle à 1914) », Op. cit., p.969.

³⁸⁸² Pinçon Michel, Pinçon-Charlot Monique, Op. cit., pp.15 et 21.

³⁸⁸³ Contrat passé devant Charvériat et Beluze, notaires à Lyon, le 11 juillet 1823. ADR, 3E9999 A. Transaction évoquée dans le *Journal des annonces judiciaires du ressort du tribunal civil, affiches et avis divers de la ville de Lyon*, n°123, vendredi 31 octobre 1823, pp.7-8

semaines plus tôt porté acquéreur de biens situés à Saint-Didier-au-Mont-d'Or³⁸⁸⁴. En 1831 il achète encore un domaine situé à Saint-Martin-de-Fontaines (aujourd'hui Fontaines-Saint-Martin)³⁸⁸⁵. Se retirant des affaires après avoir assuré sa succession en mariant en 1835 sa fille Reine Joséphine à son ouvrier Martin Scheiber (nous l'avons vu précédemment), il profite de ces multiples investissements – dont il semble avoir revendu tout ou partie – pour finir plus ou moins confortablement ses jours comme rentier dans cette dernière demeure³⁸⁸⁶. Ces investissements immobiliers qui viennent matérialiser et confirmer la réussite de carrières professionnelles deviennent lieux de retraites et de repos une fois le flambeau transmis.

C'est néanmoins dans la seconde moitié du siècle, alors que s'affirment nous l'avons dit les quelques dynasties brassicoles dignes de ce nom, que châteaux et demeures bourgeoises deviennent l'apanage de ce patronat brassicole. Dès 1874 Frédéric Hoffherr, fils de Jean Georges, témoigne d'un intérêt tout particulier pour « une belle maison bourgeoise, bâtiment d'exploitation, vaste clos ou vigne, pré et jardin, de la contenance de trois hectares environ », le tout situé à Irigny dans le Sud-ouest lyonnais³⁸⁸⁷. Quelques années plus tard, son jeune frère Alphonse Émile achète en décembre 1882 le Château de Cumane, situé entre Saint-Marcellin et Saint-Sauveur en Isère (voir annexe 11.7)³⁸⁸⁸. En plus de la satisfaction d'un désir de notabilité passant par l'achat d'une propriété secondaire, c'est l'état de santé de son épouse Barbe Eugénie Gogelein, atteinte de tuberculose et à qui les médecins recommandent le grand air, qui pousse le brasseur lyonnais à effectuer cet achat. Las, celle-ci meurt dans ledit château le 30 octobre 1890³⁸⁸⁹. Elle n'est alors âgée que de 37 ans ; son mari, manifestement retiré de toute affaire brassicole, se dit pour sa part propriétaire rentier au même lieu. Il passera les années suivantes entre cette résidence³⁸⁹⁰ et Lyon, où il décèdera en janvier 1930³⁸⁹¹. La demeure restera familiale pendant encore des décennies³⁸⁹².

³⁸⁸⁴ Propriété composée de four à chaux, tuilerie, cour, hangar, écurie, jardin, terre-verchère et maison d'habitation. Achat réalisé conjointement avec le limonadier Jean Chabois contre 8 575 francs. *Journal des annonces judiciaires du ressort du tribunal civil, affiches et avis divers de la ville de Lyon*, n°130, mardi 18 novembre 1823, pp.5-6.

³⁸⁸⁵ Acte passé devant Jean Pierre Morel, notaire à Saint-Martin-de-Fontaines, le 21 septembre 1831. ADR, 3E37081.

³⁸⁸⁶ Il décède le 12 juillet 1847 à Fontaines-Saint-Martin. Alors rentier, il est à la tête d'une fortune de plus de 23 000 francs dont l'essentiel (86,6 %) est immobilier. Voir ADR, 4E1356, p.4/5, acte 14 (acte décès) et ADR, 3Q42/595, p.19/166 (table des successions et absences).

³⁸⁸⁷ *Journal de Lyon*, n°73, jeudi 14 mai 1874, p.3. Alors qu'une offre de 36 000 francs a déjà été faite, il surenchérit à hauteur de 42 025 francs : une nouvelle vente est donc prévue pour le samedi 30 mai 1874.

³⁸⁸⁸ Hendboëg Paulette, Hendboëg Maurice, *Op. cit.*, pp.54-55.

³⁸⁸⁹ Archives Départementales Isère, 9NUM1/AC454/5, p.234/304, acte 39.

³⁸⁹⁰ Comme le montre cet accident narré par un journal lyonnais concernant « Paul Colomb, domestique de M. Hoffherr, propriétaire du château de Cumane, et l'un des intéressés des brasseries Hoffherr de Lyon », renversé et piétiné par un taureau appartenant à son patron. *L'Écho de Lyon*, n°833, samedi 31 octobre 1891, p.2.

³⁸⁹¹ AML, 2E2355, p.9/124, acte 56. Décédé le 24 janvier 1930 ; il réside alors à Lyon, chemin Saint-Maximin 9.

D'autant plus partagé que les effectifs de la profession sont moindres, le phénomène est généralisé à la Belle-Époque. Bien qu'elles soient prestigieuses, ces propriétés confirment par leur localisation le caractère récent des positions acquises : s'il existe une géographie notabiliaire dans l'implantation urbaine, il en va de même pour ce qui est de la villégiature. Comme le dit l'auteur lyonnais Jean Dufourt en 1926, « tous ceux qui ont vécu à Lyon savent combien il est honorable d'avoir une résidence d'été à Écully. [...] Saint-Cyr, Saint-Genis-Laval, Collonges-au-Mont-d'Or, sont également des villages du meilleur ton. On ne saurait en dire autant de la Demi-Lune, de Tassin, de Charbonnières, qui, malgré de grandes prétentions, dissimulent mal la société mêlée de leurs villas modernes. Quant à Brindas, à Genas et à quelques autres, n'en parlez pas dans un salon lyonnais : vous feriez sourire »³⁸⁹³. Si la position de George Henri Lutzius et sa femme Caroline Umdenstock, disposant en 1910 d'une habitation d'été, la Villa des Platanes, à Oullins (Rhône), boulevard Émile Zola 102³⁸⁹⁴, est très largement respectable, elle ne confère pas pour autant à ceux-ci une renommée maximum. Les Winckler portent pour leur part leur dévolu sur la Dombes et ses espaces sauvages : c'est à Saint-Paul-de-Varax, où est leur « résidence d'été » selon le *Tout-Lyon* de 1910³⁸⁹⁵, qu'ils achètent une vaste propriété bordée d'un étang (voir annexe 12.9). À l'instar de nombreux industriels ayant depuis peu accédé à la notabilité – citons le constructeur Jean Buffaud et sa propriété familiale d'Évieu ou Jules Weitz et son château d'Oyonnax³⁸⁹⁶ – c'est l'Ain, département moins prisé par les anciennes familles patriciennes lui préférant l'Ouest lyonnais, qui permet à Joseph Alphonse Winckler et aux siens d'affirmer leur mode de vie bourgeois. Racontant les heureuses sorties familiales de la fratrie Lumière, Paul Vigne évoque ainsi « la somptueuse et giboyeuse propriété d'Albert Winckler »³⁸⁹⁷ où tous aiment à se retrouver en été. Devenu un véritable propriétaire terrien adepte de la chasse, loisir noble par excellence, ce dernier peut-même se permettre d'employer deux gardes-chasses spécifiquement chargés de surveiller et d'entretenir le domaine³⁸⁹⁸.

³⁸⁹² Elle est occupée jusqu'au milieu des années 1990 par la famille de leur fille Sophie Eugénie Georgette Hoffherr, mariée en 1898 avec Charles Michel Debono, fils de cultivateurs et propriétaires résidant en Algérie. Pour le mariage ; AML, 2E1781, p.133/316, acte 265; pour le devenir du château : Hendboëg Paulette, Hendboëg Maurice, *Op. cit.*, pp.54-55.

³⁸⁹³ Dufourt Jean, *Calixte, ou l'introduction à la vie lyonnaise*, Paris, Plon, 1926, p.230.

³⁸⁹⁴ *Tout Lyon. Annuaire des salons du Sud-est*, 1910, p.181.

³⁸⁹⁵ *Ibid.*, p.280.

³⁸⁹⁶ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.537.

³⁸⁹⁷ Vigne Paul, *La vie laborieuse et féconde d'Auguste Lumière*, *Op. cit.*, p.370.

³⁸⁹⁸ Une altercation entre un braconnier et L. Phillizot et Labranche, « gardes-chasse de M. Albert Winckler, à Saint-Paul-de-Varax » est ainsi narrée dans un journal de 1909. Comme précisé par l'article, le brasseur, animé du paternalisme du propriétaire, est dans la soirée venu chercher son employé blessé en auto pour le ramener à l'hôpital Saint-Luc de Lyon. *Le XIX^e siècle*, n°14419, jeudi 2 septembre 1909, p.3.

Avec le temps, les distances s'allongent. D'abord situées dans les proches campagnes, ces résidences secondaires sont progressivement acquises dans des lieux plus lointains aux agréments divers³⁸⁹⁹. Et si la Normandie est en vogue dès le Second Empire, c'est peu à peu la côte méditerranéenne qui, pour la douceur de son climat et les activités extérieures et récréatives qu'elle propose, remporte la majorité des suffrages. Les brasseurs ne dérogent pas à la règle ; pensons seulement à la « Villa Deverdun » de Menton où décède Xavier Paul Marie en décembre 1891³⁹⁰⁰. Les membres de la famille Winckler, encore eux, peuvent pour leur part profiter du domaine de La Ciotat, dis Clos des Plages, acheté par Antoine Lumière dès 1892, quelques mois seulement avant le premier mariage liant les deux clans (voir les nombreux clichés des distractions dont ils jouissent en annexes 12.12 à 12.16). Sur celui-ci, n'occupant pas moins de 90 hectares et offrant 3 kilomètres de côte et l'accès à un port privé, est bâti le « palais Lumière », maison d'une quarantaine de pièces aux multiples toits-terrasses permettant de jouir du soleil. Comme ont pu le constater Bernadette Angleraud et Catherine Pellissier, « La Ciotat occupe une place particulièrement importante dans la mémoire familiale, le souvenir des grands repas regroupant famille et amis étant des temps forts de la vie estivale »³⁹⁰¹. Profitant de la « maladie de la pierre »³⁹⁰² d'Antoine Lumière poussant celui-ci à multiplier les achats ou constructions de résidences (Évian, 1896 ; Cap d'Ail, 1898), les Winckler peuvent même en début de XX^e siècle, lorsqu'ils ne sont pas accaparés par leurs affaires, profiter de leur temps libre à la mer comme à la montagne³⁹⁰³.

S'il faut vivre en bourgeois, il faut également mourir en tant que tel. Véritable cérémonie publique, la mort est planifiée « par le mourant lui-même qui la préside et en connaît le protocole »³⁹⁰⁴. Dans la mesure où « mourir sans être surpris est la première caractéristique de la “mort apprivoisée” décrite par Philippe Ariès »³⁹⁰⁵, le drame est d'autant

³⁸⁹⁹ Pour l'étude de ce phénomène selon une perspective historique plus large, voir le numéro spécial de la revue *Histoire Urbaine* consacré à la question : « Villes de villégiature », *Histoire Urbaine*, n°41, 2014/3.

³⁹⁰⁰ ADR, 4E8042, p.56/75, acte 217.

³⁹⁰¹ Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.539. Affirmation notamment basée sur des témoignages recueillis auprès de descendants de la famille Winckler.

³⁹⁰² *Lumière l'album de famille*, *Op. cit.*, p.48.

³⁹⁰³ Ils participent ainsi à l'essor des villes d'eau, forme de tourisme associant soins médicaux et distractions. Voir Gerbod Paul, *Loisirs et santé : les thermalismes en Europe des origines à nos jours*, Paris, Honoré Champion, 2004, 160p.

³⁹⁰⁴ Ariès Philippe, *Essais sur l'histoire de la mort en Occident du Moyen Age à nos jours*, Paris, Éditions du Seuil, 1975, p.27.

³⁹⁰⁵ Pellissier Catherine, *La vie privée des notables lyonnais au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.199.

plus mal vécu qu'il est inattendu. Un membre de la famille le confirme après le décès de Jean Georges Hoffherr en 1873 :

« Après une courte maladie, notre pauvre père a rendu son âme à Dieu à trois heures et demie de l'après-midi. C'était un samedi. Lundi, il a été enterré. Plus de 300 personnes ont suivi son cercueil. Pauvre père. Il ne pensait pas à mourir. Aussi en faisant le dernier soupir, il nous disait bonsoir, qu'il avait sommeil »³⁹⁰⁶.

Une fois les premières émotions passées et les premières larmes écrasées vient le temps des funérailles. Celles-ci, annoncées par des faire-part de décès sur lesquels il convient de faire figurer le plus de relations et de titres de respectabilité possibles, deviennent, autant qu'occasion pour la famille d'accompagner le défunt vers sa dernière demeure, cérémonie publique validant la popularité et la respectabilité de chacun. « Notabilité et sociabilité se mesurent surtout à l'aune du cortège »³⁹⁰⁷. Et à cet égard, les brasseurs lyonnais ne sont pas en reste. Déjà sous la Monarchie de Juillet les familles d'André Combalot « propriétaire et brasseur à la Guillotière »³⁹⁰⁸ ou de Louis Petit, « ancien brasseur, membre du conseil municipal de la Guillotière »³⁹⁰⁹, annoncent par voie de presse les processions publiques auxquelles est convié un public qu'elles espèrent le plus nombreux possible. Elles ne seront pas déçues. Et tandis qu'en 1889 les familles Wilcké, Laubenheimer, Bluost, Rinck et le personnel de la Brasserie des Chemins de Fer à Lyon « prient leurs amis et connaissances qui, par oubli, n'auraient pas reçu de lettre de faire part du décès de M. Guillaume-Christian Rinck [...], de vouloir bien leur faire l'honneur d'assister à ses funérailles » et de se joindre au convoi³⁹¹⁰, ce sont nous l'avons vu plus de 300 personnes qui 16 ans plus tôt suivaient déjà le cercueil de Jean Georges Hoffherr. Selon la presse locale qui ironise, les funérailles de « cet excellent homme » se sont même faites, le lundi 27 janvier 1873, au milieu d'un immense concours ; « trois mille schoppes [sic] accompagnaient la bière »³⁹¹¹. Ces événements sont également l'occasion de célébrer quelque corporatisme, professionnel ou non : le 20 décembre 1891, les Anciens Mobiles du Rhône sont « instamment priés » par un encart paru dans

³⁹⁰⁶ Mots d'un des enfants ou de la femme de Jean Georges Hoffherr cités dans André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.22.

³⁹⁰⁷ Pellissier Catherine, *La vie privée des notables lyonnais au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.205.

³⁹⁰⁸ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2009, mardi 18 mai 1841, p.2.

³⁹⁰⁹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°2259, mardi 8 mars 1842, p.4.

³⁹¹⁰ Notice nécrologique publiée dans le journal *Le Stéphanois, Organe radical de la démocratie de la Loire et de la Haute-Loire*, mercredi 30 janvier 1889, n°349, neuvième année, p.3.

³⁹¹¹ *La Mascarade, journal politique*, n°209, dimanche 2 février 1873, p.2.

L'Écho de Lyon d'assister munis de leurs insignes « aux funérailles de leur frère d'armes, M. Bélédin, brasseur, quai de Cuire, 22 », prévues pour le lendemain³⁹¹².

Preuve d'un statut supérieur, les marqueurs sociaux que sont les cérémonies religieuses deviennent, pour l'ensemble des membres de la cellule familiale, des événements mondains. Ce n'est pas le seul chef d'entreprise qui a droit à ces manifestations de deuil collectif mais bien l'ensemble des siens. On peut ainsi lire dans *L'Écho de Lyon* du 28 juillet 1892³⁹¹³ que « les amis et connaissances des familles Hoffherr, Lutzius, Umdenstock, Blache, Sigwalt, Dupuis, Vignet, Geneste et Pelissier, qui, par oubli, n'auraient pas reçu de lettre de faire part du décès de Mme Veuve Georges Hoffherr, née Marie Madeleine Sigwalt, sont priés de considérer le présent avis comme une invitation à assister à ses funérailles qui auront lieu le vendredi 29 juillet à 9 heures $\frac{3}{4}$. Le convoi partira du Temple protestant, quai de la Guillotière, où le corps est déposé, pour se rendre de là au cimetière de Loyasse ».

Le rapport à la mort ne s'arrête bien évidemment pas une fois le corps mis en bière et descendu dans la tombe. La renommée et le prestige social s'expriment dans l'au-delà par la volonté de pérenniser le nom de la famille et la mise en scène post-mortem. Le culte des morts lui-même évolue au XIX^e siècle, se recueillir sur les tombes devenant une habitude, tout comme la visite régulière pour la Toussaint³⁹¹⁴. Contrairement à ce qu'a pu écrire Henry Bordeaux, le grand homme sait pertinemment qu'il commande « l'armée de ses morts »³⁹¹⁵, ceux-ci prenant soin de s'inscrire dans les mémoires et dans la pierre, en l'occurrence tombale. Au cimetière se retrouvent donc les codes de la société des vivants, naissances, fortunes, origines et prestiges des individus étant convoqués pour justifier et légitimer la place de chacun³⁹¹⁶. Signe distinctif de richesse, les concessions perpétuelles apparaissent comme des biens parmi d'autres transmis aux héritiers.

Créé au début du XIX^e siècle pour répondre à la croissance démographique, le cimetière de Loyasse³⁹¹⁷, situé sur la colline de Fourvière, est considéré comme le lieu de repos des personnalités ayant marqué l'histoire locale et des riches et célèbres familles de la

³⁹¹² *L'Écho de Lyon, journal républicain quotidien*, n°883, dimanche 20 décembre 1891, p.3.

³⁹¹³ *L'Écho de Lyon* du 28 juillet 1892, 4^eme année, n°1103, p.3.

³⁹¹⁴ Majastre Jean-Olivier, « L'espace des morts et le monde des vivants », *Monde Alpin et Rhodanien*, 1-4, 1997, pp.247-269.

³⁹¹⁵ Mots d'Henry Bordeaux à propos de Maurice Barrès : « Un grand homme commande sans le savoir l'armée de ses morts. Il n'est grand qu'à la tête de cette troupe invisible qui demeure anonyme ». Bordeaux Henry, *Histoire d'une vie, Tome VIII. L'Enchantement de la victoire*, Paris, Plon, 1962, p.350, cité dans Daumard Adeline, *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815, Op. cit.*, p.161.

³⁹¹⁶ Ariès Philippe, *L'homme devant la mort. Tome 2 : la mort ensauvagée*, Paris, Éditions du Seuil, 1985 [première édition 1977], p.212.

³⁹¹⁷ Dont la visite virtuelle est possible sur <http://www.static.lyon.fr/vdl/loyasse/accueil.html>.

ville de Lyon. Le fait que Jean Georges Hoffherr et ses descendants soient inhumés dans ce « Père Lachaise » lyonnais, tout à côté du caveau des banquiers Morin-Pons (voir, en annexes 13.1 et 13.2, un plan du cimetière et un cliché de la sépulture), est par conséquent révélateur de l'appartenance de celui-ci au monde des notables. Bien que situé dans le moins prestigieux nouveau cimetière de la Guillotière, construit selon un tracé radioconcentrique en 1859 pour agrandir l'ancien de 1822, le fastueux caveau familial dans lequel reposent les brasseurs Winckler aux côtés de leurs parents Lumière n'en est pas moins le témoignage d'une honorabilité revendiquée (voir l'annexe 13.3). En bonne position sur la place centrale du cimetière, l'imposant monument funéraire grave dans le marbre gris la respectabilité de ces deux familles, unies de l'autel à l'au-delà. Et si celui-ci vient consacrer une vie de travail et de sueur source d'une réussite entrepreneuriale éclatante, il confirme également le statut social supérieur acquis grâce à des sociabilités patronales et bourgeoises savamment entretenues toute une vie durant.

2.3.3. Sociabilités formelles et informelles : cercles, sociétés savantes et loisirs

Comme déjà mis en lumière, le capital social comprend « l'ensemble des ressources actuelles ou potentielles qui sont liées à la possession d'un réseau durable de relations plus ou moins institutionnalisées d'interconnaissance et d'inter-reconnaissance »³⁹¹⁸. Plus symbolique que le capital économique, il n'en est pas moins important et demande à être cultivé. Qui plus est à Lyon, ville dont les habitants « ont toujours montré un goût remarquable pour l'association »³⁹¹⁹.

Des sociabilités formelles comme prolongement de sociabilités patronales

Ne pouvant se satisfaire des opérations de sa seule usine, le chef d'entreprise doit sortir de sa brasserie et se montrer en société. Aux syndicats professionnels et autres instances représentatives régionales comme nationales, lieux de sociabilités patronales par excellence, s'en ajoutent d'autres, plus bourgeoises. L'appartenance aux principaux cercles est à cet égard

³⁹¹⁸ Bourdieu Pierre, « Le capital social. Notes provisoires », *Op. cit.*, pp.2-3.

³⁹¹⁹ Charléty Sébastien, *Histoire de Lyon depuis les origines jusqu'à nos jours*, Lyon, A. Rey et Cie, 1903, p.299.

l'un des marqueurs les plus évidents de l'intégration au monde des notables³⁹²⁰ : au début du XX^e siècle, 16 % des hauts fonctionnaires et 42 % des hommes d'affaires français appartiennent ainsi à de telles structures où règne l'entre-soi³⁹²¹. Dans l'espace lyonnais, Jean-Luc Pinol distingue quatre structures majeures en activité avant la Première Guerre mondiale³⁹²² : le Cercle du Commerce, le Jockey-Club³⁹²³, le Cercle de Lyon³⁹²⁴ et le Cercle du Divan³⁹²⁵. Alors que chacune d'entre elles se différencie par son prestige, sa composition sociale et sa capacité à durer dans le temps, c'est vers la première et la plus ancienne³⁹²⁶, rassemblant la bourgeoisie d'affaires, que se tourne Charles Albert Winckler : il est en 1910 membre du Cercle du Commerce³⁹²⁷. Rien de surprenant à cela, le même Jean-Luc Pinol ayant montré que c'est dans cette institution (lorsque comparée aux trois autres) qu'ancienneté de la fortune et prosélytisme religieux sont les moins déterminants quant à l'intégration³⁹²⁸. Le nouveau venu sur la scène régionale qu'est le fils de brasseur jurassien y trouve donc des conditions d'accueil favorables.

Que fait-on dans ce cercle ? La description que fait de ses activités l'association en elle-même, se définissant comme « une oasis où les pèlerins du travail, sinon ceux de la méditation, ont plaisir à se retrouver dans la claire lumière du sentiment qui les unit » est éloquente :

« Pour des hommes obligatoirement soumis au fardeau des contingences quotidiennes dans leurs affaires, et quelquefois dans leurs familles, il est sain, il est nécessaire de connaître un havre paisible où trouver un moment d'oubli. Et quelle satisfaction pour ces hommes de se retrouver entre eux et chez eux, d'âges différents peut-être, mais

³⁹²⁰ Agulhon Maurice, *Le cercle dans la France bourgeoise (1810-1848), étude d'une mutation de sociabilité*, Paris, A. Colin, 1977, 105p. Voir aussi Daumard Adeline, *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, *Op. cit.*, pp.221-224.

³⁹²¹ Charle Christophe, *Les élites de la République, 1880-1900*, *Op. cit.*, p.394.

³⁹²² Pinol Jean-Luc, « Mobilités et immobilismes d'une grande ville : Lyon de la fin du XIX^e siècle à la Seconde Guerre mondiale », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction d'Yves Lequin, Université Lumière Lyon II, 1989, pp.158 et suivantes. Voir plus largement la Partie 1, chapitre II, « L'espace des élites dans une grande ville », pp.155-183.

³⁹²³ Constitué en 1839, il est comme son nom l'indique d'inspiration anglophile et construit autour du loisir hippique.

³⁹²⁴ Autorisé en 1872, c'est le plus discret voire secret de ces cercles. Élitiste et catholique, il est largement composé de membres de la Congrégation des Messieurs de Lyon.

³⁹²⁵ Fondé en 1843, il rassemble l'aristocratie lyonnaise se retrouvant dans divers salons et sociétés de lecture.

³⁹²⁶ La première mention à son sujet concerne, nous dit Jean-Luc Pinol, une première dissolution en 1817. Il est reconstitué dès l'année suivante.

³⁹²⁷ *Tout Lyon. Annuaire des salons du Sud-est*, 1910, p.280.

³⁹²⁸ Pinol Jean-Luc, « Mobilités et immobilismes d'une grande ville : Lyon de la fin du XIX^e siècle à la Seconde Guerre mondiale », *Op. cit.*, pp.175-176 (croquis n°28).

tous bardés de cette qualité insigne faite de politesse et de correction à quoi se reconnaît un homme de bonne compagnie, un gentleman »³⁹²⁹.

Distinction et honorabilité par le travail et la fréquentation de ses pairs ne pourraient être mieux revendiquées. Entre les murs protecteurs du Cercle du Commerce, établi après 1882 dans les anciens bureaux de l'Union Générale, rue de la République³⁹³⁰, les activités offertes aux membres sont nombreuses : en 1868 le local alors occupé, « installé avec luxe, comprend une grande quantité de salons consacrés à la conversation, aux jeux de commerce, et à la lecture des journaux politiques et littéraires, qu'on y trouve en très-grande abondance. Il renferme en outre six salles de billard, un restaurant et une bibliothèque riche de toutes les productions nouvelles de quelque valeur »³⁹³¹.

Mais si Charles Albert Winckler a pénétré ce monde, dont l'intégration passe inmanquablement par la cooptation, il semble bien être le seul. Le constat est simple : la présence des fabricants de bière lyonnais dans ces institutions permettant aux entrepreneurs de se retrouver, d'échanger, d'entretenir leur réseau et leurs relations commerciales tout en pouvant « fréquenter agréablement [leurs] semblables »³⁹³² est aussi rare qu'est récente leur notabilité. Aucun des membres de la première génération quelque soit son succès, qu'il s'appelle Hoffherr, Umdenstock ou Rinck – ne semble suffisamment reconnu par ses pairs pour prétendre à un tel statut élitiste. Il leur faut donc trouver d'autres lieux où satisfaire leurs besoins de sociabilités.

Dès le milieu du siècle, s'inscrivant dans la lignée d'une forte tradition franc-maçonnique lyonnaise particulièrement vivace dans les faubourgs³⁹³³, de nombreux brasseurs intègrent ces sociétés rassemblant pêle-mêle petits bourgeois libéraux, artisans et ouvriers³⁹³⁴.

³⁹²⁹ *Centenaire du Cercle de Commerce de Lyon, 1850-1950*, 1950, 32p., (brochure du cercle déposée aux AML et citée dans Pinol Jean-Luc, « Mobilités et immobilismes d'une grande ville : Lyon de la fin du XIX^e siècle à la Seconde Guerre mondiale », *Op. cit.*, p.163.

³⁹³⁰ Ils étaient auparavant situés près de la place Terreaux, dans l'hôtel du Parc appartenant aux Hospices civils de Lyon, rue d'Algérie.

³⁹³¹ *Annuaire administratif et commercial de Lyon et du département du Rhône pour 1868*, Lyon, Fournier, 1868, p.408.

³⁹³² Agulhon Maurice, *Le cercle dans la France bourgeoise, 1810-1848. Étude d'une mutation de sociabilité*, Paris, Librairie Armand Colin, 1977, p.8.

³⁹³³ Lyon serait ainsi « une véritable capitale de la Franc-maçonnerie à la fin de l'Ancien Régime ». Garden Maurice, *Lyon et les Lyonnais au XVIII^e siècle*, *Op. cit.*, pp.302-310.

³⁹³⁴ Sur l'évolution de la franc-maçonnerie, notamment de ses sociabilités, voir Beaurepaire Pierre-Yves, *Franc-maçonnerie et sociabilité : les métamorphoses du lien social (XVIII^e-XIX^e siècle)*, Paris, Éditions maçonniques de France, 2013, 178p.

À la chute du Second Empire, Martin Busch (les *Chevaliers du Temps*), un certain Huben (loge *Étoile et Compas*) ou Antoine Musculus (loge *Parfait Silence*)³⁹³⁵ sont ainsi membres de groupements plus ou moins secrets. Déjà en 1846, Jean Baptiste Mouton, brasseur à Vaise, figure parmi les membres composant la loge *Les Amis de la Vérité* et en est même secrétaire³⁹³⁶.

Si rien ne nous permet d'affirmer que disparaissent ces affiliations, la nature des activités associatives des fabricants se diversifient avec le changement de régime et le nouveau statut acquis par les plus importants d'entre eux. Comme l'affirme le banquier Aynard en fin de siècle, « il existe un grand nombre de personnes à Lyon qui ne croient pas avoir accompli toute leur tâche, lorsqu'elles sont sorties de l'usine ou du comptoir, qui estiment qu'il faut savoir trouver le temps de réfléchir, de donner quelque culture à l'esprit »³⁹³⁷. Les industriels de la bière sont de ceux-là : les sociétés savantes³⁹³⁸, généralement fréquentées par des membres des professions libérales (médecins, avocats, notaires), des magistrats, des universitaires, des militaires, quelques érudits et quelques notables, deviennent le point de ralliement de nombre d'entre eux. Contrairement à l'image qui leur est bien souvent prêtée, ces hommes d'affaires sont également hommes de culture. Alors que Camille Auguste Tissot est membre de la naturaliste Société linnéenne de Lyon dès 1866³⁹³⁹, Jean Georges Hoffherr appartient pour sa part à l'Association lyonnaise des amis des sciences naturelles chargée de récolter des fonds pour l'achat de collections ou de pièces pour le Muséum de Lyon³⁹⁴⁰. En 1873, Émile Umdenstock figure même parmi les membres fondateurs de la Société de géographie de Lyon³⁹⁴¹, première du nom en province et destinée à « réunir des ressources pour fournir des moyens faciles et économiques d'étude à ses membres », tout en s'efforçant de « développer, d'une manière plus complète, l'enseignement de la géographie, à l'effet d'en appliquer les résultats à toutes les branches de l'activité sociale, religieuse, commerciale, industrielle et militaire »³⁹⁴². Il est rejoint quelques années plus tard par Frédéric Charles Dürr, dit brasseur et malteur résidant en 1891 dans le quartier

³⁹³⁵ *Tableau des membres composant les loges maçonniques de Lyon*, Lyon, Nigon, 1870, 58p.

³⁹³⁶ Lyon. *Amis de la Vérité*, n°89. *Loge de Vaise, constituée sous les auspices du Suprême Conseil de France. Procès-verbal d'installation précédé d'un avertissement et d'une notice sur l'organisation de cet atelier*, Paris, Dondey-Dupré, 1846, p31.

³⁹³⁷ *Compte-rendu des travaux de la Chambre de commerce de Lyon*, Lyon, Barret, 1895, p.179.

³⁹³⁸ Chaline Jean-Pierre, *Sociabilité et érudition. Les sociétés savantes en France, XIX^e-XX^e siècles*, Paris, Éditions du CTHS, 1995, 270p.

³⁹³⁹ *Annales de la Société Linnéenne de Lyon, Année 1866, Tome Treizième*, Paris, 30 juin 1866, p.XIV.

³⁹⁴⁰ <http://cths.fr/an/prosopo.php?id=107688> et Association lyonnaise des amis des sciences naturelles, *Compte-rendu de l'année 1874*, Lyon, H. Georg, 1875, p.12.

³⁹⁴¹ *Bulletin de la Société de Géographie de Lyon, Tome Premier*, Lyon, H. Georg, 1875, p.33.

³⁹⁴² Articles 2 et 3 des statuts de la société insérés dans *Bulletin de la Société de Géographie de Lyon, Tome Premier*, Lyon, H. Georg, 1875, p.21.

bourgeois de la Tête d'Or, qui en est membre à compter de 1880³⁹⁴³. Si les brasseurs apparaissent une nouvelle fois quantitativement en retrait lorsque comparés aux soyeux et aux capitaines d'industries majeurs, ils ne sont donc pas totalement exclus de cette structure où s'expriment certaines des sociabilités notabiliaires, et notamment patronales, locales³⁹⁴⁴.

Ces entrepreneurs éclairés, qu'ils le soient par réelle passion des sciences³⁹⁴⁵ ou plus largement par « intérêt notabiliaire », restent malgré tout marginaux dans la profession. Alors que les occurrences les concernant sont plus que rares dans l'Annuaire de la France savante dressé par le Comité des Travaux Historiques et Scientifiques³⁹⁴⁶, le caractère récent de l'affirmation du secteur comme pôle industriel exclue *de facto* ses membres des sociétés les plus anciennes : aucun brasseur ne figure parmi les membres de la Société des amis du commerce et des arts établie à Lyon en 1805³⁹⁴⁷ ou dans la Société des amis des arts de Lyon fondée en 1836³⁹⁴⁸. Encore en 1866, ils sont totalement absents de la Société d'économie politique de Lyon³⁹⁴⁹.

Parallèlement à l'implication dans les nombreuses associations de notables fleurissant à Lyon dans le second XIX^e siècle, la participation à diverses œuvres de charité, alliant les préoccupations bienfaitantes au souci d'entretenir image et réseaux donnant le sentiment d'appartenir à une élite, est une autre forme de sociabilité formelle. Si cette responsabilité est bien souvent féminine³⁹⁵⁰, la nature des investissements dépend des logiques que l'on veut mettre en avant (locales, religieuses *etc.*). Dans le cas présent, du fait de l'origine de nos individus et du contexte sociopolitique agité de ce dernier tiers de siècle, c'est bien souvent la

³⁹⁴³ *Bulletin de la Société de Géographie de Lyon, Tome Neuvième*, Lyon, H. Georg, 1891, p.598

³⁹⁴⁴ Clout Hugh, « Popularising Geography in France's Second City : The Role of the Société de Géographie de Lyon, 1873-1968 », *Cybergeo : European Journal of Geography*, 2009, [en ligne].

³⁹⁴⁵ Charles Xavier Winckler est ainsi présenté par certains comme un « esprit très curieux et novateur » : après avoir hérité de la résidence de Saint-Paul-de-Varax durant l'entre-deux-guerres, il s'intéresse « à la culture, à l'élevage et à la pisciculture, faisant contribuer toute sa petite famille à ses travaux et recherches. Que d'analyses du PH du sol, de l'eau, de pourcentage en matière grasse du lait pour chercher à rendre les pratiques agricoles plus scientifiques ! » Dans *Lumière l'album de famille, Op. cit.*, p.69.

³⁹⁴⁶ <http://cths.fr/an/selec.php?sc=pr>. Annuaire prosopographique qui regroupe biographies et bibliographies plus ou moins fouillées des savants et individus ayant eu un rôle actif au sein des sociétés et académies du XVII^e siècle à 1940.

³⁹⁴⁷ BNF (Gallica), *Règlement de la Société des amis du commerce et des arts, établie à Lyon le 12 germinal an XIII* [3 avril 1805], 1805, 15p.

³⁹⁴⁸ <http://cths.fr/an/societe.php?id=100384&proso=y#>. Alors que ce cercle est chargé d'organiser le Salon de Lyon, on y discute œuvres, expositions et, bien sur, on y parle affaires : Fontaines Gérard, *La culture du voyage à Lyon de 1820 à 1930*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 2003, p.26.

³⁹⁴⁹ <http://cths.fr/an/societe.php?id=2850>. Aucun brasseur ne figure parmi les 185 savants membres de celle-ci recensés par la base de données.

³⁹⁵⁰ Levy Marie-Françoise, *De mères en filles : l'éducation des françaises (1850-1880)*, Paris, Éditions Calmann-Lévy, 1984, 190p.

dimension communautaire qui est valorisée : arrivé depuis peu en ville, Guillaume Rinck participe en 1866 au financement de la Caisse de secours allemande de la ville³⁹⁵¹. Loin de tout déterminisme nationaliste, qui serait par ailleurs pour lui un bien mauvais calcul, ce même brasseur se distingue également par divers dons évoqués plus tôt, à l'œuvre de Sainte-Blandine ou, plus vaguement « aux pauvres »³⁹⁵². Cette solidarité est encore plus forte – ses manifestations en sont du moins plus intenses – lorsqu'il s'agit d'immigrés alsaciens, *a fortiori* à compter de 1870. En préambule de son discours prononcé à l'occasion de la cérémonie de Noël 1872 organisée à Lyon par la société locale, Auguste Schnéégans, alors président de la Société de Secours Mutuels Alsacienne et Lorraine et ancien député du Bas-Rhin, parlant au nom de ses compatriotes, « de ceux qui sont ici comme de ceux qui sont là-bas », remercie la « noble cité de Lyon » qui les a accueillis³⁹⁵³. Surtout, il rend hommage à « celui qui offre à cette réunion son local, le chef vénérable, et tous les membres de cette famille des Hoffherr, de cette famille qui depuis le commencement de la guerre a transformé sa maison en un lieu hospitalier par excellence, et envers qui les Alsaciens et Lorrains ont contracté une dette d'éternelle reconnaissance ». C'est d'ailleurs ce même Hoffherr qui a fourni le sapin, « symbole alsacien autour duquel se groupent [...] des enfants de tous les cultes, réunis par le culte commun de la patrie et de la charité ».

Dans le même esprit faisant des conflits armés des occasions pour les industriels de manifester leur patriotisme et leur sens du devoir, les enfants du brasseur Winckler s'impliquent massivement dans diverses structures dès le déclenchement de la Première Guerre mondiale. Tandis que Jeanne Rose, épouse de Louis Lumière, participe avec celui-ci à la fondation d'un hôpital appelé à devenir l'annexe C de l'Hôtel-Dieu³⁹⁵⁴, Charles Albert, mobilisé de la première heure en tant que capitaine d'artillerie territoriale de forteresse sert jusqu'en 1916 où des raisons de santé le ramènent à Lyon : ses actions militaires tout comme les nombreuses responsabilités qu'il endosse une fois retourné à la vie civile (directeur-adjoint de l'Hospice des vieillards, directeur aux services généraux du magasin central et de la Commission des travaux ; dons à la Croix—Rouge, à l'Union des femmes de France, à

³⁹⁵¹ *Caisse de secours allemande à Lyon, fondée en 1864. Troisième compte-rendu, Exercice 1866-1867*, Strasbourg, 1867, p.17

³⁹⁵² Son inventaire après décès mentionne des dons de 25 francs à la première et de 48 francs pour achat de pantalons aux seconds.

³⁹⁵³ Société de secours mutuels alsacienne et lorraine de Lyon, *Souvenir de l'arbre de Noël de 1872. Discours prononcé par M. A. Schnéégans*, Lyon, H. Storck, 1873, 10p.

³⁹⁵⁴ Responsable de la gestion administrative et médicale, elle y assume les charges de directrice et d'infirmière major qui lui valent la médaille de la Reconnaissance française et l'Insigne spécial or des Infirmières. ANF, BB/32/172, dossier n°18498.

l'œuvre des rapatriés ou au Foyer du Soldat) lui permettent d'obtenir la médaille de la Reconnaissance française en 1920³⁹⁵⁵.

Notons que loin d'être seulement bourgeoise, la volonté d'occuper une surface sociale la plus large possible se retrouve encore dans le rôle joué par de nombreux fabricants de bière lorsque sont mises en place des souscriptions destinées à porter assistance à telle ou telle population en des lieux parfois fort éloignés. Tantôt eux-mêmes souscripteurs, tantôt organisateurs, leurs établissements de débit jouent alors le rôle de carrefour où se rencontre et échange la population lyonnaise. Qu'il s'agisse des ouvriers sans travail³⁹⁵⁶, des incendiés d'Hambourg³⁹⁵⁷, des inondés de la Loire³⁹⁵⁸, des émigrants alsaciens et Lorrains³⁹⁵⁹ ou des jeunes apprentis de la ville³⁹⁶⁰, les causes sont aussi hétéroclites qu'est régulière l'implication des patrons brasseurs lyonnais et de leurs ouvriers.

Mais si ces manifestations publiques participent à entretenir et affermir au quotidien les positions occupées dans la société lyonnaise par les fabricants de bière de la ville, elles ne sont évidemment pas les seules. Alors qu'Antoine Prost affirme à raison qu'« il existe tout un dégradé de structures de sociabilité entre lesquelles il serait téméraire d'instituer des barrières rigides ; c'est d'ailleurs pourquoi l'histoire de la sociabilité ne saurait se réduire à celle de la

³⁹⁵⁵ ANF, BB/32/287, dossier n°5909. À noter que son épouse Léonie Gelly participe elle-aussi à l'effort de guerre : elle prend le 1^{er} janvier 1915 la direction de l'hôpital auxiliaire n°112 où ne se trouvent pas moins de 300 lits. Membre du comité de l'Union des femmes de France, elle est également membre des Associations caritatives de Monplaisir. Elle obtient également la médaille de la Reconnaissance française. ANF, BB/32/287, dossier n°5908.

³⁹⁵⁶ En février 1831, le brasseur Koch, rue Puits-d'Ainay participe à hauteur de 30 francs lorsqu'est ouverte une souscription en l'étude du notaire Laforest à destination des ouvriers sans travail (*Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°1278, mercredi 9 février 1831, p.1). Même cause, même conséquence six ans plus : il donne alors 25 francs contre 15 pour sa mère (*Le Censeur, journal de Lyon*, n°755, mercredi 26 avril 1837, p.2). Déjà en décembre précédent « le garçon de M. Kock [*sic*], brasseur », participait à hauteur de 50 centimes à ladite souscription ouverte au café du Commerce, place des Cordeliers (*Le Censeur, journal de Lyon*, n°656, samedi 31 décembre 1836, p.2).

³⁹⁵⁷ Quand est en juin 1842 organisée une collecte en faveur des incendiés d'Hambourg, ce sont 60 francs que donne le même Isaac François Koch (*Le Censeur, journal de Lyon*, n°2335, mardi 7 juin 1842, p.2). « Peu d'incendies furent aussi terribles que celui qui éclata à Hambourg [...] le 5 mai 1842. [...] Le 6 mai au soir, la partie la plus industrielle de Hambourg n'existait plus. [...] L'Europe entière vint au secours de la ville ruinée », dans Petit Maxime, *Les grands incendies, Op. cit.*, pp.109-111.

³⁹⁵⁸ En novembre 1846, est ajouté à la souscription ouverte dans les bureaux du *Censeur* en faveur des inondés de la Loire (6^{ème} liste), le produit d'une quête faite par les garçons brasseurs de la ville et des faubourgs dans une fête donnée au Colisée le 31 octobre (*Le Censeur, journal de Lyon*, n°3699, mercredi 4 novembre 1846, p.2). Les brasseurs Lambert-Morel (*L'Avenir, journal du progrès social*, n°3, vendredi 6 novembre 1846, p.2), Peguet (*Le Censeur, journal de Lyon*, n°3709, dimanche 15 novembre 1846, p.2) et Arnet (*Le Censeur, journal de Lyon*, n°3748, vendredi 1^{er} janvier 1847, p.2) participent à leur tour au cours des mois suivants.

³⁹⁵⁹ En 1872 une liste de souscription est même directement organisée à la brasserie Georges : *Journal de Lyon*, n°304, mardi 5 novembre 1872, p.3.

³⁹⁶⁰ En mai 1887, lorsqu'une souscription est ouverte pour une « œuvre de patronage démocratique pour les jeunes apprentis en formation dans le 3ème arrondissement », Winckler, brasseur, participe à hauteur de 2 francs sur la 9^{ème} liste (*La Tribune, organe de la démocratie radicale*, n°98, lundi 16 mai 1887, p.2).

vie associative »³⁹⁶¹, il est rejoint par Christophe Charle faisant de la sociabilité informelle une entrée « beaucoup plus significative que l'autre, comme médiation sociale et intellectuelle, pour appréhender la conscience sociale d'un groupe »³⁹⁶². C'est aux manifestations de celles-ci que nous allons maintenant nous intéresser.

Des sociabilités informelles : vie mondaine et temps des loisirs

À l'instar des bourgeois parisiens décrits par Adeline Daumard³⁹⁶³, moyenne et haute bourgeoisies lyonnaises connaissent au XIX^e siècle une vie de société particulièrement riche. Leur quotidien est ainsi rythmé par la tenue de rencontres familiales ou amicales ayant lieu toute l'année durant, auxquelles s'ajoutent ponctuellement bals, dîners ou galas³⁹⁶⁴. Reprenant une pratique de l'Angleterre victorienne³⁹⁶⁵, le *Tout-Lyon* est publié annuellement à compter de 1902. Listant les individus jugés dignes de figurer dans un tel périodique, il rend compte de la vie mondaine lyonnaise ; il est donc l'une des entrées permettant d'appréhender la participation des brasseurs de la ville à ces sociabilités informelles³⁹⁶⁶.

Et c'est dans le cadre feutré des appartements privés que celles-ci semblent surtout s'exprimer. Selon l'usage bourgeois du « jour », toute dame de la bonne société se doit de recevoir un après-midi par semaine l'ensemble de ses relations, très majoritairement féminines. Probablement moins guindées et éclatantes que celles hébergées par les familles les plus prestigieuses, les réceptions organisées chaque semaine à date fixe par les femmes et filles de fabricants de bière n'en sont pas moins suffisamment régulières et reconnues pour entretenir le prestige social de l'ensemble de la famille. Une nouvelle fois, preuve du caractère récent de l'insertion de la profession dans le milieu des notables, ce sont surtout les enfants de la troisième génération qui ici se distinguent. Les descendants de Charles Auguste Hoffherr et de Barbe Sophie Trumpf apparaissent comme particulièrement actifs : qu'il

³⁹⁶¹ « Famille, cité, sociabilité », conclusion d'Antoine Prost dans Thélamon Françoise (dir.), « Aux sources de la puissance : sociabilité et parenté », *Actes du colloque de Rouen, 12-13 novembre 1987*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen n°148, 1989, p.230.

³⁹⁶² Charle Christophe, *Les élites de la République, 1880-1900*, *Op. cit.*, p.393.

³⁹⁶³ Daumard Adeline, *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, *Op. cit.*, pp.221-229.

³⁹⁶⁴ Pellissier Catherine, *Loisirs et sociabilités des notables lyonnais au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, pp.132-158.

³⁹⁶⁵ Davidoff Leonore, *The Best Circles : Society, Etiquette and the Season*, London, Croom Helm, 1973, 127p.

³⁹⁶⁶ Lire Grafmeyer Yves, *Quand le tout Lyon se compte : lignées, alliances, territoires*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1992, 216p. Plus généralement, sur les annuaires des élites, voir Charle Christophe, *Les élites de la République, 1880-1900*, *Op. cit.*, pp.11-17 et, du même auteur, « L'image sociale des milieux d'affaires d'après *Qui être-vous ?* (1908) », dans Lévy-Leboyer Maurice (dir.), « Le patronat de la seconde industrialisation », *Cahiers du Mouvement Social*, 4, 1979, pp.278-291.

s'agisse du fils prénommé comme son père et avocat à la cours d'appel de Lyon³⁹⁶⁷ dont la femme reçoit le vendredi³⁹⁶⁸ ou de Sophie Émilie Hoffherr, épouse du teinturier, administrateur des Hospices civils et Chevalier de la Légion d'honneur Pierre Vignet³⁹⁶⁹, chacun fait preuve d'une réelle habileté à évoluer dans ces hautes sphères. Caroline Marguerite Umdenstock, femme du brasseur George Lutzius, reçoit pour sa part les 2^e, 3^e et 4^e mercredis du mois à Lyon, rue de la Méditerranée 2³⁹⁷⁰. Et tandis que Francine Lumière, épouse de Charles Xavier Winckler, reçoit le mardi (premier du mois excepté) dans sa résidence du quartier de Monplaisir³⁹⁷¹, les sœurs de ce dernier, toutes deux épouses Lumière, satisfont aux mêmes exigences³⁹⁷².

Même si les sources restent peu fécondes à leur égard – nous n'avons par exemple pas trouvé la moindre trace attestant de leur participation aux nombreux bals organisés en ville ; peut-être ne sont-ils pas jugés dignes d'y être invités ? – l'insertion des industriels du houblon et de leurs descendance dans les milieux bourgeois lyonnais dont ils ont assimilé les codes, semble à l'orée de la Première Guerre mondiale indéniable. Les intérieurs fastueux décrits précédemment plaident également en ce sens : bien que l'on apprécie le confort du quotidien, il serait en effet surprenant que le soin apporté au décor des salons et salles à manger des appartements et le luxe de services pouvant compter plusieurs dizaines de couverts ne soient pas destinés à accueillir dîners et repas mondains.

Si la satisfaction de ces exigences sociales accapare une portion non négligeable du temps libre dont dispose la haute société, d'autres pratiques récréatives et culturelles ont cours et, bien que témoignant d'un niveau certain de respectabilité, s'expriment dans un cadre plus

³⁹⁶⁷ Charles Auguste Hoffherr est également conseiller municipal et Officier de l'Instruction publique. Par ailleurs adjoint délégué à la mairie centrale de Lyon, il reçoit le mercredi à 4 heures du soir et est en charge : « Contentieux ; Beaux-arts, Théâtres municipaux, Conservatoire, Harmonie municipale, École des Beaux-arts, Écoles municipales de dessin, Écoles régionales d'architecture, Musées, Muséums, Bibliothèques, Sociétés artistiques, Expositions, État-civil et archives, Élections, Imprimés, Fournitures de bureaux, Affichages, Dons et Legs, Application de la loi de séparation, Affaires militaires ». *Tout Lyon. Annuaire des salons du Sud-est*, 1910, pp.349 et 401-403.

³⁹⁶⁸ Résidant dans les beaux-quartiers de la rive-gauche, avenue de Saxe 137, le couple dispose du téléphone (12-87). *Tout Lyon. Annuaire des salons du Sud-est*, 1910, pp.154 et 331.

³⁹⁶⁹ *Ibid.*, p.273.

³⁹⁷⁰ *Ibid.*, p.181.

³⁹⁷¹ *Ibid.*, p.280. Ils disposent du téléphone (19-41).

³⁹⁷² Marie Euphrasie et Jeanne Rose Winckler reçoivent ainsi à Lyon, cours Gambetta 262, les 1^{er} et 3^e jeudis de chaque mois. Leurs époux, Auguste et Louis Lumière, sont tous deux dits Officiers de la Légion d'honneur, Officiers d'Académie, doublement décorés d'ordres étrangers et disposant d'une automobile. *Tout Lyon. Annuaire des salons du Sud-est*, 1910, p.180.

privé. Nous détenons peu d'informations quant aux loisirs des fabricants de bière à l'heure de l'artisanat, dont les expressions sont très certainement déterminées par le rythme de la seule brasserie : lieux de vie et de divertissement par excellence, c'est probablement dans celle-ci et dans d'autres lieux de débit, avec lesquels il fait affaire ou non, que le brasseur passe le plus clair de son temps³⁹⁷³. Les sources sont plus prolixes lorsqu'il s'agit des industriels de fin de siècle profitant à la fois d'un nouveau rapport au temps, largement « étiré » du fait de leur nouveau statut, et de l'avènement d'une société des loisirs³⁹⁷⁴.

Comme l'affirme de manière plus générale Catherine Pellissier, « les loisirs culturels du patriciat lyonnais n'ont rien de spécifiquement original »³⁹⁷⁵. Le milieu brassicole ne déroge pas à la règle et dans celui-ci comme ailleurs, le XIX^e siècle voit se diffuser l'usage du livre, porté par l'évolution de l'édition et la diminution des prix³⁹⁷⁶. Les récurrentes mentions de mobilier spécialisé le confirment : le brasseur lit. Qu'elles soient « à deux portes » et valant 30 francs chez Isaac François Koch en 1860, en acajou à deux portes vitrées avec 134 volumes (le tout estimé à 100 francs) dans la salle à manger d'Alphonse Schrimpf en 1867 ou « en noyer sculpté à trois compartiments, porte vitrée dans la partie supérieure et porte pleine dans la partie inférieure » chez Guillaume Rinck en 1889 (elle ne vaut pas moins de 350 francs !), des bibliothèques figurent presque systématiquement dans les inventaires des biens des principaux industriels du Second Empire et de la Troisième République. Le dernier individu cité est d'ailleurs à son décès débiteur de 48 francs auprès du reconnu libraire genevois ayant une succursale à Lyon Henri Georg. Nous l'avons déjà souligné, il nous est néanmoins impossible de préciser la nature de ces lectures, le contenu des meubles n'étant jamais décrit dans le détail. Le tableau est de plus à nuancer. Comme a déjà pu le faire remarquer Adeline Daumard, « si la présence de bibliothèques ou de livres, systématique des intérieurs bourgeois³⁹⁷⁷, est un indice fort, elle n'est pas pour autant à considérer comme

³⁹⁷³ Encore en 1864, l'*Almanach du brasseur* décrit les habitudes du brasseur de la manière suivante : « sa matinée se passe presque toujours chez lui ou dans ses bureaux ou dans sa fabrique. Il déjeune en se levant, dîne à midi et soupe encore. Il sort deux ou trois fois dans la journée, et, à chaque sortie, absorbe quelques boissons. Ses nombreuses affaires lui attirent quelques contrariétés dans la journée. Il reçoit souvent des visites qui lui donnent l'occasion de vider une bouteille entre les repas. La journée se termine par un estaminet plus ou moins long ». Le *Moniteur de la brasserie, Almanach des brasseurs*, Bruxelles, C. Marcaert, 1864, p.9

³⁹⁷⁴ L'ouvrage de Corbin Alain (dir.), *L'avènement des loisirs (1850-1960)*, *Op. cit.* se pose évidemment ici en référence incontournable.

³⁹⁷⁵ Pellissier Catherine, *Loisirs et sociabilités des notables lyonnais au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.210.

³⁹⁷⁶ Mollier Jean-Yves, *La lecture et ses publics à l'époque contemporaine. Essais d'histoire culturelle*, Paris, Presses universitaires de France, 2001, 186p. ; Mauger Gérard, Poliak Claude, Pudal Bernard, *Histoires de lecteurs*, Paris, Nathan, 1999, 446p.

³⁹⁷⁷ *A contrario* des milieux populaires et ouvriers, pour lesquels la lecture est une perte de temps et un gaspillage de ressources (bougies *etc.*), la lecture est considérée comme l'un des marqueurs d'élévation sociale. Ce qui n'empêche pas certaines sources de mentionner dans les inventaires des biens de brasseurs peu aisés quelques ouvrages : pensons aux 100 volumes inventoriés (dont 25 des *Œuvres de Voltaire*), chez Marie

déterminante : on peut posséder des livres sans en assimiler la substance ou, même, comme un simple décor »³⁹⁷⁸. Il est en revanche possible d'affirmer que la lecture représente pour nombre de ces industriels d'origine étrangère l'un des moyens d'entretenir les liens avec le lointain pays, que l'on y soit né ou pas : alors que figurent dans les étagères d'Isaac François Koch « dix-neuf volumes d'un journal allemand », Guillaume Rinck lit régulièrement deux journaux d'outre-Rhin auxquels il est abonné, dont le *Schwabischer Merkur*³⁹⁷⁹.

S'il devait néanmoins être identifié un loisir rassemblant la majorité des élites lyonnaises de la fin du XIX^e siècle, ce serait, plus que la lecture, la musique. Alors que les rapports à cet art cher à Apollon peuvent être multiples – on peut soi-même jouer d'un instrument, aller au concert, chanter ou même organiser des représentations – ils témoignent en premier lieu d'une aisance financière certaine. « Piano à queue antique » valant 100 francs dans une des chambres de la maison occupée cours Rambaud par les Koch, frais pour réparer un violon abîmé (34 francs par Rinck en 1889) ou, luxe ultime, piano en palissandre estimé à 350 francs trônant dans le salon des appartements Hoffherr, chaque famille brassicole témoigne d'une sensibilité mélodique affirmée. Mais c'est sans conteste chez les enfants de Joseph Alphonse Winckler que celle-ci est la plus palpable : tandis que Charles Xavier joue du violoncelle³⁹⁸⁰ et que Jeanne Rose se fait pianiste émérite³⁹⁸¹, leur jeune sœur Marguerite passe à la postérité comme « organiste distinguée ». Disposant de son instrument dans son domicile, elle le lègue à sa mort à l'église Saint-Maurice de Monplaisir à Lyon³⁹⁸². Les pratiques patriciennes se transmettant au même titre que les biens, Odette Louise Winckler, fille de Charles Albert et de France Lumière, sera même pianiste de concert et épousera en secondes noces le violoniste et directeur du conservatoire de musique de Mâcon Léon Zighéra³⁹⁸³. Nombreuses sont donc les occasions de sociabilité informelle offertes par l'art musical, la pratique d'un instrument par un ou plusieurs membres d'un même cercle donnant lieu à de régulières assemblées.

Sortant du seul cadre familial, la dimension sociale de la musique apparaît encore à l'occasion de manifestations diverses : Jean Antoine Besson figure par exemple en tant que

Étiennette Guillaume Pascal en 1829. *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°668, dimanche 22 février 1829, p.4 et *Le Précurseur, journal constitutionnel de Lyon et du Midi*, n°891, dimanche 15 novembre 1829, p.4.

³⁹⁷⁸ Daumard Adeline, *La bourgeoisie parisienne de 1815 à 1848, Op. cit.*, p.137.

³⁹⁷⁹ Deux factures de 34 et 47,50 francs pour ces abonnements figurent à son décès dans le passif qu'il laisse.

³⁹⁸⁰ Vigne Paul, *La vie laborieuse et féconde d'Auguste Lumière, Op. cit.*, p.369.

³⁹⁸¹ *Lumière l'album de famille, Op. cit.*, pp.72-73.

³⁹⁸² *Ibid.*, p.71.

³⁹⁸³ *Ibid.*, pp.72-73.

maire du 5^e arrondissement de Lyon aux côtés de grands notables locaux (Arlès-Dufour, Desjardins, Guimet, Vidal-Galline et bien d'autres) dans la commission de patronage chargée de superviser l'organisation du concours musical annuel de Lyon de 1864³⁹⁸⁴. Forts de leur aura, les fabricants de bière lyonnais se font même chefs d'orchestre et entraînent dans leur sillage toute une cohorte d'individus, acteurs à part entière du rayonnement de la filière brassicole et se voulant membres de la haute société locale. Ainsi le négociant en houblons et autres articles de brasserie Joseph Alexis Commandeur qui en 1894 se dit fondateur et ancien président de la Chorale des enfants de Perrache et membre d'honneur de la Lyre de Perrache et de l'Harmonie Lyonnaise³⁹⁸⁵. Trois ans plus tard, essayant de convaincre le préfet du Rhône de lui accorder une place dans le comité départemental du Rhône pour l'Exposition universelle de Paris de 1900, il rappelle encore, outre ses états de service militaires, son titre d'Officier du Nicham « pour avoir contribué à la vulgarisation de la Tunisie en organisant en mai 1895 un voyage à Tunis de 300 Lyonnais dont la Lyre de Perrache et les Touristes Lyonnais »³⁹⁸⁶.

Si à ces classiques loisirs intérieurs peuvent s'en ajouter d'autres plus exceptionnels, le théâtre ne semble pas remporter les faveurs des industriels du houblon ; aucune source ne permet en tout cas d'affirmer le contraire. Rien d'original à cela puisque, nous dit Catherine Pellissier, alors que « le Tout-Paris va écouter de la musique à l'Opéra et aux Italiens et [que] toute la bonne société est abonnée au Théâtre-Français [...], le patriciat lyonnais se démarque fortement et ne se rend que fort peu au théâtre »³⁹⁸⁷. Quant au cinéma, si rien de concret ne le confirme, difficile de ne pas faire des Winckler le premier public des frères Lumière. Plus que spectateurs, ils se font même acteurs, figurant dès les années 1890 sur certaines des prises effectuées par Louis et Auguste.

Mais c'est surtout par le sport que s'affirme la dimension bourgeoise des loisirs de nos individus et de leurs familles. Le développement des pratiques sportives sous la Troisième République est un phénomène déjà largement étudié³⁹⁸⁸. Par la pratique de la gymnastique,

³⁹⁸⁴ *Compte-rendu historique du concours musical de Lyon. 22 mai 1864*, Lyon, Aimé Vingtrinier, 1864, p.93.

³⁹⁸⁵ AML, 781WP034 – Exposition universelle et coloniale de Lyon (1894). Récompenses, groupe IX, classe 48.

³⁹⁸⁶ ADR, 8MP170 – Exposition universelle de Paris, *Op. cit.* Courrier du 16 mars 1897 adressé par Joseph Alexis Commandeur au préfet du Rhône.

³⁹⁸⁷ Pellissier Catherine, *Loisirs et sociabilités des notables lyonnais au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.201.

³⁹⁸⁸ Outre les nombreux travaux de Pierre Arnaud (citons le seul ouvrage par lui dirigé, *Les athlètes de la république : gymnastique, sport et idéologie républicaine (1870-1914)*, Paris, L'Harmattan, 1998, 423p.)

particulièrement en vogue à Lyon, ou d'autres activités physiques, « il s'agit de concrétiser le thème du loisir actif, celui de la détente stimulante »³⁹⁸⁹. Plus que seulement hygiénistes, les motivations peuvent même se doubler d'une dimension politique : l'esprit républicain de revanche post-1870 animant le brasseur marseillais Geoffroy Velten est indéniable lorsqu'il crée en 1880 les Pionniers de l'Avenir, « société patriotique d'éducation militaire » organisant excursions ou cours de botanique et liant gymnastique et préparation militaire³⁹⁹⁰. Les passe-temps aristocratiques, « marques avérées de la parade mondaine et de l'éducation élitiste à l'anglaise »³⁹⁹¹ ancrent à la fois leurs pratiquants dans l'histoire et la modernité issue du progrès. À l'équitation, l'escrime, et les régates s'ajoutent ainsi la natation, le tir ou encore le cyclisme : alors qu'une participation de 30 francs à la souscription au concours hippique de 1888 est mentionnée dans l'inventaire après décès de Guillaume Rinck³⁹⁹², Charles Albert Winckler est au tournant du siècle membre du conseil d'administration de la Société du Tir au canon de Lyon³⁹⁹³. Chasse et pêche occupent quant à eux une partie du temps libre de Guillaume Rinck et de ses fils³⁹⁹⁴. Nous avons déjà par ailleurs évoqué l'attrait des Winckler pour ces activités lorsqu'ils se rendent dans la résidence familiale de Saint-Paul-de-Varax.

Précisons que, coûteux en équipements et exigeants en capital social, ces loisirs bourgeois participent à la différenciation et à l'affirmation en tant que notables mais n'empêchent pas pour autant des pratiques généralement considérées comme populaires. Jeux de cartes et parties de boule font partie du quotidien des Winckler et Lumière, notamment lorsque ceux-ci séjournent dans leur résidence méditerranéenne familiale (voir annexes 12.12 à 12.16).

Hommes de leur temps, les brasseurs accompagnent également la science et la technique. Alors que le nombre de voitures en circulation augmente considérablement au tournant du siècle – en 1899, la France n'en compte que 1 672 ; ce chiffre est de 2 807 l'année

pensons au plus spécifique écrit de Pellissier Catherine, « Les pratiques sportives des élites lyonnaises au XIX^e siècle », dans *Actes du 116^{ème} congrès du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques (CTHS)*, Volume « Jeux et sports dans l'histoire, Tome II : pratiques sportives », 1992, pp.103-118.

³⁹⁸⁹ Corbin Alain (dir.), *L'avènement des loisirs (1850-1960)*, *Op. cit.*, p.214.

³⁹⁹⁰ Caty Roland, Richard Éliane, Échinard Pierre, *Op. cit.*, p.304.

³⁹⁹¹ Échinard Pierre, « Les sociétés sportives et parasportives marseillaises avant 1901 », *Provence historique*, Fascicule 209, 2002, p.304.

³⁹⁹² Il n'est évidemment pas le seul à témoigner d'un intérêt pour les courses : en 1901, c'est le « brasseur stéphanois bien connu » Mosser qui achète une célèbre ponette, *Miss Abnett II*, « qui malgré sa taille de 1m75, marche à une allure des plus vives ». *Le Rappel Républicain de Lyon, journal démocratique quotidien*, n°228, mardi 16 août 1904, p.2.

³⁹⁹³ ADR, 1M256 et Base LEONORE, en ligne, dossier 19800035/0309/41619.

³⁹⁹⁴ Son inventaire mentionne une facture chez un armurier pour réparation de fusils (10 francs) et une autre pour achats d'articles de pêche (12,80 francs).

suiuante et 90 959 en 1913³⁹⁹⁵ ! – ils font preuve d'un réel intérêt à l'égard de l'automobile. En 1900 est fondé l'Automobile-Club de Lyon qui, le 15 janvier 1902, prend le nom d'Automobile-Club du Rhône (ACR) et, privilégiant une pratique plus touristique que sportive, organise circuits, fêtes et expositions de voitures³⁹⁹⁶ : parmi la soixantaine de conducteurs participant à sa création figurent, aux côtés de membres d'honneur comme le préfet du Rhône, le maire de Lyon ou le président de l'Automobile-Club de France, les frères Auguste et Louis Lumière et Charles Xavier Winckler³⁹⁹⁷. C'est d'ailleurs ce dernier, septième Lyonnais à auoir son permis de conduire, qui rédigea conjointement avec l'un de ses beaux-frères un article sur la construction automobile dans l'ouvrage publié pour l'Association pour l'avancement des sciences, *Lyon en 1906*³⁹⁹⁸. En décembre 1904, c'est « A. Winckler, le grand brasseur lyonnais », qui reçoit une 40 chevaux Mieuxset nouveau modèle³⁹⁹⁹.

Il ne faut que quelques années à cet usage pour se généraliser parmi les membres de la profession : tandis que George Henri Lutzius est expressément dit « propriétaire d'automobile »⁴⁰⁰⁰ en 1910, Joseph Alphonse Winckler possède à son décès en 1925 une automobile Berliet estimée à 3 000 francs⁴⁰⁰¹. Peut-être cet achat témoigne-t-il d'ailleurs de liens déjà forts établis avec la famille du constructeur lyonnais ? Rappelons que son petit-fils André Albert, fils de Charles Xavier et de France Lumière, épouse en janvier 1932 Odette Andrée Éliisa Berliet, fille de l'industriel⁴⁰⁰². Toujours est-il que c'est probablement en partie grâce à cette sensibilité familiale aux nouvelles sciences et techniques que Georges Alphonse Winckler, fils de Jules Eugène et de Juliette Lumière, devient pilote de ligne et pionnier de l'aéropostale dans la première moitié du XX^e siècle⁴⁰⁰³.

³⁹⁹⁵ Flonneau Mathieu, *Paris et l'automobile : un siècle de passions*, Paris, Hachette littératures, 2005, p.31, cité dans Faugier Étienne, « L'économie de la vitesse : l'automobilisme et ses enjeux dans le département du Rhône et la région de Québec (1919-1961) », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Martin Pâquet et Claude-Isabelle Brelot, Université Laval (Canada) et Université Lumière Lyon 2 (France), 2013, p.53.

³⁹⁹⁶ Pellissier Catherine, *Loisirs et sociabilités des notables lyonnais au XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.216.

³⁹⁹⁷ Faugier Étienne, « L'économie de la vitesse : l'automobilisme et ses enjeux dans le département du Rhône et la région de Québec (1919-1961) », *Op. cit.*, p.102.

³⁹⁹⁸ Association pour l'avancement des sciences, *Lyon en 1906*, Lyon, A. Rey, 1906.

³⁹⁹⁹ *Lyon-Sport, journal de tous les sports*, n°363, samedi 10 décembre 1904, p.1. « La voiture de plaisance Mieuxset de 1898 a encore la forme d'un phaéton hippomobile, à roues avant plus basses, avec moteur à l'arrière, auquel ne manque que les chevaux ». Citation extraite du portait du constructeur Claude Mieuxset sur « Une fabrique de l'innovation. Trois siècles de révolutions industrielles en Rhône-Alpes », site web né de l'exposition éponyme organisée à la bibliothèque municipale de Lyon en 2013-2014 : https://www.bm-lyon.fr/spip.php?page=fabrik_portrait&id_article=564.

⁴⁰⁰⁰ *Tout Lyon. Annuaire des salons du Sud-est*, 1910, p.181.

⁴⁰⁰¹ ADR, 3Q35/269.

⁴⁰⁰² AML, 2E2325, p.7/80, acte 34.

⁴⁰⁰³ Lumière l'album de famille, *Op. cit.*, pp.70-71.

Toujours dans une logique récréative, cette fois teintée d'opportunisme entrepreneurial, les différentes distractions et manifestations populaires ayant lieu à travers la ville sont autant d'occasions pour nos hommes publics avant tout hommes d'affaires d'entretenir leur réseau et de promouvoir leurs activités en distribuant de nombreux cadeaux et lots lors de concours, compétitions sportives ou tirages au sort. En mai 1887, la Brasserie Georges offre un panier de bière comme lot lors de la tombola des Guillemochains, une société locale⁴⁰⁰⁴, tandis que la brasserie Winckler fait don cette même année d'un bon pour 25 litres de bière à l'occasion du dixième concours annuel offert par la Société des Tireurs du Rhône « aux Sociétés Françaises et Étrangères, à l'Armée Active, à l'Armée Territoriale et aux Amateurs »⁴⁰⁰⁵. À l'occasion de la 20^e Fête fédérale de l'Union des Sociétés de Gymnastique de France organisée à Lyon les 13-14-15 mai 1894, c'est au tour de la Société lyonnaise des anciennes brasseries Rinck de donner cinq hectolitres de bière⁴⁰⁰⁶. Pour ce même évènement, Fritz Hoffherr participe à hauteur de 20 francs sur les 2^e et 3^e listes de souscriptions. À noter que Winckler, brasseur, fait partie de la première liste des membres du Comité de patronage chargé d'organiser ladite Fête fédérale⁴⁰⁰⁷. Et les occurrences se multiplient avec le temps : tombola du bal des étudiants (deux bons de 25 bocks offerts par la brasserie Georges en 1895⁴⁰⁰⁸), concours de dames (organisé par le Damier Lyonnais en décembre 1902 et notamment doté d'un panier de 25 bouteilles de bière par les brasseries Winckler⁴⁰⁰⁹) ou concours national de Tir (8 bons de 25 bouteilles offerts par les mêmes Winckler et ses Fils en juillet 1904⁴⁰¹⁰) sont autant d'opportunités permettant aux brasseurs de promouvoir leurs activités tout en s'affirmant comme animateurs de l'offre récréative locale.

Alors que nous avons tenté de saisir certaines des dimensions de la vie privée de ces nouveaux notables lyonnais, beaucoup reste à dire. Si quelques éléments ont pu être rassemblés à ce sujet – frais de mise en pension, factures à l'égard de divers professeurs ou mentions de jeux et de jouets d'enfants⁴⁰¹¹ – le degré de l'attention portée par les industriels

⁴⁰⁰⁴ *La Tribune, organe de la Démocratie Radicale*, n°90, dimanche 8 mai 1887, p.3.

⁴⁰⁰⁵ ADR, 8MP167. Société des Tireurs du Rhône, Dixième concours annuel, Lyon, F. Demaison, 1887.

⁴⁰⁰⁶ *Lyon-Exposition, moniteur hebdomadaire des exposants*, n°46, dimanche 4 février 1894, p.7.

⁴⁰⁰⁷ *Lyon-Exposition, moniteur hebdomadaire des exposants*, n°34, dimanche 12 novembre 1893, p.6. ; *Bulletin Officiel de l'Exposition de Lyon, Universelle, Internationale et Coloniale*, n°40, jeudi 16 novembre 1893, p.6.

⁴⁰⁰⁸ *Le Nouveau Lyon, journal républicain quotidien*, n°200, lundi 11 février 1895, p.3.

⁴⁰⁰⁹ *Le Progrès Illustré, supplément littéraire du « Progrès de Lyon »*, n°623, dimanche 23 novembre 1902, p.7.

⁴⁰¹⁰ *Le Rappel Républicain de Lyon, journal démocratique quotidien*, n°192, dimanche 10 juillet 1904, p.2.

⁴⁰¹¹ Tandis que l'inventaire après décès d'Isaac François Koch mentionne des jouets d'enfants et un laboratoire de chimie appartenant à son fils Alphonse, celui de Guillaume Rinck est une nouvelle fois plus pertinent encore : y sont évoqués les frais de pension de la benjamine Wilhelmine (161,85 francs), deux créances de 40 et 80 francs

de la bière à l'éducation de leurs enfants, critère essentiel de la construction d'une morale bourgeoise, nous reste par exemple largement inconnu. De la même manière, si les 10 francs dus par Guillaume Rinck à son décès au photographe Lumière font écho au déjà prégnant besoin de mise en scène participant à la construction d'une mémoire intime et familiale bourgeoise⁴⁰¹², ce champ d'investigation reste encore largement ouvert.

À défaut d'éléments permettant de poursuivre plus en amont dans ces directions, intéressons-nous pour finir à l'une des manifestations les plus concrètes du statut d'hommes publics acquis par ces individus, à savoir la scène politique. Forts de sa réussite économique et de son prestige social, le patriciat brassicole tente-il d'asseoir un peu plus son autorité par le cumul de titres et de fonctions honorifiques ou politiques ?

2.3.4. La politique par le fourquet ?

Portée par le lien bien souvent fait entre alcool et violence, l'image des débits de boisson comme lieux d'agitation populaire n'est pas nouvelle. C'est dans la fumée que sont préparées, entre deux choppes de bière ou deux pots de vin, les révoltes et séditions en tout genre. Le premier rapport de la brasserie avec la politique semble donc se faire par la contestation. Les établissements lyonnais ne dérogent pas à la règle : dès les troubles années qui à Lyon suivent la Révolution, l'établissement Gerber est ainsi la cible de toutes les attentions. On peut lire en 1793 dans la presse locale⁴⁰¹³ :

« Sur les bords du Rhône, demeure un bon citoyen que tout le monde connaît ; c'est Gerber. Sa femme est jolie, sa bière est excellente, et son *club* est un des plus fréquentés. Là, marchands et commis, jacobins et feuillants⁴⁰¹⁴, enragés et modérés, patriotes et aristocrates rassemblés sous la bannière de l'égalité, maudissent, ou panthéonisent [*sic*] Marat, font avancer ou reculer nos armées, jugent chacun à leur gré, et les ministres, et les généraux, et tous les *fameux* de tous les pays. Un jour, ou

à l'égard de messieurs Franck et Wernert pour leçons données à son fils Henri alors âgé de 19 ans et une facture de la maison du Petit Bambin (190 francs).

⁴⁰¹² Charpy Manuel, « La bourgeoisie en portrait. Albums familiaux de photographies des années 1860-1914 », *Revue d'histoire du XIX^e siècle*, n°34, 2007/1, pp.147-163 ; Bourdieu Pierre (dir.), *Un art moyen : essai sur les usages sociaux de la photographie*, Paris, Éditions de Minuit, 1965, 360p.

⁴⁰¹³ *Journal de Lyon, ou Moniteur du Département de Rhône et Loire*, n°75, vendredi 3 mai 1793, p.3.

⁴⁰¹⁴ Nom familial donné aux Amis de la Constitution, groupe politique de tendance monarchiste constitutionnelle opposé au renversement du roi Louis XVI. Voir Eude Michel, « Feuillants, club des », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consultée le 23 mars 2015. <http://www.universalis.fr/encyclopedie/club-des-feuillants/>.

plutôt un soir, au moment où le cliquetis des verres troublait un peu la liberté des opinions ; tout à coup trois cents hommes armés s’emparent de toutes les avenues. Videz vos verres et payez vite. Chacun achève sa cruche en tremblant, et paie vite son écot. La garde défile, et quatre-vingt-treize contre-révolutionnaires marchent à l’hôtel-commun. Enfourné dans le salon ci-devant d’Henri IV ; là, ils gémissent d’avoir eu l’idée de boire de la bière, et de n’avoir pas su que l’on devait prendre une mesure de *sûreté générale*. Tous les sbires sont en mouvement. Un courrier part de l’hôtel de Milan. Nous avons trouvé le NOYAU de la CONTRE-RÉVOLUTION. On soupe, et vous jugez avec quel appétit ! la journée était bonne. À cinq heures du matin l’instruction commence. Le grave Bazire interroge les buveurs. Votre nom, votre état, votre demeure ? Qu’alliez vous faire chez Gerber ? Quatre-vingt-treize fois, on répète cette question, et quatre-vingt-treize fois on répond : *je buvais de la bière* ».

Rapidement avorté, affaire de famille plus qu’affaire d’état – le délateur ayant induit en erreur les milices révolutionnaires « par ressentiment d’une petite chicane » serait un nommé Perrussel, probable parent de l’épouse de François Xavier Gerber portant le même patronyme – cet évènement est néanmoins symptomatique du rôle dans lequel restent cantonnées les brasseries, et par conséquent les brasseurs les exploitant, dans la France de cet entre-deux-siècles. Plus qu’acteurs d’un jeu politique toujours mené par les mêmes élites, ils en sont le décor, la scène et les figurants, parfois seulement crédités d’un petit rôle au générique. Vingt ans plus tard, c’est en mai 1814 au tour de la salle Gayet de voir ses salons temporairement fermés par une ordonnance de police prise à la suite de rixes ayant opposé des militaires divisés par leurs opinions⁴⁰¹⁵.

Plus que leurs idées, ce sont donc longtemps leurs lieux et outils de travail qui sont surveillés et craints. Il n’en reste pas moins que les fabricants de bière rhodaniens voient, de concert avec l’affirmation de la brasserie comme industrie économiquement notable, croître leur rôle d’acteurs publics. Conformément aux logiques territoriales selon lesquelles se développe le secteur, c’est principalement dans les faubourgs de Lyon puis dans les arrondissements périphériques de la ville après 1852 que s’exprime l’implication politique de la profession. Contrairement aux façonniers dauphinois étudiés par Jérôme Rojon pour qui le

⁴⁰¹⁵ Ordonnance de police signée du Comte de Bondy, préfet du Rhône, le 28 mai 1814. *Journal de Lyon ou Bulletin Administratif*, mardi 31 mai 1814, n°22, cité dans Delaye Edmond, *Une promenade célèbre sous la Restauration*, *Op. cit.*, pp.53-54.

spectre d'action politique est défini par une implantation en milieu rural⁴⁰¹⁶, jamais quelque brasseur que ce soit ne jouera de rôle majeur dans le reste du département.

Alors que Lyon, « ville bonapartiste »⁴⁰¹⁷, voit sous l'Empire la totalité des prérogatives être confisquées par le pouvoir central, le retour de la monarchie en 1815 structure l'échiquier politique, duquel est totalement exclu le peuple, autour de deux grands courants, l'un conservateur, l'autre libéral. Probablement du fait de la nature même de l'activité intra-muros – largement composé d'une myriade de petits ateliers bien souvent tenus par des étrangers au faible crédit local – rien ne semble, sans surprise, plaider en faveur d'une quelconque présence brassicole dans les milieux décisionnaires. La donne est différente dans les communes contigües, parmi lesquelles Vaise se distingue : Blaise Daverdy en 1809⁴⁰¹⁸, Noël Bernard-Bonnet en 1813 (il sera même adjoint au maire en 1815)⁴⁰¹⁹, Jean Elisabeth Besson en 1815⁴⁰²⁰ ou encore Jean Wagner en 1824⁴⁰²¹, tous brasseurs au moment de leur nomination, y intègrent tour à tour le conseil municipal. Probablement partielle – nous avons renoncé à épilucher l'ensemble des nominations et des comptes-rendus de séances des conseils faubouriens par manque de temps – cette revue d'effectif n'en illustre pas moins l'étroit lien entre pouvoir économique et pouvoir politique, encore à l'état embryonnaire en matière de brasserie. Déjà, le succès rencontré par certaines affaires permet à leurs propriétaires de s'affirmer comme individus sur lesquels il faut compter.

Accompagnant la croissance du secteur, le mouvement est encore renforcé après 1830 et la redistribution des cartes induite par l'avènement d'un nouveau régime. Le contexte est en effet doublement favorable. À l'extension du régime représentatif⁴⁰²² – tandis que la loi du 21

⁴⁰¹⁶ Nombreux sont les façonniers les plus aisés à exercer des mandats politiques locaux, bien souvent limités à l'échelle de la commune. Rojon Jérôme, « L'industrialisation du Bas-Dauphiné : le cas du textile (fin XVIII^e siècle à 1914) », *Op. cit.*, pp.1000-1011.

⁴⁰¹⁷ Selon l'expression de Benoit Bruno, Saussac Roland, *Op. cit.*, p.173.

⁴⁰¹⁸ Selon arrêté du préfet du Rhône daté du 1^{er} mai 1809, il est nommé le 12 mai suivant membre du conseil municipal en remplacement d'un membre démissionnaire. AML, 2WP4_2, Registre des délibérations du conseil municipal de Vaise, 26 septembre 1803 – 11 août 1810, séance du 12 mai 1809, p.33/51.

⁴⁰¹⁹ Il intègre le conseil le 15 mai 1813 (application d'un arrêté préfectoral du 31 mars précédent). C'est le 2 septembre 1815 qu'il est promu adjoint à la mairie (arrêté préfectoral du 16 août 1815). AML, 2WP5, Registre des délibérations du conseil municipal de Vaise, 31 août 1810 – 15 août 1836, séance du quinze mai 1813, pp.40 et 74/370. À noter que le même 15 mai est également nommé un nommé « Schrimp », potentiel membre de la famille brassicole « Schrimpf ».

⁴⁰²⁰ Nommé le 2 septembre 1815 également. AML, 2WP5, Registre des délibérations du conseil municipal de Vaise, 31 août 1810 – 15 août 1836, séance du quinze mai 1813, p.74/370

⁴⁰²¹ Le 13 mai 1824, Jean Wagner, brasseur de bière et propriétaire de la commune (arrêté du préfet du 26 avril 1824) est nommé membre du conseil. AML, 2WP5, Registre des délibérations du conseil municipal de Vaise, 31 août 1810 – 15 août 1836, séance du 13 mai 1824, p.189./370.

⁴⁰²² Se référer pour cette question et les éléments mobilisés par la suite à, entre autres lectures, Rosanvallon Pierre, *Le sacre du citoyen. Histoire du suffrage universel en France*, Paris, Gallimard, 1992, 640p.

mars 1831 instaure l'élection au suffrage censitaire élargi des conseillers municipaux⁴⁰²³, celle du 19 avril suivant abaisse à 200 francs de contributions directes le cens électoral et à 500 francs celui d'éligibilité pour ce qui est de la députation – s'ajoute le rétablissement de la Garde nationale en 1830 et son organisation par la loi du 22 mars 1831⁴⁰²⁴. Opportunité est donc donnée aux bourgeois et propriétaires de s'impliquer dans la vie de la cité : autant devoir que privilège, cette dernière charge permet à de nombreux petits possédants, un tant soit peu aisés mais exclus du fait de leur fortune insuffisante du droit de suffrage, de s'affirmer sur la scène publique Et ce d'autant plus rapidement que le service est progressivement délaissé par les membres des strates supérieures et récupéré par les artisans. Commence ici à poindre la « bourgeoisie populaire » décrite par Adeline Daumard⁴⁰²⁵. Rien de surprenant par conséquent à ce que la Monarchie de Juillet, âge d'or de la boutique voyant la petite entreprise politiquement favorisée, soit le théâtre de l'affirmation sur la scène publique de multiples brasseurs jusqu'alors exclus des cercles de pouvoir du fait de leur implantation récente et du caractère limité de leurs opérations.

L'étude des fortunes brassicoles nous l'a montré, certains individus se distinguent déjà par l'accumulation de patrimoines conséquents ; ce sont eux qui fort logiquement apparaissent comme les plus actifs. À la Guillotière, Louis Petit⁴⁰²⁶, André Combalot⁴⁰²⁷ et le gendre et associé de celui-ci Jean Antoine Bermond de Vaultx, conseillers municipaux dès le milieu des années 1830, sont suivis par Barthélémy Peguet, élu en 1840⁴⁰²⁸. Si assumer ces charges apporte respectabilité et honorabilité, cela permet également de défendre par soi-même et directement au sein de l'organe décisionnaire ses intérêts en faisant entendre sa voix : sans

⁴⁰²³ Loi qui s'inscrit dans la continuité de l'article 69 de la Charte de 1830 prévoyant qu'une loi créerait « des institutions départementales et municipales fondées sur un système électif ». Par celle-ci, le corps électoral rassemble les contribuables les plus imposés jusqu'à concurrence de 10 % de la population dans les communes de moins de 1 000 habitants, 5 % dans les communes de 1 000 à 5 000 habitants, 4 % dans les communes de 5 000 à 15 000 et 3 % au-là. Maires et adjoints sont nommés parmi le conseil élu. Il y a alors près de 2 millions d'électeurs municipaux.

⁴⁰²⁴ Milice de citoyens instituée pour défendre la royauté, maintenir l'ordre public et assurer l'indépendance de la France. Divisée en services ordinaires et de réserve, les premiers étant réservés aux citoyens imposés à la contribution personnelle, son recrutement est confié, dans chaque commune, à un conseil de recensement présidé par le maire. Comme le dit Adeline Daumard, cet organe « permet à bien des citoyens modestes de faire l'apprentissage de la vie civique sous Louis-Philippe ». Daumard Adeline, *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, *Op. cit.*, p.237.

⁴⁰²⁵ Daumard Adeline, *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, *Op. cit.*, pp.116 et suivantes.

⁴⁰²⁶ Alors qualifié de propriétaire rentier, il célèbre, en tant qu'adjoint au maire, le mariage entre le brasseur Christian Humburg et Marie Françoise Dupuis. AML, 2E1415, p.12/132, acte 22.

⁴⁰²⁷ Installé à l'occasion de la séance du conseil municipal de la Guillotière du 8 octobre 1837. AML, 4WP4, Registre des délibérations du conseil municipale de La Guillotière, 17 août 1836 – 8 novembre 1839, séance du 8 octobre 1837, pp.46-47/183.

⁴⁰²⁸ AML, 4WP061 1. Nous remercions une nouvelle fois Justine Tentoni pour les informations transmises, concernant cette fois certains conseillers municipaux ici évoqués.

même évoquer la question des octrois déjà largement discutée⁴⁰²⁹, citons seulement l'opposition formulée lors de la séance du conseil du 25 août 1843 par lesdits Peguet et Bermond de Vault à l'augmentation de certaines taxes⁴⁰³⁰. Notons néanmoins que l'union de la profession lorsqu'il s'agit de défendre des causes communes n'implique pas cohésion de tous les instants : en décembre 1845, ledit Peguet figure ainsi parmi les neuf signataires d'une pétition dénonçant l'érection de l'église Saint-André en succursale, lieu de culte érigé rappelons-le grâce au don de la famille...Combalot⁴⁰³¹.

Loin d'être cantonnée au seul bourg de la Guillotière, cette volonté d'implication dans les affaires communales apparaît de part et d'autre du Rhône : sur les hauteurs de la Croix-Rousse, c'est François Lambert, systématiquement élu de 1835 à 1849 au conseil municipal, qui fait entendre la voix de Gambrinus⁴⁰³². Il est également membre du comité de surveillance des écoles primaires. Mais c'est sans surprise sur la rive droite de la Saône dans la commune de Vaise, où nous l'avons vu est particulièrement prégnante l'implantation brassicole, que se manifeste la plus grande activité politique de la profession. Le cas de George Pierre Schrimpf est à cet égard particulièrement éloquent.

Installé à Vaise depuis 1806 et y exerçant avec succès la profession de brasseur depuis 1812, ce brasseur allemand bénéficie d'une position et d'une respectabilité suffisante pour, dès les premières années de la Monarchie de Juillet, nourrir quelques ambitions électorales⁴⁰³³. Nouvelle étape de son parcours devant l'amener à intégrer le rang des notables locaux, il fait à l'automne 1830 une demande de naturalisation dont les motivations sont clairement politiques : selon le maire de la commune, « un des motifs principaux qui ont guidé Mr. Schrimpf dans sa [requête], est le désir de prêter son appui à un ordre de choses qui ne peut faire que le bonheur de la France, et de contribuer au maintien d'un Gouvernement dont les efforts tendent à ce but » (courrier du maire au préfet, 28 mars 1831). Ses états de services plaident en effet en sa faveur : s'étant « constamment signalé par son obéissance aux lois du Royaume et par son zèle à remplir toutes les charges et tous les devoirs d'un bon

⁴⁰²⁹ Nous avons longuement évoqué l'octroi et des conflits qu'il fait naître dans la commune de la Guillotière entre brasseurs et municipalité. Voir notre chapitre II.

⁴⁰³⁰ AML, 4WP6, *Registre des délibérations de la ville de la Guillotière, 14 novembre 1842 – 12 novembre 1844*, séance du 25 août 1843, p.7.

⁴⁰³¹ *Le Censeur*, n°3415, mercredi 3 décembre 1845, pp.3-4.

⁴⁰³² AML, 3WP138 et 3WP139. Élu en 1835, 1840 et 1846 de la section de Serin ; élu en 1848 de la section Saint-Denis ; élu en 1849 de la section Enfance.

⁴⁰³³ Les éléments ci-dessous proviennent, sauf mention contraire, des nombreux courriers échangés entre George Pierre Schrimpf, le maire de Vaise, les services de la préfecture du Rhône et le Garde des Sceaux entre 1830 et 1833 au cours de la procédure de naturalisation entamée par le brasseur : ADR, 6MP1022, dossier de demande de naturalisation et d'admission à domicile de George Pierre Schrimpf ; ANF, BB/11/317, dossier 7054B7.

citoyen français » (courrier du maire au préfet, 7 octobre 1830), il est durant les Cent-Jours « désigné comme Garde national mobile pour faire partie du Contingent appelé à la défense du Territoire » (courrier du maire au préfet, 28 mars 1831). Quinze ans plus tard, « dévoué à la cause qui a triomphé dans les journées de notre courte et glorieuse révolution, il s'est constamment signalé par son attachement à nos libertés publiques, et à cette époque de notre affranchissement politique, Mr. Schrimpf n'est point resté en dehors du mouvement qui a contribué à en assurer le succès ; inscrit d'abord comme simple Garde national, il a fait partie du petit nombre de ceux qui se sont empressés de fournir à la masse destinée à équiper un certain nombre de Gardes nationaux » (courrier du maire au préfet, 28 mars 1831).

Témoignage de son intégration réussie et du soin porté à l'entretien de ses réseaux et de son affaire, le brasseur reçoit l'appui de tous. Sa fortune elle-même – ses contributions sont annuellement évaluées à 18 000 francs, « tant pour les droits dont est grevée la profession qu'il exerce que pour impôt territorial » (courrier du maire au préfet, 7 octobre 1830) – et l'importance de sa brasserie pour l'économie municipale sont des arguments supplémentaires, et non des moindres, plaidant en sa faveur. Selon le préfet du Rhône, appuyant à son tour la demande auprès du Garde des Sceaux dans un courrier du 31 mars 1831, le brasseur, « à la tête d'un établissement très important, [s'est] environné de la considération publique, dont sa nomination aux fonctions de Capitaine de la garde nationale est une preuve non équivoque aussi bien que de ses opinions politiques ».

Malgré ces éloges et soutiens unanimes et le fait que la durée de la procédure de naturalisation puisse être réduite⁴⁰³⁴, le ministre de la Justice reste inflexible. *Dura lex sed lex*. George Pierre Schrimpf reçoit simplement par ordonnance du Roi du 27 avril 1831 l'autorisation d'établir son domicile en France. Il reste par conséquent légalement inéligible. Alors qu'il est malgré tout élu conseiller municipal à l'occasion du vote du 8 octobre 1831, « à la presque unanimité de suffrage » selon le maire de la commune (courrier du maire au préfet, 25 août 1832), son élection est donc annulée dans les semaines qui suivent.

Hasard de l'histoire, les révoltes ouvrières de novembre 1831 sont pour le brasseur une nouvelle occasion de démontrer son attachement à la quiétude publique et, surtout, au régime en place : promu capitaine de la compagnie d'artillerie de la Garde nationale de Vaise, il se

⁴⁰³⁴ L'article premier du Sénatus-consulte du 19 février 1808 autorise « les étrangers qui rendront ou qui auraient rendu des services importants à l'État, ou qui apporteront dans son sein des talents, des inventions ou une industrie utiles, ou qui formeront de grands établissements, pourront, après un an de domicile, être admis à jouir du droit de citoyen français ». *Bulletin des Lois de l'Empire Français*, 4^{ème} Série, Tome Huitième, Paris, Imprimerie Impériale, août 1808, pp.103-104 (Bulletin n°181, n°3064).

distingue en effet, « par une fermeté exemplaire au poste particulièrement confié à cette compagnie et [contribue] efficacement au maintien de l'ordre et de la tranquillité de la commune » (courrier du maire au préfet, 25 août 1832). Mettant à profit ce crédit, il revient à la charge quant à sa naturalisation dans les semaines qui suivent. Il peut toujours compter sur le soutien sans faille de l'édile local qui, dans ce même courrier, se montre une nouvelle fois dithyrambique à son égard :

« Pour moi, je puis affirmer en toute conviction que le sieur Schrimpf mérite l'honneur qu'il réclame avec une sincère sollicitude, de faire partie de la nation française. Trop heureuse cette nation, si chacun de ses Membres était aussi bon français que cet étranger a prouvé l'être dans les diverses circonstances où ses principes politiques et son zèle à servir le pays ont pu être appréciés ! »

Ayant satisfait aux exigences administratives, George Pierre Schrimpf obtient finalement ses lettres de naturalisation le 27 février 1833. S'empressant de se présenter aux élections suivantes, il est finalement à nouveau élu en 1834 et assurera la fonction de conseiller municipal jusqu'en 1848⁴⁰³⁵. La situation de Vaise, où s'exprime un fort sentiment monarchique dont notre brasseur se fait l'exemple, n'est en rien exceptionnelle : encore en 1846, tous les sièges de députés sont à Lyon acquis par la bourgeoisie orléaniste, en grande partie grâce à la petite bourgeoisie formant l'essentiel du corps électoral⁴⁰³⁶.

Dans ce premier XIX^e siècle, participant au rayonnement de la profession sur la scène publique, de multiples brasseurs endossent parallèlement, à défaut de mandats politiques, diverses responsabilités afférentes à la vie de la cité. Qu'il s'agisse de gérer les catastrophes naturelles, Jean François Dutour est en novembre 1840 nommé membre du comité de la paroisse Saint-Georges mis en place pour assister les victimes des récentes inondations⁴⁰³⁷, ou d'encadrer l'urbanisation de certains quartiers de la ville, Jean Wagner – par ailleurs connu

⁴⁰³⁵ AML, 2WP17 3.

⁴⁰³⁶ Benoît Bruno, Saussac Roland, *Op. cit.*, p.181.

⁴⁰³⁷ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°1867, lundi 30 novembre 1840, p.2. Un arrêté du maire de Lyon Jean François Terme du 27 novembre 1840 valide la mise en place de ces comités d'enquête et de secours en faveur des victimes, dont la mission est de recueillir directement les réclamations des personnes qui ont souffert de l'inondation (article 1^{er} de l'arrêté) puis de procéder aux vérifications nécessaires (article 2) et d'envoyer leurs conclusions à un comité central (article 3). Une fois les secours attribués, ils sont chargés de les distribuer (article 4).

pour sa « moralité [et ses] opinions politiques excellentes »⁴⁰³⁸ – est nommé en septembre 1846 membre du jury d'expropriation du 5^e canton par le conseil général⁴⁰³⁹, leurs implications sont diverses et participent à la construction d'une image positive rejaillissant sur l'ensemble du groupe.

Il n'est par conséquent pas surprenant que la chute de la Monarchie n'impacte pas directement les positions acquises. Dans le sillage de la révolution de février 1848, le Comité Municipal Exécutif de Vaise se réunit pour la première fois le 2 mars suivant⁴⁰⁴⁰. Parmi les citoyens présents figure Camille Auguste Tissot, notamment nommé membre d'une « commission de subsistance » chargée de distribuer des secours aux ouvriers sans travail. Alors que sa stature de producteur de bière reconnu semble le légitimer pour occuper ce poste, il profite également de son expérience de représentant, ayant déjà été élu au conseil municipal local en 1834 et 1839⁴⁰⁴¹. Le 10 mars 1848, un représentant d'Emmanuel Arago, commissaire provisoire de la République pour le département du Rhône, le nomme même maire provisoire de la commune de Vaise⁴⁰⁴². Un évènement survenant quelques semaines plus tard confirme encore la respectabilité attribuée à la profession : s'étant insurgée et ayant déposé son capitaine, une compagnie de soldats se serait rendue auprès de M. Schrimpf, brasseur de bière à Vaise, pour le prier de prendre la place vacante, ce qu'il aurait refusé « en leur adressant les plus sages exhortations »⁴⁰⁴³. Ils auraient alors sollicité deux autres fabricants, dont M. Tissot, maire de Vaise, qui déclinèrent également la proposition. Si le journaliste s'interroge sur les raisons ayant poussé la troupe à vouloir placer à tout prix un brasseur à sa tête – « ces messieurs sont, sans doute, de bons citoyens, des négociants distingués, d'excellents pères de famille ; [...] leur bière jouit dans Lyon et dans le Midi, d'une juste réputation ; mais il faut bien reconnaître que tout cela ne constitue par le mérite nécessaire pour être improvisé capitaine dans l'armée active » – l'honorabilité des individus évoqués semble, au moins dans les esprits de la population, indiscutable.

⁴⁰³⁸ Mots du maire de la commune de Caluire-et-Cuire Victor Coste prononcés en 1824 en soutien à la demande de naturalisation déposée par ledit Wagner. ADR, 6MP1022.

⁴⁰³⁹ *Le Censeur, journal de Lyon*, n°3682, jeudi 15 octobre 1846, p.3.

⁴⁰⁴⁰ AML, 2WP6, Registre des délibérations du conseil municipal de Vaise, 28 décembre 1843 – 12 février 1852, p.139.

⁴⁰⁴¹ AML, 2WP17 3. Il est élu de la 2^e section du Midi en 1834 (2^e tour, 10 voix) ; élu de la section du Nord en 1839 (49 voix) mais sortant en 1840.

⁴⁰⁴² AML, 2WP6, Registre des délibérations du conseil municipal de Vaise, 28 décembre 1843 – 12 février 1852, séance du 10 mars 1848, p.140.

⁴⁰⁴³ *Nouvelles de Paris et de Lyon*, sans n°, 5 avril 1848, p.2. Évènements au préalable rapportés par *La Gazette de Lyon*.

Entièrement renouvelé et élu par l'assemblée électorale de la commune dans ses réunions des 18 et 20 juin, le conseil municipal de Vaise est finalement installé le 27 juin 1848⁴⁰⁴⁴ : Camille Auguste Tissot figure parmi les élus (il se place, avec trois-cents voix, en vingtième place). Bien que plébiscité par l'assemblée, celui-ci déclare ne pas vouloir conserver sa position de maire acceptée dans l'urgence⁴⁰⁴⁵, notamment du fait de ses affaires personnelles et du temps qu'il doit leur consacrer : apparaissent déjà ici les difficultés du brasseur à gérer de manière simultanée activités professionnelles et charges publiques. Sous la pression de ses collègues il accepte néanmoins de conserver le poste qu'il assurera plusieurs années durant.

Avec les vellétés étatiques de contrôle sur la métropole lyonnaise, aboutissant le 24 mars 1852 au rattachement des communes périphériques à la ville de Lyon⁴⁰⁴⁶, sonne pourtant le glas de l'activisme politique brassicole. Tandis que la Seconde République apparaît comme une « parenthèse dans la vie locale et [un] moment de repli pour les élites traditionnelles de la monarchie constitutionnelle »⁴⁰⁴⁷, le Second Empire marque à Lyon le retour de la nomination. Le préfet, également maire de la ville, mène et contrôle une commission municipale dont les premiers membres, tous négociants, industriels ou intellectuels locaux, sont désignés par arrêté du 8 avril 1852⁴⁰⁴⁸. Aucun fabricant de bière ne figure parmi eux. Certes la profession, profitant de ses acquis, semble à Vaise, devenue 5^e arrondissement, hermétique aux changements : tandis que Camille Auguste Tissot est maintenu maire, François Antoine Besson, élu au conseil municipal depuis 1848⁴⁰⁴⁹, est son premier adjoint⁴⁰⁵⁰. Lorsque le premier doit prématurément quitter son poste⁴⁰⁵¹, c'est même le second

⁴⁰⁴⁴ AML, 2WP6, Registre des délibérations du conseil municipal de Vaise, 28 décembre 1843 – 12 février 1852, séance du 27 juin 1848, pp.150-151.

⁴⁰⁴⁵ Il a d'ailleurs déjà présenté sa démission le 13 mai précédent, refusée par le Commissaire de la République le 30 du même mois.

⁴⁰⁴⁶ Voir notre chapitre II.

⁴⁰⁴⁷ Tentoni Justine, « Solidarités familiale et confessionnelle et positions de pouvoirs, le réseau des protestants lyonnais au milieu du XIX^e siècle », *Op. cit.*

⁴⁰⁴⁸ AML, 1217WP85, *Registre des délibérations et procès-verbaux de séances du conseil municipal de la ville de Lyon, 24 mars 1852 – 24 décembre 1852*, pp.22-23.

⁴⁰⁴⁹ AML, 2WP17 3. Élu en 1848 de la section du Midi avec 281 voix.

⁴⁰⁵⁰ Avis de nomination du personnel municipal des cinq arrondissements de l'agglomération lyonnaise par le préfet du Rhône et maire de Lyon Louis Charles Marie de Vincent, 15 avril 1852. Reproduit dans *Recueil des actes administratifs du Département du Rhône*, n°1 à 67, Lyon, Chanoine, 1852, pp.103-104.

⁴⁰⁵¹ Il sera repéré comme conseiller de l'arrondissement de Lyon au tournant des années 1850-1860. *Annuaire du département du Rhône pour 1858*, Lyon, Veuve Mougins-Rusand, 1858, p.102 et *Annuaire du Département du Rhône et du Ressort de la Cour Impériale pour 1860*, Lyon, Veuve Mougins-Rusand, 1860, p.122.

qui le remplace⁴⁰⁵². Mais plus que véritable responsabilité cette fonction de maire d'arrondissement, contrainte par l'autoritarisme impérial et la toute puissance préfectorale, apparaît rapidement comme dénuée de toute substance. Et si François Antoine Besson se montre des plus habiles dans ce rôle de faire-valoir, il restera à son poste jusqu'au changement de régime suivant et sera entre-temps décoré de la Légion d'honneur pour ses services⁴⁰⁵³, l'incapacité des brasseurs à pénétrer les lieux où sont réellement prises les décisions sera manifeste tout au long du second XIX^e siècle. Alors que la période 1830-1870 est particulièrement propice à la transformation des élites, l'évolution du contexte économique et social menant à l'apparition de nouvelles notabilités composées de négociants, banquiers et industriels s'ajoutant aux plus classiques élites issues de la noblesse et des professions dites libérales, la politique apparaît plus que jamais comme « une partie complexe qui se noue entre l'individu, les réseaux, les circonstances et les tiers, ceux [...] qui sont sommés d'arbitrer le jeu »⁴⁰⁵⁴. Annonçant le reflux de la scène politique des artisans et boutiquiers sous la Troisième République, les brasseurs, peu intéressés par le jeu en lui-même et surtout trop peu armés pour espérer peser sur les arbitres en question semblent, à quelques exceptions près qui plus est limitées dans le temps, se comporter en spectateurs. Si le XIX^e siècle voit, en lieu et place de logiques vénales et héréditaires, le principe électif devenir la norme dans la gestion de la chose publique, les règles de transmission du pouvoir sont plus lentement modifiées. Bien souvent, les stratégies apparaissent comme parentéaires plus qu'individuelles : l'appartenance à un réseau, principalement structuré autour et par la famille, conditionne ainsi l'obtention d'un mandat⁴⁰⁵⁵. Les logiques relèvent alors de la multipositionnalité dans le temps et l'espace, les responsabilités politiques s'ajoutant à des déjà établies positions économiques favorables, charges représentatives professionnelles ou implications caritatives et de sociabilité. Pour cette période comme pour l'Ancien Régime, « l'élection n'est que la reconnaissance d'une position »⁴⁰⁵⁶.

⁴⁰⁵² Il est alors toujours largement impliqué dans la profession : il est par exemple l'un des témoins présents lors de la naissance à Lyon, 2^e arrondissement, le 27 janvier 1853 de Marie Mélanie Busch, fille du brasseur Martin Busch et de Marie Musculus (fille de Jean Henry). François Antoine Besson est alors âgé de 46 ans et se dit maire du 5^e arrondissement de Lyon, demeurant à Lyon, rue Neuve du Chapeau Rouge 12. AML, 2E633, p.41/281, acte 234.

⁴⁰⁵³ Base LEONORE, en ligne, dossier LH/224/63. Obtention le 12 août 1859. Aucun dossier concernant cette décoration ne semble avoir été conservé aux Archives Départementales du Rhône.

⁴⁰⁵⁴ Abeles Marc, « Rituels de l'héritage politique », dans Judy Henri-Pierre (dir.), *Patrimoines en folie*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, 1990, p.146.

⁴⁰⁵⁵ Voir par exemple à cet égard le travail mené par Justine Tentoni concernant la communauté protestante lyonnaise entre 1830 et 1870. Tentoni Justine, « Solidarités familiale et confessionnelle et positions de pouvoirs, le réseau des protestants lyonnais au milieu du XIX^e siècle », *Op. cit.*

⁴⁰⁵⁶ Pourcher Yves, « L'enfant du pays, l'exemple de la Lozère, XIX^e-XX^e siècle », dans Patriat Claude, Parodi Jean- Louis, *L'Hérité en politique. Actes du colloque de Dijon 14 – 15 mars 1991*, Paris, Economica, 1992,

Dans la mesure où le pouvoir politique repose sur la stabilité, la durée et la qualité des alliances nouées, il n'y a rien de surprenant à ce que les brasseurs rhodaniens, pour beaucoup immigrés, mobiles dans le temps et l'espace, ne fassent pas preuve d'un franc désir d'élection. Les responsabilités municipales sont de plus loin d'être toutes aussi prestigieuses, notamment dans le cas des faubourgs pour lesquels les décisions sont en réalité prises aux échelons supérieurs. Et à ceux-là, qu'ils soient départementaux ou nationaux, point d'industriel du houblon lyonnais. Rien de très original à cela, les milieux d'affaires étant, en 1848 comme en 1870, largement sous-représentés dans les conseils généraux⁴⁰⁵⁷. Peut-être cette absence de relais à l'échelle nationale peut-elle expliquer le poids croissant rapidement pris par les syndicats professionnels dans le dernier tiers du siècle⁴⁰⁵⁸.

La Troisième République et le retour au principe électif en matière de mairie ne permettent pas plus l'affirmation sur la scène politique de membres actifs des grandes affaires survivantes. Solidement établies sur la place lyonnaise, les générations de descendants profitent des positions acquises par leurs pères pour faire fructifier leurs affaires et principalement celles-ci. En 1888, Eugène Sébastien Velten est ainsi connu « pour être assez indifférent en politique »⁴⁰⁵⁹. S'inscrivant pourtant pour la plupart dans la tendance majoritaire et l'esprit républicain animant la ville – Charles Albert Winckler est par exemple connu pour ses opinions républicaines radicales⁴⁰⁶⁰ – les rares incursions brassicoles sur la scène électorale lyonnaise se soldent même systématiquement par des échecs. Si Frédéric Hoffherr est bien le candidat républicain de la 14^e section pour les élections municipales du 8 juin 1873, il est largement battu⁴⁰⁶¹. Vingt ans plus tard, un descendant, peut-être son fils Georges, sera encore candidat aux élections municipales du 1^{er} mai 1892 : crédité de 2 334

p.106, cité dans Tentoni Justine, « Solidarités familiale et confessionnelle et positions de pouvoirs, le réseau des protestants lyonnais au milieu du XIX^e siècle », *Op. cit.*

⁴⁰⁵⁷ Girard Louis, Prost Antoine, Gossez Rémi, *Les conseillers généraux en 1870. Étude statistique d'un personnel politique*, Paris, Presses universitaires de France, 1967, pp.46-48. La proportion des milieux d'affaires dans les effectifs totaux des conseils généraux s'élève en moyenne à 15 % seulement.

⁴⁰⁵⁸ Aucun brasseur lyonnais ne se semble intégrer les réseaux parlementaires présidant à la destinée nationale à compter de 1870, notamment évoqués dans Dubos Joël, « Parlementaires et grands patrons : les liens avec les milieux d'affaires », dans Mayeur Jean-Marie, Chaline Jean-Pierre, Corbin Alain (dir.), *Les Parlementaires de la Troisième République*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2003, pp.221-239 et le Béguec Gilles, « Les réseaux », dans Mayeur Jean-Marie, Chaline Jean-Pierre, Corbin Alain (dir.), *Op. cit.*, pp.241-263.

⁴⁰⁵⁹ Rapport du commissaire spécial de la préfecture du Rhône à son sujet, daté du 28 novembre 1888. Base LEONORE, en ligne, dossier LH/2684/50.

⁴⁰⁶⁰ ADR, 1M256 et Base LEONORE, en ligne, dossier 19800035/0309/41619.

⁴⁰⁶¹ Il ne reçoit que 319 voix contre 1 164 pour le candidat radical. *Journal de Lyon*, n°155, dimanche 8 juin 1873, p.1 (liste des candidats) et *Journal de Lyon*, n°157, mardi 10 juin 1873, p.1 (résultats).

voix, il est 6^e sur la liste du Comité Central des républicains radicaux et 7^e pour le Comité Radical du Rhône et, comme son père, échoue⁴⁰⁶².

Dans les faits, seuls les fils empruntant une autre voie que la brasserie s'affirment politiquement. C'est notamment le cas de Charles Auguste Hoffherr, avocat à la cour d'appel de Lyon et fils du brasseur du même nom (et donc petit-fils du fondateur Jean Georges), qui intègre le conseil municipal de Lyon en 1896⁴⁰⁶³. D'abord secrétaire puis premier adjoint à la mairie centrale de la ville, il est nommé délégué cantonal le 1^{er} janvier 1900. Se distinguant par une activité associative foisonnante – il est alors membre du conseil d'administration du Conservatoire national de musique de Lyon, président du denier des écoles de la Guillotière et Officier de l'instruction publique depuis 1907 – il est nommé Chevalier de la Légion d'honneur par décret du ministre du Commerce du 1^{er} novembre 1912.

En fin de siècle, la dernière marche du *cursus honorum* qu'est l'élection semble donc considérée avec détachement par les industriels de la bière. Si à Marseille Geoffroy Velten se lance dans une faste carrière politique, il remise avant cela le fourquet et vend son établissement⁴⁰⁶⁴ ; son cousin, gardant la direction des Brasseries de la Méditerranée, aura pour sa part un rôle public bien plus effacé. Encore en 1900, Joseph Alphonse Winckler professe des opinions républicaines modérées, fait partie du Comité de concentration républicaine du 3^e arrondissement, a notamment signé les affiches de ce Comité patronnant la candidature de M. Buffaud aux élections législatives de 1898 mais, bien qu'inscrit électeur dans ce même 3^e arrondissement, ne sera jamais candidat⁴⁰⁶⁵. L'engagement de quelques brasseurs dans la vie publique et politique peut attester, notamment dans la première moitié du siècle, de la volonté d'une profession pour partie composée d'immigrés de s'affirmer sur la scène publique. Néanmoins, si ces responsabilités participent à ce que l'on veut être un processus d'élévation sociale – c'est à un « devoir social » que l'on répond⁴⁰⁶⁶ – elles n'effacent ni ne concurrencent jamais les impératifs entrepreneuriaux. Quand la notabilité politique peut servir la notabilité professionnelle, elle ne doit en aucun cas la menacer. Les mots d'Henry Morel-Journal, héritier d'une maison soyeuse et président de la Chambre de

⁴⁰⁶² *L'Écho de Lyon, journal républicain indépendant*, n°1016, lundi 2 mai 1892, p.1.

⁴⁰⁶³ Dossier de Légion d'honneur. Base LEONORE, en ligne, dossier 19800035/387/51912.

⁴⁰⁶⁴ Très tôt attiré par la politique, il participe en 1869 à l'élection des députés Gambetta et Esquiros et finance dans les années qui suivent plusieurs journaux républicains marseillais. Élu municipal en 1874, il sera notamment, après avoir vendu sa brasserie en 1881, sénateur de 1885 à 1912. Voir Caty Roland, Richard Éliane, Échinard Pierre, *Op. cit.*, pp.303-304 et Base LEONORE, en ligne, dossier LH/2684/51.

⁴⁰⁶⁵ ADR, 1M256, dossier Winckler et Base LEONORE, en ligne, dossier LH/2758/79. Fiche de renseignements concernant Joseph Alphonse Winckler dressée par le commissaire spécial de la préfecture du Rhône.

⁴⁰⁶⁶ Daumard Adeline, *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, *Op. cit.*, p.224.

commerce de Lyon, conseillant à ses descendants de « rayonner de [leur] affaire vers des activités latérales qui ont des rapports avec elle ou l'intérêt général, mais [de] veiller à ne pas s'éparpiller au point de ne plus diriger sa propre affaire »⁴⁰⁶⁷, trouvent chez ses contemporains brasseurs une stricte application.

Observons pour conclure que les limites de la course à l'honorabilité des industriels de la bière lyonnais sont également palpables dans l'ingratitude de leurs positions : s'ils font partie des premiers à participer à la structuration d'une véritable filière brassicole française, si leurs produits et leurs entreprises sont régulièrement distingués à l'occasion des expositions en tout genre consacrant leur réussite entrepreneuriale, ils ne reçoivent que plus rarement de distinctions honorifiques individuelles majeurs telle la Légion d'honneur. Et lorsque cela arrive ce sont bien souvent, comme l'a déjà montré le cas de François Antoine Besson, des activités autres que professionnelles qui en sont à l'origine. La remarque est d'ailleurs valable des décennies durant : plus que leurs expériences brassicoles respectives, c'est pour raisons militaires que Georges Hoffherr⁴⁰⁶⁸, lieutenant au 22e régiment d'infanterie, et Charles Albert Winckler⁴⁰⁶⁹ sont respectivement nommés Chevalier de la Légion d'honneur en décembre 1920 et juillet 1921. Ce dernier la « réclame » d'ailleurs depuis 1908 : preuve de l'importance accordée à l'Ordre et à sa fameuse croix, en demeurer exclu est bien souvent considéré comme potentielle source de préjudice moral et, pire encore, commercial.

Quelques exceptions existent néanmoins. Tandis que Joseph Alphonse Winckler est fait Chevalier de la Légion d'honneur par décret du ministre du Commerce du 14 août 1900 en reconnaissance de ses seules activités brassicoles⁴⁰⁷⁰, la dynastie Velten s'affirme comme la principale famille dont la notabilité est confortée par l'obtention de distinctions. Eugène Sébastien (1878⁴⁰⁷¹), Geoffroy (1881⁴⁰⁷²) et Édouard Eugène (1922⁴⁰⁷³) sont successivement

⁴⁰⁶⁷ Morel-Journal Henry, *Journal d'Henry Morel-Journal (1876-1955)*, Lyon, A. Rey, 1969, 29 juin 1949.

⁴⁰⁶⁸ Fils de Berthe Frick et du brasseur Georges Hoffherr, il travaille aux côtés de son père dans les années 1880-1890. Base LEONORE, en ligne, dossier LH/1305/25. Il sera tué en service le 19 juin 1940.

⁴⁰⁶⁹ Bien que son activité brassicole soit évoquée dans son dossier, ce sont ses 37 années de services comme soldat qui sont distinguées par le ministre de la Guerre. ADR, 1M256 et Base LEONORE, en ligne, dossier 19800035/0309/41619. Incorporé à la 14^e Brigade du train de l'artillerie le 8 novembre 1879, il gravit successivement les échelons (brigadier, sous-lieutenant de réserve, lieutenant) jusqu'à devenir capitaine au 83^e régiment d'artillerie en 1902.

⁴⁰⁷⁰ ADR, 1M256 et Base LEONORE, en ligne, dossier LH/2758/79. Outre sa propre brasserie, sont notamment évoquées ses participations à diverses expositions (organisations comme récompenses) et son rôle au sein de l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française.

⁴⁰⁷¹ Fait Chevalier le 20 octobre 1878 par le ministre de l'Agriculture et du commerce, il est promu Officier par le ministre du Commerce et de l'Industrie le 8 avril 1889. Base LEONORE, en ligne, dossier LH/2684/50.

faits Chevalier de la Légion d'honneur, les deux premiers accédant même au grade d'Officier. C'est dans les trois cas l'implication des légionnaires dans la brasserie qui est récompensée : l'état de services du dernier, paraphé par le ministre du Commerce en personne, précise même entre autres choses que « sa parfaite connaissance de toutes les questions se rapportant à la malterie ont valu à sa fabrication une réputation mondiale en même temps que les plus hautes récompenses aux grandes expositions internationales auxquelles ses établissements ont pris part ». Bien qu'insuffisante en elle-même – Édouard Eugène Velten est également reconnu comme administrateur de la Banque de France et de diverses institutions (hôpitaux, écoles) et membre de la Chambre de commerce de Marseille – la fabrication de bière peut donc à l'orée du XX^e siècle être source d'une honorabilité suffisante pour se voir ouvrir en grand les portes du patriciat industriel. Les réussites sont à cet égard d'autant plus exceptionnelles qu'elles sont rares.

⁴⁰⁷² Alors qu'il est fait Chevalier par décret du ministre du Commerce et des Colonies le 30 décembre 1881, il accède au grade d'Officier par décret du ministre de l'Intérieur du 30 mars 1885. Base LEONORE, en ligne, dossier LH/2684/51.

⁴⁰⁷³ Nommé Chevalier de la Légion d'honneur sur requête du ministre du Commerce le 3 février 1922. Base LEONORE, en ligne, dossier 19800035/575/65351.

Conclusion de chapitre

Cette plongée dans les parcours de vie de plusieurs centaines d'individus l'a montré, les chemins menant à la brasserie sont divers. Plus que le fait du hasard, ils sont le résultat de dynamiques dépassant le simple cadre lyonnais et la seule croissance d'un secteur agroalimentaire passant en quelques décennies de l'artisanat à l'industrie. Aux immigrants allemands venant dès le second XVIII^e siècle s'installer entre Rhône et Saône et donner naissance aux premières initiatives entrepreneuriales brassicoles succède ainsi, pour d'analogues raisons économiques et, plus rarement, politiques – bien que remarquable à cet égard, le conflit de 1870 n'est pas seul en cause – un important contingent alsacien. La fameuse « bière de Lyon » a donc très clairement un goût d'ailleurs.

Mais si la ville, et dans son sillage le département du Rhône, apparaissent comme le point de convergence d'hommes et de femmes désireux d'y trouver travail et avenir, la fabrication de bière en elle-même devient vite l'objet de bien des espoirs. Attirés par l'augmentation de la consommation et le maintien de cette activité dans le monde de l'artisanat qui limite d'autant les exigences financières et techniques du métier, nombreux sont dans les deux premiers tiers du siècle les individus plus ou moins formés, de Lyon ou d'ailleurs, à tenter l'aventure et se faire brasseurs d'opportunités. Le mouvement se ralentit à compter de la fin des années 1860 alors que la profession connaît sa révolution industrielle et voit logiques capitalistiques et structures de l'appareil de production évoluer.

Comme bien souvent les quelques réussites entrepreneuriales éclatantes – parce qu'il y en a ! – observées sur le long terme cachent de nombreux échecs. Bien loin d'être linéaires, les carrières des entrepreneurs de la bière sont faites de revers, de succès, de régressions et de nouveaux départs. Si certaines affaires périssent du fait même des individus à leur tête, les explications sont dans la majeure partie des cas à chercher du côté des mutations subies par l'activité et des dynamiques économiques conjoncturelles générales. Les crises économiques se posant en parfaits révélateurs de la fragilité d'un secteur, la dépression amorcée en 1873 ne vient donc que frapper plus durement des artisans de la bière déjà en perte dont les effectifs ont entamé une inéluctable diminution. Les réactions des individus faillis ou contraints de mettre la clé sous la porte sont aussi plurielles que le sont leurs profils : alors

que quelques uns tentent de repartir de plus belle, d'autres, l'immense majorité, ne voient pas d'autres possibilités que la fuite ou la reconversion professionnelle.

Les facteurs déterminants la réussite ou l'échec, la stabilité professionnelle ou au contraire la mobilité sont multiples. Comme l'illustre le devenir des quelques brasseries dont nous avons pénétré le monde, passant de main en main au gré d'histoires familiales et de fortunes et infortunes diverses, relations sociales, confessionnelles, professionnelles, géographiques et stratégies matrimoniales garantissent tantôt conjointement tantôt successivement la pérennité des établissements. Tandis que le mariage apparaît comme l'étape clé permettant de démarrer son activité – que l'on vienne d'un ailleurs géographique ou professionnel – ou de l'inscrire dans la durée en s'assurant le concours d'individus qualifiés, la faiblesse des réseaux et l'incapacité de certains à nouer de suffisamment solides liens est rédhibitoire. Répondant à l'interrogation formulée il y a plusieurs décennies par Adeline Daumard, nous pouvons affirmer que les lignées, par l'action des générations se succédant à la tête d'une affaire fondée par un entrepreneur audacieux, complètent « l'influence des parents et l'effet de la valeur individuelle »⁴⁰⁷⁴.

Qu'ils s'appellent Koch, Besson, Musculus, Combalot, Bélédin ou Radisson, qu'ils viennent des faubourgs ou du Lyon intra-muros, seule une minorité parvient, à force de ténacité et d'investissements stratégiques à la fois humains et financiers, à s'extirper du magma artisanal urbain. Plus rares encore sont les individus à pouvoir prétendre intégrer dans le dernier tiers du siècle l'élite patronale et la haute société lyonnaise. Honorabilité, ancrage régional, ampleur de l'affaire mais aussi fortune et exercice de fonctions plus ou moins prestigieuses déterminent alors le crédit dont jouit le brasseur auprès des consommateurs, qu'ils soient Lyonnais ou, plus tard, Français. Certaines des normes comportementales adoptées par ces brasseurs (pensons aux dynasties Hoffherr et Rinck) permettent ainsi d'entrevoir leur appartenance à des cercles notabiliaires que leur condition initiale de petits entrepreneurs – exerçant qui plus est dans le secteur de l'alimentation – ne laissait guère supposer au premier regard. Tout au long de notre période s'offre donc à ces chefs d'entreprises, dont l'attitude demeure conditionnée par le potentiel de ressources économiques comme symboliques dont chacun dispose, une « grande variété de possibilités idéologiques et tactiques, de rattachement doctrinaux et d'échelons de responsabilité, d'engagements personnels ou d'actions occultes »⁴⁰⁷⁵.

⁴⁰⁷⁴ Daumard Adeline, *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, Op. cit., p.162.

⁴⁰⁷⁵ Bergeron Louis, *Les capitalistes en France : 1780-1914*, Paris, Gallimard, 1978, p.164.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Comme le souligne Louis Bergeron dans la préface de l'ouvrage consacré au roquefort par Sylvie Vabre, « les produits alimentaires, les spécialités régionales, [n'hésitent] plus à faire lourdement appel à l'histoire et à la géographie, à se créer leur mémoire historique »⁴⁰⁷⁶. La boisson faite d'orge et de houblon, comme tant d'autres, n'échappe pas à la règle. Tandis que la bière est en 2010 mentionnée comme partie intégrante du repas gastronomique des Français inscrit sur la liste représentative du patrimoine immatériel de l'humanité établie par l'UNESCO et évoquée en introduction, c'est sa culture, « partie du patrimoine plurimillénaire culturel, paysager et économique français, transmise de génération en génération », qui est en juillet 2014 convoquée par les députés soutenant une proposition de loi visant à inscrire la bière au patrimoine culturel et gastronomique protégé en France⁴⁰⁷⁷. En septembre 2015, c'est au tour de la « Ninkasi noire » produite par la brasserie lyonnaise éponyme d'être élue « meilleur stout du monde » à l'occasion des *World Beer Awards* organisés à Londres⁴⁰⁷⁸. Si cette distinction honorifique est anecdotique au regard d'une histoire brassicole plusieurs fois millénaire, elle n'en révèle pas moins l'usage fait d'un passé lyonnais en matière de fabrication de cette boisson. Sur son étiquette, l'on peut ainsi lire :

« La Noire est une bière douce et moelleuse possédant des arômes marqués de caramel et de chocolat. Cette bière s'inspire de l'ancienne bière brune de Lyon brassée au XIX^e

⁴⁰⁷⁶ Bergeron Louis, « Préface », dans Vabre Sylvie, *Le sacre du roquefort*, *Op. cit.*, p.15.

⁴⁰⁷⁷ L'amendement proposé (voir <http://www.assemblee-nationale.fr/14/propositions/pion2085.asp>) est finalement adopté à l'occasion de la séance du Sénat du 18 juillet 2014.

⁴⁰⁷⁸ <http://www.ninkasi.fr/biere/bieres/product/ninkasi-noire.html>. Les *World Beer Awards* sont l'une des nombreuses compétitions existant aujourd'hui ; célébrant la bière, elles sont, comme les expositions universelles avant elles, de plus en plus utilisées par les brasseries comme argument marketing.

siècle et réputée dans toute la France. À l'époque la ville comptait de nombreuses brasseries mais elles disparurent peu à peu avec l'arrivée de l'ère industrielle. »

C'est cette « réputation », cette « époque », ces « brasseries », cette progressive « disparition », que notre étude a cherché à interroger. Bien que persistent quelques zones d'ombres – nous ne pouvons qu'une nouvelle et dernière fois déplorer l'absence d'archives privées – et que notre enquête nous ait parfois mené à éprouver le « vertige des foisonnements »⁴⁰⁷⁹ d'une histoire aux multiples facettes, force est de constater que pluriels sont les apports significatifs permettant de dévoiler un pan du passé industriel rhodanien jusqu'à présent méconnu. Aux trois temps de notre travail correspond la mise en lumière de trois développements majeurs participant à cette réussite sectorielle : dynamiques d'un produit devant s'adapter à de nouvelles conditions économique-techniques ; capacité de certaines entreprises à se faire actrices d'un siècle marqué par la concomitance de révolutions industrielle et urbanistique ; hétérogénéité d'une profession dont l'identité culturelle et sociale, peu à peu remise en cause par l'évolution de l'activité en elle-même, participe néanmoins à l'affirmation de quelques uns faisant de la bière un outil d'ascension sociale leur permettant d'accéder au patriciat local.

Bière de Lyon et bières lyonnaises : les dynamiques d'un produit

Didier Nourrisson l'a montré, « le type de consommation, la manière de boire sont l'expression d'une époque, le miroir d'un certain état de civilisation, et le produit d'une éducation. Ils procèdent à la fois d'un savoir (fabriquer et consommer), d'un avoir (moyens financiers), d'un pouvoir (domaine du licite) »⁴⁰⁸⁰. Le XIX^e siècle est en France celui de la bière. Alors que production et consommation se développent à travers l'hexagone et font de cette boisson l'un des tout premiers biens d'un marché de masse en plein développement, Lyon occupe une place à part. Attestant de la porosité de frontières alimentaires bien trop souvent considérées comme hermétiques, la cité rhodanienne reste ainsi longtemps la ville méridionale en consommant le plus. Bien qu'en retrait vis-à-vis de ses homologues et

⁴⁰⁷⁹ Corbin Alain, « “Le vertige des foisonnements”. Esquisse panoramique d'une histoire sans nom », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°39-1, 1992, pp.103-126. Il emprunte ici un concept développé plus tôt par Alphonse Dupront.

⁴⁰⁸⁰ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, *Op. cit.*, p.7.

concurrentes du Nord et de l'Est du pays, elle se distingue surtout par la fabrication d'un produit particulier, la bière de Lyon, dont les caractéristiques organoleptiques – elle est noire, fortement houblonnée, riche en malt – en font un produit remarquable et remarqué. Îlot de nature par le brassage en territoire viticole d'une bière particulière, îlot de structure par la dynamique exportatrice sur laquelle capitalisent nombre de brasseries : savamment entretenue, cette position originale fait du département du Rhône l'un des principaux centres brassicoles français de la première moitié du siècle reconnu comme tel, à juste titre, par les observateurs contemporains.

La donne change à compter du Second Empire. Aux évolutions des modes et pratiques alimentaires à l'égard des boissons, de mono-consommateur le buveur devient poly-consommateur, s'ajoutent de radicaux changements technologiques affectant de manière irrémédiable l'activité en elle-même. Devant composer avec la concurrence grandissante des brasseries alsaciennes, lorraines et même germaniques proposant, par l'adoption précoce de la méthode moderne qu'est la fermentation basse, des bières plus claires, plus stables, plus fraîches, rapidement plébiscitées par des amateurs se voulant éclairés, les entreprises lyonnaises payent ce décloisonnement du marché mettant en péril leur singularité. Tandis que quelques unes tentent de résister et conservent la bière de Lyon comme étendard, la majorité d'entre elles s'abandonnent aux contraintes de la demande et se mettent à fabriquer des produits « à la mode allemande » particulièrement en vogue à compter de l'Exposition universelle parisienne de 1867. Participant à la remise en cause du postulat faisant du consommateur un élément extérieur à la définition des structures productives et marchandes⁴⁰⁸¹, l'uniformisation et la standardisation de la production ont pour conséquence la progressive disparition d'un produit.

Aux logiques gustatives s'additionnent même des impératifs hygiénistes et politiques. La nature même du produit – bien de consommation courante susceptible au même titre que d'autres de donner lieu à des pratiques frauduleuses mettant en danger la santé publique – et son instabilité contraignent les pouvoirs publics à légiférer. Alors que la sécurité alimentaire reste pendant longtemps toute relative, il faut attendre la loi du 1^{er} août 1905 et plus encore le décret du 28 juillet 1908 pour que soient réglementées autrement que fiscalement les

⁴⁰⁸¹ De Vries Jan, *The Industrious Revolution. Consumer Behavior and the Household Economy (1650 to the Present)*, Cambridge, Cambridge University Press, 2008, 327p. ; Dessaux Pierre-Antoine, « Le consommateur oublié : industrie et commerce alimentaire en France », dans Chatriot Alain, Chessel Marie-Emmanuelle, Hilton Matthew (dir.), *Au nom du consommateur. Consommation et politique en Europe et aux États-Unis au XX^e siècle*, Paris, La Découverte, 2005, pp.329-343.

opérations de brassage, les mesures prises en matière de lutte contre l'alcoolisme et le statut de « boisson hygiénique » attribué au breuvage cher à Gambrinus participent à leur tour à sa redéfinition qualitative. À la Belle Époque, celui-ci ne doit non seulement pas être noir mais blond ; il doit aussi être profitable au corps comme à l'esprit. Si la bière est la fille des révolutions du XIX^e siècle, celle de Lyon en est la victime.

De l'entreprise à la filière, un exemple de résilience entrepreneuriale

Disparition d'un produit ne rime néanmoins pas avec disparition d'une activité. Le secteur brassicole rhodanien, très largement lyonnais, passe ainsi en moins d'un siècle d'une structure artisanale faisant coexister une myriade de petits établissements employant quelques individus et produisant chacun annuellement quelques centaines d'hectolitres seulement – d'aucuns parleraient alors d'un véritable district de la bière – à une dimension industrielle où un nombre réduit de grandes usines concentrent main-d'œuvre, capitaux et parts de marchés. La résilience entrepreneuriale de la brasserie lyonnaise et sa capacité à se renouveler apparaît remarquable à plus d'un titre, la transition s'étant faite de manière contrainte et volontaire à la fois. Alors que la redéfinition des logiques urbaines et commerciales impacte directement les pratiques des brasseurs en les forçant à revoir leurs procédés de fabrication et leurs stratégies de vente, il faut se garder de faire de ces entrepreneurs de simples victimes de mouvements qui leur échappent. Plus que spectateurs, ils se font en effet les acteurs d'une révolution protéiforme.

Si l'on observe, à Lyon comme dans d'autres villes de l'hexagone, un précoce besoin de la part des pouvoirs publics d'encadrer le développement de l'industrie dans un milieu urbain de plus en plus dense, les brasseurs rhodaniens bénéficient d'une certaine mansuétude. Les faibles plaintes soulevées par une activité dont les nuisances, odeurs et fumées, restent limitées lorsque comparées à celles d'autres industries ne sont pas étrangères à la liberté d'action dont ils disposent, tout comme ne l'est pas le manque de volonté d'un État incapable de se donner les moyens de ses ambitions. Néanmoins, bien que la mise à distance soit jugée inutile et que la normalisation des pratiques soit difficile, pour ne pas dire impossible, du fait de procédés de fabrication demeurant longtemps artisanaux, c'est à un progressif phénomène de périurbanisation d'une activité que l'on assiste. D'abord disséminées à travers la ville, les brasseries se concentrent dès la Monarchie de Juillet dans les

quartiers industriels en construction et sont progressivement poussées vers la marge, l'extérieur de la ville. Les îlots composant l'archipel artisanal de début de période deviennent pôles industriels évoluant entre espaces urbains et territoires ruraux. Mais loin de le subir, les patrons de la bière qui en ont les moyens alimentent, voire dynamisent, ce mouvement et se signalent par leur capacité à profiter des moindres opportunités entrepreneuriales : s'ils ne sont évidemment pas les seuls à être impliqués, indéniable est leur rôle dans l'occupation de la rive gauche du Rhône ou du quartier de Perrache.

Logique patrimoniale et impératif industriel n'étant pas forcément incompatibles, c'est dans le même temps à la naissance de certaines des premières grosses affaires brassicoles françaises que l'on assiste. Celles-ci, profitant notamment des structures capitalistes locales et de la situation commerciale régionale favorable, se distinguent ainsi par le recours à des formes d'organisation modernes et, sans pour autant renoncer à leur structure familiale, la mobilisation de capitaux importants. Fondée en 1896, la société anonyme Compagnie des Brasseries Georges Hoffherr valorisée à hauteur de 4 millions de francs, dont l'essentiel des actions reste entre les mains des descendants du fondateur, illustre de manière éloquente ce phénomène. Ayant démontré sa précoce capacité d'adaptation en modifiant sa structure afin de donner aux établissements survivants les moyens d'assimiler la modernisation productiviste – qu'elle soit technique, scientifique ou chimique – le monde brassicole rhodanien fait figure d'exception parmi les activités pré-industrielles, *a fortiori* parmi celles relevant de l'industrie agroalimentaire.

Ce constat est encore renforcé par la mise en place, dès le dernier tiers du siècle, d'une véritable filière de la bière. En amont sont découpées les tâches, multipliés les partenaires commerciaux et redéfinis les circuits d'apprentissage : si l'empirisme reste la norme, à celui-ci se superposent outils d'enseignement, écoles spécialisées et médias permettant à l'information et au savoir de circuler. En aval, élargissement des réseaux de distribution et adoption de politiques commerciales volontaristes définissent de nouveaux itinéraires marchands⁴⁰⁸² dont l'étude participe au grossissement d'un trait des échanges resté bien longtemps trop mince⁴⁰⁸³ : loin d'être considéré comme figé, le marché doit être conquis. Poursuivant l'analogie, les positions acquises et les intérêts communs se doivent d'être

⁴⁰⁸² Terme emprunté à l'ouvrage posthume en l'honneur de Thierry Nadau déjà évoqué.

⁴⁰⁸³ Sont ici repris les mots de Denis Woronoff affirmant que « du côté des échanges on s'est plus préoccupé de la direction des flux que des étapes ; du point de départ au point d'arrivée, il s'agit souvent d'un trait sans épaisseur ». Voir l'introduction de Woronoff Denis (dir.), *La circulation des marchandises dans la France d'Ancien Régime : journée d'études tenue à Bercy le 12 décembre 1997*, Paris, Comité pour l'Histoire Économique et Financière de la France, 1998, 204p.

défendus. À de multiples échelles, d'abord locale puis régionale et pour finir nationale, apparaissent donc des organes chargés de faire entendre la voix d'une profession que l'on espère montrer, image parfois bien loin de la vérité, aussi unie que possible. Le besoin est d'autant plus grand que se multiplient les forces antagonistes : à la coercition administrative et la pression fiscale qu'il faut endiguer s'ajoutent la concurrence étrangère et les revendications de partenaires commerciaux qui, bien que partie prenante d'une filière brassicole en construction, défendent âprement leurs intérêts en faisant jouer les ressorts de marchés de plus en plus mondialisés. À Lyon et dans ses faubourgs, aux accords trouvés en début de siècle afin de pouvoir mener à bien la « guerre de la bière » opposant les fabricants de bière aux autorités municipales répond dès 1864 la mise en place d'une Chambre syndicale des Brasseurs de Lyon. D'autres combats mais de mêmes logiques président à la création du Syndicat des brasseurs du Centre et du Midi de la France ou à celle de l'Union générale des Syndicats de la Brasserie Française en 1888-1889. Dans ces instances, le rôle qu'occupent encore en fin de siècle les industriels du houblon lyonnais atteste de l'importance qu'ils ont dans l'avènement d'une industrie.

De la bière et des hommes

Difficile d'illustrer de manière plus éclatante que par l'étude des brasseries lyonnaises la complémentarité entre ressources endogènes et apports exogènes dans la transformation des territoires et des pratiques. Alors que rien ne laisse supposer la moindre activité brassicole dans le département voire la région auparavant, la bière fait son apparition dans le Rhône au milieu du XVIII^e siècle. Le rôle de migrants pour la plupart originaires de ce qui est aujourd'hui l'Allemagne est ici incontestable, les quelques individus que sont Michel Hay, Simon Gerber ou encore Christophe Bechtel semant les graines de ce qui deviendra une activité florissante un siècle plus tard. C'est dans la langue de Goethe qu'est écrit le message initialement glissé dans la bouteille. Et c'est en utilisant les ressources d'un lieu où ils ne se sont pas installés par hasard, en capitalisant sur la « rente de situation » plaçant la ville de Lyon dans une position commerciale favorable, que ces « fondateurs » feront de leurs entreprises des succès. Leurs parcours, suscitant rapidement quelques vocations, montrent bien la pluralité des chemins menant à la brasserie. Jusque sous le Second Empire, nombreux sont les hommes – et quelques rares femmes, pour la plupart des veuves reprenant le flambeau de leur défunt époux – attirés par la dynamique d'une activité portée par la croissance

continue de la consommation et les faibles investissements nécessaires à se faire brasseurs d'opportunités.

Parmi ces chefs d'entreprises quelques uns, à force d'abnégation et de persévérance, se hissent au rang de patrons de la bière. Ce seront les seuls à survivre, la plupart de leurs collègues et concurrents payant à terme les effets conjoints de la conjoncture économique, de la rationalisation des marchés et des tragédies familiales⁴⁰⁸⁴. Pour la réussite d'un Jean Georges Hoffherr, combien de faillites, combien de liquidations ? La fragilité du monde de l'entreprise fait alors apparaître un monde bien plus riche et divers que ne le laisse supposer l'empreinte laissée par la profession, monde dans lequel les échecs, « face cachée de l'aventure industrielle »⁴⁰⁸⁵, permettent d'approcher au plus près les ressorts de la psychologie patronale. Les réussites n'apparaissent elles-mêmes pas comme des processus linéaires, le succès n'arrivant bien souvent qu'après et précédant parfois une succession de revers et de réorientations plus ou moins contraintes, plus ou moins subies ; il suffit de suivre Joseph Alphonse Winckler dans ses pérégrinations le menant, selon des logiques autant économiques que politiques, de son Jura natal à l'ancienne capitale des Gaules pour s'en convaincre. C'est clairement la capacité d'adaptation des individus qui détermine stabilité et mobilité professionnelles. Les brasseurs n'étant pas en mesure d'effectuer les transitions nécessaires, pour la plupart par manque de moyens humains et financiers, n'ont d'autre choix que de mettre la clé sous la porte. On les retrouve alors tentant leur chance ailleurs ou, dans la majorité des cas, embrassant une nouvelle carrière professionnelle qui, pour la majeure partie d'entre eux, ne leur permettra pas d'améliorer leur condition. Si la « destruction créatrice »⁴⁰⁸⁶ peut sur le long terme s'avérer profitable pour l'industrie en générale et certains secteurs en particulier, les dommages collatéraux à l'échelle de l'individu sont une constante dont il est impossible de s'affranchir.

Mais plus qu'individuelles, les réussites sont collectives. Imbrication des relations économiques et familiales dévoilent alors les impératifs que revêt le passage de la petite exploitation à celui de société fortement capitalisée exerçant à plus grande échelle et l'influence de ceux-ci sur la constitution d'une culture familiale, sur l'alimentation, pour reprendre un concept aujourd'hui largement usité, d'un « phénomène dynastique ». Talent du

⁴⁰⁸⁴ Cruzet François, « Les dynasties d'entrepreneurs en France et en Grande-Bretagne », *Entreprises et histoire*, n°9, 1995, pp.25-42.

⁴⁰⁸⁵ Hau Michel, « La face cachée de l'aventure industrielle », *Entreprises et histoire*, n°27, 2001/1, pp.4-6.

⁴⁰⁸⁶ Selon l'expression associée à Joseph Schumpeter : voir son ouvrage *Capitalisme, socialisme et démocratie*, Paris, Payot, 1963, 433p.

fondateur, jeux d'alliances plus ou moins endogamiques selon les besoins, outils de développement d'un capital multiforme et stratégies de reproduction sociale sont autant de facteurs déterminant le devenir de l'affaire. Quand le modèle de la petite entreprise permet aux plus audacieux, que leurs origines soient modestes ou non, de valoriser le travail et de satisfaire leurs ambitions, celui de l'industrie fait d'une poignée d'entre eux seulement de véritables brasseurs d'affaires.

Peut-être plus que d'autres catégories socioprofessionnelles, les brasseurs prouvent qu'« entre la petite, la moyenne et la grande bourgeoisie, il n'y a pas de séparations tranchées »⁴⁰⁸⁷. Les 2,5 millions de francs amassés en quelques décennies par Guillaume Rinck en témoignent de manière sonnante et trébuchante. Mais si les fortunes et les modes de vie de ce patriciat brassicole viennent valider une réelle ascension sociale, si les cas de *success story* les plus éclatants attestent d'une notable intégration au monde des entrepreneurs, les réticences du grand patronat lyonnais à leur égard perdurent. Leurs difficultés à pénétrer les plus hautes sphères, qu'elles soient économiques (pensons à la Chambre de commerce), bourgeoises (principaux cercles et associations de notables) ou politiques, confirment cette marginalité. Ils ne sont, après tout, « que » des fabricants de bière, aux racines qui plus est lointaines. Resterait à savoir si ces barrières s'effacent avec le temps et l'évolution du secteur brassicole au-delà de la Première Guerre mondiale.

Quels prolongements ?

L'entrée dans la Grande Guerre n'est pas sans conséquences. Si celle-ci profite à terme à certaines industries, son impact sur les activités agroalimentaires et plus largement de consommation reste à étudier. Un travail analogue à celui récemment mené pour la période de l'Occupation s'avèrerait à n'en pas douter passionnant⁴⁰⁸⁸. Se pose notamment la question de savoir si les fabricants de bière rhodaniens peuvent figurer parmi les « profiteurs de guerre »⁴⁰⁸⁹, à l'image de l'irlandais Guinness⁴⁰⁹⁰ ou de certains concurrents français. Julien

⁴⁰⁸⁷ Daumard Adeline, *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, *Op. cit.*, p.389.

⁴⁰⁸⁸ Effosse Sabine, de Ferrière Marc, Joly Hervé (dir.), *Les entreprises de biens de consommation sous l'Occupation*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2010, 347p. ; Beltran Alain, Franck Robert, Rouso Henry (dir.), *La vie des entreprises sous l'Occupation: une enquête à l'échelle locale*, Paris, Belin, 1994, 457p.

⁴⁰⁸⁹ Boulloc François, *Les profiteurs de guerre. 1914-1918*, Paris, Éditions Complexe, 2008, 385p. Ouvrage issu d'une thèse d'histoire soutenue en 2006 à l'Université Toulouse 2 Jean Jaurès, « Les profiteurs de la Grande Guerre en France : histoire culturelle et socio-économique », sous la direction de Rémy Cazals.

Brault n'hésite par exemple pas à faire du conflit une « chance » pour la brasserie de Xertigny qui, affranchie de la concurrence allemande et alsacienne, peut profiter de sa position lorraine stratégique et du marché de consommateurs potentiels que représentent les troupes stationnées à proximité⁴⁰⁹¹.

Étudier les conséquences de l'épisode guerrier s'avèrerait également judicieux. Affirmer que celui-ci entraîne de profondes blessures sociales, économiques et démographiques qui s'avèreront longues à cicatriser relève de l'évidence. De la même manière, il est reconnu que l'arrêt des hostilités marque le point de départ de la transformation des grands secteurs industriels qui s'exprimera sur l'ensemble du premier XX^e siècle⁴⁰⁹². Si les activités agroalimentaires se distinguent par une dynamique particulière – alors que dans les années 1920 leur croissance est moindre que celle d'autres secteurs, elles font preuve d'une grande résistance à la crise des années 1930 grâce à la hausse de la consommation, la modification des habitudes alimentaires et la vigueur des exportations⁴⁰⁹³ – l'industrie brassicole rhodanienne mérite d'être interrogée. Les chefs d'entreprises lyonnais ont-ils, à l'instar de ce qui est bien souvent reproché à leurs homologues marseillais, « refusé la seconde industrialisation pour se contenter d'une activité industrialo-négociante fragile »⁴⁰⁹⁴ ?

Aux investissements nécessaires de plus en plus lourds et diversifiés (agrandissement des usines et achats de matériel permettant d'ajuster quantitativement et qualitativement la production, recours à la publicité de plus en plus stratégique et coûteux, ouvertures de

⁴⁰⁹⁰ Les ventes de la brasserie dublinoise se maintiennent au moins les deux premières années du conflit avant de diminuer entre 1916 et 1918, n'empêchant pas pour autant les profits d'augmenter de manière continue. Voir Dennison Stanley Raymond, MacDonagh Oliver, *Op. cit.*, pp.149-151. Voir le chapitre 10 « The War Years ».

⁴⁰⁹¹ Brault Julien, « La brasserie "La Lorraine" (1865-1958) », *Op. cit.*, pp.89 et suivantes.

⁴⁰⁹² Caron François, Bouvier Jean, « La guerre et ses conséquences économiques », dans Braudel Fernand, Labrousse Ernest (dir.), *Histoire économique et sociale de la France, Tome IV : l'ère industrielle et la société d'aujourd'hui (1880-1980)*, Paris, Presses universitaires de France, 1979, pp.597-605 ; Fridenson Patrick, « Un tournant taylorien de la société française (1904-1918) », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, vol.42, n°5, 1987, pp.1031-1060.

⁴⁰⁹³ Omnès Catherine, « Les industries agro-alimentaires françaises entre les deux guerres », dans Marseille Jacques (dir.), *Les industries agro-alimentaires en France. Histoire et performances*, Paris, Le Monde Éditions, 1997, pp.73-88.

⁴⁰⁹⁴ Zalio Pierre-Paul, « Territoire et concurrence des entrepreneurs, Marseille, 1930 », dans Daumas Jean-Claude, Garufi Francesco, Tissot Laurent (dir.), *Histoires de territoires. Les territoires industriels en question (XVIII^e-XX^e siècles)*, *Op. cit.*, p.267. Affirmation partiellement démentie par Xavier Daumalin affirmant qu'à Marseille, « le bilan des investissements et des innovations réalisés dans les industries apparues au cours du XIX^e siècle [...] est assez décevant. Soit ces productions disparaissent, soit elles se réduisent à un rayonnement régional et finissent par être dominées par des entreprises exogènes sans représentation significative de capitaux marseillais. À l'inverse, le bilan est globalement positif dans les activités pluri-séculaires héritées de l'époque moderne telles que l'industrie agroalimentaire, le raffinage du soufre, l'huilerie/savonnerie, les matériaux de construction et le BTP. On assiste donc à un recentrage partiel du capitalisme familial marseillais sur le socle industriel de longue durée et sur les industries de volume », dans Daumalin Xavier, *Le patronat marseillais et la deuxième industrialisation*, *Op. cit.*, p.285.

succursales et pénétrations de nouveaux marchés) s'ajoute l'impérieuse exigence de l'innovation, élément prépondérant lorsqu'il s'agit de relayer le capitalisme familial. Nous l'avons vu, les industriels du houblon survivants ont su au tournant du siècle amorcer la transition, la bière hygiénique développée par la brasserie Rinck et la stature de chimiste reconnu de l'un des fils du fondateur en témoignant⁴⁰⁹⁵ : arrivent-ils à transformer l'essai, à l'instar de la brasserie Kronenbourg⁴⁰⁹⁶ ? Il semblerait que oui, les premières canettes métalliques étant mises sur le marché lyonnais dès 1937⁴⁰⁹⁷. Mais qu'en est-il de la structure industrielle des usines, des techniques mobilisées ou de l'évolution du secteur brassicole en lui-même et de la persistance en son sein d'un caractère familial longtemps revendiqué ? Menant cette réflexion dans le cadre alsacien où est observable une concentration par paliers⁴⁰⁹⁸, Michel Hau et Nicolas Stoskopf affirment que « ce que les familles tenaient dans leurs mains a échappé à tout contrôle dès lors qu'elles se sont effacées. Tout s'est joué avant la crise de 1970, c'est-à-dire bien avant le tournant libéral des années 1980 et l'accélération de la mondialisation des années 1990. Le dernier quart du siècle n'a fait que tirer les conclusions de prémisses nouées dans la période précédente »⁴⁰⁹⁹. Que dire à cet égard du modèle rhodanien ? Le déclin de la brasserie Radisson, première des six établissements encore en activité à la veille de la Première Guerre mondiale à disparaître – elle entre dans le giron des descendants de la famille Hoffherr en 1928 – est-il seulement dû à l'inadaptation aux nouvelles contraintes du marché rendant obsolètes l'ancienne structure en nom collectif et la fabrication d'un produit ne répondant plus aux exigences du consommateur ? Dans la cité rhodanienne, précédant une éventuelle désindustrialisation⁴¹⁰⁰, la concentration se poursuivra durant les Trente Glorieuses, les brasseries lyonnaises devenant malgré leurs tentatives de résistance et d'organisation collective, dont les modalités restent à préciser, la proie de

⁴⁰⁹⁵ Henri Rinck, ingénieur chimiste à la *Technische Hochschule* de Munich, préparateur de la Faculté des sciences de Lyon, il participe au prestige et à l'image de marque de la brasserie familiale et ce même si ses recherches ne portent pas directement sur cette activité. Voir Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.168.

⁴⁰⁹⁶ Michel Hau et Nicolas Stoskopf évoquent, pour expliquer le succès de l'entreprise dans le second XX^e siècle, « le recours massif à la publicité et quelques idées astucieuses de marketing comme le conditionnement en boîtes métalliques, la canette de 25 centilitres, la steinie, lancée en 1948, le pack de six bouteilles en verre perdu en 1965, le lancement d'une bière de luxe, la "1664" ». Hau Michel, Stoskopf Nicolas, *Les dynasties alsaciennes du XVII^e siècle à nos jours*, *Op.cit.*, p.412.

⁴⁰⁹⁷ L'initiative émanerait là encore de la brasserie Rinck. Angleraud Bernadette, Pellissier Catherine, *Les dynasties lyonnaises*, *Op. cit.*, p.244.

⁴⁰⁹⁸ Le nombre d'établissements passe de 270 en 1872 à 45 en 1903, 23 en 1930 et 22 en 1959. « Au début du XX^e siècle, l'affaire est entendue : les maisons Meteor et Schutzenberger sont les seuls vestiges de la brasserie alsacienne, familiale et indépendante ».

⁴⁰⁹⁹ Hau Michel, Stoskopf Nicolas, *Les dynasties alsaciennes du XVII^e siècle à nos jours*, *Op.cit.*, pp.408-420, « La concentration dans la brasserie ».

⁴¹⁰⁰ Lamard Pierre, Stoskopf Nicolas (dir.), *1974-1984, une décennie de désindustrialisation ? Actes des premières journées d'histoire industrielle, Mulhouse-Belfort, 11-12 octobre 2007*, Paris, Picard, 2009, 269p.

groupes de plus en plus gros et de plus en plus puissants : en octobre 1966 est ainsi créée l'Union des Brasseries Lyonnaises Rinck SNBL, fusion des trois établissements lyonnais appartenant au groupe Brasseries et Glacières d'Indochine (Société des Nouvelles Brasseries de Lyon, ancienne maison Velten ayant absorbé son homologue Winckler quelques années plus tôt ; Brasserie et Malterie de Lyon ; Brasserie Rinck)⁴¹⁰¹. Comme s'interroge Patrick Fridenson sans pouvoir apporter de réponse claire, « la grande entreprise, lorsqu'elle est dans un district, est-elle le chef d'orchestre ou est-elle le prédateur ? »⁴¹⁰² La fusion devient-elle alors, en cherchant à atteindre une taille critique nécessaire pour affronter la concurrence, le seul moyen d'échapper à une inéluctable disparition ?

La capacité des brasseries à agir collectivement pour tenter d'exister sur les marchés et s'insérer dans l'internationalisation des activités productives doit donc être questionnée. Pour tenter d'apporter quelques réponses, une autre piste de recherche, largement orientée par les sources, pourrait être suivie en direction des organisations patronales de la bière dans l'esprit de ce qui a pu récemment être fait par Danièle Fraboulet à propos du secteur de la métallurgie et des mines⁴¹⁰³. Conservé aux Archives Nationales, le fonds 58AS/19880399 rassemble une importante documentation concernant les relations entre l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française (UGSBF) fondée dans les années 1880, ses adhérents, les pouvoirs publics et divers organismes internationaux⁴¹⁰⁴ : alors que nous n'en avons exploité qu'une infime portion, son étude permettrait très probablement d'éclairer certaines des logiques présidant à l'évolution de tout un secteur au gré des bouleversements engendrés par deux guerres mondiales et la seconde révolution industrielle. En écho pourrait également être soulevée la question ouvrière, trop largement mise de côté par nos propres recherches.

C'est enfin la place de l'ensemble des activités agroalimentaires dans le plus global processus d'industrialisation « à la française » qui mériterait d'être intensément scrutée. Alors que notre étude fait de la brasserie un acteur à part entière de l'âge agro-industriel définit par

⁴¹⁰¹ Boulet Daniel, Laporte Jean-Pierre, *L'évolution de la concentration dans l'industrie de la brasserie en France*, Luxembourg, Office des publications officielles des Communautés Européennes, 1975, p.65. Enquête sous la responsabilité de Jean-Louis Rastoin, annexée à *l'Étude sur l'évolution de la concentration dans l'industrie alimentaire en France*, cat. n°6912.

⁴¹⁰² Fridenson Patrick, « Conclusion », dans Daumas Jean-Claude, Lamard Pierre, Tissot Laurent (dir.), *Les territoires de l'industrie en Europe (1750-2000)*, Op. cit., p.439.

⁴¹⁰³ Fraboulet Danièle, *Quand les patrons s'organisent. Stratégies et pratiques de l'Union des industries métallurgiques et minières (1901-1950)*, Villeneuve-d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion, 2007, 370p.

⁴¹⁰⁴ Voir Hildesheimer Françoise, Joly Bertrand, *État sommaire des archives d'associations conservées aux Archives nationales*, Série AS. Fonds cotés 1 à 75 AS, Paris, Archives nationales, 1990, p.85.

Louis Malassis⁴¹⁰⁵, elle n'est évidemment pas la seule. Pierre Cayez l'a largement montré, les industries de transformation lyonnaises participent à leur échelle à l'évolution du système économique local passant en l'espace d'un siècle du grand commerce à la grande industrie. Au même titre que les « maitres de l'orge » de la ville, le minotier Vachon, les fondateurs de la chocolaterie Révillon ou les fabricants de pâtes alimentaires Rivoire et Carret auraient ainsi probablement beaucoup à nous dire sur l'évolution de leurs activités respectives, la croissance économique locale et la construction de marchés de consommation de masse en constante redéfinition.

⁴¹⁰⁵ Malassis Louis, *Traité d'économie agro-alimentaire. Les trois âges de l'alimentaire : essai sur une histoire sociale de l'alimentation et de l'agriculture. Livre I. L'âge préagricole et l'âge agricole*, Paris, Éditions Cujas, 1997, 329p. ; *Id.*, *Livre II. L'âge agro-industriel*, Paris, Éditions Cujas, 1997, 367p.

BIBLIOGRAPHIE

1) Instruments de travail

A) Historiographie, épistémologie

- ARON Raymond, *Introduction à la philosophie de l'histoire. Essai sur les limites de l'objectivité historique*, Paris, Gallimard, 1986 (première édition en 1938), p.521p.
- BEDARIDA François (dir.), *L'histoire et le métier d'historien en France, 1945-1995*, Paris, MSH, 1995, 437p.
- BLOCH Marc, *Apologie pour l'histoire ou métier d'historien*, Paris, A. Colin, 1952, 110p.
- BRAUDEL Fernand, *Écrits sur l'Histoire*, Paris, Flammarion, 1984, 314p.
- BURGUIÈRE André (dir.), *Dictionnaire des sciences historiques*, Paris, Presses universitaires de France, 1986, 693p.
- CORBIN Alain, « "Le vertige des foisonnements". Esquisse panoramique d'une histoire sans nom », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°39-1, 1992, pp.103-126.
- DE CERTEAU Michel, *L'écriture de l'histoire*, Paris, Gallimard, 1975, 358p.
- DELACROIX Christian, DOSSE François, GARCIA Patrick, *Les courants historiques en France, XIX^e-XX^e siècles*, Paris, Armand Colin, 1999, 332p.
- DOSSE François, *L'Histoire*, Paris, Armand Colin, 2000, 208p.
- DOSSE François, *L'histoire en miettes. Des "Annales" à la "nouvelle histoire"*, Paris, Éditions La Découverte, 1987, 269p.
- FEBVRE Lucien, *Combats pour l'histoire*, Paris, Armand Colin, 1953, 458p.
- FOUCAULT Michel, *Les mots et les choses : une archéologie des sciences humaines*, Paris, Gallimard, 1966, 400p.
- GINZBURG Carlo, *Le fil et les traces. Vrai faux fictif*, Lagrasse, Verdier, 2010, 537p.
- JABLONKA Ivan, *L'histoire est une littérature contemporaine. Manifeste pour les sciences sociales*, Paris, Éditions du Seuil, 2014, 339p.
- LE GOFF Jacques, NORA Pierre (dir.), *Faire de l'histoire*, Paris, Gallimard, 1986, 3 vol., 310p., 334p., 376p.
- LE GOFF Jacques, *Histoire et mémoire*, Paris, Gallimard, 1988, 409p.

- LEPETIT Bernard, *Carnet de croquis. Sur la connaissance historique*, Paris, Albin Michel, 1999, 316p.
- NOIRIEL Gérard, *Penser avec, penser contre. Itinéraire d'un historien*, Paris, Belin, 2003, 311p.
- OFFENSTADT Nicolas, *L'historiographie*, Paris, Presses universitaires de France, 2011, 127p.
- PROST Antoine, *Douze leçons sur l'histoire*, Paris, Éditions du Seuil, 1996, 330p.
- RICOEUR Paul, *La mémoire, l'histoire, l'oubli*, Éditions du Seuil, 2000, 675p.
- RICOEUR Paul, *Temps et récit. I. L'intrigue et le récit historique ; II. La configuration du temps dans le récit de fiction*, Paris, Éditions du Seuil, 1983-1984, 319p. et 233p.
- THUILLIER Guy, TULARD Jean, *La morale de l'historien*, Paris, Economica, 1995, 86p.
- THUILLIER Guy, *L'histoire entre le rêve et la raison. Introduction au métier d'historien*, Paris, Economica, 1998, 873p.
- VEYNE Paul, *Comment on écrit l'histoire*, Paris, Éditions du Seuil, 1971, 438p.

B) Méthodologie et outils

- BARJOT Dominique, CHALINE Jean-Pierre, ENCREVÉ André, *La France au XIX^e siècle (1814-1914)*, Paris, Presses universitaires de France, 1995, 651p.
- BASTIEN Hervé, *La France contemporaine, XIX^e - XX^e siècle. Méthode pratique pour la recherche historique*, Paris, Masson Histoire, 1995, 217p.
- BERSTEIN Serge, MILZA Pierre, *Histoire du XIX^e siècle*, Paris, Hatier, 1996, 538p.
- BORGHETTI Maria-Novella, « Histoire quantitative, histoire sérielle », dans DELACROIX Christian, DOSSE François, GARCIA Patrick, OFFENSTADT Nicolas (dir.), *Historiographies. Concepts et débats, I*, Paris, Gallimard, 2010, pp.412-419.
- BOURGUET Marie-Noëlle, *Déchiffrer la France. La statistique départementale à l'époque napoléonienne*, Paris, Éditions des Archives Contemporaines, 1989, 476p.
- BRELOT Claude-Isabelle, « L'histoire aux risques de l'interdisciplinarité », dans SPURK Jan (dir.), *Approche comparative des entreprises en France et en Allemagne. Le déclin de l'empire des aiguilles. Actes du 2^e colloque international d'Argenton-sur-Creuse, 2-3 novembre 1995*, Paris, L'Harmattan, 1997, pp.75-80.

- BRIAN Éric, « Statistique administrative et internationalisme statistique pendant la seconde moitié du XIX^e siècle », *Histoire & Mesure*, vol.3-4, 1989, pp.201-224.
- CELLIER Jacques, COCAUD Martine, *Traiter des données historiques : méthodes statistiques, techniques informatiques*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2001, 245p.
- CHANUT Jean-Marie, HEFFER Jean, MAIRESSE Jacques, POSTEL-VINAY Gilles, *L'industrie française au milieu du XIX^e siècle. Les enquêtes de la Statistique générale de la France*, Paris, Éditions de l'EHESS, 2000, 214p.
- CORVOL Andrée (dir.), *Les sources de l'histoire de l'environnement : le XIX^e siècle*, Paris, L'Harmattan, 1999, 502p.
- DEDIEU Jean-Pierre, « Les grandes bases de données. Une nouvelle approche de l'histoire sociale. Le système Fichoz », *Revista da Faculdade de Letras Historia*, n°5, 2005, pp.99-112.
- DELSALLE Paul, *La recherche historique en archives, 19^{ème} et 20^{ème} siècles, de 1789 à nos jours*, Gap, Éditions Ophrys, 1996, 216p.
- DEMIER Francis, *La France du XIX^e siècle (1814-1914)*, Paris, Éditions du Seuil, 2000, 602p.
- DERRIDA Jacques, *Mal d'archive, une impression freudienne*, Paris, Galilée, Paris, 1995, 154p.
- DESROSIÈRES Alain, *La politique des grands nombres : histoire de la raison statistique*, Paris, La Découverte, 1993, 437p.
- DREYFUS Michel, *Les sources de l'histoire ouvrière, sociale et industrielle en France, XIX^e et XX^e siècles*, Paris, Éditions Ouvrières, 1987, 298p.
- FARGE Arlette, *Le goût de l'archive*, Paris, Hachette, 1990, 152p.
- GENET Jean-Philippe, « L'informatique au service de la prosopographie : PROSOP », *Mélanges de l'École française de Rome. Moyen-âge, Temps modernes*, vol.100, n°100-1, 1988, pp.247-263.
- GILLE Bertrand, *Les sources statistiques de l'histoire de France : des enquêtes du XVII^e siècle à 1870*, Paris, Minard, 1964, 288p.
- HEIMBURGER Franziska, RUIZ Émilien, « Has the Historian's Craft Gone Digital? Some Observations from France », *Diacronie. Studi di Storia Contemporanea*, n°10/2, 2012.
- LEMERCIER Claire, ZALC Claire, *Méthodes quantitatives pour l'historien*, Paris, La Découverte, 2007, 120p.
- LEMERCIER Claire, « Analyse de réseaux et histoire », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°52-2, 2005, pp.88-112.

- MUCCHIELLI Alexandre (dir.), *Dictionnaire des méthodes qualitatives en sciences humaines et sociales*, Paris, Armand Colin, 2009, 303p.
- NOUGARET Christine, GALLAND Bruno, *Les instruments de recherche dans les archives*, Direction des Archives de France, Paris, La Documentation Française, 1999, 259p.
- PINOL Jean-Luc, « Les systèmes d'information géographique et la pratique de l'histoire », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°58-4bis, 2011/5, pp.111-126.
- REVEL Jacques (dir.), *Jeux d'échelles. La micro-analyse à l'expérience*, Paris, Gallimard, 1996, 243p.
- REY Alain (dir.), *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Le Robert, 2000, 2556p.
- ROBERT François, *Les archives d'entreprises en Rhône-Alpes aux XIX^e, XX^e siècles. Guide documentaire. Tome 1 : Les services d'Archives publics*, Lyon, PPSH, Les Chemins de la Recherche n°14, 1993, 486p.
- ROBERT François, *Les archives d'entreprises en Rhône-Alpes aux XIX^e, XX^e siècles. Guide documentaire. Tome 2 : Hors services d'Archives publics*, Lyon, PPSH, Les Chemins de la Recherche n°25, 1994, 480p.
- SALY Pierre, *Méthodes statistiques descriptives pour les historiens*, Paris, Armand Colin, 1991, 191p.
- TOURNÈS Ludovic, *L'informatique pour les historiens : graphiques, calculs, internet, bases de données*, Paris, Belin, 2005, 175p.
- VOLLE Michel, *Le métier de statisticien*, Paris, Hachette, 1980, 297p.

2) Histoire de l'alimentation

A) Pratiques alimentaires et gastronomie

- ARON Jean-Paul, *Le mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Denoël Gonthier, 1973, 310p.
- BECKER Karin, MORINIAUX Vincent, TABEAUD Martine (dir.), *L'alimentation et le temps qu'il fait*, Paris, Hermann, 2015, 445p.
- BENNASSAR Bartolomé, GOY Joseph, « Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XVI^e au XIX^e siècle », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, vol.XXX, n°2-3, mai-juin 1975.

- BENSOUSSAN Maurice, *Le ketchup et le gratin : histoire(s) parallèle(s) des habitudes alimentaires françaises et américaines*, Paris, Éditions Assouline, 1999, 335p.
- BÉRARD Laurence, MARCHENAY Philippe, *Les produits de terroir : entre cultures et règlements*, Paris, CNRS Éditions, 2004, 229p.
- BÉRARD Laurence, MARCHENAY Philippe, « Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences », dans POULOT Dominique (dir.), *Patrimoine et modernité*, Paris, L'Harmattan, 1998, pp.159-170.
- BONNEAU Michel, *La Table des pauvres. Cuisiner dans les villes et cités industrielles, 1780-1950*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2013, 414p.
- BRUEGEL Martin, NICOUD Marilyn, BARLÖSIUS Eva, *Choix des aliments. Informations et pratiques. De la fin du Moyen Âge à nos jours*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2011, 257p.
- BRUEGEL Martin, LAURIOUX Bruno (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette, 2002, 280p.
- BRUEGEL Martin, STANZIANI Alessandro, « Pour une histoire de la “sécurité alimentaire” », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°51-3, 2004/3, pp.7-16.
- CALVO Emmanuel, « Des pratiques alimentaires », *Économie rurale*, vol.154, n°1, 1983, pp.44-48.
- CALVO Emmanuel, « Migration et alimentation », *Social Science Information*, n°21, 1982, pp.383-446.
- CAMPANINI Antonella, SCHOLLIERS Peter, WILLIOT Jean-Pierre (dir.), *Manger en Europe : patrimoines, échanges, identités*, Bruxelles, P. Lang, 2011, 262p.
- CAMPORESI Piero, *La Terre et la Lune. Alimentation, folklore et société*, Paris, Aubier, 1993, 297p.
- CAPATTI Alberto, *Le goût du nouveau : origines de la modernité alimentaire*, Paris, Albin Michel, 1989, 303p.
- CHEVRIER Francis, *Notre gastronomie est une culture. Le repas gastronomique des Français au patrimoine de l'humanité*, Paris, F. Bourin, 2011, 160p.
- CSERGO Julia, LEMASSON Jean-Pierre (dir.), *Voyages en gastronomies : l'invention des capitales et des régions gourmandes. Colloque international, 5-6 décembre 2006, Université Lumière Lyon 2*, Paris, Autrement, 2008, 261p.
- CSERGO Julia, « La modernité alimentaire au XIX^e siècle », dans GIRVEAU Bruno (dir.), *À table au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, 2001, pp.42-68.

- CSERGO Julia (dir.), *Pot-au-feu. Convivial, familial : histoire d'un mythe*, Paris, Éditions Autrement, 1999, 218p.
- DE FERRIÈRE Marc, WILLIOT Jean-Pierre (dir.), *La pomme de terre, de la Renaissance au XXI^e siècle*, Rennes/Tours, Presses universitaires de Rennes/Presses universitaires François-Rabelais, 2011, 414p.
- DE GARINE Igor, « Une anthropologie alimentaire des Français ? », *Ethnologie française*, Tome 10, n°3, juillet-septembre 1980, pp.227-238.
- DELFOSSE Claire, *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Paris, Les Indes savantes, 2011, 357p.
- DELFOSSE Claire, « Noms de pays et produits de terroir : enjeux des dénominations géographiques », *L'Espace géographique*, n°4, 1997, pp.220-230.
- DÉSSERT Gabriel, « La viande et le poisson dans l'alimentation des français au milieu du XIX^e siècle », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, vol.30, n°2-3, 1975, pp.519-536.
- ESNOUF Catherine, FIORAMONTI Jean, LAURIOUX Bruno (dir.), *L'alimentation à découvert*, Paris, CNRS Éditions, 2015, 324p.
- FERRIÈRES Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris, Éditions du Seuil, 2007, 475p.
- FERRIÈRES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Éditions du seuil, 2006, 474p.
- FISCHLER Claude, *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 1990, 414p.
- FLANDRIN Jean-Louis, COBBI Jane (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs : histoire et ethnologie du repas*, Paris, Odile Jacob, 1999, 496p.
- FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 915p.
- HACHE-BISSETTE Françoise, SAILLARD Denis (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^e – XXI^e siècles)*, Paris, Nouveau Monde Éditions, 2009, 475p.
- HÉMARDINQUER Jean-Jacques (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970, 315p.
- HOBSBAWM Eric, RANGER Terence (dir.), *L'invention de la tradition*, Paris, Éditions Amsterdam, 2012, 381p.
- KAPLAN Steven, *La France et son pain. Histoire d'une passion*, Paris, Albin Michel, 2010, 539p.

- KAPLAN Steven, *Le meilleur pain du monde : les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1996, 766p.
- LHUISSIER Anne, *Alimentation populaire et réforme sociale : les consommations ouvrières dans le second XIX^e siècle*, Paris, MSH/Quae, 2007, 272p.
- MARCILHAC Vincent, *Le luxe alimentaire : une singularité française*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, 336p.
- MEYZIE Philippe, « Produits de terroirs et luxe alimentaire (XVIII^e – début XIX^e siècle) », dans COQUERY Natacha, BONNET Alain (dir.), *Le commerce du luxe : production, exposition et circulation des objets précieux du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Mare & Martin, 2015, pp.148-157.
- MEYZIE Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne : manger et boire (XVI^e - XIX^e siècle)*, Paris, Armand Colin, 2010, 288p.
- MEYZIE Philippe, *La table du Sud-ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, 428p.
- MONTANARI Massimo, PITTE Jean-Robert, *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS Éditions, 2009, 346p.
- MONTANARI Massimo, *Entre la poire et le fromage. Ou comment un proverbe peut raconter l'histoire*, Paris, A. Viénot Éd., 2009, 200p.
- MONTANARI Massimo, *La faim et l'abondance : histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Éditions du Seuil, 1995, 289p.
- ORY Pascal (dir.), *Le discours gastronomique français : des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, 1998, 203p.
- OZERSKY Josh, *Le Hamburger. Une histoire sociale des États-Unis*, Paris, Buchet-Chastel, 2012, 135p.
- PELTRE Jean, THOUVENOT Claude (dir.), *Alimentation et régions, Actes du colloque « Cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux »*, Nancy, 24-27 septembre 1987, Nancy, Presses universitaires de Nancy, 1989, 523p.
- PITTE Jean-Robert, « La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local », *Annales de Géographie*, vol.110, n°621, 2001, pp.487-508.
- PITTE Jean-Robert, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, 265p.
- POULAIN Jean-Pierre (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses universitaires de France, 2012, 1465p.

- POULAIN Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Presses universitaires de France, 2002, 286p.
- QUELLIER Florent, *La table des Français. Une histoire culturelle (XV^e – début XIX^e siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, 280p.
- ROWLEY Anthony, *Une histoire mondiale de la table : stratégies de bouche*, Paris, Odile Jacob, 2006, 401p.
- SANCHEZ Sylvie, *Pizza connexion, une séduction transculturelle*, Paris, CNRS Éditions, 2007, 245p.
- SCHLIENGER Jean-Louis, BRAUN André, *Le Mangeur alsacien : histoire de l'alimentation en Alsace de la Renaissance à l'annexion*, Strasbourg, La Nuée Bleue, 1990, 254 p.
- SCHOLLIERS Peter (dir.), *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*, New-York, Berg Publishers, 2001, 223p.
- STANZIANI Alessandro, *Histoire de la qualité alimentaire. XIX^e – XX^e siècle*, Paris, Éditions du Seuil, 2005, 440p.
- STANZIANI Alessandro (dir.), *La qualité des produits en France (XVIII^e – XX^e siècles)*, Paris, Belin, 2003, 344p.
- THOUVENOT Claude, CALVO Emmanuel, « Diversité géographique et socio-culturelle de l'alimentation », dans *Actes du premier Congrès national « La nutrition, l'alimentation et l'homme »*, Paris, 1985, pp.97-106.
- THUILLIER Guy, « Au XIX^e siècle : l'alimentation en Nivernais », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 20^{ème} année, n°6, 1965, pp.1163-1184.
- TOUSSAINT-SAMAT Maguelonne, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Toulouse, Le Pérégrinateur éditeur, 2013 (première édition en 1987), 823p.
- TOUTAIN Jean-Claude, « La consommation alimentaire en France de 1789 à 1964 », *Économies et Sociétés, Cahiers de l'ISEA*, Tome 5, n°11, 1971, série AF n°12, pp.1909-2049.

B) Les alcools : lieux, usages et mésusages

- BIHL-WILLETTE Luc, *Des tavernes aux bistrotts : une histoire des cafés*, Paris, L'Âge d'Homme, 1997, 321p.
- BOLOGNE Jean-Claude, *Histoire des cafés et des cafetiers*, Paris, Larousse, 1993, 381p.

- BOLOGNE Jean-Claude, *Histoire morale et culturelle de nos boissons*, Paris, Robert Laffont, 1991, 421p.
- BRENNAN Thomas Edward, *Public Drinking and Popular Culture in Eighteenth-Century Paris*, Princeton, Princeton University Press, 1988, 333p.
- CARO Guy, MORIN Edgar (dir.), *De l'alcoolisme au bien boire*, 2 volumes, Paris, L'Harmattan, 1990, 319p. et 417p.
- DARGELOS Bertrand, *La lutte antialcoolique en France depuis le XIX^e siècle*, Paris, Dalloz, 2008, 390p.
- DE GARINE Igor, DE GARINE Valerie, *Drinking: Anthropological Approaches*, Oxford, New-York, Berghahn Books, 2001, 248p.
- DE LANGLE Henry-Melchior, *Le petit monde des cafés et débits parisiens au XIX^e siècle*, Paris, Presses universitaires de France, 1990, 288p.
- DILLON Patrick, *Gin : The Much-Lamented Death of Madam Geneva. The Eighteenth-Century Gin Craze*, Boston, Justin, Charles and Co, 2004, 354p.
- DION Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX^e siècle*, Paris, CNRS Éditions, 2010 (première édition de 1959), 768p.
- DOUGLAS Mary (dir.), *Constructive Drinking, Perspectives on Drink from Anthropology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1987, 291p.
- FABRE-VASSAS Claudine, « La boisson des ethnologues », *Terrain*, n°13, 1989, pp.5-14.
- FILLAUT Thierry, NAHOUM-GRAPPE Véronique, TSIKOUNAS Myriam, *Histoire et alcool*, Paris, L'Harmattan, 1999, 224p.
- FILLAUT Thierry, « Manières de boire et alcoolisme dans l'Ouest de la France au XIX^e siècle », *Ethnologie française*, 14-4, 1984, pp.377-386.
- FLANDRIN Jean-Louis, « Boissons et manières de boire en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle » dans MILNER Max, CHATELAIN-COURTOIS Martine (dir.), *L'imaginaire du vin*, Actes du colloque tenu du 15 au 17 octobre 1987 à l'Université de Bourgogne, 2^{ème} édition, Marseille, J. Laffitte, 1989, pp.309-315.
- FOURNIER Dominique, D'ONOFRIO Salvatore (dir.), *Le ferment divin*, Paris, MSH, 1991, 251p.
- GARRIER Gilbert, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Bordas, 1995, 366p.
- HOWARD Sarah, *Les Images de l'alcool en France, 1915-1942*, Paris, CNRS Éditions, 2006, 257p.

- LACHIVER Marcel, *Vin, vigne et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, 714p.
- NAHOUM-GRAPPE Véronique, *La culture de l'ivresse. Essai de phénoménologie historique*, Paris, Quai Voltaire, 1991, 216p.
- NOURRISSON Didier, *Crus et cuites. Histoire du buveur*, Paris, Perrin, 2013, 386p.
- NOURRISSON Didier, *Au péché mignon : histoire des femmes qui consomment jusqu'à l'excès*, Paris, Payot, 2013, 252p.
- NOURRISSON Didier (dir.), *A votre santé ! : Éducation et santé sous la IVe République*, Saint-Étienne, Publications de l'Université de Saint-Étienne, 2002, 212p.
- NOURRISSON Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, Paris, Albin Michel, 1990, 378p.
- OBADIA Lionel, « Le “boire” », *Socio-anthropologie*, 15 | 2004, [en ligne].
- PITTE Jean-Robert, *Le désir du vin à la conquête du monde*, Paris, Fayard, 2009, 330p.
- PRESTWICH Patricia, *Drink and the Politics of Social Reform. Antialcoholism in France since 1870*, Palo Alto, Society for the Promotion of Science and Scholarship, 1988, 365p.
- SCHLIENGER Jean-Louis, BRAUN André, *Le buveur alsacien : petite histoire de l'art de boire entre Vosges et Rhin*, Strasbourg, La Nuée Bleue, 2004, 285p.
- SOURNIA Jean-Charles., *Histoire de l'alcoolisme*, Paris, Flammarion, 1986, 322p.
- WILSON Thomas (dir.), *Drinking Cultures. Alcohol and Identity*, Oxford, New-York, Berg Publishers, 2005, 281p.
- WILSON Thomas, « Globalization, differentiation and drinking cultures, an anthropological perspective », *Anthropology of food*, 3/Décembre 2004, [en ligne].

C) La bière : productions, consommations, représentations

Les travaux consacrés à la question brassicole connaissent ces dernières années un net regain d'intérêt dans le monde anglo-saxon. Ne sont listées ci-dessous que les principales publications auxquelles nous avons pu avoir accès. Le site internet <http://www.beerbooks.com/>, en partie consacré aux écrits historiques (plus ou moins scientifiques il est vrai), ou le magazine trimestriel *Brewery History*, édité par la Brewery History Society (voir <http://www.breweryhistory.com/journal/index.html>), permettront au lecteur curieux de poursuivre les investigations.

a) Une boisson mondialement partagée

- ANDERSON Ray, « The Transformation of Brewing: An Overview of Three Centuries of Science and Practice », *Brewery History*, 121, Hiver 2005, pp.5-24.
- AUBERGER Janick, Goupil Sébastien, « Les “mangeurs de céréales” et les autres », *Phoenix*, vol.64, n°1/2, Printemps/été 2010, pp.52-79.
- AUBERGER Janick, « La trilogie céréales-vignes-oliviers, frontière illusoire entre Grecs et Barbares », dans MONTANARI Massimo, PITTE Jean-Robert, *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS Éditions, 2009, pp.15-37.
- BAMFORTH Charles, *Grape vs. Grain. A Historical, Technological and Social Comparison of Wine and Beer*, New-York, Cambridge University Press, 2008, 209p.
- BAMFORTH Charles, *Beer. Health and Nutrition*, Oxford, Blackwell Science, 2004, 384p.
- ENARI Tor-Magnus, *From Beer to Molecular Biology*, Nürnberg, Fachverlag H. Carl, 1999.
- FAHEY David M., « Old-Time Breweries. Academic and Breweriana Historians », *Ohio History*, vol.116, 2009, pp.101-121.
- HORNSEY Ian S., *A History of Beer and Brewing*, Cambridge, The Royal Society of Chemistry, 2003, 742p.
- NELSON Max, « The Cultural Construction of Beer Among Greeks and Romans », *Syllecta Classica*, vol.14, 2003, pp.101-120.
- PETERS-DESTÉRACT Madeleine, *Pain, bière et toutes bonnes choses : l'alimentation dans l'Égypte ancienne*, Paris, Éditions du Rocher, 2005, 427p.
- SHEPARD Harvey, « Oh Beautiful Beer ». *The Evolution of Craft Beer and Design*, Woodstock (Vermont), Countryman Press, 2015, 216p.
- SUMNER James, *Brewing Science, Technology and Print, 1700-1880*, London, Pickering and Chatto, 2013, 295p.
- UNGER Richard W., *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*, Philadelphie, University of Pennsylvania Press, 2004, 319p.

CANADA

- BOWERING Ian, *The Art and Mystery of Brewing in Ontario*, Burnstown (Ontario), General Store Publishing House, 1988, 132p.
- BRENT Paul, *Lager Heads. Labatt and Molson. Face Off for Canada's Beer Money*, Toronto, Harper Collins, 2004, 256p.

- EBERTS Derrek, « To brew or no to brew: a brief history of beer in Canada », *Manitoba History*, n°54, 2007, pp.2-13.
- FERLAND Catherine, « De la bière et des hommes. Culture matérielle et aspects socioculturels de la brasserie au Canada (17^{ème}-18^{ème} siècle) », *Terrains & Travaux*, 2005/2, n°9, pp.32-50.
- HUNTER Douglas, *Molson. The Birth of a Business Empire*, Toronto, Penguin/Viking, 2001, 486p.
- SNEATH Allen Winn, *Brewed in Canada. The Untold Story of Canada's 350-Year-Old Brewing Industry*, Toronto, Dundurn Press, 2001, 431p.

ÉTATS-UNIS

- BARON Stanley, *Brewed in America. A History of Beer and Ale in the United States*, Boston/Toronto, Little, Brown and Company, 1962, 424p.
- COCHRAN Thomas, *The Pabst Brewing Company. History of an American Business*, New-York, New-York University Press, 1948, 451p.
- HERNON Peter, GANEY Terry, *Under the Influence : The Unauthorized Story of the Anheuser-Busch Dynasty*, New-York/Toronto, Simon & Schuster, 1991, 461p.
- KREBS Roland, *Making Friends is our Business: 100 years of Anheuser- Busch*, St. Louis, Anheuser-Busch, 1953, 449p.
- OGLE Maureen, *Ambitious Brew. The Story of American Beer*, Boston, Harcourt, 2006, 432p.

EUROPE

- BENNETT Judith, *Ale, Beers and Brewsters in England : Women's Work in a Changing World (1300-1600)*, Oxford, Oxford University Press, 1996, 260p.
- BORNBUSCH Horst, *Prost ! The Story of German Beer*, Boulder, Brewers Publications, 1997, 148p.
- CLARK Christine, *The British Malting Industry Since 1830*, London, Hambledon Press, 1998, 300p.
- DENNISON Stanley Raymond, MACDONAGH Oliver, *Guinness 1886-1939. From Incorporation to the Second World War*, Cork, Cork University Press, 1998, 282p.
- GOURVISH Terence Richard, WILSON Richard George, *The British Brewing Industry 1830-1980*, Cambridge, Cambridge University Press, 1994, 690p.

- GUTZKE, David, « Runcorn Brewery. The Unofficial History of a Corporate Disaster », *Social History*, n°41, 2008, pp.215-251.
- JONVEAUX Isabelle, « Bière belge et image monastique. Un exemple d'économie charismatique », *Ethnologie française*, vol.41, n°1, 2011, pp.117-130.
- MATHIAS Peter, *The Brewing Industry in England, 1700-1830*, Cambridge, Cambridge University Press, 1959, 595p.
- PASQUIER Hélène, « La chasse à l'hectolitre ». *La Brasserie Müller à Neuchâtel (1885-1953)*, Neuchâtel, Alphil, 2001, 158p.
- UNGER Richard W., *A History of Brewing in Holland, 900-1900: Economy, Technology, and the State*, Leiden, Brill, 2001, 428p.

b) La France

- BARBIER Frédéric, « La consommation des boissons à Valenciennes au XIX^e siècle : le vin et la bière (1826-1895) », dans *Les boissons : production et consommation aux XIX^e et XX^e siècles*, Actes du 106^e Congrès Nationale des Sociétés Savants, Perpignan, 1981, Paris, C.T.H.S., 1984, pp.73-85.
- BERGER Christian, DUBOË-LAURENCE Philippe, *Le livre de l'amateur de bière*, Paris, Robert Laffont, 1985, 228p.
- BONNET Philippe, COURTIN Vincent, DELACOUR Yoran, *Deux siècles de Bières en Bretagne*, Fouenant, Yoran embanner, 2007, 152p.
- BOURGEOIS Claude, *La bière et la brasserie*, Paris, Presses universitaires de France, 1998, 127p.
- COLIN Jean-Claude, *La bière racontée par l'image*, La Broque (Bas-Rhin), Les Petites Vagues, 2009, 192p.
- COLIN Jean-Claude, *La bière racontée par la carte postale*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy, 1993, 171p.
- COLIN Jean-Claude, *La Bière en Lorraine*, Strasbourg, Éditions Coprur, 1992, 145p.
- COLIN Jean-Claude, *La Bière en Alsace*, Strasbourg, Éditions Coprur, 1989, 157p.
- DAVIET Jean-Pierre, « Un dynamisme français : les brasseries du XIX^e siècle », dans MERGER Michèle, BARJOT Dominique (dir.), *Les entreprises et leurs réseaux : hommes*,

capitiaux, techniques et pouvoirs, XIX^e-XX^e siècles. Mélanges en l'honneur de François Caron, Paris, Presses de l'Université de Paris Sorbonne, 1998, p.775-784.

- DUBOIS Pierre-André, DURONSOY Nathalie, VAN BOST Nathalie, *Nord-Pas-de-Calais, terre de brasseries*, Béthune, Musée régional d'ethnologie, 1998, 247p.

- ENTZ François, « La bière en Alsace. Production et commercialisation », *Revue d'Alsace*, 137, 2011, pp.151-173.

- FORTHOFFER Joël, « Le transport ferroviaire de denrées périssables en Alsace : l'exemple de la bière », *Revue d'histoire des chemins de fer*, n°41, 2010, pp.179-186.

- HELL Bertrand, « La force de la bière. Approche d'une récurrence symbolique dans les systèmes de représentations de l'Europe nord-occidentale », dans FOURNIER Dominique, D'ONOFRIO Salvatore (dir.), *Le ferment divin*, Paris, MSH, 1991, pp.109-123.

- HELL Bertrand, *L'Homme et la bière*, Barembach, Éditions Jean-Pierre Gyss, 1982, 236p.

- KEMENER Yann-Ber, *Bières et brasseurs de Bretagne. Tradition et renouveau*, Morlaix, Éditions Skol Vreizh, 1995, 84p.

- LAUBENHEIMER Fanette, *Boire en Gaule : hydromel, bière et vin*, Paris, CNRS Éditions, 2015, 186p.

- LE CORVAISER Hyacinthe, VÈNE Jean, *La bière et la brasserie*, Paris, Presses universitaires de France, 1950, 127p.

- LEISER Henri, *L'aigle et le houblon. Histoire d'une famille de brasseurs en Franche-Comté*, Pontarlier, Éditions du Belvédère, 2012, 171p.

- MONNIER Raymonde, *Un bourgeois sans-culotte – Le général Santerre, suivi de L'Art du brasseur*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1989, 148p.

- MUNIER Bertrand, *L'activité brassicole en Lorraine. Pasteur au service de la bière*, Joué-les-Tours, A. Sutton, 2001, 126p.

- PERRIER- ROBERT Annie, *Les bières de nos régions : bières d'hier et d'aujourd'hui en France*, Esch-sur-Alzette (Luxembourg), Éditions Schortgen, 1998, 230p.

- TAVENEAUX Benoît, *Les brasseries de Maxéville. Laboratoire industriel*, Saint-Nicolas-de-Port, Musée Français de la brasserie, 2011, 156p.

- TROUILLET Jean-Georges, ALBERT Francis, *Chemins de fer et brasseries en Alsace-Lorrain et au Grand Duché de Luxembourg*, Sans lieu, autoédition, 2008, 182p.

- URION Edmond, EYER Frédéric, *La bière : art et tradition*, Strasbourg, Istra, 1968, 188p.

- VAN BOST Nathalie, *Brasseries et malteries, Nord-Pas-de-Calais*, Lille, Éditions du Patrimoine-La voix du Nord, 2000, 200p.

- VOLUER Philippe, COURTOIS Nathalie, ÉLIARD Astrid, *Kronembourg depuis 1664*, Paris, Le Cherche-Midi, 2014, 189p.
- VOLUER Philippe, CARDOT Daniel, *La Brasserie Licorne. Histoire de la bière et de la brasserie à Saverne*, sans lieu ni éditeur, 2013, 111p.
- VOLUER Philippe, *Une famille de brasseurs : les Lenfant*, Ouvrage édité à compte d'auteur, 2012, 126p.
- VOLUER Philippe, *Le grand livre de la bière en Alsace. Deux mille ans de tradition et de savoir-faire*, Nancy, Éditions Place Stanislas, 2008, 158p.
- VOLUER Philippe, *Le grand livre de la bière en Lorraine. Deux mille ans de tradition et de savoir-faire*, Nancy, Éditions Place Stanislas, 2008, 187p.
- VOLUER Philippe, « Petite histoire de la bière », dans MONTEL Marie-Christine, BÉRANGER Claude, BONNEMAIRE Joseph, *Les fermentations au service des produits de terroir*, Paris, INRA, 2005, pp.73-76.
- VOLUER Philippe, *Deux siècles d'affiches de la bière*, Paris, Citédis, 1998, 120p.
- VOLUER Philippe, *La bière en Ardenne et en Champagne*, Charleville-Mézières, Terres Ardennaises, 1997, 238p.
- VOLUER Philippe, « De céréales et d'eau. La brasserie française », *Terrain*, n°13, octobre 1989, pp.125-129.

c) Le cas lyonnais

- ANDRÉ Jean-Louis, *Brasserie Georges. Une Brasserie au Pays des Bouchons*, Grenoble, Glénat, 2006, 208p.
- BAYARD Françoise, « Boire à Lyon à l'époque moderne, XVII^e - XVIII^e siècles », dans MAYAUD Jean-Luc (dir.), *Clio dans les vignes : Mélanges offerts à Gilbert Garrier*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1998, p.287-299.
- BELLE Véronique, « La Brasserie Georges (Gourmandises), 30 cours de Verdun-Perrache / rue Delandine », dans PRIVAT-SAVIGNY Maria-Anne (dir.), *Gourmandises ! Histoire de la gastronomie à Lyon*, Milan, SilvanaEditoriale, 2011, pp.109-111.
- CORNELOUP Gérard, « La bière et les brasseries : une autre tradition de la table lyonnaise », dans PRIVAT-SAVIGNY Maria-Anne (dir.), *Gourmandises ! Histoire de la gastronomie à Lyon*, Milan, SilvanaEditoriale, 2011, pp.103-107.

- DE LA SELLE Hélène, *Café et brasseries de Lyon*, Marseille, Jeanne Laffitte, 1986, 167p.
- FRANGIN Bernard, *Bistrots de Lyon : histoires et légendes*, Lyon, Le Progrès, 1983, 218p.
- GAMICHON Louis, *Quand Lyon s'amusaît*, Lyon, Éditions Bélier, 1995, 226p.
- PARGUEZ Guy, « A boire et à manger : les métiers de bouche dans les "Petites affiches de Lyon", 1750-1887 », *Gryphe*, n°13, mars 2006, pp.27-35.
- PARGUEZ Guy, « Vin à vendre : les boissons alcoolisées dans les "Petites affiches de Lyon", 1750-1887 », *Gryphe*, n° 10, mars 2005, pp.32-37.
- RIMET Michel et le Lyon Cerveoise Club, *Brasseurs Lyonnais. Une autre histoire de Lyon : ses brasseurs, brasseries, cafés et autres lieux de réjouissances*, Autoédition, 2007, 259p.
- ROUX Jean-Luc, *Le Café-Concert à Lyon, XIX^e – début XX^e siècles*, Lyon, Éditions lyonnaise d'Art et d'Histoire, 1996, 149p.
- THINON Romain, « Brasseurs de bière, brasseurs d'affaires. Entrepreneuriat brassicole et dynamisme industriel lyonnais du XIX^e siècle », *Marché et Organisations* n°23, 2015/2, pp.215-230.
- THINON Romain, « Une bière à l'édifice : spécificités et devenir de l'industrie brassicole lyonnaise du XIX^e siècle », dans DEMOUY Patrick (dir.), *Actes du 138ème congrès du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, Volume « Les Boissons »*, 2014, pp.63-74.
- VOLUER Philippe, « La bière de Lyon au XIX^e siècle », *La Feuille de Houblon*, n°97, janvier 1999.
- VOLUER Philippe, « La brasserie lyonnaise. Un siècle de gloire », *La Feuille de Houblon*, n°73, janvier 1997.

3) Histoire urbaine et environnementale

A) Généralités

- ADAYLOT Philippe, BERGERON Louis, RONCAYOLO Marcel, *Industrialisation et croissance urbaine dans la France du XIX^e siècle*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1981, 138p.
- BACKOUCHE Isabelle, *L'histoire urbaine en France (Moyen-âge – XX^e siècle) : guide bibliographique 1965-1996*, Paris, L'Harmattan, 1998, 189p.
- BOURILLON Florence, « Changer la ville. La question urbaine au milieu du 19^e siècle », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, n°64, octobre-décembre 1999, pp.11-23.

- BOURILLON Florence, *Les villes en France au XIX^e siècle*, Gap, Ophrys, 1992, 199p.
- BURDEAU François, *Histoire de l'administration française. Du XVIII^e au XX^e siècles*, Paris, Montchrestien, 1994, 377p.
- COHEN William Benjamin, *Urban Government and the Rise of the French City: Five Municipalities in the Nineteenth Century*, New-York, St. Martin's Press, 1998, 338p.
- CLAVAL Pierre, *Espace et pouvoir*, Paris, Presses universitaires de France, 1978, 257p.
- DARIN Michaël, « Les grandes percées urbaines du XIX^e siècle : quatre villes de province », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, vol.43, n°2, 1988, pp.477-505.
- DUBY Georges (dir.), *Histoire de la France urbaine, Tome IV – La ville de l'âge industriel, le cycle haussmannien*, Paris, Seuil, 1983, 665p.
- DUMONS Bruno, ZELLER Olivier (dir.), *Gouverner la ville en Europe, du Moyen-âge au XXI^e siècle*, Paris, L'Harmattan, 2006, 182p.
- DUPEUX Georges, *Atlas historique de l'urbanisation de la France (1811-1875)*, Paris, Éditions du CNRS, 1981, 60p. et 20p. de planches.
- DUPUY Gabriel, *L'urbanisme des réseaux : théories et méthodes*, Paris, Armand Colin 1991, 198p.
- FOURCAUT Annie, « L'histoire urbaine de la France contemporaine : état des lieux », *Histoire urbaine*, n°8, décembre 2003, pp.171-185.
- GRAFMEYER Yves, *Sociologie urbaine*, Paris, Nathan Université, 1994, 127p.
- LEPETIT Bernard, TOPALOV Christian (dir.), *La ville des sciences sociales*, Paris, Belin, 2001, 409p.
- LEPETIT Bernard, *Les villes dans la France moderne, 1740-1840*, Paris, Albin Michel, 1988, 490p.
- MENJOT Denis, PINOL Jean-Luc, *Les immigrants et la ville : insertion, intégration, discrimination, XII^e-XX^e siècles*, Paris, Éditions l'Harmattan, 1996, 230p.
- OZOUF-MARIGNIER Maric-Vic, *La formation des départements : la représentation du territoire français à la fin du XVIII^e siècle*, Paris, Éditions de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS), 1992, 365p.
- PAQUOT Thierry, LUSSAULT Michel, BODY-GENDROT Sophie (dir.), *La ville et l'urbain : état des savoirs*, Paris, Éditions La Découverte, 2000, 441p.
- PINOL Jean-Luc (dir.), *Histoire de l'Europe urbaine. I. De l'antiquité au XVIII^e siècle : genèse des villes européennes ; II. De l'ancien régime à nos jours : expansion et limite d'un modèle*, Paris, Seuil, 2003, 969p., 889p.

- PINOL Jean-Luc (dir.), *Atlas historique des villes de France*, Paris, Hachette, 1996, 318p.
- PINOL Jean-Luc, *Le monde des villes au XIX^e, siècle*, Paris, Hachette, 1991, 230p.
- RONCAYOLO Marcel, *La ville et ses territoires*, Paris, Gallimard, 1990, 278p.
- VAN DAMME Stéphane, « Les sciences humaines à l'épreuve de la ville : les enjeux d'une archéologie des savoirs urbains (XVII^e – XX^e siècles) », *Revue d'Histoire des Sciences Humaines*, 12, 2005, pp.3-15.
- VIGIER Philippe, FAURE Alain (dir.), *Maintien de l'ordre et polices en France et en Europe au XIX^e siècle*, Paris, Créaphis, 1987, 413p.

B) Insalubrité, hygiénisme et régulation des nuisances

- BANKOFF Greg, LÜBKEN Uwe, SAND Jordan (dir.), *Flammable Cities: Urban Conflagration and the Making of the Modern World*, Madison, University of Wisconsin Press, 2012, 409p.
- BARET-BOURGOIN Estelle, *La ville industrielle et ses poisons. Les mutations des sensibilités aux nuisances et pollutions industrielles à Grenoble, 1810-1914*, Presses Universitaires de Grenoble, 2005, 427p.
- BARET-BOURGOIN Estelle, « Politiques urbaines et accès à l'eau dans la cité : la révolution des eaux à Grenoble à la fin du XIX^e siècle », *Le Mouvement social*, n°213, 2005, pp.9-29.
- BARLES Sabine, GUILLERME André, LESTEL Laurence, « Pollution industrielle et réglementation des manufactures et ateliers en France au XIX^e siècle : les textes fondateurs », *Documents pour l'histoire des techniques*, 17, 1^{er} semestre 2009.
- BARLES Sabine, « De l'encombrement à la congestion ou la récurrence des problèmes de circulation. Le cas de Paris (1790-1970) », dans DESCAT Sophie, MONIN Eric, SIRET Daniel (dir.), *La ville durable au risque de l'histoire*, Paris, Jean-Michel Place, 2006, pp.123-143.
- BARLES Sabine, *L'invention des déchets urbains. France : 1790-1970*, Syessel, Champ Vallon, 2005, 297p.
- BARLES Sabine, « L'invention des eaux usées : l'assainissement de Paris, de la fin de l'Ancien Régime à la Seconde Guerre mondiale », dans BERNHARDT Christoph, MASSARD-GUILBAUD Geneviève (dir.), *Le démon moderne. La pollution dans les sociétés*

urbaines et industrielles d'Europe, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise Pascal, 2002, pp.129-156.

- BARLES Sabine, *La ville délétère. Médecins et ingénieurs dans l'espace urbain, XVIII^e-XX^e siècles*, Seyssel, Champ Vallon, 1999, 373p.

- BAUD Jean-Pierre, « Les hygiénistes face aux nuisances industrielles dans la première moitié du XIX^e siècle », *Revue Juridique de l'Environnement*, n°3, 1981, pp.205-220.

- BAUD Jean-Pierre, « Le voisin, protecteur de l'environnement », *Revue juridique de l'Environnement*, 1, 1978, pp.16-33.

- BERNHARDT Christoph, MASSARD-GUILBAUD Geneviève (dir.), *Le démon moderne. La pollution dans les sociétés urbaines et industrielles d'Europe*, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise Pascal, 2002, 465p.

- BERNHARDT Christoph (dir.), *Environmental Problems in European Cities in the 19th and 20th Century*, Munster, Waxmann, 2001, 230p.

- BOUDIA Soraya, JAS Nathalie, « Risk and Risk society in Historical Perspective », *History and Technology*, vol.23, n°4, 2007, pp.317-331.

- BOURDELAIS Patrice, *Les hygiénistes. Enjeux, modèles et pratiques, XVIII^e –XX^e siècles*, Paris, Belin, 2001, 540p.

- CARON Jean-Claude, *Les feux de la discorde : conflits et incendies dans la France du XIX^e siècle*, Paris, Hachette Littératures, 2006, 355p.

- CEBRON DE LISLE Philippe, *L'eau à Paris au XIX^e siècle*, Paris, Association générale des hygiénistes et techniciens municipaux, 1991, 742p.

- CHALINE Claude, DUBOIS-MAURY Jocelyne, *La ville et ses dangers : prévention et gestion des risques naturels, sociaux et technologiques*, Paris, Masson, 1994, 247p.

- CHARVOLIN Florian, FRIOUX Stéphane, KAMOUN Léa, *Un air familial? Sociohistoire des pollutions atmosphériques*, Paris, Mines-Paris Tech, 2015, 238p.

- CORBIN Alain, « L'opinion face aux nuisances industrielles dans la ville pré-haussmannienne », dans CORBIN Alain, *Le Temps, le désir et l'horreur. Essais sur le dix-neuvième siècle*, Paris, Aubier, 1991, pp.185-198.

- CURVEILLER Stéphane, WILLIOT Jean-Pierre (dir.), *L'eau et la ville, du Moyen Âge à nos jours. Actes du cinquième colloque européen de Calais, 23 novembre 2002*, Calais, Les amis du Vieux Calais, 2004, 291p.

- DESCAT Sophie, MONIN Eric, SIRET Daniel (dir.), *La ville durable au risque de l'histoire*, Paris, Jean-Michel Place, 2006, 190p.

- DOUGLAS Mary, *De la souillure. Essais sur les notions de pollution et de tabou*, Paris, La Découverte, 2005, 210p.
- ELLIS Jack D., *The Physicians-Legislators of France. Medicine and Politics in the Early Third Republic, 1870-1914*, Cambridge University Press, 1990, 305p.
- FARGE Arlette, « Les artisans malades de leur travail », *Annales Économies, Sociétés, Civilisations*, vol.32, n°5, 1977, pp.993-1006.
- FRESSOZ Jean-Baptiste, GRABER Frédéric, LOCHER Fabien, QUENET Grégory, *Introduction à l'histoire de l'environnement*, Paris, La Découverte, 2014, 125p.
- FRESSOZ Jean-Baptiste, « Payer pour polluer. L'industrie chimique et la compensation des dommages environnementaux, 1800-1850 », *Histoire & mesure*, vol.28/1, 2013, pp.145-186.
- FRESSOZ Jean-Baptiste, « Circonvenir les *circumfusa*. La chimie, l'hygiénisme et la libéralisation des "choses environnantes" : France, 1750-1850 », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 56-4, octobre-décembre 2009, pp.39-76.
- FRESSOZ Jean-Baptiste, « Beck Back in the 19th Century: Towards a Genealogy of Risk Society », *History and Technology*, vol.23, n°4, 2007, pp.333-350.
- FRIOUX Stéphane, *Les batailles de l'hygiène. Villes et environnement de Pasteur aux Trente Glorieuses*, Paris, Presses universitaires de France, 2013, 388p.
- FRIOUX Stéphane, LEMIRE Vincent (dir.), *L'invention politique de l'environnement*, Paris, Presses de SciencesPo, 2012, 265p.
- FRIOUX Stéphane, FOURNIER Patrick, CHAUVEAU Sophie, *Hygiène et santé en Europe. De la fin du XVIII^e siècle aux lendemains de la Première Guerre mondiale*, Paris, SEDES, 2011, 279p.
- FRIOUX Stéphane (dir.), « Fléau, ressource, exutoire : visions et usages des rivières urbaines (XVIII^e-XXI^e siècles) », *Géocarrefour*, vol.85-3, 2010, [en ligne].
- FRIOUX Stéphane (dir.), « L'environnement au regard des sciences sociales. Les sciences sociales à l'épreuve de l'environnement », *Responsabilité & Environnement*, n°48, octobre 2007, 118p.
- FRIOUX Stéphane, « Villes et entreprises : acteurs de l'assainissement urbain en France (fin XIX^e siècle – milieu XX^e siècle) », *Histoire urbaine*, n°18, avril 2007, pp.125-140.
- GOUBERT Jean-Pierre, *La conquête de l'eau: l'avènement de la santé à l'âge industriel*, Paris, Robert Laffont, 1987, 302p.
- GRANET-ABISSET Anne-Marie, GAL Stéphane (dir.), *Les territoires du risque. Villes, environnement, territoires*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 2015, 359p.

- GUERRAND Roger Henri, « Le problème de l'évacuation des déchets solides à Paris au XIX^e siècle », dans CARON François (dir.), *Paris et ses réseaux : naissance d'un mode de vie urbain, XIX^e-XX^e siècle*, Paris, Bibliothèque historique de la ville de Paris, 1990, pp.153-162.
- GUILLERME André, *La naissance de l'industrie à Paris. Entre sueurs et vapeurs : 1780-1830*, Seyssel, Champ Vallon, 2007, 432p.
- GUILLERME André, JIGAUDON Gérard, LEFORT Anne-Cécile, *Dangereux, insalubres et incommodes. Paysages industriels en banlieue parisienne*, Seyssel, Champ Vallon, 2004, 343p.
- GUILLERME André, « Capter, clarifier l'eau, la distribution de l'eau dans les villes françaises, 1800-1850 », *Annales de la recherche urbaine*, 32, 1985, pp.32-43.
- HARPET Cyrille, *Du déchet. Philosophie des immondices : corps, ville, industrie*, Paris, L'Harmattan, 1999, 603p.
- HILAIRE-PÉRÈZ Liliane, THÉBAUD-SORGER Marie, « Risque d'incendie en milieu urbain et "industrious revolution" : le cas de Londres dans le dernier tiers du XVIII^e siècle », *Le Mouvement Social*, 2014/4, n°249, pp.21-39.
- JACQUEMET Gérard, « Urbanisme parisien : la bataille du tout-à-l'égout », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, vol.26, octobre-décembre 1979, pp.505-548.
- JARRIGE François, REYNAUD Bénédicte, « Les usines en feu. L'industrialisation au risque des incendies dans le textile (France, 1830-1870) », *Le Mouvement Social*, 2014/4, n°249, pp.141-162.
- JORLAND Gérard, *Une société à soigner. Hygiène et salubrité publique en France au XIX^e siècle*, Paris, Gallimard, 2010, 361p.
- LA BERGE Ann, *Mission and Method. The Early-Nineteenth Century French Public Health Movement*, Cambridge, Cambridge University Press, 2002, 376p.
- LACHAUD Gérald, « Les établissements insalubres de Saint-Étienne au XIX^e siècle », *Bulletin du Centre Pierre Léon d'histoire économique et sociale*, 1, 1994, pp.3-12.
- LE ROUX Thomas, (dir.) « L'émergence du risque industriel (France, Grande-Bretagne, XVIII^e – XIX^e siècle) », *Le Mouvement Social*, 2014/4, n°249, 244p.
- LE ROUX Thomas, LETTÉ Michel (dir.), *Débordements industriels. Environnement, territoire et conflit, XVIII^e-XXI^e siècles*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, 401p.
- LE ROUX Thomas, *Le laboratoire des pollutions industrielles. Paris, 1770-1830*, Paris, Albin Michel, 2011, 552p.

- LE ROUX Thomas, « La mise à distance de l'insalubrité et du risque industriel en ville : le décret de 1810 mis en perspective (1760-1840) », *Histoire & mesure*, 24/2, 2009, pp.31-70.
- LUCKIN Bill, MASSARD-GUILBAUD Geneviève, SCHOTT Dieter, *Resources of the City: Contributions to an Environmental History of Modern Europe*, Aldershot, Ashgate, 2005, 286p.
- MAC EVOY Arthur, « Working Environments : An Ecological Approach to Industrial Health and Safety », *Technology and Culture*, vol.36, n°2, 1995, pp.145-173.
- MAREC Yannick (dir.), *Villes en crise ? Les politiques municipales face aux pathologies urbaines (fin XVIII^e – fin XX^e siècle)*, Paris, Créaphis, 2005, 756p.
- MARKOWITZ Gerald, ROSNER David, *Deceit and Denial. The Deadly Politics of Industrial Pollution*, Berkeley, University of California Press, 2002, 408p.
- MASSARD-GUILBAUD Geneviève, MOSLEY Stephen (dir.), *Common Ground. Integrating the Social and the Environmental in History*, Newcastle, Cambridge Scholars Press, 2011, 404p.
- MASSARD-GUILBAUD Geneviève, RODGER Richard (dir.), *Environmental and Social Justice in the City: Historical Perspectives*, Cambridge, The White Horse Press, 2011, 286p.
- MASSARD-GUILBAUD Geneviève, *Histoire de la pollution industrielle. France, 1789-1914*, Paris, Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, 2010, 403p.
- MASSARD-GUILBAUD Geneviève, PLATT Jarold, SCHOTT Dieter (dir.), *Cities and Catastrophes: Coping with Emergency in European History*, Francfort, Peter Lang, 2002, 241p.
- MERRIEN François-Xavier, *La bataille des eaux : l'hygiène à Rennes au XIX^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1994, 164p.
- MURARD Lion, ZYLBERMAN Patrick, *L'Hygiène dans la République. La santé publique en France ou l'utopie contrariée, 1870-1918*, Paris, Fayard, 1996, 805p.
- Numéro spécial « Histoire environnementale », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°56-4, 2009/4, 224p.
- OMNÈS Catherine, PITTI Laure, *Cultures du risque au travail et pratiques de prévention. La France au regard des pays voisins*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2009, 262p.
- PAQUY Lucie, « La gestion des nuisances et des pollutions grenobloises à la fin du XIX^e siècle : institutions et acteurs (1870-1914) », dans BERNHARDT Christoph, MASSARD-GUILBAUD Geneviève (dir.), *Le démon moderne. La pollution dans les sociétés urbaines et*

industrielles d'Europe, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise Pascal, 2002, pp.91-107.

- SELLERS Christopher, *Hazards of the Job. From Industrial Disease to Environmental Health Science*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1997, 331p.

- SILLANS Cyril, « L'incendie dans les villes françaises du XIX^e siècle : de la vulnérabilité à la maîtrise du phénomène », dans MASSARD-GUILBAUD Geneviève, PLATT Jarold, SCHOTT Dieter (dir.), *Cities and Catastrophes: Coping with Emergency in European History*, Francfort, Peter Lang, 2002, pp.205-222.

- THORSHEIM Peter, *Inventing Pollution. Coal, Smoke and Culture in Britain since 1800*, Athens, Ohio University Press, 2006, 307p.

- TOPALOV Christian (dir.), *Laboratoires du nouveau siècle. La nébuleuse réformatrice et ses réseaux en France, 1880-1914*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1999, 574p.

C) Le périurbain en questions

- BOUFFIER Sophie, BRELOT Claude-Isabelle, MENJOT Denis (dir.), *Aux marges de la ville : paysages, sociétés, représentations. Actes du colloque tenu à Lyon les 5-7 mai 2011*, Paris, L'Harmattan, 2015, 336p.

- FAURE Alain, « Un faubourg, des banlieues, ou la déclinaison du rejet », *Genèses*, n°51, juin 2003, pp.48-69.

- FAURE Alain, « Urbanisation et exclusions dans le passé parisien (1850-1950) », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, n°47, juillet-septembre 1995, pp.58-69.

- FAURE Alain (dir.), *Les premiers banlieusards, aux origines des banlieues de Paris (1860-1940)*, Paris, Créaphis, 1991, 283p.

- FOURCAUT Annie, BELLANGER Emmanuel, FLONNEAU Mathieu, *Paris/Banlieues, conflits et solidarités*, Grane, Creaphis, 2007, 475p.

- FOURCAUT Annie, « Les historiens et la monographie : l'exemple de la banlieue parisienne », *Politix*, vol.2, n°7-8, 1989, pp.30-34.

- HONTEBEYRIE Juliette, « La famille avant la ville, ou comment se perpétuer dans un espace urbain en construction », *Annales de Démographie Historique*, 2009, n°1, pp.213-247.

- JACQUEMET Gérard, *Belleville au XIX^e siècle, du faubourg à la ville*, Paris, École des Hautes Études, 1984, 452p.

- Kerdilès Weiler Angéla, *Limites urbaines de Strasbourg, évolution et mutation*, Strasbourg, Société savante d'Alsace, 2005, 344p.
- Lucan Jacques (dir.), *Paris des faubourgs : formation, transformation*, Paris, Picard, 1996, 221p.
- Merriman John, *Aux marges de la ville. Faubourgs et banlieues en France, 1815-1870*, Paris, Seuil, 1994, 399p.
- Merriman John, « Le maintien de l'ordre à la périphérie des villes (1815-1851) », *Les Cahiers du Centre de Recherches Historiques*, 1988, n°2, [en ligne].
- Murard Lion, Zylberman Patrick (dir.), Dossier « L'haleine des faubourgs : ville, habitat et santé au XIX^e siècle », *Recherches*, n°29, 1978.
- Poussou Jean-Pierre, « De la difficulté d'application des notions de faubourgs et de banlieue à l'évolution de l'agglomération parisienne entre le milieu du XVIII^e et le milieu du XIX^e siècle », *Histoire, Économie et Société*, 15-3, 1996, pp.339-351.
- Rouleau Bernard, *Villages et faubourgs de l'ancien Paris : histoire d'un espace urbain (XIX^e – XX^e siècles)*, Paris, Éditions du Seuil, 1985, 379p.
- Vanier Martin, Roux Emmanuel, *La périurbanisation : problématiques et perspectives*, Paris, La Documentation française, 2008, 87p.

4) Histoire économique

A) Généralités

- Asselain Jean-Charles, *Histoire économique de la France du XVIII^e siècle à nos jours, I. De l'Ancien Régime à la Première Guerre mondiale*, Paris, Éditions du Seuil, 1984, 221p.
- Asselain Jean-Charles, *Histoire économique. De la révolution industrielle à la Première Guerre mondiale*, Paris, Presses de la fondation nationale des sciences politiques/Dalloz, 1991, 385p.
- Barjot Dominique, « Histoire économique et historiographie française : crise ou renouveau ? », *Histoire, économie et société*, 2012/2, 31^{ème} année, pp.5-27.
- Barjot Dominique (dir.), « Où va l'histoire économique ? », *Historiens et Géographes*, n°378, 1^{ère} partie, mai 2002, pp.113-248 et n°380, 2^{ème} partie, octobre 2002, pp.137-278.

- BARJOT Dominique, *Histoire économique de la France au XIX^e siècle*, Paris, Nathan, 1995, 352p.
- BELTRAN Alain, GRISET Pascal, *La croissance économique de la France (1815-1914)*, Paris, Armand Colin, 1988, 185p.
- BOURILLON Florence, BOUTRY Philippe, ENCREVÉ André (dir.), *Des économies et des hommes. Mélanges offerts à Albert Broder*, Bordeaux, Bière, 2006, 499p.
- BRAUDEL Fernand, LABROUSSE Ernest (dir.), *Histoire économique et sociale de la France, Tome III : l'avènement de l'ère industrielle (1789-1880)*, Paris, Presses universitaires de France, 1976, 1089p ; *Tome IV : l'ère industrielle et la société d'aujourd'hui (1880-1980)*, Paris, Presses universitaires de France, 1979, 971p.
- BRETON Yves, BRODER Albert, LUTFALLA Michel (dir.), *La longue stagnation en France : l'autre grande dépression, 1873-1897*, Paris, Economica, 1997, 492p.
- BRODER Albert, *L'économie française au XIX^e siècle*, Gap, Ophrys, 1993, 260p.
- CARON François, *Histoire économique de la France (XIX^e - XX^e siècles)*, Paris, Armand Colin, 1981, 320p.
- DAVIET Jean-Pierre, *Nouvelle histoire économique de la France contemporaine. Tome I. L'économie préindustrielle (1750-1840)*, Paris, Éditions La Découverte, 1993, 126p.
- DELALANDE Nicolas, *Les Batailles de l'impôt. Consentement et résistances de 1789 à nos jours*, Paris, Éditions du Seuil, 2011, 464p.
- FRIDENSON Patrick, STRAUS André, *Le capitalisme français (XIX^e-XX^e siècle). Blocage et dynamisme d'une croissance*, Paris, Fayard, 1987, 427p.
- GUESLIN André, *L'État, l'économie et la société française, XIX^e-XX^e siècle*, Paris, Hachette, 1992, 249p.
- HAU Michel, « L'histoire économique régionale », dans BARJOT Dominique (dir.), « Où va l'histoire économique ? », *Historiens et Géographes*, n°380, 2^{ème} partie, octobre 2002, pp.147-155.
- HAUTCOEUR Pierre-Cyrille, « Entre Micro et Macro, quelle place pour le quantitatif en histoire économique ? », dans BARJOT Dominique (dir.), « Où va l'histoire économique ? », *Historiens et Géographes*, n°380, 2^{ème} partie, octobre 2002, pp.139-146.
- LEMARCHAND Guy, *L'économie en France de 1770 à 1830 : de la crise de l'Ancien régime à la révolution industrielle*, Paris, Armand Colin, 2008, 318p.
- LÉVY-LEBOYER Maurice, CASANOVA Jean-Claude (dir.), *Entre l'État et le marché. L'économie française des années 1880 à nos jours*, Paris, Gallimard, 1991, 694p.

- LÉVY-LEBOYER Maurice, BOURGUIGNON François, *L'économie française au XIX^e siècle. Analyse macro-économique*, Paris, Economica, 1985, 362p.
- MARGAIRAZ Michel, *Histoire économique (XVIII^e-XX^e siècle)*, Paris, Larousse, 1992, 826p.
- MAYAUD Jean-Luc, VERLEY Patrick (dir.), « Nouvelles approches en histoire économique », *Revue d'histoire du XIX^e siècle*, n°23, 2001/2.
- MINARD Philippe, *La fortune du colbertisme. État et industrie dans la France des Lumières*, Paris, Fayard, 1998, 505p.
- PORTER Michaël, *L'avantage concurrentiel des nations*, Paris, InterEd, 1993, 883p.
- TOUTAIN Jean-Claude, *La production agricole de la France de 1810 à 1990 : croissance, productivité, structures*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 3 volumes, 1993.
- TOUTAIN Jean-Claude, « Les transports en France de 1830 à 1965 », *Cahiers de l'ISEA*, série AF, n°9, 1967.

B) Rythmes et modalités d'une industrialisation plurielle

- ANDRÉ Louis, *Machines à papier. Innovation et transformations de l'industrie papetière en France (1798-1860)*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1996, 501p.
- ANDRIEUX Jean-Yves, *Le patrimoine industriel*, Paris, Presses universitaires de France, 1992, 128p.
- BAGNASCO Arnaldo, *Tre Italia : la problematica territoriale dello sviluppo italiano*, Bologne, Il Mulino, 1977, 255p.
- BARJOT Dominique (dir.), *Industrialisation et sociétés en Europe occidentale du début des années 1880 à la fin des années 1960. France, Allemagne-RFA, Italie, Royaume-Uni et Benelux*, Paris, CNED-SEDES, 1997, 445p.
- BARJOT Dominique (dir.), *L'énergie aux XIX^e et XX^e siècles*, Paris, Presses de l'École normale supérieure, 1991, 415p.
- BECATTINI Giacomo, « Le district marshallien : une notion socio-économique », dans BENKO Georges, LIPIETZ Alain (dir.), *Les régions qui gagnent : districts et réseaux, les nouveaux paradigmes de la géographie économique*, Paris, Presses Universitaires de France, 1992, pp.33-55.

- BELTRAN Alain, *Un siècle d'histoire industrielle en France, 1880-1970 : industrialisation et société*, Paris, SEDES, 1998, 174p.
- BENKO Georges, « La géographie économique : un siècle d'histoire », *Annales de Géographie*, n°664, 2008, pp.23-49.
- BERGERON Louis, DOREL-FERRÉ Gracia, *Le patrimoine industriel : un nouveau territoire*, Paris, Éditions Liris, 1996, 127p.
- BERSTEIN Serge, BERTHO Catherine (dir.), *Puissance et faiblesses de la France industrielle, XIX^e-XX^e siècles*, Paris, Éditions du Seuil, 1998, 623p.
- BOURDELAIS Patrice, « L'industrialisation et ses mobilités (1836-1936) », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 39^{ème} année, n°5, 1984, pp.1009-1019.
- BRELOT Claude-Isabelle, MAYAUD Jean-Luc, *L'industrie en sabots, la taillanderie de Nans-sous-Sainte-Anne (Doubs)*, Paris, Éditions Garnier, 1982, 278p.
- BRUNO Anne-Sophie, GEERKENS Éric, HATZFELD Nicolas (dir.), *La santé au travail, entre savoirs et pouvoirs (XIX^e – XX^e siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2011, 306p.
- BUSSIÈRE Éric, GRISET Pascal, BOUNEAU Christophe, WILLIOT Jean-Pierre, *Industrialisation et sociétés en Europe occidentale (1880-1970)*, Paris, A. Colin, 1998, 395p.
- CAZALS Rémy, « Pour une réflexion sur la conscience de place », dans GUILLAUME Pierre (dir.), *Les solidarités 2. Du terroir à l'État, Actes du colloque de Bordeaux, 20 et 21 juin 2002*, Bordeaux, MSH d'Aquitaine, 2003.
- CAZALS Rémy, *Les révolutions industrielles à Mazamet (1750-1900)*, Paris, La Découverte, 1983, 298p.
- CLAVAL Paul, *Epistémologie de la géographie*, Paris, Nathan, 2001, 266p.
- COTTEREAU Alain, « Droit et bon droit. Un droit des ouvriers instauré puis évincé par le droit du travail (France, XIX^e siècle), *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, vol.57, n°6, 2002, pp.1521-1557.
- CROUZET François, *De la supériorité de l'Angleterre sur la France : l'économique et l'imaginaire (XVII^e – XX^e siècles)*, Paris, Perrin, 1985, 596p.
- DAUMAS Jean-Claude, GARUFO Francesco, TISSOT Laurent (dir.), *Histoires de territoires. Les territoires industriels en question (XVIII^e-XX^e siècles)*, Neuchâtel, Alphil/Presses universitaires suisses, 2010, 438p.

- DAUMAS Jean-Claude, LAMARD Pierre, TISSOT Laurent (dir.), *Les territoires de l'industrie en Europe (1750-2000)*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, 2007, 472p.
- DAUMAS Jean-Claude, « Districts industriels : du concept à l'histoire », *Revue économique*, vol.58, n°1, 2007, pp.131-152.
- DAUMAS Jean-Claude (dir.), *La mémoire de l'industrie. De l'usine au patrimoine*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, 2006, 424p.
- DAUMAS Jean-Claude, *Les territoires de la laine. Histoire de l'industrie lainière en France au XIX^e siècle*, Villeneuve d'Ascq, Presses universitaire du Septentrion, 2004, 419p.
- DAUMAS Maurice, *L'archéologie industrielle en France*, Paris, R. Laffont, 1980, 463p.
- DAVIET Jean-Pierre, *La société industrielle en France, 1814-1914 : productions, échanges, représentations*, Paris, Éditions du Seuil, 1997, 306p.
- DAVIET Sylvie, « Trente ans de géographie industrielle dans les *Annales de Géographie* (1970-1999) », *Annales de Géographie*, n°641, 2005, pp.73-92.
- ECK Jean-François, LESCURE Michel (dir.), *Villes et districts industriels en Europe occidentale, XVII^e – XX^e siècle*, Tours, Presses universitaires François Rabelais, 2002, 356p.
- FAURE Alain, « La ville et l'industrie à Paris et en France (1800-1939) », *L'Archéologie industrielle en France*, n° 35, décembre 1999, p. 79-81
- FÖRSTEL Judith, « Des usines en ville. Évolution de la géographie industrielle de Melun 1780-1914 », *Histoire Urbaine*, n°26, octobre 2009, pp.111-138.
- GAYOT Gérard, *Les draps de Sedan, 1646-1870*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1998, 579p.
- GILET Marcel, « Au XIX^e siècle, industrialisation linéaire ou industrialisation par bonds ? », *Revue économique*, vol.23, n°5, 1972, pp.723-752.
- HAU Michel, *L'industrialisation de l'Alsace (1803-1939)*, Strasbourg, Presses universitaires de Strasbourg, 1987, 549p.
- HESSE Philippe-Jean (dir.), *Histoire des accidents du travail*, Nantes, Centre de Recherche en Histoire Économique et Sociale (CRHES), 12 vol., 1975-1985.
- LANDES David, *L'Europe technicienne. Révolution technique et libre industrie en Europe occidentale de 1750 à nos jours*, Paris, Gallimard, 1975 (première édition en 1969), 779p.
- LE BOT Florent, PERRIN Cédric (dir.), *Les chemins de l'industrialisation en Espagne et en France. Les PME et le développement des territoires (XVIII^e – XXI^e siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2011, 390p.

- LE CROM Jean-Pierre (dir.), *Deux siècles de droit du travail : l'histoire par les lois*, Paris, Éditions de l'Atelier, 1998, 287p.
- LESCURE Michel, (dir.), *La mobilisation du territoire. Les districts industriels en Europe occidentale du XVII^e au XX^e siècle. Colloque des 5-6 février 2004*, Paris, CHEFF, 2006, 498p.
- LÉVY-LEBOYER Maurice (dir.), *Histoire de la France industrielle*, Paris, Larousse, 1996, 550p.
- MANTOUX Paul, *La révolution industrielle au XVIII^e siècle. Essai sur les commencements de la grande industrie moderne en Angleterre*, Paris, Éditions Genin, 1959, 577p.
- MARSHALL Alfred, *Principes d'économie politique*, Paris, Girard & Brière, 1906, 2 vol., 544p. et 661p. Traduction d'un ouvrage paru en 1890 (original accessible en ligne : <http://www.econlib.org/library/Marshall/marP.html>).
- MENDELS Franklin, « Proto-industrialization: the First Phase of the Industrialization Process », *The Journal of Economic History*, vol.32, n°1, 1972, pp.241-261.
- MORICEAU Caroline, *Les douleurs de l'industrie. L'hygiénisme industriel en France, 1860-1914*, Paris, Éditions de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, 2009, 317p.
- MOSES Julia, « La (re)découverte du risque professionnel : l'indemnisation des ouvriers britanniques dans la perspective d'une histoire croisée, vers 1850-1900 », *Le Mouvement Social*, 2014/4, n°249, pp.187-204.
- NOIRIEL Gérard, *Les ouvriers dans la société française : XIX^e – XX^e siècle*, Paris, Le Seuil, 2002 (première édition 1986), 321p.
- NORA Pierre (dir.), *Les lieux de mémoire*, Paris, Gallimard, 7 vol., 1984-1992.
- Numéro spécial de la *Revue d'histoire moderne et contemporaine* : « Les maladies professionnelles : genèse d'une question sociale (XIX^e – XX^e siècles) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2009/1, n°56-1.
- OLIVIER Jean-Marc, *Des clous, des horloges et des lunettes. Les campagnards moréziens en industrie (1780-1914)*, Paris, Éditions du CTHS, 2004, 608p.
- PECQUEUR Bernard (dir.), *Dynamiques territoriales et mutations économiques*, Paris, L'Harmattan, 1996, 246p.
- RIELLO Georgio, *Cotton: the Fabric that Made the Modern World*, Cambridge/New York, Cambridge University Press, 2013, 407p.
- RIOUX Jean-Pierre, *La révolution industrielle, 1780-1880*, Paris, Le Seuil, 1986, 252p.
- ROSTOW Walt Whitman, *Les étapes de la croissance économique*, Paris, Éditions du Seuil, 1970 (première édition en 1960), 252p.

- SCHWEITZER Sylvie, « Lieux et acteurs de l'industrialisation, XVIII^e-XX^e siècles », *Cahiers d'histoire*, 44-1, 1999, [en ligne].
- THOMPSON Edward Palmer, *Temps, discipline du travail et capitalisme industriel*, Paris, La fabrique, 2004 (première édition en 1967), 107p.
- VERLEY Patrick, *La première révolution industrielle : 1750-1880*, Paris, Armand Colin, 1999, 95p.
- VERLEY Patrick, *L'échelle du monde. Essai sur l'industrialisation de l'Occident*, Paris, Gallimard, 1997, 713p.
- VERLEY Patrick, *Nouvelle histoire économique de la France contemporaine. 2. L'industrialisation (1830-1914)*, Paris, Éditions La Découverte, 1989, 127p.
- WORONOFF Denis, *La France industrielle. Gens des ateliers et des usines (1890-1950)*, Paris, Éditions du Chêne, 2003, 296p.
- WORONOFF Denis, *Histoire de l'industrie en France. Du XVI^e siècle à nos jours*, Paris, Éditions du Seuil, 1994, 671p.
- WORONOFF Denis, *L'industrie sidérurgique en France pendant la Révolution et l'Empire*, Paris, Éditions de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, 1984, 592p.
- ZEITLIN Jonathan, « Industrial Districts and Regional Clusters », dans JONES Geoffroy, ZEITLIN Jonathan (dir.), *The Oxford Handbook of Business History*, Oxford, Oxford University Press, 2008, pp.219-243.
- ZEITLIN Jonathan, « Les voies multiplies de l'industrialisation », *Le Mouvement Social*, n°133, 1985, pp.25-33.

C) Industries et filières agroalimentaires

- ALLART Marie-Christine, *Les industries agroalimentaires du Nord-Pas-de-Calais aux XIX^e et XX^e siècles*, Paris, L'Harmattan, 2007, 187p.
- BELASCO Warren, HOROWITZ Roger (dir.), *Food Chains: From Farmyard to Shopping Cart*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2009, 296p.
- BOUDET Gérard, *Le sel du Midi au XIX^e siècle : la renaissance des salins du Midi de la France*, Montpellier, Compagnie des Salins du Midi et des salines de l'Est, 1995, 269p.
- BOULANGER Patrick, *Marseille, marché international de l'huile d'olive : un produit et des hommes de 1725 à 1825*, Marseille, Institut historique de Provence, 1996, 354p.

- DAUMALIN Xavier, « Les raffineries de sucre au cœur de la Révolution industrielle à Marseille », dans CHASTAGNARET Gérard, MIOCHE Philippe (dir.), *Histoire industrielle de la Provence. Actes du colloque de juin 1996, Aix-en-Provence, Publications de l'Université de Provence*, 1998, pp.61-73.
- DELFOSSE Claire, *La France fromagère (1850-1990)*, Paris, La Boutique de l'Histoire, 2007, 271p.
- DIRY Jean-Paul, « Filières agro-alimentaires et bassins de production dans les pays développés », *Bulletin de l'Association des Géographes Français* n°4, 1997, pp.434-443.
- DOREL-FERRÉ Gracia (dir.), *Patrimoines de l'industrie agro-alimentaire : paysages, usages, images*, Reims, Scéren/CRDP Champagne-Ardenne, 2011, 204p.
- FANICA Pierre-Olivier, *Le lait, la vache et le citoyen du XVII^e au XX^e siècle*, Versailles, Quae, 2008, 489p.
- FROC Jean, *Balade aux pays des fromages. Les traditions fromagères en France*, Versailles, Quae, 2006, 239p.
- GARRIER Gilbert, PECH Rémy (dir.), *Genèse de la qualité des vins. L'évolution en France et en Italie depuis deux siècles*, Chaintré, Bourgogne publications, 1994, 141p.
- GUILLAUME Pierre, *Histoire sociale du lait*, Paris, Éditions Christian, 2003, 233p.
- GUY KOLLEEN, *When Champagne became French : Wine and the Making of a National Identity*, Blatimore/London, The Johns Hopkins University Press, 2003, 245p.
- HANCOCK David, « L'émergence d'une économie de réseau (1640-1815). Le vin de Madère », *Annales. Histories, sciences sociales*, n°3, mai-juin 2003, pp.649-672.
- LONDEIX Olivier, *Le biscuit et son marché. Olibet, LU et les autres marques depuis 1850*, Rennes/Tours, Presses universitaires de Rennes/Presses universitaires François Rabelais de Tours, 2012, 341p.
- MALASSIS Louis, *Traité d'économie agro-alimentaire. Les trois âges de l'alimentaire : essai sur une histoire sociale de l'alimentation et de l'agriculture. Livre I. L'âge préagricole et l'âge agricole*, Paris, Éditions Cujas, 1997, 329p. ; *Livre II. L'âge agro-industriel*, Paris, Éditions Cujas, 1997, 367p.
- MANOUVRIER Éric, « Une filière en recomposition et ses incidences territoriales : l'endive dans la France du Nord », *Revue d'Économie Régionale et Urbaine*, 2008/2, pp.211-224.
- MARSEILLE Jacques (dir.), *Les industries agro-alimentaires en France. Histoire et performances*, Paris, Le Monde Éditions, 1997, 310p.

- MUSSET Benoît, *Vignobles de Champagne et vins mousseux (1650-1830). Histoire d'un mariage de raison*, Paris, Fayard, 2008, 789p.
- NICOLAS François, VALCESCHINI Egizio (dir.), *Agroalimentaire : une économie de la qualité*, Paris, INRA/Economica, 1995, 433p.
- ODDY Derek J., DROUARD Alain (dir.), *The Food Industries of Europe in the Nineteenth and Twentieth Centuries*, Farnham, Ashgate, 2013, 266p.
- RASTOIN Jean-Louis, GHERSI Gérard, *Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Versailles, Éditions Quae, 2010, 565p.
- RICARD Daniel, « Les mutations des systèmes productifs en France : le cas des filières laitières bovines », *Revue Géographie de l'Est*, vol.54, 1-2, 2014, [en ligne].
- TEMPLE Ludovic, LANÇON Frédéric, PALPACUER Florence, PACHÉ Gilles, « Actualisation du concept de filière dans l'agriculture et l'agroalimentaire », *Économies et Sociétés*, n°33, 2011, pp.1785-1797.
- VABRE Sylvie, *Le sacre du roquefort. L'émergence d'une industrie agroalimentaire (fin XVIII^e siècle – 1925)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes/Presses universitaire François-Rabelais de Tours, 2015, 580p.
- VATIN François, *L'industrie du lait. Essai d'histoire économique*, Paris, L'Harmattan, 1990, 221p.
- VAN MOLLE Leen, SEGERS Yves (dir.), *The Agro-food Market : Production, Distribution and Consumption*, Turnhout, Brepols, 2013, 434p.
- VERLEY Patrick, « Les industries alimentaires au XIX^e siècle : croissance industrielle et consommation », dans MARSEILLE Jacques (dir.), *Les industries agro-alimentaires en France. Histoire et performances*, Paris, Le Monde Éditions, 1997, pp.38-72.

D) Consommation, distribution et marché

- ABAD Reynald, *Le grand marché : l'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002, 1030p.
- ATKINS Peter, LUMMEL Peter, ODDY Derek (dir.), *Food and the City in Europe since 1800*, Aldershot, Ashgate, 2007, 260p.
- BARJOT Dominique, SCHRÖTER Harm (dir.), « Economic Cooperation Reconsidered », numéro spécial de *Revue Economique*, novembre 2013, vol.64, n°6.

- BAUDRILLARD Jean, *La société de consommation : ses mythes, ses structures*, Paris, Gallimard, 1974, 318p.
- BÉAUR Gérard, BONIN Hubert et LEMERCIER Claire (dir.), *Fraude, contrefaçon, contrebande de l'Antiquité à nos jours*, Genève, Droz, 2007, 832p.
- BENSON John, SHAW Gareth, *The Evolution of Retail Systems (1800-1914)*, Leicester, Leicester University Press, 1992, 207p.
- BERG Maxine, CLIFFORD Helen (dir.), *Consumers and Luxury. Consumer Culture in Europe (1650-1850)*, Manchester/New-York, Manchester University press, 1999, 260p.
- BREWER John, PORTER Roy (dir.), *Consumption and the World of Goods*, London/New-York, Routledge, 1993, 564p.
- BRUEGEL Martin, « Production de masse, consommation de masse ? Les intuitions fulgurantes de Thierry Nadaud », dans NADAU Thierry (dir.), *Itinéraires marchands du goût moderne. Produits alimentaires et modernisation rurale en France et en Allemagne (1870-1940)*, Paris, MSH, 2005, pp.253-257.
- BRUEGEL Martin, « Du temps annuel au temps quotidien ; la conserve appertisée à la conquête du marché (1810-1920) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, vol.44, n°1, janvier-mars 1997, pp.40-67.
- CHATRIOT Alain, CHESSEL Marie-Emmanuelle, « L'histoire de la distribution : un chantier inachevé », *Histoire, économie et société*, vol.25, n°1, 2006, pp.67-82.
- CHAUVEAU Sophie (dir.), « Consommer en masse », *Vingtième siècle. Revue d'histoire*, n°91, 2006/3.
- CHESSEL Marie-Emmanuelle, *Histoire de la consommation*, Paris, La Découverte, 2012, 128 p.
- CHESSEL Marie-Emmanuelle, « Où va l'histoire de la consommation ? », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, vol.59, n°3, juillet-septembre 2012, pp.150-157.
- COCHOY Franck, *Une histoire du marketing : discipliner l'économie de marché*, Alger, Casbah Édition, 2000, 391p.
- COQUERY Natacha, *Hôtel aristocratique : le marché du luxe à Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1998, 444p.
- CULL Robert, DAVIS Lance E., VERLEY Patrick, « Un, deux trois, quatre marchés ? L'intégration du marché du capital, États-Unis et Grande-Bretagne (1865-1913) », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 47^{ème} année, n°3, 1992, pp.633-674.

- DAUMAS Jean-Claude, « De la production à la consommation : les logiques du marché (France, XIX^e – XX^e siècle) », dans BARJOT Dominique (dir.), « Où va l'histoire économique ? », *Historiens et Géographes*, n°380, 2^{ème} partie, octobre 2002, pp.167-175.
- DE VRIES Jan, *The Industrious Revolution. Consumer Behavior and the Household Economy (1650 to the Present)*, Cambridge, Cambridge university press, 2008, 327p.
- DESSAUX Pierre-Antoine, « Le consommateur oublié : industrie et commerce alimentaire en France », dans CHATRIOT Alain, CHESSEL Marie-Emmanuelle, HILTON Matthew (dir.), *Au nom du consommateur. Consommation et politique en Europe et aux États-Unis au XX^e siècle*, Paris, La Découverte, 2005, pp.329-343.
- GODEAU Eric, *Le tabac en France de 1940 à nos jours. Histoire d'un marché*, Paris, Presses de l'Université Paris Sorbonne, 2008, 472p.
- GRANOVETTER Mark, *Le marché autrement. Les réseaux de l'économie*, Paris, Desclée de Brouwer, 2000, 238p.
- HACHEZ-LEROY Florence, *L'aluminium français. L'invention d'un marché (1911-1983)*, Paris, CNRS Éditions, 1999, 376p.
- HAMON Maurice, *Saint-Gobain. Histoire de logos : signes, symboles et messages*, Paris, Somgy, 2003, 111p.
- HÉMARDINQUER Jean-Jacques, « Histoire de la consommation », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, vol.30, n°2-3, 1975.
- HERPIN Nicolas, *Sociologie de la consommation*, Paris, La Découverte, 2004, 121p.
- JONES Geoffroy, MORGAN Nicholas, *Adding Value. Brands and Marketing in Food and Drink*, London/New-York, Routledge, 1994, 349p.
- KAPLAN Steven, *Les ventres de Paris. Pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1988, 702p.
- LAURENT Robert, *L'octroi de Dijon au XIX^e siècle*, Paris, S.E.V.P.E.N., 1960, 174p.
- MARGAIRAZ Dominique, MINARD Philippe, « Le marché dans son histoire », *Revue de synthèse*, 5^e série, 2006/2, pp.241-252.
- MARTIN Marc, *Trois siècles de publicité en France*, Paris, Odile Jacob, 1992, 430p.
- MILLER Michael Barry, *Au bon marché (1869-1920) : le consommateur apprivoisé*, Paris, Armand Colin, 1987, 237p.
- MORVAN Yves, *Fondements d'économie industrielle*, Paris, Economica, 1991 (édition originale de 1985), 639p.

- MUSSET Benoît, « L'expérimentation d'une nouvelle pratique commerciale : la maison Moët d'Épernay et ses commis voyageurs (1790-1815) », *Entreprises et histoire*, n°66, 2012/1, pp.103-115.
- NADAU Thierry (dir.), *Itinéraires marchands du goût moderne. Produits alimentaires et modernisation rurale en France et en Allemagne (1870-1940)*, Paris, MSH, 2005, 300p.
- NOREL Philippe, *L'invention du marché. Une histoire économique de la mondialisation*, Paris, Éditions du Seuil, 2004, 579p.
- NOURRISSON Didier, *Cigarette : histoire d'une allumeuse*, Paris, Payot, 2010, 328p.
- ROCHE Daniel, *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles (XVII^e-XIX^e siècle)*, Paris, Fayard, 1997, 329p.
- ROCHEFORT Robert, *La société des consommateurs*, Paris, Odile Jacob, 2001, 279p.
- SOUGY Nadège, *Les charbons de la Nièvre (1838-1914). La houillère de La Machine, ses produits et ses marchés*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 2008, 374p.
- STANZIANI Alessandro, « La falsification du vin en France, 1880-1905 : un cas de fraude agro-alimentaire », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 50/2, 2003, pp.154-186.
- TEDLOW Richard, *L'audace et le marché. L'invention du marketing aux États-Unis*, Paris, Odile Jacob, 1997, 429p.
- VABRE Sylvie, « Le représentant et le Roquefort de la Société des Caves (1851-1914) », *Entreprises et Histoire*, n°66, 2012, p. 131-146.
- VABRE Sylvie, « Les fromages voyagent aux risques et périls des commanditaires - Politique commerciale et gestion des risques de transport par la Société des Caves Réunies de Roquefort (1840-1860) », *Revue du Rouergue*, n°86, 2006, p. 205-214.
- VERLEY Patrick, « Marchés des produits de luxe et division internationale du travail (XIX^e – XX^e siècles) », *Revue de synthèse*, 5^e série, n°2, 2006, pp.359-378.
- WALTON Whitney, *France at the Crystal Palace. Bourgeois Taste and Artisan Manufacture in the Nineteenth Century*, Berkeley, University of California Press, 1992, 240p.
- WILLIOT Jean-Pierre, *Naissance d'un service public : le gaz à Paris*, Paris, Éditions Rive droite, 1999, 778p.
- WORONOFF Denis (dir.), *La circulation des marchandises dans la France d'Ancien Régime : journée d'études tenue à Bercy le 12 décembre 1997*, Paris, Comité pour l'Histoire Économique et Financière de la France, 1998, 204p.

5) Histoire des entreprises et des entrepreneurs

A) Généralités et sociologie économique

- ALDRICH Howard E. (éd.), *An Evolutionary Approach to Entrepreneurship : Selected Essays*, Cheltenham, Edward Elgar, 2011, 595p.
- ASSELAIN Jean-Charles, « Histoire des entreprises et approches globales. Quelles convergences ? », *Revue économique*, vol.58, n°1, janvier 2007, pp.153-172.
- BELTRAN Alain, DAVIET Jean-Pierre, RUFFAT Michèle (dir.), *L'histoire d'entreprise en France. Essai bibliographique*, Paris, Institut d'histoire du temps présent, 1995, 117p.
- BELTRAN Alain, RUFFAT Michèle (dir.), *Culture d'entreprise et histoire*, Paris, Les Éditions d'Organisation, 1991, 158p.
- BERNARD Marie-Josée, « La résilience entrepreneuriale : les bases d'un dialogue entre deux approches », dans ZGHAL Riadh (dir.), *L'entrepreneuriat : théories, acteurs, pratiques*, Tunis, Sanabil Med, 2007, pp.97-128.
- BOUTILLIER Sophie, UZUNIDIS Dimitri, *L'aventure des entrepreneurs*, Levallois-Perret, Studyrama-Vocatis, 2011, 208p.
- BOUTILLIER Sophie, UZUNIDIS Dimitri, *La légende de l'entrepreneur. Le capital social, ou comment vient l'esprit d'entreprise*, Paris, Syros, 1999, 151p.
- BROWN Jonathan, ROSE Mary (dir.), *Entrepreneurship, Networks and Modern Business*, Manchester/New York, Manchester University Press, 1993, 262p.
- CARON François (dir.), *Entreprises et entrepreneur. XIX^e – XX^e siècles*, Paris, Presses universitaires de la Sorbonne, 1983, 388p.
- CASSIS Youssef, CROUZET François, GOUVISH Terence Richard (dir.), *Management and Business in Britain and France*, Oxford, Clarendon Press, 1995, 239p.
- CHADEAU Emanuel, *L'Économie du risque. Les entrepreneurs (1850-1980)*, Paris, O. Orban, 1988, 327p.
- COHEN Yves, *Le Siècle des chefs. Une histoire transnationale du commandement et de l'autorité (1890-1940)*, Paris, Éditions Amsterdam, 2013, 872p.
- COLEMAN Donald Cuthbert, MATHIAS Peter (dir.), *Essays in Honour of Charles Wilson, Enterprise and History*, Cambridge, Cambridge University Press, 1984, 290p.

- COQUERY Natacha, DE OLIVEIRA Matthieu (dir.), *L'échec a-t-il des vertus économiques ?*, Paris, Comité pour l'histoire économique et financière de la France, IGPDE, 2015, 378p.
- COUTU Diane, « How Resilience Works », *Harvard Business Review*, vol.80, n°5, 2002, pp.46-55.
- CROUZET François, *Capital Formation in the Industrial Revolution*, Londres, Methuen, 1972, 261p.
- DE SAINT-SIMON Claude-Henri, *La pensée politique de Saint-Simon. Textes présentés par Ghita Ionescu*, Paris, Aubier Montaigne, 1979, 257p.
- FOHLEN Claude, « Entrepreneurship and Management in France in the Nineteenth Century », dans MATHIAS Peter, POSTAN Michael, *The Cambridge Economic History of Europe*, VII/1, Cambridge, Cambridge University Press, 1978, pp.347-381.
- FRIDENSON Patrick, « Les apports de l'histoire des entreprises », dans POUCHET Amélie (dir.), *Sociologies du travail. Quarante ans après*, Paris, Elsevier, 2001, pp.275-286.
- GILLE Bertrand, « Les archives d'entreprises », *Revue historique*, n°208, 1952, pp.185-204.
- GODELIER Eric, « L'histoire des entreprises à la croisée des chemins ? », *Entreprises et histoire*, n°55, 2009, pp.5-10.
- GRANOVETTER Mark, « La sociologie économique des entreprises et des entrepreneurs », *Terrains & travaux*, n°4, 2003/1, pp.167-206.
- GRANOVETTER Mark, « Economic Action and Social Structure: the Problem of Embeddedness », *American Journal of Sociology*, vol.91, n°3, 1985, pp.481-510.
- GRANOVETTER Mark, *Getting a Job: a Study of Contacts and Career*, Cambridge, Harvard University Press, 1974, 179p.
- GUESLIN André, « Le paternalisme revisité en Europe occidentale (seconde moitié du XIX^e siècle, début du XX^e siècle) », *Genèses*, 7, 1992, pp.201-211.
- HAU Michel, « La face cachée de l'aventure industrielle », *Entreprises et histoire*, n°27, 2001/1, pp.4-6.
- JOBERT Philippe, CHEVAILLER Jean-Claude, « La démographie des entreprises en France au XIX^e siècle. Quelques pistes », *Histoire, économie et société*, vol.5, n°2, 1986, pp.233-264.
- JORDA Henri, « Du paternalisme au managerialisme : les entreprises en quête de responsabilité sociale », *Innovations*, 2009/1, n°29, pp.149-168.

- KAPLAN Steven, MINARD Philippe, *La France, malade du corporatisme ? XVIII^e - XX^e siècles*, Paris, Belin, 2004, 556p.
- KAPLAN Steven, *La fin des corporations*, Paris, Fayard, 2001, 740p.
- LEMERCIER Claire, *Un si discret pouvoir. Aux origines de la Chambre de commerce de Paris (1803-1853)*, Paris, La Découverte, 2003, 408p.
- MARSEILLE Jacques (dir.), *Créateurs et créations d'entreprises : de la révolution industrielle à nos jours*, Paris, ADHE, 2000, 751p.
- MERGER Michèle, BARJOT Dominique (dir.), *Les entreprises et leurs réseaux : hommes, capitaux, techniques et pouvoirs XIX^e-XX^e siècles. Mélanges en l'honneur de François Caron*, Paris, Presses de l'Université de Paris Sorbonne, 1998, 838p.
- MOSS Michael, JOBERT Philippe (dir.), *Naissance et mort des entreprises en Europe, XIX^e – XX^e siècles*, Dijon, Université de Bourgogne, 1995, 213p.
- MOURIOUX René, *Le syndicalisme en France*, Paris, Presses universitaires de France, 2009 (sixième édition), 128p.
- SCHUMPETER Joseph, *Histoire de l'analyse économique*, Paris, Gallimard, 1983, 3 volumes, 519p., 499p., 710p.
- SCHUMPETER Joseph, *Capitalisme, socialisme et démocratie*, Paris, Payot, 1963, 433p.
- SCHUMPETER Joseph, *Théorie de l'évolution économique. Recherches sur le profit, le crédit, l'intérêt et le cycle de la conjoncture*, Paris, Dalloz, 1935 (1^{ère} édition en 1911), 589p.
- SMITH Michael Stephen, *The Emergence of Modern Business Enterprise in France, 1800-1930*, Cambridge (Mass), Harvard University Press, 2006, 575p.
- STOSKOPF Nicolas, « Quitter l'Alsace pour faire fortune: le cas des entrepreneurs du XIX^e siècle », *Diasporas. Histoire et sociétés*, « Chercher fortune », n°9, 2006, pp.43-55.
- SWEDBERG Richard, GRANOVETTER Mark, « La sociologie économique. Les propositions fondamentales de la sociologie économique », *Revue du MAUSS semestrielle*, n°3, 1994, pp.114-140.
- SWEDBERG Richard (dir.), *Explorations in Economic Sociology*, New-York, Russell Sage Foundation, 1993, 452p.
- VERLEY Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle*, Paris, Hachette, 1994, 255p.
- WEICK Karl Emmanuel, SUTCLIFFE Kathleen, *Managing the Unexpected. Resilient Performance in an Age of Uncertainty*, San Francisco, Jossey-Bass, 2007, 194p.

- WILLIOT Jean-Pierre, *Jules Petiet. Un ingénieur de la première industrialisation et ses réseaux (1813-1871)*, Pantin, Impr. Delcambre, 2006, 518p.

B) Histoire des techniques, de l'innovation et de l'enseignement

- ALTER Norbert, *L'innovation ordinaire*, Paris, Presses universitaires de France, 2005, 284p.

- BELTRAN Alain, CHAUVEAU Sophie, GALVEZ-BEHARD Gabriel, *Des brevets et des marques : une histoire de la propriété industrielle*, Paris, Fayard, 2001, 308p.

- BELTRAN Alain, CARRÉ Patrice Alexandre, *La fée et la servante : la société française face à l'électricité, XIX^e – XX^e siècle*, Paris, Belin, 1991, 348p.

- BELTRAN Alain, GRISET Pascal, *Histoire des techniques aux XIX^e et XX^e siècles*, Paris, Armand Colin, 1990, 190p.

- BENOIT Serge, EMPTOZ Gérard, WORONOFF Denis (dir.), *Encourager l'innovation en France et en Europe. Autour du bicentenaire de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale*, Paris, Éditions du CTHS, 2007, 382p.

- BERG Maxine, *The Age of Manufactures : Industry, Innovation and Work in Britain (1700-1820)*, New York-Oxford, Oxford University Press, 1986, 378p.

- BLOCH Marc, « Les "inventions" médiévales », *Annales d'Histoire économique et sociale*, vol.VII, 1935, pp.634-644.

- BODÉ Gérard, « La naissance de l'enseignement technique provincial en France dans la première moitié du XIX^e siècle : étude de cas pour Metz et Nancy (1815-1870) », dans BIRCK Françoise, GRELON André (dir.), *Des ingénieurs pour la Lorraine : XIX^e – XX^e siècles*, Metz, Éditions Serpenoise, 1998, pp.71-92.

- BODÉ Gérard, SAVOIE Philippe (dir.), « L'offre locale d'enseignement. Les formations techniques et intermédiaires. XIX^e-XX^e siècles », numéro spécial de la revue *Histoire de l'Éducation*, mai 1995.

- BOUNEAU Christophe, LUNG Yannick (dir.), *Les dynamiques des systèmes d'innovation : logiques sectorielles et espaces de l'innovation*, Pessac, MSH d'Aquitaine, 2009, 221p.

- BOUTILLIER Sophie, UZUNIDIS Dimitri (dir.), *La gouvernance de l'innovation. Marché et Organisations*, Paris, L'Harmattan, 2007, 248p.

- CALLON Michel, LASCOUMES Pierre, BARTHE Yannick, *Agir dans un monde incertain : essai sur la démocratie technique*, Paris, Éditions du Seuil, 2001, 363p.
- CALLON Michel (dir.), *La science et ses réseaux. Genèse et circulation des faits scientifiques. Anthropologie des sciences et des techniques*, Paris, La Découverte, 1989, 214p.
- CAMAGNI Roberto, MAILLAT Denis (dir.), *Milieus innovateurs. Théorie et politiques*, Paris, Economica, 2006, 503p.
- CARNINO Guillaume, « Louis Pasteur. La science pure au service de l'industrie », *Le Mouvement Social*, n°248, 2014/3, pp.9-26.
- CARON François, « La gestion de l'innovation : perspectives historiques », dans BERNARD Philippe Jacques, DAVIET Jean-Pierre (dir.), *Culture d'entreprise et innovation*, Paris, Éditions du CNRS, 1992, pp.107-112.
- CARON François, « Histoire technique et histoire économique », *Histoire, Économie et Société*, vol.2/1, 1983, pp.7-17.
- CARRÉ-COURSARIS Anne-Laure, CORCY Marie-Sophie, DEMEULENAERE-DOUYÈRE Christiane, HILAIRE-PÉREZ Liliane (dir.), *Les expositions universelles en France au XIX^e siècle. Techniques. Publics. Patrimoines*, Paris, CNRS Éditions, 2012, 481p.
- COTTE Michel, « La circulation de l'information technique, une donnée essentielle de l'initiative industrielle sous la Restauration », dans GUILLERME André (dir.), *De la diffusion des sciences à l'espionnage industriel (XV^e – XX^e siècle). Actes du colloque de Lyon (30-31 mai 1996)*, Fontenay-aux-Roses, ENS Éditions, 1999, pp.134-158.
- CROUZET François, « Écoles, universités, développement économique », dans MERGER Michèle, BARJOT Dominique (dir.), *Les entreprises et leurs réseaux : hommes, capitaux, techniques et pouvoirs, XIX^e-XX^e siècles. Mélanges en l'honneur de François Caron*, Paris, Presses de l'Université de Paris Sorbonne, 1998, pp.51-65.
- DARMON Pierre, *L'homme et les microbes, XVII^e – XX^e siècle*, Paris Fayard, 1998, 592p.
- DAUMAS Maurice (dir.), *Histoire générale des techniques*, 5 volumes, Paris, Presses universitaires de France, 1962-1979.
- DEMEULENAERE-DOUYÈRE Christiane, CARDOSO DE MATOS Ana, SOUTO Maria Helena (dir.), « The World's Exhibitions and the Display of Science, Technology and Culture: Moving Boundaries », dossier spécial de *Quaderns d'Historia de l'Enginyeria*, Barcelone, 2012, vol. 13.
- DE PLANHOL Xavier, *L'eau de neige. Le tiède et le frais : histoire et géographie des boissons fraîches*, Paris, Fayard, 1995, 474p.

- DROUARD Alain, WILLIOT Jean-Pierre (dir.), *Histoire des innovations alimentaires : XIX^e et XX^e siècles*, Paris, L'Harmattan, 2007, 300p.
- DUCLOS Denis, *La peur et le savoir. La société face à la science, la technique et leurs dangers*, Paris, La Découverte, 1989, 307p.
- EDGERTON David, « De l'innovation aux usages. Dix thèses éclectiques sur l'histoire des techniques », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 53^{ème} année, n°4-5, 1998, pp.815-837.
- FRESSOZ Jean-Baptiste, « L'émergence de la norme technique de sécurité en France vers 1820 », *Le Mouvement Social*, 2014/4, n°249, pp.73-89.
- FRESSOZ Jean-Baptiste, *L'apocalypse joyeuse. Une histoire du risque technologique*, Paris, Éditions du Seuil, 2012, 312p.
- FRIDENSON Patrick, « L'histoire de l'incertitude technique et ses enjeux », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, vol.59, n°3, 2012, pp.7-18.
- FRIOUX Stéphane, « Les batailles de l'eau et de l'air purs. Transferts techniques ou scientifiques internationaux et politiques d'amélioration de l'environnement urbain en France des années 1900 aux années 1960 », dans MATHIS Charles-François, MOUHOT Jean-François (dir.), *Une protection de la nature à la française (XIX^e-XX^e siècles) ?*, Seyssel, Champ Vallon, 2013, pp.236-245.
- GILLE Bertrand (dir.), *Histoire des techniques : technique et civilisations, technique et sciences*, Paris, Gallimard, 1978, 1652p.
- GILLE Bertrand, « La notion de "système technique" (essai d'épistémologie technique) », *Technique et Culture*, n°1 (*Culture technique à partir du n°2*), octobre 1979, pp.8-18.
- GRELON André, BIRCK François (dir.), *Des ingénieurs pour la Lorraine, XIX^e- XX^e siècles*, Metz, Éditions Serpenoise, 1998, 434p.
- GRISET Pascal, BOUVIER Yves, « De l'histoire des techniques à l'histoire des innovations. Tendances de la recherche française en histoire contemporaine », *Histoire, économie et société*, 31^e année, 2012/2, pp.29-43.
- GRISET Pascal, FERNANDEZ Alexandre (dir.), « Les logiques spatiales de l'innovation », numéro spécial d'*Histoire, Économie et Société*, 2007/2.
- HILAIRE-PÉREZ Liliane, « Les échanges techniques entre la France et l'Angleterre au XVIII^e siècle : la révolution industrielle en question », dans BEAUREPAIRE Pierre-Yves, POUCHASSE Pierrick (dir.), *Les circulations internationales en Europe, années 1680-années 1780*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2010, p. 197-213.

- HILAIRE-PÉREZ Liliane, *L'invention technique au siècle des Lumières*, Paris, Albin Michel, 2000, 443p.
- HOOCK Jochen, LEPETIT Bernard (dir.), *La ville et l'innovation en Europe. XIV^e – XIX^e siècles*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1987, 223p.
- HUGHES Thomas, *Networks of Power. Electrification in Western Society, 1880-1930*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 1983, 474p.
- JARRIGE François, *Technocritiques. Du refus des machines à la contestation des technosciences*, Paris, La Découverte, 2014, 419p.
- LANDES David, *L'Europe technicienne ou le Prométhée libéré*, Paris, Gallimard, 2000, 779p.
- LATOUR Bruno, LEMONNIER Pierre (dir.), *De la préhistoire aux missiles balistiques : l'intelligence sociale des techniques*, Paris, Éditions La Découverte, 1994, 344p.
- LEMBRÉ Stéphane, « L'enseignement professionnel pour exemple ? Économie minière et besoins de formation aux origines de l'école des maîtres mineurs de Douai (1860-1914) », *Histoire, économie & société*, 2013/3, 32^e année, pp.87-100.
- LE ROUX Thomas, « Le changement technique comme moyen de lutte contre la pollution industrielle, Paris, 1817-1830 », *Cahiers de RECITS*, n°6, 2008, pp.171-189.
- LICOPPE Christian, *La formation de la pratique scientifique. Le discours de l'expérience en France et en Angleterre (1630-1820)*, Paris, La Découverte, 1996, 346p.
- MAYAUD Jean-Luc, *150 ans d'excellence agricole en France. Histoire du Concours général agricole*, Paris, Belfond, 1991, 1995p.
- MORICEAU Jean-Marc, « Le changement agricole. Transformations culturelles et innovations (XII^e-XX^e siècles) », *Histoire et société rurales*, n°1, 1994, pp.37-66.
- MUMFORD Lewis, *Technique et civilisation*, Paris, Édition du Seuil, 1950 (première édition en 1934), 414p.
- PAQUIER Serge, WILLIOT Jean-Pierre (dir.), *L'industrie du gaz en Europe aux XIX^e et XX^e siècles : l'innovation entre marchés privés et collectivités publiques*, Bruxelles, P. Lang, 2005, 603p.
- PAYEN Jacques, *Technologie de l'énergie vapeur en France dans la première moitié du XIX^e siècle : la machine à vapeur fixe*, Paris, Éditions du CTHS, 1985, 215p.
- PELPEL Patrice, TROGER Vincent, *Histoire de l'enseignement technique*, Paris, Hachette Éducation, 1993, 319p.

- PESTRE Dominique, COHEN Yves, « Présentation », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 53^{ème} année, n°4-5, 1998, pp.721-744. Numéro consacré à l'histoire des techniques.
- PESTRE Dominique, « Pour une histoire sociale et culturelle des sciences : nouveaux objets, nouvelles approches, nouvelles questions », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, mai-juin, 1995, pp.487-521.
- SALOMON-BAYET Claire (dir.), *Pasteur et la révolution pastoriennne*, Paris, Payot, 1986, 436p.
- SIBUM Otto, « Les Gestes de la mesure. Joule, les pratiques de la brasserie et la science », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 53^{ème} année, n°4-5, 1998, pp.745-774.
- SPENGLER Oswald, *L'Homme et la technique*, Paris, Gallimard, 1958, 180p.
- STUDENY Christophe, *L'invention de la vitesse. France, XVIII^e – XX^e siècle*, Paris, Gallimard, 1995, 408p.
- THEPOT André (dir.), *L'ingénieur dans la société française*, Paris, Éditions ouvrières, 1985, 330p.
- THÉVENOT Roger, *Essai pour une histoire du froid artificiel dans le monde*, Paris, Institut International du Froid, 1978, 507p.
- TISSOT Laurent, « Entreprises, cheminements technologiques et innovation », *Revue économique*, vol.58, n°1, janvier 2007, pp.113-130.
- UZUNIDIS Dimitri (dir.), « L'économie du changement », *Marché et Organisations* n°23, 2015/2, 241p.
- VOLUER Philippe, « L'École de brasserie de Nancy », dans BIRCK François, GRELON André, *Des ingénieurs pour la Lorraine, XIX^e – XX^e siècles*, Éditions Serpenoise, 1998, pp.203-216.
- WILLIOT Jean-Pierre, « Une puanteur caractéristique de modernité : le gaz à Paris au XIX^e siècle », dans DULAU Robert, PITTE Jean-Robert (dir.), *Géographie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, 1998, pp.149-157.

C) Histoire des grandes entreprises et du haut patronat

- BARBIER Frédéric, *Le Patronat du Nord sous le Second Empire. Une approche prosopographique*, Paris/Genève, Librairie Droz, 1989, 409p.

- BARJOT Dominique, *La grande entreprise française de travaux publics (1883-1974)*, Paris, Economica, 2006, 940p.
- BELTRAN Alain, WILLIOT Jean-Pierre, *Gaz : du gaz en France à Gaz de France. Deux siècles de culture gazière*, Paris, Le Cherche midi, 2009, 230p.
- BELTRAN Alain, WILLIOT Jean-Pierre, *Suez l'histoire*, Paris, Ed. PC, 2008, 234p.
- BERGERON Louis, *Les industries du luxe en France*, Paris, Odile Jacob, 1998, 237p.
- BERGERON Louis, « Permanences et renouvellement du patronat », dans LEQUIN Yves, *Histoire des Français, XIX^e-XX^e siècles, Tome 2 : la société*, Paris, Armand Colin, 1983, pp.152-291.
- BERGERON Louis, *Les capitalistes en France (1780-1914)*, Paris, Gallimard, 1978, 240p.
- BONIN Hubert, *Marie-Brizard : 1755-1995*, Bordeaux, L'Horizon Chimérique, 1994, 157p.
- BOUTILLIER Sophie, UZUNIDIS Dimitri, « Entrepreneurs historiques de l'industrie du luxe et innovation permanente », *Innovations*, n°41, 2013, pp.91-115.
- BOUVIER Jean, *Le Crédit lyonnais de 1863 à 1882*, 2 vol., Paris, S.E.V.P.E.N., 1961, 938p.
- BRIOT Eugénie, *La fabrique des parfums : naissance d'une industrie de luxe*, Paris, Vendémiaire, 2015, 410p.
- CARON François, *Les grandes compagnies de chemin de fer en France, 1823-1937*, Genève, Droz, 2005, 411p.
- CATY Roland, RICHARD Éliane, ÉCHINARD Pierre, *Les patrons du Second Empire, Marseille*, Paris, Éditions A. et J. Picard, 1999, 332p.
- CHADEAU Emmanuel, *De Blériot à Dassault. Histoire de l'industrie aéronautique en France (1900-1950)*, Paris, Fayard, 1987, 552p.
- CHANDLER Alfred Dupont, *Scale and Scope : The Dynamics of Industrial Capitalism*, Cambridge (Mass.), The Belknap Press of Harvard University Press, 1990, 860p.
- CHANDLER Alfred Dupont, *Strategy and Structure. Chapters in the History of Industrial Enterprise*, Cambridge, M.I.T. Press, 1962, 463p.
- CHANDLER Alfred Dupont, *La main visible des managers : une analyse historique*, Paris, Economica, 1988, 635p.
- CHARLE Christophe, « Les milieux d'affaires dans la structure de la classe dominante vers 1900 », *Actes de la Recherche en Science Sociale*, vol.20, n°1, 1978, pp.83-96.
- CHASSAGNE Serge, *Le coton et ses patrons. France, 1760-1840*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1991, 733p.

- CHASSAGNE Serge, *Oberkampf. Un entrepreneur capitaliste au siècle des Lumières*, Paris, Aubier, 1980, 349p.
- CROUZET François, *The First Industrialists. The Problem of Origins*, Cambridge, Cambridge University Press, 1985, 229p.
- DAUMALIN Xavier, *Le patronat marseillais et la deuxième industrialisation*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 2014, 326p.
- DAUMAS Jean-Claude, DE FERRIÈRES Marc (dir.), « Le luxe », *Entreprises et histoire*, n°46, avril 2007.
- DAVIET Jean-Pierre, « Mémoires de l'entreprise française du XIX^e siècle », *Revue d'histoire du XIX^e siècle*, n°23, 2001, 2, pp.105-119.
- DE FERRIÈRES Marc, *Christofle : deux siècles d'aventure industrielle (1793-1993)*, Paris, Le Monde, 1995, 456p.
- DEQUIDT Marie-Agnès, *Horlogers des Lumières : temps et société à Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2014, 335p.
- DESBOIS-THIBAUT Claire, *L'extraordinaire aventure du champagne. Moët & Chandon, une affaire de famille (1792-1914)*, Paris, Presses universitaires de France, 2003, 390p.
- ÉTIENNE Michel, *Veuve Clicquot Ponsardin : aux origines d'un grand vin de Champagne*, Paris, Économica, 1994, 311p.
- FERRAND Nathalie, *Créateurs de roses : à la conquête des marchés (1820-1939)*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 2015, 366p.
- FRABOULET Danièle, DRUELLE-KORN Clotilde, VERNUS Pierre (dir.), *Les organisations patronales et la sphère publique : Europe, XIX^e et XX^e siècles*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, 339p.
- FRABOULET Danièle, VERNUS Pierre (dir.), *Genèse des organisations patronales en Europe (19^e-20^e siècles)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2012, 351p.
- FRIDENSON Patrick, *Histoire des usines Renault*, Paris, Éditions du Seuil, 1972, 358p.
- GASTON-BRETON Tristan, *Lesieur : une marque dans l'histoire (1908-1998)*, Paris, Perrin, 1998, 450p.
- HIRSCH Jean-Pierre, *Les deux rêves du commerce. Entreprise et institution dans la région lilloise (1760-1860)*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1991, 534p.
- JOBERT Philippe (dir.), *Les entreprises aux XIX^e et XX^e siècles*, Paris, Presses de l'École Normale Supérieure, 1991, 294p.

- JOBERT Philippe, MOSS Michael (dir.), *The Birth and Death of Companies. An Historical Perspective*, Carnforth, Parthenon, 1990, 242p.
- KOGUT Bruce, « Evolution of The Large Firm in France in Comparative Perspective », *Entreprises et histoire*, n°19, octobre 1998, pp.113-151.
- LAMBERT-DANSETTE Jean, *La vie des chefs d'entreprise (1830-1880)*, Paris, Hachette, 1992, 302p.
- LAMBERT-DANSETTE Jean, *Genèse du patronat (1780-1880)*, Paris, Hachette, 1991, 382p.
- LEFEBVRE Philippe, *L'invention de la grande entreprise : travail, hiérarchie, marché : France, fin XVIII^e – début XX^e siècle*, Paris, Presses universitaires de France, 2003, 310p.
- LEVY-LEBOYER Maurice (dir.), *Le patronat de la seconde industrialisation*, Paris, Les Éditions ouvrières, 1979, 324p.
- MARREY Bernard, *Un capitalisme idéal. Chocolat Menier*, Paris, Clancier-Guénaud, 1984, 236p.
- MARSEILLE Jacques, *L'Oréal : 1909-2009*, Paris, Perrin, 2009, 351p.
- MARSEILLE Jacques (dir.), *Le luxe en France du siècle des « Lumières » à nos jours*, Paris, Association pour le développement de l'histoire économique, 1999, 324p.
- MARTY Nicolas, *Perrier, c'est nous ! Histoire de la source Perrier et de son personnel*, Paris, Éditions de l'Atelier, 2005, 254p.
- MAYAUD Jean-Luc, *Les patrons du Second Empire, Franche-Comté*, Paris, Picard, 1991, 183p.
- NOURRISSON Didier, *La Saga Coca-Cola*, Paris, Larousse, 2008, 285p.
- OFFERLÉ Michel, *Sociologie des organisations patronales*, Paris, La Découverte, 2009, 124p.
- PASSAQUI Jean-Philippe, *La stratégie des Schneider : du marché à la firme intégrée (1836-1914)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2006, 403p.
- PETITEAU Nathalie, *L'horlogerie des Bourgeois conquérants. Histoire des établissements Bourgeois de Damprichard (Doubs), 1780-1939*, Paris, Les Belles Lettres, 1994, 224p.
- SCHMITZ Christopher, *The Growth of Big Business in the United States and Western Europe, 1850-1939*, London, Macmillan, 1993, 112p.
- SCHWEITZER Sylvie, *Des engrenages à la chaîne. Les usines Citroën (1915-1935)*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1982, 204p.

- STOSKOPF Nicolas, *Les patrons du Second Empire, Alsace*, Paris, Éditions A. et J. Picard, 1994, 286p.
- THERMEAUX Gérard-Michel, ESTIER Robert, *Les patrons du Second Empire, Loire, Saint-Étienne*, Paris, Éditions A. et J. Picard, 2010, 208p.
- THUILLIER Guy, *Georges Dufaud et les débuts du grand capitalisme dans la métallurgie en Nivernais au XIX^e siècle*, Paris, S.E.V.P.N., 1959, 254p.
- VERLEY Patrick, « A propos de la prosopographie des élites économiques : un retour à l'anecdotique, une sociologie du patronat et/ou une nouvelle entrée dans le champ de l'histoire économique », *Revue d'Histoire du XIX^e siècle*, n°23, 2001-2, pp.202-210.
- VERNUS Pierre (dir.), *Les organisations patronales. Une approche locale (XIX^e-XX^e siècles)*, Lyon, Centre Pierre Léon d'histoire économique et sociale, 2002, 205p.
- VERNUS Pierre, *Art, luxe et industrie. Bianchini Férier, un siècle de soieries lyonnaises (1888-1992)*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 2006, 419p.
- VILLETTE Michel, VUILLERMOT Catherine, *Portait de l'homme d'affaires en prédateur*, Paris, La Découverte, 2005, 294p.
- WATIN-AUGOUARD Jean, *Marques de luxe françaises*, Paris, Eyrolles, 2009, 325p.

D) PME, entreprises familiales et phénomène dynastique

- AUDRETSCH David, « Small Business in Industrial Economics : the New Learning », *Revue d'économie industrielle*, vol.67, n°1, 1994, pp.21-39.
- BARBIER Frédéric, *Finance et politique : la dynastie des Fould, XVIII^e-XX^e siècles*, Paris, Armand Colin, 1991, 364p.
- BAUDANT Alain, *Pont-à-Mousson: stratégies industrielles d'une dynastie Lorraine (1918-1939)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1980, 507p.
- BENSON John, *The Penny Capitalists. A Study of Nineteenth-Century Working Class Entrepreneurs*, Dublin, Gill and Macmillan, 1983, 172p.
- BÉGIN Lucie, CHABAUD Didier, « La résilience des organisations. Le cas d'une entreprise familiale », *Revue française de gestion*, n°200, 2010, pp.127-142.
- BERG Maxine, « Small Producer Capitalism in Eighteenth-Century England », *Business History*, vol.35, n°1, 1993, pp.17-39.

- BOUDJAABA Fabrice (dir.), *Le travail et la famille en milieu rural (XVI^e-XXI^e siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2014, 281p.
- BOUTILLIER Sophie, FOURNIER Claude, PERRIN Cédric (dir.), « Le temps des artisans : permanences et mutations », *Marché et Organisations*, n°24, 2015, 231p.
- BOUTILLIER Sophie, « La persistance des petites entreprises. Essai d'analyse à partir des théories de la firme et de l'entrepreneur », *Innovations*, n°35, 2011, pp.9-28.
- BOUTILLIER Sophie, DAVID Michel, FOURNIER Claude (dir.), *Traité de l'artisanat et de la petite entreprise*, Paris, Educaweb, 2009, 652p.
- CARON François, « Entreprise et parenté en France au XIX^e siècle », dans THELAMON Françoise (dir.), *Aux sources de la puissance. Sociabilité et parenté*, Mont-Saint-Aignan, Publications de l'Université de Rouen, 1989, pp.169-193.
- CHADEAU Emanuel, « The Large Family Firm in the Twentieth-Century France », *Business History*, vol.35, n°4, 1993, pp.184-205.
- COQUERY Natacha, *Tenir boutique à Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Éditions du CTHS, 2011, 401p.
- COQUERY Natacha, HILAIRE-PÉREZ Liliane, SALLMANN Line, VERNA Catherine (dir.), *Artisans, industrie. Nouvelles révolutions du Moyen Âge à nos jours*, Lyon, ENS Éditions, 2004, 484p.
- CROUZET François, « Encore les dynasties... », *Entreprises et histoire*, n°12, 1996, pp.3-18.
- CROUZET François, « Rôle et géographie des dynasties d'affaires », *Entreprises et histoire*, n°9, 1995, pp.3-12.
- CROUZET François, « Les dynasties d'entrepreneurs en France et en Grande-Bretagne », *Entreprises et histoire*, n°9, 1995, pp.25-42.
- DAUMAS Jean-Claude (dir.), *Le capitalisme familial : logiques et trajectoires, Actes de la journée d'étude de Besançon du 17 janvier 2002*, Besançon, Presses universitaires franc-comtoises, 2003, 252p.
- DAUMAS Jean-Claude, *L'amour du drap. Blin & Blin. 1827-1975. Histoire d'une entreprise lainière familiale*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, 1999, 660p.
- GRESSOT François-Xavier, *Histoire de ma vie. Au cœur de l'industrialisation alsacienne et jurassienne. François-Xavier Gressot : artisan, contremaître et négociant (1783-1868). Introduction, notes et édition par Alain Cortat*, Neuchâtel, Éditions Alphil, 2002, 574p.

- FAURE Alain, « Note sur la petite entreprise en France au XIX^e siècle. Représentations d'État et réalités », dans CARON François (dir.), *Entreprises et entrepreneur. XIX^e – XX^e siècles*, Paris, Presses universitaires de la Sorbonne, 1983, pp.199-215.
- FAURE Alain, « L'épicerie parisienne au XIX^e siècle, ou la corporation éclatée », *Le Mouvement Social*, n°108, juillet-septembre 1979, pp.113-130.
- FOHLEN Claude, *Une affaire de famille au XIX^e siècle : Méquillet-Noblot*, Paris, Armand Colin, 1955, 139p.
- GANNE Bernard, « Les PME dans le système français : heurts et malheurs et mode de gouvernance », dans BAGNASCO Arnaldo, SABEL Charles (dir.), *PME et développement économique en Europe*, Paris, La Découverte, 1994, pp.137-158.
- HAU Michel, STOSKOPF Nicolas, *Les dynasties alsaciennes du XVII^e à nos jours*, Paris, Perrin, 2005, 607p.
- HAU Michel, « Traditions comportementales et capitalisme dynastique. Le cas des grandes familles », *Entreprises et histoire*, n°9, 1995, pp.43-60.
- HAU Michel, « La longévité des dynasties industrielles alsaciennes », *Le Mouvement Social* n°132, juillet-septembre 1985, p.11-19.
- HENRY Daniel, « Capitalisme familial et gestion industrielle au XIX^e siècle », *Revue Française de Gestion*, n°70, septembre-octobre 1986, pp.141-150.
- JAMES Harold, *Family Capitalism. Wendels, Haniels, Falcks, and the Continental European Model*, Cambridge, The Belknap Press of Harvard University Press, 2006, 434p.
- JEQUIER François, « Les PME face à la croissance industrielle et ses conséquences économiques de la fin du XVIII^e siècle à nos jours », dans Commission internationale d'histoire des mouvements sociaux et des structures sociales, *Petite entreprise et croissance industrielle dans le monde aux XIX^e et XX^e siècles*, Paris, Éditions du CNRS, 1981.
- JOLY Hervé, « Le capitalisme familial dans les entreprises moyennes : un déclin réversible », *Entreprises et histoire*, n°28, 2001/2, pp.64-76.
- KENYON-ROUVINEZ Denise, WARD John, *Les entreprises familiales*, Paris, Presses universitaires de France, 2004, 127p.
- LESCURE Michel, *PME et croissance économique : l'expérience française des années 1920*, Paris, Economica, 1996, 350p.
- MANN Thomas, *Les Buddenbrook, Le déclin d'une famille*, Paris, A. Fayard, 1981, 641p.
- MATTEUDI Emmanuel, *Structures familiales et développement local*, Paris, L'Harmattan, 1997, 334p.

- MAYAUD Jean-Luc, *La petite exploitation rurale triomphante. France, XIX^e siècle*, Paris, Belin, 1999, 128p.
- MAYAUD Jean-Luc, *Besançon horloger (1793-1914)*, Besançon, Musée du temps, 1994, 124p.
- MOINE Jean-Marie, « Phénomène dynastique et petite et moyenne entreprise : la métallurgie haut-marnaise aux XIX^e et XX^e siècles », *Entreprises et histoire*, n°12, 1996, pp.61-74.
- SABEL Charles, ZEITLIN Jonathan, « Historical Alternatives to Mass-Production: Politics, Markets and Technology in Nineteenth-Century Industrialization », *Past and Present*, n°108, 1985, pp.133-176.
- STOSKOPF Nicolas, « Gestion de la vie privée et continuité familiale dans les entreprises alsaciennes du XIX^e siècle », *Entreprises et histoire*, n°9, 1995, pp.61-70.
- STOSKOPF Nicolas, *La petite industrie dans le Bas-Rhin (1810-1870)*, Strasbourg, Oberlin, 1987, 279p.
- TISSOT Laurent, *E. Paillard & Cie, SA, Une entreprise vaudoise de petite mécanique, 1920-1945*, Cousset, Delval, 1987, 470p.
- ZALC Claire, « Les petits patrons en France au 20^e siècle ou les atouts du flou », *Vingtième siècle, Revue d'histoire*, 2012, pp.53-66.
- ZALIO Pierre-Paul, « Échec industriel et réussite sociale : le cas du capitalisme familial marseillais », *Entreprises et histoire*, n°9, 1995, pp.93-106.

6) Histoire sociale et culturelle

A) Généralités et méthode

- ARIÈS Philippe (dir.), *Histoire des populations française et de leurs attitudes devant la vie depuis le XVIII^e siècle*, Paris, Éditions du Seuil, 1971, 412p.
- ARRONDEL Luc, GRANGE Cyril, « Transmission et inégalité des fortunes : une étude empirique de la mobilité des patrimoines entre 1880 et 1938 », *Sociétés contemporaines*, n°56, 2004, pp.49-69.
- BARTHÉLÉMY Tiphaine, « L'héritage contre la famille ? De l'anthropologie à l'économie, des approches plurielles », *Sociétés contemporaines*, n°56, 2004, pp.5-18.

- BEAUVALET-BOUTOUYRIE Scarlett, GOURDON Vincent, RUGGIU François-Joseph (dir.), *Liens sociaux et actes notariés dans le monde urbain en France et en Europe*, Paris, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, 2004, 268p.
- BONNAIN Rolande, BOUCHARD Gérard, GOY Joseph (dir.), *Transmettre, hériter, succéder. La reproduction familiale en milieu rural, France-Québec (XVIII^e – XX^e siècles)*, Paris/Lyon, EHESS/PUL, 1992, 433p.
- BOURDIEU Jérôme, POSTEL-VINAY Gilles, ROSENTAL Paul-André, SUWA-EISENMANN Akiko, « La dispersion spatiale des familles : un problème de taille. Les solidarités familiales de 1800 à 1940 », *Recherches et Prévisions*, septembre 2004, pp.63-72.
- BOURDIEU Jérôme, POSTEL-VINAY Gilles, SUWA-EISENMANN Akiko, « Migrations et transmissions intergénérationnelles dans la France du XIX^e siècle et du début du XX^e siècle », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, vol.55, n°4, 2000, pp.749-789.
- BOURDIEU Pierre, « Stratégies de reproduction et modes de domination », *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol.105, n°1, 1994, pp.3-12.
- BOURDIEU Pierre, « Les contradictions de l'héritage », dans BOURDIEU Pierre (dir.), *La Misère du monde*, Paris, Éditions du Seuil, 1993, pp.711-719.
- BOURDIEU Pierre, *Le sens pratique*, Paris, Éditions de Minuits, 1980, 475p.
- BOURDIEU Pierre, « Le capital social. Notes provisoires », *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol.31, n°1, 1980.
- BOURDIEU Pierre, *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Les Éditions de Minuit, 1979, 670p.
- BOURDIEU Pierre, « Classement, déclassement, reclassements », *Actes de la recherche en sciences sociales*, n° 24, novembre 1978, pp.2-22.
- BOURDIEU Pierre, « Les stratégies matrimoniales dans le système de reproduction », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisation*, vol.27, n°4-5, juillet 1972, pp.1105-1127.
- BOURDIEU Pierre, « L'anatomie du goût », *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol.2, n°5, octobre 1976, pp.2-81.
- BRELOT Claude-Isabelle, « Archives privées, archives publiques et mémoire familiale : questions de méthode et de déontologie », dans *Actes du colloque « Les archives privées, Grenoble/Le Touvet, 27-29 avril 2005*, Presses universitaires de Grenoble, 2006, pp.75-87.
- CHABANNE Robert, *Les institutions de la France : de la fin de l'Ancien régime à l'avènement de la III^e République, 1789-1875*, Lyon, Hermès, 1990, 416p.
- CHARLE Christophe, *Le siècle de la presse (1830-1939)*, Paris, Le Seuil, 2004, 411p.

- CHARLE Christophe (dir.), *Histoire sociale, histoire globale ?*, Paris, MSH, 1993, 145p.
- CHARLE Christophe, *Histoire sociale de la France au XIX^e siècle*, Paris, Éditions du Seuil, 1991, 392p.
- CHEVALLIER Jean-Jacques, *Histoire des institutions et des régimes politiques de la France de 1789 à nos jours*, Paris, Dalloz, Paris, 2001 (9^{ème} édition), 784p.
- CORBIN Alain (dir.), *La pluie, le soleil et le vent. Une histoire de la sensibilité au temps qu'il fait*, Paris, Aubier, 2013, 246p.
- CORBIN Alain (dir.), *L'avènement des loisirs (1850-1960)*, Paris, Aubier, 1995, 471p.
- CORBIN Alain, *Le temps, le désir et l'horreur. Essais sur le dix-neuvième siècle*, Paris, Aubier, 1991, 244p.
- CORBIN Alain, *Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social. XVII^e-XIX^e siècles*, Paris, Aubier, 1982, 334p.
- CORVISIER André, *Sources et méthodes en histoire sociale*, Paris, C.D.U.-S.E.D.E.S., 1980, 257p.
- COUTROT Laurence, DUBAR Claude, *Cheminements professionnels et mobilités sociales*, Paris, La Documentation Française, 1992, 372p.
- CRUBELLIER Maurice, *Histoire culturelle de la France (XIX^e – XX^e siècle)*, Paris, Armand Colin, 1974, 433p.
- DAUMARD Adeline, « L'histoire sociale comparative et quantitative de l'époque contemporaine », *Cahiers internationaux d'histoire économique et sociale*, n°18, 1988, pp.281-330.
- DAUMARD Adeline, « Les généalogies sociales : un des fondements de l'histoire sociale comparative et quantitative », *Annales de démographie historique*, 1984/1, pp.9-24.
- DAUMARD Adeline, « L'argent et le rang dans la société française au XIX^e siècle », *Romantisme*, n°40, 1983, pp.19-29.
- DAUMARD Adeline, « L'histoire de la société française contemporaine. Sources et méthodes », *Revue d'histoire économique et sociale*, n°1, 1974, pp.7-36.
- DAUMARD Adeline (dir.), *Les fortunes françaises : enquête sur la répartition et la composition des capitaux privés à Paris, Lyon, Lille, Bordeaux et Toulouse, d'après l'enregistrement des déclarations de succession*, Paris, Mouton, 1973, 603p.
- DAUMARD Adeline, « Structures sociales et classements socio-professionnels : l'apport des archives notariales », *Revue historique*, janvier-mars 1962, pp.139-154.

- DAUMARD Adeline, « Une source d'histoire sociale : l'enregistrement des mutations par décès. Le XII^e arrondissement de Paris en 1820 et 1847 », *Revue d'histoire économique et sociale*, vol.35, n°1, 1957, pp.52-78.
- DÉSSERT Gabriel, « L'enregistrement, source d'histoire sociale. Les revenus du propriétaire rentier du sol », dans *Actes du 90^e congrès national des Sociétés savantes, Nice, 1965, Tome 1*, Paris, Bibliothèque nationale, 1966, pp.33-53.
- DESROSIERES Alain, THÉVENOT Laurent, « Les mots et les chiffres : les nomenclatures socioprofessionnelles », *Economie et Statistique*, 1979, n°110, pp.49-65.
- DUPÂQUIER Jacques, KESSLER Denis (dir.), *La société française au XIX^e siècle : tradition, transition, transformations*, Paris, Hachette, 1995, 529p.
- DUPÂQUIER Jacques (dir.), *Histoire de la population française. Tome 3, de 1789 à 1914*, Paris, Presses universitaires de France, 1989, 554p.
- DUPEUX Georges, « L'étude de la mobilité sociale. Quelques problèmes de méthode », dans BRAUDEL Fernand (dir.), *Conjoncture économique, structures sociales. Hommage à Ernest Labrousse*, Paris, Mouton, 1974, pp.79-90.
- ÉLIAS Norbert, *La Civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy, 1973, 342p.
- FREDJ Claire, *Histoire sociale du XIX^e siècle*, Paris, Hachette Supérieur, 2001, 192p.
- FURET François, OZOUF Jacques (dir.), *Lire et écrire. L'alphabétisation des Français de Calvin à Jules Ferry*, Les Éditions de Minuit, 1977, 2 volumes, 390p., 378p.
- GARRIER Gilbert, « Mariages, successions et patrimoines : quelques réflexions », *Bulletin du Centre d'histoire économique et sociale de la région lyonnaise*, 1982, n°3, pp.7-13.
- GILDAS Simon (dir.), *Dictionnaire des migrations internationales. Approche géohistorique*, Paris, Armand Colin, 2015, 816p.
- GRIBAUDI Maurizio, *Itinéraires ouvriers. Espaces et groupes sociaux à Turin au début du XX^e siècle*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1987, 264p.
- HAMBERGER Klaus, DAILLANT Isabelle, « L'analyse de réseaux de parenté : concepts et outils », *Annales de démographie historique*, n°116, 2008/2, pp.13/52.
- HANAGAN Michael, « Artisan and Skilled Worker, The Problem of Definition », *International Labor and Working Class History*, n°12, novembre 1977, pp.28-31.
- HÉRAN François, « La catégorie socioprofessionnelle : réflexion sur le codage et l'interprétation », dans DUPOIRIER Elisabeth, PARODI Jean-Luc (dir.), *Les indicateurs sociopolitiques aujourd'hui*, Paris, L'Harmattan, 1997, pp.49-68.

- JACQUES-JOUVENOT Dominique, *Choix du successeur et transmission patrimoniale*, Paris, L'Harmattan, 1997, 239p.
- JEUDY Henri-Pierre (dir.), *Patrimoines en folie*, Paris, MSH, 1990, 297p.
- KALIFA Dominique, RÉGNIER Philippe, THÉRENTY Marie-Ève, VAILLANT Alain (dir.), *La civilisation du journal. Histoire culturelle et littéraire de la presse française au XIX^e siècle*, Paris, Nouveau Monde Éditions, 2011, 1760p.
- LABROUSSE Camille-Ernest, « Introduction », dans *L'histoire sociale, sources et méthodes. Colloque de l'École Normale Supérieure de Saint-Cloud. 15-16 mai 1965*, Paris, Presses universitaires de France, 1967, pp.1-5.
- LEQUIN Yves, *Histoire des Français, XIX^e-XX^e siècles. 1. Un peuple et son pays ; 2. La société ; 3. Les citoyens et la démocratie*, Paris, A. Colin, 1983-1984, 589p., 624p., 524p.
- LE YAOUANQ Jean, *Les structures sociales en France de 1815 à 1945*, Paris, Ellipses, 1998, 175p.
- LEMEL Yannick, *Stratification et mobilité sociale*, Paris, Armand Colin, 1991, 225p.
- LENOIR Rémi, *Généalogie de la morale familiale*, Paris, Seuil, 2003, 587p.
- LEQUIN Yves (dir.), *Histoire des étrangers et de l'immigration en France*, Paris, Larousse, 2006, 544p.
- LEQUIN Yves, VANDECASTEELE Sylvie, « Pour une histoire sociale de l'entreprise », préface de LEQUIN Yves, VANDECASTEELE Sylvie (dir.), *L'usine et le bureau. Itinéraires sociaux et professionnels dans l'entreprise, XIX^e et XX^e siècles*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1990, 193p.
- LÉVY-LEBOYER Claude, *L'ambition professionnelle et la mobilité sociale*, Paris, Presses universitaires de France, 1971, 398p.
- MARCZEWSKI Jean, TOUTAIN Jean-Claude, *La population de la France de 1700 à 1959*, Paris, ISEA, 1963, 247p.
- MARTIAL Agnès (dir.), *La valeur des liens. Hommes, femmes et transactions familiales*, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, 2009, 190p.
- MAYAUD Jean-Luc, *Gens de la terre. La France rurale (1880-1940)*, Paris, Éditions du Chêne, 2002, 311p.
- MAYEUR Jean-Marie, *Nouvelle histoire de la France contemporaine. 10. Les débuts de la Troisième République (1871-1898)*, Paris, Point Histoire, 1973, 256p.
- MERLLIÉ Dominique, PREVOST Jean, *La mobilité sociale*, Paris, La Découverte, 1997, 122p.

- NOIRIEL Gérard, *Le creuset français : histoire de l'immigration, XIX^e – XX^e siècle*, Paris, Le Seuil, 2006, 447p.
- ORY Pascal, *L'histoire culturelle*, Paris, Presses universitaires de France, 2015, 122p.
- PETIT Jacques-Guy, MAREC Yannick (dir.), *Le social dans la ville en France et en Europe (1750-1914)*, Paris, Éditions de l'Atelier, 1996, 351p.
- POIRRIER Philippe (dir.), *L'histoire culturelle : un "tournant mondial" dans l'historiographie ?*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2008, 198p.
- ROSENTAL Paul-André, *Les sentiers invisibles. Espace, familles et migrations dans la France du XIX^e siècle*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1999, 157p.
- SCHWEITZER Sylvie, « Les femmes dans les positions de pouvoir en Europe, XIX^e – XX^e siècles », dans MARUANI Margaret, *Travail et genre dans le monde. L'état des savoirs*, Paris, La Découverte, 2013, pp.327-335.
- SCHWEITZER Sylvie, *Les femmes ont toujours travaillé. Une histoire du travail des femmes aux XIX^e et XX^e siècles*, Paris, Odile Jacob, 2002, 329p.
- SIRINELLI Jean-François, RIOUX Jean-Pierre (dir.), *Pour une histoire culturelle*, Paris, Éditions du Seuil, 1997, 455p.
- TEULON Frédéric, *Sociologie et histoire sociale*, Paris, Presses universitaires de France, 1996, 274p.
- VOYELLE Michel, *De la cave au grenier : un itinéraire en Provence au XVIII^e siècle : de l'histoire sociale à l'histoire des mentalités*, Québec, S. Fleury, 1980, 481p.
- WEIL Patrick, *Qu'est-ce qu'un Français ? Histoire de la nationalité française depuis la Révolution*, Paris, Gallimard, 2005, 651p.

B) De la biographie à la prosopographie

- ANCEAU Eric, *Dictionnaire des députés du Second Empire*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1999, 421p.
- AUTRAND Françoise (dir.), *Prosopographie et genèse de l'État moderne. Actes des journées d'études des 22-23 octobre 1984*, Paris, École normale supérieure de jeunes filles, 1986, 358p.
- BATES David (dir.), *Liens personnels, réseaux, solidarités en France et dans les îles Britanniques (XIX^e-XX^e siècles)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2006, 352p.

- BÉGUEC Gilles, « Les réseaux », dans MAYEUR Jean-Marie, CHALINE Jean-Pierre, CORBIN Alain (dir.), *Les Parlementaires de la Troisième République*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2003, pp.241-263.
- BOURDIEU Pierre, « L'illusion biographique », *Annales de la Recherche en sciences sociales*, n°62-63, juin 1986, pp.69-72.
- BRELOT Claude-Isabelle, « Prosopographie des horlogers suisses à Besançon (1793-1914) », dans MAYAUD Jean-Luc, HENRY Philippe (dir.), *Horlogeries. Le temps de l'histoire*, Besançon, Annales Littéraires de l'Université de Besançon, 1995, pp.115-130.
- CHARLE Christophe, « Micro-histoire sociale et macro-histoire sociale », dans CHARLE Christophe (dir.), *Histoire sociale, histoire globale ?*, Paris, MSH, 1993, pp.45-57.
- CHARLE Christophe, NAGLE Jean, PERRICHET Marc, RICHARD Michel, WORONOFF Denis, *Prosopographie des élites françaises, XVI^e -XX^e siècle : guide de recherches*, Paris, Éditions du CNRS, 1980, 178p.
- CHASSAGNE Serge, « La mobilité des ouvriers qualifiés de l'indiennage (1760-1860) », dans GAYOT Gérard, MINARD Philippe (dir.), *Les ouvriers qualifiés de l'industrie (XVI^e – XX^e siècles). Formation, emploi, migrations*, Revue du Nord, HS n°15, 2001, pp.65-81.
- COPANS Jean, « La monographie en question », *L'Homme*, vol.6, n°3, 1966, pp.120-124.
- CORBIN Alain, *Le monde retrouvé de Louis-François Pinagot. Sur les traces d'un inconnu (1798-1876)*, Paris, Flammarion, 1998, 336p.
- DAUMAS Jean-Claude (dir.), *Dictionnaire historique des patrons français*, Paris Flammarion, 2010, 1613p.
- FEBVRE Lucien, « Les problème des études locales », *Annales d'histoire économique et sociale*, n°21, 1933, pp.305-308.
- GARDEN Maurice, « *Alltagsgeschichte, Microstoria*, pourquoi pas histoire sociale ? », dans BRELOT Claude-Isabelle, MAYAUD Jean-Luc (dir.), *Voyages en histoire. Mélanges offerts à Paul Gerbod*, Paris, Les Belles Lettres, Paris, 1995, pp.99-119.
- GINZBURG Carlo, PONI Carlo, « La micro-histoire », *Le Débat*, n°17, 1981, pp.133-136.
- GINZBURG Carlo, *Le fromage et les vers : l'univers d'un meunier du XVI^e siècle*, Paris, Flammarion, 1980, 220p.
- LEMERCIER Claire, PICARD Emmanuelle, « Quelle approche prosopographique ? », dans ROLLET Laurent, NABONNAND Philippe (dir.), *Les uns et les autres. Biographies et prosopographies en histoire des sciences*, Nancy, Presses universitaires de Nancy, 2012, pp.605-630.

- LEMERCIER Claire, « Analyse de réseaux et histoire de la famille : une rencontre encore à venir ? », *Annales de Démographie Historique*, 1, 2005, pp.7-31.
- LEVI Giovanni, « Les usages de la biographie », *Annales. Économies. Sociétés. Civilisations*, vol.44, n°6, novembre-décembre 1989, pp.1325-1336.
- MÜLLER Bertrand, « Écrire l'histoire locale : le genre monographique », *Revue d'histoire des sciences humaines* 2003/2, n° 9, p. 37-51.
- Numéro spécial « Les parcours individuels dans leurs contextes » de la revue *Temporalités. Revue de sciences sociales et humaine*, n°11, 2010, [en ligne].
- PASSERON Jean-Claude, « Biographies, flux, itinéraires, trajectoires », *Revue française de sociologie*, vol.31, n°1, 1990, pp.3-22.
- POUECH Vincent, « La méthode prosopographique et l'histoire des élites dans l'Antiquité tardive », dans *Revue historique*, n°661, janvier 2012, pp.155-168.
- *Prosopographia imperii romani*, travail collectif ambitionnant d'établir la prosopographie des hauts personnages de l'Empire romain.
- *Prosopographie chrétienne du Bas-Empire* : du premier volume, MANDOUZE André (dir.), *1. Prosopographie de l'Afrique chrétienne (303-533)*, Paris, Éditions du CNRS, 1982, 1320p.) ; au plus récent PIETRI Luce, HEIJMANS Marc (dir.), *4. Prosopographie de la Gaule chrétienne (314-614)*, Paris, Association des amis du Centre d'histoire et civilisation de Byzance, 2013, 2067p.
- REVEL Jacques, « Micro-analyse et construction du social », dans REVEL Jacques (dir.), *Jeux d'échelles. La micro-analyse à l'expérience*, Paris, Gallimard, 1996, pp.15-36.
- REVEL Jacques, « L'histoire au ras-du-sol », dans LEVI Giovanni, *Le pouvoir au village. Histoire d'un exorciste dans le Piémont du XVII^e siècle*, Paris, Gallimard, 1989, pp.I-XXXIII.
- STONE Lawrence, « Prosopography », *Daedalus*, 1971, vol.100, n°1, pp.46-79.

C) Vies privée et quotidienne

- ADLER Laure, *Secrets d'alcôves : histoire du couple de 1830 à 1930*, Paris, Hachette, 1983, 238p.
- ARIÈS Philippe, DUBY Georges, (dir.), *Histoire de la vie privée*, 5 volumes, Paris, Éditions du Seuil, 1985-1987. Voir surtout le tome IV : PERROT Michelle (dir.), *De la Révolution à la Grande Guerre*, Paris, Éditions du Seuil, 1987, 636p.

- BOUCHER François, *Histoire du costume en occident de l'antiquité à nos jours*, Paris, Flammarion, 1965, 447p.
- CORBIN Alain, COURTINE Jean-Jacques, VIGARELLO Georges (dir.), *Histoire du corps. 2. De la Révolution à la Grande Guerre*, Paris, Points, 2005, 463p.
- CSERGO Julia, *Liberté, égalité, propreté : la morale de l'hygiène au XIX^e siècle*, Paris, Albin Michel, 1988, 361p.
- DEQUIDT Marie-Agnès, « Comment mesurer l'intériorisation du temps ? (Paris, début XIX^e siècle) », *Revue d'histoire du XIX^e siècle*, n°45, 2012/2, pp.69-81.
- FAURE Olivier, *Les Français et leur médecine au XIX^e siècle*, Paris, Belin, 1993, 316p.
- FRIOUX Stéphane, NOURRISSON Didier, *Propre et sain ! Un siècle d'hygiène à l'école en images*, Paris, Armand Colin, 2015, 174p.
- GOUBERT Jean Pierre (dir.), *Du luxe au confort*, Paris, Belin, 1988, 191p.
- GOUBERT Jean-Pierre, *La médicalisation de la société française (1770-1830)*, Warteloo, Historical Reflections Press, 1982, 304p.
- GUIRAL Pierre, *La vie quotidienne en France à l'âge d'or du capitalisme (1852-1879)*, Paris, Hachette, 1976, 285p.
- LAVER James, *Histoire de la mode et du costume*, Paris, Thames & Hudson, 1990, 287p.
- LÉONARD Jacques, *Archives du corps. La santé au XIX^e siècle*, Rennes, Ouest-France, 1986, 329p.
- LÉONARD Jacques, *Médecins, malades et société dans la France du XIX^e siècle*, Paris, Sciences en situation, 1992, 287p.
- LEVY Marie-Françoise, *De mères en filles : l'éducation des françaises (1850-1880)*, Paris, Éditions Calmann-Lévy, 1984, 190p.
- MARTIN-FUGIER Anne, *La place des bonnes. La domesticité féminine à Paris en 1900*, Paris, Bernard Grasset, 1979, 382p.
- MARTIN-HUAN Jacqueline, *La longue marche des domestiques en France, du XIX^e siècle à nos jours*, Nantes, Opéra Éditions, 1997, 159p.
- McDOWELL Colin, *Histoire de la mode masculine*, Paris, La Martinière, 1997, 208p.
- MOLLIER Jean-Yves, *Histoire de lecture : XIX^e – XX^e siècles*, Bernay, Société d'histoire de la lecture, 2005, 151p.
- MOLLIER Jean-Yves, *La lecture et ses publics à l'époque contemporaine : essais d'histoire culturelle*, Paris, Presses universitaires de France, 2001, 186p.
- NOURRISSON Didier, *Histoire sociale du tabac*, Paris, Éditions Christian, 2000, 188p.

- PARDAILHE-GALABRUN Annick, *La naissance de l'intime. 3000 foyers parisiens, XVII-XVIII^e siècles*, Paris, PUF, 1988, 523p.
- VIGARELLO Georges, *Le sain et le malsain. Santé et mieux-être depuis le Moyen Âge*, Paris, Éditions du Seuil, 1993, 399p.
- VIGARELLO Georges, *Le propre et le sale. L'hygiène du corps depuis le Moyen Âge*, Paris, Éditions du Seuil, 1987 (première édition en 1985), 287p.

D) Bourgeoisie et élites

- AGULHON Maurice, *Le cercle dans la France bourgeoise (1810-1848), étude d'une mutation de sociabilité*, Paris, A. Colin, 1977, 105p.
- BERCÉ Françoise, « Le château au XIX^e siècle », dans BABELON Jean-Pierre (dir.), *Le château en France*, Paris, Berger Levrault-Caisse Nationale des Monuments Historiques et des Sites, 1988, pp.371-384.
- BOYER Marc, *La maison de campagne, XVIII^e-XXI^e siècle. Une histoire culturelle de la résidence de villégiature*, Paris, Éditions Autrement, 2007, 141p.
- BRELOT Claude-Isabelle, « L'espace résidentiel des élites dans la France post-révolutionnaire (1800-1914) », dans DUNNE John, JANSSENS Paul (dir.), *Living in the City : Elites and their Residences (1500-1900) – Vive en ville : les résidences des élites (1500-1900)*, 2008, pp.155-174.
- BRELOT Claude-Isabelle, « Les notables du XIX^e siècle au prisme des études comparées », dans MAYAUD Jean-Luc, RAPHAËL Lutz (dir.), *Histoire de l'Europe rurale contemporaine. Du village à l'État*, Paris Armand Colin, 2006, pp.99-116.
- BRELOT Claude-Isabelle (dir.), *Noblesses et villes (1780-1950). Actes du colloque de Tours, 17-19 mars 1994*, Tours, Université de Tours/MSH, 1995, 374p.
- BRELOT Claude-Isabelle, « Châteaux, communautés de village et paysans dans une province française au XIX^e siècle », dans FAURE Alain, PLESSIS Alain, FARCY Jean-Claude (dir.), *La terre et la cité. Mélanges offerts à Philippe Vigier*, Paris, Editions Créaphis, 1994, pp.53-65.
- BRELOT Claude Isabelle, *La noblesse réinventée. Nobles de Franche-Comté de 1814 à 1870, Tome 1 : Restaurations et reconversions ; Tome 2 : De la tradition à l'innovation, Restaurations et reconversions*, Paris, Les Belles Lettres, 1992, 1147p.

- BRELOT Claude-Isabelle, « Une politique traditionnelle de gestion du patrimoine foncier en Franche-Comté au XIX^e siècle », dans *Les noblesses européennes au XIX^e siècle*, Paris/Rome, Ecole Française de Rome/Università di Milano, 1988, pp.221-254.
- CADIER-REY Gabrielle, « La haute société protestante, origine et modes d'action au XIX^e siècle » dans Chaline Jean-Pierre (dir.), *Élites et sociabilité en France. Actes du colloque organisé par la Fondation Singer-Polignac*, Paris, 2003, Paris, Perrin, 2003, pp.111-126.
- CASSIS Youssef, « Monde des affaires et bourgeoisie en Europe de l'Ouest », dans KOCKA Jürgen (dir.), *Les bourgeoisies européennes au XIX^e siècle*, Paris, Belin, 1996, pp.49-74.
- CHALINE Jean-Pierre, « Entre l'histoire sociale et la sociologie. L'étude de la bourgeoisie », dans CHARLE Christophe (dir.), *Histoire sociale, histoire globale ?*, Paris, MSH, 1993, pp.149-160.
- CHARLE Christophe, *Les élites de la République, 1880-1900*, Paris, Fayard, 1987, 556p.
- CHAUSSINAND-NOGARET Guy (dir.), *Histoire des élites en France : du XVI^e au XX^e siècle : l'honneur, le mérite, l'argent*, Paris, Éditions Tallandier, 1991, 478p.
- DAUMARD Adeline, « Noblesse et aristocratie en France au XIX^e siècle », dans *Les noblesses européennes au XIX^e siècle*, Paris/Rome, École Française de Rome/Università di Milano, 1988, pp.81-104.
- DAUMARD Adeline, *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, Paris, Aubier, 1987, 430p.
- DAUMARD Adeline, *Les bourgeois de Paris au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, 1970, 382p.
- DAUMARD Adeline, *La bourgeoisie parisienne de 1815 à 1848*, Paris, S.E.V.P.E.N., 1963, 670p.
- DAVIET-VINCENT Marie Bénédicte, *Serviteurs de l'État. Les élites administratives en Prusse de 1871 à 1933*, Paris, Belin, 2006, 367p.
- DUMONS Bruno, POLLET Gilles, SAUNIER Pierre-Yves, *Les élites municipales sous la III^e République. Des villes du Sud-est de la France*, Paris, CNRS Éditions, 1997, 210p.
- GRANDCOING Philippe, *Les demeures de la distinction. Châteaux et châtelains au XIX^e siècle en Haute-Vienne*, Limoges, PULIM, 1999, 391p.
- GRANGE Cyril, *Les gens du Bottin mondain : y être, c'est en être*, Paris, Fayard, 1996, 572p.

- HENDBOËG Paulette, HENDBOËG Maurice, « Le Château de Cumane à Saint-Sauveur (38) : des origines à nos jours », *Généalogie et histoire*, n°127, septembre 2006, pp.54-55.
- JARDIN André, TUDESQ André-Jean, *La France des notables, 1815-1848*, 2 vol., Paris, Seuil, 1972, 2 vol., 257p. et 256p.
- MARTIN-FUGIER Anne, *La vie élégante ou la formation du Tout-Paris (1815-1848)*, Paris, Fayard, 1990, 447p.
- MARTIN-FUGIER Anne, *Les salons de la III^e République : art, littérature, politique*, Paris, Perrin, 2003, 378p.
- MENSION RIGAU Éric, *Aristocrates et grands bourgeois : éducation, traditions, valeurs*, Paris, Plon, 1994, 514p.
- Numéro spécial de la revue *Histoire Urbaine* consacré à la question : « Villes de villégiature », *Histoire Urbaine*, n°41, 2014/3.
- PERROT Marguerite, *Le mode de vie des familles bourgeoises (1873-1953)*, Paris, Armand Colin, 1961, 299p.
- PERROT Philippe, *Le luxe : une richesse entre faste et confort, XVIII^e-XIX^e siècles*, Paris, Éditions du Seuil, 1995, 149p.
- PERROT Philippe, *Le travail des apparences. Le corps féminin (XVIII^e - XIX^e siècle)*, Paris, Éditions du Seuil, 1984, 280p.
- PERROT Philippe, *Les dessus et les dessous de la bourgeoisie. Une histoire du vêtement au XIX^e siècle*, Paris, Fayard, 1981, 344p.
- PETITEAU Nathalie, *Élites et mobilités : la noblesse d'Empire au XIX^e siècle (1808-1914)*, Paris, La boutique de l'histoire, 1997, 714p.
- PINÇON Michel, PINÇON-CHARLOT Monique, *Châteaux et châtelains. Les siècles passent, le symbole demeure*, Paris, Éditions Anne Carrière, 2008, 291p.
- REY Jean-Philippe, *Grands notables du Premier Empire. 30, Rhône*, Paris, Guénégaud, 2011, 205p. Voir plus largement la collection des Grands notables du Premier Empire dirigée par Louis Bergeron, Guy Chaussinand-Nogaret et Mathieu Marraud.
- TUDESQ André-Jean, *Les grands notables en France (1840-1849). Étude historique d'une psychologie sociale*, Paris, Presses universitaires de France, 1964, 2 vol., 1277p.
- VIGARELLO Georges, *Histoire de la beauté : le corps et l'art d'embellir de la Renaissance à nos jours*, Paris, Éditions du Seuil, 2004, 336p.

7) Lyon, histoire et industrie d'une ville

- ANGLERAUD Bernadette, PELLISSIER Catherine, *Les dynasties lyonnaises. Des Morin-Pons aux Mérieux, du XIX^e siècle à nos jours*, Paris, Perrin, 2003, 830p.
- ANGLERAUD Bernadette, *Les boulangers lyonnais aux XIX^e et XX^e siècles*, Paris, Éditions Christian, 1998, 190p.
- ARCHIVES MUNICIPALES DE LYON, *Lumière : l'album de famille. Catalogue de l'exposition organisée à Lyon, 26 octobre – 19 décembre 1995*, Lyon, Archives Municipales, 1995, 162p.
- BARRE Josette, FEUGA Paul, *Morand et les Brotteaux*, Lyon, Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 1998, 128p.
- BAYARD Françoise, « Les commis voyageurs lyonnais au XVIII^e siècle », *Entreprises et histoire*, 2012/1, n°66, pp.62-78.
- BAYARD Françoise, CAYEZ Pierre (dir.), *Histoire de Lyon. Tome 2 – Du XVI^e siècle à nos jours*, Le Coteau, Horvath, 1990, 479p.
- BEGHAIN Patrice, BENOÎT Bruno, CORNELOUP Gérard, THÉVENON Bruno, *Dictionnaire historique de Lyon*, Lyon, S. Bachès, 2009, 1504p.
- BEGUET Bruno, « Une école d'ingénieurs en province : l'École Centrale Lyonnaise de 1857 à 1947 », dans BERGERON Louis, BOURDELAIS Patrice (dir.), *La France n'est-elle pas douée pour l'industrie ?*, Paris, Belin, 1998, pp.305-327.
- BENOÎT Bruno, SAUSSAC Roland, *Histoire de Lyon des origines à nos jours*, Brignais, Éditions des Traboules, 2008, 270p.
- BENOÎT Bruno, GARDES Gilbert, *Être Lyonnais : identité et régionalité. Hommage à Aimé Vingtrinier*, Lyon, J. André, 2005, 260p.
- BENOÎT Bruno, *La Lyonnitude – Dictionnaire critique et historique*, Lyon, Éditions lyonnaises d'art et d'histoire 2000, 141p.
- BENOÎT Bruno, *L'identité politique de Lyon. Entre violences collectives et mémoire des élites*, Paris, L'Harmattan, 1999, 239p.
- BENOÎT Bruno, *Les colères de Lyon du Moyen-âge à nos jours. Quand Lyon rugit*, Lyon, Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 1998, 159p.
- BERTHET Florence, CIGIOTTI Anne, WASSERSTROM Sarah, *Atlas de l'aventure industrielle de l'agglomération lyonnaise. Étude historique et cartographique de*

l'industrialisation de l'agglomération lyonnaise, Lyon, Agence d'urbanisme pour le développement de l'agglomération lyonnaise, juin 2009, 116p.

- BERTIN Dominique, MATHIAN Nathalie, *Lyon : silhouettes d'une ville recomposée. Architecture et urbanisme (1789-1914)*, Lyon, Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 2008, 351p.

- BERTIN Dominique, « Lyon, la rue Impériale, 1853-1857 : un exemple de percée haussmannienne en province », dans GUÉRY François (dir.), *L'idée de la ville : actes du colloque international de Lyon*, Seyssel, Champ Vallon, 1984, pp.120-133.

- BONNEVAL Loïc, « Aménageurs malgré eux : les Hospices civils de Lyon », *Études foncières*, n°154, 2011, pp.15-20.

- BORGÉ Guy, BORGÉ Marjorie, *Lyon, passé et présent sous le même angle*, Paris/Genève, Éditions Champion/Slatkine, 1987, 125p.

- BORGÉ Guy, BORGÉ Marjorie, CLAVAUD René, *Les transports à Lyon : du tram au métro*, Lyon, J. Honoré, 1984, 179p.

- CAYEZ Pierre, CHASSAGNE Serge, *Les patrons du Second Empire, Lyon et le Lyonnais*, Paris, Éditions A. et J. Picard, 2007, 287p.

- CAYEZ Pierre, *Crises et croissance de l'industrie lyonnaise 1850-1900*, Paris, Éditions du C.N.R.S., 1980, 354p.

- CAYEZ Pierre, « Quelques aspects du patronat lyonnais pendant la deuxième étape de l'industrialisation », *Cahier du Mouvement Social* n°4, « Le patronat de la seconde industrialisation », Paris, 1979, pp.191-200.

- CAYEZ Pierre, *Métiers jacquard et hauts-fourneaux. Aux origines de l'industrie lyonnaise*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1978, 464p.

- CAYEZ Pierre, « Industries anciennes et industries nouvelles à Lyon en début de XX^e siècle », *Histoire, Economie et Société* n°2, 1994, pp.321-342.

- CAYEZ Pierre, CHEVALIER Martine, « Approche du phénomène d'urbanisation de la rive gauche du Rhône (1852-1894) », dans GARDEN Maurice, LEQUIN Yves (dir.), *Construire la ville, XVIII^e-XIX^e siècles. Actes de la table ronde organisée avec l'aide de la D.G.R.S.T. et de la Mission de la Recherche Urbaine*, Lyon, P.U.L., 1983, pp.55-68.

- CHASSAGNE Serge, « Industrialisations », dans CHARPIGNY Florence, DUMONS Bruno (dir.), *Rhône-Alpes. La construction d'une région, XIX^e – XX^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2015, pp.85-94.

- CHASSAGNE Serge (dir.), *Autour de Pierre Cayez*, Cahiers du Centre Pierre Léon d'histoire économique et sociale, n°3, 2003, 144p.
- CHEVALIER Martine, « L'urbanisation de la rive gauche du Rhône à Lyon dans la deuxième moitié du XIX^e siècle : quelles politiques pour quels résultats? », *Bulletin du Centre Pierre Léon*, 1988, n°4, pp.5-34 + annexes.
- CLEMENÇON Anne-Sophie, *La ville ordinaire. Généalogie d'une rive, Lyon (1781-1914)*, Marseille, Éditions Parenthèses, 2015, 284p.
- COMBY Jacques (dir.), *Peurs dans la ville. Urbanisme et sécurité dans l'agglomération lyonnaise, XIX^e-XX^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2015, 272p.
- COTTEZ André, *Un fermier général sous le Consulat et l'Empire. L'octroi de Lyon (5 fructidor an VIII – 21 mars 1807)*, Paris, 1938, 502p.
- CSERGO Julia, « Lyon, première capitale mondiale de la gastronomie (1925-1935) », dans LEMASSON Jean-Pierre, CSERGO Julia (dir.), *Voyages en gastronomie. L'invention des régions et des capitales gourmandes*, Paris, Autrement, 2008, pp.35-50.
- DURAND Georges, *Vin, vigne et vigneron en Lyonnais et Beaujolais (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1979, 540p.
- FAVIER René, Fontaine Laurence (dir.), *Maurice Garden. Un historien dans la ville*, Paris, MSH, 2008, 421p.
- FAURE Olivier, « L'industrie et "l'environnement" à Lyon au XIX^e siècle », *Recueil d'études offert à Gabriel Désert, Cahier des Annales de Normandie*, n°24, 1992, pp.299-311.
- FERGUSON Dean T., « The Body, the Corporate Idiom and the Police of the Unincorporated Worker in Early Modern Lyons », *French Historical Studies*, 2000, vol.23, n°4, pp.545-575.
- FEROLDI Vincent, « Le quartier Saint-Louis de la Guillotière au XIX^e siècle », dans GARDEN Maurice, LEQUIN Yves (dir.), *Construire la ville, XVIII^e-XIX^e siècles. Actes de la table ronde organisée avec l'aide de la D.G.R.S.T. et de la Mission de la Recherche Urbaine*, Lyon, P.U.L., 1983, pp.69-81.
- FONTAINES Gérard, *La culture du voyage à Lyon de 1820 à 1930*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 2003, 325p.
- FOURNIER Marcelle, *Saint-Didier-au-Mont-d'Or il y a 200 ans...*, Lyon, Éditions Envie d'écrire, 1991, 424p.
- FRIOUX Stéphane, PRIEUR Florent, « Dangereuses banlieue. Les marges lyonnaises au miroir de la police et de l'hygiène dans la première moitié du XIX^e siècle », dans BOUFFIER

Sophie, BRELOT Claude-Isabelle, MENJOT Denis (dir.), *Aux marges de la ville : paysages, sociétés, représentations. Actes du colloque tenu à Lyon les 5-7 mai 2011*, Paris, L'Harmattan, 2015, pp.269-285.

- FRIOUX Stéphane, « Problème global, action locale : les difficultés de la lutte contre les fumées industrielles à Lyon (1900-1960) », dans LE ROUX Thomas, LETTÉ Michel (dir.), *Débordements industriels. Environnement, territoire et conflit, XVIII^e-XXI^e siècles*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, pp.317-333.

- GARDEN Maurice, LEQUIN Yves (dir.), *Habiter la ville, XV^e-XX^e siècles*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon, 1985, 315p.

- GARDEN Maurice, « Le patrimoine immobilier des Hospices civils de Lyon, 1800-1914 », *Cahiers d'histoire*, vol.29, n°2-3, 1984, pp.119-134.

- GARDEN Maurice, *Le budget des hospices civils de Lyon : 1800-1976. Histoire économique d'une grande entreprise de santé*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1980, 148p.

- GARDEN Maurice, *Lyon et les Lyonnais au XVIII^e siècle*, Paris, Flammarion, 1970, 772p.

- GARRIER Gilbert, *Paysans du Beaujolais et du Lyonnais, 1800-1970*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 1973, 2 volumes.

- GAUTHIEZ Bernard, *Lyon, entre Bellecour et Terreaux : urbanisme et architecture au XIX^e siècle*, Lyon, Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 1999, 132p.

- GENNERAT Roland, *Histoire des protestants à Lyon : des origines à nos jours*, Moins, Au jet d'ancre, 1994, 277p.

- GRAFMEYER Yves, *Quand le tout Lyon se compte : lignées, alliances, territoires*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1992, 216p.

- GRAFMEYER Yves, *Habiter Lyon : milieux et quartiers du centre-ville*, Lyon, CNRS Éditions, Presses Universitaires de Lyon, 1991, 219p.

- GUTTON Jean-Pierre, *Histoire de Lyon et du Lyonnais*, Paris, Presses universitaires de France, 1998, 127p.

- GUTTON Jean-Pierre (dir.), *Les Lyonnais dans l'Histoire*, Toulouse, Privat, 1985, 405p.

- JANIN René, *Les Paroisses de la Guillotière. La Paroisse Saint-André et son église*, Lyon, Lugd – Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 1989, 35p.

- JOLY Hervé (dir.), *Patronat, bourgeoisie, catholicisme et libéralisme. Autour du journal d'Auguste Isaac. Actes de la journée d'étude du 18 juin 2003*, Cahiers du Centre Pierre Léon, n°5, 2004, 230p.

- KLEINCLAUSZ Arthur, *Lyon, des origines à nos jours, la formation de la cité*, Marseille, Laffitte, 1980 (première édition en 1925), 429p.
- KLEINCLAUSZ Arthur (dir.), *Histoire de Lyon, Tome III, 1814-1940*, Lyon, Masson, 1952, 347p.
- KRUMENACKER Yves, *Des protestants au siècle des Lumières. Le modèle lyonnais*, Paris, Honoré Champion, 2002, 358p.
- LAFERRÈRE Michel, *Lyon, ville industrielle. Essai d'une géographie urbaine des techniques et des entreprises*, Paris, Presses universitaires de France, 1960, 548p.
- LATREILLE André (dir.), *Histoire de Lyon et du Lyonnais*, Toulouse, Privat, 1988, 519p.
- LÉON Pierre (dir.), *Géographie de la fortune et structures sociales à Lyon au XIX^e siècle (1815-1914)*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1974, 440p.
- LÉON Pierre, « La région lyonnaise dans l'histoire économique et sociale de la France. Une esquisse (XVI^e – XX^e siècles) », *Revue historique*, 1967 (1), pp.31-62.
- LÉON Pierre, « Un projet : l'étude quantitative de la croissance dans une région dominante de l'ensemble économique français : la région lyonnaise (1815-1967) », *Bulletin du Centre d'Histoire économique et sociale de la région lyonnaise*, 1969/3, pp.21-38.
- LÉON Pierre, *La naissance de la grande industrie en Dauphiné (fin du XVII^e siècle - 1869)*, Paris, Presses universitaires de France, 1954, 2 vol., 965p.
- LEQUIN Yves (dir.), *Rhône-Alpes, cinq cents années lumière, mémoire industrielles*, Paris, Plon, 1991, 501p.
- LEQUIN Yves, *Les ouvriers de la région lyonnaise (1848-1914). La formation de la classe ouvrière régionale*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1977, 500p.
- MENAIS Georges-Paul, *Géographie industrielle de Lyon*, Paris, Hachette, 1958, 324p.
- MICHEL Serge, *Chemins de fer en Lyonnais : 1827-1957*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1986, 189p.
- MOIROUX Françoise, *De mémoire de presque île : Perrache XVIII^e-XX^e siècles*, Lyon, Lyon Confluence, 2002, non paginé.
- MONTENACH Anne, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle : l'économie du quotidien*, Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 2009, 415p.
- MONTENACH Anne, « Une économie de l'ombre ? La fraude dans le commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle », dans BÉAUR Gérard, BONIN Hubert et LEMERCIER Claire (dir.), *Fraude, contrefaçon, contrebande de l'Antiquité à nos jours*, Genève, Droz, 2007, pp.515-538.

- MORSEL Henri, *Rhône-Alpes - terre d'industries à la Belle Epoque (1899-1914)*, Paris, Le Monde Éditions, 1998, 446p.
- NOURRY Louis-Michel, *Lyon, le parc de la Tête-d'Or*, Marseille, AGEP, 1992, 127p.
- PELLETIER André, ROSSIAUD Jacques, BAYARD Françoise, CAYEZ Pierre, *Histoire de Lyon : des origines à nos jours*, Lyon, Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 2007, 955p.
- PELLETIER André, *Guide de Lyon, patrimoine mondial*, Lyon, Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 2000, 95p.
- PELLETIER Jean, *Connaître son arrondissement. Le 3^{ème} de la Guillotière à la Part-Dieu, de Montchat à Monplaisir*, Lyon, Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 2000, 94p.
- PELLETIER Jean, *Lyon pas à pas, Son histoire à travers ses rues*, Horvath, 1985, 236p.
- PELLETIER Jean, DELFANTE Charles, *Atlas Historique du Grand Lyon, Formes Urbaines et Paysages au Fil du Temps*, Seyssinet-Pariset, Éditions Xavier Lejeune-Libris, 2004, 221p.
- PELLISSIER Catherine, *La vie privée des notables lyonnais au XIX^e siècle*, Lyon, Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 1996, 239p.
- PELLISSIER Catherine, *Loisirs et sociabilités des notables lyonnais au XIX^e siècle*, Lyon, Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 1996, 272p.
- PINOL Jean-Luc, « Itinéraires résidentiels et trajectoires sociales à Lyon (1896-1936) : un contraste de générations », *Annales de la Recherche Urbaine*, n° 59-60, 1993, pp.24-32.
- PINOL Jean-Luc, *Les mobilités de la grande ville : Lyon, fin XIX^e - début XX^e*, Paris, Presses de la Fondation Nationale des Sciences Politiques, 1991, 431p.
- PRIVAT-SAVIGNY Maria-Anne (dir.), *Gourmandises ! Histoire de la gastronomie à Lyon*, Milan, SilvanaEditoriale, 2011, 175p.
- RAY Monique, « Quelques aspects de la vie quotidienne à Lyon sous la Révolution d'après les archives du Musée Gadagne », dans *Mélanges d'histoire lyonnaise offerts à Henri Hours*, Lyon, Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 1990, pp.357-369.
- REYNARD Pierre Claude, *Ambitions Tamed. Urban Expansion in Pre-revolutionary Lyon*, Montreal, McGill-Queen's University Press, 2009, 261p.
- RIVET Félix, *Une réalisation d'urbanisme à Lyon à la fin du XIX^e siècle : l'aménagement du quartier Grôlée (1887-1908)*, Lyon, Revue de géographie de Lyon, 1955, 82p.
- RIVET Félix, *Le quartier Perrache (1766-1946) : étude d'histoire et de géographie urbaines*, Lyon, Audin, 1951, 126p. et 45p. de planches.
- ROCH Jean-Baptiste, *Histoire des Ponts de Lyon, de l'époque gallo-romaine à nos jours*, Le Coteau, Éditions Horvarth, 1983, 167p.

- RUDE Ferdinand, « Lyon en 1830-1834. Aux origines du syndicalisme et du socialisme », *Romantisme*, n°28-29, 1980, pp.213-238.
- SAUNIER Pierre-Yves, *L'esprit lyonnais (XIX^e - XX^e siècle). Genèse d'une représentation sociale*, Paris, CNRS Éditions, 1995, 233p.
- SAUNIER Pierre-Yves, « Du fauteuil à la poche. Les guides de Lyon au XIX^e siècle », *Revue d'Histoire du Livre*, n°92-93, 1995, pp.287-312.
- SAUNIER Pierre-Yves, « Le siège de Lyon et la mémoire du patrimoine », dans BENOÎT Bruno (dir.), « 1793 », numéro spécial des *Cahiers d'histoire*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1993, 422p.
- SAUNIER Pierre-Yves, « Logiques de l'agrégation, naissance de l'agglomération lyonnaise au XIX^e siècle », *Bulletin du Centre Pierre Léon*, n°1, 1992, pp.27-39.
- SCHERRER Franck, « Lyon : une histoire séculaire entre gestion publique et gestion privée », dans LORRAIN Dominique (dir.), *Gestions urbaines de l'eau*, Paris, Economica, 1995, pp.43-56.
- SCHWEITZER (dir.), « Rhône-Alpes. Étude d'une région et d'une pluralité de parcours migratoires, 19^e-20^e siècle », Rapport de recherche sur l'histoire de l'immigration en Rhône-Alpes, Agence Nationale pour la Cohésion Sociale et l'Égalité des Chances, 2008.
- THIVEND Marianne, SCHWEITZER Sylvie, *État des lieux des formations techniques et professionnelles dans l'agglomération lyonnaise. XIX^e siècle – années 1960*, Recherche financée par le programme « Éducation et formation : disparités territoriales et régionales », mars 2005, 171p.
- TRÉNARD Louis, *Lyon, de l'Encyclopédie au Prérromantisme. Tome premier : la philosophie des Lumières*, Paris, Presses universitaires de France, 1958, 377p.
- TRÉNARD Louis, *Lyon, de l'Encyclopédie au Prérromantisme. Tome second : l'éclosion du mysticisme*, Paris, Presses universitaires de France, 1958, 389p.
- TRÉNARD Louis, « La crise sociale de Lyon à la veille de la Révolution », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2, 1955, pp.5-45.
- TRÉNARD Louis, *La Révolution française dans la région Rhône-Alpes*, Paris, Perrin, 1992, 819p.
- VANARIO Maurice, HOURS Maurice, *Les Rues de Lyon à travers les siècles, XIV^e au XX^e siècle*, Éditions lyonnaise d'art et d'histoire, 1990, 304p.

8) Littérature grise

- ANGLERAUD Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles (1836-1914). Une étude sur la petite bourgeoisie boutiquière », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction d'Yves Lequin, Université Lumière Lyon 2, 1993, 543p. et annexes.
- BARET-BOURGOIN Estelle, « Environnement et sensibilités : les Grenoblois et leur ville au XIX^e siècle », Thèse de Doctorat en histoire sous la direction d'Yves Lequin, Université Lumière Lyon 2, 4 vol., 2002.
- BRAULT Julien, « La brasserie “La Lorraine” (1865-1958) », Mémoire de maîtrise, sous la direction de Dominique Barjot, Université de Paris-Sorbonne (Paris IV), 2005, 229p.
- BRIAND-BARRALON Alain, « La communauté luthérienne de Lyon (1685-2007). D'une église étrangère à une église lyonnaise ouverte aux étrangers », Thèse de doctorat en histoire, sous la direction d'Yves Krumenacker, Université Jean Moulin Lyon 3, 2014.
- CAYEZ Pierre, « L'industrialisation lyonnaise au XIX^e siècle – Du grand commerce à la grande industrie », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Pierre Léon et Maurice Garden, Université Lumière Lyon 2, 1977, 1068p. et annexes.
- CARTONNET Jean-François, « Veuve Clicquot, une grande maison de Champagne face à la conjoncture. Management et gestion financière (1900-1939) », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Dominique Barjot, Université Paris-Sorbonne, 2014.
- DESSAUX Pierre-Antoine, « Des vermicelliers au groupe Danone : consommer, produire et vendre des pâtes alimentaires en France, XVII^e – XX^e siècles », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Patrick Fridenson, École des Hautes Études en Sciences Sociales, 2003, 761p.
- DOUILLET Pierre, « Les manières de boire à Lyon au XVIII^e siècle », Mémoire d'histoire, sous la direction de Françoise Bayard, Université Lumière Lyon 2, 1993, 111p.
- DUREPAIRE Catherine, « La mémoire ouvrière des brasseurs de Montmorillon », Mémoire de maîtrise, Ethnologie, Paris VII, 1987.
- FAYARD Dominique, « Marchands de maigre, marchands de gras. Histoire sociale du commerce du bétail et de ses acteurs en Brionnais-Charolais, de la fin du XIX^e siècle à nos jours », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Jean-Luc Mayaud, Université Lyon 2, 2011.

- FERRAND Nathalie, « Une élite de l'horticulture : les rosiéristes de la région lyonnaise entre 1820 et 1939 », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Claude-Isabelle BreLOT, Université Lumière Lyon 2, 2013.
- Fiset Richard, « Brasserie et distillerie à Québec (1620-1900) : profil d'archéologie industrielle », Thèse de Doctorat en histoire, Université Laval, 2001, 610p.
- FRIoux Stéphane, « Les réseaux de la modernité. Amélioration de l'environnement et diffusion de l'innovation dans la France urbaine (fin XIXe siècle – années 1950) », Thèse de Doctorat en histoire sous la direction de Jean-Luc Pinol, Université Lumière Lyon 2, 2009, 685p. et annexes.
- GASNIER Richard, « Les affiches publicitaires d'alcool : images de société (1880-1920) », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Didier Nourrisson, Université Lumière Lyon 2, 2006, 309p.
- GIBERT Hélène, « Requalification du vignoble du beaujolais : une approche systémique », Thèse de Doctorat en Géographie, sous la direction de Claire Delfosse, Université Lumière Lyon 2, 2012
- HELL Bertrand, « La bière en Alsace : étude ethnologique », Thèse de troisième cycle en ethnologie, sous la direction de Viviana Pâques, Université Strasbourg 2, 1980, 585p.
- HUGON Roger, *L'Évolution Économique de la Brasserie Française*, Thèse de Doctorat en Droit, Université de Paris, Nancy, Société d'impressions typographiques, 1926, 399p.
- JAMBON Yannick, « Les faubourgs des villes modernes en France (XVIe – début du XIXe siècle : étude historique et géographique) », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction d'Olivier Zeller, Université Lumière Lyon 2, Lyon, 2010.
- JAMPY Marc, « Expériences de presse, Lyon 1870-1914 », Thèse de Doctorat d'histoire sous la direction d'Olivier Faure, Université Lyon 3, 2013, 666p.
- JANICOT Marie Martine, « La Brasserie à Lille de 1667 à 1789 », Thèse de Doctorat, Paris-Sorbonne, 1975.
- LECOUTRE Matthieu, « Ivresse et ivrognerie dans la France moderne (XVI-XVIII^e siècle) », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Benoît Garnot, Université de Bourgogne, 2010, 727p.
- LEFORT, Anne-Cécile, « L'usine en périphérie urbaine, 1860-1920. Histoire des établissements classés en proche banlieue parisienne », Thèse de Doctorat en histoire sous la direction d'André Guillerme, Conservatoire National des Arts et Métiers (CNAM), 2002, 685p.

- LEMERCIER Claire, « La Chambre de Commerce de Paris, 1803-1852. Un “corps consultatif” entre représentation et information économiques », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Gille Postel-Vinay, EHESS, 2001.
- LEQUIN Yves, « Les ouvriers de la région lyonnaise (1848-1914) », Thèse de Doctorat en histoire, Lyon, Presses Université de Lyon, 1977, 2 volumes, 573 et 500p.
- LICINIO Pascale Rose, « Le commerce dans l’incertitude. La chambre de commerce de Lyon, 1803-1815 », Mémoire de Master 2 en histoire, sous la direction de Guy Brunet et Pierre Vernus, Université Lumière Lyon 2, 2008.
- MORIN Stéphane, « Brasseurs, brasseries et activités brassicoles dans la plaine de Montréal, 1788-1852 », Mémoire de maîtrise en histoire, Université du Québec à Montréal, 2000.
- MYRE McCALLUM Marc, « Pour boire il faut vendre : les publicités de bière au Québec dans les années 1905 et 1950 », Mémoire présenté en vue de l’obtention du grade de Maître ès arts (M.A.) en histoire, sous la direction de Denyse Baillargeon, Université de Montréal, 2012, 127p.
- NOURRISSON Didier, « Alcoolisme et antialcoolisme en France sous la Troisième République : l'exemple de la Seine Inférieure », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Gabriel Desert, Université de Caen, 1986, 1211p.
- PAVAGEAU Antoine, « Le vin : une passion lyonnaise. La consommation urbaine de vin à Lyon de 1850 à 1950 », Mémoire de Master 2, sous la direction de Jean-Luc Pinol, École Normale Supérieure de Lyon, 2011, 138p.
- PAVAGEAU Antoine, « Abreuver une capitale régionale. L’adduction et la distribution de l’eau au XIX^e à Lyon », Mémoire de Master 1, sous la direction d’Olivier Faure, ENS-LYON, 2009, 118p.
- PELLERIN DRION Sylvie, « De la “goutte” au Calvados, entre artisanat et industrie. L’étonnant parcours d’un produit d’appellation », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Michel Lescure, Paris X, 2012.
- PINOL Jean-Luc, « Mobilités et immobilismes d'une grande ville : Lyon de la fin du XIX^e siècle à la Seconde Guerre mondiale », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction d’Yves Lequin, Université Lumière Lyon 2, 1989.
- REVOL Ruth, « L’octroi de Lyon (1840-1870) : histoire, administration, employés. Les conséquences de l’annexion des faubourgs en 1852 sur l’administration de l’octroi de Lyon », Mémoire de première année de Master en histoire, sous la direction de Jean-Luc Pinol, Université Lumière Lyon 2, Lyon, 2009, 177p. et annexes

- REVOL Ruth, « L'octroi de Lyon : d'une suppression à l'autre (1870-1901) », Mémoire de deuxième année de Master en histoire, sous la direction de Pierre Vernus, Université Lumière Lyon 2, Lyon, 2011, 185p. et annexes.
- ROJON Jérôme, « L'industrialisation du Bas-Dauphiné : le cas du textile (fin XVIII^e siècle à 1914) », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction de Serge Chassagne, Université Lumière Lyon 2, 2007.
- SAUNIER Pierre-Yves, « Lyon au XIX^e siècle : les espaces d'une cité », Thèse de Doctorat en histoire, sous la direction d'Yves Lequin, Université Lumière Lyon 2, 1992, 1278p.
- SILLANS Cyrille, « Au service du diable. Pour une histoire de la gestion des risques. Incendies et organisation de secours : Lyon, 1852-1913 », Thèse de Doctorat en histoire sous la direction d'Yves Lequin, Université Lumière Lyon 2, 2000.
- SORIA Audrey, « La Chambre de Commerce de Lyon au XIX^e siècle, 1832-1908 », Thèse de Doctorat d'histoire, sous la direction d'Yves Lequin, Université Lumière Lyon 2, 1997, 3 vol., 648p.
- STOSKOPF Nicolas, « Le défi économique ou comment sortir de l'ordinaire », Mémoire de synthèse pour l'habilitation à diriger les recherches, sous la direction de Dominique Barjot, Université de Haute-Alsace, 2002. Étude accessible en ligne, <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00441671/document>.
- TESSON Yves, « Histoire des politiques sociales d'une grande maison de Champagne : la maison Veuve Clicquot Ponsardin (1908-1964) », Thèse de Doctorat en histoire sous la direction de Dominique Barjot, Université Paris-Sorbonne, 2013.
- THINON Romain, « Une boisson, des hommes, des lieux. Brasseurs et brasseries à Lyon et dans le Rhône (1789-1914) », Mémoire de Master 2 en Histoire, sous la direction de Claude-Isabelle BreLOT, Université Lumière Lyon 2, 2010, 300p.
- THINON Romain, « Un génie dans la bouteille. Labatt Limited : 120 de succès d'une brasserie canadienne (London, Ontario) », Mémoire de Master 1 en Histoire, sous la direction de Claude-Isabelle BreLOT, Université Lumière Lyon 2, 2009, 124p.
- VASCO PuDDu, « L'industrie ne périra pas... La reconquête urbaine des marges industrielles à Lyon : le cas du quartier de l'industrie de Vaise », Mémoire réalisé dans le cadre du séminaire Ville et pouvoir urbain, sous la direction de Renaud Payre, Université Lumière Lyon 2, 2010, 130p.
- VIDAL Florence, « Lyon 1894 : la Fête s'invite à l'Expo ! », Master d'histoire, sous la direction de Christian Sorrel, Université Lumière Lyon 2 – ENSSIB, 2010, 198p.

ÉTAT DES SOURCES

Sources imprimées

A) Annuaires, indicateurs, guides

* Séries continues

- *Annuaire Fournier. Lyon et Rhône*. Première publication en 1867.
- *Guide indicateur de la Ville de Lyon et du département du Rhône*, Lyon, E.-B. Labaume, édité entre 1867 et 1881.
- *Indicateur lyonnais Henry : annuaire commercial, administratif et judiciaire de la ville de Lyon et du département du Rhône*. Il est publié à partir de 1881.

* Divers

- *Almanach astronomique et historique de la ville de Lyon, et des provinces de Lyonnais Forez et Beaujolois, pour l'année 1782*, Lyon, Chez Aimé de la Roche, 1782.
- *Almanach commercial, ou Indicateur par ordre alphabétique des habitants de la ville de Lyon et de ses faubourgs*, Lyon, Lusy, 1835, 216p.
- *Almanach historique et politique de la ville de Lyon et du département du Rhône pour l'an XIII de la République*, Lyon, Ballanche père et fils, 1804.
- *Almanach historique et politique de la ville de Lyon et du département du Rhône pour l'an XI de la République*, Lyon, Ballanche père et fils, 1802.
- *Almanach de la ville de Lyon et du Département du Rhône pour l'an IX de la République*, Lyon, Ballanche et Barret, 1800.
- *Annuaire administratif et commercial de Lyon et du département du Rhône*, Lyon, P. Mougin-Rusand et V. Fournier, 1895.
- *Annuaire administratif et commercial de Lyon et du département du Rhône*, Lyon, P. Mougin-Rusand, 1867.

- *Annuaire départemental, administratif et statistique du Rhône et du ressort de la cour royale*, Lyon, Mougins-Rusand, 1848.
- *Annuaire du département du Rhône pour 1865*, Lyon, Veuve Mougins-Rusand, 1865,
- BAEDEKER Karl, *Handbook for Travelers*, Leipzig/New-York, Karl Baedeker/C. Scribner's Sons, 1914. Ressource notamment utilisée pour son plan de Lyon en 1914.
- BAEDEKER Karl, *La Suisse et les parties limitrophes de l'Italie, de la Savoie et du Tyrol*, Coblenz, Karl Baedeker, 1867.
- CHAMBET Charles Joseph, *Guide descriptif, monumental et industriel de la ville de Lyon et de ses environs*, Lyon, H. Storck, 1860, 374p.
- CHAMBET Charles Joseph, *Guide Pittoresque de l'étranger à Lyon*, Lyon, Chambet, 1836.
- CHAMBET Charles Joseph, *Panorama de la Ville de Lyon, de ses faubourgs et d'une partie de ses environs*, Lyon, Chambet Fils Aîné, 1829, 282p.
- COCHARD Nicolas François, *Le guide du voyageur et de l'amateur à Lyon ou description historique des monuments*, Lyon, J.-B. Pezieux, Lyon 1826.
- COCHARD Nicolas François, *Description historique de Lyon ou notice sur les monuments remarquables et sur tous les objets de curiosité que renferme cette ville*, Lyon, Périsse Frères, 1817.
- COCHARD Nicolas François, *Le Conducteur de l'Etranger à Lyon, ou Description des Curiosités, des Monumens et des Antiquités que cette ville renferme*, Lyon, Chambet, 1815.
- COCHARD Nicolas François, *Indicateur de Lyon*, Lyon, Perisse Frères, 1813.
- COCHARD Nicolas François, *Indicateur de Lyon. Description des curiosités de Lyon*, Lyon, Perisse Frères, 1810.
- COMBE A., CHARAVAY G., *Guide de l'étranger à Lyon*, Lyon, Charavay Frères, 1847, 322p.
- *Dictionnaire-Indicateur, ou le Guide indispensable de l'étranger à Lyon*, Lyon, M.P. Passaut, 1843.
- *Indicateur lyonnais, commercial, industriel, administratif et judiciaire pour 1842*, Lyon, Veuve Ayné, 1842, 199p.
- *Indicateur commercial, industriel, administratif et judiciaire de la ville et des faubourgs de Lyon*, Lyon, F. Lusy, 1842.
- *Indicateur des habitants de la ville de Lyon, suivi du Nouvel indicateur des faubourgs de Lyon*, Lyon, Rusand, 1827.

- *Indicateur Alphabétique Des Curiosités, Établissements Réguliers & Séculiers ; des Personnes de qualité ; Officier de Judicature, Police & Finances ; Notables, Bourgeois, Négociants, Gens d'affaires, & principaux Artistes de la ville de Lyon, avec les noms des rues & des maisons de leurs demeures, pour l'année 1787*, Lyon, Faucheux, 1787, 215p.
- LIONS Jean, *Guide du voyageur à Lyon, ou Lyon ancien et Lyon moderne*, Lyon, Lions, 1838, 245p.
- LORIN Émile, *Indicateur de Lyon 1860-61 : contenant le commerce, l'industrie, la magistrature et l'administration de l'agglomération lyonnaise*, Lyon, Veuve Mougins-Rusand, 1860, 381p.
- *Nomenclateur lyonnais, ou Nouvel indicateur, par ordre alphabétique, des noms, prénoms et domiciles des négociants, marchands... manufacturiers... et des principaux habitants de cette ville...*, Lyon, Chambet, 1818.
- *Nouveau Guide de l'étranger à Lyon*, C.J.N. Fournier, Lions, Lyon, 1826.
- *Nouvel Indicateur de l'agglomération lyonnaise*, Lyon, Imprimerie Bajat, 1853, 213p.
- PÉLADAN Adrien, *Guide de l'amateur et de l'étranger à Lyon et dans les environs : historique, archéologique, scientifique, monumental et industriel*, Paris, Duprat, 1864.
- PÉRICAUD Antoine, *Notes et Documents pour servir à l'Histoire de la Ville de Lyon, depuis l'Année 1547, Annuaire Historique et Statistique de la Ville de Lyon pour 1841*, Lyon, Imprimerie Mougins-Rusand, 1841.

B) Périodiques et presse régionale

* Périodiques

- *Annales d'hygiène publique et de médecine légale* (1829-1922)
- *Annales de la propriété industrielle, artistique et littéraire* (1855-1937)
- *Archives Commerciales de la France* (1874-1955)
- *Bulletin de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale* (1802-1943)
- *Bulletin de la Société de Géographie de Lyon* (1875-1937)
- *Bulletin de l'Association amicale des anciens élèves de l'École de brasserie de Nancy* (1900-1942) puis *Bulletin des Anciens élèves de l'Écoles de brasserie de Nancy* (1946-1965)
- *Bulletin des lois de la République/de l'Empire français/du Royaume de France* (1794-1931)
- *Journal des débats politiques et littéraires* (1814-1944)

- *Journal des Huissiers* (1820-1926)
- *Journal des mines* (1794-1815)
- *Journal Officiel de la République Française* (1968- ?)

* Presse régionale

Un important travail de numérisation de ses collections a été mené – et l’est encore actuellement – par la Bibliothèque Municipale de Lyon. Depuis décembre 2012 est accessible en ligne la « bibliothèque numérique de Lyon », appelée NUMELYO : outre des manuscrits anciens et des fonds photographiques y figure notamment la presse lyonnaise de 1790 à 1944. Concernant celle-ci, s’il est à déplorer que trois des grands quotidiens lyonnais du XIX^e siècle – *Le Progrès* (1859- ?), *Le Courrier de Lyon* (1832-1901) et *Le Salut Public* (1848-1944) – en soient pour l’heure absents, les près de 300 titres numérisés et indexés permettent une large plongée dans le monde journalistique local. L’essentiel des articles de presse mobilisés dans notre travail provient de cette source (<http://collections.bm-lyon.fr/PER003>). Les titres dépouillés, dont la dénomination peut varier selon les années sont les suivants (en gras les années accessibles et/ou pertinentes) :

- *Ancien Guignol (L’)* **1882-1885**
- *Avenir de Lyon, journal, républicain (L’)* **1884-1885**
- *Avenir, journal du progrès social (L’)* **1846-1847**
- *Bavard de Lyon (Le)* **1881**
- *Bazar Lyonnais, feuille générale d’annonces en tout genre (Le)* **1835**
- *Bulletin Officiel de l’Exposition de Lyon* **1893-1894**
- *Censeur: journal de Lyon (Le)* **1834-1849**
- *Censeur, organe quotidien de la Démocratie radicale du Rhône (Le)* **1876**
- *Construction lyonnaise (La)* **1879-1914**
- *Courrier du Commerce, journal des halles et marchés (Le)* **1914-1917**
- *Discussion, journal politique, littéraire et mondain (La)* **1886**
- *Écho de la Fabrique, journal industriel et littéraire de Lyon (L’)* **1831-1834**
- *Écho de Lyon, journal républicain quotidien (L’)* **1891-1892**
- *Écho de l’industrie (L’)* **1846**
- *Écho de l’Univers* **1826**
- *Éclair, organe populaire de défense catholique, politique & littéraire (L’)* **1881-1885**

- *Étoile artistique (L')* **1886**
- *Franc-Maçon (Le)* **1885-1887**
- *France libre, journal populaire, républicain, catholique (La)* **1898-1899**
- *France républicaine (La)* **1872**
- *Glaneuse, journal populaire (La)* **1831-1834**
- *Gratis Lyonnais (Le)* **1836**
- *Guignol, journal hebdomadaire, satirique, humoristique, universel (Le)* **1882-1883**
- *Journal de Guignol (Le)* **1865-1866**
- *Journal de Lyon* **1871-1874**
- *Journal de Lyon et du Midi (Le)* **1821-1822**
- *Journal du Diable (Le)* **1867**
- *Indépendance (L')* **1886**
- *Indépendant de Lyon (L')* **1884-1885**
- *Indépendant du Rhône (L')* **1886-1887**
- *Industriel du Rhône (L')* **1886**
- *Liberté, journal de Lyon (La)* **1848-1849**
- *Lyon-Exposition, moniteur hebdomadaire des exposants* **1893-1894**
- *Lyon-Sport* **1898-1900**
- *Lyon Universitaire, union des universités* **1902-1914**
- *Marionnette, journal satirique (La)* **1867-1868**
- *Mascarade, journal politique (La)* **1869-1873**
- *Monde Lyonnais, revue hebdomadaire des lettres et des arts (Le)* **1881-1882**
- *Nouveau Lyon (Le)* **1891-1895**
- *Nouvelles de Paris et de Lyon* **1848**
- *Passe-Temps (Le)* **1873-1910**
- *Peuple Souverain, journal des intérêts démocratiques et du progrès social (Le)* **1848**
- *Précurseur, Journal de Lyon et du Midi (Le)* **1821-1823**
- *Précurseur, Journal constitutionnel de Lyon et du Midi (Le)* **1826-1834**
- *Progrès Illustré, supplément littéraire du « Progrès de Lyon » (Le)* **1891-1905**
- *Province, journal des intérêts provinciaux (La)* **1883**
- *Rappel Républicain de Lyon, journal démocratique quotidien (Le)* **1903-1905**
- *Refusé (Le)* **1867-1868**
- *Réveil, journal Paris-Lyon (Le)* **1867**

- *Républicain du Rhône, journal politique quotidien (Le)* **1881-1882**
- *Rhône, journal des intérêts industriels et commerciaux de la région lyonnaise (Le)* **1886**
- *Union Patriotique du Rhône* **1890-1904**
- *Sentinelle (La)* **1895-1897**
- *Toqué, journal des Songe-Creux (Le)* **1865**
- *Tribune Lyonnaise, journal indépendant (La)* **1881-1883**
- *Tribune Lyonnaise, revue politique, sociale, industrielle, etc. (La)* **1845-1851**
- *Tribune, organe de la Démocratie Radicale (La)* **1887**
- *Zig-Zag, journal illustré politique, littéraire et mondain (Le)* **1882-1885**

Sur la même bibliothèque numérique NUMELYO, est également accessible la base « Les revues savantes » dans laquelle figurent la *Revue du Lyonnais* (1835-1924), la *Revue de Lyon* (1849-1850), la *Revue lyonnaise* (1881-1885) et la *Revue d'histoire de Lyon* (1902-1914). Voir <http://collections.bm-lyon.fr/revueDuLyonnais>.

En plus de ces titres, certains recueils de journaux ont pu être retrouvés dans diverses bibliothèques, numériques ou non. Pensons surtout à :

- *Bulletin de Lyon* **1802, 1806, 1807, 1809**
- *Journal de Lyon, ou Moniteur du Département de Rhône et Loire* **1793**
- *Journal de Lyon, ou Bulletin Administratif* **1814**
- *Journal des annonces judiciaires* **1823-1827**
- *Nouvel Écho de la Fabrique, Journal Industriel de Lyon (Le)* **1835**
- *Petites affiches de Lyon et annonces judiciaires* **1806-1821**
- *Tout Lyon. Annuaire des salons du Sud-est*, publié annuellement à compter de **1902**

C) Administration, économie, industrie

- *Annuaire statistique de la France, Première année, 1878, Tome 1*, Paris, Imprimerie Nationale, 1878. Annares des années 1878-1899 consultés sur <http://gallica.bnf.fr/>.
- *Assemblée Nationale, Enquête législative sur l'impôt des boissons ordonnée par la loi du 20 décembre 1849*, Paris, Imprimerie de l'Assemblée Nationale, 1851.

- BLANQUI Adolphe, *Des classes ouvrières en France, pendant l'année 1848*, Paris, F. Didot Frères, 1849, 255p.
- BLOCK Maurice, *Annuaire de l'économie politique et de la statistique*, Paris, Librairies Guillaumin et Cie, 1868.
- BLOCK Maurice, *Statistique de la France comparée avec les autres États de l'Europe*, Paris, Librairie d'Amyot, 1860, 532p.
- BLOCK Maurice, *Annuaire de l'administration française*, Paris, Veuve Berger-Levrault et Fils, 1860.
- BLOCK Maurice, *Dictionnaire de l'administration française*, Paris, Veuve Berger-Levrault et Fils, 1856, 1630p.
- Chambre de commerce de Paris, *Statistique de l'industrie à Paris, résultant de l'enquête faite par la Chambre de Commerce pour les années 1847-1848, Résultats généraux*, Paris, Guillaumin, 1851.
- CHAPTAL Jean-Antoine, *De l'industrie française, Tome 2*, Paris, Antoine-Augustin Renouard, 1819.
- Commission internationale d'agriculture, *Exposition universelle de 1889. Congrès international d'agriculture tenu à Paris du 4 au 11 juillet 1889*, Paris, Imprimerie Générale Lahure, 1889.
- COSTAZ Anthelme, *Mémoire sur les moyens qui ont amené le grand développement que l'industrie française a pris depuis vingt ans*, Paris, Firmin Didot, 1816.
- DE LESPINASSE René, BONNARDOT François, *Les métiers et corporations de la ville de Paris. XIII^e siècle. Le Livre des Métiers d'Étienne Boileau*, Paris, Imprimerie Nationale, 1879, 574p.
- DE MONTHION Antoine Jean Baptiste Robert, *Quelle influence ont les diverses espèces d'impôts sur la moralité, l'activité et l'industrie des peuples ?*, Paris, Giguet et Michaud, 1808.
- DELAMARE (ou de La Mare) Nicolas, *Traité de la police*, publié à Paris de 1705 à 1738 (les trois premiers seulement du vivant de l'auteur).
- DIEUDONNÉ Christophe, *Statistique du département du Nord, Tome Second*, Douai, Marlier, 1804.
- DUCKETT William (dir.), *Dictionnaire de la conversation et de la lecture – Supplément offrant le résumé des faits et des idées de notre temps*, Paris, Firmin Didot, 1864.

- DUPASQUIER Alphonse, *Traité élémentaire de chimie, Tome Premier*, Lyon, Charles Savy jeune, 1844.
- DUVERGIER Jean-Baptiste, *Collection complète des lois, décrets, ordonnances, règlements, et avis du Conseil d'État*, publiée entre 1824 et 1949 à Paris chez divers éditeurs, consultée au gré des besoins.
- *Encyclopédie méthodique. Arts et métiers mécaniques*, dite « Encyclopédie Panckoucke », lancée en 1782 par le libraire éponyme et publiée année après année jusqu'en 1832.
- ESQUIROU DE PARIEU Félix, *Traité des impôts considérés sous le rapport historique, économique et politique en France et à l'étranger, Tome troisième*, Librairie Guillaumin & Cie, 1863, 500p.
- *Exposition universelle de 1867 à Paris. Catalogue officiel des exposants récompensés par le jury international*, Paris, E. Dentu, sans date ni pagination.
- *Exposition universelle de 1855. Rapports du jury mixte international*, Paris, Imprimerie Impériale, 1856, 1575p.
- *Exposition universelle de 1851. Travaux de la Commission française sur l'industrie des nations, publiés sur ordre du ministre de l'Agriculture et du Commerce, Tome Premier (inachevé)*, Paris, Imprimerie nationale, 1873.
- FIGUIER Louis, *Les merveilles de l'industrie ou description des principales industries modernes*, Paris, Furne, Jouvot et Cie, 1873-1877. Outre le Tome IV dans lequel figure la brasserie, voir notamment Tome III – *Industries chimiques : l'eau, les boissons gazeuses, le blanchiment et le blanchissage, le phosphore et les allumettes chimiques, le froid artificiel, l'asphalte et le bitume*.
- GUILLAUMIN Gilbert-Urbain (dir.), *Dictionnaire du commerce et des marchandises, contenant tout ce qui concerne le commerce de terre et de mer, Tome Deuxième*, Paris, Victor Lecou éditeur, 1852, 996p.
- HUSSON Armand, *Les consommations de Paris*, Paris, Guillaumin & Cie, 1856.
- INSEE, *Annuaire Statistique de la France, Résumé Rétrospectif, Cinquante-huitième volume*, Paris, Imprimerie Nationale, 1951.
- INSEE, *Annuaire Statistique de la France, Résumé rétrospectif*, Paris, Imprimerie Nationale, 1966.
- Institut de France, Académie des Sciences, *Procès-verbaux des séances de l'Académie, Tome III (1804-1807) et Tome IV (1808-1811)*, Hendaye, Imprimerie de l'Observatoire d'Abbadia, 1913.

- LAROUSSE Pierre, *Le grand dictionnaire du dix-neuvième siècle*, Paris, Larousse et Boyer, 1886.
- LE PLAY Frédéric (dir.), *Les Ouvriers des deux mondes, Tome Troisième*, Paris, Société internationale des études pratiques d'économie sociale, 1861.
- LITTRÉ Emile, *Dictionnaire de la langue française*, Éditions 1873-1882.
- Ministère de l'Agriculture et du Commerce, *Exposition universelle internationale de 1878, à Paris. Catalogue officiel. Listes des récompenses*, Paris, Imprimerie nationale, 1878.
- Ministère de l'Agriculture et du Commerce, *Statistique de la France*, Paris, Imprimerie Royale, 1840.
- Ministère de l'Agriculture, du Commerce et des Travaux Publics, *Enquête agricole. Première Série, Tome Troisième*, Paris, Imprimerie Impériale, 1870.
- MOREAU DE JONNES Alexandre, *Statistique de l'industrie de la France*, Paris, Guillaumin et Cie, 1856.
- MOREAU DE JONNES Alexandre, *Statistique de l'agriculture de la France : comprenant la statistique des céréales, de la vigne, des cultures diverses, des pâturages, des bois et forêts, et des animaux domestiques*, Paris, Guillaumin et Cie, 1848, 527p.
- PASTEUR Louis, *Études sur le vin, ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir*, Deuxième Édition, Paris, F. Savy, 1875.
- PERDIGUIER Agricol, *Le Livre du Compagnonnage, Tome Premier*, Paris, Chez Perdiguier, 1857 (troisième édition).
- ROYER Charles Édouard, *Notes économiques sur l'administration des richesses et la statistique agricole de la France*, Paris, Imprimerie Pillet Aîné, 1843.
- SAY Jean Baptiste, *Traité d'économie politique*, Paris, Guillaumin, 1841, 640p.
- SÉBILLOT Paul, *Légendes et curiosités des métiers*, Paris, Ernest Flammarion, 1894-1895.
- TURGAN Julien, *Les grandes usines. Études industrielles en France et à l'étranger, Tome VII*, Paris, Michel Levy frères, 1870.
- VALLERY-RADOT René, *La vie de Pasteur*, Paris, Hachette et Cie, 1900.
- VALLERY-RADOT Pasteur, *Correspondance de Pasteur (1840-1895). Tome II – La second étape : fermentations, générations spontanées, maladies des vins, des vers à soie, de la bière (1857-1877)*, Paris, Flammarion, 1951.

D) Urbanisme, salubrité, hygiène privée et publique

- BEAUDE Jean-Pierre (dir.), *Dictionnaire de médecine usuelle, Tome I. A-H*, Paris, Didier, 1849.
- BEC Ferdinand, *Les pouvoirs du maire en matière d'hygiène publique de 1789 à 1902*, Paris, A. Rousseau, 1907, 233p.
- BECQUEREL Alfred (Docteur), *Traité élémentaire d'hygiène privée et publique*, Paris, P. Asselain, 1864 (édition originale de 1845).
- BUNEL Henri, *Établissements insalubres, incommodes et dangereux*, Paris, André, Daly Fils et Cie, 1887.
- BUNEL Henri, *Les établissements incommodes et dangereux : législation et inconvénients de ces établissements*, Paris, Berthoud Frères, 1876, 500p.
- *Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale (BSEIN)*, « Notice sur les manufactures et ateliers qui répandent une odeur insalubre ou incommode », 1814, pp.66-71.
- CHAPTAL Jean-Antoine, GUYTON DE MORVEAU Louis-Bernard, « Rapport sur les fabriques dont le voisinage peut être nuisible à la santé », dans Institut de France, Académie des Sciences, *Procès-verbaux des séances de l'Académie, Tome III (1804-1807)*, Hende, Imprimerie de l'Observatoire d'Abbadia, 1913, séance du 17 décembre 1804, pp.165-168.
- CHEVALLIER Alphonse, *Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires, médicamenteuses et commerciales*, Tome Premier, Paris, Béchet Jeune, 1850.
- CONSTANT Charles, *Code des établissements industriels classés. Ateliers dangereux, insalubres ou incommodes*, Paris, A. Durand et Pedone-Lauriel, 1881.
- COREIL François, NICOLAS Léon, *Les industries insalubres. Établissements classés*, Paris, H. Dunod et E. Pinat, 1908, 778p.
- DARCET Jean-Pierre, *Collection de mémoires relatifs à l'assainissement des ateliers, des édifices publics et des habitations particulières, Tome Premier*, Paris, L. Mathias, 1843.
- DARCET Jean-Pierre, « Des rapports de distances qu'il est utile de maintenir entre les fabriques insalubres et les habitations qui les entourent », *Annales d'hygiène publique et de médecine légale*, Tome 30, 1843, pp.321-328.
- DE FREYCINET Charles, *Traité d'assainissement industriel comprenant la description des principaux procédés employés dans les centres manufacturés de l'Europe occidentale pour protéger la santé publique et l'agriculture contre les effets des travaux industriels*, 2 volumes, Paris, Dunod, 1870.

- DE MOLÉON Jean Gabriel Victor, *Rapports généraux sur la salubrité publique rédigés par les conseils ou les administrations établis en France et dans les autres parties de l'Europe, 2^{ème} partie officielle, Rapports généraux sur les travaux du Conseil de salubrité de la ville de Paris et du département de la Seine, 1802-1826*, Tome I, Paris, Huzard-Courcier, 1828.
- DECHAMBRE Amédée (dir.), *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales, Série I, Tome 9 BEJ-BLE*, Paris, Victor Masson et Fils, 1868 ; *Tome 10 BLE-BRO*, Paris, G. Masson, P. Asselin, 1869.
- DUFOUR Gabriel, TAMBOUR Ernest, *Traité pratique des ateliers insalubres, dangereux ou incommodes*, Paris, Cosse, Marchal et Cie, 1869.
- DUMONT Aristide, *Les eaux de Lyon et de Paris. Description des travaux exécutés à Lyon et projet pour alimenter Paris en eau de Seine*, Paris, Dunod, 1862, 344p. et 139p.
- DUPASQUIER Alphonse, *Rapport sur les inconvénients que peuvent présenter plusieurs manufactures de produits chimiques qu'on a le projet d'établir dans la Presqu'île de Perrache*, Lyon, C. Coque, 1827, 40p.
- FONTERET Antoine Louis, *Hygiène physique et morale de l'ouvrier dans les grandes villes en général et dans la ville de Lyon en particulier*, Paris, Victor Masson, 1858.
- LACASSAGNE Alexandre, *Les Établissements insalubres de l'arrondissement de Lyon. Comptes-rendus des travaux du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du département du Rhône*, Lyon, A. Storck, 1891.
- LACASSAGNE Alexandre, *Hygiène de Lyon. Compte-rendu des travaux du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du département du Rhône, du 1^{er} janvier 1860 au 31 décembre 1885*, Lyon, Storck, 1887.
- LANDRY Auguste, *Boissons alcooliques et leurs falsifications*, Sainte-Anne de la Pocatière, F.H. Proulx, 1867.
- LAYET Alexandre, *Hygiène industrielle*, Tome Sixième de ROCHARD Jules (dir.), *Encyclopédie d'hygiène et de médecine publique*, Paris, L. Bataille et Cie, 1894, 808p.
- LAYET Alexandre, *Hygiène des professions et des industries précédée d'une étude sur les moyens de prévenir et de combattre les effets nuisibles de tout travail professionnel*, Paris, J.-B. Baillièrre et fils, 1875.
- LEFORT Joseph, *Intempérance et misère : études sur la moralisation et le bien-être des classes ouvrières*, Paris, Guillemin et Cie, 1875, 355p.
- LEVIEUX Charles, *Etudes de médecine et d'hygiène publique*, Paris, J.-B. Baillièrre et Fils, 1874.

- LOBER Désiré François Joseph, *Les établissements insalubres, dangereux ou incommodes*, Lille, Imprimerie typographique de Horemans, 1867.
- LUNIER Jules, *De la production et de la consommation des boissons alcooliques et de leur influence sur la santé physique et mentale des populations*, Paris, F. Savy, 1877, 229p.
- MACAREL Louis Antoine, *Manuel des ateliers dangereux, insalubres ou incommodes*, Paris, Bureau de l'Administration du Recueil des Arrêts du Conseil d'Etat, 1827.
- MAGISTRY Léopold, MAGISTRY A., *Traité général sur l'application de la nouvelle législation des établissements classés*, Paris, Dépôt Général, 1923.
- MARMY Michel Jules., QUESNOY Ferdinand, *Hygiène des grandes villes. Topographie et statistique médicales du département du Rhône et de la ville de Lyon*, Lyon, Aimé Vingtrinier, 1866.
- MONFALCON Jean-Baptiste, *Histoire médicale des marais, et traité des fièvres intermittentes, causées par les émanations des eaux stagnantes*, Paris, Béchet Jeune, 1826, 582p.
- MONFALCON Jean-Baptiste, DE POLINIÈRE Augustin Pierre Isidore, *Hygiène de la ville de Lyon ou opinion et rapports de l'ancien Conseil de Salubrité du département du Rhône pour les années 1845-1849 et du Conseil actuel d'Hygiène et de Salubrité pour les années 1849 et 1850*, Lyon, Nigon, 1851.
- MONFALCON Jean-Baptiste, DE POLINIÈRE Augustin Pierre Isidore, *Traité de la salubrité dans les grandes villes, suivi de l'hygiène de Lyon*, Paris, J.-B. Baillière, 1846.
- MONFALCON Jean-Baptiste, DE POLINIÈRE Augustin Pierre Isidore, *Hygiène de la ville de Lyon ou opinions et rapports du conseil de salubrité du département du Rhône*, Lyon, Imprimerie Migon, 1845, 380p.
- NAPIAS Henri, *Manuel d'hygiène industrielle*, Paris, G. Masson, 1882, 590p.
- PATISSIER Philibert, *Traité des maladies des artisans, et de celles qui résultent des diverses professions, d'après Ramazzini*, Paris, J.-B. Baillière, 1822.
- PERNOT Henri, *Note au conseil d'hygiène de Lyon au sujet des odeurs infectieuses de la Mouche et de Perrache*, Clermont-Ferrand, Ferdinand Thibaud, 1883, 15p.
- PETIT Maxime, *Les grands incendies*, Paris, Hachette et Cie, 1882, 302p.
- RAMAZZINI Bernardino, *Essai sur les maladies des artisans*, 1700, texte traduit, introduit et annoté par Antoine François de Fourcroy, Paris, Moutard, 1777.
- ROUGIER Louis Auguste, GLÉNARD Alexandre, *Hygiène de Lyon. Compte-rendu des travaux du Conseil d'Hygiène publique et de salubrité du département du Rhône (du 1er*

janvier 1851 au 31 décembre 1859), Lyon, Imprimerie d'Aimé Vingtrinier, 1860.

- TARDIEU Ambroise, *Dictionnaire d'hygiène publique et de salubrité, Tome Premier*, Paris, J.-B. Baillière et Fils, 1862.
- THIAFFAIT François Félix, *Mémoire couronné par l'Académie des sciences, belles-lettres et arts de Lyon sur la question mise au concours pour 1834 : indiquer le meilleur moyen de fournir à la ville de Lyon les eaux nécessaires pour l'usage de ses habitants, pour l'assainissement de la ville et les besoins de l'industrie lyonnaise*, Lyon, Imprimerie de L. Perrin, 1834, 259p.
- TRÉBUCHET Adolphe, *Rapport général sur les travaux du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité du département de la Seine, depuis 1849 jusqu'à 1858 inclusivement*, Paris, Boucquin, 1861.
- VERNONIS Maxime, *Traité pratique d'hygiène industrielle et administrative, comprenant l'étude des établissements insalubres, dangereux et incommodes, Tome Premier (A-E)*, Paris, J.-B. Baillière et Fils, 1860.
- VIDAL Jacques Joseph Antoine, *Du service des eaux alimentaires dans les campagnes*, Lyon, Association typographique, 1886.
- VILLERMÉ Louis René, *Tableau de l'état physique et moral des ouvriers employés dans les manufactures de coton, de laine et de soie*, Paris, Jules Renouard et Cie, 1840, 2 volumes, 458p. et 451p.
- VINÇARD Pierre, *Les ouvriers de Paris : alimentation*, Paris, Gosselin, 1863, 360p.

E) Brasseurs, brasseries : art, technique et industrie

- ACCUM Friedrich Christian (ou Frédérick), *Nouveau manuel complet du brasseur, ou l'art de faire toutes sortes de bières*, Paris, Librairie Encyclopédique de Roret, 1838, 295p. Traduction et édition d'Armand-Denis Vergnaud. Il sera à nouveau traduit et annoté en 1853 par François Malepeyre.
- ACCUM Friedrich Christian (ou Frédérick), *Manuel théorique et pratique du brasseur, ou l'art de faire toutes sortes de bières*, Paris, Roret, 1825, 207p. Traduction de Jean René Denis Alexandre Riffault.

- BARBERET Jean Joseph, *Le travail en France. Monographies professionnelles. Tome II. Boutonniers, brasseurs, bronziers, brossiers, carriers, céramistes*, Paris, Berger-Levrault et Cie, 1886.
- BAUBY Jean-Baptiste, FOURNIER A., *Guide raisonné de la fabrication de la bière. Complément du guide pratique*, Strasbourg, F.-H. Le Roux, 1868, 108p. + planches.
- BAUBY Jean-Baptiste, *Guide pratique de la fabrication de la bière d'après les procédés les plus récents*, Strasbourg, F.-H. Le Roux, 1867, 136p. + planches.
- BLONDEL Louis, *Principes d'économie industrielle appliqués, pour l'exemple, à l'administration d'une brasserie*, Lille, D. Prévost, 1897, 250p.
- BOULIN P., *Manuel pratique de la fabrication de la bière*, Paris, B. Tignol, 1889, 555p.
- BOULLANGER Eugène, *Malterie, brasserie*, Paris, Baillière et fils, 1921, 350p.
- BOULLANGER Eugène, *Industries agricoles de fermentation. Brasserie-Hydromels*, Paris, J.-B. Baillière et fils, 1907, 538p.
- CHARLIE Robert, *La bière française (cervoise)*, Paris, Albert Savine, 1887, 236p.
- CHARLIE Robert, *Le poison allemand*, Paris, Albert Savine, 1887, 324p.
- CHEVALIER Michel (dir.), *Exposition universelle de 1867 à Paris, Rapports du jury international, Tome onzième, Groupe VII, classes 67 à 73*, Paris, Paul Dupont, 1868.
- COMBRUNE Michael, *L'art de brasser, renfermant les principes de la théorie et ceux de la pratique*, Paris, Chez le Normant, 1802, 389p.
- COLLARD Prosper, *De la bière considérée au point de vue de l'hygiène et au point de vue et de la santé*, Paris, André Sagnier, 1881, 23p.
- COMBALOT Louis (neveu), *Quelques mots sur la brasserie en France et ses rapports avec l'agriculture*, Paris, Paul Renouard, 1839.
- *De l'octroi des bières à Paris, Considérations présentées par les Brasseurs, les Entrepoteurs de Bières et les Limonadiers sur la diminution persistante de la consommation de la bière à Paris, et sur la nécessité de supprimer la surtaxe établie en 1872*, Paris, Charles de Mourgues Frères, 1880, 11p.
- DE VILLENEUVE Edouard, *Mémoire en réponse pour la Chambre syndicale des brasseurs de Lyon contre l'octroi de la ville*, Bellon, 1872, 15p.
- DELESCHAMPS Pierre, *Livre du brasseur, guide complet de la fabrication de la bière suivi de l'art du brasseur*, Paris, Librairie Encyclopédique de Roret, 1837, 173p.

- DIDEROT Denis, d'ALEMBERT Jean le Rond (dir.), *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Paris, 1751, Tome II, p.245 (article « Bierre » [sic]), p.406 (article « Brasseur ») et pp.400 et suivantes (article « Brasserie »).
- DUBOIS Louis, *Le régime de la Brasserie à Lille, des origines à la révolution, 1279-1789*, Lille, Imprimerie Lefebvre-Ducrocq, 1912, 260p.
- FALLOURD E., *La bière. Chimie de sa fabrication*, Montpellier, Imprimerie Centrale du Midi, 1894, 44p.
- FIGUIER Louis, *Les merveilles de l'industrie ou description des principales industries modernes*, Tome IV – Industries agricoles et alimentaires : pains et farines, féculs et pâtes alimentaires, lait, beurre et fromages, vin, cidre, bière, alcool et distillation, vinaigre, huiles, conserves alimentaires, café et thé, Paris, Furne, Jouvet et Cie, 1873-1877, 739p.
- FLAMAND Jules, KETELBANT Eugène, *Chimie analytique appliquée : Malterie, Brasserie*, Paris, Dunod, 1938, 765p.
- FLAMAND Jules, *La chimie et la bactériologie du brasseur*, Hannut, L. Flamand-Godfrin, 1909, 368p.
- FORD William, *A Practical Treatise on Malting and Brewing with an Historical Account of the Malt Trade and Laws, Deduced from Years of Experience*, Londres, Édition par l'auteur, 1862, 304p.
- GAESSLER-NOIROT, *Les propriétés de la bière*, Beaune, Arthur Batault, 1904, 54p.
- GALLAND Nicolas, « De la nécessité de créer à Paris une école centrale, théorique et pratique de la brasserie française », dans Ministère de l'Agriculture et du Commerce, *Exposition universelle internationale de 1878, à Paris. Congrès international des brasseurs tenu à Paris du 10 au 16 octobre 1878*, Paris, Imprimerie nationale, 1880, Annexe n°3.
- GALLAND Nicolas, *Faits et observations sur la brasserie, suivis de la description d'un nouveau procédé de fabrication*, Paris, Berger-Levrault et Cie, 2 Tomes, février et juillet 1874, 86 et 15p. + planches.
- GODARD, *L'art de brasser*, Paris, Chez l'auteur, 1843, 152p. + annexes.
- GODART Justin, *Travailleurs et métiers lyonnais*, Lyon, Cumin et Masson, 1909.
- GRAND CARTERET John, *Raphaël et Gambrinus ou l'Art dans la brasserie*, Paris, L. Westhauser, 1886, 326p.
- GROLLIER Pierre, « La bière », *Musée des familles*, Tome Vingt-huitième, Juillet 1860-1861, Paris, Bureaux de l'Administration.

- KOLB Sigismond, *Art du brasseur, ou Méthode théorique et pratique pour faire la bière. Suivi d'un Traité sur la plantation du houblon*, Paris, Huzard, 1832, 216p.
- LACAMBRE Georges, *Traité complet de la fabrication des bières et de la distillation des grains*, Bruxelles, Librairie polytechnique d'Aug. Decq, 1851, 2 volumes, 516 et 436p.
- LE PILEUR d'APPLIGNY, *Instructions sur l'art de faire la bière, au moyen desquelles chaque Particulier peut faire cette boisson chez lui, à peu de frais, & dans la plus grande perfection*, Paris, Servièrre, 1783, 255p.
- LÉAUTEY Eugène, WATTEBLED Fernand Paul, *Traité de comptabilité industrielle de précision à l'usage des industries où l'on veut obtenir la permanence de l'inventaire, des prix de revient exact. Modèles d'applications à une brasserie-malterie*, Paris, Librairie Comptable et administrative, 1900, 350p.
- LEVY Lucien, *La pratique du maltage*, Paris, Carré et Naud, 1897.
- LINDET Léon, *La Bière*, Paris, Gauthier-Villars, 1892.
- MALEPEYRE François, *Nouveau manuel complet du fabricant de levure, traitant de sa composition chimique, de sa production et de son emploi dans l'industrie*, Paris, Librairie encyclopédique de Roret, 1875, 304p.
- MALEPEYRE François (dir.), *Maison rustique du XIX^e siècle. Encyclopédie d'Agriculture pratique, Tome Troisième : Arts Agricoles*, Paris, Société centrale d'Agriculture, 1836.
- MARTIN Saint-Léon Étienne, *Histoire des corporations de métiers depuis leurs origines jusqu'à leur suppression en 1791, suivie d'une étude sur l'évolution de l'idée corporative de 1791 à nos jours et sur le mouvement syndical contemporain*, Paris, Félix Alcan, 1922, 876p.
- MARX Louis, *Le Laboratoire du Brasseur. Traité analytique des Eaux, des Orges, des Malts, des Houblons etc.*, Paris, G. Masson, 1887, 170p.
- Ministère de l'Agriculture et du Commerce, *Exposition universelle internationale de 1878, à Paris. Congrès international des brasseurs tenu à Paris du 10 au 16 octobre 1878*, Paris, Imprimerie nationale, 1880, 174p.
- Ministère du Commerce, de l'Industrie, des Postes et des Télégraphes, *Expositions universelle internationale de 1900, Rapports du jury international, Groupe X. Aliments. Deuxième partie. Classes 60 à 62*, Paris, Imprimerie Nationale, 1902.
- Ministère du Commerce, de l'Industrie et des Colonies, *Expositions universelle internationale de 1889 à Paris. Rapports du jury international. Groupe VII. Produits alimentaires (deuxième partie)*, Paris, Imprimerie Nationale, 1892.

- *Moniteur de la brasserie, Almanach des brasseurs*, Paris/Bruxelles, Moniteur de la brasserie, 1864, 93p.
- « Monographie industrielle des Grandes Brasseries Réunies de Maxéville », années 1910. Accessible en ligne : <http://www.mjc-massinon.fr/wp-content/uploads/2010/01/monographie-des-grandes-brasseries-de-Max%C3%A9ville-1898.pdf>.
- MULDER Gerardus Johannes, *Le Guide du brasseur ou l'art de faire la bière*, Paris, J. Hetzel et Cie, 1884, 326p.
- MULDER Gerardus Johannes, *De la bière, sa composition chimique, sa fabrication, son emploi comme boisson*, Paris, J.-B. Baillièrre et Fils, 1861, 441p.
- MULLER Paul, *Manuel du brasseur. Guide théorique et pratique de la fabrication de la bière*, Paris, Chez l'auteur, 1862.
- PASTEUR Louis, *Œuvres de Pasteur*, réunies par Pasteur Vallery-Radot, Tome V « Études sur la bière », Paris, Masson et Cie, 1928 (paru en 1876), 361p.
- PASTEUR Louis, *Études sur la bière, ses maladies, causes qui les provoquent, procédé pour la rendre inaltérable, avec une théorie nouvelle de la fermentation*, Paris, Gauthier-Villars, 1876, 387p.
- PAYEN Anselme, PERSOZ Jean-François, « Mémoire sur la diastase, les principaux produits de ses réactions et leurs applications aux arts industriels », *Annales de chimie et de physique*, Deuxième série, Tome 53, 1833, pp.73-92.
- PAYEN Anselme, « Rapport sur le concours relatif à la fabrication de la colle de poisson », *Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale*, 24^{ème} année, n°247-258, 1825, pp.322-325.
- PAYEN, CHEVALIER, CHAPPELLET, *Traité de la culture et des emplois du houblon : avec les moyens de le conserver et d'apprécier sa valeur réelle*, Paris, Librairie Audin, 1828.
- PETIT Paul, *Les industries de l'alimentation*, Paris, Payot, 1919, 238p.
- PETIT Paul, *Brasserie et Malterie*, Paris, Gauthier-Villars, 1904, 359p.
- PETIT Paul, *La bière et l'industrie de la brasserie*, Paris, J.B. Baillièrre et Fils, 1896, 433p.
- PFITZINGER Charles, « Notice sur les wagons glacières des brasseries de la Région de l'Est », *Revue générale des chemins de fer*, mars 1888, pp.148-154.
- PUVREZ-BOURGEOIS Julien, *Pratique de la fabrication des bières et du maltage des grains*, Lille, Lefebvre-Ducrocq, 1888, 360p.
- QUEMINEL François, *Dissertation sur la bière et réponse à la lettre anonyme sur le même sujet*, Bruxelles, François Foppens, 1737.

- REIBER Ferdinand, *Études gambrinales. Histoire et archéologie de la bière et principalement de la bière de Strasbourg*, Paris, Berger-Levrault et Cie, 1882.
- ROCQUES Xavier, *Les industries de la conservation des aliments*, Paris, Gauthiers-Villars, 1906.
- ROHART François-Ferdinand, *Traité théorique et pratique de la fabrication de la bière*, Paris, Duvergier, 1848, 2 volumes, 397 et 640p.
- SEYBOTH Adolf, « Brasseries et brasseurs de Strasbourg du treizième siècle jusqu'à nos jours », *Bulletin de la Société des sciences, agriculture et arts de la Basse-Alsace*, Tome XXXII, 1898, pp.273-314.
- SHANNON Richard, *A Practical Treatise on Brewing, Distilling and Rectifying*, Londres, Robert Scholey, 1805, 895p.
- Syndicat des brasseurs des cinq départements du Nord, *Rapport à la Commission des douanes relativement au relèvement de 1,50 franc à 3 francs du droit sur les orges de provenance étrangère*, Lille, D. Prévost, 1888, 11p.
- TÉDESCO Louis, « Le Maltage Pneumatique », *Annuaire de la distillerie française*, Paris, J. Fritsch, 1888, p. 181-206.
- TURGAN Julien, *Brasserie d'Adelshoffen, ancienne maison Ehrhardt frères à Schiltigheim, près Strasbourg (Alsace)*, 1885.
- TURGAN Julien, *Les grandes usines. Études industrielles en France et à l'étranger*, Tome V, Paris, Michel Levy frères, 1865, 328p.
- WEBER France, *Essai historique sur la brasserie française*, Soissons, J. Prudhomme, 1900, 534p.
- WIGNEY George Adolphus, *An Elementary Dictionary, or Cyclopaedia for the Use of Malsters, Brewers, Destillers, Rectifiers, Vinegar Manufacturers and Others*, Brighton, Éditeur inconnu, 1838.

F) Récits de vie et de voyage, gastronomie

- AYNARD Théodore, *Souvenirs historiques et quelques autres des personnes et des choses que j'ai vues de 1812 à 1890*, Lyon, Mougins-Rusand, 1890.
- BOITEL Léonard (dir.), *Album du Lyonnais. Villes, bourgs, villages, églises et châteaux*, Lyon, L. Boitel, 1844.

- BOUCHER DE PERTHES Jacques, *Voyage à Constantinople par l'Italie, la Sicile et la Grèce, Tome Premier*, Paris, Treuttel et Wurtz, 1855.
- BRILLAT-SAVARIN Anthelme, *Physiologie du goût ou médiations de gastronomie transcendante*, Paris, Charpentier, 1838.
- CURNONSKY, GRANCHER Marcel, *Lyon, capitale mondiale de la gastronomie*, Lyon, Éditions Lugdunum, 1935, 245p.
- CURNONSKY, ROUFF Marcel, *La France gastronomique. Lyon et le Lyonnais*, Paris, F. Rouff, 1925, 104p.
- CURNONSKY, DE CROZE Augustin, *Le Trésor gastronomique de France. Répertoire complet des spécialités gourmandes des trente-deux provinces françaises*, Paris, Delagrave, 1933, 383p.
- DE FORTIS François Marie, *Voyage pittoresque et historique à Lyon, aux environs et sur les rives de la Saône et du Rhône, Tome Second*, Paris, Bossange Frères, 1822.
- DELAYE Edmond, *Une promenade célèbre sous la Restauration, Le cours d'Herbouville et la Salle Gayet*, Lyon, Éditions Provincia, 1931.
- DUFOURT Jean, *Calixte, ou l'introduction à la vie lyonnaise*, Paris, Plon, 1926.
- GRAND CARTERET John, *L'enseigne. Son histoire. Sa philosophie. Ses particularités. Les boutiques, les maisons, la rue, la réclame commerciale à Lyon*, Grenoble, H. Falque et F. Perrin, 1902, 467p.
- JOANNE Adolphe, *Géographie du Rhône*, Paris, Hachette & Cie, 1878.
- LA REYNIÈRE (de) Alexandre Balthazar Laurent Grimod, *Peu de choses, hommage à l'Académie de Lyon*, Neuchâtel/Paris, Desenne et Petit/Belin, 1788, pp.49-55. Texte republié dans la *Revue du Lyonnais*, Tome XVIII, 1843, pp.307-315.
- LAURENT Jean, DELMONT Théodore, *La paroisse Saint-André de la Guillotière*, Lyon, H. Lardanchet, 1910, 15p.
- LENORMANT Charles, « Souvenirs de Morée – Premier fragment », *La Revue de Paris*, Tome Quatorzième, Bruxelles, Demengeot et Goodman, 1830.
- MIRBEAU Octave, *Le Journal d'une femme de chambre*, [en ligne], Éditions du Boucher, 2003 [édition originale 1900].
- MOREL-JOURNEL Henry, *Journal d'Henry Morel-Journal (1876-1955)*, Lyon, A. Rey, 1969.
- NIEPCE Léopold, *Lyon militaire. Notes et documents pour servir à l'histoire de cette ville depuis son origine jusqu'à nos jours*, Lyon, Brenoux et Cumin, 1897.

- PORTALLIER Antonin, *Tableau général des victimes et martyrs de la Révolution en Lyonnais, Forez et Beaujolais. Spécialement sous le Régime de la Terreur 1793-1794*, Saint-Etienne, 1911.
- RIOTOR Léon, *La Brasserie du Parc : Histoire lyonnaise*, Lyon, Éditions Lugdunum, 1935, 255p.
- SAMBARDIER Pétrus, *La Vie Illustrée à Lyon de 1900 à 1937*, Lyon, Éditions Lyonnaises d'Art et d'Histoire, 2003 (réédition), 236p.
- VARILLE Mathieu, *La Cuisine lyonnaise*, Lyon, P. Masson, 1928, 137p.
- VERMOREL Jean, *Un préfet du Rhône sous la monarchie de Juillet : Monsieur de Gasparin (1831-1835)*, Lyon, Audin, 1933, 24p.
- VIGNE Paul, *La vie laborieuse et féconde d'Auguste Lumière : un grand novateur*, Lyon, Durand-Girard, 1942.
- VINGTRINIER Emmanuel, *Le Lyon de nos pères*, Lyon, Cumin et Masson, 1901, 336p.
- WAHL Maurice, *Les premières années de la Révolution à Lyon, 1788-1792*, Paris, Armand Colin et Cie, 1894.

Sources manuscrites

A) Archives nationales

• Sous-série F8 – Police sanitaire

F8 93 à 96 : établissements dangereux, incommodes et insalubres (1791-1821).

→ F8 93. Objets généraux, 1811-1849 (circulaires du 22 novembre 1811 et du 14 janvier 1815, dossier regroupant des pièces de 1868 et 1869 sur l'opportunité de créer une Inspection des établissements industriels).

F8 176 et 177 : établissements dangereux, incommodes et insalubres (1811-1857).

→ F8 177. Enquête sur l'infection des cours d'eau du Nord et du Pas-de-Calais par les résidus des distilleries et sucreries (1854-1859).

• Sous-série F12 – Commerce et industrie

F12 4931 à 4976 : établissements dangereux, insalubres et incommodes.

→ F12 4939. Dossiers individuels, enquêtes, états collectifs (Bas-Rhin ; Rhône, 1850-1900).

→ F12 4946. Circulaires diverses, révision de la nomenclature des établissements insalubres ; autorisations temporaires ; réglementation des fabriques d'artifices ; correspondances avec l'étranger au sujet de la réglementation (1853-1893).

Expositions régionales, nationales, universelles et internationales (1844-1921).

→ F12 4985. Paris : produits et appareils de brasserie-malterie (1887) ; Stuttgart : brasserie (1888).

→ F12 4995. Londres : brasserie, malterie (1897).

→ F12 4496B. Prague : orge, malt, houblon, bières et vins (1898).

- F12 5003. Orne à Seine, Paris : dossier sur l'exposition spéciale de brasserie.
- F12 5029. Exposition internationale d'Anvers : expositions diverses, brasserie, exposition coloniale, beaux-arts (1885).
- F12 7519. Anvers : brasserie, chasse et pêche (1907).
- F12 7528. Saint-Pétersbourg : brasserie (1909).
- F12 7533. Chicago : brasserie (1911).
- F12 7582. Paris : projet d'exposition nationale de brasserie (1906-1912).

• **Série BB – Ministère de la Justice**

BB/11. Naturalisations.

- BB/11/216, dossier 399 B6 (Jean Wagner).
- BB/11/317, dossier 7054 B7 (George Pierre Schrimpf).

BB/32. Médaille de la reconnaissance française.

- BB/32/172, dossier n°18498.
- BB/32/287, dossiers n°5908 et 5909.

• **Archives d'associations**

Union général des syndicats de la brasserie française (UGSBF). 58 AS (19880399).

L'essentiel du fonds concernant l'après Seconde Guerre mondiale, une grande partie des documents antérieurs ayant été détruits en 1950. Quelques éléments se sont malgré tout avérés utiles :

- 19880399/48. Archives de divers syndicats dont Syndicat des brasseurs du Centre et du Sud-est (1941-1952) ; Union des brasseurs du Centre et du Sud-ouest (depuis 1941) ; Syndicat des brasseurs du Sud et du Sud-ouest (1941-1955).
- 19880399/121. Brasseries exportatrices (1960-1966). Statuts du Syndicat de la brasserie et de la malterie françaises sinistrées. Registre du Syndicat des brasseurs de Paris et environs (1888-1953).

- 19880399/123. Registres de la Chambre syndicale des brasseurs : 17 juin 1862 – 1^{er} juin 1870 ; 6 juin 1870 – 3 février 1877. Registres U.G.N.S.B.F. : 24 janvier 1898 – 1^{er} décembre 1919 ; 15 décembre 1919 – 18 février 1931 ; juin 1931 – 18 mars 1938 ; 20 juin 1938 – 1^{er} mars 1947.
- 19880399/141. Archives de divers syndicats dont Brasseurs du Centre et Sud-est (1962-1968) ; Brasseur du Centre et du Sud (1955-1961).
- 19880399/142. Brasseries diverses, dont Union de brasseries Lyon.

B) Archives départementales du Rhône

• Série E – Féodalité, communes, bourgeoisie, familles

*** Sous-série 3E. Minutes notariales.**

Contrats de mariage, actes de vente, inventaires après décès passés devant notaires et déposés dans leurs études. Parce que lister les nombreuses sources consultées dans le cadre d'une étude prosopographique d'un corpus de plusieurs centaines d'individus ne s'avèrerait que peu pertinent, se référer aux notes de bas de pages de nos développements.

*** Sous-série 4E. État-civil.**

Tables décennales et actes de naissances, mariages et décès consultés en ligne pour diverses communes du département du Rhône (pour la ville de Lyon, voir ses archives municipales). La recherche se fait par commune, année et type d'acte. Accessible sur http://archives.rhone.fr/#recherche_etat_civil.

Dans le même esprit, nombreux sont à travers la France les services départementaux à avoir mis en ligne l'état-civil numérisé : d'où le recours facilité à celui-ci, s'étant avéré des plus précieux pour suivre nos individus dans leurs pérégrinations. Voir, à titre d'exemples :

- Bas-Rhin : <http://etat-civil.bas-rhin.fr/adeloch/>.
- Haut-Rhin : http://www.archives.haut-rhin.fr/Services_Actes_Civils.aspx.

- **Série L – Administration et tribunaux de la période révolutionnaire**

- * **Sous-série 1L. Administration du département.**

- 1L518. Liquidation des corporations : états des maîtres des métiers et remises de leurs lettres de maîtrise (1791-1792).
- 1L523. Meuneries et industries alimentaires (an II – an V).

- * **Sous-série 42L. Tribunaux révolutionnaires.**

42L32-154. Affaires examinées par les trois commissions.

- 42L45. Membres de l'armée lyonnaise (mai – octobre 1793), dossier Graff.
- 42L77. Procédure individuelle, dossier Graff.
- 42L132*. Dossiers particuliers, dossier Bechtel.

- * **Sous-série 31 à 34L. Comités révolutionnaires.**

- 31L50. « Registre des procès verbaux des Séances de la Commission Temporaire de Surveillance Républicaine établie à Ville Affranchie par les Représentans du peuple le 20 brumaire de l'an 2^{ème} de la République française », 20 brumaire – 4 ventôse an II.
- 31L56. Arrestations (frimaire an II). Dossier Bechtel.
- 31L57. Interrogatoires (frimaire – germinal al II). Dossier Stirlet.
- 31L99. Comités des cantons et sections (après le siège), section des Sans-Culottes (port Saint-Paul), délibérations (24 octobre 1793 – 27 pluviôse an II). Dossier Bechtel.

- **Série M – Administration générale et économie**

- * **Sous-série 1M. Administration générale du département.**

1M80-104. Limites communales, appellations des communes.

- 1M87-92. Modifications des limites communales, Lyon (1806-1913).
- 1M95. Rapport au ministre de l'Intérieur du 20 novembre 1865.

1M248-256. Légion d'honneur. Dossiers individuels de légionnaires.

- 1M255. Dossier Storck Abraham Adrien.
- 1M256. Dossiers Velten Eugène ; Winckler Alphonse et Albert Charles.

1M329-347. Sinistres, calamités, secours aux victimes : inondations de 1840.

- 1M329. Inondations de 1840. Rapports généraux, états des pertes (1840-1841).
- 1M330. Inondations de 1840. PV de vérification des pertes (1840-1841).
- 1M331. État des pertes et distribution des secours, Vaise (1840).
- 1M332. État des pertes, Vaise (1840).
- 1M335. Répartition des secours aux victimes, arrondissement de Lyon (1840-1842).
- 1M337. Souscriptions (1840-1841).

*** Sous-série 4M. Police.**

4M455-522. Police administrative.

- 4M456. Débits de boissons. Circulaires ministérielles, état des établissements alimentaires et de boissons (1857, 1858, 1860).

4M496-498 – Procès-verbaux d'incendies (1810-1886).

- 4M498. Incendies. Procès-verbaux d'incendie (1821-1884).

*** Sous-série 5M. Établissements classés, hygiène, santé publique.**

Insalubrité, mesures d'hygiène, surveillance sanitaire dans le Rhône.

- 5M96. Mesure d'hygiène, réglementation, proposition de particuliers pour remédier aux problèmes d'insalubrité : ordonnances de police (affiches) (1826-1843), article de presse de l'Express (1^{er} juin 1913), correspondance (1852).

Plaintes et réclamations.

- 5M97. Suivi des plaintes : correspondance, répertoires des plaintes (1874-1875).
- 5M98. Mares, marais insalubres, eaux croupissantes (1832-1931). Affaire Pancard.
- 5M99. Puits perdus (1852-1928). Affaire Massot.
- 5M100. Déversement des eaux usées, égouts, insalubrité et curage des fossés, ruisseaux, canaux, rivières (1819-1899). Affaire Buzzini et Bonnard.

- 5M103. Alimentation en eau potable, réservoirs d'eau (1852-1931).
- 5M106. Insalubrité sur la voie publique (1826-1915).
- 5M109. Bruits, mauvaises odeurs, défaut d'éclairage, gênes particulières (1864-1925).
- 5M132. Aliments et boissons, contrôle et inspection sanitaire. Boissons (1827-1909).

*** Sous-série 5MEtcl1-595. Établissements classés.**

Généralités.

- 5MEtcl1. Nomenclature – Application : circulaires ministérielles (1837, 1879), décret du 31 décembre 1866, tableaux de nomenclatures (s.d.), correspondance du préfet avec le ministre des Travaux Publics, de l'Agriculture et du Commerce *etc.*
- 5MEtcl4. Application de la législation et de la réglementation dans le Rhône. Création d'une zone de limitation géographique d'installation d'établissements classés à la Guillotière (1844-1845). Modèles de demande en autorisation (1851). Consultation de l'autorité militaire sur les autorisations d'établissements classés : tableau des communes du département du Rhône concernées par cette mesure (1878-1931). Etablissements installés à proximité des chemins de fer (1907-1940). Application de la législation à Lyon (1883).
- 5MEtcl6. Statistiques transmises par le préfet au ministère de l'industrie et du commerce : avis de récépissé des états semestriels des établissements classés (1836-1849), états nominatifs trimestriels des autorisations accordées ou refusées et des affaires en instance (1862-1887). Instructions relatives aux statistiques établies sur les établissements classés (1908-1927).

Services chargés du contrôle des établissements et de la répression des fraudes (Rhône).

- 5MEtcl13. Rapports généraux annuels de l'inspecteur des établissements classés au préfet du Rhône (1906-1911, lacunes).
- 5MEtcl14. Enquêtes des inspecteurs sur des types d'établissements classés, examen des vœux du conseil municipal de Lyon, rapports (1909-1936).
- 5MEtcl15. *Rapport sur les opérations du service d'inspection des établissements classés pendant l'année 1907 suivi du Résumé de la période 1898-1907, présenté à Monsieur le préfet de police par Monsieur Paul Adam, inspecteur principal, chef de*

Service, Paris, impr. Chaux, 1908. *Les industries insalubres : établissements classés* par François Coreil et Léon Nicolas, Paris, H. Dunod et Epinat éditeurs, 1908.

- 5MEtcl18. Enquêtes sur les établissements classés : rapports, états (1883-1925).
- 5MEtcl19. Enquêtes sur des établissements classés. Rapports, états (1854-1939).
- 5MEtcl20. Avertissements et contraventions établis par le garde-mine contre des entrepreneurs utilisant des appareils à vapeur dans des conditions contraires aux normes (1873-1883). Contraventions relevées par les commissaires de police contre différents entrepreneurs non autorisés (1845, 1883).

Régimes particuliers et dossiers généraux par catégorie d'établissement ou d'activité.

- 5MEtcl22. Contrôle des appareils à vapeur – Législation : textes officiels (1866-1920). Recensements et épreuves : états des appareils à vapeur, états des épreuves d'appareils à vapeur établis par les ingénieurs ordinaires des mines ou le garde-mine du département du Rhône, avis de transmission de procès-verbaux ou de certificats d'épreuve d'appareils à vapeur adressés par le ministre des Travaux Publics au préfet du Rhône (1835-1846, 1870-1876).
- 5MEtcl23-26. Déclarations d'appareils à vapeur par les entrepreneurs (1865-1883).

Contentieux.

- 5MEtcl37. Instruction d'une demande d'autorisation d'installer des fours à chaux sur les Iles de la Table Ronde et de la Gondolière. Contentieux entre les communes de Vernaison, Sérézin et Solaize (1811-1812).
- 5MEtcl38. Instruction de l'opposition formée par les maires de l'agglomération lyonnaise contre le projet d'installation d'établissements classés sur la Presqu'île Perrache par la ville de Lyon : mémoire en opposition formé par les communes, rapports du conseil de salubrité du département du Rhône, correspondance du préfet du Rhône avec le ministre de l'Intérieur, le maire de Lyon et les maires de la Guillotière, Sainte-Foy-lès-Lyon et Oullins (1826-1827)
- 5MEtcl39. Contentieux concernant l'adjudication de la distribution de l'éclairage au gaz de la ville de Lyon (1832-1841).

Demande de renseignements.

- 5MEtcl40-41. Réponse aux demandes de renseignements adressées au préfet du Rhône par des particuliers, des communes et des administrations : correspondance (1811-1939)

Autorisation d'établissements classés.

- 5MEtcl42. Répertoire alphabétique (1851-1864).
- 5MEtcl43 Répertoire chronologique (1875-1912).
- 5MEtcl44 Répertoire chronologique (1912-1973).
- 5MEtcl47. Registre chronologique puis alphabétique des dossiers de demande d'autorisation des établissements restés sans suite (1857-1864).

- 5MEtcl49-294. Demandes d'autorisation d'installation, de maintien et de transfert d'établissements classés postérieurs à 1810, instructions : ordonnances royales, arrêtés préfectoraux, avis de l'ingénieur des Mines, rapports des enquête de commodo et incommodo, affiches, plans, correspondance (1811-1919).

C'est de ces dossiers individuels, contenus dans plusieurs centaines de cotes dépouillées de manière exhaustive, que provient une grande partie des informations collectées à propos des brasseries de la ville. Là encore, le nombre de liasses mobilisées rend leur listing peu judicieux. Se référer à nos développements pour des références plus précises. Il en va de même pour les plaintes ci-dessous.

- 5MEtcl358-395. Plaintes, autorisations rejetées, affaires sans suite : demande en autorisation, plans, avis d'enquête de commodo et incommodo ; procès verbal d'enquête, correspondance, avis de l'autorité militaire, correspondances du préfet du Rhône avec les maires, les commissaires de police et les pétitionnaires (an VIII-1940).

*** Sous-série 6MP1. Population.**

À l'instar de l'état-civil, les listes nominatives de recensement sont, à partir de 1836, consultables en ligne pour l'ensemble des communes du département. La recherche s'effectue par commune, nom de rue et année. Voir http://archives.rhone.fr/#recherche_recensement.

En complément :

- 6MP1/742. Recensement de 1806, tableau par commune.
- 6MP1/743. État de la population en l'an XIII (population affectée au service militaire par commune). État de la population en 1818. Recensement de la Guillotière en 1819.
- 6MP1/744. État nominatif des protestants par commune (1819).

*** Sous-série 6MP4. Statistique générale (an VII – 1894).**

Enquêtes concernant aussi bien les octrois de différentes communes du département que les salaires, les mouvements de population, des statistiques agricoles ou l'état de diverses industries.

- 6MP4/1B (an VII-1886) ; 6MP4/2 (1834-1839) ; 6MP4/3 (1856-1897) ; 6MP4/4 (1853-1855) ; 6MP4/5 (1857-1858) ; 6MP4/6 (1856-1859) ; 6MP4/7 (1860-1862) ; 6MP4/8 (1863-1865) ; 6MP4/9 (1866-1874) ; 6MP4/10 (1867) ; 6MP4/11 (1870-1871) ; 6MP4/12 (1872-1873) ; 6MP4/13 (1875) ; 6MP4/15 (1876) ; 6MP4/17 (1877) ; 6MP4/19 (187)⁴¹⁰⁶ ; 6MP4/21 (1879) ; 6MP4/23 (1880) ; 6MP4/25 (1881) ; 6MP4/26 (1882) ; 6MP4/28 (1883) ; 6MP4/30 (1884) ; 6MP4/31 (1886) ; 6MP4/33 (1887) ; 6MP4/34 (1888) ; 6MP4/35 (1888) ; 6MP4/38 (1889) ; 6MP4/40 (1890) ; 6MP4/44 (1891) ; 6MP4/48 (1892) ; 6MP4/50 (1893) ; 6MP4/55 (1894).

*** Sous-série 6MP5. Statistique agricole. Produits des récoltes, tableaux communaux, rapports de commissions de statistiques etc.**

- 6MP5/1. Produit des récoltes (1809-1815).
- 6MP5/2. Produit des récoltes (1816-1848).
- 6MP5/4. Commission de statistiques (1852-1867).
- 6MP5/5. Rapports périodiques sur l'état des récoltes (1874-1883).
- 6MP5/10. Tableaux communaux (1836).
- 6MP5/11. Statistiques agricoles (1861-1865).
- 6MP5/12. Tableaux cantonaux et communaux (1909).
- 6MP5/13. Tableaux cantonaux et communaux (1912).

⁴¹⁰⁶ Dossier bien présent bien que noté « manquant » dans l'inventaire.

- 6MP5/14. Tableaux cantonaux (1912).
- 6MP5/15. Tableaux cantonaux et communaux (1913).
- 6MP5/16. Tableaux cantonaux et communaux (1914).

*** Sous-série 6MP 1001-1055. Naturalisations et admissions à domicile.**

- 6MP1001. Instructions (an IX – 1893). Tableau des étrangers naturalisés depuis la révolution de février 1848 (1848-1849). Admission à domicile d'ouvriers demandée par la chambre de commerce de Lyon (1855-1859). Spécimens de déclarations d'option pour la nationalité française souscrites par les Alsaciens-Lorrains (1872). Correspondance avec les maires (1806-1852). Correspondance diverse (1815-1858).
- 6MP1019. Dossiers Kiefer Godefroy (1831), Koeller François Conrad (1831), Kramer Antoine (1824), Lust Frédéric (1847).
- 6MP1022. Dossiers Schrimpf Georges Pierre (1831), Wagner Jean (1824).

*** Sous-série 7M. Agriculture, eaux et forêts.**

- 7M2. Généralités. Dossiers « imposition sur les boissons, 1850 » et « enquête sur l'état actuel de l'agriculture du département du Rhône, 1860 ».

*** Sous-série 8M. Commerce et tourisme (1790-1947).**

- 8MP94. Chambre de Commerce de Lyon (1792-1912).
- 8MP162. Chambre de Commerce de Lyon, affaires diverses (1854-1889).
- 8MP162bis. Expositions des produits français à Paris (1806-1849).
- 8MP163. Exposition universelle de Paris (1855).
- 8MP164. Exposition universelle de Paris (1866-1867).
- 8MP165. Exposition universelle de Paris, diplômes délivrés (1866-1867).
- 8MP166. Exposition universelle de Paris (1878).
- 8MP167. Exposition universelle de Paris (1889).
- 8MP168. Expositions universelles de Paris (1889 et 1890).
- 8MP169 et 170. Exposition universelle de Paris (1900).

- 8MP171. Exposition de Lyon (1819-1827).
- 8MP172. Exposition de Lyon (1872).
- 8MP177. Expositions diverses (1852-1876).
- 8MP178. Expositions diverses (1851-1862).
- 8MP178bis. Expositions diverses à l'étranger (1851-1893).
- 8MP178ter. Expositions diverses (1844-1923).
- 8MP179. Exposition diverses (1880-1893). Exposition Nationale de Brasserie (1887).
- 8MP180. Expositions diverses (1892-1906).
- 8MP182 et 183. Compagnie Lyonnaise des magasins généraux et de la gare de Vaise :
1860-1870 et 1871-1890.
- 8MP184. Magasins généraux (1873-1914).
- 8MP185. Société anonyme des magasins généraux de Lyon-Guillotière (1881-1887).
- 8MP186. Magasin Généraux (Tissot-Kiefer).
- 8MP200. Associations et sociétés diverses (1850-1880).
- 8MP207. Exposition universelle de Paris (1889).
- 8MP208. Expositions diverses (1881-1896).
- 8MP214. Expositions diverses (ans IX, X et 1900).

*** Sous-série 9M. Industrie (1799-1950).**

- 9M44. Inventions. Perfectionnements. Dossiers individuels, demandes de subventions de l'État (1852-1885). Correspondances particulières (1852-1885).

L'ensemble de cette sous-série 9M s'est avérée bien pauvre en matière de brasserie. Comme bien souvent, l'industrie de la soie et du textile compose l'immense majorité des archives conservées. Au rayon des « industries diverses », sont simplement évoquées la houille et la manufacture des tabacs. Pas plus d'élément significatif relatif à l'activité brassicole dans les documents concernant l'enseignement technique, à Lyon comme dans le Rhône.

*** Sous-série 10M. Travail et main d'œuvre dans le Rhône (1800-1940).**

Livrets ouvriers

- 10M20. Livrets ouvriers. Généralités (1807-1869).
- 10M21-34. Certificats pour la délivrance de livrets ouvriers (1873-1881).
- 10M35*-85*. Registre de délivrance de livrets ouvriers (1859-1881).

Accidents de travail

- 10M118. Accidents du travail. Recensements (1860-1912).

Organisations ouvrières et patronales

- 10M272. Ouvriers et employés de brasserie (1902-1904).
- 10M299. Syndicats patronaux créés entre 1832 et 1868. Dont Chambre syndicale des brasseurs de Lyon (1863-1864).
- 10M309. Brasseurs et entrepositaires de bière (1896-1978).
- 10M316. Syndicats créés entre 1907 et 1909. Dont Chambre syndicale des industries du froid (1907) et Chambre syndicale des entrepositaires de bières de Munich (1909).

Mouvements sociaux

- 10M390. Recensement annuel des grèves entre 1888 et 1891.
- 10M406. Mouvement de grève à la brasserie Hoffherr.

Rien de plus significatifs dans cette sous-série 10M malgré de larges investigations. L'inventaire, indexé, confirme la marginalité des mentions « bière », « brasseur » ou « brasserie ».

- **Série O – Administration et comptabilité communale (1790-1961)**

- * **Givors**

→ Op.554. Bien communaux. Octrois et revenus divers. Comprend notamment l'abonnement de la corporation des débitants de bière (1840) ; l'adjudication du fermage de l'octroi (1842-1843) ; et une affaire impliquant un nommé Mehler, entrepositaire de bière (1843-1844).

- * **Lyon**

→ Op781. Contentieux. Action des sieurs Stier, Friedrich, Schmidt et Tissot, brasseurs, contre la ville de Lyon (1884) ; action de la ville contre le syndic de la faillite Stier, brasseur (1885).

- **Série Q – Domaines, enregistrement, hypothèques**

- * **Sous-série 1Q. Administrations révolutionnaires et préfectorales (1790-1841).**

Administration du séquestre des biens.

- 1Q722. Procès-verbaux d'apposition et de mainlevée de scellés, états des séquestres, correspondance (brumaire-fructidor an II). Dont Bechtel.
- 1Q780. Actes de société (nivôse – prairial an III). Dont société Graff et Revol (an III).
- 1Q816. Pétitions en mainlevée de séquestre : dossiers individuels (ordre alphabétique, germinal-ventôse an III), dont Bechtel.
- 1Q967. Ventes des marchandises saisies après le siège sur les contre-révolutionnaires lyonnais (an II -an III). Dont Bechtel.
- 1Q1114. Liquidation des créances sur les émigrés et les condamnés : dossiers individuels (1792-1860). Dont Bechtel.

* Sous-série 2Q. Administration des domaines (1789-1851).

Administration du séquestre des biens (1791-1841).

→ 2Q49. District de Lyon-Ville (2^{ème} bureau). Dont Bechtel.

→ 2Q51. District de Lyon-Ville (3^{ème} bureau). Dont Bechtel.

Condamnés de Lyon : comptes des biens séquestrés (an II).

→ 2Q75. Canton du Nord-Ouest (Marat). Dont Bechtel.

→ 2Q76. Canton de la Croix-Rousse. Dont Bechtel.

Biens des condamnés (an II – an III).

→ 2Q177. Bureaux Ferrand et Menoux : état de consistance (an II-an III). Dont Bechtel.

Organisation du séquestre (1792-1809).

→ 2Q207. Biens des condamnés (bureau Menoux) : sommier de comptes ouverts en recettes et en dépenses (an II-an III). Dont Bechtel.

→ 2Q208. Biens confisqués sur les condamnés. Sommier des comptes ouverts en recettes et en dépenses (bureau Ferrand, an III). Dont Bechtel.

* Sous-série 3Q. Enregistrement (1790-1969).

Là encore, le nombre d'individus pour lesquels ces informations ont été collectées rend peu judicieux le dressage de la liste exhaustive des cotes parcourues. Bien souvent, ces informations ont été complétées à l'aide des actes notariés concernés (voir série 3E).

Ont donc été consultées :

- tables alphabétiques des contrats de mariage ;
- tables alphabétiques des testaments ;
- tables alphabétiques des successions et absences ;
- déclarations de mutations par décès et de successions.

EXEMPLE

Jean Philippe Aegerter, marié le 25 mai 1837 à Lyon, mairie unique, avec Joséphine Friedel :

→ ADR, 3Q14/182*. Lyon, 1^{er} bureau des actes civils (brumaire an VII – juin 1838).

Table alphabétique des contrats de mariage. Renvoi vers un acte civil public (ACP).

→ ADR, 3Q14/92*. ACP réglant le mariage entre les deux époux.

Il décède à Lyon, 2^e arrondissement, le 26 août 1854 :

→ ADR, 3Q31/1738. Lyon, succession 1. Table alphabétique des successions et absences ne mentionnant ni testament, ni inventaire, ni déclaration de mutation. Seul un numéro de sommier douteux est inscrit. Impossible de poursuivre plus loin.

*** Sous-série 4Q5. Hypothèques. Conservation de Lyon – Bureau unique.**

La situation est la même que pour l'enregistrement, les cotes dépouillées étant bien trop nombreuses pour être listées.

EXEMPLE

Jean-Henry Musculus, dont les opérations financières ont été largement étudiées :

→ 3333W60 MORVANT - NANTUA. Table alphabétique des hypothèques renvoyant vers le répertoire dans lequel sont listées lesdites opérations.

→ 3334W, volume 125, case 716. Répertoire des hypothèques prises par Jean-Henry Musculus entre 1835 et 1853. Sont mentionnées les cotes où trouver les transcriptions (421Q + n^o du volume) et les inscriptions (420Q + n^o du volume).

→ voir l'annexe 7 récapitulant ces opérations pour trouver les cotes correspondantes.

• **Série T – Enseignement général. Affaires culturelles et sports**

*** Sous-série 2T. Imprimerie, librairie, presse dans le Rhône (an VIII-1940).**

→ 2T34. Dossiers individuels imprimeurs (1832-1852), H. Storck.

→ 2T38. Dossiers individuels imprimeurs (1876-1881), A. Storck.

→ 2T67. Demande d'autorisation de publication.

→ 2T81. Dossiers de journaux, *L'Écho de la brasserie*.

→ 2T139. Enregistrement (1865-1881).

* **Sous-série 4T. Affaires culturelles dans le Rhône (an VIII-1940).**

- 4T180. Dossiers de demande d'autorisation de théâtres à la Guignol. Bauer, cabaretier (1857).
- 4T181. Dossiers de demande d'autorisation de théâtres à la Guignol. Vogel, brasseur de bière, marchand de vin et cabaretier (1861).

• **Série U – Justice**

* **Sous-série 6Up1.**

Actes de sociétés : créations, modifications, dissolutions.

- dépouillés de manière exhaustive de 6Up1/2992 (1814-1824) à 6Up1/145 (décembre 1897). Près de 200 cotes, plusieurs milliers d'actes.

Registres de transcription des actes de formation et de dissolution de sociétés.

- consultés pour compléments ponctuels ou pour trouver la trace de créations ou de dissolutions supposées mais pour lesquelles aucun acte n'avait été trouvé : 6Up1/670 (8 juillet 1843 – 17 décembre 1844) ; 6Up1/671 (18 décembre 1844 – 5 mars 1846).

Registres des actes et jugements de dissolution de sociétés.

- consultés pour compléments ponctuels ou pour trouver la trace de dissolutions supposées mais pour lesquelles aucun acte n'avait été trouvé : 6Up1/3636-3641 (1812-1825).

Répertoires chronologiques des faillites.

- dépouillés de manière exhaustive de 6Up1/770 (juin 1838) à 6Up1/801 (avril 1897). Plus d'une trentaine de registres.

Actes de faillites.

- dépouillés entre 6Up1/1741 (an XI) et 6Up1/2415 (18-31 mars 1896) en fonction des indications données par les répertoires. Sont concernés plusieurs dizaines de cotes et plusieurs centaines d'actes.

EXEMPLE

- 6Up1/776. Répertoire de faillite (29 février 1861 – 13 février 1863) dans lequel est mentionnée l'ouverture de la faillite de Fuchs et Muret, brasseurs à Lyon, quartier de Vaise, rue du Bourbonnais. Déclaration de faillite en décembre 1862.
- 6Up1/2008. Registre des actes de faillite (décembre 1862). Déclaration et dépôt de bilan des deux individus concernés.

Actes divers

- 6Up1/1905 (1840-1843). Contient des rapports d'experts concernant : le coût de travaux effectués chez le brasseur Benonet (1841) ; un rapport d'expert vérifiant de la marchandise livrée chez les brasseurs Butler et Greppo (1841) ; même chose chez les brasseurs Scheiber-Bauer (1841).
- 6Up1/1906 (janvier – août 1843). Contient un rapport d'expert dans un conflit opposant les brasseurs Seibel et Busch à l'un de leurs cafetiers (1843).
- 6Up1/1908 (1844-1845). Contient un rapport d'expert opposant deux brasseurs associés, Guilloud et Seibel (1844).

*** Documents d'origines diverses.**

- U372. Comptabilité sociale de Sornet frères, limonadiers (1823-1829).
- U373. Divers documents, dont « Faillites déclarées ouvertes par jugements du Tribunal de Commerce de Lyon (1818-1846) ».
- U1419. Élections consulaires. Listes générales des commerçants patentés, correspondance, procès-verbaux d'élection, affiches, registres de délibération, listes des électeurs (1833-1880).
- U1422. Liste des commerçants patentés, 1850.
- U1424. Liste des commerçants patentés, 1900.

- **Périodiques**

La Bourse Lyonnaise

→ PER82/10 (1890-1891). Titre sondé entre janvier 1891 et décembre 1891.

→ PER82/11 (1892-1893). Titre dépouillé entre janvier 1892 et décembre 1893.

C) Archives municipales de Lyon

La majorité des archives municipales de Lyon postérieures à 1790 est encore aujourd'hui classée en série continue W. Seules deux séries ont fait l'objet d'une mise en forme selon le cadre de classement réglementaire, les registres d'état-civil (sous-série 2E) et les archives de la police (série I). Hormis pour ces deux dernières et les archives concernant les communes rattachées à Lyon en 1852 (Vaise, série 2W ; la Croix-Rousse, série 3W ; la Guillotière, série 4W), nous avons fait le choix d'opérer un regroupement thématique des sources consultées.

- **Sous-série 2E. État-civil**

Indispensable à notre étude prosopographique, l'état-civil a fait l'objet de longs et fastidieux développements : après consultation des tables décennales, actes de naissances, de mariages et de décès ont été rassemblés pour des centaines d'individus et de familles. Grâce à un important travail de numérisation, les registres paroissiaux et d'état-civil de Lyon et des communes rattachées par la suite (la Guillotière, Vaise, la Croix-Rousse et, plus tard, Saint-Rambert-l'Île-Barbe) sont accessibles en ligne sur le site des archives municipales, tout comme les registres protestants antérieurs à 1793 (cotés en 1GG).

Voir : http://www.archives-lyon.fr/archives/sections/fr/archives_en_ligne.

• Série I – Police, justice, hygiène publique

* Sous-série 1I. Police locale.

- 1I 239. Cafés, cabarets, maisons de jeu, petits théâtres : règlements, ordonnances, programmes (1701-1866).
- 1I 240. Relevé des logeurs, cabaretiers et cafetiers (1823-1826).
- 1I 241. Relevé des hôtels, cafetiers et cabaretiers ; 3^e arrondissement (1846-1855).
- 1I 246. Vogues : autorisations, arrêtés, ordonnances. Ile-Barbe, Perrache, Pierre-Scize, Point-du-Jour, Quarantaine, Saint-Jean, Saint-Just, Saint-Louis de la Guillotière, Vaise (1807-1870).

* Sous-série 2I. Police générale.

- 2I 6-7. Évènement et troubles politiques (1789-1815).
- 2I 16-29. Dossiers particuliers (1789-1815). Contient notamment les dossiers de Christophe Doerr et d'un garçon brasseur allemand, Philippe Schaufe.

2I 45-50. Associations ouvrières et politiques.

- 2I 45. Sociétés coopératives de production et de consommation (1849-1870).
- 2I 46bis. Rapport sur l'état de l'industrie et du commerce à Lyon, de 1789 à l'an XIII (1805), dit « rapport Déglize ».
- 2I 48. Délits de coalitions ouvrières et grèves. Grèves hors Lyon (1803-1870).
- 2I 50 1/3. Revendications et manifestations ouvrières classées par profession (1806-1870) : revendications des limonadiers (1866).
- 2I 51-58. Dossiers particuliers (1849-1870). Contient notamment un dossier concernant Garassu.
- 2I 61. Surveillance des journaux et journalistes lyonnais : *L'Écho de la brasserie* est concerné.

* Sous série 5I. Hygiène publique.

5I 1-3. Salubrité urbaine.

- 5I 1. Hygiène et salubrité. Ordonnances, arrêtés, prescriptions (1791-1860).

- 5I 2. Commissions sanitaires : société de santé ; intendance sanitaire et commissions de salubrité, notables-commissaires, commission des logements insalubres (1804-1869).
- 5I 3. Établissements insalubres : cas particuliers (1797-1854). Les brasseurs Joseph Friedel et Guillaume Kuhné sont notamment mentionnés.
- 5I 10. Hygiène des denrées alimentaires. Eaux, surveillance des puits et fontaines. Surveillance des fraudes sur les denrées alimentaires 1810-1865

• **Série 2WP – Archives de Vaise**

- 2WP012 1. Subsistance, correspondance (1793).
- 2WP017 3. Conseil municipal.
- 2WP028 1. Finances, budgets, comptes, registres, rapports (1825-1851).
- 2WP028 2. Finances, comptabilité, correspondance, textes officiels (1822-1835).
- 2WP028 3. Finances : comptabilités, recettes, dépenses, remises allouées au Receveur municipal, registres 1801, 1830-1835, 1847-1852 (1801-1852).
- 2WP028 4. Revenus de la commune : pesage, mesurage, jaugeage, correspondance, textes officiels (1810-1852).
- 2WP029 3. Voierie Urbaine. Réglementation, correspondance, textes officiels, permissions de voierie (1844-1852).
- 2WP029 4. Voierie Urbaine. Plan général d'alignement, correspondance, textes officiels (1831-1847).
- 2WP029 5. Voierie Urbaine. Percement et élargissement des rues (1851-1852).

• **Série 3WP – Archives de la Croix-Rousse**

- 3WP062 4. Statistique commerciale, industrielle et agricole (1843).
- 3WP073 1. Contributions : impôts indirects. Débits de boissons : droits perçus sur les ventes au détail, la circulation des marchandises, correspondance, textes officiels,

listes nominatives 1808-1847 ; état des produits de la commune établi par l'Administration des contributions indirectes de 1811 à 1813 (1808-1847).

- 3WP120 9. Police. Réglementation des débits de boisson : autorisations d'ouverture et décisions de fermeture : dossiers généraux, correspondances, textes officiels (1820-1851) ; dossiers individuels, listes nominatives (1847-1851)
- 3WP127 3. Hygiène publique et salubrité. Etablissements industriels et commerciaux insalubres et dangereux : dossier général et dossiers particuliers, correspondance, listes nominatives, textes officiels, affiches (1811-1852).
- 3WP127 4. Hygiène publique. Fraude sur les denrées alimentaires (1800-1900).
- 3WP138 et 3WP139. Conseil municipal.

• **Série 4WP – Archives de la Guillotière**

- 4WP017 1. Agriculture, commerce et industrie (statistiques industrielles), enquête sur la consommation de bière (1853).
- 4WP017 2. Statistiques. Enquêtes, réponses aux questionnaires : correspondance, tableaux statistiques, circulaire, imprimé administratif (1853-1856). Résultats d'enquêtes : correspondance, tableaux statistiques par professions (1853-1857).
- 4WP017 3. Statistiques agricoles. Enquêtes, réponses aux questionnaires : correspondance, circulaires. Résultats d'enquêtes : tableaux statistiques (1853-1857).
- 4WP019 2. Subsistance, commerce du grain, boulangerie (1794-1855).
- 4WP021. Matrice générale pour la formation du rôle des quatre contributions directes pour les années 1826, 1827 et 1828. Contribution foncière, contribution des portes et fenêtres, contribution personnelle mobilière et patentes : registre avec nom, prénom, surnom, profession et adresse des contribuables (1826-1828).
- 4WP022-029. Matrice de la contribution personne mobilière et des patentes (bases et résultats du rôle) : registre avec nom, prénom, surnom, profession et adresse des contribuables (1845-1852).
- 4WP030 4. Administration financière Taxe unique sur les boissons en remplacement des droits d'entrée et de détail (1832-1851).

- 4WP032-033. Contribution foncière et contribution des portes et fenêtres : matrice générale (1845-1853).
- 4WP042 2. Sapeurs-pompiers : organisation général, personnel, matériel et pompes à incendie : correspondance, textes règlementaires, listes nominatives, arrêtés préfectoraux, arrêtés du maire, devis, mémoires, états du matériel, convention, rapport, inventaires de matériel (1793-1852).
- 4WP045 1, 2 et 3. Établissements insalubres, brasseries (1814-1849), liqueurs et vinaigres (1827-1850).
- 4WP046 4. Établissements dangereux. Machines et chaudières à vapeur : industries alimentaires, dont brasseries (1841-1852).
- 4WP046 6. Dossiers d'enquêtes et d'autorisation d'installation. Machines et chaudières à vapeur (1827-1849).
- 4WP048 1. Instructions sur les précautions à observer dans l'emploi des machines à vapeur (1824, 1846). Enquêtes générales et pétition (1825-1851). Tableaux et répertoires des établissements dangereux et insalubres de la commune (1840-1854).
- 4WP048 3. Établissements dangereux et insalubres : organisation des commissions de salubrité chargées de surveiller les immeubles particuliers et lieux publics, listes des travaux à exécuter, mesures prises *etc.* (1832-1850).
- 4WP048 4. Hygiène publique : surveillance des maisons particulières et logements insalubres. Mesures générales et mesures particulières (1825-1857).
- 4WP048 6. Hygiène publique : surveillance sanitaire des comestibles dangereux (1840-1852).
- 4WP050 2. Incendies. Dossiers particuliers : correspondance, rapport, inventaire, statistiques (1817-1856).
- 4WP050 3. Incendies importants ayant eu lieu dans le quartier des Brotteaux en 1827, 1828, 1829, 1838, 1840, 1844, 1851 *etc.*
- 4WP051 1. Inondations survenues en 1812, 1825, 1826, 1827, 1831, 1835, 1836, 1845, 1849, 1852 et 1853 *etc.*
- 4WP051 2. Inondations de 1840.
- 4WP052 2. Inondations de 1856.
- 4WP054 4. Fêtes populaires, jeux de boules, fêtes corporatives (1814-1850).
- 4WP056 2. Lieux publics, cafés, cabarets, auberges (1794-1851).

- 4WP056 7. Police urbaine : voie publique (1817-1856).
- 4WP057 2. Règlementation des livrets ouvriers ; correspondance, arrêté du maire (1823-1842). Surveillance du compagnonnage, des clubs, des cercles, des sociétés secrètes, des réunions, des ateliers d'ouvriers : correspondance (1822-1843).
- 4WP058 2. Surveillance des étrangers (1823-1851).
- 4WP059 3. Déclarations de domicile : certificats, registres (1819-1883). Admissions à domiciles : registres (1825-1880).
- 4WP061 1. Conseil municipal (1793-1851).
- 4WP062 1. Élections municipales (1842-1851).
- 4WP066 3. Dépenses et recettes de l'administration municipale concernant les exercices 1796-1800. Comptes administratifs concernant les exercices (1801-1852).
- 4WP072. Abonnements des brasseurs de bière (1835-1852) ; état de perception et personnel ; modification aux règlements et tarifs ; produits de l'octroi ; tarifs sur des produits particuliers ; demandes d'abonnements et police de la perception (fraudes et abus).
- 4WP077. Voirie urbaine. Procès Combalot et procès divers (1803-1841).
- 4WP092. Sociétés de secours mutuel.
- 4WP095. Naturalisations. Déclaration des étrangers pour l'établissement de leur domicile et pour l'option de nationalité (1825-1880).

● **Série 5WP – Archives de Saint-Rambert-l'Île-Barbe**

- 5WP041 3. Subsistance : grains et boulangerie (1853-1955).
- 5WP100 1. Police. Lieux publics, débits de boissons : réglementation d'autorisation d'ouverture, reprise de fonds (1832-1961).
- 5WP105 4. Hygiène publique : établissements insalubres et incommodes. Correspondance, textes officiels, affiches, plans, imprimés administratifs, enquêtes *etc.* (1803-1962).

- **Archives non classées**

*** Commerce, industrie, élections professionnelles.**

Exposition universelle de Lyon de 1894.

- 781WP028 1. Récompenses : jurys de groupes (groupe VII à groupe X) : désignation des jurés, travaux des jurys : listes d'exposants, listes des jurés, correspondance, procès-verbaux de réunions, cartes de visite, arrêtés du maire, rapports (1894-1895).
- 781WP034. Récompenses : groupe IX (produits alimentaires), classes 46, 47, 48 et 49 : jury, désignation des jurés, candidatures : listes nominatives, correspondance, cartes de visite, formulaires d'inscription, procès-verbaux de réunions *etc.*
- 781WP035 1. Récompenses : groupe IX (produits alimentaires) : retrait des diplômes par les exposants. Reçus 1895.

Divers

- 784WP. Commerce et industrie : tribunal de commerce (1825-1890), chambre de commerce (1901-1912), élections ; fabrique de soie, règlement, tarifs (1791-1878) ; renseignements commerciaux, industriels, statistiques, financiers (1790-1931) ; sociétés diverses : société des Amis du Commerce et des Arts (1804-1830), société d'encouragement de l'Art et de l'Industrie (1887-1896). Subsistances : foires et marchés d'approvisionnement et d'animaux, expositions alimentaires (1885-1896) ; abattoirs, approvisionnement, gestion (1855-1934) : mercuriales (1795-1901) ; commission des subsistances : compte général (1817), registre des séances et des délibérations ; mesurage des grains : registre (1804) ; boulangerie (1796-1860) ; boucherie, concours agricoles (1851-1901).
- 1101WP070, « syndicat autonome du personnel des brasseries et malteries de Lyon », 1938.
- 1101WP097. « Syndicat des ouvriers et employés de brasseries de Lyon et de la région », créé le 13 août 1902 ; « syndicat des ouvriers brasseurs, eaux gazeuses et parties similaires », créé le 8 septembre 1919.
- 1101WP116. « Syndicat des dames employés des restaurants, bouillons, cafés et hôtels de la ville de Lyon et de la région », créé le 16 juin 1914 ; « chambre syndicale des restaurateurs, limonadiers et hôteliers », créée en juillet 1881.

→ 8F5 : Presse (Subsistance, par produits). Article de 1905 à propos du monde brassicole lyonnais

*** Police, affaires militaires et surveillance**

→ 480WP010. Théâtres municipaux : Grand-Théâtre et Théâtre des Célestins. Mesures de sécurité : incendie, ordre public, service médical. Acquisition, inspection et entretien du matériel contre l'incendie, protection des conduites d'eau contre le gel, incombustibilité des décors, service des sapeurs-pompiers, circulation du public, police des théâtres, organisation du service médical des théâtres (1855-1901).

→ 1040WP. Police municipale : bals, débits de boisson, établissements de 3^{ème} classe : autorisations, réglementation, registre de correspondance ; dossiers de mise en fourrière (1901-1964)

→ 1057WP. Police municipale : débits de boissons supprimés. Dossiers par rue, classement alphabétique (1877-1976).

→ 1145WP. Police des lieux publics : débits de boissons antérieurs à 1958, créations, mutations, transferts, fermetures. Dossiers par établissement classés par ordre alphabétique des rues (1880-1958).

→ 1108WP. Etablissements dangereux et insalubres : autorisation d'exploitation, enquêtes du bureau d'hygiène (1904-1938).

→ 1125WP. Hygiène et salubrité publique (1869-1913).

→ 1126WP. 2^e bureau : police des lieux publics, réglementation des débits de boisson (ouvertures, transferts, mutations, fermetures), classement par rue (1884-1939).

→ 1127WP. Police des lieux publics : débits de boisson : répertoires alphabétiques (1905-1950) ; Hygiène et salubrité publique : réorganisation du bureau d'hygiène, mesures d'assainissement, statistiques (1902-1949) ; Sécurité publique : établissements classés (dont fours de boulangerie et de pâtisserie) : autorisations d'exploitation (1865-1945).

→ 1271WP024. Sapeurs-pompiers : rapports et registres d'incendie (1798-1888).

→ 1422WP007 RINCK. Admission à domicile: dossier individuel de RINCK Christian Guillaume, allemand: enquête, rapports, correspondance, 1870-1872.

* Personnel

- 519WP. Personnel : gestion du personnel de divers services : bureau d'hygiène, entrepôt des douanes, écoles, architecture, recette municipale, cultures, internat des Minimes (1807-1860).
- 534WP. Personnel : gestion du personnel de divers services : institutions d'assistance, services techniques, établissements culturels, espaces verts, magasin municipal, recette municipale, bureau d'hygiène, écoles, entrepôt des douanes, abattoirs et marchés aux bestiaux, mairies centrale et d'arrondissement, sapeurs-pompiers, ravitaillement, cantines scolaires, voirie, usine d'incinération des ordures ménagères (1895-1973).

* Voirie

- 317WP. Voirie urbaine : opération de construction, réfection, démolition, pavage des rues, indemnisation, réclamation, commission des autorités (1790-1834).
- 318WP. Voirie urbaine et travaux publics, constructions, cessions de terrains, pavage, tarifs et règlement, permissions de voirie, démolitions, entretien, moyens de transport, désinfection des eaux (1793-1901). Police locale : kiosques et enseignes (1823-1878).
- 321WP. Voirie urbaine, création, prolongement, ouverture et élargissement des rues, modification du nivellement, alignement, démolition, expropriation, cession de terrains, acquisitions et ventes de terrains : titres de propriété ; classement alphabétique par rue puis par thème (1829-1903).
- 321WP182 4. « Urbanisme », rachat de terrains et travaux par la ville de Lyon : travaux rue Saint-Georges sur le trottoir, devant une brasserie appartenant à Jean Seibel. Cession de terrain et aménagement : la procédure débute en 1860 et s'achève en 1865.
- 323WP 1792. Voirie urbaine, dénomination, numérotation des rues (1792-1912) ; voies privées, désignation, prolongement, modification (1901-1956) ; nivellement, remblais des rues (1878-1924) ; état des larmiers de cave (1871-1877) ; promenades publiques, entretien (1806-1898) ; permis de construire ; acquisition et vente de terrain, expertise ; démolitions d'immeubles (1820-1887) ; domaines communaux : état des plans (1878-1898) ; réglementation, correspondance (1811-1907).
- 330WP. Voirie : petite voirie : chemins vicinaux (classement numérique), chemins vicinaux de grande communication, chemins vicinaux d'intérêt commun ; grande voirie : routes nationales et départementales, alignement, travaux, acquisitions, vente

de terrains et d'immeubles, titre de propriété (1789-1929) ; kiosques, demandes d'admission, adjudications, éclairage, affaires diverses (1909-1912) ; reconstruction du Quartier Moncey (1898).

- 342WP007 3. Travaux quai Saint-Vincent concernant le mur d'une brasserie (1801-1802).
- 454WP30. Groupes scolaires, écoles de garçons. Projet d'acquisition par la ville d'un immeuble occupé par la brasserie Winckler, quai Saint-Vincent 22-23 (1880-1881).

* Finances

- 8WP. Finances : suppression de l'octroi (1891-1939) ; taxes sur l'alcool (1903-1917).
- 28WP. Bureau de comptabilité : grand livre des dépenses et recettes par exercice annuel (1799-1965).
- 310WP. Contributions directes : impôt de répartition (mobilière, personnelle ou capitation, somptuaire, portes et fenêtres), impôt de quotité (foncière, patente) (1791-1880).
Contributions extraordinaires (patriotique) (1791-1793) ; taxes assimilées, emprunt (1935) ; Comité des impositions : demandes et avis (1791-1870) ; administration financière (douanes, domaines et enregistrement), gestion. Cadastre : matrices des propriétés bâties et non bâties (1833).
- 1402WP. Bureau de comptabilité, budget, état des recettes et dépenses : registres (1806-1925).
- 1411WP. Octroi de Lyon. Organisation et fonctionnement, personnel, comptabilité, perception des droits (1777-1901).
- 1411WP052. Octroi de Lyon : comptabilité, perception des droits. [...]. Mesures particulières pour les boissons et les viandes et bestiaux : projets, textes, enquêtes, réclamations (an XII-1893). Source particulièrement riche : discussions quant à l'octroi entre les industriels, les autorités municipales et leurs préposés (concerne les brasseurs comme les entrepositaires), répression des fraudes, affaire Kramer *etc.*
- 1411WP203. Octroi de Lyon : comptabilité. Perception des droits : entrée des comestibles, boissons et liquides *etc.* (1803-1872).
- 1411WP204. Octroi de Lyon : perception des droits : entrée des comestibles, boissons et liquides *etc.* (1804-1844).

→ 1411WP205. Octroi de Lyon : perception des droits : entrée des comestibles, boissons et liquides *etc.* (1845-1892).

*** Subsistances**

→ 797WP. Subsistances : cours des denrées alimentaires (1814-1953).

→ 812WP. Service des subsistances, réglementation, infractions, répression des fraudes ; occupation du domaine public, gestion des bancs de soupe et de tisane, des kiosques et buvettes ; marchés, réglementation de la vente, utilisation du chauffage, relations avec les syndicats professionnels, transfert de marchés, gestion des emplacements (1901-1968).

→ 825WP. Marchés alimentaires et forains, kiosques (1903-1974).

*** Affaires diverses concernant la famille Combalot**

→ 90 II 0701. Archives de l'étude d'avoué Phelip. 2, place du Change, à Lyon 5^e. Affaire Bermont de Vault contre Gonin, en présence de Vasserot, Combalot, Rey et Cie, et demande de garantie contre Rey (1844).

→ 90 II 0401. Archives de l'étude d'avoué Phelip. 2, place du Change, à Lyon 5^e. Production pour Combalot (1844-1845).

→ 90 II 0846. Archives de l'étude d'avoué Phelip. 2, place du Change, à Lyon 5^e. Affaire André Combalot contre Laprevote (1845-1846).

→ 90 II 0678. Archives de l'étude d'avoué Phelip. 2, place du Change, à Lyon 5^e. Affaire Combalot épouse de Vault contre Bermont de Vault (1846).

→ 90 II 0401. Archives de l'étude d'avoué Phelip. 2, place du Change, à Lyon 5^e. Production pour Combalot (1844-1845).

*** Divers**

→ 1 II 014. Archives privées. Visites d'usines lyonnaises (1888-1889). Se présente sous la forme d'un ouvrage relié. Page de titre : « Lycée Ampère de Lyon. Visites aux usines lyonnaises. 6^{ème} année, enseignement spécial ». Visites, sans qu'elles ne soient toutes identifiées, d'une usine de distillation, d'une teinturerie, d'une verrerie, d'une malterie-brasserie (+ croquis), d'une cristallerie, d'une fabrique de couleurs et de

produits chimiques, d'une manufacture de glace, d'une tannerie (Ulmo, à Oullins), d'une usine de construction de piles de pont, d'une usine à gaz.

- 475WP020. Église et presbytère Saint-André de la Guillotière. Location du presbytère, demandes de subventions à la ville, cession de terrains et construction d'une nouvelle église (1845-1874),
- 306WP. Culte protestant (1806-1882).

• **Comptes-rendus des conseils municipaux**

Les délibérations originales des conseils municipaux de Lyon, de Saint-Rambert-l'Île-Barbe et des communes annexées à Lyon en 1852 (la Guillotière, Vaise, la Croix-Rousse) sont accessibles en ligne sur le site des archives municipales de Lyon. Nous les avons largement convoquées lorsqu'il a été question d'urbanisme, de fiscalité ou de vie politique locale. La recherche s'effectue par commune et par période.

EXEMPLES

- 2WP6, *Registre des délibérations du conseil municipal de Vaise, 28 décembre 1843 – 12 février 1852*. Séance du 8 décembre 1849 à l'occasion de laquelle est renouvelé l'abonnement des brasseurs de la commune.
- 2CM71, *Conseil Municipal de Lyon. Procès-verbaux des séances du 5 octobre au 29 décembre 1886, Sixième année, quatrième trimestre*, Lyon, Léon Delaroche et Cie, 1886. Séance du 18 novembre 1886 durant laquelle est discutée la question des bières extérieures à la ville.

• **Recensements annuels de population (1796-1847)**

Les recensements annuels, documents fiscaux dressés par l'administration municipale de Lyon en application des textes de loi des 13 janvier (contribution mobilière) et 19-22 juillet 1791 (police municipale), sont accessibles en ligne sur le site des archives municipales de Lyon. La recherche s'effectue à partir de l'adresse, soit par la dénomination de l'époque soit par la dénomination actuelle.

EXEMPLES

- 921WP024 – 1815. Joseph Bauer, Jean Baptiste Perier, Antoine Saunier et une famille Koch sont tous repérés rue de l'Abbaye d'Ainay. Voir pp.79-80/157 du registre en ligne.
- 921WP169 – 1834. C'est au tour de Joseph Groskopf d'apparaître rue Charlemagne. Voir p.274/313 du registre en ligne. Il héberge alors deux soldats.

• **Cartes et plans**

De nombreuses cartes de la ville de Lyon et du département du Rhône sont présentées dans la publication de l'exposition « Forma Urbis », disponible en ligne sur le site des Archives Municipales de Lyon (AML). Certaines de celles-ci figurent dans l'inventaire ci-dessous.

Voir http://www.archives-lyon.fr/static/archives/contenu/sommaires/forma_urbis.html.

- AML, 2S574. Dignoscyo Joseph Benoit Laurent (ingénieur et géographe), Rembielinski Eugène Napoléon (géographe et graveur), « Plan topographique de la ville de Lyon et ses environs », 1847.
- AML, 2S571, Darinet J.-M., « Plan de la ville de Lyon et de ses environs réduit d'après les meilleurs relevés », 1830.
- AML, 2S630, Dignoscyo Joseph Benoit Laurent (ingénieur et géographe), Decombrousse père (graveur), « Nouveau plan géométral de la ville de Lyon avec ses projets d'agrandissement divisé par arrondissement », 1822.

• **Périodiques, ouvrages**

- 1C7934. *Code du droit à la fabrication de la bière. Seconde partie*, Paris, Paul Dupont, 1849, 242p.

- 1C305648. « Brasserie Tourtel Frères. Instructions générales pour les représentants. Entrepôt général à Lyon et pour tout le Midi. E. Gallet & Sur, 2 place Gerson, Lyon. 1875 ».
- 1C704435. « Statuts des maîtres et marchands brasseurs de bière », Paris, 1780.

D) Autres dépôts d'archives

- **Bibliothèque Nationale de France**

- LF262- 258, Ministère du commerce, de l'industrie, des postes et des télégraphes, *Résultats statistique du recensement des industries et professions [dénombrement général de la population du 29 mars 1896]*, 1901.

La bibliothèque numérique de la Bibliothèque Nationale de France (BNF) s'est par ailleurs avérée riche en archives diverses. Voir <http://gallica.bnf.fr/>. Il a été choisi par souci de clarté de rassembler ces documents dans une section propre.

* Arrêts, édits et déclarations sous l'Ancien Régime.

- *Arrêt du Conseil d'État du Roi, par lequel Sa Majesté [...] ordonne qu'il sera procédé, dans la ville de Lyon, à la vente des effets des Corps & Communautés de Commerce, dans le Recueil de Réglemens pour les Corps et les Communautés d'Arts et Métiers commençant au mois de Février 1776, 1779.*
- *Arrêt du Conseil d'État interdisant à tous particuliers de brasser, ni faire brasser, aucune bière dans des chaudières ambulantes, interdisant l'usage des brasseries commune etc., du 12 janvier 1773.*
- *Arrêt du Conseil d'État ordonnant que les brasseurs de Paris seront tenus de payer à la caisse de la communauté 40 sols par chaque muid de bière pour en être le produit employé à la libération de ladite communauté et au payement du prix des baux qui lui ont été faits des différents droits, du 25 février 1727.*

- *Déclaration du Roi, portant établissement d'une Communauté de Marchands-Fabricans & Débitans de Vinaigre dans la Ville d'Orléans*, dans le *Recueil de Réglemens pour les Corps et les Communautés d'Arts et Métiers commençant au mois de Février 1776*, 1779.
- *Déclaration du Roi, portant création d'une Communauté de Marchands Vinaigriers à Troyes*, dans le *Recueil de Réglemens pour les Corps et les Communautés d'Arts et Métiers commençant au mois de Février 1776*, 1779.
- *Declaration du Roy, en faveur de la Communauté des Braffeurs de Bierres de la Ville de Paris*, Donnée à Marly le 22 Aoust 1713.
- *Édit du Roi portant suppression des Jurandes & Communautés de Commerce, Arts & Métiers*, dans le *Recueil de Réglemens pour les Corps et les Communautés d'Arts et Métiers commençant au mois de Février 1776*, 1779.
- *Édit du Roi portant nouvelle Création de Six Corps de Marchands, & de quarante-quatre Communautés d'Arts & Métiers*, dans le *Recueil de Réglemens pour les Corps et les Communautés d'Arts et Métiers commençant au mois de Février 1776*, 1779.
- *Édit du Roi pour les Communautés d'Arts & Métiers de la Ville de Lyon*, dans le *Recueil de Réglemens pour les Corps et les Communautés d'Arts et Métiers commençant au mois de Février 1776*.

* **Iconographie**

- « Bière Georges de Lyon. À l'étape », affiche du peintre, affichiste et caricaturiste français Albert Guillaume (début des années 1890-1900).
- « L'Alcool, voilà l'ennemi », tableau mural par le docteur Galtier-Boissière, Bertin et Cie, 1900.

* **Documents divers**

- « La Législation des bières. Loi de finances du 30 mai 1899 », 1899.
- *Le bon bock. Écho des brasseries françaises* (février-juillet 1885).
- Comité central d'agriculture de la Côte-d'Or, *Concours international de houblons et de bières, Dijon, octobre 1866, Catalogue et liste des récompenses*, Dijon, J.-E. Rabutôt, 80p.

- *Exposition nationale des produits de l'industrie agricole et manufacturière, 1849. Catalogue officiel*, Paris, Paul Dupont, 1850, 247p.
- Association Générale de la Brasserie de France, *Procès-verbal des réunions des délégués de la brasserie de France, dans leurs séances des 14, 15 et 16 août 1848.*
- *Règlement de la Société des amis du commerce et des arts, établie à Lyon le 12 germinal an XIII* [3 avril 1805], 1805, 15p.

• **Chambre de commerce et d'industrie de Lyon**

* **Registres de la Bourse des marchandises.**

Sources peu utilisées, non cotées. Selon Hélène Chivaley, responsable du service « Archives » de la CCI, lors de notre passage en septembre 2013, ce n'était alors que la seconde fois qu'elles étaient mobilisées. Consistent en de petits registres recensant de manière hebdomadaire ou mensuelle les prix et cours de nombreuses marchandises (dont l'orge). Nous avons procédé par sondage entre 1815 et 1871.

* **PV de séances et correspondance de la Chambre de commerce de 1702 à nos jours.**

Sources non cotées. Ont été particulièrement mobilisés les registres :

- 1815-1829.
- 1830-1833.
- 1855-1856.
- 1861-1862.
- 1869-1870.

* **Comptes-rendus de travaux de la Chambre de commerce de 1846 à 1964.**

Sources non cotées. Ont été particulièrement mobilisés les registres :

- 1847-1848.
- 1864.
- 1865-1868.

- 1869-1871.
- 1876.
- 1884.

* Divers.

- LEG032/17. Renouvellement annuel du Tribunal de commerce de Lyon : correspondance, liste des notables de la circonscription (1823-1876).
- LEG022/17. Impôts, taxation des boissons : rapport, fascicules (1849-1850).
- LEG032/09. Extension de l'impôt des patentes : correspondance de l'administration des contributions directes, tableaux récapitulatifs des chefs d'ateliers imposés (1834-1850).
- AME059/01. Fabrique industrielle lyonnaise, situation industrielle et commerciale, préfecture du Rhône, Ministère de l'Agriculture et du Commerce (1832-1985). Contient des rapports et bilans annuels à propos de l'économie locale.

• Bibliothèque municipale de Lyon

* Plan et cartes

- C 05921-M05, *Plan général de la commune de Lyon, Lyon, Service e la Voierie Municipale, 1906.*
- C 05925-M05, RAOUL Pierre, *Carte du département du Rhône, pour le Dictionnaire illustré des communes du département, Lyon, C. Dizain, A. Storck, 1902.*
- 5147, Dignoscyo Laurent, Rembielinski Eugène Napoléon, *Carte topographique de la ville de Lyon et de ses environs dressée en 1869 pour le service municipal de la ville de Lyon, 1869.*
- C 05923-M05, *Nouveau plan de Lyon avec la subdivision en cinq mairies, Lyon, J. Brunet fils, 1853.*
- 5811, Rembielinski Eugène Napoléon, *Carte topographique du département du Rhône, Paris, 1851.*
- C 05920-M05, *Nouveau plan de Lyon, avec les embellissements projetés, Lyon, H. Storck, 1847.*

- C 05917-M05, Crépet Christophe, *Plan Topographique de la Ville de la Guillotière avec son Embellissement projeté*, Lyon, 1845.
- C 05913-M05, Balleydier Alphonse, *Plan militaire de Lyon assiégé en 1793, pour servir à l'histoire politique et militaire du peuple de Lyon*, Lyon, 1844.
- C 05914-M05, *Nouveau plan de la ville de Lyon*, Lyon, Chez Pézieux, 1826.
- Fonds Coste, 166, *Plan du projet d'Antoine Michel Perrache pour la partie méridionale de la ville de Lyon*, 1769.

* Divers

- ANCIEN MADPER 5474, *L'Écho de la Brasserie, journal de l'école professionnelle*, 15 juin 1869, n°21.
- AffM0345, lithographie Brasseries et Malteries Lyonnaises, par Blott Georges, 1896.

E) Archives privées

Nous l'avons dit et répété, aucune archive d'entreprise de quelque brasserie rhodanienne n'a fait l'objet d'un dépôt dans quelque service que ce soit (archives départementales ou municipales). Si les Archives Nationales du Monde du Travail (ANMT) de Roubaix conservent un fonds concernant la brasserie lilloise Delahaye, déposé par un membre de la famille éponyme en 2004 (coté 2004 034, 25 unités documentaires, 4 cartons ; dates extrêmes : 1913-1967), nous n'avons rien pu trouver de comparable dans le Rhône. Dispersées aux quatre vents ou, pour une petite partie d'entre elles, conservées par certains descendants (pensons aux quelques cartons concernant la brasserie Hoffherr que nous n'avons pu consulter), ces archives échappent au regard de l'historien.

Le Musée Européen de la Bière à Stenay lui-même (<http://www.musee-de-la-biere.com/>), ne détient que de très rares documents quant à l'activité brassicole lyonnaise. Quelques patients tégestophiles et amateurs éclairés cherchent donc, miette après miette, à rassembler cette histoire éclatée. Nous profitons donc de l'occasion pour remercier une nouvelle fois Michel Rimet, Jean-Pierre Mayoud et quelques autres membres du Lyon

Cerroise Club nous ayant ouvert l'accès à leurs riches collections personnelles. Constituées au gré des opportunités, celles-ci contiennent pêle-mêle :

- photographies et cartes postales ;
- correspondances commerciales (factures, reconnaissances de dettes, courriers) ;
- objets publicitaires (plaques émaillées, affiches, dépliants promotionnels, pyrogènes, cendriers, *etc.*) ;
- artéfacts en tout genre (bouchons en porcelaine, capsules, bouteilles sérigraphiées, sous-bock *etc.*).

F) Ressources internet et bases de données

- Rapport d'information n°440 du Sénat daté du 2 juillet 2008, « Les arts culinaires : patrimoine culturel de la France », disponible sur le site du Sénat français, <http://www.senat.fr>.

- Recours à l'édition numérique de la correspondance de la famille Morand entre 1794 et 1812, dont le fonds est conservé aux archives municipales de Lyon (cote 14II principalement). Recherche possible par une liste de mots-clés prédéfinis. <http://morand.ens-lyon.fr/>.

- Édition électronique des six volumes (4 594 pages) des *Œuvres d'Antoine Laurent Lavoisier* et de quelques textes complémentaires. Recherche libre possible dans le texte de ses œuvres numérisées et présentées en texte intégral. <http://www.lavoisier.cnrs.fr/>.

- Archives de la famille danoise J.C. Jacobsen (brasserie Carlsberg), numérisées et accessibles en ligne. Notamment sollicitées lorsqu'il a été question des travaux de Louis Pasteur. <http://www.carlsberggroup.com/Company/heritage/archive/Pages/Notes.aspx>.

- **Base BORA** : Créée par la direction des Archives de France, la Base d'Orientation et de Recherche dans les Archives (BORA) recense progressivement les différents fonds privés contenus dans les centres des Archives Nationales et dans les services départementaux d'archives. À terme, les communes, bibliothèques et l'ensemble des organismes privés et publiques susceptibles de conserver des archives de cette nature seront associés.

<http://daf.archivesdefrance.culture.gouv.fr/sdx-222-daf-bora-ap/ap/>.

- **Base « Brevets français du XIX^e siècle »** : Réalisation de l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI). Propose en accès libre le fonds des brevets d'inventions remontant à 1791 : notices détaillées issues des dossiers originaux pour la période 1791-1871 ; images du dossier pour la période 1791-1855.

<http://bases-brevets19e.inpi.fr/index.asp>.

- **Base Cassini** : Réalisation commune de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS), de la Bibliothèque Nationale de France (BNF), du Centre Nationale de la Recherche Scientifique (CNRS) et de l'Institut National d'Études Démographiques (INED), elle propose « une base de données administratives et démographiques communales ; un fonds des limites administratives de la France actuelle (BD-Carto, IGN), un fonds cartographique de la France du XVIII^e siècle (Carte de Cassini) ».

<http://cassini.ehess.fr>.

- **Base « La France Savante XVII^e – XX^e »** : Annuaire prosopographique constitué par le Comité des Travaux Historiques et Scientifiques (CTHS) comprenant les biographies et bibliographiques des savants ayant eu un rôle actif au sein des sociétés et académies du XVII^e siècle à 1940.

<http://cths.fr/an/selec.php?sc=pr>.

- **Base LEONORE** : Base recensant les dossiers des titulaires de l'Ordre de la Légion d'Honneur depuis la création de l'Ordre en 1802 et décédés avant 1977, conservés aux Archives Nationales.

<http://www.culture.gouv.fr/documentation/leonore/leonore.htm>.

Ont notamment été consultés :

- LH/224/63, dossier François Antoine Besson.
- LH/1281/17, dossier Louis Chrétien Hénault.
- 19800035/387/51912, dossier Charles Auguste Hoffherr.
- LH/1305/25, dossier Georges Hoffherr.
- LH/2252/2, dossier Jean Guillaume Charles Raabe.
- 19800035/575/65351, dossier Édouard Eugène Velten.
- LH/2684/50, dossier Eugène Sébastien Velten.
- LH/2684/51, dossier Geoffroy Velten.
- LH/2758/79, dossier Joseph Alphonse Winckler.
- 19800035/0309/41619, dossier Charles Albert Winckler.

- **Base Mérimée**: Base de données sur le patrimoine français, créée en 1978 par la Direction de l'Architecture et du Patrimoine (dépendant du Ministère de la Culture Français) et mise en ligne en 1995. Mise à jour régulièrement, elle permet la consultation d'un inventaire général du patrimoine culturel établi à la suite d'enquêtes de terrain, de même que de nombreuses notices relatives à des monuments historiques.

<http://www.culture.gouv.fr/culture/inventai/patrimoine/index.htm>.

- **Base NAT** : Base de données donnant accès à près de 42 000 dossiers nominatifs de naturalisations/admissions à domicile/réintégrations provenant du ministère de la Justice et ouverts entre 1814 et mai 1853.

http://www.archivesnationales.culture.gouv.fr/arn/desc_nat.htm.

- **Base SIPPAF** : Le système d'information patrons et patronat français (SIPPAF) est issu d'un projet financé par l'Agence Nationale de la Recherche (ANR) et vise à rendre accessibles un certain nombre de sources biographiques rares sur le patronat du XIX^e siècle et de la première moitié du XX^e siècle.
<http://www.patronsdefrance.fr/>.
- **Base Sycomore** : base de données des députés français depuis 1789. Mandats successifs et biographies de chacun.
<http://www.assemblee-nationale.fr/sycomore/>.

ANNEXES

Annexe 1 – Quelles bases de données ?

L'objectif poursuivi – mettre en relation un produit, les entreprises le fabriquant et les hommes à la tête de celles-ci – et la masse des données manipulées nous ont, dès les premiers temps de notre recherche, conduit à faire appel à l'informatique afin de rationaliser collecte et traitement. L'intérêt de toute information, aussi partielle soit-elle, ne se limite pas à sa destinée première : celle-ci peut avoir beaucoup à nous apprendre, que ce soit au sujet de l'auteur l'ayant produite (motivations, centres d'intérêts, éducation, rang social *etc.*) ou des manières de penser et de procéder alors à l'œuvre. En d'autres termes, avoir à l'esprit cette multiplicité des apports du document nous permet de le recontextualiser dans le système complexe des conditions ayant participé à sa production. Ce recul implique pour l'historien une exacte reprise des éléments tels qu'ils figurent dans le document, avec leurs erreurs supposées ou avérées. Ce sont ces éléments bruts qui seront par la suite interprétés, discutés, et si nécessaire corrigés. L'ambition est de produire des données malgré, ou plutôt au-delà de, l'intentionnalité de la source.

Alors que doivent être pris en compte les écueils liés à la nature intrinsèque des documents (difficultés à déchiffrer certaines sources) et à leur compilation (la plus grande prudence est nécessaire afin d'éviter à tout prix les erreurs de saisie), le traitement par l'informatique présente l'immense apport de « déconstruire » le document et par conséquent de prendre une certaine distance avec le phénomène de « construction » ayant opéré lors de sa création. Un second avantage, plus palpable, réside dans le fait que l'usage de bases de données (BDD) duplique la force de travail du chercheur l'utilisant en introduisant la rationalité dans la manipulation des données.

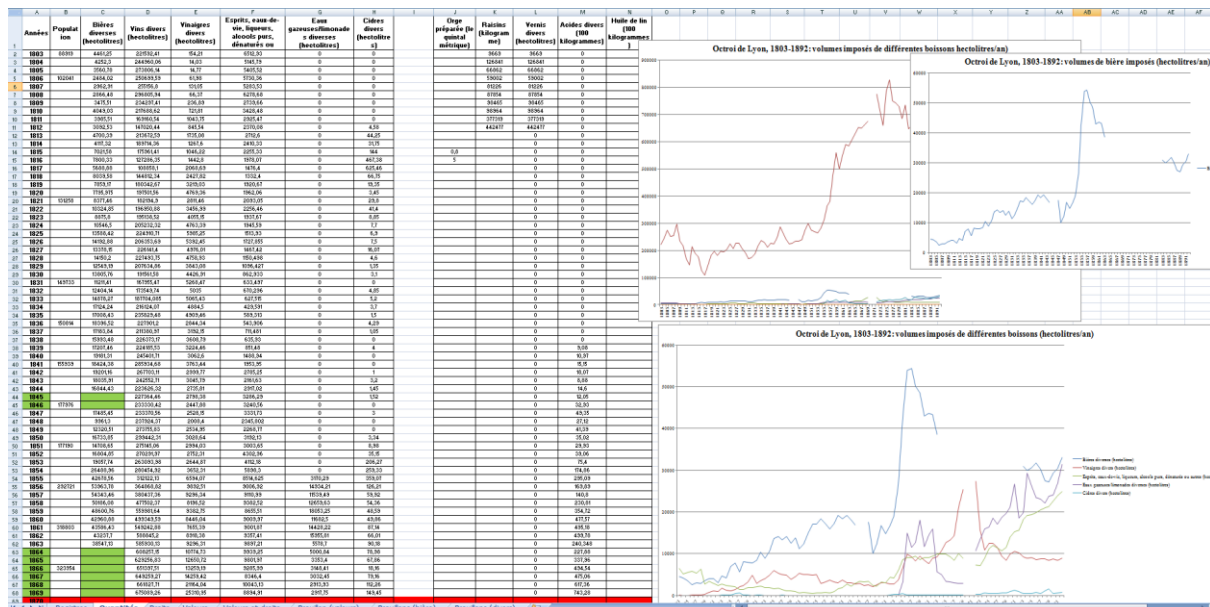
Nous avons dans le cadre de notre travail fait appel à deux outils distincts permettant de répondre à deux besoins différents. Alors que le logiciel « Excel » nous a permis de retracer la fiscalité municipale lyonnaise sur le temps long, le logiciel « FilemakerPro » a pour sa part servi à l'étude prosopographique du corpus constitué par les brasseurs lyonnais et rhodaniens du XIX^e siècle.

1.1. Base de données « octroi de Lyon ».

La première base produite concerne les chiffres de l'octroi de la ville de Lyon. Grâce au dépouillement systématique et minutieux des registres conservés aux archives municipales de Lyon et couvrant la période 1804-1892⁴¹⁰⁷, c'est près d'un siècle de consommations, alimentaires ou non, qui peut être retracé. Comme l'ont montré les utilisations que nous avons pu en faire, ces informations se révèlent précieuses à de multiples égards : tandis que le niveau de l'imposition nous éclaire sur l'attitude des pouvoirs publics à l'égard de tel ou tel bien et l'importance de chacun d'entre eux pour les finances communales, les quantités consommées permettent pour leur part d'esquisser les contours des comportements d'une population dans sa globalité.

Parmi les éléments soumis à la taxation figure la bière. L'outil informatique nous permettant de disséquer les sources afin d'en saisir les données pertinentes, il a été réalisé à partir des chiffres bruts des registres de l'octroi trois séries statistiques permettant d'étudier sur le temps long l'évolution : a) des quantités consommées ; b) de la valeur des droits prélevés par les autorités municipales sur divers produits alimentaires ; c) des rentrées financières totales.

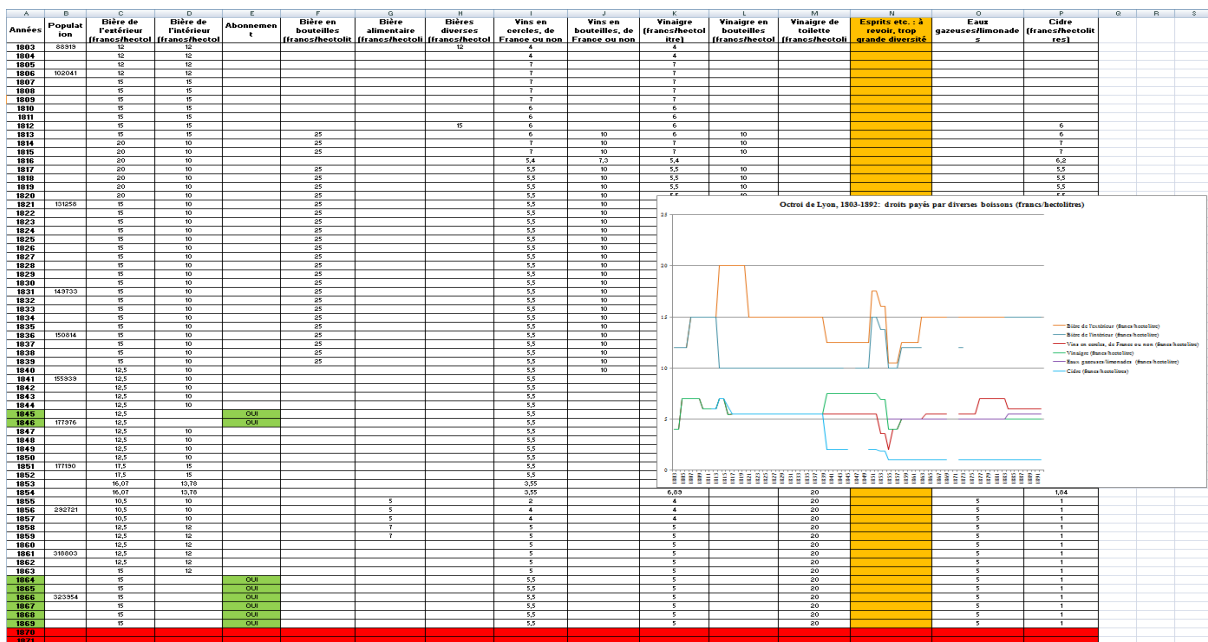
- Capture d'écran de la base « octroi de Lyon », table « Quantités ».



⁴¹⁰⁷ AML, 1411WP204 – Octroi 1804-1844 et AML, 1411WP205 – Octroi 1845-1892.

Une fois saisies les données concernant les quantités de boissons et aliments annuellement imposés (une illustration est donnée par la capture d'image ci-dessus), le recours aux outils d'analyses statistiques et la représentation graphique permettent de mettre en perspectives la consommation et les pratiques alimentaires. Outre la classique évolution au cours du temps, peuvent ainsi être interrogés les relations entre différents alcools – la consommation de bière augmente-t-elle lorsque diminue celle de vin ? le développement des spiritueux a-t-il une incidence sur l'usage de ces boissons ? – ou les impacts de certains événements agitant la vie politique locale. Plus que par un radical changement des comportements, c'est par exemple la politique d'unification municipale aboutissant au rattachement de certains de ses faubourgs à la ville de Lyon en 1852 qui explique la forte augmentation des quantités imposées mise en lumière au milieu des années 1850.

- Capture d'écran de la base « Octroi de Lyon », table « Droits ».



L'étude des droits prélevés sur les différents éléments soumis à l'impôt permet pour sa part d'appréhender l'attitude des pouvoirs publics à l'égard de chacun. Alors qu'il est facile d'imaginer le département du Rhône comme une terre acquise à Bacchus, les décisions prises à l'échelle de la ville de Lyon font-elle preuve d'un notable « protectionnisme viticole » ? Un premier élément de réponse peut alors être trouvé dans la comparaison des différents niveaux d'imposition : l'image ci-dessus le montre, les droits sur la bière sont, durant toute notre période, systématiquement supérieurs à ceux prélevés sur le vin. La distinction observée entre

les bières « de l'intérieur » et celles « de l'extérieur » et l'instabilité de leur taxation poussent par ailleurs à s'interroger sur les politiques menées en matière d'encouragement à l'industrie locale.

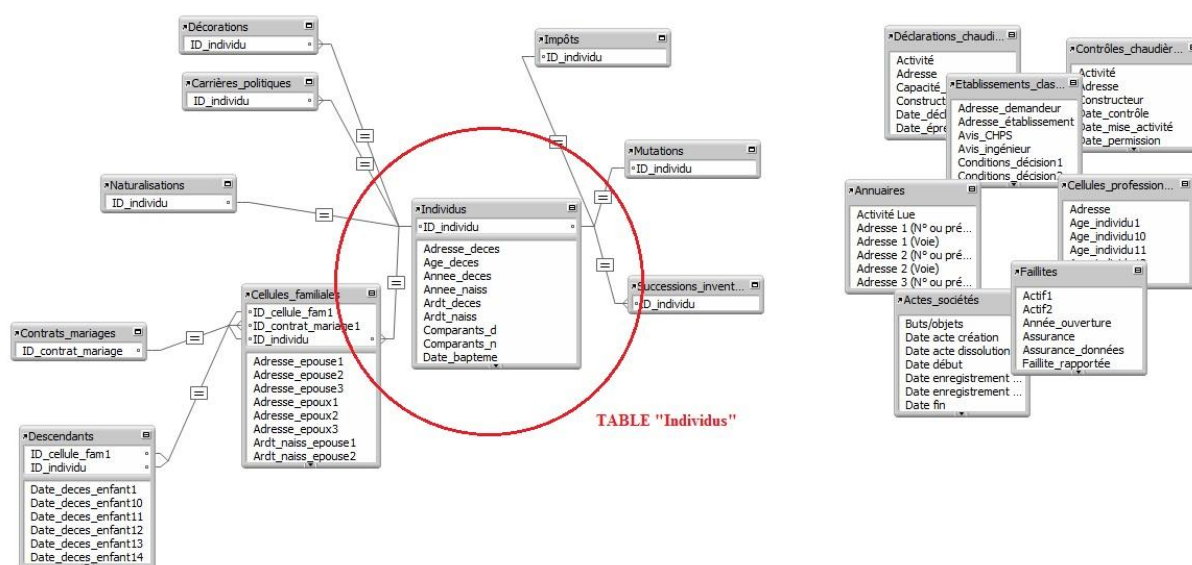
• Capture d'écran de la base « Octroi de Lyon », table « Valeurs ».

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z
Années	Populat ion	Bières dièveres (francs)	Vins dièveres (francs)	Valeurs dièveres (francs)	Espirits dièveres (francs)	Eau-de-vie et liqueurs dièveres (francs)	Eau de menthe (francs)	Alcool pur (francs)	Alcool dénaté (francs)	Alcool provenant de vins alcoolisés (francs)	Eaux gazeuses/minérales (francs)	Cidres (francs)	Oppe préparé (francs)	Flavins (francs)	Vernis dièveres (francs)	Acides dièveres (francs)	Huile-de lin (francs)	TOTAL (francs)	TOTAL registre (francs)	Différence (francs)	Différen ce (%)	Alcools dièveres (francs)			
1803	8919	5529	8959,45	96,34	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10461	10460,96	0	0,000	4232,22			
1804	9202	5922,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11402	11402,00	0	0,000	4232,22			
1805	9272,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11402	11402,00	0	0,000	4232,22			
1806	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1807	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1808	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1809	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1810	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1811	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1812	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1813	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1814	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1815	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1816	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1817	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1818	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1819	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1820	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1821	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1822	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1823	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1824	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1825	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1826	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1827	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1828	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1829	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1830	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1831	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1832	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1833	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1834	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1835	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1836	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1837	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1838	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1839	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1840	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1841	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1842	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1843	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1844	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1845	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1846	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1847	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1848	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1849	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1850	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1851	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1852	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1853	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1854	10201	12022,36	10922,93	96,32	970,9	1202,62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12402	12402,00	0	0,000	4232,22			
1855	10201	12022,36	10922,93	96,3																					

1.2. La prosopographie d'une profession.

Dans le cadre de notre étude prosopographique, il a été mis en place un système de base de données relationnelle dont la modélisation a demandé un long processus de maturation. L'objectif était à terme de disposer d'un outil permettant d'étudier une population donnée – le groupe « brasseurs lyonnais du XIX^e siècle » – et les logiques présidant à sa constitution et son évolution dans le temps et l'espace, que ces derniers soient personnels ou professionnels, individuels ou collectifs. La structure simplifiée de cette base est représentée ci-dessous : on peut y voir les différentes tables (cadres gris), leurs rubriques respectives (listes sous chacune d'entre elles) et les liens mettant en relation certaines d'entre elles.

- Structure simplifiée des principaux éléments de la base de données.



Au centre de notre démarche se trouve la « table source » consacrée aux individus en eux-mêmes. Composée de 54 rubriques (les principales sont listées ci-dessous), celle-ci rassemble l'essentiel des informations concernant les brasseurs : état-civil (dates et lieux de naissance et de décès), identités des parents, période(s) d'activité brassicole, professions exercées au cours du temps ou encore éléments biographiques divers. Cette table contient 574 enregistrements, soit 574 parcours de vie retracés plus ou moins finement. Sur ce total, ce sont 337 brasseurs qui ont été identifiés selon les critères définis en préambule de notre chapitre V et qui constituent donc le corpus définitif.

- Principales rubriques de la table « Individus ».

Nom du champ	Type de données	Description
ID	NuméroAuto	Numéro automatique, unique pour chacun
ID_individu	Texte	Identifiant individu, unique pour chacun
Groupe_brass	Oui/Non	VRAI = 1 / FAUX = 0
Tranche_chrono1	Texte	Liste déroulante : 1789-1829 ; 1830-1870 ; 1871-1900
Tranche_chrono2	Texte	Liste déroulante : 1789-1829 ; 1830-1870 ; 1871-1900
Forma_oppor	Texte	Case à cocher : Formation ou Opportunité
Sexe	Texte	Case à cocher : H ou F
Religion	Texte	Liste déroulante : Protestant ; Catholique ; Juif
Nom	Texte	Nom patronymique
Prenoms	Texte	Ensemble des prénoms
Jour_naiss	Numérique	jj
Mois_nais	Numérique	mm
Annee_naiss	Numérique	aaaa
Ville_naiss	Texte	Ville de naissance
Ardt_naiss	Texte	Arrondissement de naissance
Dpt_reg_naiss	Texte	Département de naissance
Pays_naissance	Texte	Pays de naissance
Jour_deces	Numérique	jj
Mois_deces	Numérique	mm
Annee_deces	Numérique	aaaa
Ville_deces	Texte	Ville de décès
Ardt_deces	Texte	Arrondissement de décès
Dpt_reg_deces	Texte	Département de décès
Pays_deces	Texte	Pays de décès
Raison_deces	Texte	Cause du décès
Age_deces	Numérique	Âge au moment du décès
Profession_deces	Texte	Profession au décès
Adresse_deces	Texte	Adresse au décès
Professions	Texte	Cases à cocher selon les différentes professions exercées au cours de la vie
Tempo	Texte	Temporalités desdites professions
Obs_elts_bio	Texte	Éléments biographiques divers

Autour de cette « table source », gravitent un certain nombre de tables secondaires, liées à la principale pour certaines (par l'ID_individu, unique) et indépendantes pour d'autres. Elles participent chacune à leur façon à la reconstruction de l'environnement social et professionnel dans lequel évoluent les brasseurs étudiés. Sont listées et définies ci-dessous les principales :

- table « **Cellules_familiales** ». Contient les éléments relatifs aux mariages contractés par nos individus : dates, lieux, professions et adresses des époux et de leurs parents au moment de l'union ou encore identités des témoins présents. Deux autres tables sont liées à celle-ci : une table « **Descendants** » qui contient comme son nom l'indique les données concernant la descendance de nos individus (nombre d'enfants, identités de ceux-ci, dates et lieux de naissance et de décès, mariages éventuels et informations quant à leurs époux/ses) ; une table « **Contrats_mariages** », dans laquelle sont rassemblées les informations concernant ces actes éventuels réglant les mariages (identité du notaire recevant l'acte, apports des époux, clauses particulières).
- tables « **Impôts** », « **Successions_inventaires_testaments** » et « **Mutations** ». Participent à la reconstruction du patrimoine de chacun : quand le niveau d'imposition peut servir à estimer le niveau de vie au cours du temps et ses éventuelles fluctuations, les éléments contenus dans les testaments, inventaires après décès et mutations après décès nous renseignent sur les conditions d'existence (matérielles comme immatérielles) en fin de vie.
- tables « **Carrières_politiques** », « **Décorations** » et « **Naturalisations** ». Donnent un aperçu sur certaines facettes de l'activité publique des brasseurs étudiés.

Ci-dessous (voir page suivante), est en guise d'exemple reproduit l'écran de travail principal concernant Jean Wagner. Dans le cadre n°1 figurent les principaux éléments permettant d'identifier l'individu – nom, prénom, identifiant (ici wagn001), sexe, religion – et de le définir comme appartenant à tel ou tel groupe : il apparaît ainsi comme brasseur de formation ayant été en activité durant deux des trois tranches chronologiques définies, 1789-1829 et 1830-1870. Le cadre n°2 complète l'état-civil : né à Strullendorf en Bavière (Allemagne) en 1783, il décède à Lyon, 5^e arrondissement, en 1854. Du fait de son origine germanique, peu d'informations ont pu être rassemblées à propos de ses parents (cadre n°3). Le cadre n°4 liste pour sa part les différentes professions exercées durant sa vie, professions dont la temporalité est précisée dans le cadre n°5. Le cadre n°6 contient l'ensemble des éléments biographiques rassemblés à son sujet offrant une vue d'ensemble de son parcours en

un regard. Enfin, les cadres n°7 et 8 retranscrivent les informations rassemblées dans les tables « Cellules_familiales » et « Décorations ». S'il n'a reçu aucune décoration, Jean Wagner a épousé le 27 août 1810, année de son installation professionnelle, Jeanne Marie Lafond/t, dont le père était alors décédé. Le reste des éléments concernant notre individu serait ensuite à chercher dans les autres tables (impossible de toutes les faire figurer sur un seul et même écran), accessibles par le menu déroulant situé à gauche de l'image (cercle n°9).

• Exemple d'une fiche individuelle : Jean Wagner.

The screenshot shows a FileMaker Pro Advanced record for Jean Wagner. The record is organized into several sections, each highlighted with a red box and a number:

- 1**: Personal information (Nom: Wagner, Prénoms: Jean, Sexe: H, Religion: Catholique).
- 2**: Parents' civil status (État-civil des parents de l'individu).
- 3**: Civil status (Etat-civil) of the individual.
- 4**: Professions (Professions exercées).
- 5**: Professional follow-up (Suivi professionnel au cours du temps).
- 6**: Observations (Obs., etc., bio) containing historical notes and references.
- 7**: Marriages (Mariages).
- 8**: Decorations (Décorations).

Annotations on the right side of the screen describe the sections:

- Red line: Identité de l'individu et appartenance aux différents groupes identifiés
- Red line: Mariages successifs: identités des épouses, professions de leurs pères et lieux des unions
- Red line: État-civil (naissance/décès) de l'individu
- Red line: Décorations obtenues
- Red line: Éléments biographiques divers

Individuelle, l'analyse peut également être collective. Grâce à l'outil informatique et sa force de calcul, il devient possible – facilement et rapidement ! – de croiser les critères de recherche et d'isoler, dans le corpus global de 337 individus, des sous-ensembles ou sous-groupes devenant autant de portes d'entrées permettant d'affiner le questionnement. À titre d'exemple, la requête « Groupe_brass » = Oui + « Forma_oppo » = Formation + « Dpt_reg_nais » = Bas-Rhin donne 42 réponses : sur notre total de 337, 42 brasseurs de formation sont nés dans le département du Bas-Rhin. Les résultats pouvant être présentés sous forme de tableau (voir la capture d'écran sur la page suivante), il est possible d'avoir un aperçu des caractéristiques communes du groupe en question et donc d'en tirer certaines conclusions.

- Vue « tableau » des brasseurs de formation nés dans le Bas-Rhin.

Utilisation	ID	ID_indiv.	Statut	Nom	Prénoms	Sexe	Religion	J.	M.	Ann.	Ville_naiss	Dpt_reg_naiss	Pays_naiss	Prof_pere_naiss	Jo...	M.	Ann.	Ville_deces
	11	aegp001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Aegerter	Jean	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		01	02	1806	Zinswiller	Bas-Rhin	France	Aubergiste	26	08	1854	Lyon
Modèle :	30	baum001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Baumann	Geoffroy	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		11	09	1803	Brumath	Bas-Rhin	France		03	12	1860	Lyon
Individus :	548	bisc001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Bischoff	Auguste	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		05	12	1820	Strasbourg	Bas-Rhin	France	Tonnellier, brasseur (Strasbourg,	12	07	1860	Lyon
	46	busc001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Busch	Martin	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		11	04	1810	Entheim	Bas-Rhin	France	Cultivateur (Entheim)	28	07	1875	Lyon
	49	buzz001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Buzzini	Charles	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		12	09	1823	Drulingen	Bas-Rhin	France	Huissier (Drulingen)	10	02	1906	Miribel
	310	durr003	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Durr	Frédéric	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Catholique	14	10	1806	Strasbourg	Bas-Rhin	France	Tonnellier	21	01	1873	Lyon
	490	ebeb001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Ebel	Jean David	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		16	07	1814	Wasselonne	Bas-Rhin	France	Teinturier (Wasselonne)	07	09	1885	Lyon
Enreg. :	23	eiss001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Eisemann	Jean	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Protestant				Strasbourg	Bas-Rhin	France		09	09	1793	Lyon
28	604	fluhr001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fluhrer	Nicolas	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		09	03	1800	Sarre-Union	Bas-Rhin	France	Brasseur (Sarre-Union)				
496	gros005	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Gross	Michel	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		21	05	1849	Bischwiller	Bas-Rhin	France	Préposé des douanes(Weyersheim)					
Trouvés :	139	guth001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Guth	Jean	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		24	04	1805	Breitenbach	Bas-Rhin	France	Vigneron				
42	343	guth002	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Guth	Jean	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		05	12	1810	Breitenbach	Bas-Rhin	France	Cabaretier				
Total :	115	hoff001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hoffherr	Jean	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Protestant	01	06	1795	Schiltigheim	Bas-Rhin	France		25	01	1873	Lyon
574	292	hoff005	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hoffherr	Frédéric	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		07	07	1830	Schiltigheim	Bas-Rhin	France	Aubergiste (Schiltigheim)	30	01	1895	Lyon
Trés	293	hoff006	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hoffherr	Charles	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		12	02	1825	Strasbourg	Bas-Rhin	France	Brasseur (Strasbourg)	06	02	1882	Lyon
	1148	humb001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Humburg	Christian/Ch	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		26	11	1796	Pfaffenhoffen	Bas-Rhin	France		15	01	1836	Guilbrière (La)
	153	karc001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Karcher	Henry Louis	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Protestant	01	01	1821	Sarre-Union	Bas-Rhin	France	Négociant	03	01	1890	Marseille
	189	kell001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Keller	Aloise	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		26	04	1838	Drusenheim	Bas-Rhin	France	Tailleur (?) (Drusenheim)	23	08	1907	Lyon
	422	kell002	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Keller	François	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		08	06	1817	Saverne	Bas-Rhin	France	Messager (Saverne, Bas-Rhin)	19	02	1877	Francheville
	425	kell005	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Keller	Joseph	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		18	01	1843	Drusenheim	Bas-Rhin	France	Tailleur (Drusenheim)				
	478	leib001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Leiber	Charles	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		11	10	1848	Wasselonne	Bas-Rhin	France	Farinier (Wasselonne)	19	01	1909	Lyon
	252	lutz003	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Lutz	Nicolas	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Catholique	25	11	1822	Wilwisheim	Bas-Rhin	France	Cultivateur	25	07	1907	Givors
	247	meh001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Mehler	François	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Catholique	06	05	1811	Wilwisheim	Bas-Rhin	France	Meunier				
	248	meh002	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Mehler	Chrétien	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		06	06	1830	Wilwisheim	Bas-Rhin	France	Meunier	13	11	1877	Wilwisheim
	185	meye001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Meyer	Marie	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		22	10	1828	Saverne	Bas-Rhin	France	Marchand de bois (Saverne)	23	01	1869	Brumath
	193	morl001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Moritz	Philippe	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		20	06	1822	Pfaffenhoffen	Bas-Rhin	France	Tanneur (Pfaffenhoffen)	15	06	1884	Lyon
	519	muil003	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Müller	Ambroise	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		03	03	1811	Strasbourg	Bas-Rhin	France	Tonnellier (Strasbourg)	30	05	1882	Lyon
	2	musc001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Musculus	Jean Henry	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Protestant	06	10	1797	Strasbourg	Bas-Rhin	France	Officier retiré	29	09	1856	Caluire, lieu de
	240	oppo001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Opperman	Charles	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		27	01	1854	Haguenau	Bas-Rhin	France	Propriétaire (Haguenau)	19	02	1898	Nice
	291	pfri001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Pfritmer	Jacques	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		23	01	1815	Eckwersheim	Bas-Rhin	France	Laboureur (Eckwersheim, Bas-Rhin)	11	06	1890	Chalon-sur-
	213	rapp001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rapp	Louis Ernest	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Catholique	26	12	1814	Erstein	Bas-Rhin	France	Aubergiste	29	08	1882	Lyon
	443	rein001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Reinbold	Aloise	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		09	07	1830	Minversheim	Bas-Rhin	France	Tonnellier	04	07	1880	Lyon
	445	rein002	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Reinbold	Jean	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		02	02	1845	Minversheim	Bas-Rhin	France	Tonnellier	21	08	1883	Lyon
	226	roth001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rothhan	Jean	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		24	04	1810	Wasselonne	Bas-Rhin	France	Tanneur (Wasselonne)	01	11	1881	Tours
	178	schr001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schmidt	André	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		06	09	1834	Mittelbergheim	Bas-Rhin	France	Tonnellier (Mittelbergheim)	17	04	1906	Lyon
	231	schr002	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schmitt	Jean	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		13	12	1795	Rohwiller	Bas-Rhin	France		18	01	1858	Caluire-et-
	232	schr003	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schmitt	Antoine	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Protestant	12	06	1802	Wingersheim	Bas-Rhin	France		01	09	1882	Lyon
	371	schr004	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schoch	Frédéric	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Protestant	05	01	1814	Strasbourg	Bas-Rhin	France	Imprimeur	13	03	1864	Lyon
	278	schr002	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schouler	Paul	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Protestant				Barr?	Bas-Rhin?	France		14	07	1773	Lyon
	325	siff001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Siffert	Georges	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		05	02	1807	Grendelbruch	Bas-Rhin	France		07	05	1868	Lyon
	237	speh001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Specht/Sp	Jean	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>						Bas-Rhin (?)	France					
	289	will001	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Willig	Michel	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		10	02	1823	Plügiesheim	Bas-Rhin	France	Laboureur				

Parallèlement à ces données à propos des brasseurs, d'autres tables concernent les unités de productions en elles-mêmes. Nous n'avons pas, pour des questions d'ordre pratique, choisi de les mettre directement en relation avec les individus :

- table « **Annuaire** ». Reprend les informations récoltées dans les nombreux annuaires dépouillés, éléments ayant permis d'effectuer le premier comptage de nos individus et de les situer dans la ville de Lyon et le département du Rhône.
- tables « **Actes sociétés** » et « **Failites** ». Permettent une étude démographique des entreprises à travers les actes de société (créations comme dissolutions) et les actes de failites. Rythmes entrepreneuriaux et capitaux mobilisés ont par exemple été étudiés grâce à cet outil. Voir sur la page suivante l'exemple de la société en commandite par actions au capital de 800 000 francs créée en 1856, Pierrotet et Cie.
- table « **Cellules professionnelles** ». Dans cette table sont compilées les données glanées à travers les recensements. Il devient donc possible de suivre les brasseurs à travers le temps, d'étudier la composition de leurs cellules familiales et de travail, mais aussi de dresser le panorama des différents individus occupant un même lieu.
- tables « **Etablissements classés** », « **Déclarations chaudières** », et « **Contrôles chaudières machines** ». Rassemblent les informations collectées dans les séries 5M et 5MEtcl. C'est grâce à celles-ci qu'ont pu être traitées les

problématiques concernant l'insalubrité, la régulation des nuisances industrielles et, dans une certaine mesure, les développements techniques et scientifiques affectant au cours du siècle le procédé même de brassage. Voir ci-dessous le même exemple concernant la brasserie Pierrotet et Cie, ayant sollicité auprès du préfet l'autorisation d'exercer en début d'année 1858.

- Table « Actes_sociétés », enregistrement « Pierrotet et Cie ».

The screenshot shows a FileMaker Pro Advanced window with the following data:

ID	ID_unite_production	Tranche_chrono	1830-1870
11	Pierrotet, Emmanuel		
11 profession	Rentier		
11 domicile	Lyon, quai Saint Clair 9		
11 capital/apport			
11 observations	Seul associé gérant responsable		
12	Toutes autres personnes qui deviendraient		
12 profession			
12 domicile			
12 capital/apport			
12 observations	Simple commanditaires qui ne peuvent être		
13			
13 profession			
13 domicile			
13 capital/apport			
13 observations			

Enreg : 163
Total : 235
Non triés

Observations:
CREATION - octobre 1856
 La société prend la dénomination de Grande Brasserie Lyonnaise
 - 30 ans à compter du jour de la constitution définitive: elle sera définitivement constituée après 1° la souscription de la totalité des actions; 2° le versement du quart au moins des actions souscrites
 - Les actions sont nominatives
 - La société est gérée et administrée par le gérant sous la surveillance d'un conseil composé de 7 membres et des actionnaires réunis en assemblée générale
 - Le gérant achètera les terrains, fera construire les bâtiments nécessaires, fera tous marchés et devis et tous baux et locations. Il ne peut contracter aucun emprunt, vendre ni hypothéquer les immeubles de la société sans l'autorisation de l'assemblée générale des actionnaires
MODIFICATION - CONSTITUTION DEFINITIVE - août 1857
 1857-08-05, enregistré le 1857-08-15. Il apparaît que la société en commandite Grande Brasserie Lyonnaise, sous la raison sociale Pierrotet et Cie, a été modifiée. Le fonds social est réduit à 600000 francs. Le capital social pourra être porté à 800000 francs sur la proposition du gérant prise en assemblée générale
 1857-08-11, enregistré le 1857-08-18. Déclaration de Pierrotet Emmanuel, rentier demeurant à Lyon, rue de la Pouillierie 26, gérant de la société. Il appert que 1° toutes les actions ont été souscrites; 2° qu'il a été versé le 1/4 en numéraire de toutes les actions souscrites; 3° que les conditions imposées par la loi et les statuts pour la constitution définitive de la société sont remplies. La société est donc définitivement constituée à compter du 1857-08-11

- Table « Etablissements_classés », enregistrement « Pierrotet et Cie ».

The screenshot shows a FileMaker Pro Advanced window with the following data:

ID	ID_unite_production	36
Nom_quantité_demandeur	Pierrotet et Cie	Plan_etablissement <input checked="" type="checkbox"/> Oui
Adresse_demandeur	Lyon, rue de la Maladière (5ème)	Plan_chaudière <input checked="" type="checkbox"/> Oui
Adresse_etablissement		
Type_activite	Brasserie de bière	
Objets_demandes	Demande autorisation (établissement) et	Voisins_favorables
Date_demande		
Date_reception_demande	12/01/1858	
Date_enquete	08/02/1858	Observations_enquete * Pas d'opposition.
Date_avis_ingénieur	15/04/1858	Observation_ingénieur * Pas d'opposition.
Date_avis_transmission_Ct	11/03/1858	Observations_CtPS * Pas d'opposition.
Date_envoi_decision_maire		
_ou_commissaire		
DéCISION1	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> NR	
Date_decision1	19/04/1858	
DéCISION2	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> NR	
Date_decision2		
Conditions_decision2		
Sources	ADR, 5METc42; ADR, 5METc186, dossier	
Observations_procedure	* En janvier 1858, Pierrotet et Cie, brasseur de bière rue de la Maladière, au lieu de Roche-Cadon, commune de Saint-Rambert-l'Île-Barbe, demandent l'autorisation d'établir au même lieu une brasserie et d'y faire usage d'une machine à vapeur de la force de 20 chevaux et de deux chaudières à vapeur de la 1ère catégorie. Le combustible sera la houille. Ils joignent de très jolis et très détaillés plans des chaudières, de la brasserie et des alentours (rayon de 200m), visés par l'ingénieur des mines le 30/03/1858. Dimensions des chaudières. - Chaudière n°1 "en cours d'établissement": corps principal: longueur = 6,7 m; diamètre = 1,1 m; 2 bouilleurs: longueur = 7,60 m; 2" diamètre = 0,57 m; 1 réservoir de vapeur: longueur = 1,15 m; diamètre = 0,6 m; capacité = 10,885 m ³ ; timbre = 5 atmosphères; catégorie = 1ère. - Chaudière n°2 "projetée pour rechange": corps extérieur: longueur = 9,0 m; diamètre = 1,65 m; foyer intérieur: longueur = 9,0 m; diamètre = 0,9 m; réservoir de vapeur: longueur = 1,0 m; diamètre = 1,5 m; capacité = 13,193 m ³ ; timbre = 5 atmosphères; catégorie = 1ère. * Le 14/01/1858 le préfet demande au maire de Saint-Rambert de procéder à l'enquête et de lui adresser son avis.	

Enreg : 1
Trouvés : 1
Total : 99
Non triés

Annexe 2 – La bière en chiffres.

2.1. Estimation de la production de bière en France entre 1812 et 1894, toutes natures et régions confondues, selon diverses sources statistiques.

Année	Quantité (hectolitres)	Évolution (hectolitres)	Année	Quantité (hectolitres)	Évolution (hectolitres)
1812 ⁴¹⁰⁸	2 802 000	-	1858	6 806 672	- 281 449
1823 ⁴¹⁰⁹	2 883 000	+ 81 000	1859	6 696 760	- 109 911
1824	3 219 000	+ 336 000	1860	6 570 786	- 125 974
1825	3 536 000	+ 317 000	1865 ⁴¹¹⁰	7 700 000	+ 1 129 214
1826	3 555 000	+ 19 000	1877 ⁴¹¹¹	7 000 000	- 700 000
1843	4 248 000	+ 693 000	1880 ⁴¹¹²	8 227 005	+ 1 227 005
1844	4 556 000	+ 308 000	1881	8 624 786	+ 397 781
1845	4 700 000	+ 144 000	1882	8 305 703	- 319 083
1846 ⁴¹¹³	5 006 954	+ 306 954	1883	8 410 650	+ 104 947
1847	4 105 882	- 901 072	1884	8 492 853	+ 82 203
1848	3 617 190	- 488 692	1885	9 009 922	+ 517 069
1849	3 778 168	+ 160 978	1886	7 978 860	- 1 031 062
1850	4 047 971	+ 269 803	1887	8 233 647	+ 254 787
1851	4 448 880	+ 400 909	1888	6 952 470	- 1 281 177
1852	4 523 315	+ 74 435	1889	8 382 954	+ 1 430 484
1853	5 047 885	+ 524 570	1890	8 490 511	+107 557
1854	4 959 346	- 88 539	1891	8 305 730	- 184 781
1855	5 871 067	+ 911 721	1892	8 937 454	+ 631 724
1856	6 448 692	+ 577 625	1893	8 937 743	+ 289
1857	7 088 121	+ 639 429	1894	8 453 685	- 484 058

⁴¹⁰⁸ *Cosmos, Revue Encyclopédique Hebdomadaire des progrès des Sciences*, 2^{ème} Série, Tome III, 1^{er} semestre 1866, p.467. Chiffre confirmé par Moreau de Jonnes Alexandre, *Statistique de l'industrie de la France*, Paris, Guillaumin et cie, 1856, p.274.

⁴¹⁰⁹ Pour les années 1823 à 1826 et 1843 à 1845, chiffres extraits de Moreau de Jonnes Alexandre, *Statistique de l'agriculture de la France : comprenant la statistique des céréales, de la vigne, des cultures diverses, des pâturages, des bois et forêts, et des animaux domestiques*, Paris, Guillaumin et Cie, 1848, p.230.

⁴¹¹⁰ *Cosmos, Revue Encyclopédique Hebdomadaire des progrès des Sciences*, Op. cit., p.467.

⁴¹¹¹ Figuiet Louis, *Les merveilles de l'industrie etc.*, Tome IV, Op. cit., p.416.

⁴¹¹² De 1881 à 1894, chiffres extraits de Petit Paul, *La bière et l'industrie de la brasserie*, Op. cit., p.399.

⁴¹¹³ De 1846 à 1860, chiffres extraits de Esquirou de Parieu Félix, *Traité des impôts considérés sous le rapport historique, économique et politique en France et à l'étranger*, Tome troisième, Guillaumin & Cie, 1863, p.20.

2.2. Production de bière en France entre 1830 et 1915, toutes natures et régions confondues, selon les chiffres communiqués par l'INSEE⁴¹¹⁴.

Année	Quantités (hectolitres)	Évolution (hectolitres)	Année	Quantités (hectolitres)	Évolution (hectolitres)
1830	2 981 000	-	1881	8 625 000	+ 398 000
1835	3 381 000	+ 400 000	1882	8 306 000	- 319 000
1840	4 241 000	+ 860 000	1883	8 619 000	+ 313 000
1845	4 700 000	+ 459 000	1884	8 493 000	- 126 000
1850	4 048 000	- 652 000	1885	8 010 000	- 483 000
1851	4 449 000	+ 401 000	1886	7 979 000	- 31 000
1852	4 523 000	+ 74 000	1887	8 234 000	+ 255 000
1853	5 048 000	+ 525 000	1888	7 952 000	- 282 000
1854	4 959 000	- 89 000	1889	8 383 000	+ 431 000
1855	5 871 000	+ 912 000	1890	8 491 000	+ 108 000
1856	6 449 000	+ 578 000	1891	8 306 000	- 185 000
1857	7 088 000	+ 639 000	1892	8 937 000	+ 631 000
1858	6 807 000	- 281 000	1893	8 938 000	+ 1 000
1859	6 697 000	- 110 000	1894	8 444 000	- 494 000
1860	6 573 000	- 124 000	1895	8 867 000	+ 423 000
1861	6 798 000	+ 225 000	1896	8 991 000	+ 124 000
1862	6 963 000	+ 165 000	1897	9 233 000	+ 242 000
1863	7 051 000	+ 88 000	1898	9 558 000	+ 325 000
1864	7 212 000	+ 161 000	1899	10 100 000	+ 542 000
1865	7 686 000	+ 474 000	1900	10 300 000	+ 200 000
1866	8 078 000	+ 392 000	1901	14 500 000	+ 4 200 000
1867	7 007 000	- 1 071 000	1902	14 300 000	- 200 000
1868	7 327 000	+ 320 000	1903	13 700 000	- 600 000
1869	7 528 000	+ 201 000	1904	14 300 000	+ 600 000
1870	6 499 000	- 1 029 000	1905	13 400 000	- 900 000
1871	6 400 000	- 99 000	1906	14 500 000	+ 1 100 000
1872	7 146 000	+ 746 000	1907	14 200 000	- 300 000
1873	7 414 000	+ 268 000	1908	14 700 000	+ 500 000
1874	7 345 000	- 69 000	1909	14 200 000	- 500 000
1875	7 356 000	+ 11 000	1910	15 300 000	+ 1 100 000
1876	7 604 000	+ 248 000	1911	14 400 000	- 900 000
1877	7 743 000	+ 139 000	1912	12 700 000	- 1 700 000
1878	7 565 000	- 178 000	1913	12 800 000	+ 100 000
1879	7 375 000	- 190 000	1914	9 100 000	- 3 700 000
1880	8 227 000	+ 852 000	1915	5 800 000	- 3 300 000

⁴¹¹⁴ INSEE, *Annuaire Statistique de la France, Résumé Rétrospectif, Cinquante-huitième volume*, Paris, Imprimerie Nationale, 1951, Tableau V, p.264 pour les chiffres de 1830 à 1898 ; INSEE, *Annuaire Statistique de la France, Résumé rétrospectif*, 1966, Tableau XVIII, p.190 pour les chiffres de 1899 à 1915.

2.3. Détail de la production de bière en France en 1847⁴¹¹⁵.

Nature		Quantité (hectolitres)	Pourcentage (%)
Bières fortes		3 130 616,85	76,25
Petites bières		971 711,27	23,66
Bières fabriquées dans les hospices	1 ^{ère} qualité	243,20	0,09
	2 ^{ème} qualité	-	
	3 ^{ème} qualité	1 550,64	
	4 ^{ème} qualité	169,44	
	5 ^{ème} qualité	582,30	
	6 ^{ème} qualité	1 008,14	
TOTAL		4 105 881,84	100

2.4. Détail de la production de bière en France en 1856⁴¹¹⁶.

Nature	Quantités (hectolitres)	Pourcentage (%)
Bières fortes	4 819 709	74,74
Petites bières	1 625 585	25,21
Bières fabriquées dans les hospices	3 398	0,05
TOTAL	6 448 692	100

2.5. Détail de la production de bière en France en 1892, 1893 et 1894⁴¹¹⁷.

Nature	1892	%	1893	%	1894	%
Bière forte (hectolitres)	5 115 596	57,24	5 119 754	57,28	4 760 182	56,31
Petite bière (hectolitres)	3 809 705	42,63	3 804 727	42,57	3 678 755	43,52
Bière fabriquée dans les hospices (hectolitres)	12 153	0,13	13 262	0,15	14 748	0,17
TOTAUX	8 937 454	100	8 937 743	100	8 453 685	100

⁴¹¹⁵ Roux P.M. (dir.), *Répertoire des travaux de la société statistique de Marseille, Tome treizième*, Marseille, Imprimerie Carnaud, 1849, p.378.

⁴¹¹⁶ *Cosmos, Revue Encyclopédique Hebdomadaire des progrès des Sciences, Op. cit.*, p.467. Chiffre confirmé par Moreau de Jonnes Alexandre, *Statistique de l'industrie de la France*, Paris, Guillaumin et cie, 1856, p.274.

⁴¹¹⁷ Petit Paul, *La bière et l'industrie de la brasserie, Op. cit.*, p.399.

2.6. Estimation de la consommation totale et/ou par habitant de bière en France entre 1823 et 1913, toutes natures et régions confondues, selon diverses sources statistiques.

Année	Consommation totale (hectolitres)	Consommation par individu (litres)
1781-1790 (moyenne)	-	3 ⁴¹¹⁸
1823	2 300 689 ⁴¹¹⁹	9 ⁴¹²⁰
1830-1834 (moyenne)	-	9,4 ⁴¹²¹
1838	3 896 537 ⁴¹²²	-
1846	-	15 ⁴¹²³
1877	-	19,5 ⁴¹²⁴
1905-1914 (moyenne)	-	35,5 ⁴¹²⁵
1910-1913 (moyenne)	-	32,9 ⁴¹²⁶

2.7. Consommation de bière en France entre 1830 et 1898, toutes natures et régions confondues, selon les chiffres communiqués par l'INSEE⁴¹²⁷.

Année	Production (mille hectol.)	Importation (mille hectol.)	Exportation (mille hectol.)	Consommation	
				Totale (mille hectol.)	Par individu (litres)
1830	2 981	2	8	2 975	9,2
1835	3 381	2	6	3 377	10,2
1840	4 241	2	8	4 235	9,5
1845	4 700	7	9	4 698	13,4
1850	4 048	5	7	4 046	11,4
1851	4 449	5	12	4 442	12,4
1852	4 523	6	15	4 514	12,6
1853	5 048	7	14	5 041	14,0
1854	4 959	8	17	4 948	13,7

⁴¹¹⁸ Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation, Op., cit.*, p.741.

⁴¹¹⁹ Royer Charles Édouard, *Notes économiques sur l'administration des richesses et la statistique agricole de la France*, Paris, Imprimerie Pillet Aîné, 1843, p.204.

⁴¹²⁰ Moreau de Jonnes Alexandre, *Statistique de l'agriculture de la France, Op. cit.*, p.230.

⁴¹²¹ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIXe siècle*, Paris, Albin Michel, 1990, p.41.

⁴¹²² Royer Charles Édouard, *Notes économiques, etc., Op. cit.*, p.204.

⁴¹²³ Moreau de Jonnes Alexandre, *Statistique de l'agriculture de la France, Op. cit.*, p.230.

⁴¹²⁴ Figuié Louis, *Les merveilles de l'industrie etc., Tome IV, Op. cit.*, p.416.

⁴¹²⁵ Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation, Op., cit.*, p.741.

⁴¹²⁶ Nourrisson Didier, *Le buveur du XIXe siècle, Op. cit.*, p.41.

⁴¹²⁷ INSEE, *Annuaire Statistique de la France, Résumé Rétrospectif, Cinquante-huitième volume, Op. cit.*, p.264.

1855	5 871	12	19	5 864	16,2
1856	6 449	16	20	6 445	17,8
1857	7 088	18	20	7 086	19,5
1858	6 807	19	29	6 797	18,7
1859	6 697	19	20	6 696	18,3
1860	6 573	20	24	6 569	18,0
1861	6 798	26	19	6 805	18,2
1862	6 963	41	23	7 081	18,9
1863	7 051	42	24	7 069	18,7
1864	7 212	39	27	7 224	19,1
1865	7 686	47	33	7 700	20,2
1866	8 078	44	28	8 094	21,2
1867	7 007	65	27	7 045	18,4
1868	7 327	76	37	7 366	19,2
1869	7 528	79	39	7 568	19,7
1870 ⁴¹²⁸	6 499	60	28	6 531	17,8
1871	6 400	77	27	6 900	19,1
1872	7 146	280	25	7 401	20,5
1873	7 414	271	25	7 660	21,1
1874	7 345	246	25	7 566	20,7
1875	7 356	271	31	7 596	20,7
1876	7 604	297	24	7 859	21,3
1877	7 743	318	28	8 034	21,7
1878	7 565	352	28	7 890	21,2
1879	7 375	311	28	7 658	20,5
1880	8 227	379	29	8 577	22,9
1881	8 625	414	27	9 012	24,0
1882	8 306	415	27	8 693	23,0
1883	8 619	414	26	9 008	23,8
1884	8 493	381	39	8 835	23,2
1885	8 010	332	27	8 315	21,8
1886	7 979	293	31	8 241	21,6
1887	8 234	235	32	8 437	22,0
1888	7 952	188	40	8 100	21,2
1889	8 383	224	38	8 569	22,3
1890	8 491	174	36	8 630	22,5
1891	8 306	169	41	8 435	22,0
1892	8 937	213	52	9 099	23,7
1893	8 938	202	71	9 069	23,6
1894	8 444	185	62	8 566	22,3
1895	8 867	125	58	8 934	23,2
1896	8 991	122	62	9 051	23,5
1897	9 233	120	71	9 282	24,0
1898	9 558	116	74	9 600	24,7

⁴¹²⁸ Déduction faite des pays annexés par l'Allemagne.

2.8. Consommation taxée de bière en France entre 1899 et 1920, toutes natures et régions confondues, selon les chiffres communiqués par l'INSEE⁴¹²⁹.

Année	Consommation taxée		Année	Consommation taxée	
	Totale (mille hectol.)	Habitant (litres)		Totale (mille hectol.)	Totale (mille hectol.)
1899	10 396	26,72	1910	12 239	30,96
1900	10 712	27,54	1911	14 350	36,24
1901	10 423	26,74	1912	12 656	31,88
1902	10 410	26,66	1913	12 844	32,28
1903	10 944	27,98	1914 ⁴¹³⁰	9 056	21,72
1904	11 392	29,06	1915	5 824	14,3
1905	10 705	27,3	1916	7 707	19,22
1906	11 594	29,52	1917	7 115	18,02
1907	11 349	28,9	1918	4 462	11,52
1908	11 749	28,44	1919	6 700	17,32
1909	11 352	28,8	1920	7 900	20,26

⁴¹²⁹ INSEE, *Annuaire Statistique de la France, Résumé Rétrospectif, Cinquante-huitième volume, Op. cit.*, p.264.

⁴¹³⁰ De 1914 à 1918, non compris les territoires occupés par l'ennemi.

Annexe 3 – L'enquête statistique sur la production et la consommation de bière en France de 1839.

3.1. Départements du Nord oriental, production⁴¹³¹.

	Département	Population ⁴¹³²	Production de bière (hectolitres)		TOTAL (hectolitres)
			Forté bière	Petite bière	
Départements « frontières »	Nord	1 026 417	1 231 919	360 198	1 592 117
	Pas-de-Calais	664 654	403 587	148 644	552 231
	Ardenes	306 861	263 001	29 079	292 080
	Meuse	317 701	41 071	742	41 813
	Moselle	427 250	39 780	5 882	45 662
	Bas-Rhin	561 859	183 562	241	183 803
	Haut-Rhin	447 019	50 000	432	50 432
	Doubs	276 274	19 702	1 666	21 368
	Jura	315 355	11 201	763	11 964
	Sous-total		2 243 823	547 647	2 791 470
Départements « intérieurs »	Aisne	527 095	83 725	40 503	124 228
	Marne	345 245	23 937	5	23 942
	Meurthe	424 366	42 031	-	42 031
	Seine-et-Marne	325 881	8 083	647	8 730
	Aube	253 870	5 749	8	5 757
	Haute-Marne	255 969	12 674	13	12 687
	Vosges	411 034	51 962	-	51 962
	Yonne	355 237	6 454	17	6 471
	Côte-d'Or	385 624	28 254	5 123	33 377
	Haute-Saône	343 298	7 240	-	7 240
	Cher	276 853	2 286	-	2 286
	Nièvre	297 550	5 421	13	5 434
	Sous-total		277 816	46 329	324 145
	TOTAL		2 521 639	593 976	3 115 615

⁴¹³¹ Ministère de l'agriculture et du commerce, *Statistique de la France*, Paris, Imprimerie Royale, 1840, pp.104 et suivantes.

⁴¹³² Chiffres du recensement de 1836, extraits de Société Française de Statistique Universelle, *Journal des Travaux de la Société Française de Statistique Universelle*, 2^{ème} Volume, 3^{ème} Série, 7^{ème} Volume de la collection, Paris, 1837, p.499-502.

3.2. Départements du Midi oriental, production⁴¹³³.

Département	Population ⁴¹³⁴	Production de bière (hectolitres)		TOTAL (hectolitres)	
		Forte bière	Petite bière		
Départements « frontières »	Ain	346 188	2 834	-	2 834
	Isère	573 643	11 437	-	11 437
	Hautes-Alpes	131 162	533	-	533
	Basses-Alpes	159 045	25	-	25
	Sous-total		14 829	6	14 829
Départements « maritimes »	Var	323 404	1 192	-	1 198
	Bouches-du-Rhône	362 325	2 019	198	2 019
	Gard	366 259	1 509	-	1 707
	Hérault	357 846	4 630	-	4 630
	Aude	281 088	1 952	-	1 952
	Pyrénées-Orientales	164 325	786	-	786
	Sous-total		12 088	204	12 292
Départements « intérieurs »	Allier	309 270	4 913	-	4 913
	Saône-et-Loire	538 507	14 604	-	14 604
	Rhône	482 024	68 200	340	68 540
	Puy-de-Dôme	589 438	11 263	-	11 263
	Loire	412 497	15 922	63	15 985
	Cantal	262 117	3 478	-	3 478
	Haute-Loire	295 384	4 150	-	4 150
	Ardèche	353 752	3 935	-	3 935
	Drôme	305 499	10 598	-	10 598
	Aveyron	370 951	484	-	484
	Lozère	141 733	825	-	825
	Vaucluse	246 071	1 046	-	1 046
	Sous-total		139 418	403	139 821
TOTAL			166 335	607	166 942

⁴¹³³ Ministère de l'agriculture et du commerce, *Statistique de la France, Op. cit.*, pp.416 et suivantes.

⁴¹³⁴ Chiffres du recensement de 1836, extraits de Société Française de Statistique Universelle, *Journal des Travaux de la Société Française de Statistique Universelle, 2^{ème} Volume, 3^{ème} Série, 7^{ème} Volume de la collection*, Paris, 1837, p.499-502.

3.3. Détails de la production de bière dans les départements du Nord et du Bas-Rhin, arrondissement par arrondissement⁴¹³⁵.

Nord	Fabrication (hectolitres)		Bas-Rhin	Fabrication (hectolitres)	
	Forte bière	Petite bière		Forte bière	Petite bière
Lille	334 000	56 500	Strasbourg	150 760	209
Avesnes	170 000	58 000	Saverne	15 836	-
Cambray	231 364	115 942	Weissembourg	8 823	22
Douai	122 108	27 976	Schelestadt	8 143	10
Dunkerque	79 012	19 214	-	-	-
Hazebrouck	85 024	3 153	-	-	-
Valenciennes	210 411	79 413	-	-	-
Sous-totaux	1 231 919	360 198	Sous-totaux	183 562	241
TOTAUX	1 592 117		TOTAUX	183 803	

3.4. Détails de la production de bière dans les départements de l'Isère et du Rhône, arrondissement par arrondissement⁴¹³⁶.

Isère	Fabrication (hectolitres)		Rhône	Fabrication (hectolitres)	
	Forte bière	Petite bière		Forte bière	Petite bière
Grenoble	4 642	-	Lyon	66 806	340
La Tour-du-Pin	2 569	-	Villefranche	1 394	-
Saint-Marcellin	1 200	-	-	-	-
Vienne	3 026	-	-	-	-
Sous-totaux	11 437	-	Sous-totaux	68 200	340
TOTAUX	11 437		TOTAUX	68 540	

⁴¹³⁵ Ministère de l'agriculture et du commerce, *Statistique de la France, Op. cit.*, pp.104-105.

⁴¹³⁶ *Ibid.*, pp.416-419.

3.5. Départements du Nord oriental, consommation⁴¹³⁷.

Département	Population ⁴¹³⁸	Consommation de bière (hectolitres)			TOTAL (hectolitres)	
		Forte bière	Petite bière	Bière mélangée		
Départements « frontières »	Nord	1 026 417	679 851	108 552	788 515	1 576 918
	Pas-de-Calais	664 654	253 836	45 586	252 922	552 344
	Ardennes	306 861	263 001	29 079	-	292 080
	Meuse	317 701	41 071	742	-	41 813
	Moselle	427 250	44 305	1 357	-	45 662
	Bas-Rhin	561 859	183 562	241	-	183 803
	Haut-Rhin	447 019	50 000	432	-	50 432
	Doubs	276 274	19 702	1 666	-	21 368
	Jura	315 355	11 767	763	-	12 530
	Sous-total		1 547 095	188 418	1 041 437	2 776 950
Départements « intérieurs »	Aisne	527 095	83 725	40 503	-	124 228
	Marne	345 245	24 119	5	-	24 124
	Meurthe	424 366	32 887	-	-	32 887
	Seine-et-Marne	325 881	8 083	647	-	8 730
	Aube	253 870	10 680	8	-	10 688
	Haute-Marne	255 969	12 674	13	-	12 687
	Vosges	411 034	51 962	-	-	51 962
	Yonne	355 237	6 704	17	-	6 721
	Côte-d'Or	385 624	25 500	4 450	-	29 950
	Haute-Saône	343 298	13 708	-	-	13 708
	Cher	276 853	2 422	-	-	2 422
	Nièvre	297 550	5 421	13	-	5 434
Sous-total		277 885	45 656	-	323 541	
TOTAL		1 824 980	234 074	1 041 437	3 100 491 ⁴¹³⁹	

⁴¹³⁷ *Ibid.*, pp.104 et suivantes.

⁴¹³⁸ Chiffres du recensement de 1836, même source que précédemment.

⁴¹³⁹ TOTAL supérieur de 100 hectolitres au TOTAL relevé au cours de l'enquête : après vérification et recomptage, l'erreur provient de celle-ci (100 hectolitres oubliés dans la consommation du Jura, entre le tableau relatif au cas de la bière dans le département et le récapitulatif postérieur évoquant ce total). Nous avons considéré le chiffre donné dans le tableau relatif au département.

3.6. Départements du Midi oriental, consommation⁴¹⁴⁰.

Département	Population ⁴¹⁴¹	Consommation de bière (hectolitres)		TOTAL (hectolitres)	
		Forté bière	Petite bière		
Départements « frontières »	Ain	346 188	9 433	25	9 458
	Isère	573 643	12 191	-	12 191
	Hautes-Alpes	131 162	844	-	844
	Basses-Alpes	159 045	765	-	765
	Sous-total		23 233	25	23 258
Départements « maritimes »	Var	323 404	880	6	886
	Bouches-du-Rhône	362 325	2 518	-	2 518
	Gard	366 259	7 573	198	7 771
	Hérault	357 846	2 250	-	2 250
	Aude	281 088	1 952	-	1 952
	Pyrénées-Orientales	164 325	1 150	-	1 150
	Sous-total		16 323	204	16 527
Départements « intérieurs »	Allier	309 270	6 050	-	6 050
	Saône-et-Loire	538 507	14 622	-	14 622
	Rhône	482 024	38 000	340	38 340
	Puy-de-Dôme	589 438	10 494	-	10 494
	Loire	412 497	11 399	63	11 462
	Cantal	262 117	2 620	-	2 620
	Haute-Loire	295 384	4 550	-	4 550
	Ardèche	353 752	6 495	-	6 495
	Drôme	305 499	19 500	-	19 500
	Aveyron	370 951	1 500	-	1 500
	Lozère	141 733	825	-	825
	Vaucluse	246 071	4 100	-	4 100
	Sous-total		120 155	403	120 558
TOTAL		159 711	632	160 343	

⁴¹⁴⁰ Ministère de l'agriculture et du commerce, *Statistique de la France, Op. cit.*, pp.416 et suivantes.

⁴¹⁴¹ Chiffres du recensement de 1836, même source que précédemment.

3.7. Détails de la consommation de bière dans les départements du Nord et du Bas-Rhin, arrondissement par arrondissement⁴¹⁴².

Nord	Consommation (hectolitres)			Bas-Rhin	Consommation (hectolitres)	
	Forte bière	Petite bière	Bière mélangée		Forte bière	Petite bière
Lille	111 500	18 800	245 000	Strasbourg	150 760	209
Avesnes	140 000	10 000	78 000	Saverne	15 836	-
Cambray	144 680	50 815	151 812	Weissembourg	8 823	22
Douai	104 132	10 000	35 952	Schelestadt	8 143	10
Dunkerque	74 515	14 784	8 927	-	-	-
Hazebrouck	85 024	3 153	-	-	-	-
Valenciennes	20 000	1 000	268 824	-	-	-
Sous-totaux	679 851	108 552	788 515	Sous-totaux	-	-
TOTAUX	1 576 918			TOTAUX	183 803	

3.8. Détails de la consommation de bière dans les départements de l'Isère et du Rhône, arrondissement par arrondissement⁴¹⁴³.

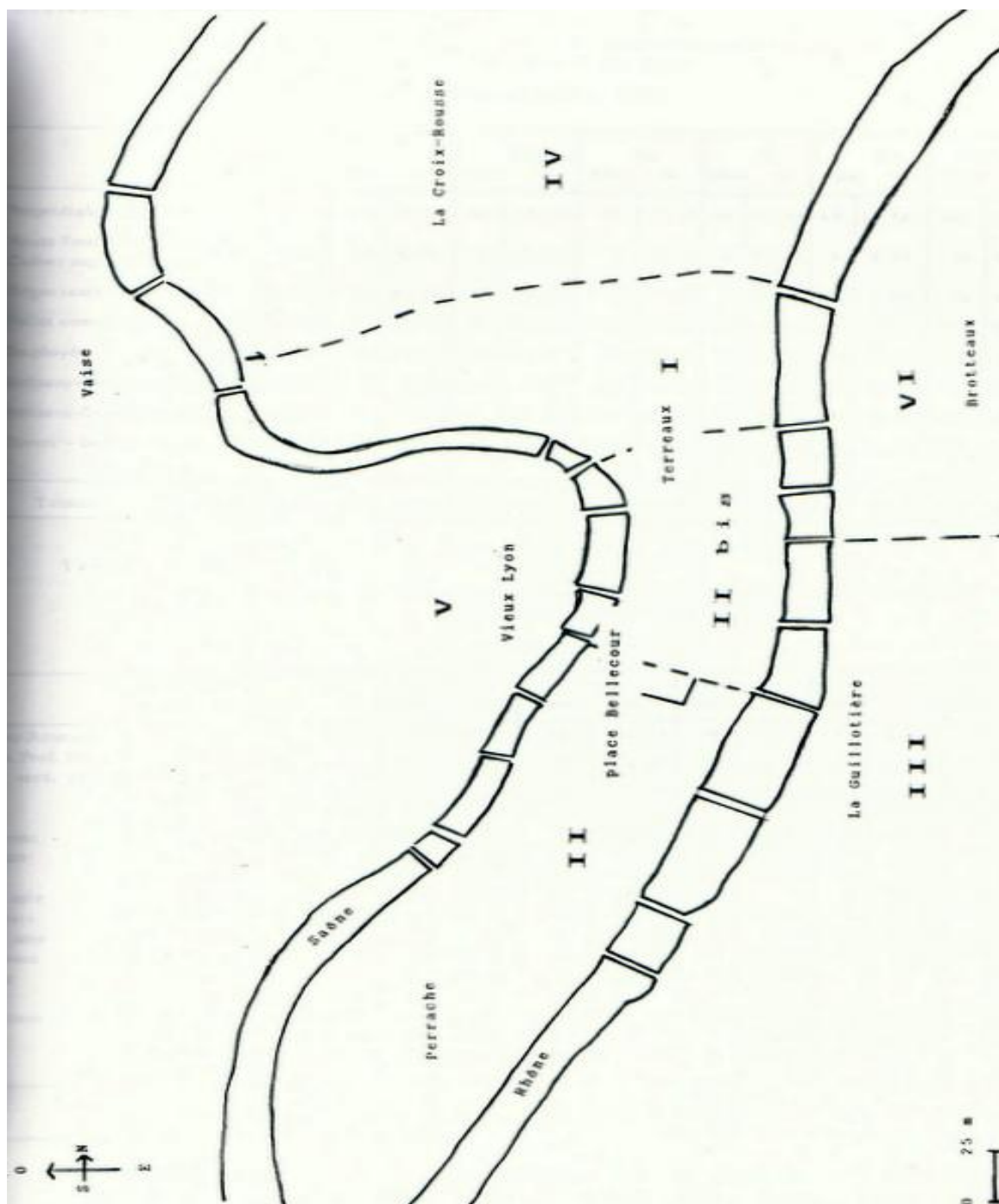
Isère	Consommation (hectolitres)		Rhône	Consommation (hectolitres)	
	Forte bière	Petite bière		Forte bière	Petite bière
Grenoble	5 396	-	Lyon	36 806	340
La Tour-du-Pin	2 569	-	Villefranche	1 194	-
Saint-Marcellin	1 200	-	-	-	-
Vienne	3 026	-	-	-	-
Sous-totaux	12 191	-	Sous-totaux	38 000	340
TOTAUX	12 191		TOTAUX	38 340	

⁴¹⁴² Ministère de l'agriculture et du commerce, *Statistique de la France, Op. cit.*, p.104.

⁴¹⁴³ *Ibid.*, p.416.

Annexe 4 – La bière en cartes.

4.1. Carte des arrondissements de la ville de Lyon au XIX^e siècle⁴¹⁴⁴.



⁴¹⁴⁴ Carte empruntée à Angleraud Bernadette, « Les boulangers lyonnais aux XIX^e – XX^e siècles (1836-1914). Une étude sur la petite bourgeoisie boutiquière », *Op. cit.*, Annexe 1. Bien que largement imparfaite, cette représentation (dont ne doit pas être considérée la division entre arrondissements II et II bis dans notre cas), a le mérite de poser le cadre géographique de l'étude.

4.2. Localisation des brasseries en activité à Lyon et dans sa périphérie en 1810.



- | | |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1- Bronds, rue du Puits-d'Ainay n°104 | 6- André-Kieffer, au faubourg de Vaise |
| 2- Chevandier, aux Brotteaux n°104 | 7- Koopff, aux Brotteaux n°107 |
| 3- Combalot, à la Guillotière, près le Pont n°2 | 8- Petit/Frédéric, chemin de la Boucle |
| 4- Escborne, aux Brotteaux n°5 | 9- Schrimpf, au faubourg de Vaise n°7 |
| 5- Hoffmann, aux Brotteaux, près le Pont n°2 | 10- Gayet, chemin de Saint-Clair |

4.3. Localisation des brasseries en activité à Lyon et dans sa périphérie en 1842.



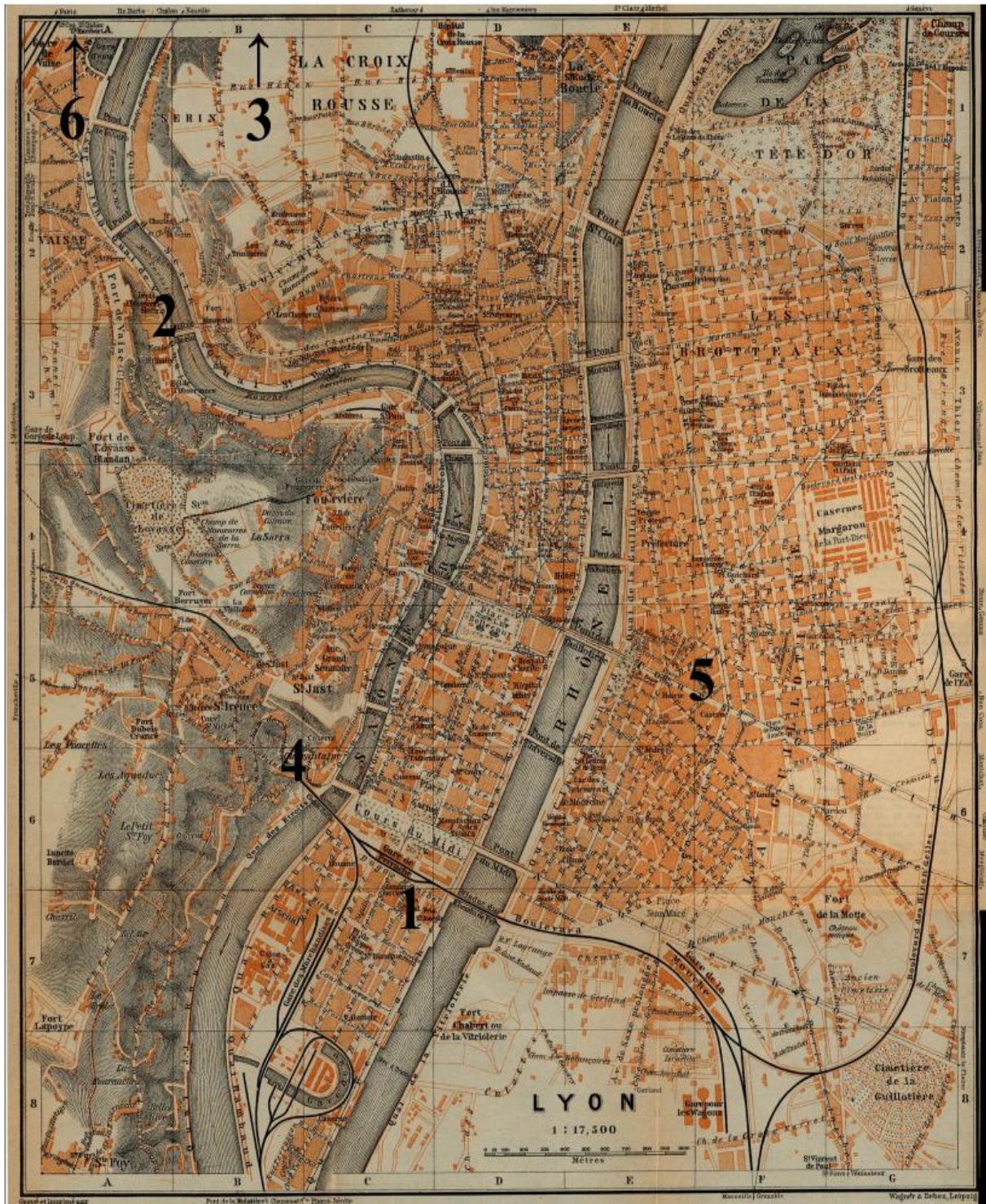
- | | |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1- Stiernlein, Au port de Cuire, près l'île Barbe | 13- Lambert-Morel, Quai de Serin n°49 |
| 2- Lavenière & Desthieux, Cours Bourbon | 14- Busch & Seybel, Rue d'Enghein n°1 |
| 3- Buttler & Greppo, Cours Charlemagne n°2 | 15- Friedel, Rue de Condé n°18 |
| 4- Jehly & Cie, Place Louis XVIII | 16- Kuhné, Rue du Bélier n°9 |
| 5- Hoffherr, Cours du Midi n°31 | 17- Grad & Dutour, Rue Saint-Georges n°43 |
| 6- Koch, Cours Rambaud n°8 ou 9 | 18- Reynaud, Rue Vaubecour, 34 |
| 7- Péguet & Cie, Cours Trocadéro n°1 bis | 19- Wagner & Hoenschild-Arnet, Vaise |
| 8- Arnet, Cuire, près de l'île Barbe | 20- Besson & Musculus, Vaise Grande Rue n°35 |
| 9- Schmitt, Faubourg Saint-Clair n°144 | 21- Kieffer, Vaise Grande Rue n°39 |
| 10- Combalot, Rue Saint-André | 22- Schrimpf, Vaise Grande Rue n°56 |
| 11- Pfeiffer, La Mulatière | 23- Mouton & Cie, Vaise Grande Rue n°60 |
| 12- Scheiber-Bauer, Port-Neuville n°39-40 | |

4.4. Localisation des brasseries en activité à Lyon et dans sa périphérie en 1867.



- | | |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1- Busch, rue d'Enghien 20 | 15- Michal, rue de Jarente 14 |
| 2- Buzzini et Champt, Écully | 16- Eypper Jacob, cours Vitton 7 |
| 3- Corompt, rue de l'Humilité 3 | 17- Moritz, rue Duhamel, 3 |
| 4- Dubois, rue du Bélier 9 | 18- Mouton, quai Jayr 3 |
| 5- Dutour fils, place Suchet 1 | 19- Pancard, cours Lafayette 145 |
| 6- Friedrich, rue Vaubecour 34 | 20- Péguet, rue Duguesclin 109 |
| 7- Hoffherr, cours Napoléon 28 | 21- Rapp, quai Saint-Vincent 22-23 |
| 8- Musculus (père et fils), quai de Cuire 18 | 22- Rinck, cours Napoléon 12 |
| 9- Koch, cours Rambaud 1 | 23- Schmitt, grande rue Saint Clair 153 |
| 10- Kuhné, rue Delandine 5 | 24- Schrimpf, quai de Vaise 32 |
| 11- Lambert-Morel, quai de Serin 56 | 25- Tissot, rue de la Pyramide 16 |
| 12- Ebel et Lavenière, cours Bourbon 107 | 26- Wendel, quai de Vaise 35 |
| 13- Liechty et Schmidt, chemin de la Maladière | 27- Zipfel, rue Béchevelin 17 |
| 14- Meyer, cours Rambaud 7 | |

4.5. Localisation des brasseries en activité à Lyon et dans sa périphérie en 1895.



- 1- Société Lyonnaise des Anciennes Brasseries Rinck, Cours Suchet n°66
- 2- Brasserie et Malterie Lyonnaises, Quai de Vaise n° 32
- 3- Bélédin & Radisson, Quai de Cuire n°22
- 4- Hoffherr, Chemin de Choulans n°5
- 5- Winckler & Fils, Rue de l'Humilité/ Rue Vigilance
- 6- Velten, Quartier de l'Industrie (Vaise)

Annexe 5 – La structuration d’une profession.

5.1. Projet de traité passé le 3 septembre 1864 entre le préposé en chef de l’octroi de Lyon et les syndics de la Chambre syndicale des brasseurs de la ville en vue d’exempter ceux-ci des formalités d’octroi et de les affranchir du paiement du droit au fur et à mesure des enlèvements des bières provenant de leur fabrication et qu’ils vendent dans l’intérieur de Lyon⁴¹⁴⁵.

« Article 1^{er}.

La Caisse syndicale paiera annuellement à l’Administration de l’Octroi, à partir du 1^{er} septembre 1864, la somme de cinq cent mille francs.

Pour les quatre derniers mois de 1864, la Caisse syndicale paiera le tiers de la somme totale de l’abonnement, soit cent soixante six mille six cent soixante six francs soixante six centimes. Cette somme sera versée à l’Octroi d’avance le premier et le quinze de chaque mois, par huitième.

À partir du 1^{er} janvier mil huit cent soixante-cinq, le paiement de la somme de cinq cent mille francs sera effectué comme suit : pour le semestre d’hiver, c’est à dire janvier, février, septembre, octobre, novembre et décembre, cent quatre vingt mille francs, payables d’avance, le premier et le quinze de chaque mois, par douzième ; pour le semestre d’été, trois cent vingt mille francs également payables d’avance, par douzième, le premier et le quinze de chaque mois.

Article 2.

Dans le cas où, par une circonstance quelconque, un ou plusieurs des Membres de la corporation des brasseurs seraient forcés de cesser la fabrication, la Caisse syndicale demeurerait responsable du paiement intégral de l’abonnement de cinq cent mille francs.

⁴¹⁴⁵ AML, 1217WP106, Registre des rapports et délibérations du conseil municipal de la ville de Lyon, 8 janvier 1864 – 30 décembre 1864, pp.1083-1086.

Article 3.

La Chambre syndicale laisse à chacun la liberté de s'abonner ou de ne pas s'abonner. En conséquence les droits d'Octroi payés par les Brasseurs non abonnés ou par les Brasseurs nouveaux qui ne s'abonneraient pas, tourneront au profit des Brasseurs abonnés et seront déduits du total de l'abonnement.

Article 4.

Les droits d'Octroi perçus par la Ville sur les bières venant de l'extérieur seront déduits de la somme totale de l'abonnement à raison de 12 francs l'hectolitre quoique la taxe soit de 15^{fr.}. La différence de 3^{fr.} sera acquise à la Ville en sus de l'abonnement.

Article 5.

L'Administration de l'Octroi s'engage à surveiller sévèrement les brasseurs non abonnés afin de prévenir ou réprimer toute fraude préjudiciable soit aux intérêts de la commune, soit à ceux des signataires du traité.

Article 6.

M.M. les syndics des brasseurs sont chargés de représenter la corporation auprès de l'autorité locale, de fixer la quote-part de chaque brasseur proportionnellement aux droits qu'il aurait eu à payer sous le régime de la perception à l'effectif d'après les résultats constatés par le service des Contributions indirectes chargés de l'exercice des brasseries.

Toutefois, en cas de non paiement de la part fixée à chaque brasseur par le syndicat, l'Octroi, sur une demande de la Chambre syndicale, dirigera toutes poursuites de droits contre le brasseur retardataire aux frais risques et périls de la corporation

Article 7.

À défaut de paiement d'un terme échu, les signataires ayant été dûment mis en demeure, la révocation du présent traité pourra être prononcée par l'autorité compétente et la perception à l'effectif immédiatement remise en vigueur, sans préjudice des poursuites à exercer contre le syndicat par la Ville en raison des sommes dues.

Article 8.

Le traité est exutoire à partir du 1^{er} septembre mil huit cent soixante quatre jusqu'au trente et un décembre mil huit cent septante deux.

Fait et signé en triple expédition sous la réserve expresse que le présent traité ne sera définitif qu'après l'approbation du Conseil Municipal et de l'autorité compétente.

Lyon, le 3 septembre 1864.

Le Prépose en Chef.

Signé : Olibo.

Signé : A. Tissot-Kiéfer, Koch aîné, Jacob Friedrich, L.E. Rapp, Fritz Hoffherr. »

5.2. Statuts de l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française (fin XIX^e siècle)⁴¹⁴⁶.

Article Ier.

Il est fondé, sous le nom de l'Union générale des Syndicats de la brasserie française une association qui a pour but de défendre les intérêts collectifs de cette industrie.

Article II.

Le siège de cette Union est à Paris, dans un local qui devra être déterminé ultérieurement par les membres qui composeront le comité de cette Union.

Article III.

Ce comité sera composé par les délégués des divers syndicats régionaux adhérents dans la proportion suivante :

Le syndicat des brasseurs des cinq départements du Nord disposera de quatre voix ; le syndicat des brasseurs de l'Est (en formation) disposera de deux voix ; l'Union générale des brasseurs des régions méridionales et centrales de la France disposera de deux voix ; le syndicat des brasseurs de l'Ouest (en formation) disposera d'une voix ; le syndicat des brasseurs de Paris disposera d'une voix et le syndicat des brasseurs de la banlieue de Paris (en formation) disposera d'une voix.

Article IV.

Chaque syndicat aura la faculté d'envoyer, pour assister aux réunions du comité, deux délégués par chacune des voix qui lui sont attribuées sans que la présente disposition puisse modifier en plus ou en moins le nombre des voix attribuées par l'article III à chaque syndicat.

Article V.

Le comité ainsi constitué élira dans son sein un Président, deux Vice-présidents, deux Secrétaires et un Trésorier. En cas de partage des suffrages exprimés, la voix du Président de la réunion sera prépondérante.

⁴¹⁴⁶ ANF, 19880399/123 – Registres de l'Union Générale Nationale des Syndicats de la Brasserie Française (U.G.N.S.B.F.) (24 janvier 1898-1er décembre 1919 ; 15 décembre 1919-18 février 1931 ; juin 1931-18 mars 1938 ; 20 juin 1938-1 mars 1947).

Article VI.

Le bureau est renouvelé tous les ans ; les membres en sont rééligibles, toutefois les fonctions de Président et de Vice-président ne pourront être occupées par la même personne plus de trois ans. Si, à cette époque, les membres sortants dans ces conditions ne sont pas élus à une fonction supérieure, ils seront inéligibles pendant une période de trois ans.

Article VII.

Les dépenses annuelles faites par l'Union des syndicats seront supportées tous les ans par les différents syndicats au prorata des voix de chacun d'eux.

Article VIII.

Il est ouvert, pour la création d'un fond social, une souscription que les divers syndicats se chargeront de faire accueillir parmi leurs adhérents.

Ce fonds social servira aux dépenses de la première année et aux dépenses imprévues, nécessitées par des questions d'intérêt général.

Annexe 6 – Discours prononcé par M. Combalot neveu à l’assemblée des actionnaires de la Brasserie lyonnaise à Paris, le 15 septembre 1838⁴¹⁴⁷.

« Messieurs,

Lorsque je vins fonder la Brasserie lyonnaise au sein de la capitale, ce ne fut point la réalisation d’un rêve, ni la mise à exécution d’une pensée d’un jour : car, s’il m’était donné de fouiller dans la correspondance de M. Laffitte, j’y trouverais deux de mes lettres, l’une que je lui écrivis avant la révolution de juillet, et l’autre la seconde année qui suivit cette révolution, pour lui faire part de mon projet.

J’étais bien persuadé qu’il ne suffirait pas de fabriquer de la bonne bière pour en obtenir l’écoulement. Les préjugés étaient grands à vaincre. Je me disais : il me faudrait être appuyé d’un nom populaire et d’un homme qui fût propriétaire de la confiance publique. Le nom du généreux banquier était toujours présent à ma mémoire. Mais, soit qu’il n’ait pas eu connaissance de mes lettres, soit que ce projet ne lui sourit pas alors, je ne reçus point de réponse.

La Brasserie existait toujours dans ma pensée. J’étais persuadé que je l’établirais un jour. En effet, le moment arriva où je pus en jeter les fondements. Les produits de la fabrique suivirent de près. Ils furent et sont ce que j’en attendais. Mais une barrière infranchissable que je n’avais point encore soupçonnée fut celle que m’opposa l’écoulement de ces produits.

Étant obligé de m’adresser aux débiteurs, je m’aperçus bientôt de leur mauvais vouloir et des manœuvres sourdes qu’on employait pour empêcher mon établissement de prendre son essor. Chaque jour un nouvel obstacle, un nouveau déboire venaient m’assaillir. J’en étais bouleversé au point de désespérer parfois de l’avenir, et je fus un moment presque convaincu que je n’arriverais jamais au port.

Mon honneur de fabricant seul soutenait encore mes forces et m’aidait à prendre patience, lorsqu’un jour je m’avisai de m’adresser directement au consommateur. Il fallait trouver un moyen qui fut aussi commode que peu onéreux pour lui. La fontaine se présenta à mes yeux, les caves-omnibus, la mise en actions, pour être appuyé ; enfin toutes ces créations, dont vous pouvez aujourd’hui juger la portée, furent pour moi l’objet d’un moment, tant j’avais à cœur la prospérité de la Brasserie lyonnaise.

⁴¹⁴⁷ *Le Censeur: journal de Lyon*, n°1187, vendredi 21 septembre 1838, p.4.

Dès la première publication, quelques-uns de vous, Messieurs, vinrent me prêter leur appui, en me prenant mes actions. Je sentis alors mon cœur palpiter à l'idée seule que mon œuvre, si laborieusement commencée, au lieu de rentrer dans le néant, allait s'élever et s'accroître, et qu'enfin mes espérances de fabricant étaient sur le point de se réaliser. Car, Messieurs, sachez-le bien, le désir de faire fortune n'entra jamais dans ma pensée. J'avais un but plus noble, celui de fonder un établissement qui fut de quelque utilité à la capitale de mon pays, ainsi qu'à ses habitants, et qui devint même une ressource pour les pauvres toujours trop nombreux d'une ville aussi populeuse. De ce côté, j'ai déjà éprouvé bien des jouissances qui m'ont consolé de bien des peines et de bien des revers.

Aujourd'hui, messieurs, que j'ai le plaisir de vous voir réunis dans cet établissement qui est le vôtre, puisque vous avez aidé à l'élever, je serais heureux de pouvoir vous offrir de plus grands bénéfices. Permettez-moi, avant de prendre connaissance du compte-rendu, de vous dire encore deux mots.

La brasserie est encore, à l'heure qu'il est, en France, une de ces industries qui sont restées dans l'enfance et qui n'ont pas fait un pas. Personne, excepté ceux qui ont visité les établissements de ce genre en Angleterre, ne se doute des capitaux, de l'emplacement et du matériel nécessaires pour mettre en mouvement une pareille usine, qui, bien comprise, ne doit et ne peut même offrir de beaux résultats qu'au bout de quelques années d'existence.

Il faut un fonds de produits, et il existe en Allemagne un proverbe bien vrai, qui dit : *Vieille bière et jeune fille*. Ainsi donc, pour qu'en France ce proverbe se vérifiât et pour que le consommateur trouvât aussi dans la Brasserie lyonnaise son intérêt, qui sera toujours la pierre fondamentale de notre prospérité et l'hypothèque la plus sûre donnée à vos capitaux, il a fallu que je me misse en mesure pour l'année prochaine.

Vous voyez devant vous ces vastes celliers. Eh bien ! cet hiver tout se remplira de bière, afin que je ne sois pas pris au dépourvu, comme je l'ai été cette année.

Il y a aussi dans la capitale de nombreux amateurs de cidre. Jusqu'à ce jour cette boisson a laissé beaucoup à désirer relativement à sa qualité. J'ai monté une cidrerie avec des procédés nouveaux très-satisfaisants sous tous les rapports. Le consommateur y trouvera son avantage, et vous aussi, messieurs, car votre matériel sera employé l'hiver comme l'été, et vos recettes seront, à peu de chose près, toujours les mêmes.

Dans ce local où nous sommes, il y avait, dans la partie qui regarde la rue de Fleurus, un jardin et un mauvais hangar. J'ai utilisé le tout, et l'ai rendu propre à un débit.

Vous le voyez, Messieurs, c'est un nouvel écoulement pour nous et un contrôle de plus pour le public des consommateurs, qui pourra s'assurer de cette manière, et par lui-même, de la bonne qualité de nos produits.

Toutes ces créations, j'ai dû les faire pour asseoir votre établissement sur une base solide, et lui imprimer une marche prospère.

Encore un mot, Messieurs.

On n'aura pas à me reprocher d'avoir usé d'aucun moyen pour faire hausser mes actions, et je me suis tenu loin de ce tripotage de bourse, dont on semble se glorifier aujourd'hui. Je serais bien malheureux, si, par l'effet de manœuvres honteuses, j'étais arrivé à faire prendre à mes actions une toute autre valeur que celle que je leur avais donnée. »

Annexe 7 – Hypothèques et contrats de vente impliquant Jean-Henry Musculus.

Date	Montant de la créance (francs)	Nom(s) du/des créancier(s)	Nom(s) du/des débiteur(s)	Échéance	Radiations, péremptions, renouvellements	Observation(s)
18/03/1831 ⁴¹⁴⁸	5 498,60	Auguste LUC	J. E. BESSON, son fils, ses trois filles et les maris des deux déjà mariées	La moitié dans les deux semaines suivant l'acte, l'autre moitié dans les deux semaines suivantes	Radiation : 22/07/1831	-
27/12/1834 ⁴¹⁴⁹	10 000	Auguste LUC	Époux MUSCULUS, Antoine BESSON	Neuf ans à partir du 01/01/1835	Transport : 28/05/1839 Renouvellement : 29/11/1844 Radiation : 16-17/05/1854	-
10/06/1835 ⁴¹⁵⁰	10 000	Époux LARDET	J. H. MUSCULUS, Antoine BESSON	Huit ans à partir du 25/12/1835	Transport n°1 : 01/10/1836 Transport n°2 : 11/03/1845 Radiation : 16/05/1854	Achat d'une partie de la propriété des époux LARDET
16/01/1838 ⁴¹⁵¹	15 000	Aimé CHAPARD	Époux MUSCULUS, Antoine BESSON	Cinq ans à partir du 15/01/1838	Renouvelée : 23/11/1847 Radiation : 26/11/1849	-

⁴¹⁴⁸ ADR, 420Q278, article 32899, inscription du 18 mars 1831.

⁴¹⁴⁹ ADR, 420Q335, article 51302, inscription du 27 décembre 1834 ; ADR, 420Q578, articles 11675 et 11676, inscriptions du 29 novembre 1844.

⁴¹⁵⁰ ADR, 420Q344, article 53682, inscription du 10 juin 1835 ; ADR, 421Q298, article 67, transcription du 10 juin 1835 ; ADR, 420Q585, article 13614, inscription du 11 mars 1845.

⁴¹⁵¹ ADR, 420Q400, article 68553, inscription du 16 janvier 1838 ; ADR, 420Q657, article 31751, inscription du 23 novembre 1847.

Date	Montant de la créance (francs)	Nom(s) du/des créancier(s)	Nom(s) du/des débiteur(s)	Échéance	Radiations, péremptions, renouvellements	Observation(s)
12/10/1842 ⁴¹⁵²	21 000	Fleury LASERVE	Époux MUSCULUS, Antoine BESSON	Quatre ans à partir du 07/10/1842	Renouvellement : ? Radiation : 16-17/05/1854	Les trois actes représentent un tout, un prêt de 50 000 francs contracté par BESSON et MUSCULUS auprès de ces trois personnes, passé le 7 octobre 1842 chez le notaire MORAND.
12/10/1842 ⁴¹⁵³	10 000	Joseph CHAPPELL	Époux MUSCULUS, Antoine BESSON	Quatre ans à partir du 07/10/1842	Renouvellement : 26/09/1851 Radiation : 16-17/05/1854	
19/10/1842 ⁴¹⁵⁴	19 000	Pierre Marie CARRAND	Époux MUSCULUS, Antoine BESSON	Quatre ans à partir du 07/10/1842	Renouvellement : 07/10/1852 Radiation : 16-17/05/1854	
09/04/1851 ⁴¹⁵⁵	35 000	Époux LARDET	J. H. MUSCULUS, Antoine BESSON	« 20 000 francs dans le délai de 5 mois, le surplus dans 5 ans du 01/01/1851 »	Transport partiel : 14/05/1851 Radiation : 19/05/1854	Achat du reste de la propriété des époux LARDET
09/12/1853 ⁴¹⁵⁶	287 000	J. H. MUSCULUS, Antoine BESSON	État français	-	-	Vente de la propriété à la ville de Lyon

⁴¹⁵² ADR, 420Q511, article 96413, inscription du 12 octobre 1842.

⁴¹⁵³ ADR, 420Q511, article 96414, inscription du 12 octobre 1842 ; ADR, 420Q756, article 55210, inscription du 26 septembre 1851.

⁴¹⁵⁴ ADR, 420Q512, article 96525, inscription du 19 octobre 1842 ; ADR, 420Q784, article 61590, inscription du 7 octobre 1852.

⁴¹⁵⁵ ADR, 420Q745, article 52479, inscription du 9 avril 1851 ; ADR, 421Q516, article 192, transcription du 9 avril 1851.

⁴¹⁵⁶ ADR, 421Q577, article 59, transcription du 9 décembre 1853.

Annexe 8 – Système de classification de l'Exposition de produits et appareils servant à la fabrication de la bière, 1887⁴¹⁵⁷.

<p style="text-align: center;">—*(21)*—</p> <p style="text-align: center;">SYSTÈME DE CLASSIFICATION GÉNÉRALE DE L'EXPOSITION DE PRODUITS ET APPAREILS SERVANT À LA FABRICATION DE LA BIÈRE.</p> <p style="text-align: center;">CLASSE 1. AGRICULTURE.</p> <p style="text-align: center;">1^{re} CATÉGORIE. — Culture de l'orge.</p> <p>Échantillons de terrains, sols et sous-sols dans lesquels la culture de l'orge est la plus développée. Engrais employés.</p> <p>a. Orbes de semence de toutes provenances; b. Emmagasinement de l'orge; c. Silos pour l'orge et le malt, etc.</p> <p style="text-align: center;">2^e CATÉGORIE. — Culture du houblon.</p> <p>Échantillons de terrains, sols et sous-sols dans lesquels la culture du houblon est la plus développée. Engrais employés.</p> <p>a. Variétés de houblon; b. Systèmes de plantation; c. Perches, fils; d. Séchoirs, types divers, souffrage; e. Conservation du houblon (cylindres en fer, en papier, etc.).</p> <p style="text-align: center;">CLASSE 2. MATIÈRES PREMIÈRES.</p> <p style="text-align: center;">3^e CATÉGORIE.</p> <p>Orbes de diverses provenances. Escourgeons.</p> <p style="text-align: center;">4^e CATÉGORIE. — Autres produits amylacés pouvant être utilisés dans la fabrication de la bière.</p> <p>Froment; Avoine, épeautre; Riz; Maïs, etc.</p>	<p style="text-align: center;">—*(22)*—</p> <p style="text-align: center;">5^e CATÉGORIE. — Malt (grains maltés).</p> <p>a. Malt clair; b. Malt bruns; c. Malt colorants.</p> <p style="text-align: center;">6^e CATÉGORIE. — Houblons.</p> <p>a. Houblons verts de diverses provenances; b. Houblons séchés et conservés de diverses provenances (Nord et Flandres, Lorraine et Bourgogne, Alsace, les deux Charentes, Bavière, Bohême, Kent et Sussex, Russes); c. Extraits de houblons (Lupuline, essences, amers).</p> <p style="text-align: center;">7^e CATÉGORIE. — Succédanés.</p> <p>a. Sucre de canne (sucre de bas jet); b. Glucose; c. Maltose, etc.</p> <p style="text-align: center;">8^e CATÉGORIE. — Eaux.</p> <p style="text-align: center;">CLASSE 3. MATÉRIEL PROPRE À LA FABRICATION DE LA BIÈRE</p> <p style="text-align: center;">9^e CATÉGORIE. — Préparation du grain.</p> <p>a. Nettoyeurs; b. Trieurs-diviseurs; c. Cuves-mouilloires.</p> <p style="text-align: center;">10^e CATÉGORIE. — Maltage.</p> <p style="text-align: center;">1^{er} Germination naturelle. (Dalles pour getnoirs.)</p> <p>a. Pierre lithographique de Solenhofen; b. Ciments; c. Asphaltes; d. Divers.</p> <p style="text-align: center;">2^e Germination mécanique.</p> <p>a. Maltage pneumatique à courant d'air renversé; b. Maltage pneumatique à courant d'air forcé; c. Retourneurs; d. Maltages mécaniques sur volets; e. Maltages mécaniques divers.</p> <p style="text-align: center;">3^e Appareils à humidifier, etc.</p> <p style="text-align: center;">11^e CATÉGORIE. — Tourailage du grain (séchage).</p> <p>a. Fanage. b. Plateaux de touraille, métal, terre cuite, etc.;</p>
<p style="text-align: center;">—*(23)*—</p> <p>c. Retourneurs mécaniques; d. Foyers; e. Gyromètres; f. Types d'installation à un ou à plusieurs plateaux à feu nu, à calorifère, à circulation de vapeur, etc.</p> <p style="text-align: center;">12^e CATÉGORIE. — Mouture du grain.</p> <p>a. Dégraineurs; b. Machines à parer le malt; c. Moulins; d. Concasseurs, etc.</p> <p style="text-align: center;">13^e CATÉGORIE. — Préparation du moût.</p> <p>a. Empilteurs-malaxeurs; b. Cuves-matière; c. Agitateurs de différents systèmes; d. Tournequets hydrauliques (distributeurs d'eau); e. Faux-fonds de différents systèmes; f. Cuves-réverdoires, etc.</p> <p style="text-align: center;">14^e CATÉGORIE. — Cuisson du moût.</p> <p>a. Macérateurs de divers systèmes; b. Chaudières à feu nu; c. Chaudières à double enveloppe (cuisson à vapeur); d. Chaudières à dickmais (moût épais); e. Types d'installation de chaudières; f. Foyers divers, etc.</p> <p style="text-align: center;">15^e CATÉGORIE. — Refroidissement du moût.</p> <p style="text-align: center;">1^{er} Bacs refroidisseurs;</p> <p style="text-align: center;">2^e Bacs refroidisseurs;</p> <p style="text-align: center;">3^e Réfrigérants :</p> <p>a. Système Baudelot, Lawrence, etc.; b. Système plaques ondulées; c. Système à l'abri de l'air; d. Systèmes divers; e. Systèmes appareils pour l'oxygénation des moûts, etc.</p> <p style="text-align: center;">16^e CATÉGORIE. — Fermentation du moût.</p> <p>a. Cuves en bois, en métal, en verre, en ciment, en ardoise, etc.; b. Refroidissement des moûts en fermentation par flotteurs, par circulation (anneaux, serpents, etc.); c. Appareils à filtrer les moûts.</p>	<p style="text-align: center;">—*(24)*—</p> <p style="text-align: center;">17^e CATÉGORIE. — Pompes de divers systèmes : horizontales, verticales, oscillantes et rotatives.</p> <p>a. À eau froide; b. À eau chaude; c. À moût épais (à dickmais); d. À bière, etc.</p> <p style="text-align: center;">18^e CATÉGORIE. — Tuyauterie.</p> <p>a. En cuivre; b. En fer; c. En caoutchouc; d. En étain, pour débit de la bière, etc.</p> <p style="text-align: center;">19^e CATÉGORIE. — Robinetterie.</p> <p>a. Robinets pour chaudières; b. Soupapes pour bacs refroidisseurs; c. Robinets de soutirage; divers, etc.</p> <p style="text-align: center;">20^e CATÉGORIE. — Production et utilisation du froid.</p> <p style="text-align: center;">1^{er} Froid naturel :</p> <p>a. Préparation et emmagasinement de la glace naturelle; b. Types de glaciers; glaciers au-dessous du sol; glaciers au-dessus du sol; c. Ventilateurs de bacs refroidisseurs.</p> <p style="text-align: center;">2^e Froid artificiel :</p> <p>a. Types de machines à produire le froid : par l'ammoniac; l'éther méthylique; l'éther sulfurique; le chlorure de méthyle; par l'anhydride sulfureux, par le vide, etc.; b. Installation des refroidissements; c. Flotteurs et plongeurs; d. Échangeurs de température, etc.</p> <p style="text-align: center;">21^e CATÉGORIE. — Caves, installations de divers systèmes.</p> <p>a. Caves sous-sol avec glacière pour froid latéral ou froid en dessus; b. Caves au-dessus du sol; glaciers américaines; isolants de divers systèmes; caves de garde; c. Revêtement émail, etc.; matériaux pour la construction des caves; ventilateurs, etc.</p> <p style="text-align: center;">22^e CATÉGORIE. — Instruments de précision industriels.</p> <p>a. Thermomètres pour tourailles, chaudières, cuves, germoirs, etc.; b. Saccharomètres; soupapes barométriques; c. Memomètres; d. Microscopes; e. Appareils divers, etc.</p>

⁴¹⁵⁷ ADR, 8MP179 – Expositions diverses (1880-1893).

23° CATÉGORIE. — Appareils à peser et à mesurer.

- a. Caisnes-bascules pour farine de malt;
- b. Appareils à peser les grains;
- c. Appareils à mesurer les grains;
- d. Ponts-bascules pour charrettes;
- e. Compteurs à eau;
- f. Appareils à jauger les tonneaux, etc.

24° CATÉGORIE. — Électricité.

- a. Éclairage sans chaleur des caves de garde, de fermentation et des germoirs;
- b. Tableaux électriques indicateurs des températures au germoir, à la touraille, à la cave, au bas, etc.;
- c. Téléphone, etc.

25° CATÉGORIE. — Accessoires de malterie et de brasserie.

Outillage pour malteries; transporteurs de tous systèmes; chaînes à godets, etc.

26° CATÉGORIE. — Moteurs.

- a. Moteurs à vapeur, à eau;
- b. Moteurs à gaz, à vent;
- c. Moteurs électriques;
- d. Manèges; accessoires des appareils moteurs, etc.

27° CATÉGORIE. — Générateurs de vapeur.

- a. Pour les moteurs;
- b. Pour la cuisson des bières;
- c. Pour les élévateurs, etc.

28° CATÉGORIE. — Combustibles.

CLASSE 4.

BIÈRES.

29° CATÉGORIE. — Bières de fermentation basse.

- a. Bières pâles;
- b. Bières blondes;
- c. Bières brunes;
- d. Petites bières, etc.

30° CATÉGORIE. — Bières de fermentation haute.

- a. Bières blanches (troubles);
- b. Bières pâles (claires);
- c. Bières blondes;
- d. Bières brunes;
- e. Grisette du Nord;
- f. Petites bières, etc.

CLASSE 5.

MATÉRIEL POUR L'EXPÉDITION ET LE TRAITEMENT DE LA BIÈRE.

31° CATÉGORIE. — Tonnellerie.

- a. Foudres de garde;
- b. Fûts d'expédition;
- c. Fûts à pression;
- d. Fûts de bière du Nord, etc.

32° CATÉGORIE. — Préparation de la tonnellerie.

- a. Appareils à dégoudronner;
- b. Appareils à nettoyer intérieurement les tonneaux;
- c. Appareils automatiques pour laver et brosser extérieurement les tonneaux;
- d. Appareil à rouler les foudres et les tonneaux;
- e. Bondes en bois et en métal;
- f. Fers à marquer et numéroter les tonneaux;
- g. Chantiers;
- h. Grues et gerbeuses, etc.

33° CATÉGORIE. — Outillage de tonnellerie.

- a. Machines à fabriquer les tonneaux;
- b. Outils divers;
- c. Monte-charges pour la tonnellerie, etc.

34° CATÉGORIE. — Verrerie : Bouteilles.

- a. Canette parisienne;
- b. Bouteille du Nord;
- c. Bouteille d'exportation;
- d. Bouteilles diverses, etc.

35° CATÉGORIE. — Préparation des bouteilles.

- a. Machines à rincer les bouteilles;
- b. Machines à remplir les bouteilles;

- c. Machines à boucher;
- d. Machines à capotuler;
- e. Bouchons mécaniques;
- f. Bouchons en liège, en bois, etc.;
- g. Enveloppes des bouteilles (Paillons);
- h. Capsules, etc.

36° CATÉGORIE. — Poix et vernis.

- a. Appareils à fondre la poix;
- b. Menus outillages, etc.

37° CATÉGORIE. — Clarifiants divers et appareils accessoires.

- a. Colle de poisson;
- b. Peaux de raie;
- c. Copeaux de noisetier;
- d. Machine à couper les peaux de raie;
- e. Machine à préparer la colle de poisson;
- f. Machine à nettoyer les copeaux;
- g. Clarifiants divers, etc.

38° CATÉGORIE. — Soutirage de la bière.

- 1° Soutirage à air libre :
 - a. Robinets et canelles;
 - b. Pompes.
- 2° Soutirage à Fabri de l'air :
 - a. Appareils à filtrer et soutirer de divers systèmes, etc.

39° CATÉGORIE. — Pasteurisation de la bière (Chauffage).

- a. Appareil de chauffage en bouteilles;
- b. Appareil de chauffage en tonneaux, etc.

40° CATÉGORIE. — Transport et expédition.

- a. Wagons-glacières spéciaux pour la bière;
- b. Camions de brasseries :
 - Type du Nord;
 - Type de Paris;
 - Type de l'Est;
- c. Chemins de fer pour caves et germoirs;
- d. Brouettes-basculeuses pour malteries;
- e. Monte-charges pour bières et grains;
- f. Paniers et vannerie;
- g. Caisnes d'exportation.

CLASSE 6.

MATÉRIEL POUR LA VENTE ET LE DÉBIT DE LA BIÈRE.

41° CATÉGORIE. — Installations, modèles de comptoirs.

42° CATÉGORIE. — Appareils de débit.

Dispositions des fûts dans les caves de débit :

- a. Pompes de divers systèmes;
- b. Appareil à haute pression d'air;
- c. Appareil automatique par pression d'eau;
- d. Appareil à pression de gaz acide carbonique;
- e. Appareil à acide carbonique liquide; réfrigérants de divers systèmes, serpents, etc.

43° CATÉGORIE. — Poterie et verrerie.

- a. Chopes en grès à couvercle;
- b. Verres à couvercle;
- c. Verres sans couvercles divers;
- d. Soucoupes et dessous de verre, etc.

44° CATÉGORIE. — Mobilier.

- a. Tables en bois, marbre en fer;
- b. Chaises, bancs et fauteuils;
- c. Vitraux;
- d. Pendules;
- e. Décorations, etc.

45° CATÉGORIE. — Comptabilité des établissements de vente.

- a. Jetons;
- b. Caisnes automatiques;
- c. Caisnes de contrôle imprimant automatiquement chaque recette, etc.

46° CATÉGORIE. — Lithographie et imprimerie.

- a. Tableaux-réclames de brasseries;
- b. Marques de fabrique;
- c. Étiquettes pour bouteilles;
- d. Livres spéciaux de comptabilité :
 - de comptabilité technique;
 - de comptabilité commerciale;
- Fournitures de bureaux, etc.

CLASSE 7.

UTILISATION DES SOUS-PRODUITS DE LA FABRICATION DE LA BIÈRE.

47° CATÉGORIE. — Levures de fermentation haute et basse.

- a. Modes divers de régénération ou de purification;
- b. Modes d'expédition, etc.

48° CATÉGORIE. — Matériel pour le traitement des levures.

- a. Filtres;
- b. Filtres-presses;
- c. Toiles et sacs;
- d. Cuvettes, etc.

49° CATÉGORIE. — Appareils à distiller.

50° CATÉGORIE. — Appareils pour dessécher la drêche.

CLASSE 8.

ENSEIGNEMENT.

51° CATÉGORIE. — Historique de la fabrication de la bière.

- a. Statistique.

52° CATÉGORIE. — Exposition spéciale des écoles professionnelles de brasseries gouvernementales et privées, et cours publics.

- a. France (Cours du Conservatoire des arts et métiers, de l'Institut agronomique et de l'École centrale);
- b. Allemagne;
- c. Autriche;
- d. Belgique;
- e. Angleterre;
- f. États-Unis, etc.

53° CATÉGORIE. — Ouvrages techniques français, anglais, allemands, hollandais, belges, russes, tchèques, etc.

54° CATÉGORIE. — Journaux et publications périodiques.

55° CATÉGORIE. — Matériel d'enseignement.

56° CATÉGORIE. — Matériel de laboratoire.

- a. Microscopes;
- b. Analyse de l'eau;
- c. Analyse des grains;
- d. Analyse du malt;
- e. Analyse du houblon;
- f. Analyse de la bière;
- g. Analyse des levures. (Appareils pour apprécier l'acidité, — la couleur de la bière. — Appareils divers.)

57° CATÉGORIE. — Architecture.

Plans de brasseries et de malteries.

58° CATÉGORIE. — Hygiène des ouvriers brasseurs.

Annexe 9 – La bière en chansons.

9.1. « Le vin et la bière », par Cogne-Dur (auteur anonyme)⁴¹⁵⁸.

Guignol D’où viens-tu, vieux Silène, avec ta mine pâle ?
Ton teint, rouge autrefois, a pris des tons d’opale,
Et ton nez trognoneux a blanchi comme un lys.

Silène⁴¹⁵⁹, *chancelant*

D’où je viens ? D’où je viens ? Écoute-moi, mon fils.

(*Il chante*)

La France est bien fière
De ses vins nombreux,
Mais pour moi la bière
Vaudra toujours mieux.
Oui, je la préfère
A toute boisson
Vive l’Angleterre,
Pays du houblon !

Guignol Est-ce bien toi, Silène, un enfant de la treille,
Qui, comme au biberon, tétais à la bouteille ?
Toi, l’un des plus fervents précurseurs de Bacchus,
Tu désertes ses rangs pour suivre Cambrinus ?

Silène Bacchus et doux nectar, bon vin : vieille rengaine !
Moi, je vais et je cours où le torrent m’entraîne.
Il serait beau de voir, au siècle du progrès,

⁴¹⁵⁸ *La Gazette de Guignol*, n°9, dimanche 8 septembre 1872, p.2, rubrique « Les satires de Guignol ».

⁴¹⁵⁹ Dans la mythologie grecque, Silène, ou Papposilène, est un satyre, père adoptif et précepteur du dieu Dionysos. Il est également le dieu personnifiant l’Ivresse, proche de deux autres divinités mineures faisant partie du cortège de Dionysos, Comos – la bonne Chère – et Coros – la Satiété. Le choix de cet interlocuteur est donc lourd de sens : père adoptif de Dionysos, dieu de la vigne, du vin et de ses excès, il aurait lui-même délaissé le vin pour la bière.

Que j'ose, en plein soleil, donner quelques regrets
À ces crus si divers, oubliés de la foule,
Tandis qu'à flots dorés la bière écume et coule.
C'est là, je le confesse, une amère boisson,
Mais c'est la mode ; et quand j'appelle le garçon,
Sans plus y réfléchir, je demande une chope

Guignol Et c'est nous, autrefois, qui donnions à l'Europe
La mode qu'aujourd'hui nous impose le Nord !
Il semble en ce moment que le droit du plus fort
Déteint sur tout notre être et nous contraint de suivre
La coutume Germaine, en nous forçant à vivre
De bière, de jambon, de choucroute et de lard.

Silène La bière est fabriquée, et par amour de l'art
Je la bois volontiers. Mais le jus de la vigne
Est par trop naturel, et me paraît indigne
D'arroser nos gosiers qui, principalement ;
Suivent pour leur boisson le principe allemand.

Guignol Ton esprit s'affaiblit comme ton goût, Silène.

Silène Je ne m'en cache pas, et, pour reprendre haleine,
Je siffle encore un verre, et je vais t'en chanter
Sept et demi, de vers, qui sauront t'enchanter.

Guignol Bugne !

Silène chante Par sa nature, et ses feux, et son prisme,
Le vin français contentait à la fois
L'œil amoureux, le fier patriotisme,
Le fin palais des « lions » d'autrefois.

De Cambrinus le faux-col et la blonde
Sont façonnés à nos goûts affadis.
Bière allemande, abreuve tout un monde
De ramollis !

Guignol

Ramollis ! tu dis bien. Et toi que je contemple
Dans ce stupide état, n'offres-tu pas l'exemple
Du ramolli complet ? Ton visage bouffi
Semble au saindoux du porc opposer un défi.
Tes yeux ternes et morts nagent dans cette graisse
Où se meut une lèvre aussi jaune qu'épaisse.
Ton abdomen ballonne, et tes dix doigts enflés
Retombent sur ta cuisse aux contours boursoufflés.
Dans ce corps paresseux l'esprit, hélas ! sommeille :
L'absorption d'un bock à peine le réveille
Pour lui faire commettre un affreux jeu de mots
Aussitôt arrosé par un deuxième moos.

Tel je te vois, Silène, et j'ai peine à le croire.
Tandis qu'au temps passé, quand tu ne savais boire
Que des vins généreux, ton esprit pétillait,
Ta mine florissait et ton regard brillait.
Autour du vieux buveur, Satyres et Bacchantes
Lui formaient un cordon de leurs grappes vivantes.
Les Grâces, les Plaisirs, les Ris et les Chansons
Tour à tour le berçaient de douces visions.
Sous ses cheveux blanchis, sous sa vieille enveloppe
Silène restait jeune. Aujourd'hui que la choppe
A détrôné chez lui la coupe du bon vin,
Silène a tout perdu son prestige divin ;
Il est vieux par le corps, comme il est vieux par l'âme.
Objet plus digne encore, de pitié que de blâme !

9.2. « La Bière », par Achille Butruille⁴¹⁶⁰.

« Vins généraux, vins de la France,
Si de tes parfums enivrants
Nous aimons la douce influence,
Nous, tes adorateurs fervents,
Nous adorons aussi la Bière,
Ta digne sœur aux blonds cheveux,
Dont la France fut toujours fière,
La boisson chère à nos aïeux !

Refrain.

Mousse, pétille dans nos verres,
Ô bière ! champagne du Nord !
Que dans nos bocks et dans nos verres,
Ton flot mousseux coule à plein bord ! (bis)

Comme la voltigeante abeille
Extrait de nos riantes fleurs
Le miel, ô suave merveille !
Juste prix de tous ses labeurs,
Cambrinus pour la blonde bière,
Ce breuvage délicieux,
Extrait de l'orge à tête altière
Le jus sucré si délicieux ! (bis)

Blonde Cérès, si ta couronne
Nous offre l'épi d'escourgeon,
C'est encore elle qui nous donne
La cloche amère du houblon ;
C'est donc à toi, belle déesse !

⁴¹⁶⁰ Poème inséré dans *Le Zig-Zag, journal illustré politique, littéraire et mondain*, n°93, dimanche 28 septembre 1884, p.2.

Que nous devons ce doux nectar
Qui met notre peuple en liesse
Et qui chasse le chagrin noir !

Gais compagnons, sous nos tonnelles,
Nous buvons le jus du houblon ;
Nous dansons autour des rondelles,
Au son du joyeux violon !
Souvent aussi mainte fillette
Vient avec nous rire, chanter,
Danser et valser sur l'herbette,
Qu'elle foule d'un pied léger !

De notre France la frontière
(Là !...tout près des envahisseurs !...)
C'est le beau pays à la bière,
Flandre qui pleure ses Deux Sœurs !...
Espère, Alsace, et toi, Lorraine,
Espère en tes frères Français :
Ils conservent au cœur la Haine,
Souvenir qui ne meurt jamais !

Mousse, pétille, ô blonde bière !
Toi, le vrai champagne du Nord !
Rends-nous le Rhin comme frontière,
Et, ce jour-là, coule à plein bord !!! (bis)

Achille Butruille,
brasseur, à Pecquencourt (Nord). »

9.3. « Le Prolétaire », par le chansonnier Altaroche⁴¹⁶¹.

AIR : *Verse, verse le vin de France, etc.*

« Prolétaire ! voici le jour !
C'est assez dormir : le temps presse.
Le travail doit avoir son tour.
Pour toi le repos c'est paresse,
C'est paresse !
Quand le riche sommeillera
Pendant la matinée entière,
Ton bras endurci gagnera
Tout juste le pain nécessaire
Pour alimenter ta misère !...
Allons, sème, bon prolétaire ;
C'est l'oisif qui récoltera.

Au milieu de rudes travaux,
Le vin serait d'utile usage :
Il procure l'oubli des maux ;
Il rend la force et le courage,
Force et courage.
Quand le riche à sa table aura
Le Bordeaux, l'Aï, le Madère,
Ta lèvre ne s'humectera
Que d'aigre piquette ou de bière
Qui paie autant à la barrière !...
Allons, sème, bon prolétaire,
C'est l'oisif qui récoltera.

Lorsque la loi te fait majeur,
Surgit une dette nouvelle ;

⁴¹⁶¹ *L'Écho de la Fabrique, journal industriel et littéraire de Lyon*, n°43, dimanche 27 octobre 1833, p.6.

Le capitaine recruteur
Sous les drapeaux déjà t'appelle,
Il t'appelle.

Quand le riche s'affranchira,
A prix d'or, de ce joug sévère,
C'est ton corps qui le subira,
Et tu quitteras ton vieux père
Pour marcher le pas militaire !...
Allons, sème, bon prolétaire,
C'est l'oisif qui récoltera.

Époux et père, un jour tu veux,
Dans ta sage sollicitude,
Voir tes enfans laborieux
Vouer leur jeunesse à l'étude,
A l'étude.
Du riche quand le fils sera
D'un collègue pensionnaire,
Bien heureux le tien se croira,
Si, dans une école primaire,
Il trouve alphabet et grammaire !...
Allons, sème, bon prolétaire ;
C'est l'oisif qui récoltera.

Quand le premier du mois paraît,
Survient un percepteur avide ;
Et le recors est là tout prêt,
Si par malheur ta bourse est vide,
Ta bourse est vide.
Cet impôt, que ta main paîra
Aux dépens de ton nécessaire,
Le riche seul le votera ;

Car tu n'as qualité pour faire
Ni ton député, ni ton maire...
Allons, sème, bon prolétaire,
C'est l'oisif qui récoltera.

Quand la mort, unique pouvoir,
Devant qui l'égalité règne,
A vos portes viendra le soir
Apposer sa lugubre enseigne,
Sa noire enseigne.

Un cortège nombreux suivra
Du riche le char funéraire ;
Mais ton chien seul te conduira,
Sur ton humble et triste civière,
Jusqu'à ta demeure dernière!...
Allons, sème, bon prolétaire,
C'est l'oisif qui récoltera.

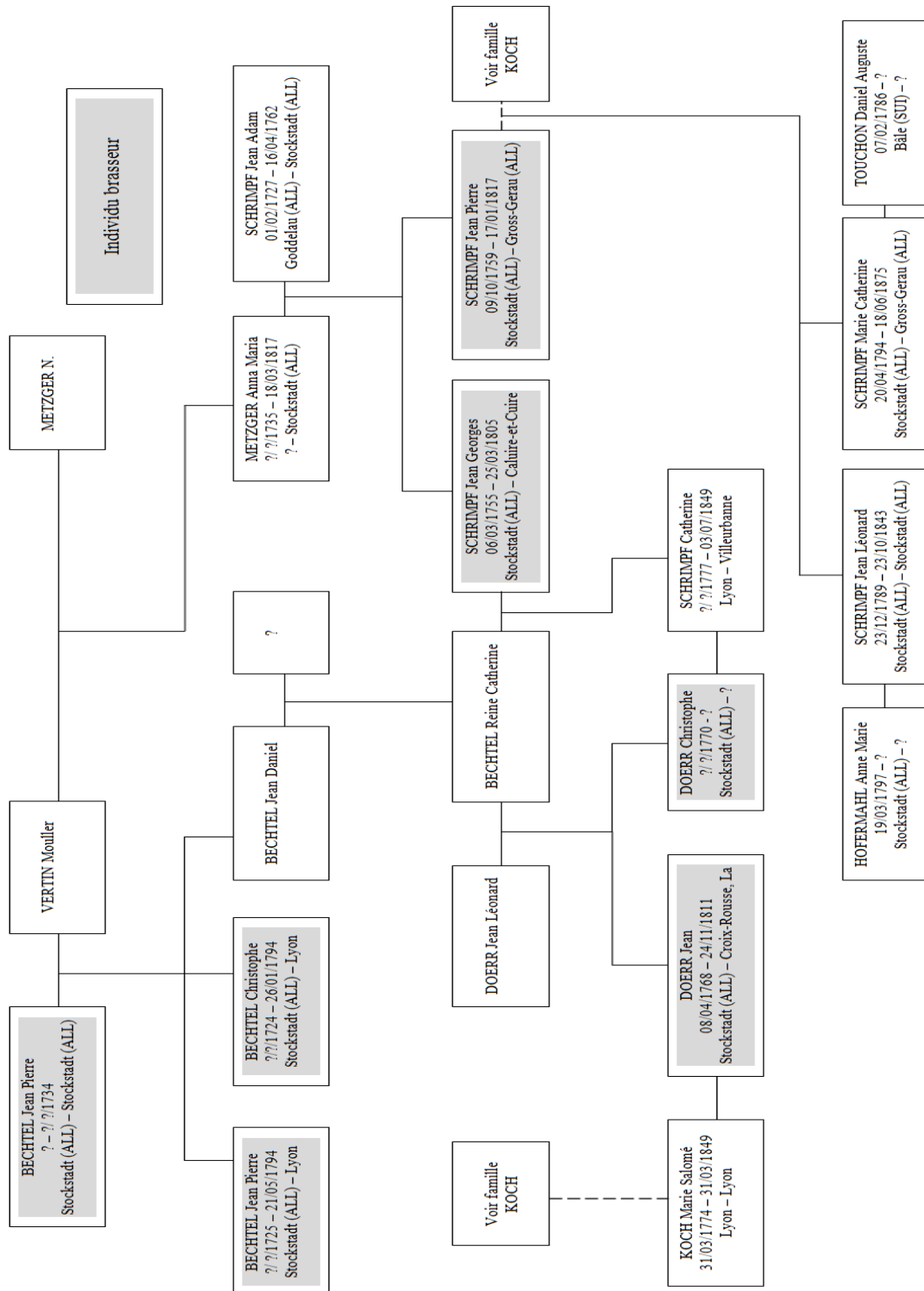
Au nom du plus saint des devoirs,
Tonne un jour le canon d'alarme !
Les bras velus et les doigts noirs,
Sauront seuls soulever une arme,
Brandir une arme.

Puis, quand bientôt s'amortira
L'éclat du foudre populaire,
Alors le riche sortira
De sa retraite salubre,
Gueusant un effronté salaire !...
Allons, sème, bon prolétaire,
C'est l'oisif qui récoltera.

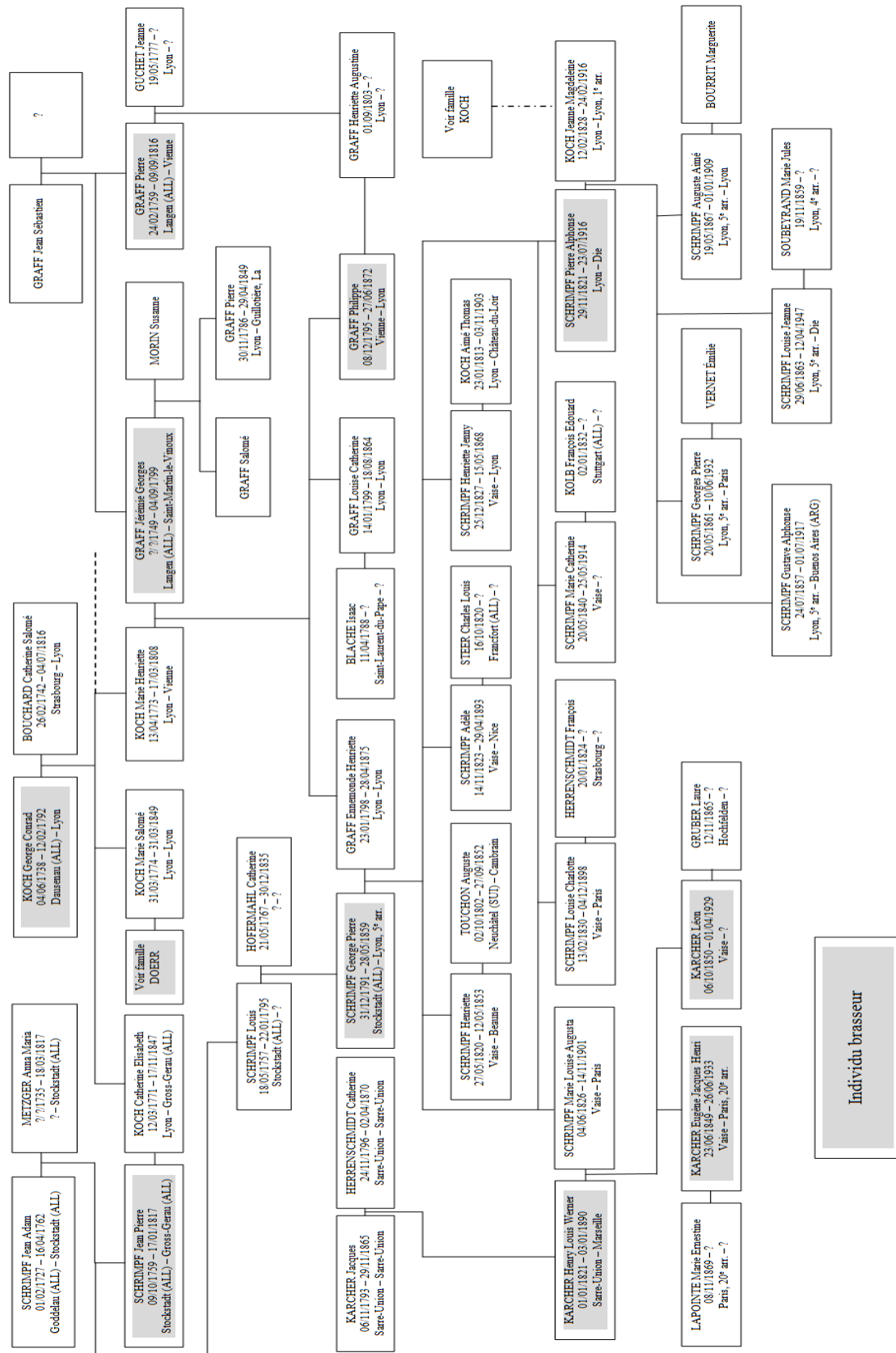
A. ALTAROCHE. »

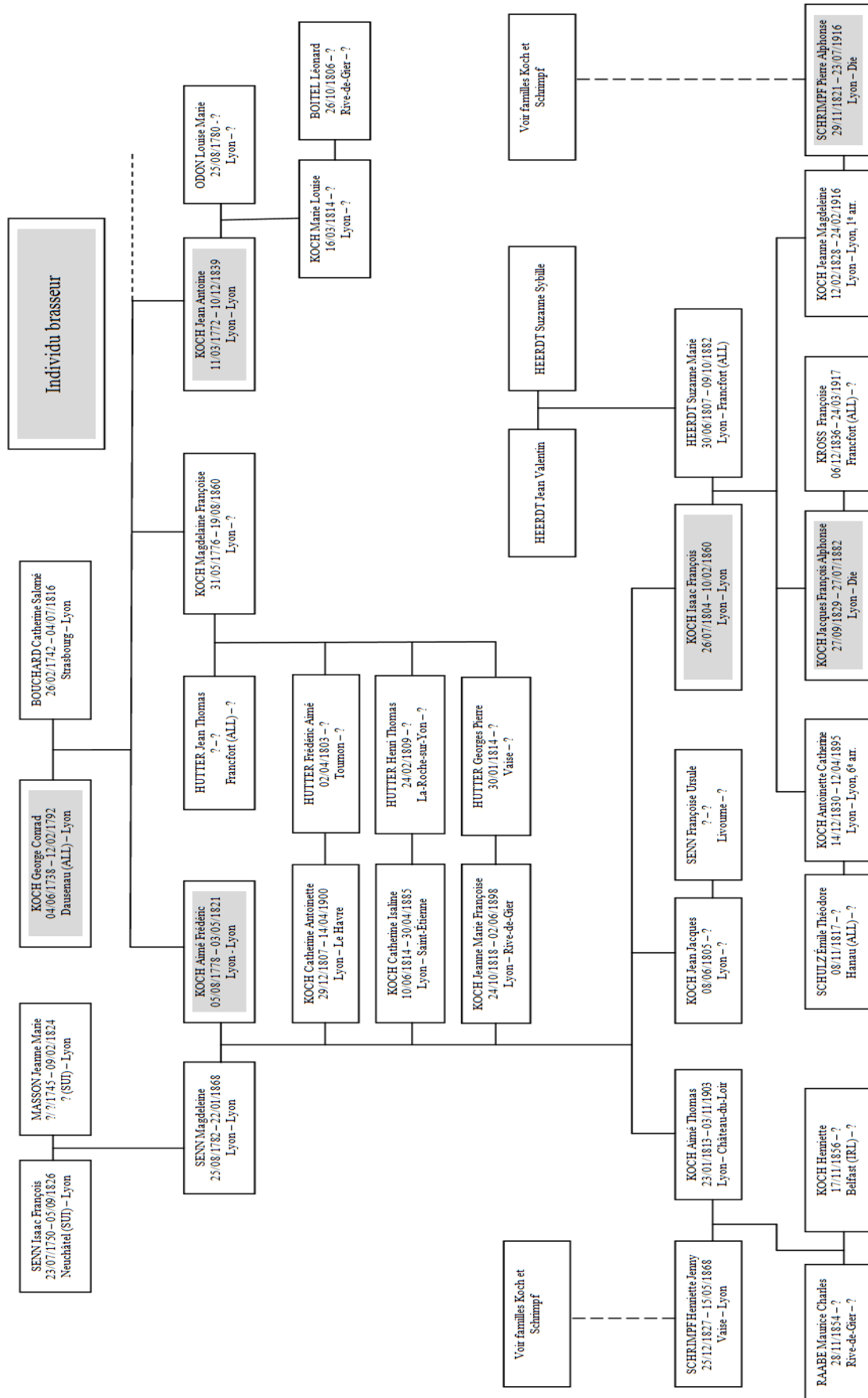
Annexe 10 – Essais de généalogies brassicoles.

10.1. Bechtel, Doerr et affiliés.

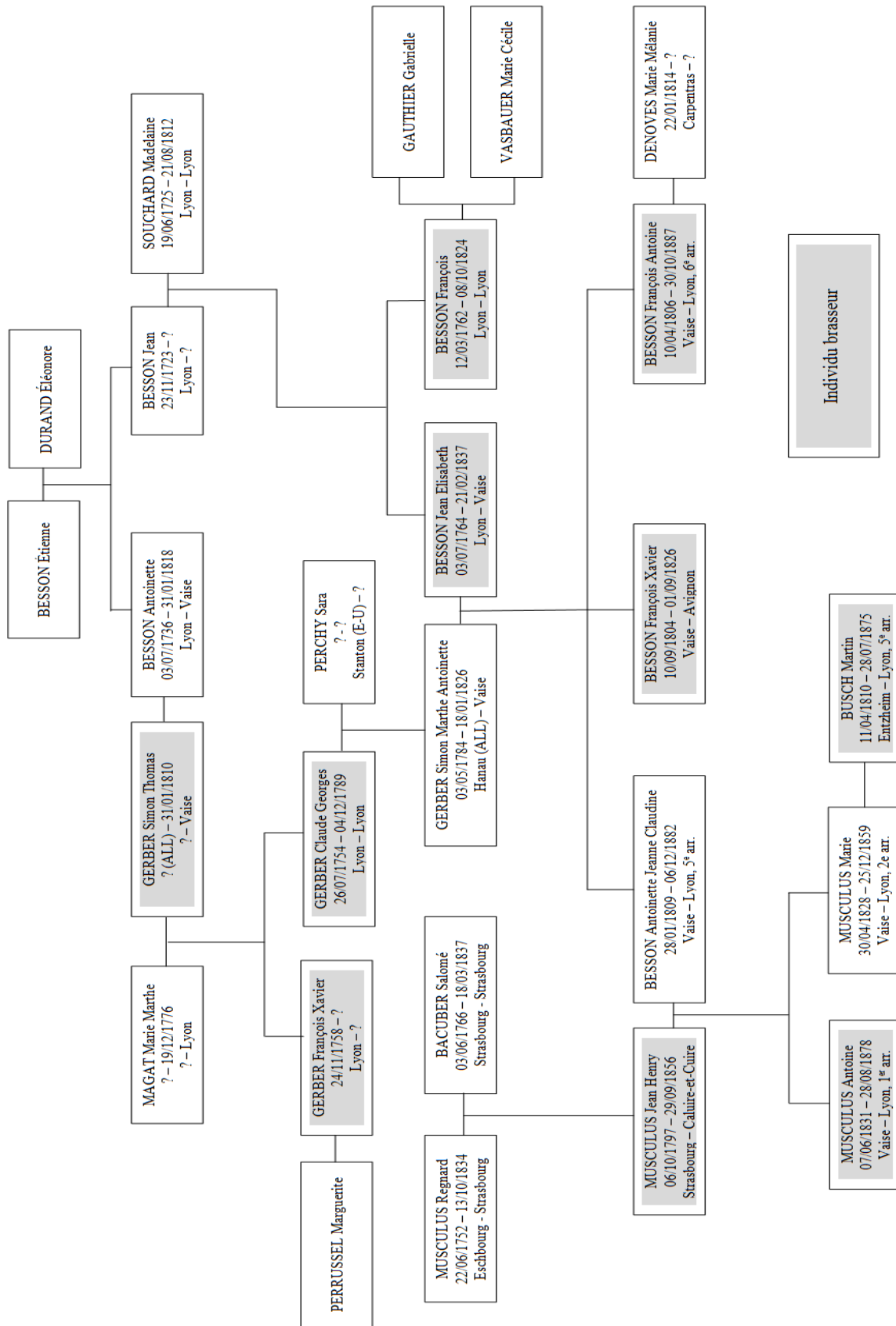


10.2. Koch et apparentés a) et b).

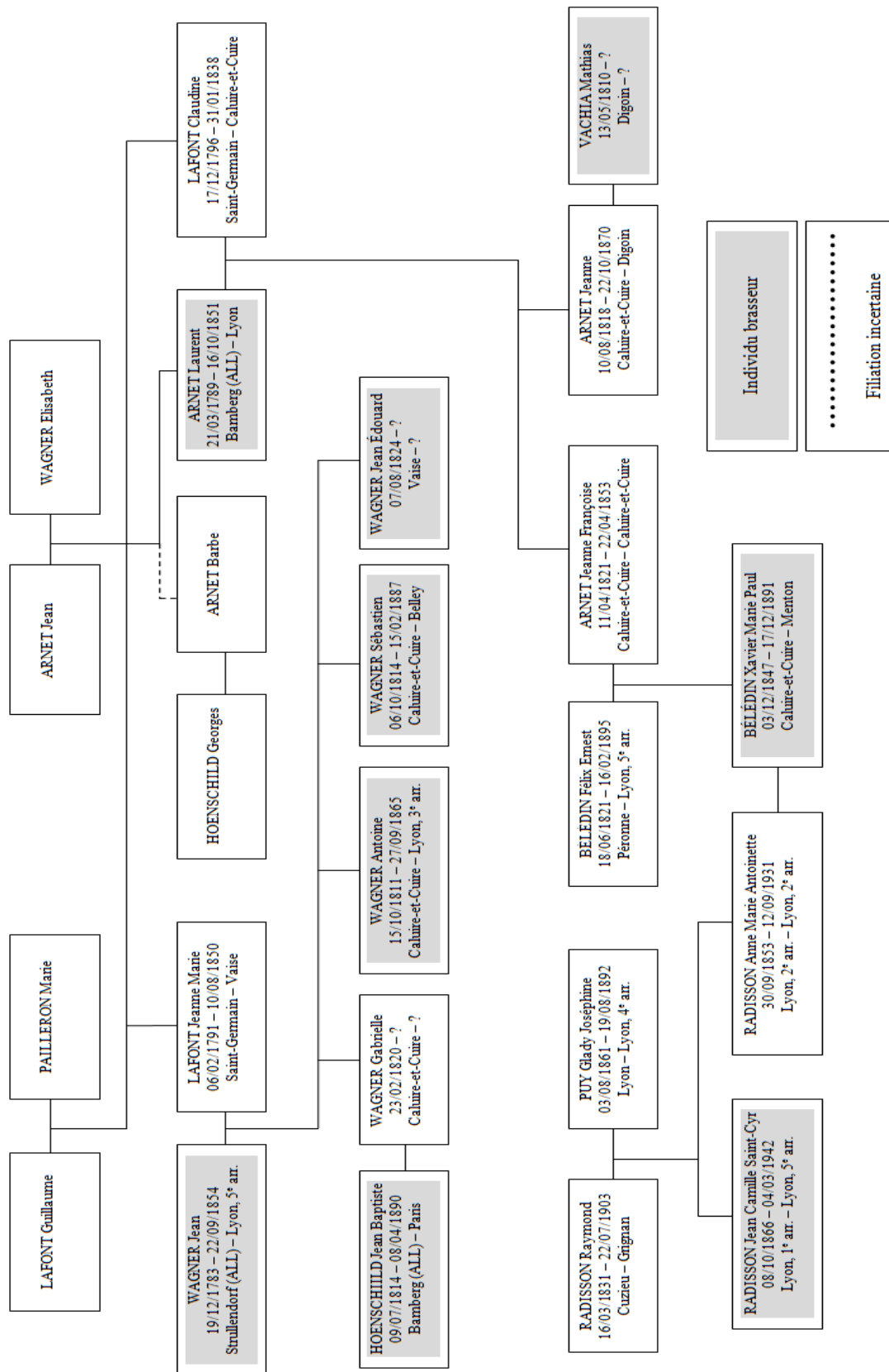




10.3. Gerber, Besson, Musculus, Busch.



10.4. Arnet, Wagner, Hoenschild, Bélédin et Radisson.



Annexe 11 – Le « clan Hoffherr ».

11.1. Brasserie Georges, aquarelle de Johan B. Jongkind, 26 janvier 1876⁴¹⁶².



11.2. Mathieu Umdenstock (assis) et François Geneste (debout), en 1889⁴¹⁶³.



⁴¹⁶² A. Basset, Musée des Beaux Arts de Lyon, reproduite dans *Journal du LCC*, automne 2009, n°29, p.1.

⁴¹⁶³ André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.38.

11.3. Une partie de la descendance de Jean Georges Hoffherr⁴¹⁶⁴.



11.4. Une partie de la famille Umdenstock/Hoffherr, vers 1895⁴¹⁶⁵.



⁴¹⁶⁴ De haut en bas et de gauche à droite : Mathieu Umdenstock ; Charles Umdenstock, François Geneste ; Paul Umdenstock ; Émile Hoffherr ; Georges Lutzius, Camille Perdrizet. André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.25.

⁴¹⁶⁵ De haut en bas et de gauche à droite : Paul Umdenstock ; Charles Umdenstock ; Mathieu Umdenstock ; Sophie Hoffherr, son épouse ; Émile Umdenstock. André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.33.

11.5. François Geneste, sa femme et leurs enfants, vers 1900⁴¹⁶⁶.



11.6. Georges H.A. Lutzius, sans date⁴¹⁶⁷.



⁴¹⁶⁶ Debout, de gauche à droite : François Geneste ; Sophie Umdenstock, son épouse ; Sophie Hoffherr. André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.38.

⁴¹⁶⁷ André Jean-Louis, *Op. cit.*, p.43. Petit-fils de Jean Georges Hoffherr et père de Paul Lutzius, il quitte Paris vers 1880 pour travailler à Lyon avec Mathieu Umdenstock.

11.7. Château de Cumane (Saint-Marcellin ou Saint-Sauveur, Isère), 1908⁴¹⁶⁸.



⁴¹⁶⁸ Collection privée.

Annexe 12 – La dynastie Winckler & Lumière.

Les documents figurant ci-dessous proviennent de trois sources principales :

- catalogue de l'exposition organisée aux archives municipales de Lyon en 1995 consacrée à la famille Lumière⁴¹⁶⁹.
- <https://catalogue-lumiere.com/>: site recensant le catalogue des films de la compagnie Lumière diffusés entre 1895 et 1905, développé dans le cadre d'un séminaire de la classe Conception Multimédia de l'École d'Arts Appliqués de la Chaux-de-Fonds sous la direction de Manuel Schmalstieg, entre février et mars 2015. Auteurs qui ont mobilisé Aubert Michelle, Seguin Jean-Claude, *La production cinématographique des frères Lumière*, Paris, Éditions Mémoire du cinéma, 1996, 557p.
- <http://www.autochromes.culture.fr/>: site réalisé par le ministère de la Culture français proposant textes et images consacrés aux frères Lumière et à leurs travaux.

12.1. Alphonse Winckler et son épouse, Léocadie Thévenin, vers 1901⁴¹⁷⁰.



⁴¹⁶⁹ Voir Archives municipales de Lyon, *Lumière : l'album de famille. Catalogue de l'exposition organisée à Lyon, 26 octobre – 19 décembre 1995*, Lyon, Archives Municipales, 1995, 162p.

⁴¹⁷⁰ Collection Winckler Bérard, dans le cahier d'illustration de *Lumière, l'album de famille*, Op. cit.

12.2. Albert Winckler et sa femme, Léonie Gelly, vers 1900⁴¹⁷¹.



12.3. Marguerite Winckler, épouse d'Auguste Lumière, 1907⁴¹⁷² et 1910⁴¹⁷³.



⁴¹⁷¹ Collection Winckler Bérard, dans le cahier d'illustration de *Lumière, l'album de famille*, *Op. cit.*

⁴¹⁷² Autochrome, © *Institut Lumière*, [En ligne] : <http://www.autochromes.culture.fr/index.php?id=370&L=0>.

⁴¹⁷³ Collection Winckler Bérard, dans le cahier d'illustration de *Lumière, l'album de famille*, *Op. cit.*

12.4. Madame Charles Winckler, née France Lumière, et trois de ses six enfants, vers 1916⁴¹⁷⁴.



12.5. La famille Lumière à La Ciotat, vers 1910, autochrome⁴¹⁷⁵.



⁴¹⁷⁴ De gauche à droite : Odette, André et Henriette. Autochrome. Collection André et Marie Zighéra, dans le cahier d'illustration de *Lumière, l'album de famille*, *Op. cit.*

⁴¹⁷⁵ De gauche à droite : Suzanne Lumière (fille de Louis), Marie Mouquin (sœur d'Alphonse Winckler), madame Amand Gélibert (née Juliette Lumière), Henri Lumière (fils d'Auguste), Lazare Sellier, régisseur du domaine du Clos-des-Plages. Allongé sur un muret, Louis Lumière. La femme à la droite de l'image reste inconnue. Collection Trarieux-Lumière, dans le cahier d'illustration de *Lumière, l'album de famille*, *Op. cit.*

12.6. Le château Lumière, vers 1910⁴¹⁷⁶.



12.7. Usine, château Lumière et résidence d'Auguste et de Louis, 1910⁴¹⁷⁷.



⁴¹⁷⁶ AML, 4FI_311.

⁴¹⁷⁷ Collection BML, carte postale reproduite dans Pellissier Catherine, *La vie privée des notables lyonnais au XIX^e siècle*, Op. cit., p.18.

12.8. Villa Winckler (sur la gauche), grande rue de Monplaisir (future avenue des Frères Lumière), vers 1903⁴¹⁷⁸.



12.9. Château Winckler, Saint-Paul-de-Varax (Ain), date inconnue⁴¹⁷⁹.



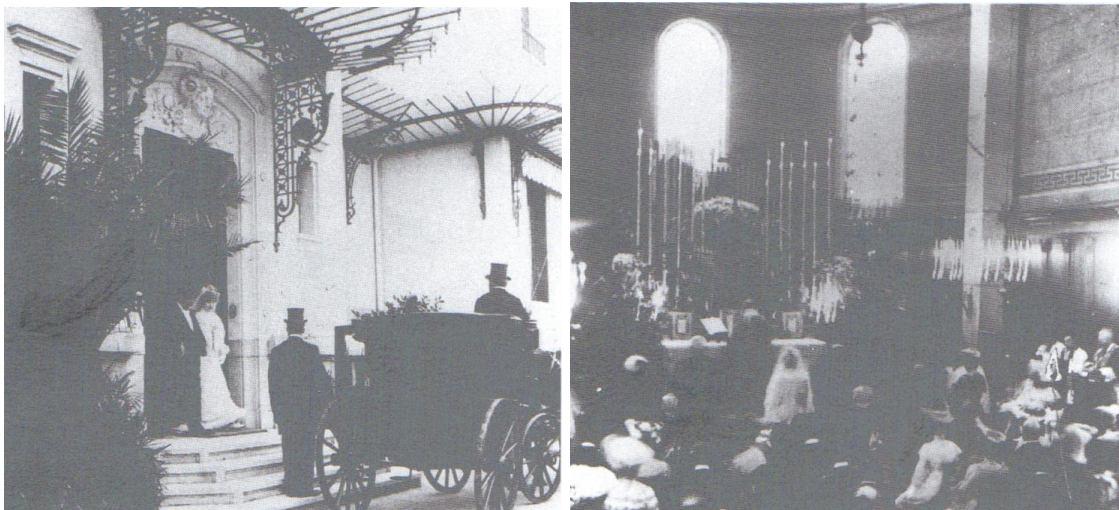
⁴¹⁷⁸ AML, 4FI_303.

⁴¹⁷⁹ Collection privée.

12.10. Mariage de Charles Winckler et France Lumière, 3 juin 1903. Au château Lumière, Alexandre Promio cinématographiant la cérémonie⁴¹⁸⁰.



12.11. Mariage de Charles Winckler et France Lumière, 3 juin 1903. À gauche, la mariée au bras de son père, Antoine Lumière, quittant la demeure familiale ; à droite, la cérémonie dans l'église Saint-Maurice de Monplaisir⁴¹⁸¹.



⁴¹⁸⁰ Collection Paul Génard / Musée du cinéma de Lyon, dans le cahier d'illustration de *Lumière, l'album de famille*, *Op. cit.*

⁴¹⁸¹ Collection Paul Génard / Musée du cinéma de Lyon, dans le cahier d'illustration de *Lumière, l'album de famille*, *Op. cit.*

12.12.Embarquement pour la promenade, La Ciotat, port du Clos des Plages, 1896⁴¹⁸².



12.13.Partie d'écarté, La Ciotat, maison Lumière du Clos des Plages, 1896⁴¹⁸³.



⁴¹⁸² Projection : programmée le 5 avril 1896 à Lyon, sous le titre « Départ pour la promenade en mer ». Joseph Alphonse Winckler figure sur ce cliché. [En ligne] : <https://catalogue-lumiere.com/embarquement-pour-la-promenade/>.

⁴¹⁸³ Projection : le 20 février au Polytechnic Institution à Londres (Grande-Bretagne). Partie d'écarté avec, de gauche à droite : Antoine Lumière, Joseph Alphonse Winckler, Antoine Féraud et Félicien Trewey. [En ligne] : <https://catalogue-lumiere.com/partie-decarte/>.

12.14. Partie de boules, La Ciotat, maison Lumière du Clos des Plages, 1896⁴¹⁸⁴.



12.15. Partie de tric-trac, La Ciotat, maison Lumière du Clos des Plages, 1896⁴¹⁸⁵.



⁴¹⁸⁴ Projection : programmée le 18 avril 1896 à Lyon, sous le titre « Une partie de boules ». De gauche à droite : Pierre Bellingard, André Honnorat (probablement), Charles Albert Winckler, un inconnu accroupi, Lazare Sellier, Juliette Winckler (col en dentelle blanc), une inconnue debout. [En ligne] : <https://catalogue-lumiere.com/partie-de-boules/>.

⁴¹⁸⁵ Projection : programmée le 13 avril 1896 à Marseille, sous le titre « Une partie de tric-trac ». De gauche à droite : Rose Lumière, Juliette Winckler, Pierre Bellingard, Antoine Féraud, Charles Albert Winckler, Marguerite Lumière, Lazare Sellier. [En ligne] : <https://catalogue-lumiere.com/partie-de-tric-trac/>.

12.16. La Ciotat, maison Lumière du Clos des Plages, 1896⁴¹⁸⁶.



12.17. Repas réunissant les familles Lumière et Winckler, vers 1910⁴¹⁸⁷.

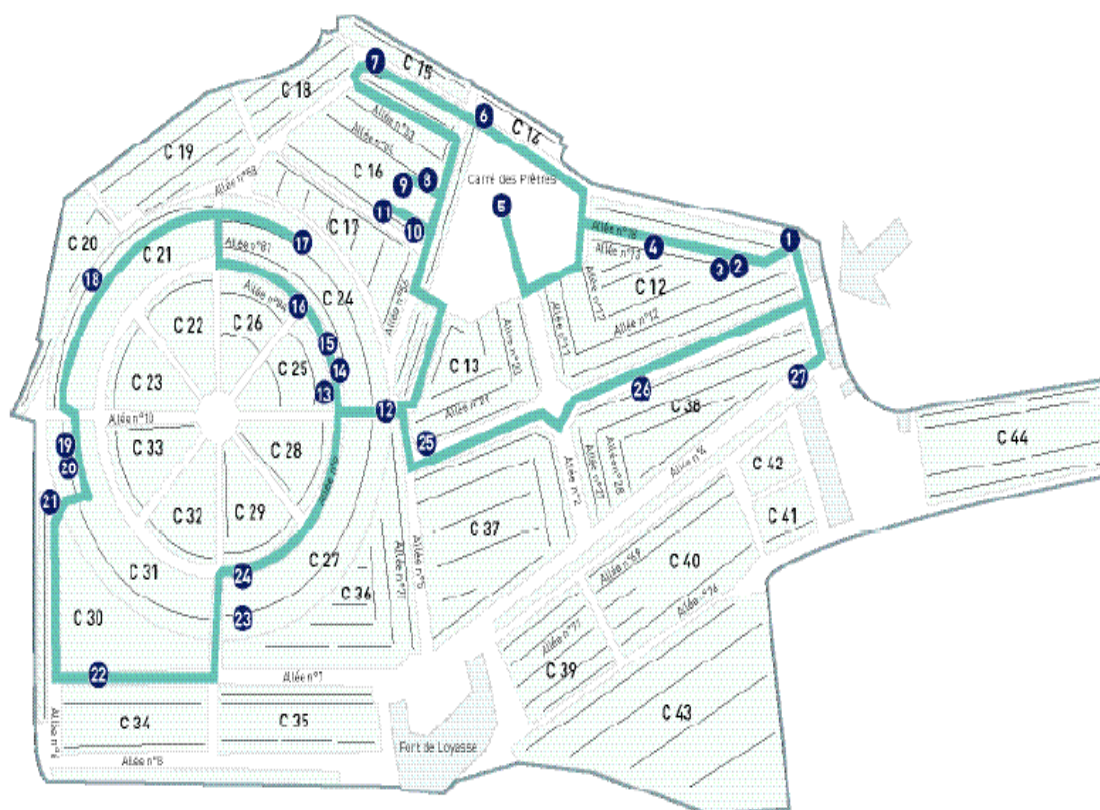


⁴¹⁸⁶ Projection : projetée le 21 avril 1896 à Bordeaux, sous le titre « Retour de voyage ». Juliette Winckler figure notamment sur cette vue. [En ligne] : <https://catalogue-lumiere.com/arrivee-en-voiture/>.

⁴¹⁸⁷ Sans localisation ni date plus précise, © *Institut Lumière / Famille Lumière*. Debout : France Lumière, Marguerite Winckler, Auguste Lumière ; assis : Suzanne Lumière, Andrée Lumière, une inconnue, Léocadie Thévenin, Charles Winckler, Louis Lumière, Édouard Lumière (de dos), Joséphine Costille, Alphonse Winckler. [En ligne] : <http://www.autochromes.culture.fr/index.php?id=378&L=0>.

Annexe 13 – La mise en bière.

13.1. Extrait du plan du cimetière de Loyasse⁴¹⁸⁸.



- | | |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1. ÉDOLIARD HERRIOT (1872-1957) | 17. ADÉLAÏDE RUBICHON |
| 2. AMÉDÉE BONNET (1809-1858) | ÉPOUSE YEMENIZ (1802-1860) |
| 3. LES PÈRES MARISTES | 18. MARC-ANTOINE PETIT (1766-1811) |
| 4. JEAN-FRANÇOIS CHANOINE (1807-1864) | 19. GÉNÉRAL RÉGIS BARTHÉLÉMY |
| 5. CARRÉ DES PRÊTRES | MOUTON-DUVERNET (1770-1816) |
| 6. FAMILLE LEROUDIER | 20. CLAUDE MARTIN (LYON 1735 – LÜCKNOW 1800) |
| 7. JOANNÈS JULES MARIETTON (1860-1914) | 21. JEAN-ESPÉRANCE |
| 8. GEORGES HOFFHERR (1795-1873) | DE LAURENCIN (1733-1812) |
| 9. FAMILLE MORIN-PONS | 22. PAULINE-MARIE JARICOT (1799-1862) |
| 10. LOUIS-FERDINAND FERBER (1862-1909) | 23. LES JOUEURS |
| 11. LES OFFICIERS DE LA REVOLTE DE 1834 | 24. SÉBASTIEN DES GUIDI (1769-1863) |
| 12. JEAN-BAPTISTE WILLERMOZ (1730-1824) | 25. NIZIER-ANTHELME PHILIPPE |
| 13. FAMILLE GUIMET | DIT MAITRE PHILIPPE (1849-1905) |
| 14. PAUL DE VIVIE DIT VELOCIO (1853-1930) | 26. NICOLAS SICARD (1846-1920) |
| 15. PIERRE BOSSAN (1814 -1888) | 27. ANTOINE GAILLETON (1829-1904) |
| 16. COMTE DE SAINT-PRIEST (1735-1821) | |

⁴¹⁸⁸ Extrait du guide édité par la ville de Lyon, *Le cimetière de Loyasse. La mémoire des Lyonnais*. Voir : http://www.static.lyon.fr/vdl/contenu/environnement/cimetiere/loyasse/cimetiere_loyasse2.pdf?&view_zoom=1.

13.2. Caveau de la famille Hoffherr, cimetière de Loyasse⁴¹⁸⁹.



13.3. Caveau des familles Winckler et Lumière, nouveau cimetière de la Guillotière⁴¹⁹⁰.



⁴¹⁸⁹ Cliché extrait de <http://www.landrucimetieres.fr/spip/spip.php?article1442>, base de données gérée par Philippe Landru, professeur agrégé d'histoire et passionné de patrimoine funéraire.

⁴¹⁹⁰ Cliché accessible en ligne via <http://www.geneanet.org/>.

TABLE DES PRINCIPALES FIGURES

CHAPITRE I

Figure 1. Production de bière en France entre 1812 et 1915 selon diverses sources statistiques (hectolitres/an).....	51
Figure 2. Évolution de la population et de la production de bière en France entre 1801 et 1915	55
Figure 3. Évolution de la population et de la consommation de bière en France entre 1801 et 1915	58
Figure 4. Consommation de bière en France entre 1823 et 1915 (litres/habitant)	61
Figure 5. Consommation de bière à Lyon et en France entre 1803 et 1891	73
Figure 6. Consommation de bière dans les principales villes de France en 1857	74
Figure 7. Comparaison de la consommation de bière à Lyon et en France entre 1803 et 1892 (hectolitres/an).....	75
Figure 8. Comparaison de la consommation de bière par individu à Lyon et en France entre 1803 et 1892 (hectolitres/an).....	76
Figure 9. Localisation des brasseurs en activité dans le Rhône au XIX ^e siècle hors de la métropole lyonnaise.....	81
Figure 10. Consommation de bière dans quelques villes rhodaniennes entre 1854 et 1892 (hectolitres/an).....	90
Figure 11. Les différentes étapes du brassage, schéma simplifié.....	93
Figure 12. La récolte du houblon en Alsace	104
Figure 13. Le cycle de l'orge-bière	124
Figure 14. Consommation de divers alcools à Lyon entre 1803 et 1892 (hectolitres/an)	137
Figure 15. Consommation de bière et de divers alcools à Lyon entre 1803 et 1892 (litres/an/individu)	138
Figure 16. Consommation des boissons alcoolisées en France entre 1831 et 1913 (litres/an/individu)	139
Figure 17. Consommation de bière et de divers alcools à Lyon entre 1852 et 1892 (litres/an/individu)	141
Figure 18. Carte des vins de France	145
Figure 19. Diverses représentations lyonnaises du Dieu de la bière, Gambrinus	150
Figure 20. Consommation de bière et de vin à Lyon entre 1803 et 1892 (hectolitres/an).....	152
Figure 21. Consommation de bière et de vin à Lyon entre 1803 et 1892 (litres/an/individu)	154
Figure 22. Plaque émaillée, Brasserie Vve. X. Bélédin & S.C. Radisson, fin XIX ^e -début XX ^e siècle	208
Figure 23. Part des bières dites « intérieures » et « extérieures » consommées à Lyon entre 1803 et 1892 (hectolitres/an).....	212
Figure 24. L'alcool, voilà l'ennemi	257

Figure 25. Étiquettes diverses et page de couverture du livret présentant la Bière Tonique Ferrugineuse, Société Lyonnaise des Anciennes Brasseries Rinck, fin XIX ^e /début XX ^e siècles	258
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

CHAPITRE II

Figure 26. Tableau synoptique des droits perçus sur la bière par la régie des contributions indirectes	290
Figure 27. Droits de licence payés par les brasseurs français selon la loi du 1 ^{er} septembre 1871 sur les contributions indirectes	311
Figure 28. Octroi de Lyon, 1803-1892 : valeurs des droits prélevés sur diverses boissons (francs/an) 1	342
Figure 29. Octroi de Lyon, 1803-1892 : droits payés par diverses boissons	344
Figure 30. Octroi de Lyon, 1803-1892 : valeurs des droits prélevés sur diverses boissons (francs/an) 2	345
Figure 31. Octroi de Lyon, 1803-1892 : mise en regard des droits d’octroi prélevés sur les bières et de leurs produits annuels.....	346
Figure 32. Bilan synoptique des abonnements individuels consentis par les brasseurs lyonnais intra-muros entre 1873 et 1881 (francs/an).....	373
Figure 33. Bilan synoptique de l’abonnement des brasseurs de bière de la Guillotière entre 1833 et 1852 (francs/année).....	397
Figure 34. Cartes des établissements insalubres lyonnais relevant des 2 ^{ème} et 3 ^{ème} classes par le docteur Alexandre Lacassagne (1887).....	442
Figure 35. Nombre de procédures et de rapports dressés par le Conseil d’Hygiène publique et de Salubrité du département du Rhône concernant des brasseries (ou établissements assimilés)	472
Figure 36. Réseau des égouts lyonnais en 1887 par le docteur Alexandre Lacassagne	498
Figure 37a. Oppositions formulées pendant l’enquête de <i>commodo et incommodo</i> préalable à l’autorisation	537
Figure 37b. Opposition formulées en dehors de toute procédure émanant de l’industriel, que la brasserie soit autorisée ou non.....	538

CHAPITRE III

Figure 38. Estimation du nombre de brasseries en activité dans la ville de Lyon et ses faubourgs par année, d’après divers indicateurs et guides commerciaux.....	585
Figure 39. Lyon, évolution des effectifs de brasseurs par arrondissement (1787-1915).....	586
Figure 40. Parcours de Joseph Groskopf à travers les villes de Lyon et de la Guillotière (1807-1837).....	625
Figure 41. Brasserie, Restaurant & Café Groskopf, prospectus lithographié	629
Figure 42. Ventilation des créations de sociétés brassicoles dans le Rhône (1789-1900)	683

Figure 43. Capitaux des sociétés brassicoles rhodaniennes (1789-1900).....	688
Figure 44. Panorama des brasseries en activité à Lyon en 1895.....	690
Figure 45. Ventilation des sociétés brassicoles rhodaniennes en fonction de leur statut (1789-1900).....	696
Figure 46. Panorama de l'origine des capitaux dans les sociétés brassicoles rhodaniennes (1789-1900).....	698
Figure 47. Brasserie Winckler et fils, Lyon (1896).....	765
Figure 48. Récolte de la glace	767
Figure 49. Nombre de brevets déposés annuellement par des brasseurs (1791-1855).....	789
Figure 50. Processus d'innovation aboutissant à la production de bières ferrugineuses par la Société des Anciennes Brasseries Rinck (1892-1894).....	794

CHAPITRE IV

Figure 51. Brasseurs français débiteurs du malteur lyonnais Joseph Heidmann lors de sa faillite, 1890	835
Figure 52. Cafetiers débiteurs de la brasserie Jehly et Cie lors de sa faillite en 1842	868
Figure 53. Localisation des entrepôts métropolitains des Brasseries de la Méditerranée, 1889	877
Figure 54. Carte des entrepôts métropolitains exploités par Gallet et Sur en juillet 1874	884
Figure 55. Affiche « Bière Georges de Lyon. À l'étape », 1890-1900	892
Figure 56. Salles des machines et de brassage de l'École de brasserie de Nancy, 1904	934
Figure 57. Localisation des membres fondateurs de la Chambre syndicale des brasseurs et entrepositaires de bières de la région lyonnaise (1896-1897).....	951
Figure 58. Estimation des dates de création de divers titres de la presse professionnelle brassicole	989
Figure 59. Évolution de l'en-tête du papier commercial de la brasserie Veuve X. Bélédin.	1012
Figure 60. Vues d'ensemble du Pavillon de la Brasserie française à l'Exposition universelle de 1900.....	1015

CHAPITRE V

Figure 61. Ventilation des effectifs brassicoles en activité dans le Rhône au cours du temps, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles	1041
Figure 62. Origine géographique des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles 1	1043
Figure 63. Origine géographique des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles 2	1043
Figure 64. Origine géographique des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles 3	1049

Figure 65. Origine géographique des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles 4	1050
Figure 66. Origine géographique des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, 1871-1900	1052
Figure 67. Part des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne originaires du département du Rhône et du bassin lyonnais, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles	1056
Figure 68. Profession des pères des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles	1059
Figure 69. Ventilation des effectifs brassicoles en activité dans le Rhône selon la typologie formation/opportunités, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles	1063
Figure 70. Profession des pères des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne selon la typologie formation/opportunités, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles 1	1064
Figure 71. Profession des pères des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne selon la typologie formation/opportunités, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles 2	1065
Figure 72. Profession antérieure exercée par les individus repérés comme brasseurs d’opportunités entre 1830 et 1870	1066
Figure 73. Profession au décès des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne selon la typologie formation/opportunités, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles 1	1070
Figure 74. Profession au décès des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne selon la typologie formation/opportunités, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles 2	1071
Figure 75. Origine géographique des épouses des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles 1	1078
Figure 76. Origine géographique des épouses des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles 2	1079
Figure 77. Origine géographique des épouses des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles 3	1080
Figure 78. Relation entre la date du mariage et l’année de première installation des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles	1084
Figure 79. Profession du père des épouses des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles 1	1087
Figure 80. Profession du père des épouses des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles 2	1087
Figure 81. Profession du père des épouses des individus impliqués dans la brasserie rhodanienne selon la typologie formation/opportunités, fin XVIII ^e – XIX ^e siècles	1090
Figure 82. Profession au mariage des individus dits « brasseurs de formation »	1096
Figure 83. Brasserie Georges et famille Hoffherr, milieu du XIX ^e siècle	1171
Figure 84. Portrait de Jean Georges Hoffherr	1172
Figure 85. Localisation des familles Lumière, Winckler et apparentés dans les quartiers de la Guillotière et de Monplaisir	1207

TABLE DES MATIÈRES

SOMMAIRE	3
----------------	---

VOLUME 1

Remerciements	6
---------------------	---

INTRODUCTION.....	9
-------------------	---

PREMIÈRE PARTIE : De la bière de Lyon à la bière à Lyon. Rythmes et contraintes d'un marché.....	41
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	----

CHAPITRE I – Le XIX ^e siècle brassicole français et rhodanien.....	43
-------------------------------------------------------------------------------	----

A) Quelle place pour la bière dans l'alimentation en France et à Lyon ?	49
-------------------------------------------------------------------------------	----

1. La bière en chiffres : mise en perspectives des situations locale et nationale	49
1.1. L'industrie brassicole française du XIX ^e siècle	49
1.1.1. L'essor de l'industrie brassicole française.....	51
1.1.2. Hausse de la consommation : une tendance générale.....	57
1.2. Lyon : un îlot brassicole.....	63
1.2.1. La remise en question d'une frontière alimentaire : le couple vin/bière chez les Grecs.....	64
1.2.2. Une production importante mais délicate à quantifier	67
1.2.3. Une consommation au rythme particulier.....	71
1.3. Lyon et le Rhône : la bière, une boisson urbaine ?.....	78
1.3.1. De confidentielles traces pour une activité limitée	78
1.3.2. Autres sources, autres preuves	83
1.3.3. Des consommations limitées conformes au modèle	87
2. Les variables d'un marché particulier.....	92
2.1. Qu'est ce que la bière ? Évolution des cours et matières premières.....	92
2.1.1. Céréales et fleurs du malt	94
2.1.2. De l'importance de l'eau	108
2.1.3. La bière à Lyon : une boisson de luxe	115
2.2. Une consommation de circonstances	123
2.2.1. Saisonnalité et rôle de la météo.....	123
2.2.2. La consommation publique et de proximité d'une boisson à la qualité longtemps fluctuante	129

3.	De la bière dans son vin : autres alcools et conjoncture viticole locale	135
3.1.	Autres consommations alcooliques	135
3.1.1.	Des consommations longtemps marginales	136
3.1.2.	Le basculement des années 1860 et le développement des spiritueux	139
3.2.	Bière et vin	143
3.2.1.	Bacchus et Gambrinus, un duel fratricide.....	145
3.2.2.	Mise en regard des consommations.....	151
3.2.3.	Les années 1870 et les ravages du phylloxera : une fausse opportunité ..	158
B)	De la gloire à l’anonymat : explication d’un succès et d’une déchéance	163
1.	Quand la bière noire devint blonde	163
1.1.	La bière de Lyon, un produit original	164
1.1.1.	Une multiplicité de bières : des productions localement définies.....	164
1.1.2.	Des caractéristiques organoleptiques reconnaissables	171
1.2.	Un succès national	177
1.2.1.	La large réputation d’une bière qui s’exporte	178
1.2.2.	1839 : un instantané.....	182
1.3.	Les hommes préfèrent les blondes : de la diversité à la standardisation	192
1.3.1.	Bières allemandes et de l’Est : le succès de la fermentation basse	192
1.3.2.	Les travaux de Pasteur et la « bière de la revanche ».....	197
1.3.3.	Concurrence et aseptisation : la fin de la bière de Lyon.....	207
2.	Hygiénisme et antialcoolisme : la bière, une boisson saine	217
2.1.	Une qualité à contrôler.....	218
2.1.1.	Pain liquide et vertus médicamenteuses : un <i>a priori</i> ancestral positif ...	218
2.1.2.	Fraudes et falsifications	224
2.2.	La sécurité alimentaire en question	236
2.2.1.	De balbutiants outils de contrôle.....	236
2.2.2.	Le long silence législatif brassicole français	243
2.3.	La bataille de l’alcoolisme : une aubaine ?	247
2.3.1.	L’alcool, un ennemi.....	247
2.3.2.	La bière, une boisson hygiénique de tempérance.....	251
2.3.3.	Soubresauts législatifs et opportunité de la loi du 29 décembre 1897	258
	Conclusion de chapitre	263
	 CHAPITRE II – Une activité sous contrôle	266
A)	Une imposition multiscalaire	268
1.	Une fiscalité mouvante	268
1.1.	Une profession anciennement réglementée.....	268
1.1.1.	Du <i>Livre des Métiers</i> de Boileau aux premières velléités d’indépendance	268
1.1.2.	La naissance d’un dialogue fiscal.....	275
1.1.3.	Une première libéralisation avortée et le cas lyonnais	279

1.2.	Un marronnier fiscal : multiplication des textes et négociation de tous les instants	286
1.2.1.	Flux et reflux législatifs : une marée fiscale	287
1.2.2.	La loi de 1849 et la marée du siècle	298
1.2.3.	Un second XIX ^e siècle moins agité	309
2.	<i>Si vis pacem para bierum</i> : l'octroi et la guerre de la bière.....	320
2.1.	Lyon, jardin d'expérimentation fiscale (1800-1807).....	322
2.1.1.	De la régie intéressée à la régie simple : balbutiements fiscaux et attermolements municipaux	322
2.1.2.	Le durcissement du contrôle législatif.....	328
2.1.3.	L'octroi, un outil municipal au service de la nation.....	332
2.2.	Des revenus notables mais des fraudes permanentes.....	335
2.2.1.	La bière, simple variable d'ajustement.....	336
2.2.2.	La fraude comme résistance professionnelle	350
2.3.	L'abonnement, une solution imparfaite	362
2.3.1.	Après la guerre, la paix ? L'abonnement, outil de stabilisation des relations entre municipalité et brasseurs	364
2.3.2.	Entre libéralisme et encouragement à l'industrie locale.....	374
3.	Des brasseurs dans les faubourgs. Au delà des barrières, l'enjeu de la fiscalité dans la construction d'une métropole.....	387
3.1.	Les faubourgs, un enjeu politique de souveraineté (1789-1848)	387
3.2.	Brasseries de l'intérieur et brasseurs périphériques : le miroir déformant fiscal et l'exemple de la Guillotière	394
3.2.1.	Hostilité lyonnaise et réaction faubourienne	394
3.2.2.	Entre négociations de tous les instants et conflits récurrents.....	399
3.2.3.	La persistance des fraudes et le durcissement de la répression.....	403
3.3.	Le déplacement des intérêts. L'union par l'impôt et la construction d'un marché brassicole unique	411
B)	Les éléments enchaînés : insalubrité brassicole et appréhension du risque	421
1.	Industrialisation et insalubrité	424
1.1.	Une nécessaire législation	426
1.1.1.	La question de la pollution au XVIII ^e siècle.....	426
1.1.2.	De Chaptal aux jalons de 1810 et 1815	430
1.2.	De la mise à distance à l'expertise scientifique.....	435
1.2.1.	La mise à distance, une solution d'Ancien Régime inusitée à l'égard des brasseries du XIX ^e siècle	436
1.2.2.	Le recours à la science et les limites de la normalisation	446
1.2.3.	La carte et le territoire : le plan, outil normatif.....	457
1.3.	Le rôle de faire-valoir d'instances consultatives	464
1.3.1.	L'influence du Conseil d'Hygiène publique et de Salubrité.....	465
1.3.2.	Le pouvoir municipal, spectateur mais pas seulement... ..	475
2.	Quelles nuisances brassicoles ?.....	484
2.1.	La gestion des flux en questions.....	485
2.1.1.	L'odeur sans le bruit : les déchets, les eaux usées et leur rejet	485

2.1.2. De la nuisance des jardinières : activité brassicole et encombrement urbain	500
2.2. Se brûler les <i>ales</i> . Le feu, ses dangers et les moyens d’y remédier	508
2.2.1. Le spectre de l’incendie	508
2.2.2. Pas de feu sans fumée	518
2.2.3. Le recours à l’assurance	528
3. Une large tolérance	534
3.1. Quels plaignants pour quelles plaintes ?	534
3.1.1. Plaintes et oppositions : de l’industrie subie à l’industrie consentie	535
3.1.2. Qui se plaint ?	543
3.1.3. Un exemple parmi d’autres : l’affaire Musculus de 1855	550
3.2. Des institutions permissives et la défense des progrès de l’industrie	555
3.2.1. Du laxisme de début de siècle à la poussée régulatrice des années 1850	556
3.2.2. S’accommoder d’une incommodité limitée	566
Conclusion de chapitre	571

VOLUME 2

DEUXIÈME PARTIE : Lyon l’industrielle, Lyon la brassicole.....575

CHAPITRE III – Révolution urbaine et révolution industrielle, la synergie de mouvements concomitants

577

A) Temps et espaces : les réalités d’une activité au prisme des mutations d’une ville industrielle	579
1. Déborder les fleuves : Lyon jusqu’en 1852 et le développement d’îlots brassicoles	579
1.1. Du besoin de compter	579
1.1.1. Usages et dangers des guides et annuaires	579
1.1.2. Une pression...démographique	587
1.2. Les Brotteaux et la Guillotière, lieux de passage, lieux de brassage	594
1.2.1. Genèse et visages de la rive gauche du Rhône : une périphérie en construction	594
1.2.2. Au-delà du Rhône, un espace de prédilection pour les brasseurs	597
1.3. Perrache, Vaise et les opportunités industrielles	604
1.3.1. Le projet Perrache	605
1.3.2. Vaise, un faubourg industriel	614
1.4. Les brasseurs, acteurs du remodelage urbain : l’exemple de Joseph Groskopf.	620
2. Croissance spatiale et réorganisation urbaine	634
2.1. Le Second Empire et les nouveaux visages de Lyon	634

2.1.1.	Union politique et grands travaux urbanistiques.....	634
2.1.2.	L'éclatement d'une industrie confirmée : le <i>statu quo</i> brassicole du Second Empire	640
2.2.	Des effectifs en chute libre : 1870, la fin d'un « âge d'orge » ?	647
2.2.1.	La ville et ses nouvelles frontières	647
2.2.2.	Une ceinture brassicole ? Périurbanisation et maturité d'une industrie ...	651
B)	De la petite entreprise à l'usine : une industrialisation précoce ?.....	659
1.	Les mutations structurelles d'un secteur	660
1.1.	Travail, famille, brasserie : petites et moyennes entreprises et la récurrence du modèle familial	661
1.1.1.	De la confidentialité des brasseries rhodaniennes.....	661
1.1.2.	Cellule familiale de travail et continuité dynastique.....	664
1.1.3.	La dissociation progressive des lieux de vie et de travail.....	673
1.2.	Une situation hétérogène : capitaux et raisons sociales comme marqueurs qualitatifs.....	681
1.2.1.	Une croissance globale indiscutable mais inégale	683
1.2.2.	Différents statuts pour différentes affaires : le recours précoce à des investisseurs extérieurs	691
1.2.3.	L'exemple de la brasserie Georges	700
2.	De l'empirisme à la science : les modalités d'une révolution industrielle	710
2.1.	L'ouvrier et l'atelier.....	710
2.1.1.	L'indice du nombre d'employés par établissement.....	711
2.1.2.	Sécurité au travail et hygiène professionnelle : des questions marginales	718
2.1.3.	La progression des salaires et des conditions de vie ouvrières	727
2.2.	Une révolution technique	736
2.2.1.	Des pratiques ancestrales longtemps empiriques.....	736
2.2.2.	La rapide multiplication de machines à vapeur	740
2.2.3.	Un appareillage spécialisé	752
2.3.	Science, chimie et innovations brassicoles : une industrie résolument moderne	761
2.3.1.	De l'eau gelée à la machine à glace : l'invention du froid industriel.....	761
2.3.2.	Quand la brasserie se fait chimie	778
2.3.3.	Du génie dans la bouteille : innovations et trajectoires techno-économiques	787
	Conclusion de chapitre	797
CHAPITRE IV – La construction d'une filière brassicole		801
A)	Multiplication des acteurs et segmentation d'une filière.....	805
1.	Brasseurs de bière, brasseurs d'affaires : du brasseur omniscient à la sectorisation des tâches.....	805

1.1.	Pluriactivité et maîtrise de la chaîne de production.....	805
1.1.1.	Du brassage au débit.....	806
1.1.2.	Multiplicité des casquettes et maintien d'activités parallèles	813
1.2.	Des partenaires de toujours	819
1.2.1.	Négociants en grains et houblons et commissionnaires	819
1.2.2.	En aval : les débitants	824
1.3.	De nouvelles professions	829
1.3.1.	L'amorce d'une professionnalisation de la malterie	830
1.3.2.	Mécanisation, constructeurs et représentants en matériel brassicole	836
1.4.	La multiplication des industries périphériques.....	842
1.4.1.	L'industrie de la chimie au service de la brasserie : fabrication de levures et d'additifs	842
1.4.2.	De la cruche à la bouteille, du grès au verre.....	848
1.4.3.	De nouveaux débouchés : distillateurs de bouillon et fabricants de vinaigre de bière	856
2.	De nouvelles logiques économiques : élargissement des réseaux d'affaire	860
2.1.	L'évolution des circuits d'approvisionnement et de distribution	860
2.1.1.	Réseaux d'approvisionnement lointains et initiatives agronomiques	860
2.1.2.	L'élargissement du spectre de la distribution : un marché seulement local ?	866
2.2.	Le développement d'intermédiaires : les entrepositaires, agents d'une concurrence exacerbée	873
2.2.1.	Des voyageurs de commerce aux entrepositaires de bière	873
2.2.2.	L'exemple des bières Tourtel.....	881
2.3.	De nouvelles stratégies : occupation de l'espace et dynamique promotionnelle	889
2.3.1.	Un effort promotionnel innovant	889
2.3.2.	La multiplication des débits et le rachat de cafés.....	894
B)	La structuration d'une profession.....	904
1.	Les modalités de l'apprentissage	904
1.1.	Le règne de l'interconnaissance et du réseautage : Lyon, une plaque tournante	904
1.1.1.	Empirisme et tour de France	905
1.1.2.	La fluidité de la main-d'œuvre.....	911
1.2.	Le développement d'outils de formation : les écoles de brasserie	919
1.2.1.	Des formations techniques progressivement mises en place	920
1.2.2.	Modèle allemand, initiatives privées et expérience lyonnaise	924
1.2.3.	Un aboutissement : l'École de brasserie de Nancy	930
2.	Syndicats et organisations professionnelles	938
2.1.	Une profession de plus en plus organisée	938
2.1.1.	Des initiatives timides mais précoces.....	939
2.1.2.	Des dynamiques locales.....	943
2.1.3.	... aux syndicats nationaux : des mouvements patronaux	954
2.2.	Les intérêts contenus de forces contestatrices.....	960

2.2.1. Entre résistance familiale et paternalisme brassicole, la laborieuse émergence d'un syndicalisme ouvrier	961
2.2.2. Quelles relations avec les autres acteurs de la filière ?	970
3. Traités théoriques, presse professionnelle et expositions : des outils divers.....	978
3.1. La plume et le fourquet : de riches publications spécialisées	978
3.1.1. Un retard littéraire à rattraper.....	979
3.1.2. Le développement d'une presse professionnelle.....	988
3.2. Les expositions, entre « veille scientifique » et « marketing »	998
3.2.1. La lente maîtrise d'outils de promotion industrielle	998
3.2.2. Le tournant de l'Exposition universelle de 1867 et ses conséquences ...	1004
3.2.3. Des espaces d'affirmation personnelle et de sociabilité professionnelle	1016
Conclusion de chapitre	1025

VOLUME 3

TROISIÈME PARTIE : De la brasserie aux brasseurs, de l'entreprise aux entrepreneurs.	1030
-------------------------------------------------------------------------------------------	------

CHAPITRE V – Une profession singulière, des parcours pluriels	1032
---------------------------------------------------------------------	------

A) Les chemins de la brasserie	1040
1. Lyon, lieu de convergence : des origines géographiques et socioprofessionnelles diverses	1040
1.1. Mouvements migratoires et dynamiques sectorielles	1040
1.1.1. L'impulsion allemande	1042
1.1.2. La relève alsacienne	1047
1.1.3. Terreau régional et insertion dans le mouvement migratoire global.....	1053
1.2. La brasserie, départ, finalité ou étape ?.....	1056
1.2.1. Des origines socioprofessionnelles hétérogènes	1057
1.2.2. L'identification de deux cohortes : brasseurs de formation et brasseurs d'opportunités	1062
1.2.3. Une intégration inégale : stabilité et instabilité professionnelles.....	1069
2. Le carrefour du mariage.....	1075
2.1. De l'usage du mariage comme stratégie d'établissement... ..	1077
2.1.1. ... sur la place lyonnaise.....	1077
2.1.2. ... dans la profession brassicole	1083
2.2. Endogamie, mobilité sociale et pérennité de l'entreprise	1089
2.2.1. Peut-on parler d'une endogamie brassicole ?	1089
2.2.2. Quand l'ouvrier se fait patron	1096
2.2.3. Après le champagne, la bière : des veuves dynamiques et entreprenantes....	1099

B)	Du patronat au patriciat	1111
1.	Quand les stratégies s'adaptent aux moyens	1112
1.1.	Le temps des fondateurs : la galaxie Bechtel / Schrimpf / Doerr / Graff / Koch	1112
1.1.1.	Solidarités familiales et géographiques : l'entre-soi des fondateurs	1112
1.1.2.	Le poids du religieux	1120
1.2.	Des Gerber aux Radisson : un siècle, six familles.....	1134
1.2.1.	Simon Thomas Gerber et Jean Elisabeth Besson : d'une initiative étrangère à un relais local.....	1134
1.2.2.	Jean-Henry Musculus, le gendre héritier	1140
1.2.3.	Établir et développer une affaire : entre autofinancement et recours à l'emprunt.....	1149
1.2.4.	Quand la famille ne suffit plus : Bélédin et Radisson, des repreneurs opportunistes	1158
2.	De brasseurs à notables.....	1165
2.1.	L'affirmation de dynasties brassicoles.....	1167
2.1.1.	Le « clan Hoffherr » et ses ramifications.....	1167
2.1.2.	Winckler et Lumière : une affaire, deux familles	1177
2.2.	L'or blond : faire fortune par la bière	1186
2.2.1.	D'un premier XIX ^e siècle hétérogène	1186
2.2.2.	... à l'enrichissement de quelques uns	1191
2.2.3.	Quelles fortunes ?.....	1197
2.3.	Les marqueurs d'une sociabilité « supérieure »	1205
2.3.1.	Notables par le lieu.....	1205
2.3.2.	Vivre et mourir en bourgeois	1217
2.3.3.	Sociabilités formelles et informelles : cercles, sociétés savantes et loisirs	1229
2.3.4.	La politique par le fourquet ?.....	1244
	Conclusion de chapitre	1258

CONCLUSION GÉNÉRALE	1261
---------------------------	------

BIBLIOGRAPHIE	1274
---------------------	------

1) Instruments de travail.....	1274
A) Historiographie, épistémologie	1274
B) Méthodologie et outils	1275
2) Histoire de l'alimentation.....	1277
A) Pratiques alimentaires et gastronomie	1277
B) Les alcools : lieux, usages et mésusages	1281
C) La bière : productions, consommations, représentations.....	1283

a) Une boisson mondialement partagée	1284
b) La France	1286
c) Le cas lyonnais	1288
3) Histoire urbaine et environnementale	1289
A) Généralités	1289
B) Insalubrité, hygiénisme et régulation des nuisances	1291
C) Le périurbain en questions.....	1296
4) Histoire économique	1297
A) Généralités	1297
B) Rythmes et modalités d'une industrialisation plurielle	1299
C) Industries et filières agroalimentaires.....	1303
D) Consommation, distribution et marché.....	1305
5) Histoire des entreprises et des entrepreneurs	1309
A) Généralités et sociologie économique	1309
B) Histoire des techniques, de l'innovation et de l'enseignement.....	1312
C) Histoire des grandes entreprises et du haut patronat	1316
D) PME, entreprises familiales et phénomène dynastique	1320
6) Histoire sociale et culturelle	1323
A) Généralités et méthode	1323
B) De la biographie à la prosopographie	1328
C) Vies privée et quotidienne	1330
D) Bourgeoisie et élites	1332
7) Lyon, histoire et industrie d'une ville	1335
8) Littérature grise.....	1342

ÉTAT DES SOURCES

Sources imprimées	1346
A) Annuaires, indicateurs, guides	1346
B) Périodiques et presse régionale	1348
C) Administration, économie, industrie	1351
D) Urbanisme, salubrité, hygiène privée et publique	1355
E) Brasseurs, brasseries : art, technique et industrie.....	1358
F) Récits de vie et de voyage, gastronomie.....	1363
Sources manuscrites	1366
A) Archives nationales	1366
<input type="checkbox"/> Sous-série F8 – Police sanitaire	1366
<input type="checkbox"/> Sous-série F12 – Commerce et industrie.....	1366
<input type="checkbox"/> Série BB – Ministère de la Justice	1367
<input type="checkbox"/> Archives d'associations	1367

B)	Archives départementales du Rhône	1368
□	Série E – Féodalité, communes, bourgeoisie, familles	1368
□	Série L – Administration et tribunaux de la période révolutionnaire	1369
□	Série M – Administration générale et économie.....	1369
□	Série O – Administration et comptabilité communale (1790-1961).....	1378
□	Série Q – Domaines, enregistrement, hypothèques	1378
□	Série T – Enseignement général. Affaires culturelles et sports.....	1380
□	Série U – Justice	1381
□	Périodiques	1383
C)	Archives municipales de Lyon.....	1383
□	Sous-série 2E. État-civil	1383
□	Série I – Police, justice, hygiène publique	1384
□	Série 2WP – Archives de Vaise	1385
□	Série 3WP – Archives de la Croix-Rousse.....	1385
□	Série 4WP – Archives de la Guillotière.....	1386
□	Série 5WP – Archives de Saint-Rambert-l’Ile-Barbe.....	1388
□	Archives non classées	1389
□	Comptes-rendus des conseils municipaux.....	1394
□	Recensements annuels de population (1796-1847).....	1394
□	Cartes et plans	1395
□	Périodiques, ouvrages	1395
D)	Autres dépôts d’archives	1396
□	Bibliothèque Nationale de France.....	1396
□	Chambre de commerce et d’industrie de Lyon	1398
□	Bibliothèque municipale de Lyon.....	1399
E)	Archives privées.....	1400
F)	Ressources internet et bases de données.....	1401

ANNEXES 1406

Annexe 1 – Quelles bases de données ?.....	1407
1.1. Base de données « octroi de Lyon ».....	1408
1.2. La prosopographie d’une profession.	1411
Annexe 2 – La bière en chiffres.....	1417
2.1. Estimation de la production de bière en France entre 1812 et 1894, toutes natures et régions confondues, selon diverses sources statistiques.	1417
2.2. Production de bière en France entre 1830 et 1915, toutes natures et régions confondues, selon les chiffres communiqués par l’INSEE.	1418
2.3. Détail de la production de bière en France en 1847.....	1419
2.4. Détail de la production de bière en France en 1856.....	1419
2.5. Détail de la production de bière en France en 1892, 1893 et 1894.....	1419
2.6. Estimation de la consommation totale et/ou par habitant de bière en France entre 1823 et 1913, toutes natures et régions confondues, selon diverses sources statistiques.....	1420
2.7. Consommation de bière en France entre 1830 et 1898, toutes natures et régions confondues, selon les chiffres communiqués par l’INSEE.	1420

2.8.	Consommation taxée de bière en France entre 1899 et 1920, toutes natures et régions confondues, selon les chiffres communiqués par l'INSEE.	1422
Annexe 3 – L'enquête statistique sur la production et la consommation de bière en France de 1839.		
3.1.	Départements du Nord oriental, production.	1423
3.2.	Départements du Midi oriental, production.	1424
3.3.	Détails de la production de bière dans les départements du Nord et du Bas-Rhin, arrondissement par arrondissement.	1425
3.4.	Détails de la production de bière dans les départements de l'Isère et du Rhône, arrondissement par arrondissement.	1425
3.5.	Départements du Nord oriental, consommation.	1426
3.6.	Départements du Midi oriental, consommation.	1427
3.7.	Détails de la consommation de bière dans les départements du Nord et du Bas-Rhin, arrondissement par arrondissement.	1428
3.8.	Détails de la consommation de bière dans les départements de l'Isère et du Rhône, arrondissement par arrondissement.	1428
Annexe 4 – La bière en cartes.		
4.1.	Carte des arrondissements de la ville de Lyon au XIX ^e siècle.	1429
4.2.	Localisation des brasseries en activité à Lyon et dans sa périphérie en 1810. ..	1430
4.3.	Localisation des brasseries en activité à Lyon et dans sa périphérie en 1842. ..	1431
4.4.	Localisation des brasseries en activité à Lyon et dans sa périphérie en 1867. ..	1432
4.5.	Localisation des brasseries en activité à Lyon et dans sa périphérie en 1895. ..	1433
Annexe 5 – La structuration d'une profession.		
5.1.	Projet de traité passé le 3 septembre 1864 entre le préposé en chef de l'octroi de Lyon et les syndicats de la Chambre syndicale des brasseurs de la ville.	1434
5.2.	Statuts de l'Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française (fin XIX ^e siècle).	1437
Annexe 6 – Discours prononcé par M. Combalot neveu à l'assemblée des actionnaires de la Brasserie lyonnaise à Paris, le 15 septembre 1838.		
Annexe 7 – Hypothèques et contrats de vente impliquant Jean-Henry Musculus.		
Annexe 8 – Système de classification de l'Exposition de produits et appareils servant à la fabrication de la bière, 1887.		
Annexe 9 – La bière en chansons.		
9.1.	« Le vin et la bière », par Cogne-Dur (auteur anonyme).	1447
9.2.	« La Bière », par Achille Butruille.	1450
9.3.	« Le Prolétaire », par le chansonnier Altaroche.	1452
Annexe 10 – Essais de généalogies brassicoles.		
10.1.	Bechtel, Doerr et affiliés.	1455
10.2.	Koch et apparentés a) et b).	1456

10.3.	Gerber, Besson, Musculus, Busch.....	1458
10.4.	Arnet, Wagner, Hoenschild, Bélédin et Radisson.....	1459
10.5.	Hoffherr et affiliés a) et b).....	1460
10.6.	Winckler et Lumière.....	1462
Annexe 11 –	Le « clan Hoffherr ».....	1463
11.1.	Brasserie Georges, aquarelle de Johan B. Jongkind, 26 janvier 1876.....	1463
11.2.	Mathieu Umdenstock (assis) et François Geneste (debout), en 1889.....	1463
11.3.	Une partie de la descendance de Jean Georges Hoffherr.....	1464
11.4.	Une partie de la famille Umdenstock/Hoffherr, vers 1895.....	1464
11.5.	François Geneste, sa femme et leurs enfants, vers 1900.....	1465
11.6.	Georges H.A. Lutzius, sans date.....	1465
11.7.	Château de Cumane (Saint-Marcellin ou Saint-Sauveur, Isère), 1908.....	1466
Annexe 12 –	La dynastie Winckler & Lumière.....	1467
12.1.	Alphonse Winckler et son épouse, Léocadie Thévenin, vers 1901.....	1467
12.2.	Albert Winckler et sa femme, Léonie Gelly, vers 1900.....	1468
12.3.	Marguerite Winckler, épouse d’Auguste Lumière, 1907 et 1910.....	1468
12.4.	Madame Charles Winckler, née France Lumière, et trois de ses six enfants, vers 1916.....	1469
12.5.	La famille Lumière à La Ciotat, vers 1910, autochrome.....	1469
12.6.	Le château Lumière, vers 1910.....	1470
12.7.	Usine, château Lumière et résidence d’Auguste et de Louis, 1910.....	1470
12.8.	Villa Winckler (sur la gauche), grande rue de Monplaisir, vers 1903.....	1471
12.9.	Château Winckler, Saint-Paul-de-Varax (Ain), date inconnue.....	1471
12.10.	Mariage de Charles Winckler et France Lumière, 3 juin 1903 1.....	1472
12.11.	Mariage de Charles Winckler et France Lumière, 3 juin 1903 2.....	1472
12.12.	Embarquement pour la promenade, La Ciotat, port du Clos des Plages, 1896.....	1473
12.13.	Partie d’écarté, La Ciotat, maison Lumière du Clos des Plages, 1896.....	1473
12.14.	Partie de boules, La Ciotat, maison Lumière du Clos des Plages, 1896.....	1474
12.15.	Parte de tric-trac, La Ciotat, maison Lumière du Clos des Plages, 1896.....	1474
12.16.	La Ciotat, maison Lumière du Clos des Plages, 1896.....	1475
12.17.	Repas réunissant les familles Lumière et Winckler, vers 1910.....	1475
Annexe 13 –	La mise en bière.....	1476
13.1.	Extrait du plan du cimetière de Loyasse.....	1476
13.2.	Caveau de la famille Hoffherr, cimetière de Loyasse.....	1477
13.3.	Caveau des familles Winckler et Lumière, nouveau cimetière de la Guillotière.....	1477
TABLE DES PRINCIPALES FIGURES.....		1479
TABLE DES MATIÈRES.....		1484

