

## L'ART D'ÊTRE BRASSEUR ET DE RAFRAICHIR AUTRUI

### Au temps des Pharaons.

Il paraît qu'au temps lointain des Pharaons — si les sphinxes ou les sphynx leurs mâles, pouvaient parler, on en aurait confirmation — les Egyptiens arrosaient déjà leur gorge brûlée par le climat, d'une boisson pas toujours très transparente, mais mousseuse et désaltérante ; une marraine de la bière. Il n'est point surprenant que l'envie de se rafraîchir ait commencé par exciter l'imagination de gaillards se mouvant sur notre globe au bord d'un Nil, tiède et étouffant, silhouettes de fantômes ambulants armés de barbes et de moustaches, ou femmes dont on regrettait de ne voir que les yeux alors que les nôtres montrent actuellement leurs trésors.

Tandis que le vulgaire des humains avec chameaux et ânes se contentaient d'eau trouble aux confins du désert, — au seuil de pyramides parasols contestables — les rois et dignitaires, eux, luttèrent contre le souffle chaud et redoutable du *Khamsin*, contre les brûlures pestilentielles du soleil ; ils s'administraient les pots d'une bière ancestrale, le blé se cultivant surtout en Haute-Egypte, l'orge que l'on faisait mousser à sa façon, étant la céréale la plus appréciée.

Les Egyptiens possédaient bien quelques oasis d'une eau plus ou moins claire qui leur eût interdit d'enseigner la propreté en Israël. De façon surprenante cependant, ils se révélèrent pour une fois très éveillés, en découvrant, avant les Occidentaux, que la bière pouvait agir de façon discrète et agréable aussi bien sur le cerveau que sur l'estomac. Ils remarquèrent surtout qu'en en buvant à grand flot, la pensée devient plus légère, l'expression plus aisée, le sourire plus fréquent, une éclatante gaieté effaçant les soucis. Il arrivait même que de perpétuels dormeurs dormissent encore mieux.

C'est à Péluse, ville de Basse-Egypte, à l'embouchure du Nil, que le vin d'orge, dit *boisson pélusienne*, fit son apparition première sur notre planète. Paradoxalement environnée de marais immenses et de flaques à moustiques et de bestioles de tout genre, cette ville où Pompée perdit la vie assassiné, vit ses indigènes déguster avec délice une bière primitive digne de faire des progrès.



« La Bière éternelle »  
vue en Egypte par Marcel North.

La bière et ses procédés se servent de l'eau  
pour naviguer.

Par la navigation, la Grèce, Rome, la Germanie, la Gaule enfin, une bière encore imparfaite, ne se conservant point, maladroitement fermentée, fut fabriquée plus tard et consommée en moult lieux — en Germanie de façon plus suivie qu'en France où le vin était la boisson normale. Les Autrichiens et les Allemands, têtus et persévérants, brassaient le grain avec la *pyor*, *bior* ou *pyr* liquide doux et qui fut à la longue détrôné par Pilsen et Munich. Cambrinus ou Gambrinus, de haute légende fondateur de la ville de Cambrai ou de Cambrin dans le Pas-de-Calais — sorte de dieu de la bière et des brasseurs — acquit tôt la réputation d'un engloutisseur de chopes, à barbe fleurie, au ventre rebondi — représenté en Bacchus à cheval sur un tonneau.

Si la plus ancienne brasserie de Munich, la *Löwenbräu*, avait fait bouillir son premier brassin en 1383, une multitude de brasseries — ayant provoqué en Europe la culture d'houblonnières — adoptèrent des modes quelque peu différents de fabrication répondant au goût des consommateurs régionaux.

Dans l'ouvrage spirituel et illustré de façon charmante dû à Marcel North, intitulé *La Bière éternelle ; De la bière de Sumer à la bière de Müller*, paru aux *Ides et Calendes*, à Neuchâtel — maison d'édition d'une haute élégance bibliographique — se trouve expliquée, au cours d'un délicieux aperçu à la fois documenté et primesautier, l'origine du mot *Bockbier*. Selon ce bel ouvrage auquel nous empruntons quelques notes et clichés originaux, ce terme serait né d'une visite en Basse-Saxe de Martin Luther. Le duc de Brunswick, tenant à lui faire honneur, lui fit parvenir un pot plein de bière d'Eimbeck : « *Eimbeckbier !* » expliqua le page au réformateur — « *Ein Bockbier !* » c'est-à-dire une bière de bouc ! se serait exclamé Luther d'humeur rabelaisienne, connaissant peut-être l'irrévérencieuse comparaison de l'écrivain et empereur Julien et sa satire amusante sur *Les Césars*.

En Suisse, certaines villes comme Lucerne eurent leurs brasseurs attirés, tandis que fort tôt, en Amérique et en Chine l'on buvait toutes sortes de breuvages fermentés et épicés apparentés à la bière. Les Chinois l'appelaient *vin de céréales*. Au Thibet, l'on buvait le *bigni* et les Mongols consommaient quatre sortes de bières, au millet, au riz, à l'orge et au miel.

Les voyages et les échanges de bières de ville en ville contribuèrent à améliorer la qualité ; Outre-Rhin, elle fut surveillée par des contrôleurs.

L'usage de boire la bière sur commande fut instauré en Allemagne à la Cour de Berlin où le roi de Prusse présidait à des réunions de grosses bedaines autour de pots. On vidait parfois sa choppe d'un coup, au commandement, usage qui se perpétua, comme nous y ferons allusion dans de fort nombreuses sociétés d'étudiants.

---

L'ART D'ÊTRE BRASSEUR

---



*Au temps des chevaliers assoiffés!*

Dessin de Marcel North.

**Brasseurs Neuchâtelois à l'étranger.**

Il faut remarquer qu'en Suisse l'on eut grand peine à trouver houblon et orge pour le malt ; il fallut planter ! Ceux qui d'abord se sentirent une vocation sérieuse pour la fabrication de la bière, s'expatrièrent. Parmi ces rares professionnels s'inscrivirent des Neuchâtelois. Jean dit Henri Grellet, né en 1790, allié à une Allemande de Wertheim, devint important brasseur dans l'Hérault à Montpellier. A sa mort en 1858, il a trois fils brasseurs qui lui succèdent. L'aîné Polydore-Philippe, né en 1815, fonde une brasserie à Bayonne.

Parmi ces brasseurs associés, experts manipulateurs de cuves, se signalent encore Hilaire-Victor Grellet, né en 1819, et Samuel-Henri, né en 1830. Le fils de ce dernier, Charles-François, né en 1866, sera brasseur aussi à Nîmes. Autant de brasseurs neuchâtelois peu connus qui firent honneur à la profession.

Remarquons cependant que si cette poignée de *Romands* sont brasseurs en *France*, le fait que le premier d'entr'eux épousa Madelaine Fahn, Allemande, de la principauté de Lœwenstein, explique néanmoins l'origine du choix de cette profession devenue familiale. On ne verrait guère des Français inspirant une telle discipline de métier à des Romands.

**Fabrication. — Angleterre. — France. — Belgique.**

Si c'est en Angleterre et en Belgique que l'art du brasseur prit, à l'origine, aussi bien qu'en Allemagne, un grand essor commercial, les Français qui, pour une fois, *imitèrent* des procédés de fabrication — qu'ils n'avaient point inventés puisqu'à Londres existait, depuis 1406, la Worshipful Co of Bewers, la Véritable Cie des Brasseurs — les Français disons-nous, s'appliquèrent d'abord à former des groupements de brasseries parisiennes, à s'inspirer de procédés chimiques bien anglais, leur gourmandise ayant prévalu sur leur antipathie pour l'ennemi héréditaire qui claquait de la langue en buvant un onctueux breuvage...

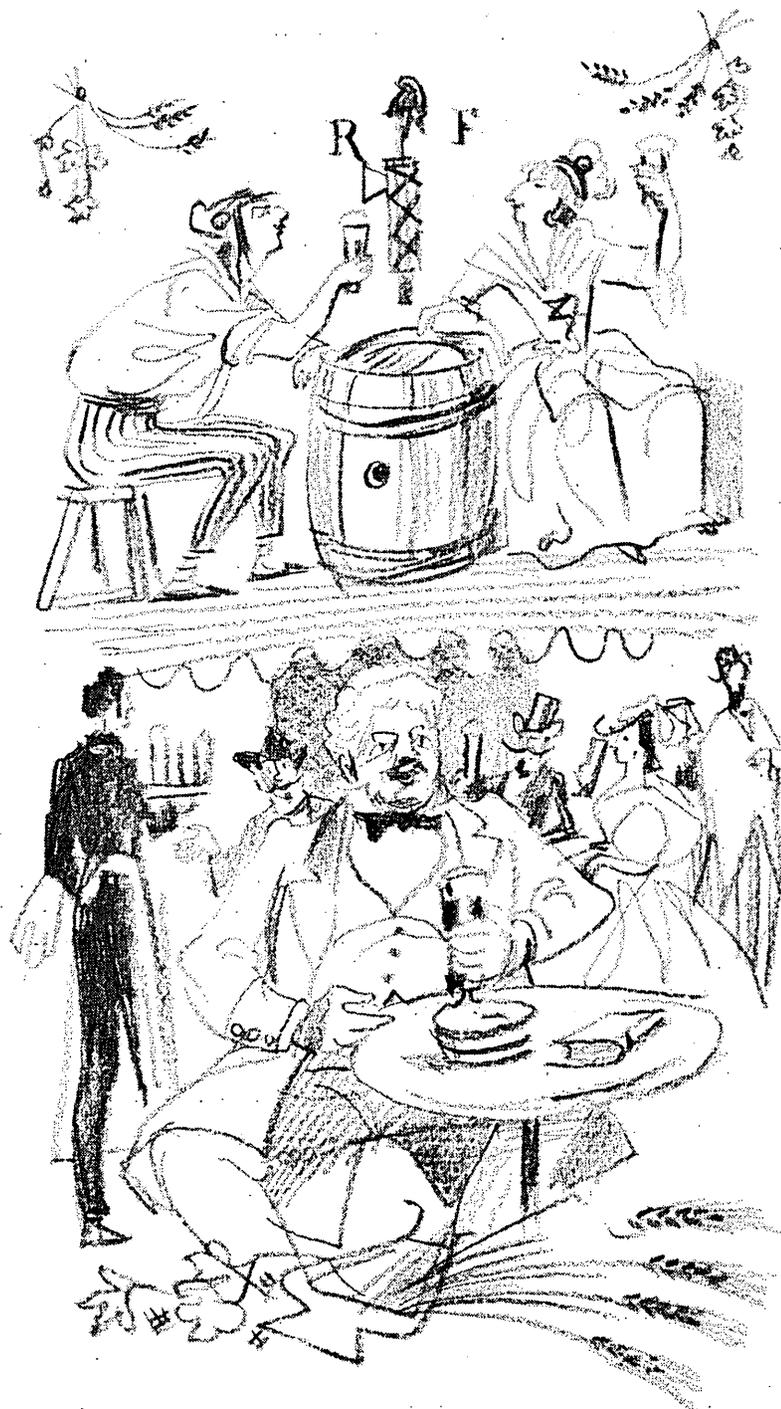
Copier c'est parfois bien ; très bien copier c'est plus malaisé ; l'imperfection ou l'alternance brouillée des moyens de mélange et de fermentation joua d'abord quelques tours à nos amis d'au-delà du Doubs. Bien qu'ayant obtenu une bière plutôt légère, ils voyaient leurs ventres — surtout ceux du personnel assoiffé des brasseries — prendre d'exagérées proportions. On constatait coliques insidieuses.

Les Français pour se distinguer malgré cela, avaient coutume, en buvant leur bière, de dire que c'était de la cervoise — de *cerevisia* — boisson à la gomme, au sucre, à l'amidon, en principe amer, avec gluten et alcool, générateurs de la fermentation de l'orge ; ils plaçaient cette céréale dans les conditions voulues pour la fermentation en la faisant d'abord séjourner pendant 48 heures dans l'eau pour l'étendre en couches peu épaisses sur une dalle de briques ou de pierre pendant l'été — sur un parquet, durant l'hiver.

---

L'ART D'ETRE BRASSEUR

---



*Ambiance favorable...*

Dessin de Marcel North.

---

## L'ART D'ÊTRE BRASSEUR

---

Les Français avaient été, en curieux scrutateurs, ouvrir l'œil dans le Brabant pour s'assurer qu'ensuite le grain amassé en couches, pénétré d'eau, ne tarderait point à présenter les phénomènes de germination développant le principe sucré ; ils modérèrent leur germination en retournant l'orge une ou deux fois par jour selon l'épaisseur des couches et le degré de température. Après trois ou quatre jours, la germination étant arrivée à un degré convenable, ils l'interrompaient en soumettant le grain à la torréfaction. Ainsi desséché, le grain grossièrement moulu, était placé dans une cuve, délayé dans de l'eau bouillante.

### En persévérant.

On *brassait* alors fortement le mélange avec autant d'énergie que sont aujourd'hui *brassées* les couches froides et chaudes... de notre société contemporaine ! C'est ce liquide étrange — l'eau dissolvant le sucre, la fécule, le gluten et une matière analogue au ferment contenu dans l'orge — qui devenait susceptible de fermenter annonçant la bière. Il fallait encore bouillir en ajoutant le houblon. Le temps de durée de cette ébullition variait selon le degré de concentration que l'on voulait obtenir.

Ce n'était point tout. On versait, pour un refroidissement rapide, le liquide dans des cuves larges et peu profondes, de dimensions inverses aux tonneaux, aux bouteilles et aux jolies chopes à grands cols mousseux. La température étant tombée à 12 ou 15 degrés, le futur breuvage, mélangé à un peu de levure, fermentait avec ardeur surmonté d'une écume crémeuse qui barbouillerait douillettement lèvres roses, moustaches et toisons de barbus. Le gosier ressentait légère sensation de fraîcheur et de piquant due à une certaine quantité d'acide carbonique libre, développée par la fermentation.

La bière de Flandre, le « porter » de Londres, la bière d'Allemagne — Bamberg, Berlin, Stettin, Munich — les bières américaines offrent toutes à peu près la même composition d'origine, leurs différences s'affirmant par diverses proportions de mélange et degrés d'alcool. Les bières fortes, comme celle de Bruxelles ou le « stout » anglais, sont en général les plus alcoolisées. Si l'on peut observer que la production industrielle de la bière a pris un essor considérable surtout dans les contrées non viticoles, observons qu'il y eut cependant exceptions à ce sujet.

L'art d'être brasseur est de donner à son produit à la fois saveur, parfum, valeur nutritive, fraîcheur, apparence attirante — le tout excluant l'embonpoint des consommateurs.

### Prosit ! ?

Le débit étudiantin ne rendit point bedonnant les habitués des « tunes » soumis au sévère « comment » d'Outre-Rhin ou de Suisse, méprisant l'eau. Les Français, quant à eux, ne choquaient guère leurs verres ; ils

---

## L'ART D'ÊTRE BRASSEUR

---

ignorèrent ce « Prosit » qui n'était point dans leur dictionnaire. Ils se vengèrent d'un peu de retard sur leurs voisins — quant à l'excellence d'un breuvage doré à col d'argent — en prétendant que lorsqu'une mouche tombait dans leur verre, ils sauvaient la vie de la mouche, et, dédaigneux, commandaient une autre chope, alors que les Anglais sauvaient la vie de la mouche mais buvaient le contenu de leur verre, les Allemands, eux, buvant la bière et la mouche !

En France cependant l'on avait couru pour ne point être en reste. En 1814 déjà, le célèbre maître queux Carême avait servi à Paris des *soupes à la bière* à Alexandre Ier de Russie. Un autre Alexandre, Alexandre Dumas, s'exprima ainsi : « C'est certainement, après le vin, la meilleure liqueur fermentée. Elle est infiniment plus répandue que ce dernier et se fabrique dans tout l'univers. Les bières les plus estimées aujourd'hui à Paris sont celles du Nord, de Lyon, de Strasbourg, la fameuse bière de Vienne fabriquée par M. Dreher ; citons aussi le *porter* de Londres, l'*ale* d'Edimbourg, la bière rouge de Cologne, le *faro* de Bruxelles, la bière de Louvain, celle de Morlaix, etc. » Par courtoisie, les Français n'en complimentaient pas moins la production étrangère...

### A Neuchâtel, bière et Brasserie Muller.

Ce qui motive ce bref exposé, c'est une brasserie du pays neuchâtelois qui, avec les ans, et par la grande conscience mise au travail, a pris un remarquable essor. Cette initiative a sa place — comme d'autres entreprises ou institutions régionales — dans cette collection d'ouvrages dits *Patrie neuchâteloise*, alors du reste qu'une dizaine de recueils semblables ne suffiraient qu'à effleuré une matière inépuisable.

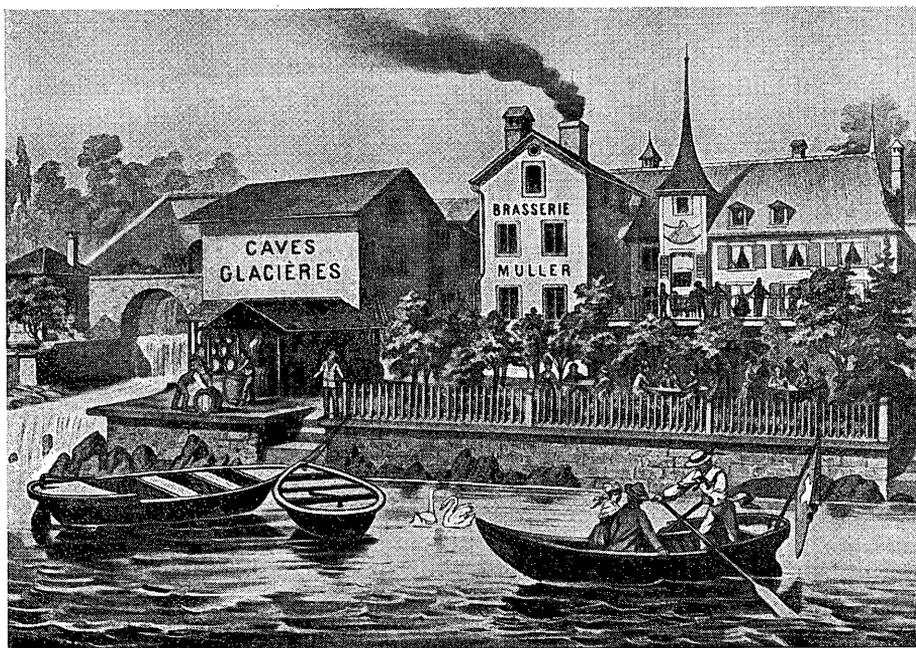
Ce n'est qu'au XIX<sup>e</sup> siècle que des brasseurs cherchèrent à s'installer à Neuchâtel. En 1840, l'on n'enregistre guère qu'une trentaine de brasseries en Suisse produisant environ 50.000 hectolitres par an. Notre vin avait désaltéré les Bernois qui nous avaient envoyé des tonneaux de bière. Il s'agissait encore de tonneaux. C'est un certain Daniel Josty, 1777-1845, d'une famille de Davos ayant essaimé dans les Grisons qui — après avoir fondé de grandes brasseries à Bordeaux et à Berlin, Jostistrasse — auteur de *Bière de mon tonneau*, eut l'idée simpliste de la vendre en bouteille. Il fit fortune en vendant une bière soutenue par sa littérature publicitaire en plusieurs langues.

Une grande brasserie ne s'installerait plus n'importe où. Où allait donc surgir à Neuchâtel, en 1862, la Brasserie Muller ? Des essais Gambrinus, à la rue du Seyon, n'étaient pas encourageants. L'un des frères Muller, originaires de Wyler, au canton de Berne, brasseurs à Bienne, s'aventura à Neuchâtel où la chance voulut qu'il découvrit un immeuble disponible, propice.

### Choix original.

Le quartier occidental de Neuchâtel s'étant développé tardivement, l'occasion se présentait d'installer une brasserie en évitant frais excessifs. La création de la route de l'Evôle; de 1822 à 1824, rendait assez aisée une exploitation commerciale de ce genre.

Entre le lac et le chemin de St-Nicolas, plusieurs propriétés de l'Evôle s'inclinaient vers le rivage, dont celle, autrefois, du chancelier de Montmollin, qui comprit jadis la carrière dite de l'Evôle sur laquelle on installa le sentier des Zig-zags, puis une maison — achetée par lui en 1686 — ayant allure de petit manoir à tourelle, édifée auparavant par la famille de Merveilleux. Cette maison, qui allait devenir la *Brasserie Muller*, appartient aux Montmollin jusqu'en 1836. Un traiteur avait transformé les lieux en café-restaurant ce qui déjà préfigurait un peu l'avenir. Le bâtiment fut acheté par le brasseur Frédéric Muller en 1861. On en voit l'aspect par l'illustration ci-jointe.



*Ancienne maison Montmollin, à droite, où s'installa, en 1892, une brasserie neuchâteloise.*

A gauche: Trouée du Seyon; tonneaux en voie de chargement par bateau.

---

## L'ART D'ÊTRE BRASSEUR

---

La tourelle polygonale très pittoresque, ornée d'un cadran solaire, signalait et signale toujours le relief d'un vieux toit doucement incurvé. L'intérieur s'honore encore d'un plafond de bois peint en trompe-l'œil. La description de cette demeure fut résumée dans *Monuments d'art et d'histoire du Canton de Neuchâtel* par M. Jean Courvoisier, archiviste. Selon renseignements Montmollin, cette maison — autrefois hors les murs comme l'Evole 2. Petitpierre — passa pour être une *folie*, lieu où pouvaient se rencontrer gentilles dames et galants de la haute société. Les Montmollin qui jadis avaient loué leur petit manoir au pasteur mondain Henri-David de Chaillet, 1751-1823, — critique littéraire bien connu — ne pouvaient en obtenir... et pour cause restitution de la clé à fin de bail !

Nous possédons une aquarelle, exécutée en 1821 par Convert, de ce ministre du Saint-Evangile, ainsi que plusieurs de ses sermons manuscrits ; leur écriture microscopique à lire à la loupe est d'une si méticuleuse application, qu'il ne les composait sans doute point dans la *folie* Montmollin où il avait ses rendez-vous. C'est de lui que Mme de Staël eût pu dire : « Il prêche très bien, mais il n'est pas de son avis » !

Cette maison — transformée en *Brasserie Muller*, grâce à des annexes successives exigées par le développement de l'entreprise — se voit encore aujourd'hui entourée d'édifices spacieux et ultra-modernes auprès desquels elle a pris l'aspect d'une aïeule amoindrie mais respectée ! Au reste, sa temporaire destination de café-restaurant s'est perpétuée. En bordure du rivage cet actuel ensemble de bâtiments s'en est vu éloigné par les successifs gains sur notre lac ; il chevauche terrains compris entre deux principales artères desservant la ville à l'ouest.

### Petit à petit.

Ce n'est pas d'un coup que cette unique brasserie en pays neuchâtelois gagna sa notoriété. De l'entreprise du *Seefels*, à Bienne, Frédéric Muller avait dû transporter par chariots tout un primitif matériel. La navigation des grandes barques Soleure-Yverdon fit l'essentiel. Après aménagement de locaux, de caves et d'une salle à boire en un lieu — dont la destination n'avait point été prévues par pasteurs ou messieurs à perruques — Muller, persévérant, put, l'an 1862, mettre le feu sous son premier brassin.

Au milieu de Neuchâtelois portant leurs vins au pinacle, il paraissait malaisé de leur faire boire de la bière. Un concours de circonstances, qu'avait flairé Muller, allait donner l'élan. Une jeune République avait mis à la mode réunions, anniversaires de tout genre. Agapes politiques, luttes, fêtes de tir, de chant ; discours interminables donnant soif à chacun, allaient servir de tremplin. Le bruit des chopes entrechoquées, des santés vigoureuses que l'on se portait, permit à la bière de s'installer dans le vignoble. Même les conservateurs se mirent à plonger leur nez dans la mousse.

Les sociétés d'étudiants — en chantant, ce qui était fort indiqué —

se mirent à l'unisson en commandant tonnelets sur tonnelets. Dans une autre chronique reproduisant des silhouettes d'étudiants, j'ai fait allusion à la vie estudiantine à Neuchâtel. Il convient d'ajouter que l'Université, sans le vouloir, allait pousser à consommer le nouveau breuvage chez une jeunesse triée et prometteuse. C'était une élite composant poèmes bachiques, prologues élégants, « montures » équivoques, chansons à la bière.

La décennie qui suivit 1856 — année de discordes plus ou moins civiles et militaires — fut fertile en recueils, en *Saluts à la casquette*, en *Mélanges*, en albums illustrés, tradition qui, à l'aide de charmants croquis à la plume, soutint jusqu'en 1900 une ambiance favorable aux « vide-chopes ». James Attinger, en avril 1868, publia, entre autres, une *Promenade dans la Ville de Neuchâtel* où l'on trouve, en bouts rimés, une claire allusion à la Brasserie Muller :

- Sortons. Allons jusqu'à l'Évole
- C'est là mon pôle,
- Mon aimant.
- J'inspecterai la métropole,
- Pavé, rigole,
- Monument !

Cette plaquette de souvenirs, en côtoie une autre : *Croquis zofingiens* parus en 1893, fière d'une cohorte de collaborateurs où se retrouvent les essais réussis de Jean et Hermann de Pury, d'Auguste Rollier, Maurice Tripet, Eugène Bonhôte, Meckenstock, Paul Biolley, Paul Du Pasquier, Alexandre Perrochet, Jean Berthoud, des Schinz, de Hans Billeter et d'autres. Ce n'était pas de la *petite bière* !

#### A la rescousse.

Cette boisson rafraîchissante et onctueuse, prenant le pas sur des bières chères ayant franchi nos frontières, ne fixa point sur elle que la sympathie des habitués de cantines et d'étudiants en brandebourgs, écharpes de couleur et culottes blanches. Ce nectar, décidément évolé, fut prompt à séduire ouvriers dans les chantiers, familles entières, écouteurs de flonflons



*Frédéric Muller (1820-1897)*  
Fondateur de la Brasserie de son nom.

## L'ART D'ÊTRE BRASSEUR

d'orchestres rustiques, fumeurs de pipes — pipes leur donnant une contenance certes — alors que les gosiers à sec réclamaient une tout autre contenance. A ce train-là, une Société des brasseurs suisses s'était déjà réunie en 1877. Au lieu d'antennes de diffusion commerciale qui s'entrepenétraient, l'on se répartirait pour un temps secteurs géographiques de vente.

Frédéric Muller prenant de l'âge, songea à la retraite ; à Noël 1885, il avait loué son entreprise à un autre Bernois, Frédéric Schott, dit le Grand, au patronyme de branches nombreuses représentées à Utrecht, Anvers, Strasbourg, au Wurtemberg, en Hongrie, en Lorraine et en Bavière — sans parler des *von Schotte* de Midllebourg, de Bruxelles ou d'Allemagne. Frédéric Schott épousa Louise Pfister, de Saint-Gall, qui connaissait



*Frédéric Schott (1857-1904)*

Directeur de la Brasserie dès 1885.



*Jacques Uhler (1881-1953)*

Directeur de la Brasserie dès 1905.

dans tous ses recoins la brasserie de l'Evole — y ayant travaillé.

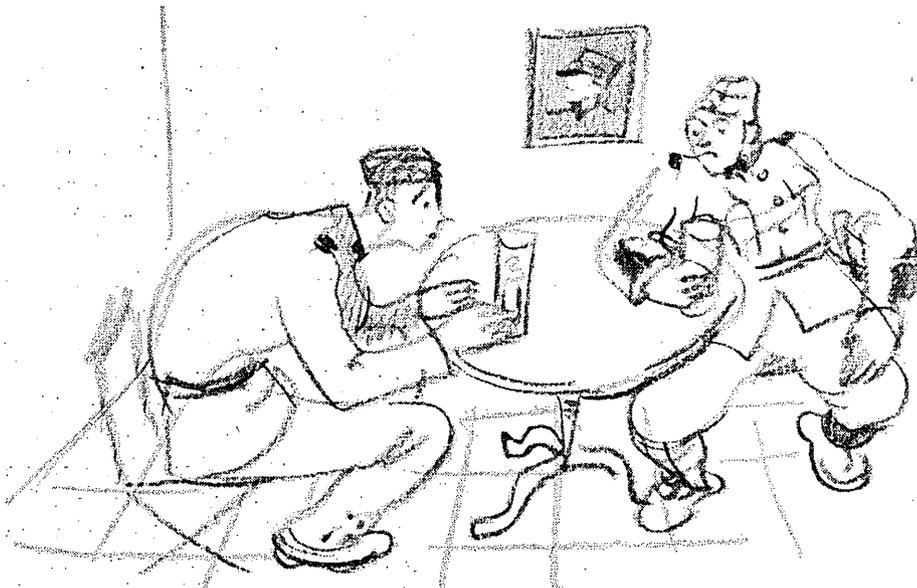
Innovations sur innovations allaient se succéder. En 1894, une re-luisante machine frigorifique précéda en 1897 de nouvelles caves creusées dans le roc. En 1898 — année du Cinquantenaire de notre République — il importait de satisfaire la soif... fédérale de tous nos visiteurs. Grands bocks en main, ils éclipsèrent les Romands. Nos bons vins aussi coulèrent à flot au son de la *Marche des Armourins* et de *Salut glacier sublime* sous un soleil de plomb. De nombreux compatriotes zigzaguaient en voyant tourner les carrousels et en sortant des cantines.

Le fondateur de l'entreprise de l'Evole, décédé en 1897, l'avait déjà laissée en plein essor parmi les centaines de brasseries suisses. En 1902, Frédéric Schott achète la brasserie

---

## L'ART D'ETRE BRASSEUR

---



*Mobilisés assidus... arguments décisifs ?*

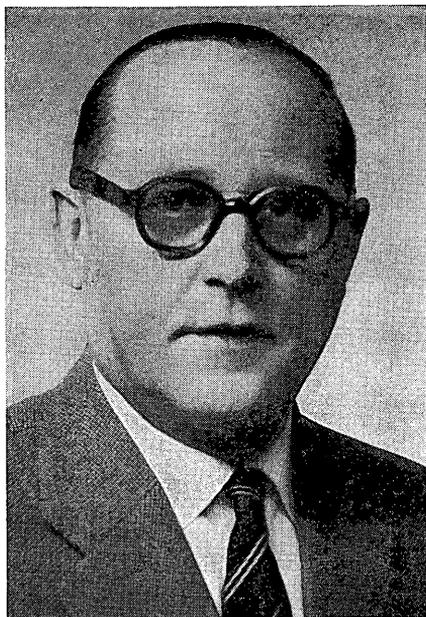
Dessin de Marcel North.

dont il est locataire. Plein de projets, la mort l'ayant surpris prématurément, ce sera sa veuve qui endossera la direction compliquée d'une exploitation dont dépendait encore un train de campagne où l'on faisait boucherie, assortie aussi de vignes et d'un pressoir.

La brasserie servait d'excellentes choucroutes, complément impératif de sa boisson dorée. Sa réputation engendra un cycle d'habitues divers, employés de Suchard, comités de sociétés, artilleurs tonnants de notre 1er Mars. En 1905, Mme Schott confie la maîtrise de l'affaire à son futur gendre, Jacques Uhler I, homonyme et père du chef actuel Jacques Uhler II. Le premier de ceux-ci, d'origine st-galloise, distincte de la branche thurgovienne, épouse, en 1907, une des filles de Frédéric Schott, celle-ci participant à l'administration de la brasserie prenant toujours plus d'extension.

Remplacement de salles de brassage. Chaudières modernes. En 1913, transformation des caves, tanks métalliques. En 1914, la mobilisation, le rationnement alimentaire, la pénurie de personnel, n'empêchèrent point des milliers de civils sous le casque de se désaltérer avec une certaine énergie.

Les hostilités — malgré neutralité suisse — provoquèrent dès 1914 certains désarrois : difficultés de transports, rareté des charretiers et de chevaux disponibles. M. Ernest Roulet, de Peseux, 45 ans attaché à la maison, rendit d'éminents services. De 1924 à 1925, étaient élaborés de nouveaux projets d'aménagement. Cuves de fermentation agrandies, rinnovées. Sur l'emplacement de l'ancienne glacière où tout le quartier venait s'approvisionner en glace à un prix dérisoire : nouvelle grande salle aérée à bac refroidisseur.



M. Jacques Uhler

né en 1911.

Administrateur délégué directeur actuel  
de la Brasserie Müller S.A.

Après qu'en 1930 cette maison se fût transformée en Société par actions de famille — actions propriété plus tard des trois fils de M. et M<sup>me</sup> Uhler: MM. Fred Uhler, bâtonnier de l'Ordre des avocats, un nouveau Jacques Uhler, administrateur délégué, et Pierre Uhler, directeur d'entreprises — après que le vieux manoir se vît mué en restaurant moderne, grand branlebas au Conseil en 1934 et 1935 ! Construction de vastes silos, d'édifices annexes. Conception nouvelle de caves aux tonneaux d'acier inoxydable. Complexe ultra-moderne de plusieurs brassins de cuivre, avec tout auprès, laboratoire, réfectoire, salle de dégustation élégante.

Cette salle mérite mention pour son décor intérieur, alors que de là, du haut d'un bâtiment neuf, l'on découvre le lac et tout le panorama suisse. Dans cette pièce carrée, avec dépendance voûtée, se voient des panneaux peints serts d'or clair. Ils sont

ornés de séduisants nus ambrés célébrant *l'eau*, *l'orge* essentiel à la bière, *le houblon* qui la conserve et l'aromatise, la *bière*, enfin, fille de la flamme et du froid. Il s'agit de trois allégories composées et brossées par le peintre Charles L'Epplatténier à la demande de M. Jacques Uhler.

La place manque ici pour les reproduire toutes. La grande fresque de *l'eau* évoque une cascade s'épandant en nappe bleue ; d'une allusion mythologique surgissent Aphrodite, Héra et Athéna, celle-ci à haute poitrine, casque en main, suivie de ses chevaux. En revanche l'on voit ici l'image des deux autres panneaux. S'étale en frise un *champ d'orge* mûr sous un ciel d'été, derrière deux nymphes, l'une jouant à agacer l'autre. Cette frise se prolonge en un autre thème : *la cueillette du houblon* ; la cueilleuse, dans une ambiance pourpre, atteint les grappes pendantes du houblon. L'impression poétique s'apparente au symbolisme d'Emile Verhaeren dont l'éthos se marie aux paysages d'aspect industriel.

L'Exposition nationale de 1939, dont les visiteurs absorbèrent une mer de bière, fut un curieux prélude à « la drôle de guerre » durant laquelle la consommation alla diminuant. La bonne marche d'un développement continu fut dû à des patrons travaillant même de leurs mains. Indéfectible sollicitude pour ouvriers et personnel. Sauf pour les mises en bouteilles, pas de travail à la chaîne.

---

## L'ART D'ÊTRE BRASSEUR

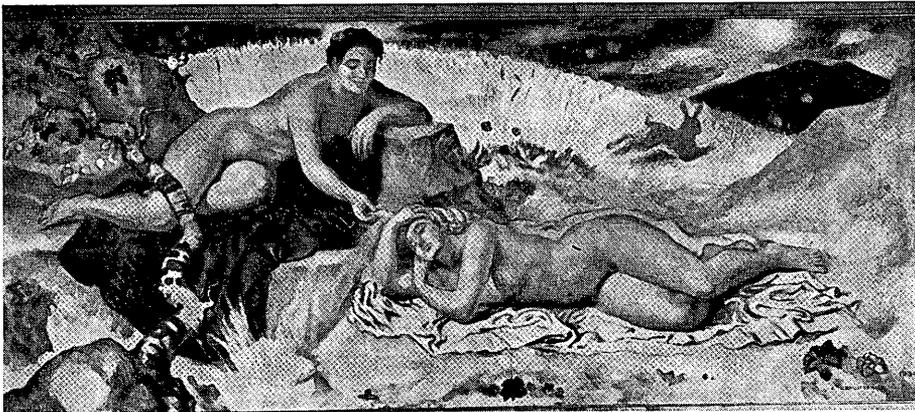
---

L'actuelle fabrication de la bière laisse loin derrière elle les procédés hésitants de jadis. Elle comporte trois phases essentielles : transformation de l'orge en malt, transformation du malt en moût et addition de houblon, enfin transformation du moût en bière et garde de la bière. Moût s'entend ici par extrait de malt. Le détail de ces opérations mènerait loin. Disons simplement que le malt vert est amené sur des *tourailles* destinées à le sécher et à le torrifier. Suivant le degré de torrification, le malt devient clair ou foncé ; ce qui donne les bières blondes ou brunes.

### De la brune à la blonde.

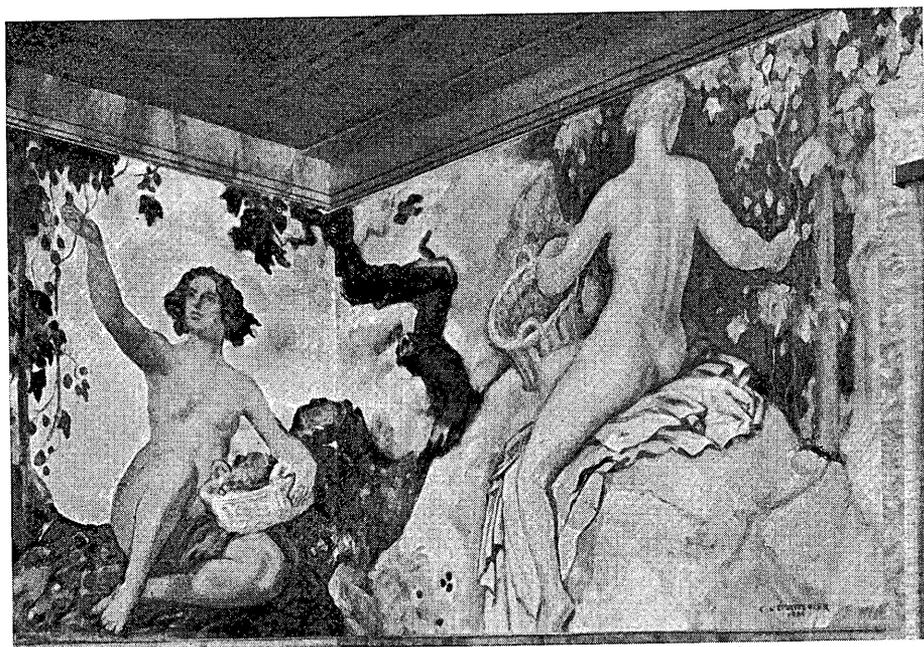
Les brasseurs suisses, qui durant des décennies s'étaient fait une concurrence impitoyable éliminant 92 brasseries au rythme de deux par an — leurs conventions n'ayant point toujours été observées — finirent par se serrer les coudes au profit d'acquisitions de stocks, d'ententes réciproques et d'un modernisme technique dont ne pouvait que bénéficier une forte amélioration de qualité productive. De nouvelles marques apparurent sur le marché. La *Royale*, très dense, chargée en malt donc en alcool, eut grand succès depuis que la *brune* devint *blonde* comme votre femme ou vos cousines !

Aujourd'hui une nouvelle construction abrite principalement la caneterie automatisée, susceptible de remplir 16.000 bouteilles à l'heure. Au rez-de-chaussée : poste de commandement, atelier du chef ; à proximité : ateliers mécaniques, de peinture, de menuiserie, d'entretien des camions ayant remplacé les chevaux.



*Le champ d'orge.*

Allégorie de Charles L'Eplattenier, salle de dégustation.



*La cueillette du houblon.*

Allégorie de Charles L'Éplatténier, salle de dégustation.

Il est instructif de visiter notre brasserie neuchâteloise. Chacun y est accueilli avec grande courtoisie. Je l'avais fait visiter un jour par ma cp de mitrailleurs stationnée à St-Blaise. Sur la terrasse en belvédère — après commentaires — la meilleure des bières fut servie à chacun. Ce n'était nullement geste publicitaire, mais geste partant du cœur à l'endroit de braves soldats.

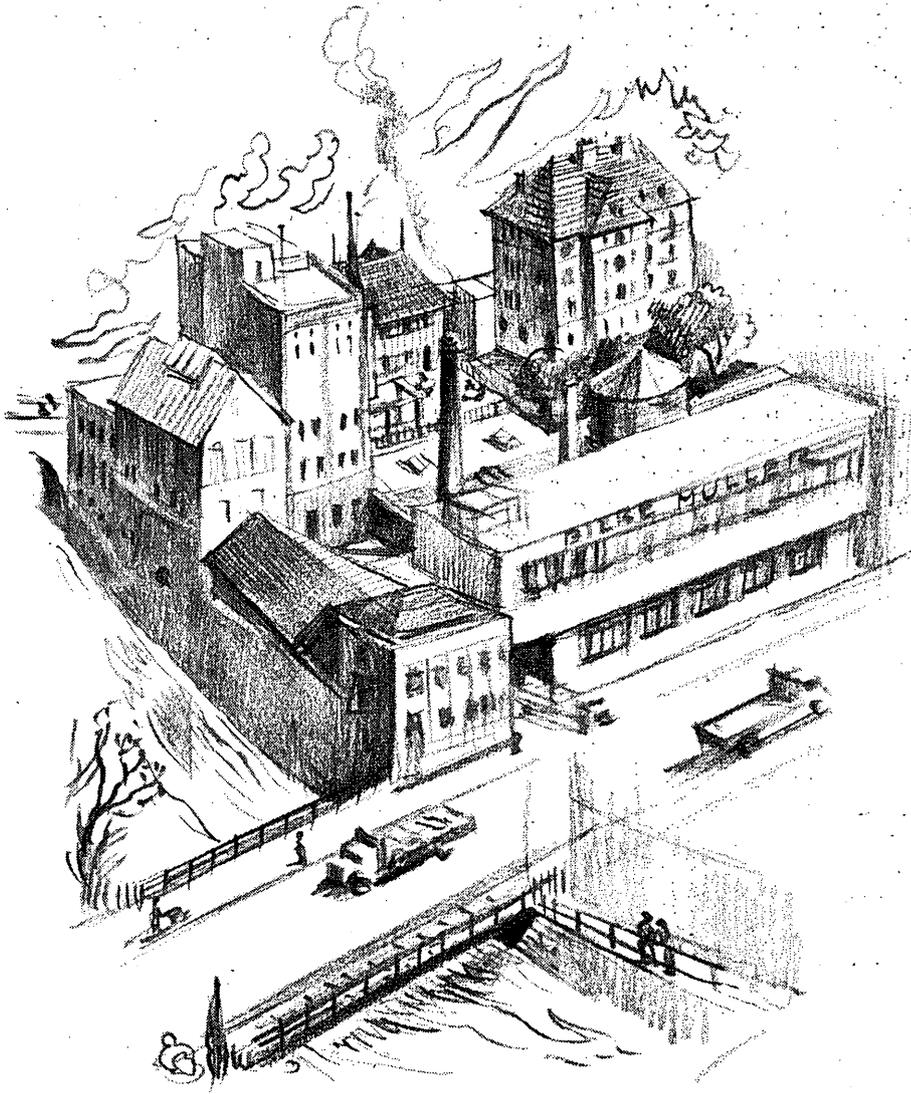
Les entreprises du pays qui, avec honneur et ténacité, se survivent et prospèrent sans cesse au milieu de nous et par nous, méritent notre attention et notre respect.

Le destin, les exigences d'une économie rationnelle, la nécessité de certaines concentrations, viennent d'appeler la fusion de la vénérable Brasserie Muller avec des confrères de bon aloi : la société anonyme Feldschlösschen de Rheinfelden et la Brasserie valaisanne, de Sion. Aucune modification n'est apportée dans la direction et l'organisation des deux brasseries romandes. La Feldschlösschen S.A. a obtenu de son côté la cession de Canada Dry S.A., du Landeron. Souhaitons à ce groupement des plus harmonieux, auquel ne participe aucun capital étranger, un avenir serein, assuré par une tradition respective de probité.

---

L'ART D'ETRE BRASSEUR

---



*Aspect actuel de la Brasserie Muller.*

Dessin de Marcel North.