

Le premier brasseur de chez nous

Alexis Bétemps

En feuilletant les vieux journaux on fait souvent des découvertes : rien qui n'a jamais déjà été écrit, bien sûr...

On y trouve cependant des nouvelles curieuses, des informations oubliées, des faits qui n'ont pas retenu l'attention de l'histoire officielle, des prises de position difficiles à comprendre de nos jours, des portraits de personnages inconnus. Bref, une quantité de faits divers qui, relus aujourd'hui, acquièrent une signification particulière.

C'est en parcourant les pages d'un hebdomadaire valdôtain au nom curieux, Jacques Bonhomme, que mon regard s'est arrêté sur un article au titre surprenant, vu que nous sommes dans un pays à vin : La bière en Val d'Aoste¹.

Jacques Bonhomme, paru de 1897 à 1909, est l'expression d'une famille de notables valdôtains, les Farinet, qui ont donné à la Vallée d'Aoste plusieurs hommes politiques : parlementaires, syndics, conseillers.

Sans une ligne politique précise mais souvent en polémique avec les libéraux, ce journal se veut l'organe des paysans et c'est à eux surtout qu'il s'adresse. Les articles ne sont généralement pas signés mais nous savons que le rédacteur principal était bien François Farinet, maintes fois représentant valdôtain au parlement italien et publiciste de valeur. Ses articles s'intéressent à la politique, à l'économie, à l'administration et aussi, souvent aux caractéristiques locales.

Pourquoi proposer cet article vieux de plus d'un siècle à nos lecteurs ? Vous le découvrirez tout de suite parce que le premier brasseur est un Cerlogne. Pas le nôtre, bien entendu...

La bière en Val d'Aoste

S'il est vrai que la formation du vin remonte à la plantation de la vigne et se perd dans la nuit des temps, à moins de s'en rapporter à la Bible qui en attribue la paternité au bon Noé, il n'en est pas de même de la bière à Aoste.

C'est en 1818 que la première fabrication de cette boisson s'est faite chez nous. Nos anciens ont conservé le souvenir du vieux boiteux Cerlogne, qui fut pendant près de 40 ans porteur de lettres. Le service de la poste aux lettres n'arrivant alors que chaque 8 jours de Turin, lui laissait assez de loisir pour s'occuper de la fabrication de la bière, à l'état rudimentaire, c'est-à-dire dans une chaudière de ménage.

BIÈRE D'AOSTE

La Brasserie Nationale dite *du Plot*

se recommande par l'excellence de ses produits, l'exactitude, les soins dans les envois et la modicité de ses prix, que peuvent seuls adopter les fabricants les plus achemandés.

Pour la fabrication, la proximité d'une excellente eau de fontaine n'ajoute pas peu à ses qualités bienfaisantes, provenant du houblon (1^{re} qualité) de Bohême et de l'orge si renommé des montagnes du Val-d'Aoste.

Cette bière constitue une boisson tonique des plus agréables, excitant légèrement les fonctions digestives et que la faculté recommande, comme remède, dans les nombreuses manifestations de la maladie scrofuleuse, les maladies de langueur, le scorbut, etc.. etc. Peu de bières sont aussi facilement digérées que celle-ci.

PRIX:

<i>Double bière</i> fabriquée sur commande, l'Hectol. L. 56	
<i>Bière</i> (1 ^{re} qualité) » » 32	
<i>Bière blanche</i> » » 32	

— — —
NB. Pour chaque hectolitre 5 fr en sus, pour port d'Aoste jusqu'à la gare d'Ivrée. Les barils vides doivent être renvoyé. *franco* à Ivrée chez MM. Longo Ambroise et fils.

Ce genre de boisson, nouveau pour le pays, ayant trouvé des amateurs, ne tarda pas à devenir un objet de spéculation pour l'officier en retraite Ruffinelli, grand-père de l'actuel facteur aux lettres, associé pour cela à un certain Art, de Berne, puis plus tard à un Allemand, Rodolf.

L'établissement qui existait au nord de la maison Viora-Gervason, fut fermé en 1822, ensuite de désaccords entre les deux associés. Mais peu d'années après, M. le Docteur Vagneur, qui venait de perfectionner ses études à Paris, pressentant l'avenir qui était réservé à ce genre de boisson, implanta une fabrique de bière à sa propriété du Plot, ensuite faubourg St-Genin, aujourd'hui, l'Hôtel du Mont-Blanc, avec un certain Lapé, français.

Il fallait cependant le concours d'un tonnelier pour les expéditions qui se multipliaient, et ce fut M. Antoine Zimmermann qui se fit l'associé du français Lapé.

C'est au *Mont-Blanc* que l'on allait boire la bière il y a 60 ans, à 25 centimes, une cruche énorme, et quelle bière!...

L'activité de M. Zimmermann ne pouvait s'arrêter là; et il vint implanter sa brasserie au local actuel, rue Xavier de Maistre. Le tarif de la bière, non frappée d'impôts, pendant de longues années, se tint dans les limites modestes de 30 centimes la cruche.

Vers cette époque, un autre brasseur, M. Auzias, ouvrait une fabrique de bière, avec débit et jardin, à l'entrée de la rue du Lépreux; mais cette brasserie ne tarda pas à cesser.

Beaucoup de personne se souviennent encore de l'énorme consommation de bière que faisaient les émigrés lombards de 1848-1849 et 1850. La basse force surtout faisait ripaille de la petite bière à 10 centimes le litre, qui n'existe plus en commerce aujourd'hui qu'à l'état de souvenir. Avec l'aggravation constante d'impôts, de tarifs, nous venons à payer aujourd'hui 70 centimes le litre, la bière en détail. Voilà où nous a conduit un fiscalisme outré.

Convenons cependant que la bière de l'établissement Zimmermann est encore supérieure en bonté à toutes les autres bières nationales, et même à celles que l'on importe à grand frais d'Allemagne dans nos grands centres.

Espérons que la maison Thédy-Zimmermann ne laissera pas tomber cette tradition.

On sait qu'un frère de M. Antoine Zimmermann, qui s'était fixé à Donrémy, la patrie de Jeanne d'Arc, en Lorraine, continua, par sa famille, cette industrie à Aoste dans les meilleures conditions possibles, pour le temps, ainsi que l'attestent tous les dégustateurs.

NOTE

¹ *Jacques Bonhomme*, n° 8 du 24 février 1905, p. 2