

BIÈRE WEBEL

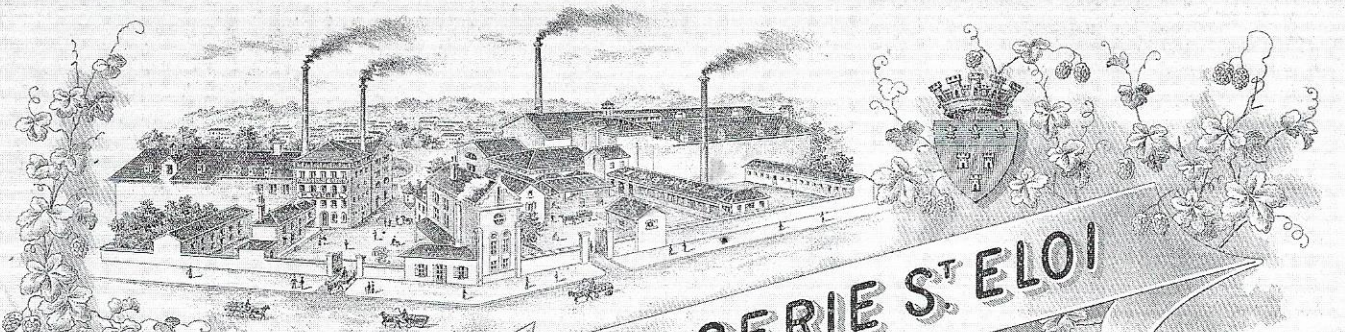
La brasserie Webel



TOURS

EXPOSITION UNIV^{lle} DE 1900

MÉDAILLE D'OR



BRASSERIE S^T ELOI



R. WEBEL & FILS

I, PLACE S^T ELOI, I



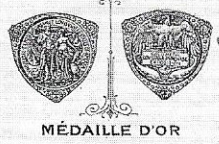
MÉDAILLE D'OR
Exposition Universelle de 1900
Exposition Universelle S^t Louis

TÉLÉPHONE
1-39

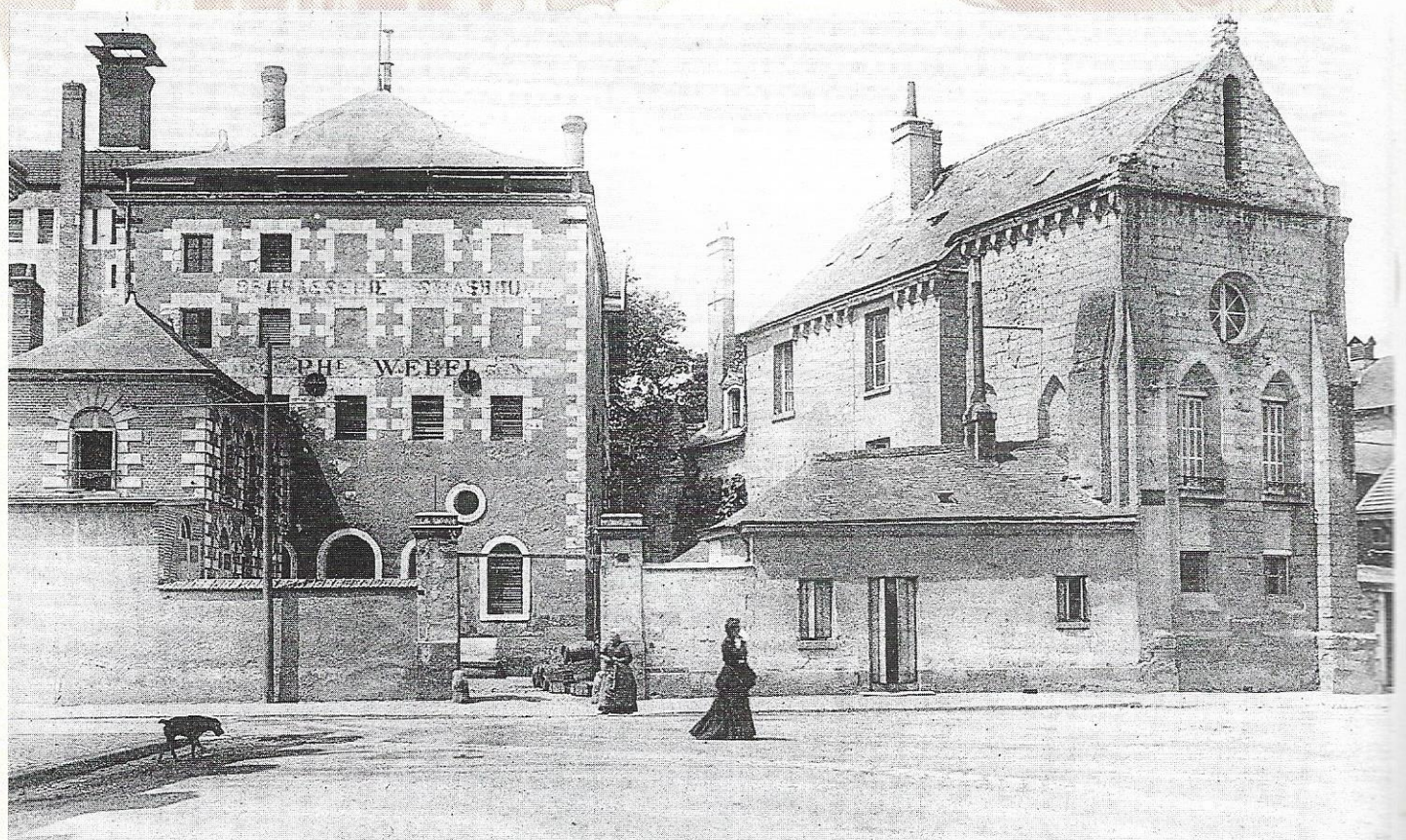
BRASSERIE SAINT-ÉLOI
Société Anonyme au Capital de 1.100.000 fr.

Cours, le
(Indre & Loire)

191



MÉDAILLE D'OR



EXPOSITION UNIV^{elle} DE 1900

56
MÉDAILLE D'OR

La bière Webel ou l'indispensable breuvage ! Elle désaltère l'été et fortifie les nourrices l'hiver. Les gens du Nord émigrés en Touraine la cuisinent à toutes les sauces et les Tourangelles averties s'en font de fameux sham-pooings. Pas un Tourangeau n'échappa à la boisson de la brasserie Saint-Éloi, une institution qui compta, comme les épicerie des Docks de France ou les produits de Mirault Frères. La brasserie Webel disparue, nombre des célèbres bouteilles à l'étoile et à fermoir automatique demeurent encore dans les caves. Combien de Tourangeaux ne les ont-ils pas utilisées pour y conserver leur sauce tomate !

Pendant plus d'un siècle, à la maison ou au café, en fûts ou en bouteilles, la bière Webel ne cessa de damer le pion aux vins du pays. La ville fut parcourue par les charrettes de bouteilles alignées dans leurs caisses et les camions transportant les pains de glace. Toute la région vécut alors au rythme des diverses appellations de la production de l'une des brasseries les plus modernes de France. La mémoire exercée d'un garçon de café n'y suffirait pas ! « Super Webel de Luxe », « Export Webel », « Mars Export Webel », « Record St-Éloi » et aussi « Pantherbrau » et autres « Panther Pils » des années 1960, « Nigra bière brune », « Goldsmith bière brune », « Pantha », ou encore

rois, né en 1806 à Zweibrücken, là où le vin et la bière cohabitaient depuis presque une éternité, désirait, raconte-t-on, s'informer sur les coutumes viticoles de la Touraine. En villégiature à Tours, aurait-il pris pension à la vieille auberge Tourneguide, à la barrière Saint-Éloi ? Quoi qu'il en fût, il remarqua la pureté de l'eau d'une source qui coulait près des vestiges du prieuré et de la chapelle du saint orfèvre. La présence de cette eau d'origine artésienne tenait du miracle dans un endroit aussi marécageux et fut probablement la raison de l'établisse-

Révolution, le prieuré vendu nationalement se convertit en habitation, jusqu'à ce qu'un anglais nommé Hollowd y aménageât... une brasserie, profitant de la qualité de la source et des locaux afin d'y placer cuves et fourneaux. Sous la Restauration, la communauté anglaise installée dans la ville ne pouvait que se réjouir de cette initiative. Quelques Tourangeaux, toujours intrépides en matière de gourmandise, apprécièrent cet étrange breuvage, nouveau pour des papilles élevées au vouvray. En 1836, la consommation annuelle de bière, vendue essentiel-

En 1836, la consommation annuelle de bière s'établissait à Tours à 4 litres par personne.

ment d'un ancien lieu de culte, connu sous le nom de « l'Orme Robert ». Le Limougeaud Éloi y aurait habité au VII^{ème} siècle et confectionné la châsse renfermant les restes de saint Martin.

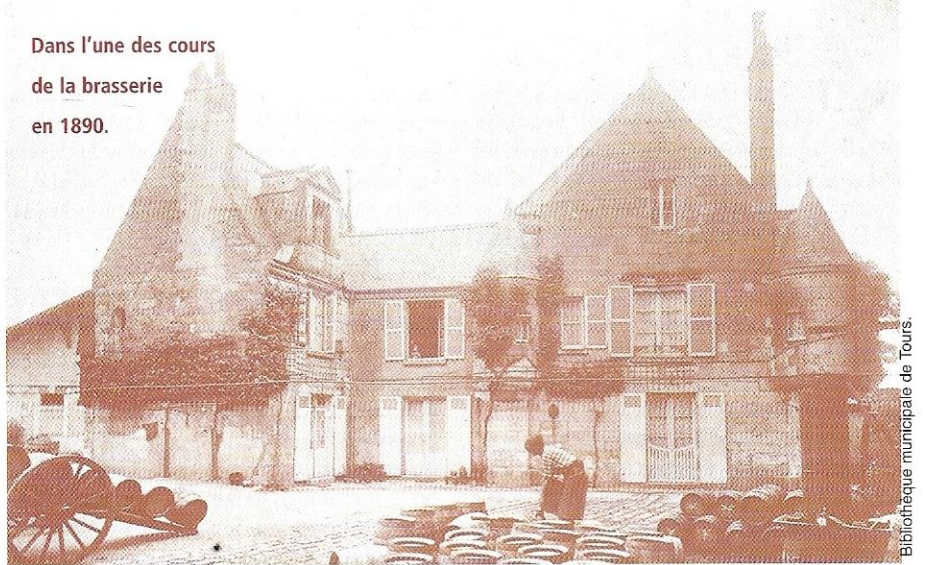
À la mort de saint Éloi, une chapelle et un prieuré furent élevés à l'emplacement de son atelier et placés sous le vocable de

lement dans les cabarets de Tours, s'établissait à 4 litres par personne, contre 157 litres de vin, mais à peine un litre de cidre.

L'avisé Niederauer comprit l'avantage qu'il pouvait retirer d'une mode qui commençait à se répandre. Il se fixa donc à la barrière Saint-Éloi et, en compagnie



Dans l'une des cours de la brasserie en 1890.



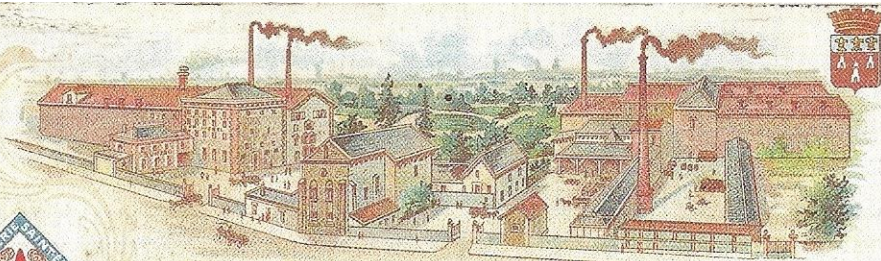
Bibliothèque municipale de Tours.

« Kilt »... Bière de ménage ou de café, légère ou forte, blonde ou brune, l'entreprise tourangelles enchantée plus d'un siècle durant des générations de gosiers.

Son origine tient du hasard ou du conte de fées. Par quel concours de circonstances Louis Niederauer se rendit-il à l'extrémité ouest du mail Béranger un jour de l'année 1844 ? Cet excellent Sar-

Saint-Jacques. Au XII^{ème} siècle, le chapitre Saint-Martin céda le prieuré à l'abbaye de Saint-Florent de Saumur qui le dédia à saint Éloi. Partiellement détruite au XIV^{ème} siècle, la chapelle fut reconstruite au siècle suivant. Au XVI^{ème} siècle, un corps de logis, flanqué à ses angles de deux tourelles en encorbellement, prolongea l'édifice religieux. A la

d'un compatriote, Wallrap, créa la Brasserie de Strasbourg en 1845. Une entreprise modeste : ne voyait-on pas Niederauer charroyer des fûts de bière sur sa brouette ! La brasserie eut à affronter une concurrence sévère. En juin 1847, Tours comptait en effet trois brasseries : Niederauer, Tessier-Bouillon et Lucas, à Sainte Radegonde. Quarante ouvriers, payés 3 f



BRASSERIE SAINT-ÉLOI PH. WEBEL & FILS

Les voitures attelées de la brasserie Saint-Éloi contribuèrent jusqu'à la Seconde Guerre à la distribution de cette bière d'une grande renommée dans l'Ouest.



par jour, brassaient 10 729 hl d'orge avec 4 066 hl de houblon d'Amérique, des Vosges et du Rhône, pour produire 13 404 hl de bière forte. Le matériel se composait de quinze fourneaux et de quatre machines à moudre. La Brasserie de Strasbourg utilisait déjà des cylindres de fer mûs grâce à la force de l'eau provenant du puits artésien. La quatrième brasserie du département, Alzon et Demagné, à Chaveignes, restait loin derrière avec 500 hl de bière et deux fourneaux pour un unique ouvrier.

Wallrap disparu, Niederauer dirigea seul la brasserie qui, comme ses consœurs, connut les aléas de la crise de 1848, puisqu'on n'employait plus alors que vingt ouvriers sur le département. Louis Niederauer sentant l'âge venir et sans enfant, appela auprès de lui sa nièce Philippine, née en 1849. Et le destin vint à passer. Un jeune homme natif de Grosskarlbach, dans le Palatinat, fit en effet étape à Tours lors de son tour de France des brasseries et des régions viticoles. En stage à la Brasserie de Strasbourg, il y fit la connaissance de Philippine et... l'épousa en 1869, l'oncle de celle-ci devant décé-

der cinq ans plus tard. Ainsi Philippe Webel, né en 1846, lui succéda-t-il. Après la tourmente de 1870, où il ne faisait pas bon être Prussien, la brasserie prit le nom de Saint-Éloi. Le génie de la technique et du commerce du jeune Philippe plaça sa bière au premier rang. Naturalisé français, Philippe Webel, de confession protestante, comprit la nécessité d'entrer dans la société tourangelle. Il se tourna vers la loge maçonnique du Grand-Orient, « les Démophiles », à l'influence certaine. Initié apprenti en février 1874, il eut pour « frères » des hommes aussi différents que l'architecte Victor Laloux ou le fortuné châtelain de Montrésor Xavier Branicki.

Le choix de la fameuse étoile rouge à cinq branches, avec en son centre les armes de Tours, associait à la fois la tradition - l'étoile des brasseurs - et le symbolisme maçonnique. A ce signe, s'ajoutait le nom de Saint-Éloi qui pouvait rassurer les milieux cléricaux. Webel comprit l'importance de l'image attachée à ses produits. Son engagement maçonnique était sincère, comme le prouve l'aide financière qu'il consentit à sa loge

pour la construction de son temple de la rue Michelet, offrant de prêter 19 000 f or en 1897 et abandonnant en 1908 une partie de sa créance à ses frères installés alors rue de La Riche.

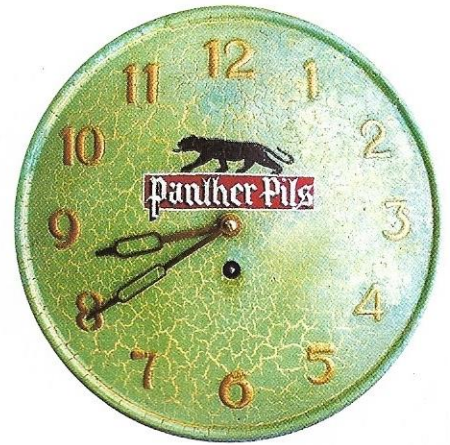
Nombreuses furent les tentatives de créations de brasseries à Tours, comme celle de la famille Rothan en 1873 au 7, quai du Vieux Pont, à laquelle succéda la Nouvelle Brasserie de Tours en 1876, fondée par un inspecteur d'assurances puis dissoute en 1878 pour renaître sous l'appellation de la Nouvelle Brasserie pendant trois années. Plus sérieuse pour Webel fut la concurrence de la brasserie Tessier Frères, devenue Tessier et Boyer puis Tessier-Bosseboeuf au 15, place d'Aumont. Ses bières bock et brune conquirent en effet les consommateurs et remportèrent des prix aux expositions commerciales. En 1885, une cinquantaine d'ouvriers brassaient dans deux établissements, mais la bière Saint-Éloi allait finir par s'imposer.

De son union avec Philippine, Philippe Webel eut six enfants. Philippe-Frédéric (1874-1914) et Georges (1886-1953) apprirent le métier. Philippe Webel rempla-

ça les vieux hangars par de vastes locaux conçus pour la fabrication industrielle de la bière. Les hautes cheminées de brique rouge dressées à l'extrémité du boulevard Béranger saluaient cette réussite confirmée par les diplômes d'honneur et les nombreuses médailles d'or et d'argent décernées lors des expositions de Tours (1881, 1892), Saumur (1891), Angers (1895) et surtout des expositions universelles de Paris (1878, médailles d'or en 1889 et 1900) et Saint-Louis (or en 1904)... Les affiches publicitaires ne manquèrent pas de rappeler toutes ces distinctions. La brasserie Webel s'engagea très tôt dans une politique de réclame visant les cafés et restaurants. Les meilleurs affichistes furent sollicités tout au long de l'existence de l'entreprise, d'Adolphe Willette, avec ses plantureuses walkyries

Fiers de leur patron, les employés de Philippe Webel se cotisèrent pour lui offrir son buste réalisé par le célèbre sculpteur tourangeau François Sicard.

Après le décès du fondateur, en décembre 1916, le dernier fils survivant, Georges, prit en main l'entreprise. Cet ingénieur-brasseur, sorti de l'école de brasserie de Nancy, se fixa trois objectifs ambitieux : l'introduction des techniques les plus avancées, l'élévation de la production et la conquête des marchés intérieurs et extérieurs. De puissantes machines actionnées par l'électricité et des générateurs de plusieurs centaines de chevaux produisaient, en plus du froid indispensable pour la bière à fermentation basse, la glace suffisante à l'approvisionnement de la clientèle de Tours et des environs. Une importante machinerie fut



blons de Bohême, d'Alsace et de Bourgogne donnaient aux bières Webel-Saint-Éloi la finesse et la saveur qu'appréciait une clientèle de plus en plus large, rivalisant avec les bières françaises et étrangères réputées de Munich ou Pilsen.



Philippe Webel
1846-1916



Philippe Webel fils
1874-1914



Georges Webel
1886-1953

dressant fièrement un bock Webel, aux femmes coquines de Brénot (1961), en passant par A. Guillaume et J.E. Grosens. A chaque époque un style et une manière différente de mettre en scène la bière avant de la déguster.

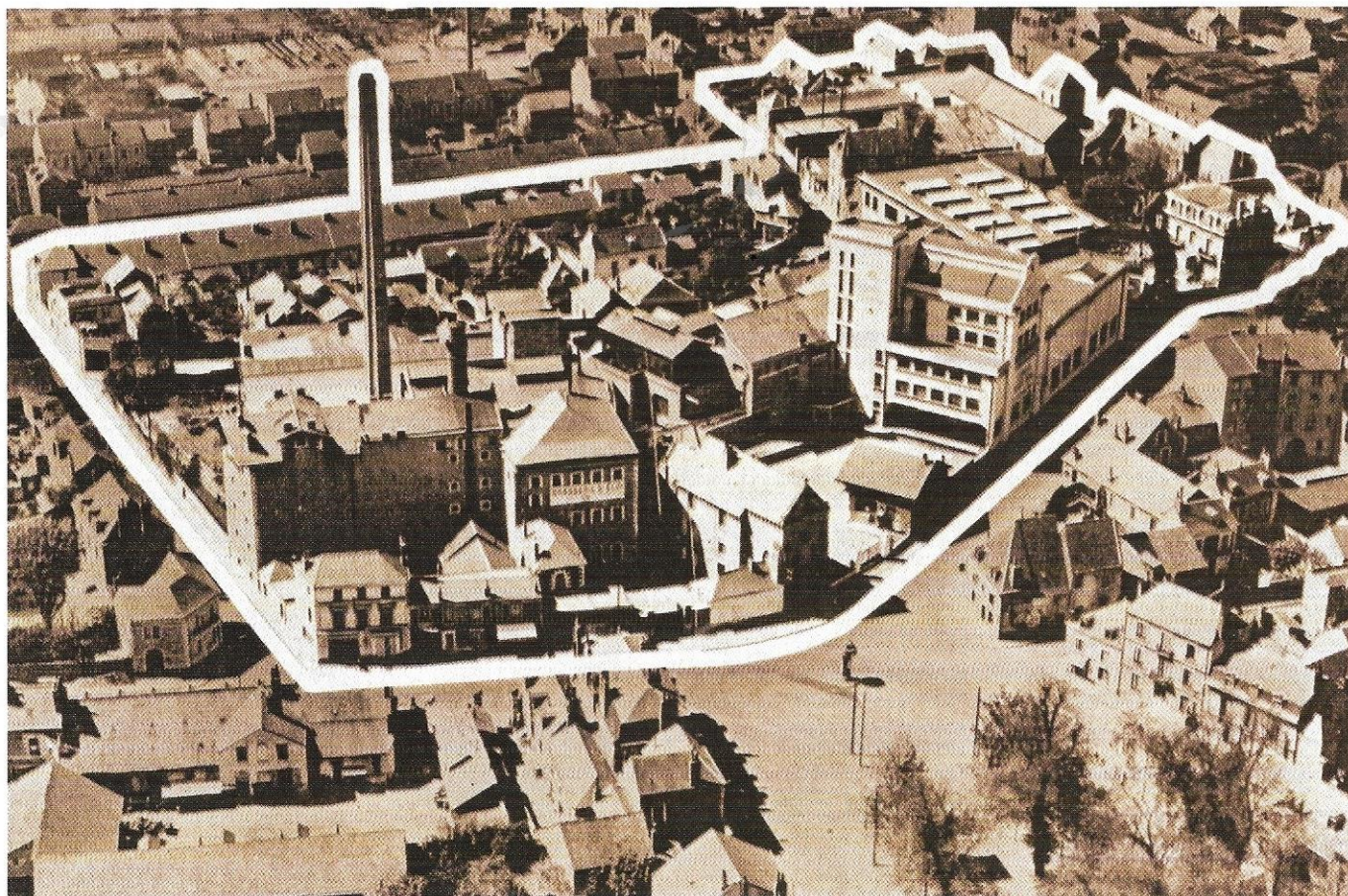
Tours, Loches, Chinon possédaient leurs brasseries. En 1914, une centaine d'ouvriers rétribués 4,5 f par jour produisaient annuellement 40 000 hl. Le prix de la bière restait assez élevé. Peu demandée l'hiver (300 hl par mois) sa consommation « décollait » l'été, essentiellement dans les « cafés-brasseries » locaux. Le 1er octobre 1913, la brasserie Webel et Fils se transforma en société anonyme familiale, la brasserie Saint-Éloi commercialisant en plus de la bière et de la glace, des eaux minérales et des boissons gazeuses, les fameux siphons bleus ou verts à bec d'étain.



installée pour la manipulation, le lavage et le goudronnage de fûts, ainsi qu'un laboratoire afin d'assurer le contrôle de toutes les opérations. La mise en bouteilles fut organisée par un remplissage journalier de 25 000 canettes, toutes soumises à la pasteurisation. La production annuelle, dans les années 1920, pouvait être évaluée à 80 000 hl, de spacieuses caves de garde permettant de recevoir 20 000 hl. Des orges de premier choix et des meilleures provenances, des hou-

Des camions et des voitures attelées effectuaient le service de la ville et de la gare. Des entrepôts régionaux au Mans, à Blois, Montoire, Vendôme, des expéditions dans quinze départements et vers le sud de la France, des exportations en Italie et en direction de l'Union française, la brasserie Saint-Éloi ne cessa de s'agrandir et de se moderniser jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. Les bâtiments s'étendaient en direction de l'ouest et du nord, formant un vaste quadrilatère de part et d'autre de la chapelle convertie en bureaux. La famille des propriétaires habitait dans une superbe demeure bourgeoise à l'angle nord-est.

Dans les années 1930, Georges Webel s'associa avec un grand groupe de brasseries belges pour répondre à la concurrence sur un marché en plein essor. L'usine



s'agrandit encore, usant largement du béton, mais la grande crise obligea l'industriel tourangeau à céder une part de son capital. L'affaire devint en effet une filiale de la Société industrielle de brasserie (Brasserie de Thionville en 1938), laquelle société conserva néanmoins la marque Webel, ajoutant la distribution de jus de fruits et de boissons similaires à ses activités. Ainsi la limonade « Match » fit son apparition aux côtés des « Webel » blondes ou brunes, fortes ou légères. En 1932, la bière de ménage en fût de bois de 30 l, coûtait 25 f et la caisse de dix grandes bouteilles 13 f. La capacité journalière de production portée à 60 000 canettes, en partie « encapsulées », répondait à une demande toujours plus forte.

La consommation de bière avait pénétré bon nombre de foyers tourangeaux. Des « entrepositaires » commercialisaient une bière qu'ils se procuraient auprès des grands groupes et qu'ils embouteillaient dans leurs propres bouteilles. Lesquelles, qu'elles soient signées Verna et Cannel, Pouillet, Lechertier, Audais (à Tours), Faucher (à Loches), Beauvilain, Boulet (à Chinon), Benoiton (à Bourgueil) ou Rouer (à Langeais) font aujourd'hui la joie des collectionneurs.

C'était l'époque où la brasserie Saint-Eloi constituait un quartier en soi et où l'on devait boire au cabaret « La Paix » un minimum de six bouteilles de 0,25 l en cinq minutes !

La brasserie Saint-Éloi s'inscrivait dans le paysage urbain. La ville aux multiples tours comptait maintenant la tour Webel, haute d'une quarantaine de mètres. Celle-ci offrait un merveilleux point de vue sur Tours et les vallées du Cher et de la Loire aux groupes de visiteurs de l'entreprise. L'ascension des six étages de la tour de béton constituait le clou de la visite. Le modernisme ne manquait pas d'étonner. Tout en haut, le moût bouillant arrivait dans le bac d'aération et d'oxygénation ; au-dessous, la chambre de refroidissement l'amenait de 98° à 5°. Un étage plus bas, les salles de pré-fermentation et de fermentation, parmi les plus belles de France, comprenaient de nombreuses cuves de 500 hl. A mesure que l'on descendait, la température diminuait. Enfin, dans les caves de garde où il ne faisait guère que 2°, la bière, enfermée dans de vastes cuves et maintenue à une pression constante, prenait tout son arôme.

Les visiteurs se retrouvaient dans la salle de dégustation aménagée en taverne alsacienne pour goûter la bière fraîche, brune ou blonde. Parmi les innombrables groupes qui visitèrent l'entreprise durant ces belles années de la brasserie, celui de la Chambre syndicale des Limonadiers

LE PLUS BEAU CABARET DE L'OUEST DE LA FRANCE

A 2 minutes du Bloc des Grands Hôtels

Samedi 28 Novembre
21 h. 30 à 4 heures

LA PAIX

IBAÏL
avec
GRAND CONCOURS DES BUEURS de BIÈRE
doté par **PANTHERPILS**
et la Brasserie St-ELOI

RÈGLEMENT

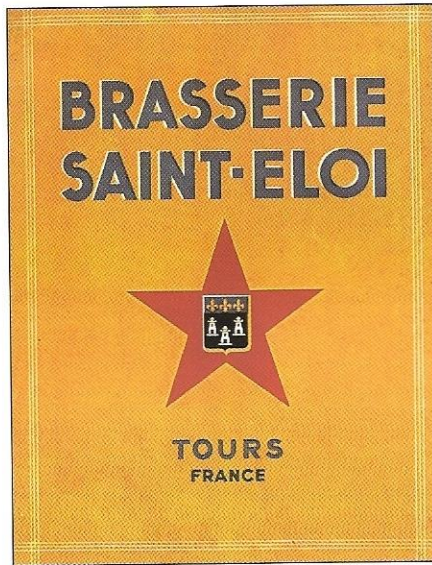
- 1 - Le Concours est gratuit. Il aura lieu de 22 heures à Minuit, le Samedi 28 Novembre 1953.
- 2 - Obligation pour chaque Concurrent de boire un minimum de 4 Bouteilles de 0,25 cl. en 5 minutes, ou sous d'échec, il devra payer les Bouteilles consommées au prix de 40 fr. la Bouteille.
- 3 - Les Prix seront acquis à minuit aux concurrents qui auront bu le plus de bière dans le temps le plus court.

Après le Concours :
Programme d'Attractions et Jeux, avec
MAYA - AICHA - CHARLEY - AMBRE
Ginette GILBERT - Denise MORRY
CATY BRUN et le Trio JAN-LOU-JAN

Consommations de 250 à 425 fr.
MATINÉE DANSANTE, DIMANCHE de 17 à 20 heures.

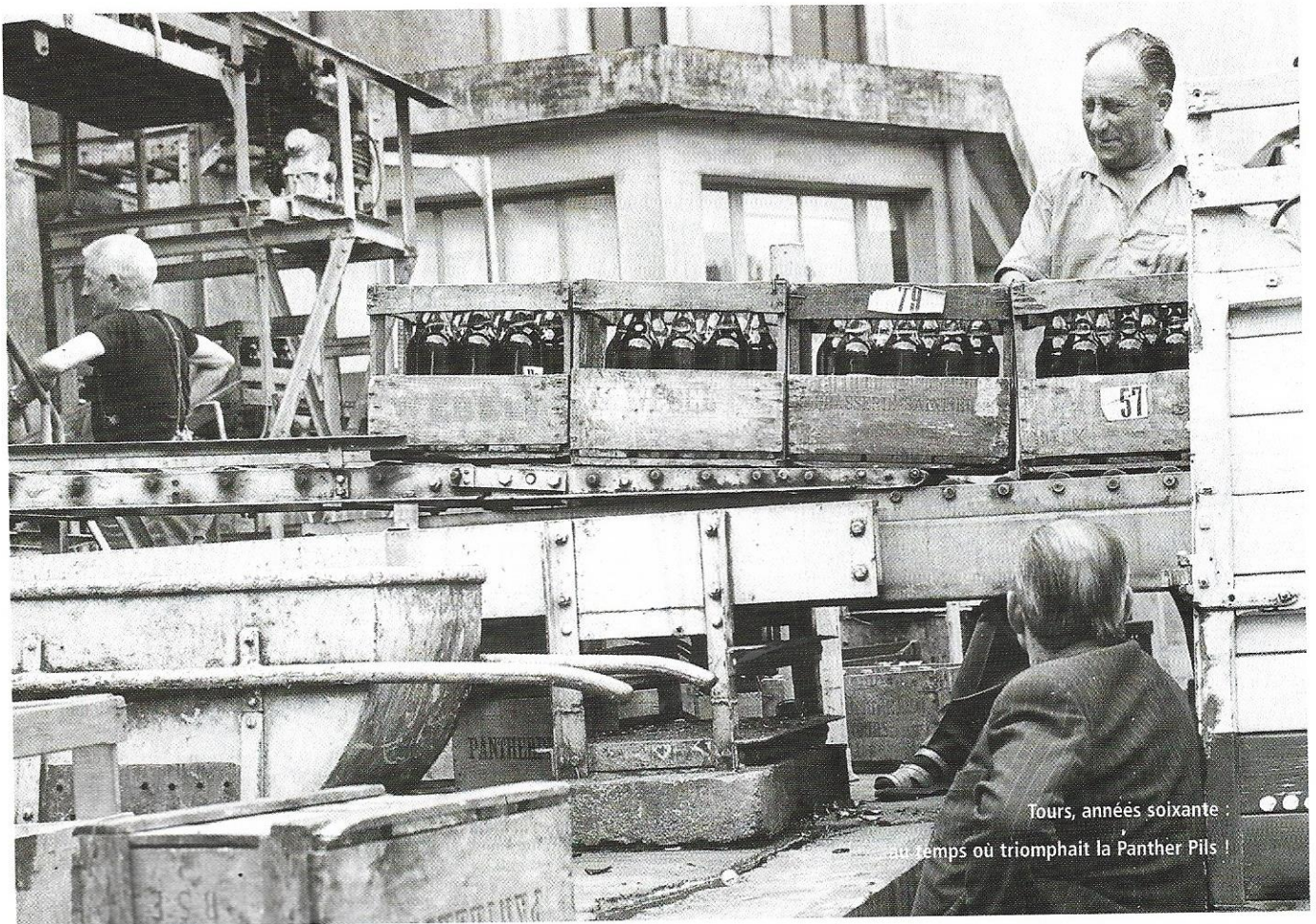
tourangeaux (1933) eut droit à une réception particulièrement soignée. Reçus par MM. Georges Webel, Jean Thierry et le général Camors, administrateurs, les limonadiers se virent offrir un lunch copieux et délicat : sandwiches au pâté, au caviar, au jambon, bière à volonté, cigares et cigarettes...

Si la discipline au sein de l'entreprise restait rigoureuse (le général Camors présidait le conseil d'administration), une bonne entente régnait parmi le personnel, comme en témoigna le banquet annuel de l'Amicale donné à l'occasion de la Saint-Éloi et dont la presse se faisait l'écho. En présence du bureau de l'Amicale et des administrateurs, les employés et leurs dames réunis dans la salle des fêtes du « Grand Turc » applaudissaient les discours de circonstance, avant de faire honneur au repas et de terminer la soirée par un bal. Ceci explique peut-être pourquoi les grèves de 1936 n'affectèrent pas l'établissement. En janvier 1939, la fête familiale prit un tour particulier. Un vin d'honneur fut servi dans une grande salle de la brasserie afin de remercier Georges Webel qui reprenait la direction effective de sa maison.



La fameuse brasserie
à l'étoile rouge commença à connaître
quelques déboires
à l'heure des premières
concentrations,
dans les années cinquante.

En juillet 1940, les premières restrictions touchèrent la bière. Les consommateurs tourangeaux furent obligés de modérer leur soif devant les difficultés d'approvisionnement en charbon et, surtout, la priorité accordée aux soldats d'occupation, gros buveurs de bière... Il fallut attendre le 4 novembre 1944 pour qu'une réclame annonce l'événement : « La brasserie Saint-Éloi, après plusieurs mois d'arrêt vient de reprendre ses fabrications. C'est pourquoi la nouvelle bière vient de faire son apparition dans les cafés et brasseries de la ville et de la région ». L'arbre de Noël offert par la société à son personnel le 18 décembre 1945, dans la salle des fêtes du « Faisan », au milieu des ruines de la rue Nationale, consacrait un nouveau départ de la brasserie Saint-Éloi. Placée sous la présidence de MM. Kauffmann, PDG, et... Webel, conseiller technique, la petite fête honora le doyen de la brasserie, M. Grittet, le plus vieil ouvrier du département (soixante ans de brassage !), qui remercia, au nom du personnel, les administrateurs d'avoir organisé ce premier Noël de la paix. M. Kauffmann souligna le bond formidable accompli par la production



Tours, années soixante :
au temps où triomphait la Panther Pils !

MISE EN BOUTEILLES



A LA BRASSERIE

GRANDE BIÈRE BRUNE

Nigra

BRASSERIE SAINT-ÉLOI

TOURS

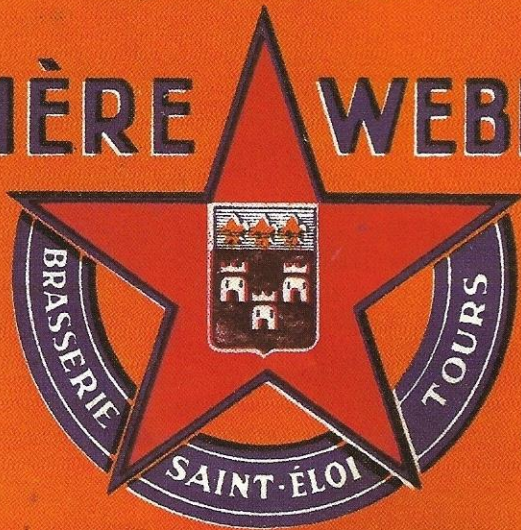
1845

BIÈRE BRASSÉE SPÉCIALEMENT POUR L'EXPORTATION
MARQUE DÉPOSÉE N° 3314

PRODUIT DE FRANCE

BOCK

BIÈRE WEBEL



★ WEBEL ★ WEBEL WEBEL ★ WEBEL ★
 BEL ★ WEBEL ★ WE EL ★ WEBEL ★ WEB
 ★ WEBEL ★ WEBEL WEBEL ★ WEBEL ★
 BEL ★ WEBEL ★ W L ★ WEBEL ★ WEB
 ★ WEBEL ★ WEBEL ★ WEBEL ★
 BEL ★ WEBEL WEBEL ★ WEB
 ★ WEBEL ★ WEB BEL ★ WEBEL ★
 BEL ★ WEBEL ★ WEBEL ★ WEB
 BEL ★ WEBEL WEBEL NEBEL ★ WEB

WEBEL

LA BONNE BIÈRE
BOCK EXTRA PASTEURISÉE

BIÈRE DE LUXE
RECORD

Saint-Eloi

BRASSERIE SAINT-ÉLOI

MISE EN BOUTEILLE A LA BRASSERIE - TOURS

MISE EN BOUTEILLE A LA BRASSERIE - TOURS

BIÈRE DE LUXE * PRODUIT DE FRANCE

Goldsmith

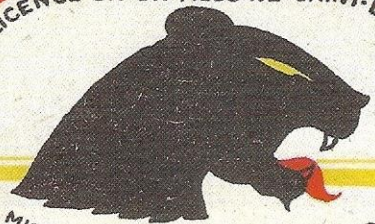
PRODUCTION
PantherPils

*Brassée, mise en bouteille et pasteurisée
à la Brasserie S. Eloi, Tours, sous
le contrôle de la Brasserie de
Chionville Basse Yutz Lorraine*

MARQUE DÉPOSÉE N° 3.538

PANTHERBRAU

LICENCE UNION MESSINE-SAINTE-ÉLOI

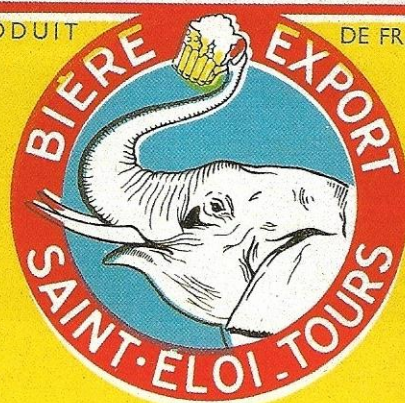


MISE EN BOUTEILLES A LA BRASSERIE

GRANDE BIÈRE DE LUXE

PRODUCE OF FRANCE

PRODUIT DE FRANCE



MISE EN BOUTEILLES

A LA BRASSERIE

IMPORTÉ PAR LOUIS DREYFUS & C^{IE}



s'y reprirent à deux fois pour venir à bout des 70 m de la cheminée. La tour de béton tenta aussi de résister.

La ville aménagea le carrefour actuel à l'extrémité du boulevard Béranger, tandis que la GSCIC, édifia la résidence Saint-Éloi. Quant à la chapelle, objet de divers projets (salle de spectacles ou de concerts) elle fut aménagée à grands frais (6,4 M.F.) afin de recevoir les archives municipales, inaugurées en décembre 1990. Ironie du sort, les archives de la vieille brasserie entassées dans les souterrains de la chapelle disparurent au milieu des gravats ! Rares demeurent les vestiges et les témoignages de cette entreprise de patrimoine dont les tourangeaux se souviennent avec nostalgie. Espérons qu'une exposition - les collectionneurs existent - saura, un jour, rappeler cette page glorieuse de l'histoire industrielle de la Touraine, écrite par des gens venus d'ailleurs. ■

de la brasserie après les années noires, grâce aux efforts de tous. Une somme d'environ 400 000 f fut répartie sur l'ensemble du personnel en guise de témoignage de reconnaissance de la part de la direction. Un chœur précéda la distribution des primes en espèces, le personnel ayant reçu des chemises, caleçons et bas de soie. Un goûter et une sauterie clôturèrent dignement cette fête de famille.

Réimmatriculée en juillet 1955 au registre du commerce et des sociétés avec un capital de 19 257 000 f (2 500 000 f en 1949), la société anonyme Brasserie Saint-Éloi augmenta quatre fois son capital pour le porter à 1 750 000 NF en 1965. Les nominations et démissions de ses administrateurs ponctuèrent cette époque tourmentée. Frédéric Webel, le

La tour de béton tenta aussi de résister.

Une brochure grand format, abondamment illustrée, vantait alors l'équipement performant de l'entreprise et augurait d'une politique publicitaire offensive, fidèle en cela à la tradition Webel, l'entreprise ayant ainsi supplanté les brasseries locales rivales. Nouvelles bouteilles redessinées avec capsule, remplacement des fûts de bois par des métalliques, exportation dans le monde entier... : les années 1950-60 connurent l'expansion et l'utilisation massive du matériel publicitaire en direction des débits de boisson et des consommateurs, de l'éventail aux « glaçoides », des cartons aux chopes, tous frappés de la célèbre étoile rouge.

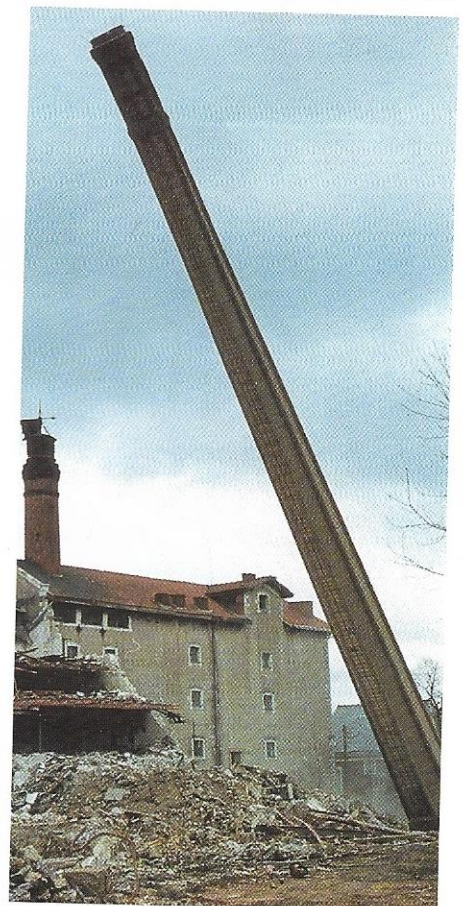
Dans le même temps, la diversification des marques de bière Saint-Éloi s'intensifia, en particulier avec la gamme des « Panther Pils ». En réalité, l'entreprise dut faire face à la concurrence de plus en plus âpre des brasseries de la région parisienne et de l'Est, avec la montée en puissance des petites canettes de « mousse », breuvage de prédilection des appelés du contingent. Cette situation se traduit par une histoire fort mouvementée de la vie de la société au niveau de son conseil d'administration et des augmentations de son capital social.

petit-fils du fondateur, se retira en 1959. Sous la direction de son PDG, François Kauffmann, avec pour administrateurs principaux la S.A. Brasserie de Thionville-Basse-Yutz et la SARL Société industrielle de brasserie de Paris, la société tourangelle fut finalement dissoute en octobre 1968 et absorbée par la Brasserie de Thionville-Basse-Yutz. Webel-Saint-Éloi avait vécu, comme bien d'autres brasseries françaises éloignées de leurs matières premières et situées hors des grands axes de distribution. L'heure de la concentration industrielle au niveau européen avait sonné. L'usine de la rue Girardeau cessa peu à peu ses activités, son patrimoine foncier demeurant sa seule richesse. La chapelle abrita ainsi un temps les bureaux de la société de distribution France-Boisson.

En 1979, le vaste périmètre de l'entreprise tomba dans les mains de compagnies bancaires et immobilières. La chapelle, inscrite à l'Inventaire, fut revendue à la ville de Tours en 1987. Entre temps, les Tourangeaux assistèrent à la « mise en bière » de la brasserie, fleuron de la Touraine industrielle pendant un siècle. Un ballet de camions et une noria de pelleuses envahirent le site de février à avril 1981. Les artificiers de la société Bodier

Texte de Jacques Feneant
Illustrations de Xavier Dhommée

La « mise en bière »
eut lieu en 1981...



Webelissime...

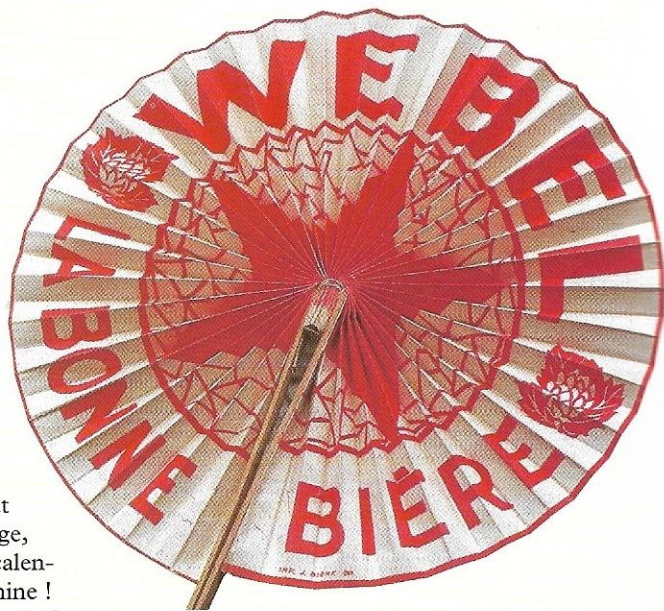
Gloire à Gambrinus ! Le légendaire et jovial patron des brasseurs compte l'un de ses plus fervents admirateurs à Tours. Passionné par la bière depuis son adolescence, Xavier Dhommée ne s'intéresse pas qu'au contenu. Côté contenant, il a même de quoi étancher la soif de Gargantua : quelque quatre mille verres de tous les horizons et de diverses époques. « J'en ai des tas de chez Webel, mais je n'ai encore pas mis la main sur les chopes en grès. J'aimerais bien aussi trouver le pyrogène et les plaques émaillées, mais là c'est moins évident, car elles partent souvent sur l'Allemagne. Les brocanteurs savent qu'il y a là-bas des collectionneurs prêts à mettre le prix », explique le jeune agent municipal qui, à défaut de plaques, pos-

sède maints vestiges de la célèbre marque. De papier à en-tête de l'entreprise en bon de réception de fûts et de syphons en bouteilles, en passant par étiquettes, cartes postales, brochures et articles de réclame en tout genre (décapsuleur, horloge, calepin, éventail, chapeau, calendrier, porte-clés...), quelle mine !

Quinze ans de recherches et de rencontres, suite à des annonces et au bouche à oreille : « J'ai bien parlementé avec une soixantaine de personnes. Autant des professionnels que des particuliers. En tout cas, il faut toujours négocier. J'ai une fois craqué pour une plaque ovale en glaçoïde, très rare, que j'ai emportée pour 1000 F. Je suis aussi très fier de mes dessous de verre Panther Pils en verre fumé voir et puis de mon fût de chêne avec son système de tirage. Il arrive aussi qu'on m'offre des belles choses. Une vieille dame m'a même donné un plateau Webel en céramique, peut-être unique. »

Tout un patrimoine susceptible d'émouvoir Frédéric Webel, s'il vient un jour à la maison : « Il habite Paris. On s'est télé-

phonés, en se promettant de se voir. Lui-même ne possède pas grand-chose sur la brasserie, hormis je crois des lithographies originales », affirme le « conservateur » de ce petit musée Webel, une telle collection méritant assurément d'être valorisée dans une exposition ouverte au public. Car Xavier Dhommée, en sauveur et rassembleur de toutes ces reliques dispersées de la plus célèbre brasserie tourangelle, mériterait bien, au moins quelques jours, de... se faire mousser. ■

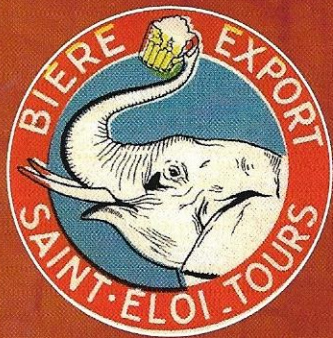


Xavier Dhommée, le plus « webelissime » des collectionneurs brassicoles !

TOURAINNE

N°67

le magazine de la touraine



Tours

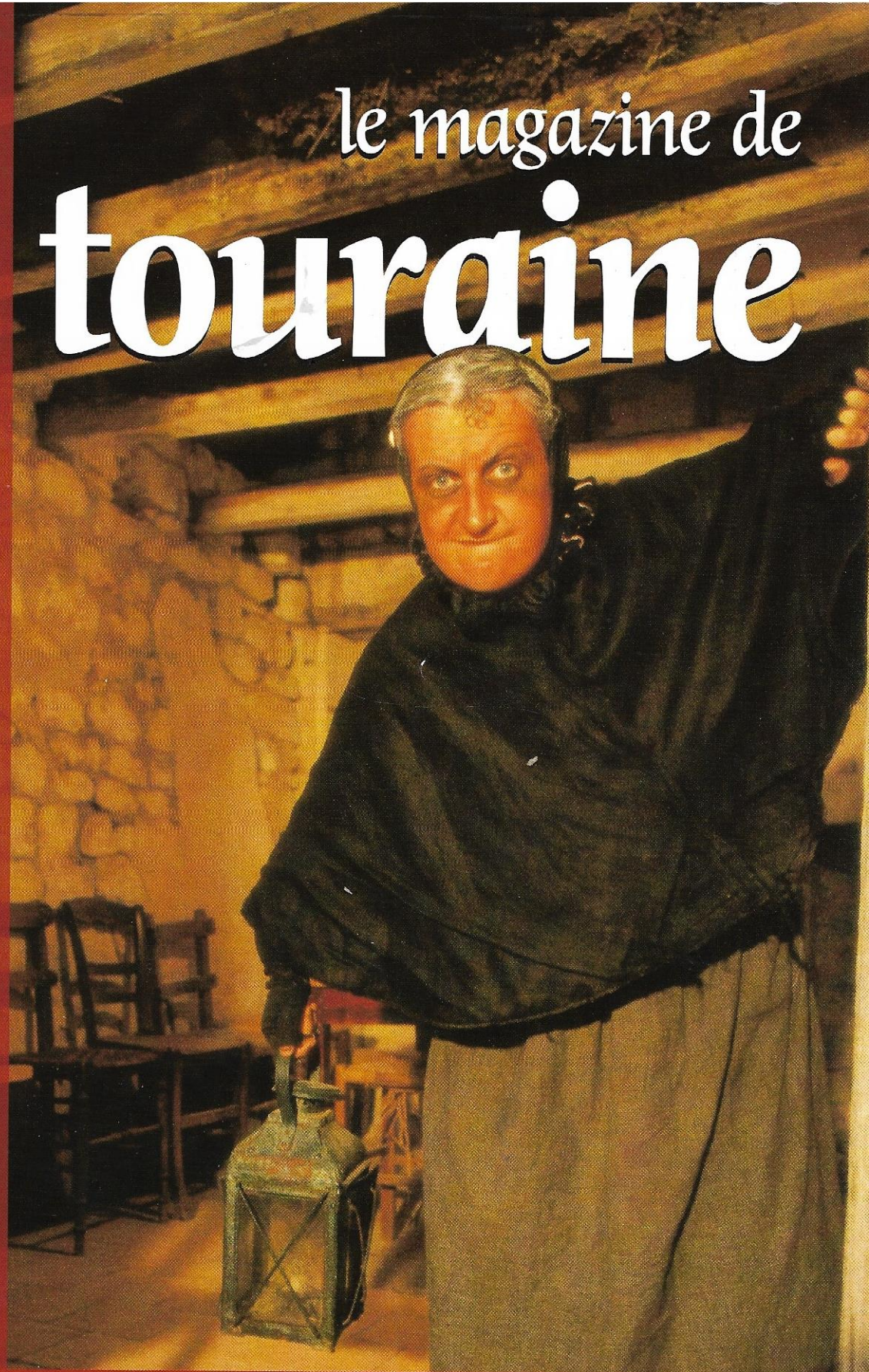
La brasserie Webel

Balade

En vallée
de Courteineau

Saint- Hippolyte

Ça coule de source...



Aimée Boisantin

tête d'affiche

Trimestriel • Été 1998 • 35F

