

Source : https://www.patrimoine-ardeche.com/visites/ruoms_biere.htm



Patrimoine d'Ardèche

Du *sikaru* de Sumer à la bière de Ruoms



Le patrimoine bâti de Ruoms est particulièrement remarquable, mais cette cité d'Ardèche méridionale possède bien d'autres richesses mémorielles ou matérielles qui méritent l'attention. Citons notamment les carrières de la célèbre « pierre de Ruoms » qui ont connu des jours de gloire à la fin du xix^e siècle, avec la construction des voies ferrées ; l'industrie textile, avec moulinage et tissage. Dans ce bassin fertile et protégé une longue tradition agricole s'est aussi développée, à laquelle la viticulture donne aujourd'hui un dynamisme renouvelé et une notoriété grandissante.

C'est cependant un tout autre visage du patrimoine ruomsois que nous voulons évoquer ici : la bière de Ruoms, boisson qui a valu au nom de cette petite ville un rayonnement dépassant les limites nationales.

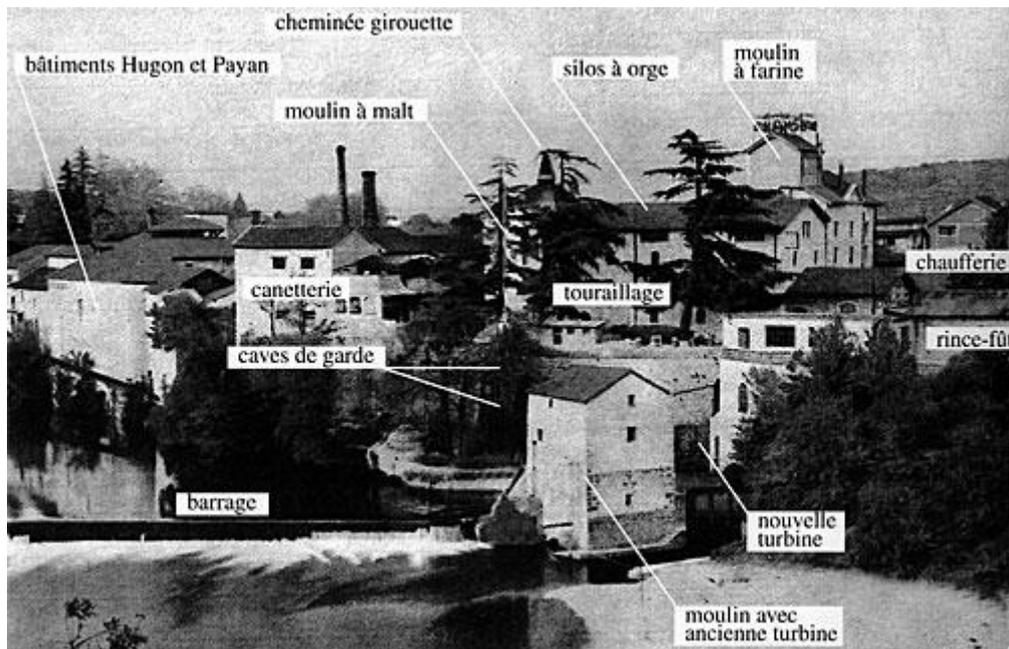
Une boisson millénaire à diffusion mondiale

Obtenue par fermentation alcoolique d'un moût de végétaux riches en amidon, orge, épeautre¹, riz, maïs, mangue, banane... la bière est aujourd'hui la boisson la plus consommée au monde après le thé. Son succès mondial, à partir du xixe siècle, doit beaucoup à la maîtrise de la pasteurisation qui a favorisé son exportation. Elle est aussi la plus ancienne boisson alcoolisée connue. Son existence est attestée dès le ive siècle av. J.-C. à Sumer, où elle était considérée comme un élément de base de l'alimentation et dénommée pour cette raison *sikaru* (pain liquide). Son origine est probablement encore plus ancienne, car l'orge et l'épeautre, ingrédients essentiels de sa fabrication, étaient cultivés en Mésopotamie dès 8000 avant J.-C. Elle était alors utilisée comme monnaie d'échange, ce qui a largement favorisé sa dissémination et l'archéologie a notamment révélé qu'elle était brassée² en Provence au ve siècle avant J.-C.

Boisson des dieux en Égypte, elle était le breuvage des pauvres dans la Grèce antique et dans l'empire romain, les dieux locaux lui préférant le vin, tandis qu'en Europe centrale et septentrionale, elle avait les faveurs des Germains et des Celtes.

Il est toutefois important de noter que la boisson consommée jusqu'au Moyen Âge était une cervoise et non une vraie bière, car elle était fabriquée sans un ingrédient essentiel de cette dernière, le houblon³. Cette liane, qui confère à nos bières amertume, saveur, arôme et clarté, possède des vertus désinfectantes qui favorisent leur conservation. Son utilisation, le houblonnage, résulte des recherches de l'abbesse allemande Hildegarde de Bingen⁴, experte en botanique, qui en découvrit les propriétés au xiiie siècle.

La bière de Ruoms



Les brasseries vues de la rive opposée de l'Ardèche

Avec la bière de Ruoms, nous parlons d'une authentique bière moderne, qui intégrait le houblon dans sa fabrication et bénéficiait des progrès technologiques réalisés au xixe siècle. La première brasserie installée à Ruoms, la brasserie « H & P », a été construite en 1876, en bord d'Ardèche et près du pont, par Ernest Hugon, homme politique connu, et Ernest Paux, tous deux issus de la bourgeoisie protestante de Vallon, ville voisine et alors quelque peu rivale. La production était vendue sous les noms de « bière du Savel » et de « Savella ».

Dès 1879, une brasserie concurrente, la Brasserie générale du Midi (BGM), d'obédience catholique et financée par des ennemis politiques d'Ernest Hugon, s'installa tout contre la précédente, à un mètre de distance !

À cette époque les tensions religieuses étaient particulièrement fortes et Albin Mazon pouvait écrire : « Ici, on distingue les bières à leur religion ».

Ernest Puaux, exaspéré par la vive rivalité entre les deux établissements concurrents, se retira en 1886, laissant sa place à l'ingénieur Antoine Payan, ce qui préserva le sigle de l'entreprise...

En 1919, « BGM » absorbait « H & P », mais les différentes marques de bière étaient conservées ; elles étaient produites dans les mêmes cuves mais par des équipes distinctes.



Publicité de la brasserie Hugon & Payan

Au cours des années 1950 la brasserie de Ruoms, très dynamique, connut un développement important. En 1951, « BGM » absorba des brasseries locales, comme la brasserie Fritz Lauer de Carcassonne. La bière était vendue sous la seule marque « bière de Ruoms ».

Ensuite, l'association avec la brasserie Zénith de Marseille créa la Compagnie générale des Brasseries (COGEBRA), dont le siège était à Marseille.

Les bières de Ruoms connaissaient alors une diffusion très large couvrant tout le Sud de la France et se vendaient jusqu'au Maghreb.

Cette période glorieuse fut, hélas, de courte durée, la concurrence des brasseurs géants du Nord étant impitoyable. La COGEBRA fut rachetée par Kanterbräu et la brasserie de Ruoms fut fermée en 1967. Les bâtiments furent vendus par lots et reconvertis en habitations ou en locaux commerciaux dont l'aspect actuel, très anonyme, n'évoque guère l'activité passée.

Comment se procurer de la glace à Ruoms ?

À partir du xix^e siècle, les brasseurs ont pratiqué la fermentation à basse température. À Ruoms, cela signifiait que le liquide issu du brassage devait fermenter pendant une dizaine de jours dans une cave à 8°C. Avant l'introduction des machines à glace, il fallait donc utiliser la glace des mares et rivières gelées en hiver, apportée par les paysans dans des charrettes, et conserver cette glace dans une cave creusée dans le rocher. Cela ne suffisant pas, il a vite fallu faire appel à de la glace acheminée par chemin de fer depuis le Jura et la Lozère.



Publicité des brasseries BGM.

Ce dessin escamote la brasserie mitoyenne et concurrente Hugon et Payan qui est remplacée par des arbres.

Une machine à glace avait été installée dans les années 1890, mais ses performances étant insuffisantes, il a été nécessaire, pendant plusieurs années, d'utiliser en parallèle la glace naturelle hivernale.

La collecte et la manipulation de la glace ainsi que le froid dans les caves réfrigérées créaient des conditions de travail pénibles, comme le rappelle la note annexée à l'album photo de F. Mundwiler, directeur technique de l'usine de Ruoms au début du xxe siècle. Ce texte mentionne d'autres facteurs de pénibilité en cette période où il y avait très peu de mécanisation : la forte chaleur près des chaudières, la manipulation du charbon et de l'orge à la force du poignet, la poussière du grain... ; tout cela pendant des journées de dix heures qui étaient alors la règle.

Le choc de la fermeture en 1967

La fermeture de la brasserie causa un grand traumatisme, d'autant plus qu'elle fut brutale et largement inattendue.

Le choc fut rude économiquement, socialement et psychologiquement. L'usine employait une centaine d'ouvriers, sans compter les saisonniers et les nombreux emplois générés dans l'économie locale. Pendant près d'un siècle le nom de Ruoms avait été associé à la bière et avait ainsi acquis une renommée sans commune mesure avec la taille de la cité.

Pour rebondir, celle-ci mise aujourd'hui beaucoup sur le tourisme, pour lequel elle possède de sérieux atouts, notamment un généreux ensoleillement, un superbe cadre naturel et un riche patrimoine.

Beau défi à relever !

Pierre Court

Sources :

- Clément (Nicolas), visite-conférence de la Société de Sauvegarde des Monuments anciens de l'Ardèche à Ruoms, exposé oral, 14/04/2018.
- Balazuc (Marie-Hélène), *Mémoires de pierre : histoire de Ruoms en Ardèche*, imprimé par l'Atelier de l'Harmonie à Robiac-Rochessadoule, 2000 et *Mémoires de Ruoms*, catalogue d'images commentées faisant suite à une exposition à Ruoms en 2006.
- Mundwiler (F.), *Brasserie Générale du Midi. Usine de Ruoms*, album photos, 1905, complété ultérieurement par des notes historiques, Valence, la Bouquinerie & Éditions et régions, 1997-2018.
- Dr Francus (alias Mazon Albin), *Voyage dans le Midi de l'Ardèche*, Privas, 1884, rééd. Aubenas, Imprimerie Lienhart et Cie, 1976.

Notes

- 1- épeautre : blé rustique à petits grains, parfois appelé « blé des Gaulois ».
- 2- brassage : macération du moût dans l'eau chaude en brassant. Cette opération de base a donné le nom de « brasseries » aux usines de fabrication de la bière.
- 3- houblon : liane à longue tige volubile, jusqu'à dix mètres, dont les pieds femelles donnent des inflorescences en cônes utilisées depuis le xii^e siècle dans l'élaboration de la bière.
- 4- Hildegarde de Bingen (1099-1179) : abbesse bénédictine savante et mystique, très célèbre en son temps, qui a correspondu avec plusieurs papes et avec l'empereur Frédéric Barberousse. Redécouverte aujourd'hui pour sa musique et ses écrits en théologie, philosophie, botanique et médecine.