

Zeitschrift: Annales fribourgeoises
Herausgeber: Société d'histoire du canton de Fribourg
Band: 76 (2014)

Artikel: Les brasseurs de la Neuveville
Autor: Zwick, Pierre
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-825645>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

LES BRASSEURS DE LA NEUVEVILLE

Ils venaient du Pays de Bade et du Wurtemberg, d'Alsace aussi, avec du savoir faire et des recettes. Ils achetaient des bistrots où ils vendaient leur production, embauchaient des tonneliers auxquels ils mariaient leurs filles. Leur histoire s'arrêta au cap du XX^e siècle.

PAR PIERRE ZWICK

Ingénieur civil féru d'histoire (il a enseigné celle de la construction à l'EIA-HES de Fribourg), héraldiste et généalogiste confirmé (il préside l'Institut voué à ces disciplines), l'auteur est un collaborateur régulier des *Annales*.

Cet article développe un exposé présenté le 9 novembre 2013 lors d'une matinée scientifique de la SHCF consacrée à l'histoire des brasseries artisanales.

Ci-contre:
L'auberge des Boulangers,
dernier témoin du monde
brassicole artisanal
au XIX^e siècle
en Neuveville.

Avant la découverte de la pasteurisation, l'alcool, qui empêchait le développement des germes, était le seul moyen efficace pour assurer la conservation des boissons sur une certaine durée. Il y a deux cents ans, on buvait donc beaucoup de vin, de cidre fermenté et d'eaux de vie. L'alcoolisme était un vrai problème de santé publique. Sous le régime radical, le Directeur de la police rapporte «qu'il est dans l'intérêt du public de favoriser les brasseries. La bière est moins coûteuse que le vin et il est rare que des excès se commettent avec la bière comme avec d'autres spiritueux. D'un autre côté, il sort beaucoup moins d'argent avec la bière qu'avec le vin, celle-ci étant fabriquée avec des céréales du canton et la main d'œuvre pour sa fabrication offre aussi quelques ressources aux individus qui ont besoin de travail¹.»

Il fallut attendre 1761 et l'arrivée à Fribourg du brasseur belge Martin Moray, venu de Liège. Son établissement était situé dans ce quartier, à proximité de la place du Petit-Saint-Jean. Cette fois le succès qui fut au rendez-vous démontra qu'on ne s'improvise pas brasseur. Prenant de l'âge, Moray passa la main à son fils Jean-Joseph qui exploita la brasserie jusqu'à sa mort en 1823. Elle fut rachetée par un oncle, Nicolas Bendele. Elle fut encore revendue à deux reprises avant d'être fermée en 1854 après 93 ans d'activité. Depuis sa fondation, d'autres concurrents s'étaient implantés.

LES PRÉCURSEURS DU CARDINAL

En 1788 commence l'épopée qui conduira à la Brasserie du Cardinal, racontée par Jeanne Niquille et reprise par tous les autres auteurs. La voici résumée. Un certain François Piller, originaire de Tavel et bourgeois de Fribourg, tenait déjà une auberge à l'enseigne du Saumon, hors les murs, devant la porte de Berne. Il avait engagé un brasseur bavarois venu de Dillingen pour former son fils dans le métier de brasseur en vue de produire de la bière qui serait servie dans son établissement. A cette époque, on s'était mis à appeler «brasserie» une pinte dans laquelle on servait de la bière fabriquée sur place par le tenancier lui-même ou par un employé spécialisé. Les deux activités de production et de vente pour la consommation *in situ* étaient systématiquement associées durant tout le XIX^e siècle. Moray, en position de monopole, protesta auprès du Conseil, mais celui-ci, qui était d'avis qu'une certaine concurrence ne pouvait être

¹ AEF, Rapports de la Direction de la police 1850-1852, p. 256-257, cité par Niquille 1960.

que bénéfique, n'avait aucune raison de s'opposer au projet des Piller, de surcroît bourgeois de la ville. Malheureusement, le père Piller mourut prématurément en 1790 alors que son fils, âgé de 17 ans seulement n'était pas en mesure de prendre la succession. Le commerce fut mis en vente au bout de deux ans et l'on n'entendit plus parler de la brasserie du Saumon. Le jeune Piller devenu majeur, de retour de Dillingen où il avait terminé son apprentissage, avait acquis l'immeuble n° 48 de la Neuveville et obtenu l'autorisation d'y installer une brasserie en 1802. Mais, sans grande fortune personnelle, il avait de la peine à payer les intérêts et les amortissements qui grevaient sa maison. Après des années de difficultés financières, il fut obligé de restituer le bâtiment à son ancien propriétaire, André Keller, un tonnelier originaire du grand-duché de Bade qui avait épousé une fribourgeoise, Catherine Schorderet, fille de Joseph, lui aussi tonnelier de son état. Keller confia l'exploitation à son fils Nicolas, tonnelier, qui avait aussi épousé une Fribourgeoise, Catherine Baeriswyl. Grâce à la patente octroyée à son prédécesseur, il devenait de fait brasseur, sans en avoir la formation. La fatalité frappa encore une fois et Nicolas Piller se noya dans la Sarine le 24 février 1809, laissant six enfants, tous mineurs. La veuve exploita la brasserie et la pinte jusqu'à la majorité de ses enfants. Ses fils André et François lui succédèrent onze ans plus tard. Le succès commercial n'était toujours pas au rendez-vous. Les Fribourgeois avaient probablement de la peine à se mettre à boire de la bière, et d'autres brasseries avaient ouvert leurs portes. En 1840, la *Feuille d'Avis* portait à la connaissance du public que la maison n° 48 à la Neuveville, avec la brasserie et tous les ustensiles qui en dépendent, ainsi que le jardin attenant, grange, écurie, etc. était mise en vente par voie d'enchères.

Elle fut acquise par un concurrent, le brasseur Tobie Buchs. Onze ans plus tard – on croirait à un cycle fatal – pour raison de santé, il cessa de s'en occuper, et mit à son tour aux enchères publiques la «vaste et jolie brasserie» qui comprenait, selon une annonce de 1851, une pinte bien achalandée, de plain pied, et une brasserie à l'arrière de la maison, en bon état, avec accessoires tels que tonneaux, cuves, etc., une source d'excellente eau, une jolie distillerie et trois bonnes caves.

Le nouveau propriétaire fut Pierre Alexandre Fraisse. Avec lui, on entre dans une nouvelle époque. Les brasseries deviennent propriétés d'hommes d'affaires qui veulent faire de l'argent. Après avoir vendu la célèbre papeterie de Marly qu'il tenait de son épouse, Fraisse avait

ouvert un commerce de vins en gros à la rue de Romont, où il proposait des crus français et des liqueurs, mais point encore de bière². Il fit de nombreuses transformations dans l'immeuble où se trouvait la brasserie. Chargé de gros emprunts, il fut à son tour confronté aux difficultés financières et l'Hôpital des bourgeois – un gros créancier qui lui avait probablement livré pas mal de vin – devint propriétaire par subhastation et chercha à vendre la brasserie en 1861. La brasserie Fraisse ne dura même pas onze ans. C'est alors que se présenta un négociant de Fribourg originaire de Faenza, Michel Poletti, qui, associé à Frédéric Maillard, devint le nouveau patron de l'affaire. Michel Poletti avait aussi épousé vingt ans auparavant une Fribourgeoise, Marie-Elisabeth Folly; elle lui avait donné cinq enfants dont l'aîné, Amédée, reprit peu à peu la direction des affaires. En 1866, Poletti obtint la bourgeoisie de Fribourg. Comme sous les prédécesseurs, la brasserie ne faisait pas de brillantes affaires. La période Poletti durera tout de même seize ans. Les immeubles mis en vente forcée en 1877 furent rachetés par les deux beaux-frères, Paul Hauert et Paul Alcide Blancpain. La suite est bien connue.

Mais revenons en arrière. Depuis la Régénération de 1831, la ville de Fribourg connut un bel essor illustré par le fameux tiercé : Grand-Pont-Suspendu, nouvelles orgues de Saint-Nicolas et Pensionnat des jésuites. L'aveuglement du Sonderbund une fois dépassé, la ville gagna la bataille pour le chemin de fer, et entreprit la valorisation énergétique de la Sarine. Alors que les fils d'agriculteurs des villages, sans autre formation professionnelle, s'en allaient trouver meilleure fortune à l'étranger, la capitale accueillait les spécialistes qui lui faisaient défaut, provenant surtout du sud de l'Allemagne et de l'Alsace. Un tiers des permis de séjour accordés entre 1808 et 1817 l'a été en faveur de ressortissants badois ou wurtembergeois³.

La genèse de la brasserie du Cardinal présente ainsi de nombreux traits communs aux petites brasseries fribourgeoises du XIX^e siècle. Premièrement, l'expertise professionnelle vient de Forêt-Noire, ou plus généralement du pays de Bade, ce grand-duché créé par Napoléon pour remettre un peu d'ordre dans le sud-ouest de l'Allemagne bouleversé par la Révolution. La mode de la bière bavaroise arrivera plus tard. Deuxièmement, plusieurs maîtres brasseurs badois épousèrent des femmes originaires de la ville de Fribourg, ce qui facilitait leur admission dans la bourgeoisie et leur intégration dans le monde des affaires. Troisième-

² *Ibid.*, p. 98.

³ FOERSTER 2001, p. 77.

ment, le mauvais sort frappait souvent ces petits patrons qui décédaient dans la cinquantaine avant que leurs descendants soient en mesure de prendre la relève. Les veuves tentent de tenir la barre jusqu'à la majorité de l'un des enfants; mais ceux-ci, sans expérience suffisante, peinaient à continuer dans les traces du père. Et quatrièmement, ces entreprises insuffisamment capitalisées étaient pénalisées par les charges financières d'intérêts et de remboursements. Dans la deuxième partie du XIXe siècle, le passage de l'artisanat à l'industrie exigeait des investissements de plus en plus massifs.

UN QUARTIER PRÉDESTINÉ

Parlons maintenant des autres petites brasseries de la Neuveville. Et d'abord, pourquoi s'implantent-elle dans ce quartier plutôt qu'ailleurs? Parce que les conditions naturelles y sont favorables.

Pour fabriquer la bière, il faut de l'eau de source – bien propre pour éviter de perturber les processus de fermentation – en grande quantité. Pour conserver la bière, il faut du frais. Deux conditions présentes dans le quartier. Les côtes de la Grand-Fontaine – le nom le dit – sont pleines de résurgences comme celle qui s'écoule à l'air libre derrière les immeubles de la Grotte, souvenir du temps où les captages de l'endroit alimentaient deux fontaines et les bains des Trois-Suisses. Mais les meilleures sources étaient captées aux abords de la falaise qui s'élève depuis l'entrée de la vallée du Gottéron et décroît progressivement jusque vers la Maigrauge. Il en reste une, qui alimente la petite fontaine au bord du chemin montant de la Planche-Supérieure vers Montorge.

Alors que les machines frigorifiques n'existaient pas encore, le froid était conservé sous la forme de blocs de glace découpés en hiver sur les étangs, stockés dans des cavités naturelles situées au pied des falaises ou dans d'anciennes carrières simplement fermées, ou encore dans des caves creusées artificiellement dans la molasse. Les étangs de la pisciculture du Gottéron ont été creusés à cette fin, avant d'offrir une patinoire naturelle aux premiers joueurs de hockey sur glace qui fonderont ensuite le club dont nous sommes fiers; et la champignonnière actuelle était d'abord une cave à glace.

Enfin, la main d'œuvre ouvrière était proche et ne demandait qu'à trouver du travail dans ce quartier malheureusement surpeuplé.

LA BRASSERIE DU SAUVAGE

Le 13 septembre 1800, Ignace Buchs, le père de Tobie déjà cité, obtient le droit de tenir une pinte à côté de l'auberge du Sauvage. Cette concession est accompagnée de l'autorisation d'édifier une brasserie à proximité. Le 5 juillet 1803, «M. Ignace Bucher (*sic*) demande à pouvoir ramasser l'eau qui s'écoule au roc sous la porte de Bourguillon pour la conduire à sa brasserie.» Le Conseil (communal qui remplace la municipalité et reprend ses tâches en 1803) lui accorde la concession demandée sous les clauses et réserves suivantes: «Il ne creusera pas plus profond que deux pieds ou pas moins d'un pied et demi pour établir la rigole. Il ne se servira point de perçoir pour creuser le roc. Cette concession n'est valide que pour autant que cette eau ne sera pas nécessaire au public⁴.»

Il semble que l'affaire eut du mal à se développer. En 1809, le patron demanda à pouvoir stocker de l'orge dans la grenette voisine (aujourd'hui occupée par le service archéologique); demande rejetée. En 1816, il revint à la charge pour pouvoir occuper la commanderie de Saint-Jean en contrepartie de travaux d'entretien – demande acceptée pour la durée d'une année seulement, pour ne pas entraver le projet d'y installer la maison de correction. En 1818, Ignace et son frère Joseph obtinrent la patente et l'enseigne au Sauvage attribuées à l'immeuble voisin. En 1833, Buchs remit le Sauvage et ouvrit une auberge mieux située, *Au Pont-Suspendu*, proche de l'ouvrage d'art qui venait d'être achevé. Après sa mort en 1839, son fils Thomas vendit l'immeuble pour acquérir celui de la Neuveville 48 dont nous avons parlé. La production de bière au Sauvage aura duré environ trente ans.

L'AUBERGE DES BOULANGERS

C'est en 1800 que Simon Piller – sans lien de parenté directe avec Joseph Piller cité précédemment – obtient une concession «pour vendre vin et bière à pot et à pinte dans sa maison qu'il possède Neuveville 83, auberge des Boulangers⁵.» Le 6 mars de l'année suivante, il obtient le droit d'auberge et de brasserie. Cela étend considérablement ses activités, car auberge veut dire qu'il peut héberger des voyageurs, et brasserie qu'il peut produire lui-même la bière qu'il vend. L'enseigne que nous voyons aujourd'hui n'est

⁴ AVF, procès-verbaux du Conseil communal.

⁵ AEF, registre des patentes DP Ia 1, fol. 8.



BRASSERIE

AUBERGE DES BOULANGERS

62

BECK'S

pas si vieille que cela, même si elle a l'apparence des anciennes pancartes du XVII^e siècle, peintes sur du bois ou de la tôle découpée. La potence est récente. Quant à la date de 1433, elle est trompeuse. Elle ne figurait pas sur le relevé qu'en fit Augustin Genoud en 1914. Certains bistrots sont toujours restés au même endroit, mais d'autres ont souvent déménagé. En 1606, le panorama de Martin Martini nous montre que l'Abbaye des Boulangers était située dans le quartier du Bourg, dans le bas de la rangée nord des immeubles de la rue des Bouchers actuelle. Le 25 avril 1828, le conseil communal fait connaître au préfet de la Sarine ses «réflexions au sujet d'une demande tendant à pouvoir transporter et appendre à la maison n° 31 possédée par Bernard Nuoffer en l'Auge, l'enseigne d'auberge de l'Abbaye des boulangers appendue actuellement à l'auberge de la Clef sur la Planche⁶... » Où est-elle passée ensuite ? Nous savons qu'elle est à cet endroit depuis 1830.⁷ Si l'enseigne des boulangers n'a pas grand fondement historique, le grand panneau en bois portant l'inscription BRASSERIE en lettres blanches sur fond noir est bien authentique.

Pour consolider sa position professionnelle, en 1807 Simon Piller passe une convention d'association avec Michel Lienhard, brasseur et tonnelier, natif de Vaslen en basse Alsace, «pour tout ce qui a rapport à sa brasserie, lui donnera sa table, sa chambre et son lit, ainsi que le linge de lit; ils partageront par égale portion le profit & supporteront par moitié les pertes qu'ils pourraient faire⁸.» Cette association semble avoir fait long feu, car on retrouve Lienhard l'année suivante dans une brasserie à Estavayer-le-Lac. Mais en 1809 et 1810, Piller employait deux brasseurs-tonneliers badois. La brasserie des Boulangers semble être restée de taille modeste durant ses premières décennies, jusqu'à la mort de son propriétaire en 1839. En 1862, le propriétaire était un certain Louis Schaller qui vendit l'établissement à un brasseur wurtembergeois, Jean Reeb. A cette époque, il est fait mention de deux dépendances, des caves creusées dans le roc, l'une à l'Oelberg et l'autre à la Planche-Inférieure, pour faire mûrir et stocker la bière. Le 2 novembre 1881, Jean Reeb vend sa brasserie, le matériel nécessaire à l'exploitation, l'auberge et les caves à Georges et Gustave Schöpfer, originaires de Lahr dans le pays de Bade.

En 1885, nouveau propriétaire: Georges Zwick, sur lequel nous reviendrons. Dès lors, le sort de l'Auberge des Boulangers est lié à celui d'une concurrente sur l'autre rive de la Sarine.

⁶ *Ibid.*

⁷ *Ibid.*

⁸ AEF, RN 1240, pp. 205-206

L'AUBERGE DE L'ÉPÉE

Cette brasserie est mentionnée en 1844 au registre de l'assurance des bâtiments: «brasserie neuve, assurée fr. 29 000.-, propriétaires Kern, Hochstettler et Cie⁹.» En 1850, le propriétaire n'exploitait pas lui-même la brasserie, mais la faisait desservir par Jacques Portmann, de Lucerne. Deux ans plus tard, une concession d'auberge était accordée à Charles Kern, sous condition que «le concessionnaire devra, dans les deux ans, avoir des chambres et des lits pour loger commodément et proprement 10 voyageurs. Il devra dans le même temps posséder comme propriété dépendante de son établissement et à sa proximité des écuries assez spacieuses pour y loger au moins 10 chevaux¹⁰.» La description donnée par la taxation de 1854 confirme que les conditions ont été respectées: «maison en pierres et tuiles à deux étages avec un logement, quatre caves dont deux voûtées et en annexe, une écurie et d'un grenier à foin, d'une brasserie avec deux caves, rafraichissoir et cave voûtée¹¹.» En plus, on trouve «une distillerie avec deux chaudières et deux alambics», indice qu'il fallait encore et toujours produire et vendre de l'eau de vie pour compléter les revenus de la brasserie. En 1862, Charles Kern étant décédé, la propriété passa à ses enfants qui engagèrent des desservants, comme Charles Jungo en 1866.

En 1867 Georges Zwick, ouvrier brasseur, originaire de Worndorf dans la paroisse de Buchheim (Bade), fils de Caspar et de Johanna Herrmann, est cité pour la première fois à Fribourg, à l'occasion de son mariage avec Marie Zumwald de Fribourg, fille de Joseph, tonnelier. Un des deux témoins fut Philippe Kern, le patron de l'Épée. De leur union naquit un garçon, Philippe qui suivra les traces de son père. Georges Zwick devint desservant de l'Épée en 1879, et dès l'année suivante il fut le titulaire de la brasserie et de l'auberge.

Par la suite, les héritiers de Charles Kern se dessaisirent des immeubles de la Planche-Supérieure en faveur d'un avocat de Saint-Gall, Valentin Fässler. La rumeur d'un prochain congé incita Georges Zwick à acquérir l'auberge des Boulangers en 1886. De fait, l'année suivante, «en vue de faciliter l'établissement de ses trois fils brasseurs, Valentin Fässler leur cède en avance d'hoirie les immeubles estimés à 15 000 francs, y compris les meubles, ustensiles, machines et le bétail¹².» Mais la reprise fut un échec et au bout d'une année, la société en nom collectif Fässler Frères fut radiée du registre du commerce par suite de faillite.

⁹ AEF, cadastre de l'assurance incendie, Fribourg, 1^{ère} section, 1844, fôl. 106.

¹⁰ AEF, registre des arrêtés du Conseil d'Etat n° 61, 1850-1854, p. 758.

¹¹ AEF, cadastre de l'assurance incendie, Fribourg, 1854, fol. 147.

¹² DE WECK 1986.

A la même époque, Georges Zwick mourut inopinément (25 août 1887); il laissait son épouse avec neuf enfants, l'aîné étant à la veille de ses vingt ans et la cadette allant naître deux mois plus tard. La veuve fit front et poursuivit courageusement l'exploitation des Boulangers.

Suite à la déconvenue des fils Fässler, l'auberge de l'Epée fut mise en vente publique le 17 novembre 1890 aux conditions parues dans la presse : «taxée au cadastre fr. 58'380.-; bâtiment avec grands locaux, glacière, vaste cave et toutes les installations modernes pour la fabrication de la bière, tous les vases, tonneaux, moteur à eau, filtre, réfrigérants, et autres ustensiles; auberge avec son mobilier et la plus vaste salle de danse de la ville, deux logements, grange, écurie, remises, cours, pré et verger de 3 poses. Mise à prix fr. 50 000.-; faute d'amateur, on vendra à la folle enchère (à tout prix – ndlr) et au plus offrant¹³.» Parmi les intéressés Philippe Zwick, fils aîné de feu Georges, emporta la mise pour 31 000 francs seulement. Il concentra la production de bière aux Boulangers et confia la desservance de l'auberge de l'Epée à son épouse Pauline, née Fasel, qui gardera cette place jusqu'en 1907.

LA BRASSERIE DE LA MOTTA

Moins connu, cet établissement s'est ouvert en 1857, tenu par un autre brasseur badois, Charles Knaps¹⁴. Il était situé à la rue de la Sarine, dans le voisinage (ou au lieu même) de l'actuel café du Funiculaire. En 1875, Knaps le vendit à MM. Seidl et Pfanner¹⁵ qui le transmirent à leur tour à Jules Berger en 1882. Au mois de février 1892 paraît dans la presse l'avis que «Monsieur Félix Berger, fils, muni d'un diplôme de l'Ecole des brasseurs de Munich dès 1883, tout en remerciant l'honorable clientèle de feu son père, a l'avantage de porter à la connaissance du public qu'il reprend dès ce jour pour son compte l'exploitation de la brasserie¹⁶.»

LA BRASSERIE BAVAROISE DE BEAUREGARD

Le 22 octobre 1880 fut fondée une «société anonyme par actions, sous la désignation "Brasserie Bavaroise (*Bayerische Bierbrauerei*) Beauregard, Fribourg, Suisse" dont le siège tant juridique qu'industriel se trouve à Fribourg, Suisse¹⁷.» L'implantation *ex nihilo*, sur les terrains de Gaspard Mauron près de la carrière de Beauregard, d'une usine à la pointe des

¹³ *La Liberté*, 9.11.1890.

¹⁴ AEF, fichier en salle de lecture.

¹⁵ *La Liberté*, 5.8.1875.

¹⁶ *La Liberté*, 14.2.1892.

¹⁷ FOCE, 25.11.1880, n° 48, p. 1061.

techniques de son temps fut une véritable révolution dans le petit monde brassicole de Fribourg. L'emplacement, proche d'une source d'eau de bonne qualité et à proximité de la gare, était très judicieux. Comme l'indique sa raison sociale, elle introduisit à Fribourg les recettes bavaroises de bières (différentes des badoises alors en vogue) qui furent d'emblée appréciées par les buveurs. En 1890, elle s'équipa d'une machine à produire artificiellement la glace alors que, la même année, sa principale concurrente la brasserie du Cardinal faisait construire en face de ses immeubles à la Neuveville une grande glacière, vaste dépôt isolé (aujourd'hui réaménagé en habitation après avoir servi de cave à fromage), destinée à stocker le plus longtemps possible dans l'année la glace découpée sur les étangs du Gottéron. Les bâtiments furent agrandis à deux reprises en 1893 et 1897. Une publicité de l'année 1900 la qualifie de «principale brasserie de la Suisse française... [possédant des] dépôts dans les principales localités de la Suisse française¹⁸.»

Paul-Alcide Blancpain, ayant dépassé la quarantaine, se préparait à passer la main à ses fils Achille, Paul et Georges. Néanmoins, il développa Cardinal en restaurant ou en construisant toute une série de bâtiments dans lesquels il trouvait l'espace nécessaire aux installations de brassage, ainsi que la place pour une distillerie – on buvait toujours pas mal de schnaps – et même pour une exploitation agricole dont le bétail était engraisé avec les sous-produits. Après son décès en 1899, ses fils feront le grand saut à proximité de la gare avec le succès qui s'ensuivra.

BRASSEURS ET TONNELIERS

Manquant de capitaux pour se développer, les deux autres brasseries familiales survécurent difficilement jusqu'à l'orée du XX^e siècle. Beauregard et Cardinal, qui exportaient leur production dans toute la Suisse, ravitaillaient aussi toutes les pintes de la ville et les habitants de la Basse-Ville, majoritairement de modeste condition, ne pouvaient pas, comme aujourd'hui, payer un peu plus cher une bière faite maison dans la tradition artisanale. Les immeubles formant l'ancienne brasserie Berger, à la Motta, furent mis en vente par le principal créancier, la Banque cantonale de Fribourg en 1895. Ils comprenaient «quatre bâtiments, diverses parcelles en pré et improductif de trois poses et demie, deux jardins et six caves creusées dans le roc¹⁹». La fabrication s'arrêta là. Deux ans plus tard, les

¹⁸ *Nouvelles Etrennes fribourgeoises*, 1890.

¹⁹ *La Liberté*, 14.6.1895.

immeubles de l'auberge des Boulangers furent vendus à Jacques Knüchel de Soleure qui ne fit pas de bonnes affaires et cessa de brasser peu après. Durant tout le XIX^e siècle, les brasseries fribourgeoises employaient des brasseurs et des tonneliers, ces derniers étant curieusement beaucoup plus nombreux que les premiers. Leur grand nombre s'explique en premier lieu par le fait que les tonneaux à bière soumis à une forte pression intérieure – contrairement aux tonneaux pour le vin – demandent un important travail d'entretien pour les maintenir étanches. En second lieu les tonneliers ne faisaient pas que fabriquer des tonneaux, mais participaient probablement aux opérations de brassage et aux activités liées à la maturation et à la garde de la bière dans les caves. À côté de chaque maître brasseur, lequel détenait le savoir faire et connaissait les recettes, s'activaient donc plusieurs tonneliers. Comme le caviste qui s'occupe du vin à la cave, le tonnelier s'emploie à suivre la bière jusqu'à sa mise en fût. Le métier de tonnelier n'était pas forcément moins estimé que d'autres. À la fin du siècle, sa formation était règlementée par la très sérieuse Union suisse des arts et métiers qui délivrait les diplômes (aujourd'hui certificats) de fin d'apprentissage. Dans le cadre de ces entreprises familiales liées à une auberge, le personnel était souvent logé sur place par le patron, notamment s'il s'agissait de garçons célibataires. Brasseurs et tonneliers entretenaient des relations étroites sur le plan professionnel, mais aussi familial. Dans le microcosme de ces brasseries, de nombreux mariages se conclurent entre brasseurs du sud de l'Allemagne et filles de tonneliers fribourgeois. Et ils eurent de nombreux enfants...

P. Z.

BIBLIOGRAPHIE

- FOERSTER Hubert, «Bier in Freiburg ? Zur mühsamen Einführung eines Getränks (17. bis 19. Jahrhundert)» in *Freiburger Geschichtsblätter* 78 (2001), pp. 35-113
- NIQUILLE Jeanne, «Origines de la brasserie du Cardinal» in *Annales fribourgeoises* 44 (1960), pp. 91-104
- RUFFIEUX Roland et al. *Un défi permanent, Cardinal 1788-1988*, Fribourg, 1988
- DE WECK Hélène Alix, *La brasserie du Cardinal de 1877 à 1907*, Institut d'histoire moderne et contemporaine, Fribourg 1986