

## Brasserie Alsacienne



### De Georges Henri Sammuller à Georges HAFFNER

En ces soirées d'automne 2009, entouré des soins affectueux du personnel de la maison de retraite d'Eracaso, la vie de mon père Georges HAFFNER s'est éteinte. Jusqu'au dernier instant, mon père ne s'est jamais séparé de la statue de Cambrinus, roi de la bière. Entouré de deux têtes de boucs, symbole également de la brasserie, Cambrinus a toujours trôné dans la salle à manger de notre famille, avenue de la gare à Luchon. Cambrinus lève son verre de bière, geste auguste du brasseur destiné non seulement à glorifier ce breuvage, mais aussi à le lustrer à la lumière, afin d'en apprécier sa couleur et sa pureté. À ses pieds, l'inscription suivante en allemand : « **Cambrinus König von Flandern und Brabant** » soit « Cambrinus roi de Flandre et du Brabant ». Le roi « Jean Primus » était brasseur. Il est devenu « Canbrinus. Il était le symbole de ma famille et de sa profession. Comme ses ancêtres, mon père Georges a toujours vécu auprès de la représentation de notre patron, excepté au cours de ses années de captivité en Allemagne. À l'arrière du Cambrinus est écrit le début de la saga familiale « Georges Henri Sammuller, né à Munster le 26 juin 1818, venu à Luchon l'an 1844 comme garçon ; il y fonda la première brasserie ». Le décès de mon père en ce soir d'automne 2009 sera la dernière ligne de cette longue épopée.

Celle-ci commencera avec le repli des armées napoléoniennes d'Europe centrale. D'origine autrichienne, descendant d'un Samuel Muller, appelé Sammuller, Jean Leonard Sammuller et sa famille quitteront la Bavière pour se réfugier en Alsace. C'est ainsi que si le premier fils naquit en 1810 à Regensburg, Royaume de Bavière, le second Georges Henri Sammuller naîtra à Munster en 1818. C'est ce dernier qui fonda à Luchon la brasserie dans laquelle je suis né beaucoup plus tard. En ce début de 19-ième siècle, la liberté de circulation établie, la jeunesse entreprit à pied le « tour de France » afin d'acquérir une expérience et un métier. À 18 ans Georges Henri Sammuller entreprit non pas le « tour de France, mais le « tour d'Europe ». Tout d'abord, il partit à pied en Autriche pour retrouver les parents qu'il ne connaissait pas, traversant ainsi la Suisse alémanique. De langue maternelle allemande, ce



*Georges Henri SAMMULLER*

voyage lui était le plus facile. Son passeport pour l'Étranger déclarait « Au nom du ROI requerrons les Autorités civiles et militaires du Royaume, et prions les Autorités civiles et militaires des pays amis ou alliés de la France de laisser passer librement le Sieur Georges Henri Sammuller ». Au vu de son carnet d'ouvrier, on peut suivre ville par ville les endroits où il travailla afin d'apprendre son métier de brasseur et gagner son pain quotidien. De retour en France, il descendit la vallée du Rhône s'orienta vers l'ouest, arriva à Toulouse, puis toujours à pied à Luchon. Georges Henri Sammuller avait déjà parcouru la moitié de l'Europe pour apprendre son métier. Il désirait s'installer et monter sa brasserie, mais où donc ? Pour l'instant, il n'avait pas pu trouver de lieu capable d'alléger son exil alsacien, car comme toute âme bien née, il avait la nostalgie du pays natal. Sa correspondance avec ses connaissances restées à Munster le prouve. Il visitera le luchonnais, ses hautes vallées. Il eut alors un coup au cœur lorsqu'il pénétra dans la vallée d'Oueil. Le noir intense de ses forêts de sapins lui rappela les couleurs des forêts alsaciennes et de la forêt-noire, les formes arrondies du Mont-Né étaient semblables à celle des ballons d'Alsace. La vallée d'Oueil lui rappelait particulièrement la vallée des « Trois-Epis » qui domine son Munster natal. Il décida de se fixer à Luchon et d'y fonder une

brasserie. Cet amour soudain pour ce pays qui l'accueillit restera chez ses descendants qui naîtront dans les Pyrénées. Ils possèdent encore un trait facial caractéristique que ma grande mère appelait « le sourcil Sammuller ». La page Luchonnaise des Sammuller commence en ce jour de l'an 1844. La pureté de l'eau de Luchon, l'absence totale de calcaire, sa basse température qui décuple ses possibilités dissolvantes facilitent son travail pour la confection de boissons gazeuses. La fraîcheur de la vallée favorise la fermentation de qualité, évite des fermentations rapides qui produisent des levures parasitaires. Le Larboust était un grenier à orge inépuisable en ces temps d'agriculture montagnarde intense. Certes, Georges Henri Sammuller dut importer les houblons d'Europe centrale et plus particulièrement de Tchécoslovaquie, où l'on trouve les meilleurs houblons du monde. Ce dernier pousse naturellement dans le luchonnais mais n'y est pas cultivé. Par contre, il trouvera à Luchon un produit qui fera la gloire de sa bière, le pied-de-veau. La bière, produit trouble doit être clarifiée. À l'époque les brasseurs utilisaient des « colles de poisson ». Georges Henri Sammuller utilisera les pieds de veau du Larboust. Un bouillon de pieds-de-veau était versé dans le fût de bière. La gélatine du bouillon figée était précipitée au fond du récipient entraînant avec elle les impuretés. Personnellement, je n'ai jamais bu la bière des Sammuller. Dans ma jeunesse, les anciens luchonnais se rappelaient son goût et le vantaient encore. Ils affirmaient que c'était grâce aux pieds de veau qu'elle était si bonne ! Mon père affirmait par contre que le pied-de-veau ne faisait que la clarifier et n'influaient pas sur son goût, mais il n'en fallait pas plus pour créer une légende. Mais surtout, la bière doit être consommée fraîche. En cette époque où les installations frigorifiques n'existaient pas, les glaciers et les névés du luchonnais fourniront cet élément capable et unique alors pour rafraîchir la bière : la glace. À Luchon on venait d'entreprendre la construction des thermes Chambert. Les pyrénéisme et thermalisme naissant procuraient une clientèle argentée amatrice de cette boisson. Georges Henri Sammuller avait voyagé, il connaissait l'Europe moderne de son époque. Il était arrivé à Luchon avec des idées nouvelles. Ses réflexions sur le pays où il a décidé de s'installer sont tout à fait intéressantes. Il compara l'exploitation laitière des vaches et la fabrication du fromage et note un recul important par rapport à la vallée de Munster. Mais un point l'inquiéta particulièrement, la méconnaissance totale de l'art de la tonnellerie et de la foudrerie. Voilà ce qu'il écrit au rédacteur de la gazette de Munster. Pour comprendre les lignes qui suivent, n'oubliez pas que la langue maternelle de Georges Henri Sammuller étant l'allemand et qu'il parlait le français comme il l'écrivait, c'est à dire avec l'accent alsacien. *« Ce qui est pour moi rigoleau cet le transport des vains dans les campagnes pour toute futaille on remplit une beau de Chevre ou autrement de Bouc pour voiture une bourriq ou une anesse animal de la même famille, voila monsieur le rédacteur. . . »*. Georges Henri Sammuller riait sous cape voyant courir les bourriques du luchonnais avec une outre remplie de vin sur la croupe. Vous pouvez brasser autant de bière que vous le désirez. Si vous n'avez pas de récipient pour la conserver, cela ne vous servira à rien. Il vous faudra la jeter. Dans l'Antiquité, on conservait comme à Luchon au 19-ième siècle les liquides dans des outres en peau de bouc ou de chèvre. L'art de la tonnellerie apparue plus tard. Néanmoins pendant longtemps les chopos ont été faites en peau de bouc. C'est lui qui a donné son nom à la bière « bock ». Une bière tchèque célèbre s'appelle « kosel », c'est à dire « Bouc » en slave, et le bouc est devenu le symbole de la brasserie. Voilà pourquoi dans la salle à manger de notre brasserie à Luchon, deux têtes de bouc empaillées veillaient de part et d'autre de la statue de Cambrinus. Mais les temps avaient changé. Georges Henri Sammuller avait besoin de fûts en chêne. Tout brasseur devait être tonnelier. En ces temps-là, la bière était livrée en fût chez le cafetier. Celui-ci la soutirait lui-même pour la mettre en bouteille selon une procédure spéciale avant de la servir à son client. Il reste aux historiens d'écrire la grande histoire de l'immigration alsacienne dans le sud-ouest de la France. Elle a commencé sous le Premier Empire. Amis de mes parents, Les Heid avaient déjà fondé leur brasserie à Pau en 1806 sous le Premier Empire. Georges Henri Sammuller à Luchon, Fritz HAFNER à Toulouse en cette moitié du 19-

ieme siècle, mais la défaite de 1870 précipitera nombre d'Alsaciens dans l'émigration. Beaucoup partiront en Algérie, les neveux de Fritz HAFFNER trouveront refuge dans le sud-ouest, auprès de leur



*Georges et Eugène SAMULLER (dit Henri) assis sur le camion et Albert HAFFNER en culottes courtes sur un fut. Tous trois exploiteront la Brasserie*

oncle. L'un d'eux, Joseph HAFFNER tonnelier, s'installera à Toulouse. Il avait pour clientèle ses parents et autres compatriotes installés dans notre région. Un jour, Georges Henri Sammuller, qui avait besoin des services d'un tonnelier, l'invita à Luchon. Joseph HAFFNER vint par le train. Les deux hommes se rencontreront au café des sports à Barcugnas. Ils parlèrent affaires et aussi du pays, car Joseph HAFFNER était natif de Niedermorschwirh, village voisin de Munster. Il repartira par le train sans voir Luchon ni la fille de Georges Henri, Léontine qu'il épousera plus tard. Le mariage de Léontine Sammuller, fille de

brasseur, avec Joseph Haffner, tonnelier, fut décisif pour l'avenir de la brasserie de Georges Henri Sammuller. Les deux professions unies au sein d'une même famille. Leur fils Albert Haffner, mon grand-père, apprendra chez son père Joseph à Toulouse l'art de la tonnellerie et chez sa mère Léontine, à Luchon, celui de la brasserie. La destinée de la famille était confirmée. Mais revenons à Georges Henri Sammuller. Sa brasserie fût installée un certain temps près du quartier de l'abattoir, puis il entreprit en 1860 la construction de la Brasserie SAMMULLER à l'allée de Barcugnas, devenue route Impériale sous le Second Empire, non sans rencontrer des tracasseries administratives. La route était alors beaucoup plus basse. Il fit trois marches pour l'atteindre. La maréchaussée dressa procès-verbal pour « délit de grande voirie ». Après maintes procédures, il fit enfin reconnaître son droit. Le pont qui franchit l'One à cet endroit prendra le nom « Pont de chez Sammuller ». Les luchonnais diront « Il en est passé de l'eau sous le pont de chez Sammuller » pour dire « il y a longtemps ». Le bâtiment a été construit pour fabriquer de la bière. Il n'y avait aucune ouverture orientée au sud à l'exception d'un bureau et d'une chambre, car la chaleur et le soleil sont les ennemis de la bière. Pour la manipulation des matières, un puits reliait le grenier à la cave. Cette dernière possédait comme le grenier deux étages. La proximité de la rivière assurait la fraîcheur de celles-ci. L'étanchéité était faite en glaise. Il y avait la salle du malt, la touraille, un concasseur, un manège, un quai et bien sûr les écuries avec ses camions hippomobiles puisqu'on livrait la bière jusque dans les vallées avoisinantes. Georges Henri Sammuller avait son alambic. Il se fabriquait son Wisky pour sa consommation personnelle. Parfois, le soir il guettait un promeneur solitaire passant sur le pont. Il l'invitait et le régala de sa production. L'homme repartait souvent en tибutant. Le bâtiment, ou plutôt les bâtiments sont aujourd'hui rasés et les signes cabalistiques maçonniques qu'ils comportaient, détruits à jamais, car Georges Henri était maçon, frère de la loge du Grand Orient. Ce lien indispensable permettait aux brasseurs alsaciens du sud-ouest de rester en contact entre eux afin d'échanger la levure de bière. En effet, celle-ci dégénère rapidement et un brasseur sans levure se retrouve dans l'impossibilité de faire la fermentation. Cette brasserie existe encore dans mon esprit. C'est là que j'ai eu le privilège de naître et de grandir. Avant de partir explorer le monde, j'ai commencé tout d'abord à explorer ces locaux. Ce fut le monde de mon enfance. Comme dans une vidéo je revois les films que j'ai enregistrés dans ma mémoire à jamais. Georges Henri Sammuller est mort 72 ans avant que je naisse. J'ai vécu dans sa maison, dans ses meubles, j'ai lu sa correspondance, j'ai entendu les anciens parler de lui. Je ne l'ai jamais rencontré, mais j'ai rencontré son esprit. Il était brasseur dans l'âme et a transmis cette passion aux générations suivantes.

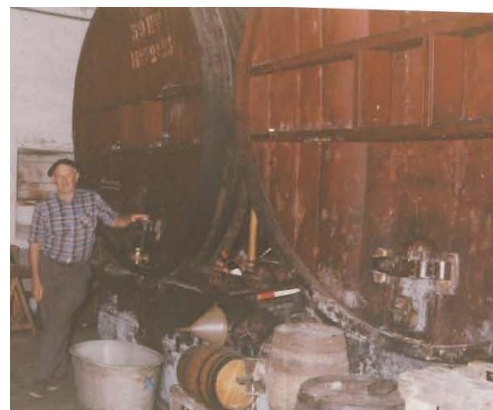
La fixation sentimentale de Georges Henri Sammuller à Luchon sera définitivement scellée par son mariage avec la luchonnaise Doniniquette Barés. Un obstacle se dressait : la confession des deux futurs époux. Si Dominiquette était catholique fervente, Georges Henri était protestant de la confession des HASSBOURG. En 1976, Georges Henri Sammuller mourut à Luchon. N'étant pas catholique, sa dépouille fut portée au cimetière en passant par la petite porte. Le frère de Georges Henri, Léonard était pasteur de l'Église luthérienne de Altdorf, en Suisse. De plus, l'appartenance de Georges Henri Sammuller à la loge maçonnique bien que secrète était notoire. Un contrat de mariage fût fait. Il stipulait que le futur marié conserverait sa liberté de pensée, mais les enfants seront élevés dans la religion catholique. Les carêmes furent observés de la manière la plus stricte. Préalablement, Dominiquette lavait les chaudrons avec des cristaux de soude caustique afin d'éliminer totalement tout résidu de graisse avant d'y faire bouillir des nouilles qu'elle confectionnait elle-même. Sous l'oeil vigilant du curé Maupomé de Luchon, Dominiquette assistait à la messe et aux vêpres. Elle avait cependant une petite faiblesse. Vieille tradition luchonnaise, comme toutes les femmes du pays elle jouait au loto dans une maison du quartier de Migevielle. Par malheur, un dimanche, Dominiquette passionnée par le jeu s'en oublia les vêpres. Le curé Maupomé ne manqua pas de remarquer sa chaise vide. Le dimanche suivant, celui-ci monta en chaire et tint à haute voix ce propos : « J'ai vu des femmes, je dois dire des dames. Elles se réunissent dans une maison basse des vieux quartiers pour y jouer au loto. Elles y oublient leur devoir religieux. Elles ont la tabatière à la main. Je n'ai pas vu s'il y avait à côté la bouteille ». Tout le monde compris que cette remontrance s'adressait à ma trisaïeule Dominiquette Barés, épouse Sammuller, car celle-ci prisait. Nous avons conservé la tabatière de Dominiquette.

Ont exploité successivement la Brasserie Alsacienne à Luchon :

- Georges Henri Sammuller,
- ses enfants Georges Sammuller et Eugène Sammuller dit « Henri »,
- leur neveu Albert Haffner,
- son fils Georges Haffner.

Georges Haffner donna à ses enfants le goût du travail en les employant durant les vacances scolaires dès l'âge de 6 ans.

En 1973, nous avons quitté la Brasserie. Au 19-ième siècle, il y avait 2000 brasseries artisanales en France. Comme dans beaucoup de domaines, cette activité a été regroupée entre les mains de quelques monopoles nationaux d'abord puis multinationaux aujourd'hui. Concurrence inégale qui a eu raison d'hommes modestes épuisés par une vie de labeur bouleversée au gré des conflits militaires. Autrefois, séculaires, les activités familiales ont été contraintes dès le 19-ième siècle de se réadapter à chaque génération. Aujourd'hui, dans ce monde de plus en plus instable, c'est l'individu qui doit se réadapter plusieurs fois dans sa vie afin de survivre. Mais cela, c'est la suite de cette histoire familiale qu'il reste encore à écrire.



*Georges HAFFNER devant deux foudres construits par son grand-père Joseph HAFFNER*

Pierre HAFFNER