



LA BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-DE-PORT (MEURTHE-ET-MOSELLE)

BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-
DE-PORT. LA TOUR DE BRASSAGE
CONSTRUITE EN 1931

Photothèque du Musée Français
de la Brasserie

Benoît TAVENEAUX
Président du Musée
Français de la Brasserie

Dressée comme un phare en bordure de ce qui était la route nationale 4, la tour de brassage de la brasserie de Saint-Nicolas-de-Port marque l'entrée de la ville. Haute de près de 28 mètres, elle domine les maisons d'habitation qui constituent le tissu urbain de la cité. Elle est perçue comme le pendant des tours de la basilique, elles aussi en vue dès l'arrivée en ville.

CONTEXTE HISTORIQUE

Si l'origine de la bière se perd dans la nuit des temps, il apparaît qu'elle aurait été inventée plus ou moins simultanément dans différentes contrées : dans l'actuel Soudan en 6 000 avant notre ère, puis à Sumer en Mésopotamie en 4 000 avant notre ère et en Égypte. Beaucoup plus au nord, des traces de brassage de bière remontant à l'âge du Bronze nordique (3 000 à 2 000 avant notre ère) ont été découvertes dans la péninsule de ce qui est aujourd'hui le Danemark. Il faudra attendre le début du I^{er} siècle ap. J. C. pour voir arriver en Gaule la cervoise venue du nord.

En ce qui concerne la Lorraine, le plus ancien témoignage de l'activité brassicole consiste en une stèle datant du I^{er} siècle, trouvée à Sarrebourg en Moselle. Elle représente Sucellus, dieu gaulois de la cervoise, avec Nantosuelta, déesse de l'hydromel, sur son côté. Au fil des siècles, des installations, des objets et des documents attestent l'omniprésence de la bière dans cette région. Pourtant les techniques de brassage ne changeront pratiquement pas jusqu'au milieu du XIX^e siècle, laissant les brasseurs, tenants d'un savoir-faire ancestral, dans l'ignorance des principes fondamentaux permettant la transformation de céréales en bière.

Très réglementé sous l'Ancien Régime, c'est après la Révolution française et l'abolition des privilèges que le nombre de brasseries explose. On pourrait citer pour exemple Nancy où l'on recense 29 brasseries en 1810, alors qu'il n'y en avait qu'une seule vingt ans plus tôt. Les découvertes scientifiques et les progrès technologiques apparus au cours de la seconde moi-



STÈLE GAULOISE DU PREMIER SIÈCLE FIGURANT SUCCELLUS, DIEU DE LA BIÈRE, PORTANT UN MAILLET, OUTIL DU TONNELIER ET UNE CRUCHE SUSCEPTIBLE DE CONTENIR DE LA BIÈRE. À SON CÔTÉ, NANTOSUELTA DÉESSE DE L'HYDROMEL.

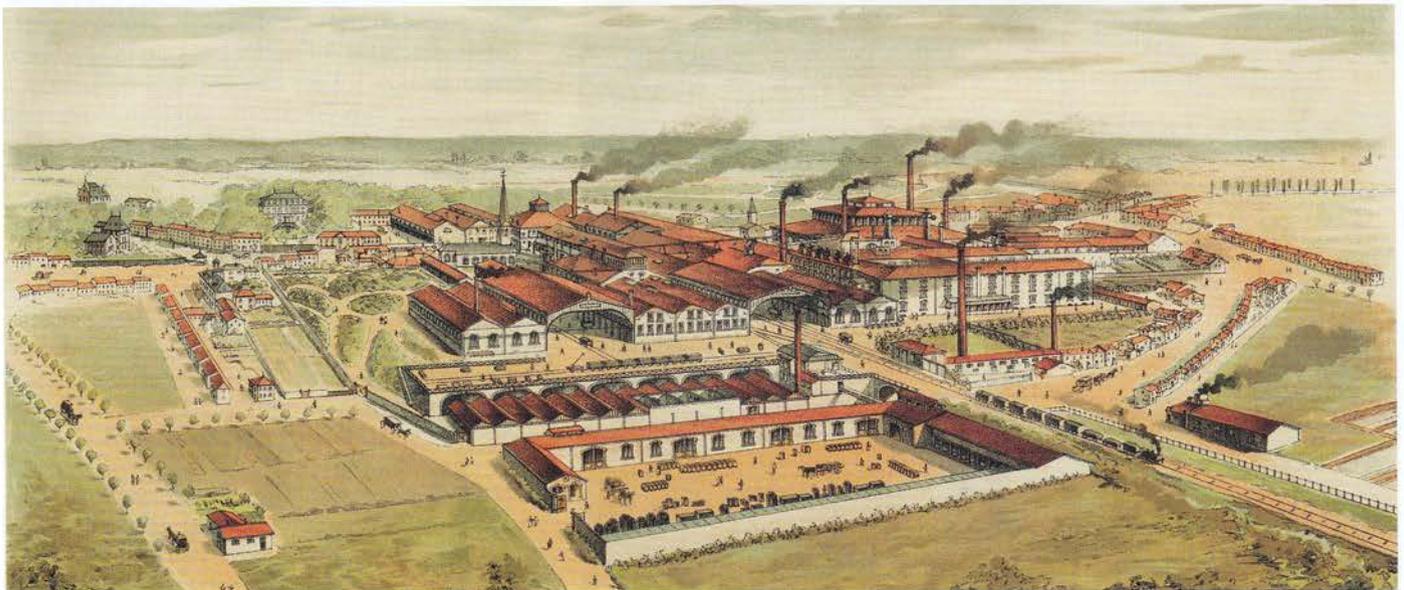
Photothèque du Musée Français de la Brasserie

tié du XIX^e siècle favoriseront l'émergence des brasseries industrielles au détriment de l'activité artisanale. Les guerres feront le reste pour réduire drastiquement le nombre de brasseries.

La Lorraine est perçue comme un lieu fort de l'activité brassicole en France. Les plus grandes brasseries s'y sont développées. Beaucoup d'avancées technologiques et scientifiques y sont nées, grâce en particulier à l'engagement de savants comme Louis Pasteur, venu travailler sur la bière à la brasserie de Tantonville, en Meurthe-et-Moselle. L'enseignement

LA BRASSERIE DE TANTONVILLE VERS 1900

Photothèque du Musée Français de la Brasserie



1. Musée de la Bière de Stenay (55), Musée Vosgien de la Brasserie à Ville-sur-Illon (88) et Musée Français de la Brasserie à Saint-Nicolas-de-Port (54).

2. La thématique du coq triomphant est fréquente en cette période d'après-guerre en opposition à l'aigle allemand.

BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-DE-PORT. LA TOUR DE BRASSAGE CONSTRUITE EN 1931

Photothèque du Musée Français de la Brasserie

brassicole y est reconnu. Enfin, le patrimoine y est sauvegardé par l'existence des trois seuls musées français consacrés à la brasserie¹.

À Saint-Nicolas-de-Port, bien que l'activité de brassage soit mentionnée dès le XVII^e siècle, la première brasserie connue ne s'ouvre qu'en 1826 à l'initiative de François Daval. Après être passée entre plusieurs mains, elle est reprise par les frères Courtois en 1846. Ceux-ci l'installent dès 1860 à son emplacement qui sera définitif : 60, rue de Laval, devenue depuis rue Charles-Courtois. Parallèlement, une autre brasserie appelée brasserie du Vaisseau est fondée en 1839, rue du Canal. En 1906, elle est rachetée par la famille Moreau, déjà brasseur à Vézelize, commune distante d'une trentaine de kilomètres. Dès 1907, les Moreau organisent la fusion des deux brasseries locales sous le nom de Grandes Brasseries de Saint-Nicolas-de-Port. La direction de l'établissement est confiée à

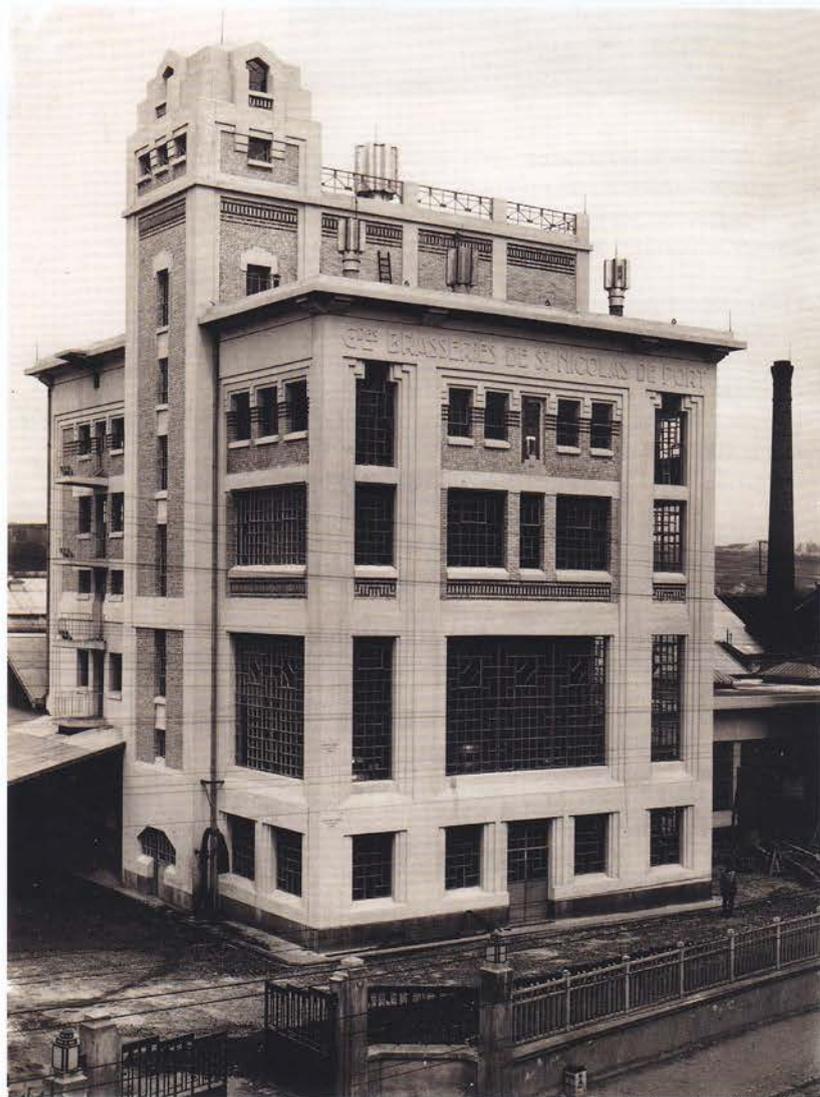
Maurice Moreau, le plus jeune de la fratrie. Les affaires sont florissantes dans une Lorraine dynamisée par l'arrivée massive d'Alsaciens et de Lorrains s'éloignant du Reich allemand. Après plusieurs améliorations apportées à l'ancienne brasserie, il s'avère nécessaire de prévoir la construction d'un nouvel outil de travail pour répondre à une demande croissante et profiter de nouvelles technologies. Le projet est lancé en 1925 pour aboutir en 1931.

LES BÂTIMENTS DE LA BRASSERIE

L'immeuble de la brasserie lui-même et le bâtiment administratif voisin ont été construits en 1931 à l'initiative de Paul Moreau, frère de Maurice décédé prématurément. Il fit appel à l'architecte nancéien Fernand César (1879-1969), qui avait travaillé avec Félicien César, son père, membre de l'École de Nancy. Après avoir touché à l'Art nouveau, Fernand s'est résolument tourné vers l'Art déco en vogue après la Grande Guerre. Il réalise, en particulier, de nombreuses constructions et aménagements pour la station thermale de Vittel. C'est l'entreprise France-Lanord & Bichaton, concessionnaire depuis 1895 du système de construction en béton armé Hennebique, qui fut chargé de la réalisation.

La façade principale de la tour de brassage, orientée au sud, parallèlement à la rue, constitue l'élément le plus visible de l'édifice. Les fenêtres du premier étage, hautes de plus de quatre mètres, laissent voir la salle de brassage et ses grandes cuves en cuivre. Pour attirer le regard du passant, cette salle était éclairée nuit et jour, offrant ainsi un affichage publicitaire à l'entreprise. Ces grandes verrières sont chacune ornée d'un losange en verre jaune constituant un élément décoratif sur cet ensemble à la rigueur caractéristique de l'Art déco. On retrouve cette touche décorative sur les fenêtres du troisième niveau, ainsi que sur les baies vitrées de la façade ouest. Sous le faux-attique un bandeau indique en lettres capitales, en léger relief, l'identité de l'établissement. Juste en dessous, au niveau des fenêtres du troisième niveau, une mosaïque de près de deux mètres de haut présente un coq chantant dressé sur un verre de bière. Elle est due à Jean Cristopholi, né en 1909 à Spilimbergo, dans la région du Frioul-Vénétie, d'où il est parti vers la France pour se faire embaucher par Eugène Tesolin également mosaïste frioulan implanté à Nancy. Le graphisme présenté reprend celui créé en 1920 par Marcelin Auzolle pour la brasserie de Saint-Nicolas-de-Port².

Conformément au procédé Hennebique, la tour de brassage est construite en béton armé et en briques de laitier alternant parfois avec des briques rouges pour créer des motifs ornementaux. C'est un bloc





Strasbourgeoise de Construction Mécanique, elle aussi réfugiée en Lorraine lors de l'annexion. La partie basse des murs est recouverte de faïences blanc-crème posées plein-sur-joint et terminée par une ligne alternant carreaux clairs et carreaux colorés en ocre et vert de gris.

Le rez-de-chaussée est occupé par l'appareillage nécessaire au fonctionnement de la salle de brassage : tuyauterie, pompes, vannes, moteurs... N'étant pas destiné à être offert à la vue du public, il n'est équipé que de fenêtres de dimensions plus réduites, partiellement dissimulées par la clôture de limite de propriété.

La tribune du filtre constitue la partie centrale de la seconde travée du bâtiment. À chaque extrémité, on trouve une cage d'escalier. L'escalier principal, situé côté ouest, devait à l'origine accueillir un ascenseur

MOSAÏQUE DE JEAN CRISTOPHOLI SUR LA FAÇADE SUD DE LA TOUR DE BRASSAGE. LE THÈME D'UN COQ FIÈREMENT DRESSÉ SUR UN VERRE DE BIÈRE EST DEVENU L'EMBLÈME DE LA BRASSERIE.

Photothèque du Musée Français de la Brasserie

3 L'eau de source nécessaire au brassage était captée en amont de la ville et acheminée vers la brasserie via une canalisation dédiée.

BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-DE-PORT, LA TOUR DE BRASSAGE APRÈS SA RÉCENTE RÉNOVATION

Photothèque du Musée Français de la Brasserie

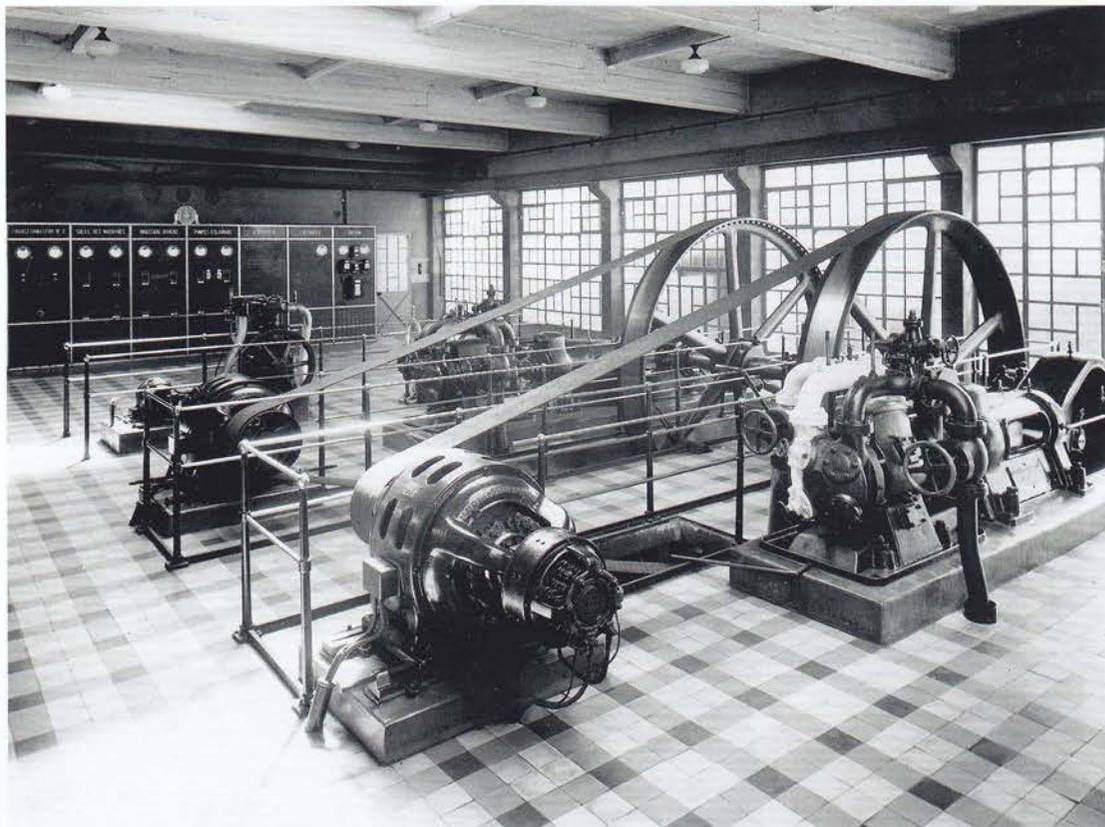
triple en profondeur de 15 mètres par un peu plus de 20 mètres au sol pour une hauteur totale de 28,5 mètres. La partie supérieure est constituée d'une élévation de 5 mètres sur une largeur de 5,6 mètres contenant deux réservoirs d'eau³.

Sur sa profondeur, le bâtiment est divisé en trois travées. La première, sur laquelle s'appuie la façade principale, accueille, au premier étage, la salle de brassage dont une partie est surélevée à la manière d'une tribune. Les vastes baies vitrées offrent une vue magnifique sur les cuves en cuivre d'une contenance de 287 hectolitres pour la plus grande, la chaudière à houblonner et, respectivement, 180 hectolitres pour la cuve d'empilage et 110 pour la cuve de trempe. Ces trois « vaisseaux » ont été réalisés en 1931 par la maison Diebold, entreprise de chaudronnerie d'origine alsacienne installée à Nancy en 1891 pour quitter le territoire annexé après la guerre de 1870. La partie surélevée de la salle est occupée par un filtre-pressé en fonte fabriqué par la Société



BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-DE-PORT, LA SALLE DES MACHINES DANS LES ANNÉES 1930

Photothèque du Musée Français de la Brasserie



dans le jour central : l'emplacement de la machinerie au sommet de la tour et les ouvertures prévues dans les rambarde en témoignent. Mais celui-ci n'a jamais été installé.

La troisième travée comprend, au rez-de-chaussée, une vaste salle occupée initialement par les bacs de saumure réfrigérée. Cette installation permettait au brasseur de produire les pains de glace nécessaires au maintien à basse température des armoires-glacières de ses clients. Au-dessus de cette salle, on trouve une pièce obscure destinée à la conservation du houblon. Ce local qui devait rester frais pour la bonne conservation du végétal, est isolé par une épaisse couche de liège et fermé par une lourde porte calorifugée. À côté de cette pièce, on trouve la salle dite du « Baudelot » ouverte directement sur la salle de brassage. Ce grand réfrigérant en cuivre mis au point en 1865 par Jean-Louis Baudelot, est considéré comme le premier pas technologique vers la brasserie moderne. Il est constitué d'une nappe verticale de tubes parcourus par de l'eau fraîche. En ruisselant le long de ces tubes, la température du moût chute rapidement. Le brasseur peut alors ensemer le moût avec la levure qu'il aura sélectionnée.

Au deuxième étage, outre le laboratoire totalement carrelé de faïences vertes, se situent les greniers à malt. Côté ouest, ils sont pourvus d'un « balcon » évidé permettant, grâce à un palan suspendu en

haut de l'édifice, de lever les sacs de malt jusqu'à destination. Chacun de ces « balcons » est équipé d'une trappe à deux volets n'ouvrant que vers le haut, tel un clapet anti-retour, pour parer à toute chute de matériel ou de personnel lors des manipulations.



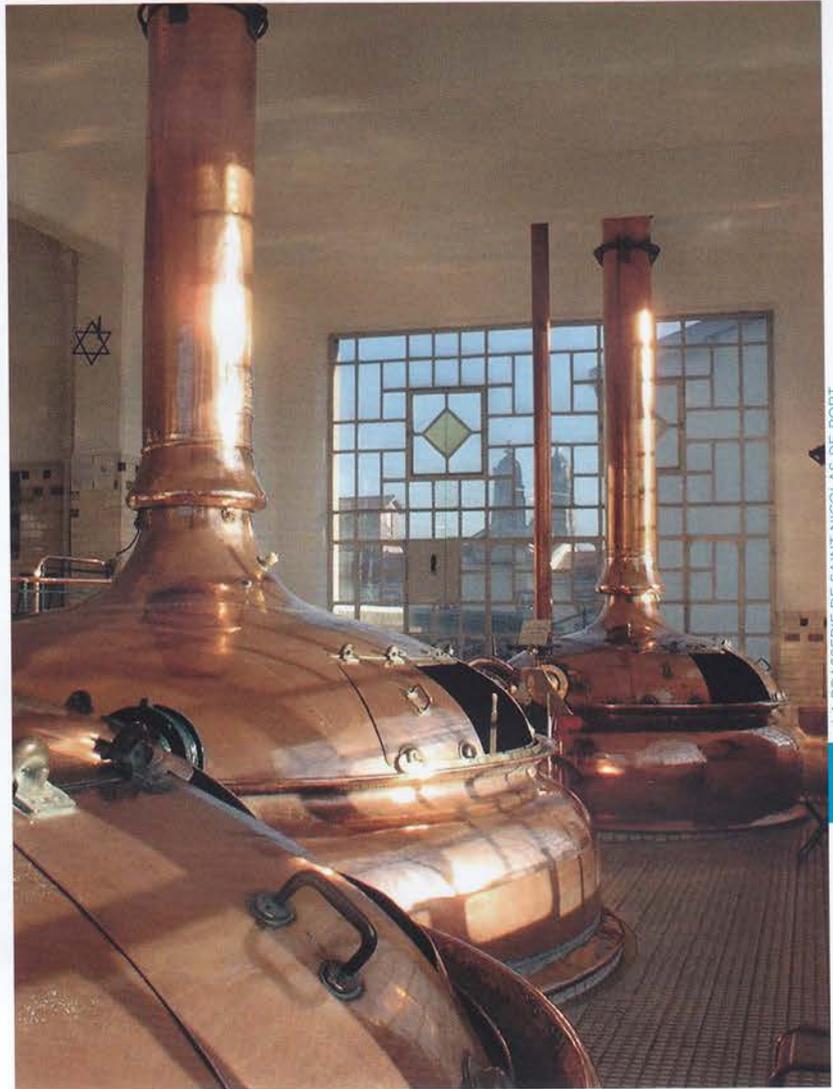
LE GRAND ESCALIER, CÔTÉ OUEST. LA PARTIE CENTRALE AVAIT INITIALEMENT ÉTÉ PRÉVUE POUR ACCUEILLIR UN ASCENSEUR QUI N'A JAMAIS ÉTÉ INSTALLÉ.

Photothèque du Musée Français de la Brasserie

À l'étage supérieur, côté ouest, on trouve à nouveau des locaux de stockage, tandis que l'autre partie du bâtiment est constitué d'une salle aérée par un lanterneau en béton armé dans laquelle se trouvait un grand bac de refroidissement du moût. Lors de modernisations, le bac a disparu et la salle est restée inutilisée.

Au sommet de l'édifice, une tourelle d'une hauteur de près de 10 mètres se détache du volume principal. Les ouvriers de la brasserie surnommaient cet édicule « Le minaret ». Sa souche, en avancée de quelques dizaines de centimètres, joue le rôle d'un avant-corps dans la composition de la façade ouest, séparant deux parties légèrement inégales. Au rez-de-chaussée de cette avancée, s'ouvre la porte d'entrée donnant accès au grand escalier. Deux ouvertures trapézoïdales, motif caractéristique de l'Art déco, jouxtent la porte de part et d'autre.

Côté est, un bâtiment en rez-de-chaussée d'un peu plus de 23 mètres sur une douzaine de mètres abrite les machines à produire du froid, dont un immense compresseur à ammoniac de marque Quiri, datant de 1931. Sont également présents des compresseurs d'air et des transformateurs électriques alimentés en 20 000 volts puisque l'établissement était gros consommateur. Ce local, équipé d'un pont roulant pour faciliter la manipulation des appareils à remplacer, est éclairé par une série de cinq baies vitrées ouvrant la quasi-totalité de sa façade sud. Quatre verrières zénithales complètent l'éclairage naturel de la salle.



LA BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-DE-PORT (MEURTHE-ET-MOSELLE)



Si la construction voisine destinée à accueillir les bureaux de la brasserie est elle aussi de style Art déco, elle ne présente cependant pas de caractéristiques architecturales remarquables. Sur ses deux niveaux, elle aligne une série de bureaux desservis par un couloir central. Quelques modifications touchant en particulier la toiture ont légèrement altéré son élégance initiale.

En haut : BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-DE-PORT, LA SALLE DE BRASSAGE CRÉÉE EN 1931 PAR L'ENTREPRISE NANCEIENNE DIEBOLD

Photothèque du Musée Français de la Brasserie

À gauche : BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-DE-PORT, PARTIE SOMMITALE DE LA TOUR DE BRASSAGE

Photothèque du Musée Français de la Brasserie

LA VIE DE LA BRASSERIE

Avec un effectif d'environ 110 personnes, la brasserie de Saint-Nicolas-de-Port produisait annuellement quelque 200 000 hectolitres de bière commercialisés principalement sous la marque « Hélios » : Hélios-pils, Hélios-première, Hélios-Lorraine... sans oublier quelques spécialités comme la Porter ou la traditionnelle bière de mars vendue exclusivement au printemps.



PERSONNEL DE
LA BRASSERIE VERS 1950.
AU CONDITIONNEMENT,
LE PERSONNEL EST
MAJORITAIREMENT FÉMININ.

Photothèque du Musée Français
de la Brasserie

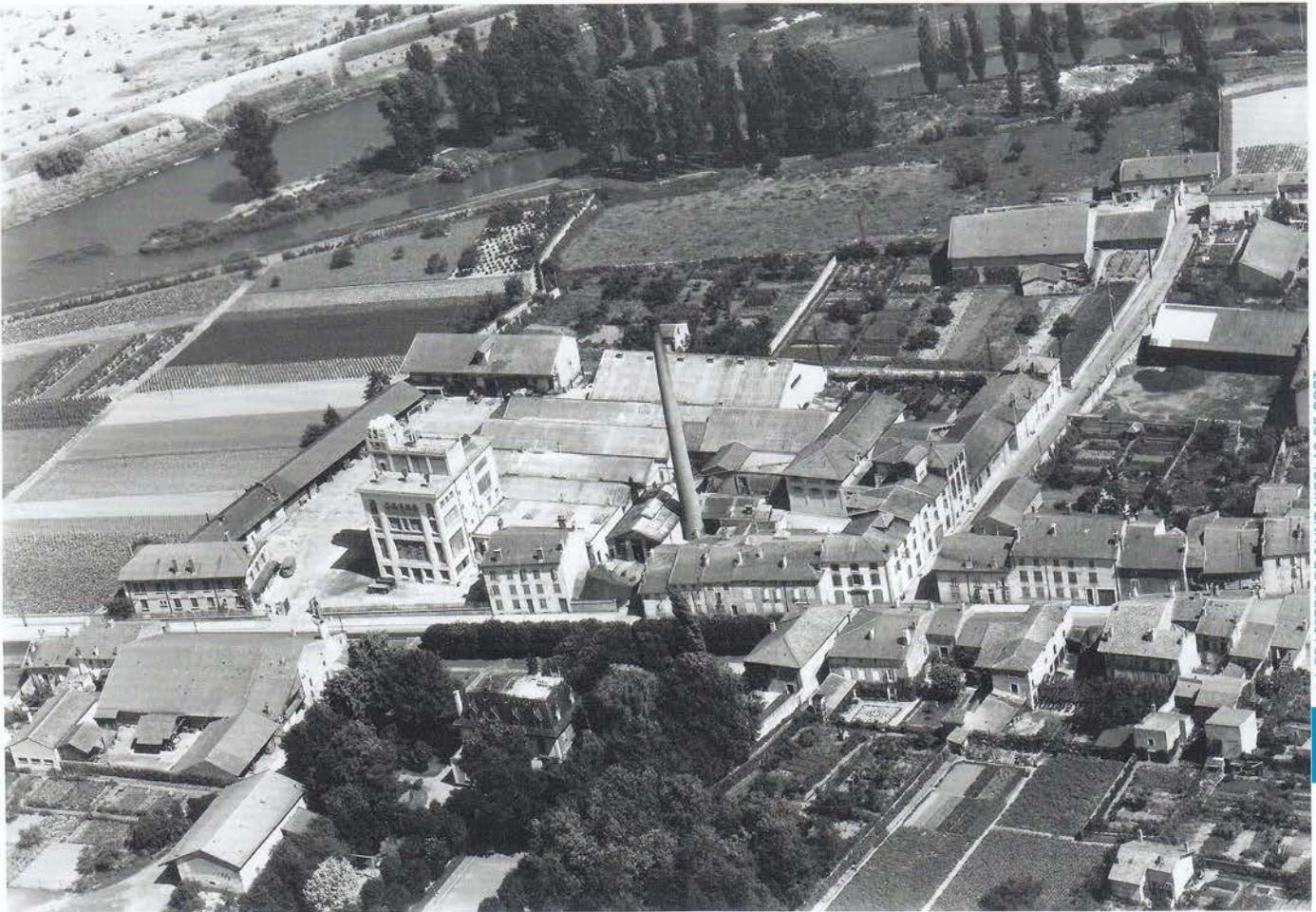
Après la construction de la nouvelle brasserie en 1931, la France entra dans une période économiquement difficile. Les répercussions du krach boursier américain entraîneront inflation, hausse des coûts salariaux, chômage, freinant ainsi les volontés d'investissements nouveaux. La Seconde Guerre mondiale causa de nombreux dégâts en Lorraine mais n'infligea que des dégradations limitées aux installations de la brasserie. Pourtant, les réquisitions de matériel, l'absence de personnel et surtout les difficultés d'approvisionnement donnèrent un coup de frein au fonctionnement de la brasserie. Après la guerre, les restrictions se prolongèrent jusqu'au début des années 1950, compromettant la reprise normale de l'activité.

Il faudra attendre 1953 pour que de nouveaux investissements, favorisés par l'attribution de dommages de guerre, soient réalisés : construction d'un nouveau bâtiment destiné à l'embouteillage, mise en place de réservoirs d'eau chaude, nouveau matériel de refroidissement... et, en 1960, apparition d'un premier équipement informatique destiné à traiter la comptabilité de la brasserie de Saint-Nicolas-de-Port et ses établissements associés à Vézelize, Chalon-sur-Saône, Humes, Baccarat...

La Brasserie de Vézelize, maison mère de Saint-Nicolas-de-Port, qui était toujours dirigée par la famille Moreau, avait fusionné avec Saint-Nicolas-de-Port en 1959. Si bien que Jean Moreau, directeur, devait se partager entre les deux usines. Petit à petit, la brasserie de Saint-Nicolas-de-Port reprit une place importante dans le marché brassicole lorrain qui, du fait des absorptions, voyait se fermer plusieurs sites de production.

En 1971, Jean Moreau, n'ayant aucun héritier susceptible de reprendre le flambeau, se décida à céder l'entreprise au groupe belge Stella-Artois qui, depuis quelques années, cherchait à s'implanter en France. Aussitôt l'affaire conclue, une campagne de modernisation fut lancée : construction de vastes hangars sur une parcelle voisine, installations de silos permettant la réception des matières premières en vrac, renouvellement du moulin à malt, du matériel de filtration et, quelques années plus tard, mise en place de quatre tanks outdoor (TOD)⁴. Le personnel en contact avec la clientèle, représentants, livreurs, installateurs, avaient été invités à quitter l'entreprise pour rejoindre une société de distribution créée pour la circonstance.

4. Les TOD sont des cuves de fermentation cylindro-coniques placées verticalement à l'extérieur des bâtiments



LA BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-DE-PORT (MEURTHE-ET-MOSELLE)

À la fin de l'année 1985, la nouvelle de la fermeture de l'entreprise tomba comme un coup de tonnerre sur le personnel dont beaucoup ne se doutaient de rien. Il y eut bien sûr quelques manifestations, mais la décision avait été prise en haut lieu et le démantèlement commença dès les premiers mois de 1986.

FERMETURE ET SAUVETAGE

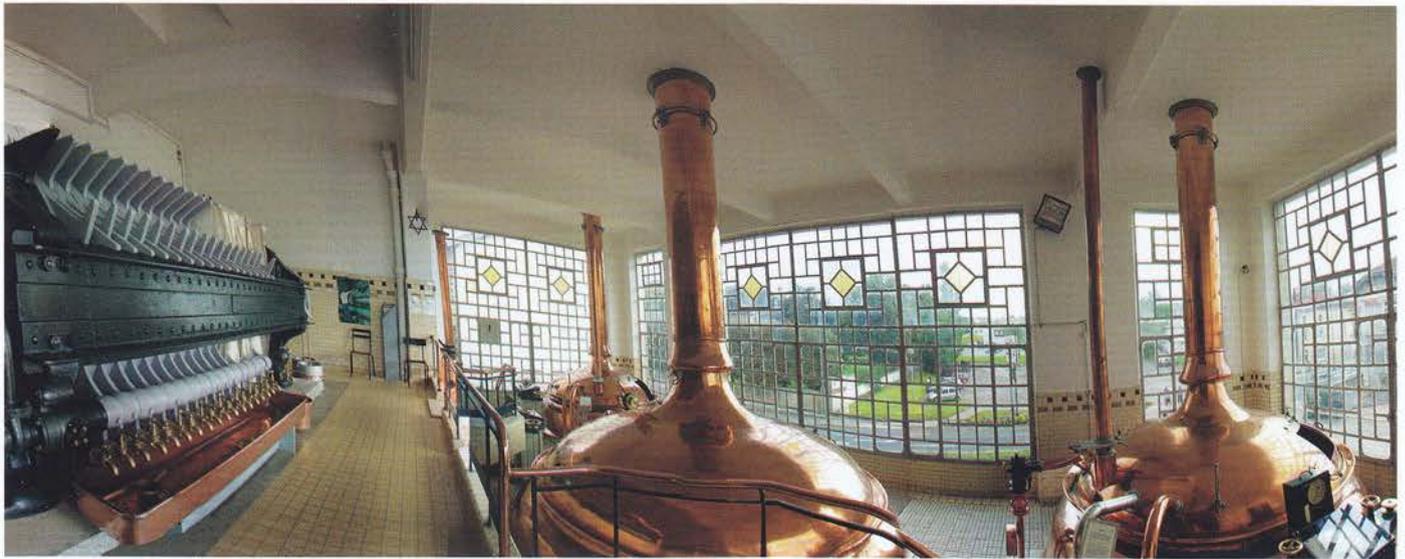
Dès l'annonce de la fermeture, un collectif informel comprenant quelques passionnés d'histoire locale, trois ou quatre membres du personnel de la brasserie en préavis de licenciement et quelques élus locaux, dont le maire de la ville, se constitua spontanément. Le premier objectif était d'obtenir une mesure de protection des bâtiments en vue d'empêcher leur destruction même partielle pour en extraire les machines. La mairie appuya sans réserve ce dossier. Le 4 juillet 1986, la préfecture publia une interdiction de démontage des bâtiments pendant la période d'instruction d'un éventuel classement MH. Celui-ci interviendra par arrêté du

10 mai 1988 et englobera les trois chaudières Diebold et la machine frigorifique Quiri (classées au titre des immeubles). La plus grande partie des bâtiments sera cependant revendue à l'hôpital voisin pour créer un parking à l'intention du personnel, à des entreprises et à des particuliers. La ville de Saint-Nicolas-de-Port ne conserve en propriété que le bâtiment administratif, la tour de brassage avec la salle des machines, le portail d'entrée, une partie du parking et l'ancien local social (récemment revendu). La cheminée d'une hauteur de 60 mètres, marqueur identitaire d'un site industriel, sera abattue le 27 avril 1990 devant une foule importante venue assister à la mise à mort symbolique de la dernière entreprise locale. Entre temps, le collectif initial s'était constitué en association le 12 août 1987 sous le nom de Musée Français de la Brasserie. La ville, par l'intermédiaire de l'EPML⁵ a acheté l'ensemble du site brassicole (24 000 m²) et quelques machines. Des travaux indispensables, coordonnés par l'architecte Dominique Moitry, seront menés pour rendre possible l'accès au public. Le 1^{er} juillet 1988, le Musée ouvrait ses portes.

VUE GÉNÉRALE DE LA BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-DE-PORT VERS 1960

Photothèque du Musée Français de la Brasserie

⁵ Établissement Public de la Métropole Lorraine : établissement public chargé de la mise en valeur des terrains industriels libérés par la reconversion industrielle.



En haut : BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-DE-PORT, LA SALLE DE BRASSAGE

Photothèque du Musée Français de la Brasserie

À droite : VITRAIL DE JACQUES GRUBER (1870-1936), CRÉÉ VERS 1910 POUR LA BRASSERIE DE VÉZELISE. EN FOND DE DÉCOR UN PAYSAGE LORRAIN MONTRANT LA COLLINE DE SION, LIEU EMBLÉMATIQUE LORRAIN.

Photothèque du Musée Français de la Brasserie

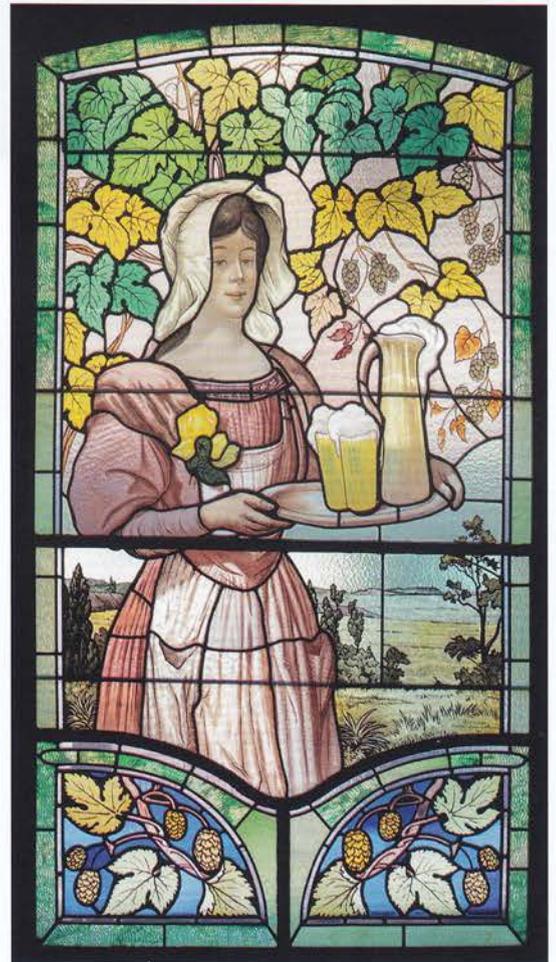
LE MUSÉE DE LA BRASSERIE

Au cours des deux premières années d'existence, la présidence de l'association fut assumée par un adjoint au maire. Afin de formaliser la mise à disposition gratuite des locaux, une convention fut établie avec la mairie. Elle précisait en particulier la prise en compte par la collectivité de l'entretien général des locaux, des impôts et des fluides. L'association était chargée de faire vivre le lieu. Les collections étaient alors inexistantes, aussi quelques collectionneurs de la région ont-ils consenti des prêts d'objets permettant d'organiser une petite exposition, même si pour le public l'essentiel était de découvrir les installations et les locaux de la brasserie.

Au fil des ans, grâce à des dons et des acquisitions, un fonds de collection rassemblant des objets techniques, des objets d'art et des articles publicitaires de nombreuses brasseries françaises s'est constitué. Quelques pièces remarquables méritent d'être signalées : deux vitraux de Jacques Gruber accompagnés d'un ensemble de mobilier et boiseries de style École de Nancy qui meublaient autrefois la salle de dégustation de la brasserie de Vézelize ; du même Jacques Gruber un très grand tableau datant de 1920 qui habillait la salle du restaurant Le Thiers, une des grandes brasseries nancéiennes ; plusieurs œuvres d'artistes de l'École de Nancy dont Finot, Guingot, Victor Prouvé... De nombreuses affiches signées des plus grands graphistes tels que Cappiello, Bastard, Tamagno, Paul Colin... ont également rejoint les collections du Musée.

L'association a organisé des animations : concours de bière, d'écriture de nouvelles, de photos, des stages de formation, un salon technique... Une micro-installation de brassage, d'une capacité de 40 litres a été mise en place, permettant aux visiteurs de

découvrir les secrets de la fabrication. Un petit laboratoire a aussi été installé afin de donner aux brasseurs, amateurs ou professionnels, des rudiments de microbiologie.



L'aménagement de locaux et la présentation de matériel plus conséquent ont aussi été réalisés :

- mise en place d'une cuve de fermentation et d'un tank de garde dans la salle dite des glaciers. Ce matériel provenait de la brasserie de Saint-Nicolas elle-même. Il avait été mis de côté lors du démontage des anciens locaux de fermentation.
- installation d'un filtre-pressé, provenant d'une brasserie alsacienne, sur « l'estrade » de la salle de brassage d'où le filtre d'origine avait été démonté en 1972.
- création d'une salle dite de la malterie (dans un des greniers de stockage du malt) comprenant en particulier une case Saladin⁶, une pompe à vide destinée au transport des céréales et deux moulins à malt.
- installation, dans la salle attenante à la salle de brassage, d'un refroidisseur Baudelot, acquis en Belgique.
- reconstitution d'une brasserie-malterie du XVIII^e siècle dans un des greniers.
- création d'un atelier de tonnellerie avec tout son matériel.
- mise en place de deux cuves à brasser en fonte datant du XIX^e siècle, acquises en Belgique.

Bien que les services municipaux en assurent la maintenance courante, l'absence de chauffage dans la tour de brassage a rapidement entraîné des dégradations de plus en plus visibles. Des bétons se sont



En haut et à gauche :
LES INFILTRATIONS ONT
CAUSÉ DES DÉGRADATIONS
IMPORTANTES SUR LA
STRUCTURE MÊME DU BÂTIMENT.

Photothèque du Musée Français
de la Brasserie

LA BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-DE-PORT
(MEURTHE-ET-MOSELLE)

fissurés et, sous l'effet de la rouille, des fenestragés ont été déformés à tel point que de nombreuses fuites sont apparues. Dès le milieu des années 1990, l'association a signalé ces désordres et demandé qu'il y soit remédié. En avril 2002, un enduit a été appliqué sur le sommet de la tour, rendant à cette élévation une certaine étanchéité. Mais le problème subsistait dans sa globalité.

En 2008, à la demande de la ville, Monsieur Pierre-Yves Caillault Architecte en Chef des Monuments Historiques a établi un rapport sur l'état du bâti. Quelques années plus tard, la ville, propriétaire des lieux, a repris le dossier et a pu élaborer le montage financier en partageant le budget global d'un montant de près de 2 millions d'euros entre la DRAC (32%), la région Grand Est (16%), le département de Meurthe-et-Moselle (9%), tout en conservant à sa charge 43%. Avec l'aval de la DRAC, un permis de construire fut délivré le 9 décembre 2015.

LE CHANTIER DE RÉNOVATION

Deux cabinets d'architecte nancéiens ont été retenus pour piloter le chantier : l'Atelier L. Manonviller, architecte et l'Atelier Grégoire André, mandataire. Après la publication des appels d'offre et attributions des différents lots, les entreprises suivantes ont été retenues : France Lanord & Bichaton pour la maçonnerie, Entr Toitures et Techniques d'Étanchéité des Constructions (ETTEC) pour l'étanchéité des toitures-terrasses, les Métalliers Lorrains pour les menuiseries extérieures, Belen pour les peintures, Hygotop Assèchement pour le contrôle de l'humidité, Gérardin pour l'électricité. Les sociétés Apave et Dekra ont été chargées de coordonner la sécurité du chantier et d'en assurer le contrôle.

⁶ Du nom de son inventeur, la case Saladin est équipée d'un fond perforé favorisant la germination des céréales et d'un dispositif mécanisé permettant de retourner les grains durant la germination.





En haut : **BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-DE-PART, LA TOUR DE BRASSAGE, FAÇADE SUD AVANT LES TRAVAUX**

Photothèque du Musée Français de la Brasserie

À droite : **BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-DE-PART, LA TOUR DE BRASSAGE, FAÇADE OUEST EN TRAVAUX**

Photothèque du Musée Français de la Brasserie

Pour des raisons techniques et financières, le chantier a été réparti en quatre phases correspondantes aux années 2019, 2020, 2021, 2022. La première réunion de chantier s'est tenue le 15 janvier 2019.

Phase 1 (année 2019) : Dôme et terrasses

Mise en place d'un échafaudage sur toute la hauteur du bâtiment avec une protection permettant l'accès à la porte d'entrée principale. Réfection de l'étanchéité des terrasses ; pour la terrasse supérieure, pose d'enrobé à chaud, réfection des acrotères et remise en place d'une rambarde d'une hauteur suffisante pour l'accueil du public ; réfection des trappes d'accès aux réservoirs d'eau. Pour les terrasses intermédiaires, l'étanchéité est assurée par la pose de bandes goudronnées et le remplacement des gravillons. N'étant pas accessibles au public ces terrasses ne sont pas équipées de garde-corps, mais d'une ligne de vie sur chacune pour assurer la sécurité du personnel de maintenance.

Cette tranche de travaux comportait aussi la réfection des enduits, la rénovation des fenêtres et la pose d'un nouveau paratonnerre (pointes et tresse).

À l'intérieur : reprise des fissures, réhausse pour une mise en conformité de la rampe d'escalier ; mise en place de deux appareils d'assèchement de l'air (les cheminées des anciennes cuves de brassage sont utilisées pour aspirer l'air humide du 1^{er} étage et le tirer vers le 3^{ème} étage d'où il est évacué vers l'extérieur) ; remise en état de l'installation électrique, pose d'éclairages de sécurité.

Phase 2 (année 2020) : façade ouest

Échafaudage sur toute la façade, réfection des enduits, passivation des fers mis à nu après l'éclatement du béton provoqué par la corrosion d'un ferrailage placé trop en surface, élimination des traces de concrétion de calcite apparues au niveau de certaines fissures (ces traitements seront appliqués sur l'ensemble du chantier), rénovation des balcons et remise en place des deux balcons manquants, pose des trappes, réfection, réhausse et re-création des garde-corps des balcons. Rénovation des fenêtres : les plus petites sont vitrées en atelier, les grandes baies sont vitrées et mastiquées sur place. La fixation des vitres est sécurisée par la mise en place de parcloles métalliques noyées dans le mastic. Les tablettes des fenêtres sont réparées ou refaites totalement. Au rez-de-chaussée, réouverture des deux portes piétonnes antérieurement bouchées, re-créations des huisseries correspondantes. Reprise des joints entre les briques de laitier. À l'intérieur, reprise des fissures, réhausse de la rampe d'escalier et mise en conformité (pose d'une tôle perforée en inox pour occulter les ouvertures trop larges entre les barreaux).



Phase 3 (année 2021) : façade sud

Échafaudage sur toute la façade, réfection des enduits ; c'est sur cette façade, la plus exposée à la pluie, que les enduits et les huisseries ont le plus souffert. Rénovation des portes et fenêtres, là aussi les plus petites sont vitrées en atelier, les grandes baies sont vitrées et mastiquées sur place, reprise des tablettes des fenêtres. Réfection de la mosaïque et de l'inscription en relief du nom de l'établissement sur le bandeau sommital.

Phase 4 (année 2022) : façades est et nord et salle des machines

Traitement global de la façade est : rénovation-remplacement des portes et fenêtres, mise en place d'auventes sur les fenêtres du 4^e étage correspondant à la salle du refroidisseur. Réfection des enduits et des joints entre les briques de laitier. Sur le bâtiment des machines, reprise de l'étanchéité du toit terrasse et des acrotères, remplacement des gravillons, rénovation des quatre verrières zénithales. Enlèvement d'anciens appareils de refroidissement sur le toit terrasse. Réfection totale du passage entre la tour de brassage elle-même et le bâtiment des machines. Rénovation et mise en conformité de l'escalier de la sortie de secours. Rénovation des soupiroux de la cave. Création d'une trappe d'occultation de l'escalier vers la cave.

Au total, 101 réunions de chantier ont eu lieu en présence des architectes, des entreprises, de représentants de la ville de Saint-Nicolas-de-Port et de représentants du Musée. Les entreprises ont respecté les délais définis, et le chantier terminé a été réceptionné en février 2023. Le 22 mars une cérémonie publique, présidée par la mairie et le musée de la Brasserie, en présence des architectes et des entreprises intervenantes a marqué officiellement et de façon festive la fin des travaux.

Pendant tout le chantier et de façon continue, le Musée Français de la Brasserie est resté ouvert tous les jours de 14h30 à 18h30.



LA BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-DE-PORT (MEURTHE-ET-MOSELLE)

BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-DE-PORT, LA TOUR DE BRASSAGE RÉNOVÉE

Photothèque du Musée Français de la Brasserie

Musée Français de la Brasserie

62 rue Charles Courtois,
54210 Saint-Nicolas-de-Port

03 83 46 95 52
www.passionbrasserie.com
mfb@passionbrasserie.com

Ouvert tous les jours de 14h30 à 18h30.

Fermé les 24, 25 et 31 décembre, le 1^{er} janvier et le 1^{er} mai