

Sans glace en été, pas de blonde

Autor(en): **Lauper, Aloys / Robiolio, Alain / Cesa, Laurence**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Ville de Fribourg : les fiches**

Band (Jahr): - **(2007)**

Heft 50

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1035959>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Aux riches heures de Fribourg, la Neuveville était toute aux tanneurs, puis vinrent les années sombres et au XIX^e siècle les brasseurs faiseurs de miracles. Ils transformèrent les eaux de la Grand-Fontaine et des Pillettes en bière et convertirent à ce breuvage un peuple de buveurs de vin et de schnaps. Passer du petit verre à la chope mit du temps. Les premiers tonneliers et brasseurs importés de Bavière s'y cassèrent les dents et cette histoire aligne d'abord les faillites sur le zinc. Indétrônable, le vin faillit pourtant disparaître des tables entre 1830 et 1887 sous l'assaut de redoutables envahisseurs, la pyrale, l'oïdium et le pou térébrant débarqué d'Amérique en 1864. L'Europe effarée découvrit dans ses vignes les premières plaies de la mondialisation des échanges, le mildiou et le phylloxéra. Populaires, les vins de France se firent rares et chers. Face au fléau de l'endettement et de l'alcoolisme, les autorités prirent le parti des brasseurs: «La bière est moins coûteuse que le vin et il est rare que des excès se commettent avec la bière comme avec les autres spiritueux»¹. En 1885, la Suisse comptait 530 brasseries. La révolution du goût en ruina plus de la moitié jusqu'en 1900, quand les assoiffés se détournèrent des brunes bavaroises pour les blondes de Pilsen ou de Vienne. Pour suivre la demande, il fallut changer de mode de production, passer à la fermentation basse et s'engager dans de lourds investissements. Ces fameuses «Lager» devaient être produites entre 4 à 12 degrés et conservées fraîches toute l'année. On vit donc apparaître aux abords des gares et des usines un nouveau type de bâtiment: les glaciers².



SANS GLACE EN ÉTÉ, PAS DE BLONDE

En 1879, Louis-Gaspard Mauron décide de fonder une «brasserie bavaroise» sur son terrain des anciennes carrières de molasse de Beauregard, avec l'aide des entrepreneurs Claude et Pierre Winkler. Ils mandatent un architecte «ès brasseries» de Mannheim, Peter Bender, qui leur fournit les plans d'une usine modèle à la pointe du progrès. Les installations de production et de réfrigération sont livrées par la firme Riedinger d'Augsbourg. Inaugurée en 1883, la Brasserie de Beauregard atteint rapidement une production annuelle d'un million de litres de bière. Outre ses atouts techniques, elle dispose d'une eau de source de très bonne qualité et d'une situation enviable, un vaste terrain donnant sur une avenue à quelques encablures de la gare. Les quatre autres brasseries de Fribourg sont des entreprises artisanales installées dans de vieux bâtiments de la Basse-Ville. Les petites brasseries de l'Épée, des Boulangers et de La Motte sont déjà condamnées. Elles rejoindront dans les années 1890 le cortège funèbre des enseignes disparues, comme le Bierhaus de l'Auge fondé en 1761 par Jean-Martin Moray

et dont on vantait la bière loin à la ronde jusqu'à sa fermeture en 1854. Seul Paul-Alcide Blancpain (1839-1899), propriétaire de la Brasserie de Fribourg, aura les compétences et les moyens de concurrencer les bières de Beauregard, au prix de lourds investissements.

Les brasseurs prennent les commandes des cuves

Le brasseur Paul Hauert (†1881), de St-Imier, et son beau-frère Paul-Alcide Blancpain, propriétaire d'une fabrique d'horlogerie à Villeret (BE), avaient acquis en 1877 une brasserie en difficulté établie depuis 1802 dans une ancienne maison de tanneur, à la rue de la Neuveville 20. L'établissement était l'un des plus anciens de la ville. Il avait été fondé en 1788 à l'auberge du Saumon par François Piller (†1790), décédé trop tôt pour assurer le succès de son entreprise. Incapable de racheter la petite brasserie annexée au Saumon³, son fils Joseph avait poursuivi l'aventure à la Neuveville, dans l'une des deux maisons du tonnelier André

Keller, acquise en 1802. A court d'argent, incapable d'honorer ses dettes et de payer ses hypothèques, le jeune brasseur avait perdu la maison puis la brasserie dont il avait été expulsé en 1806. Le tonnelier Nicolas Keller, fils du principal créancier, avait repris l'affaire et obtenu un droit de pinte sur la brasserie en 1808. Sa veuve puis son fils avaient ensuite réussi à sauver l'entreprise jusqu'en 1840. Elle avait été reprise par l'un de leurs concurrents, Tobie Buchs, fils d'Ignace, un brasseur réputé qui avait ouvert en 1799, au voisinage du Sauvage, une brasserie qui rivalisait avec celle des Moray pour le titre de meilleure bière de la ville. Atteint dans sa santé, Tobie Buchs avait quitté prématurément le métier non sans avoir modernisé les lieux, complétés par une distillerie. En 1851, il avait donc vendu sa «vaste et jolie brasserie» à un commerçant de vins et spiritueux ardéchois, Alexandre Fraisse, qui souhaitait diversifier son offre⁴. L'amateur de grands crus fut un piètre gestionnaire. Acculé à la faillite, il s'était débarrassé de la brasserie cédée en 1861 à un négociant de Faenza, Michel Poletti. Aidé d'un bailleur de fonds

local, le secrétaire du Conseil communal Frédéric Maillard, Poletti avait vu grand. Il avait acheté une cave au Gottéron puis l'immeuble contigu à la brasserie et la maison suivante, du côté de l'église de la Providence⁵. Il avait modernisé l'ancienne brasserie en y installant «de nouvelles machines, moulins concasseurs, cylindre, cuve, pompe, chaudières pour brasser et aussi pour distiller»⁶. En 1873, il avait cédé l'affaire à son fils qui fut vite confronté à des difficultés financières. La brasserie Hauert & Cie avait donc remplacé en 1877 la brasserie Poletti. A la mort de son associé en 1881, Paul-Alcide Blancpain, l'horloger, reprend seul les rênes de l'entreprise. Cette année-là, il réussit à obtenir l'exclusivité de la livraison de bière au 2^e Tir fédéral de Fribourg, son concurrent n'ayant pas achevé dans les temps son usine de Beauregard. En 1890, lors des festivités organisées en l'honneur de M^{re} Gaspard Mermillod élevé à la pourpre cardinalice, la brasserie offre gratuitement la bière «du cardinal» dans ses établissements de Fribourg. Reste maintenant à transformer l'essai⁷.

Prendre du large, en Basse-Ville

La propriété Blancpain à la Neuveville s'étend alors sur trois bâtiments médiévaux: une habitation en tête de rang, puis une maison abritant des logements et des bureaux et enfin la brasserie dans le troisième immeuble dit



DANS LE PAYSAGE DES TOITURES DE LA NEUVEVILLE, LES TOITS RECONSTRUITS DANS LEUR VOLUMÉTRIE D'ORIGINE ET SUR LA GAUCHE, LA COUR AMÉNAGÉE SUR LA TERRASSE DE LA CAVE À FROMAGES DE 1958

le «Sudhaus». A l'arrière, les jardins sont bordés de remises, d'écuries à chevaux, d'une glacière déjà et d'annexes diverses. Malgré ces 2265 m² à disposition, Blancpain a besoin d'espace pour développer son entreprise. Il tente d'acheter une parcelle et maison voisines de la brasserie⁸, mais il se heurte au refus des propriétaires. Il décide alors de traverser la rue et d'acquérir une parcelle libre de constructions entre les maisons du Vieux Séminaire (1807-1825) et le rang nord de la rue où des jardins avaient remplacé depuis longtemps six maisons contiguës détruites avant 1582⁹. Le terrain convoité est bordé à l'ouest par le poulailler

LE SITE DE CARDINAL À LA NEUVEVILLE, AVEC LA GLACIÈRE ET LES DEUX CAVES, PUIS DE L'AUTRE CÔTÉ DE LA RUE, LIÉS PAR UN PASSAGE SOUTERRAIN, LE BÂTIMENT DE FABRICATION AVEC LA GRANDE SALLE OÙ FUT INSTALLÉE LA MACHINE À FROID ET GLACE, DERRIÈRE LES GRANDES BAIES DU REZ-DE-CHAUSSÉE, PUIS LE BÂTIMENT DES BUREAUX CONTIGU, DEVANT LA CHEMINÉE DE LA CHAUDIÈRE À VAPEUR FAISANT TOURNER CINQ DYNAMOS, PUIS BORDANT LA COUR, LES LOCAUX DE RINÇAGE ET LA PETITE BUANDERIE FAISANT FACE À LA REMISE AVEC FENIL COMPLÉTÉE PAR UNE ÉCURIE AVEC REMISE CACHÉE PAR LA MAISON D'HABITATION EN TÊTE DE RANG, DU CÔTÉ DE L'ÉGLISE DE LA PROVIDENCE. AU-DELÀ DE LA RUE DES PETITES-RAMES, CÔTÉ SARINE, ON DISTINGUE ENCORE L'ÉCURIE MODÈLE ET LA PREMIÈRE GLACIÈRE FERMANT LE SITE (BCUF, FONDS JEAN MÜHLHAUSER)



1 AEF, RAPPORTS DE LA DIRECTION DE LA POLICE 1850-1852, P. 256-257, PRISE DE POSITION SUR LA PATENTE DE BRASSERIE DEMANDÉE EN 1851 PAR ALEXANDRE FRAISSE.

2 C'EST DANS UNE BRASSERIE AUSTRALIENNE QUE JAMES HARRISON MIT AU POINT EN 1851 LA PREMIÈRE INSTALLATION INDUSTRIELLE DE RÉFRIGÉRATION. COMME LA GLACE NATURELLE IMPORTÉE PAR BATEAUX D'AMÉRIQUE RESTAIT MOINS CHÈRE QUE SON SYSTÈME, IL FIT FAILLITE EN 1860. ON CONSIDÈRE L'INGÉNIEUR BAVAROIS CARL PAUL GOTTFRIED VON LINDE (1842-1934), FORMÉ À L'EPFZ, COMME L'INVENTEUR DU RÉFRIGÉRATEUR MODERNE EN 1870-71. IL QUITTERA D'AILLEURS SON POSTE DE PROFESSEUR DE GÉNIE MÉCANIQUE À LA TECHNISCHE HOCHSCHULE DE MUNICH POUR FONDER LA «GESELLSCHAFT FÜR EISMASCHINEN LINDE AG» QUI LIVRERA DES CENTAINES DE MACHINES DE RÉFRIGÉRATION AUX BRASSERIES ET AUX ABATTOIRS EUROPÉENS. SES PREMIERS SYSTÈMES, COMME CELUI QUI FUT INSTALLÉ EN 1873 PAR LA MASCHINENFABRIK AUGSBURG DANS LA BRASSERIE SPATEN À MUNICH, UTILISAIENT L'ÉTHÉR MÉTHYLIQUE COMME RÉFRIGÉRANT. IL UTILISA ENSUITE DE L'AMMONIAC, PLUS FIABLE.

3 CONSTRUITE PAR LE MAÎTRE-MAÇON JACOB KAESER.

4 ORIGINAIRE D'ANNONAY (ARDÈCHE), D'ABORD ÉTABLI À BULLE OÙ IL AVAIT ACHETÉ LA PAPETERIE, IL EST LE PÈRE D'ADOLPHE FRAISSE (1835-1900), L'UN DES PLUS IMPORTANTS ARCHITECTES DU CANTON AU XIX^e SIÈCLE.

5 RUE DE LA NEUVEVILLE 20, 18, 18A AINSI QUE SON ÉCURIE ET REMISE, 20A.

6 NIQUILLE, 101.

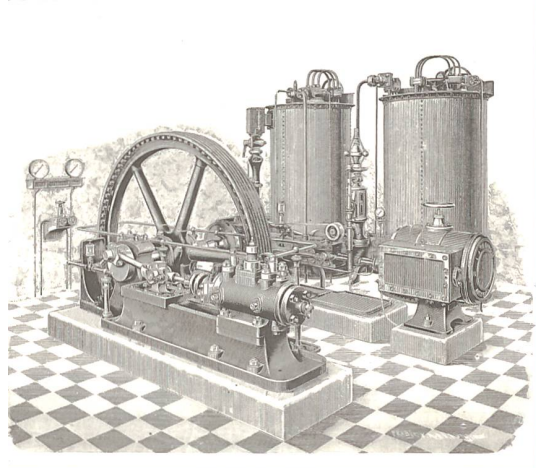
7 LA NOUVELLE RAISON SOCIALE «PAUL BLANCPAIN, BRASSERIE DU CARDINAL» EST PUBLIÉE LE 29 MAI 1890 DANS LA FEUILLE OFFICIELLE SUISSE DU COMMERCE.

8 ANC. RUE DE LA NEUVEVILLE 105 PUIS 16.

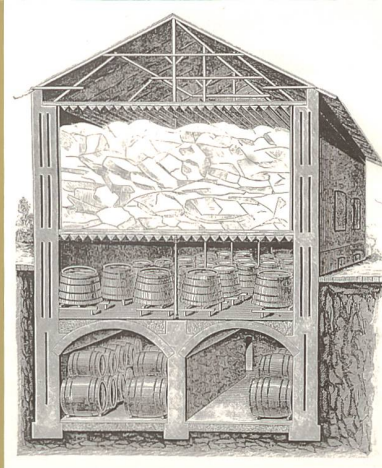
9 UN ATELIER DE POTIER DU XIV^e SIÈCLE A ÉTÉ DÉCOUVERT DANS L'UNE D'ELLES PAR LES ARCHÉOLOGUES.

10 CORNAZ-VULLIET 102, QUI CITE LES ANALYSES DE LA SCHWEIZERISCHE VERSUCHSTATION FÜR BRAUEREI À ZÜRICH.

11 ABC, PLAN DE LA DISTRIBUTION D'EAU DE LA BRASSERIE DU CARDINAL EXÉCUTÉE EN 1891, PAR SIMON CRAUSAZ. LES RÉSERVOIRS ONT ENSUITE DESSERVI L'USINE EN GARE.



LA MACHINE À FROID TYPE IV DE LA FABRIQUE DE MACHINES ET DE BRONZES LUDWIG AUGUST RIEDINGER D'AUSSBOURG, ANALOGUE À CELLE QUI FUT INSTALLÉE À LA RUE DE LA NEUVEVILLE (HISTORISCHES ARCHIV MAN AG AUSSBOURG). DEVANT LA TURBINE, ON VOIT LE PISTON DU COMPRESSEUR QUI PERMET LA LIQUÉFACTION DU GAZ CARBONIQUE



COUPE D'UNE GLACIÈRE AVEC LES CAVES DE GARDE AU SOUS-SOL, LES CUVES DE FERMENTATION À L'ENTRESOL ET LE DÉPÔT DE GLACE NATURELLE AU-DESSUS. ON DISTINGUE BIEN LE SYSTÈME DE CLIMATISATION DES LOCAUX DANS L'ÉPAISSEUR DES MURS PERMETTANT À L'AIR FROID DE DESCENDRE JUSQU'ÀUX CAVES (ABC)

et les assots de l'orphelinat pour filles de la Providence et à l'opposé par la maison de François-Nicolas de Gottrau. Sur ces 820 m², on construira d'abord une remise vers 1884 puis les entrepôts réfrigérés où l'on fera mûrir et où l'on conservera la bière blonde. Fabriquée avec un malt moins torréfié que la brune traditionnelle, la «Pilsen» est meilleure marché à produire pour autant qu'on dispose d'une eau peu calcaire et surtout de fraîcheur pour sa maturation et sa garde. Dans les années 1880, les machines à glace, les traitements chimiques de l'eau et les installations de mise en bouteille automatiques

vont permettre de l'imposer sur les marchés les plus lointains et sur les tables les plus modestes. Avec une production de 3 147 hectolitres par an, la petite brasserie du Cardinal est menacée de disparition. Pour lancer une bière populaire, il faut donc l'agrandir et la moderniser.

Le partage des eaux

Abandonnées par les tanneurs, les maisons de la Neuveville avaient été progressivement colonisées par d'autres artisans, des tonneliers notamment. Les deux sources

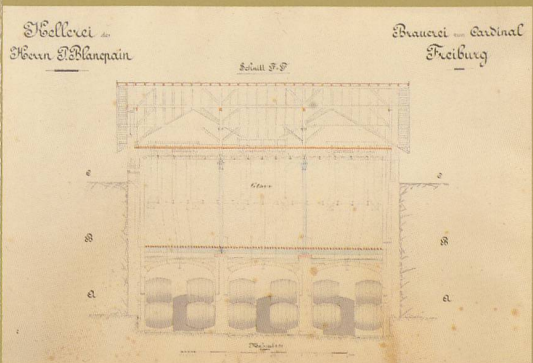
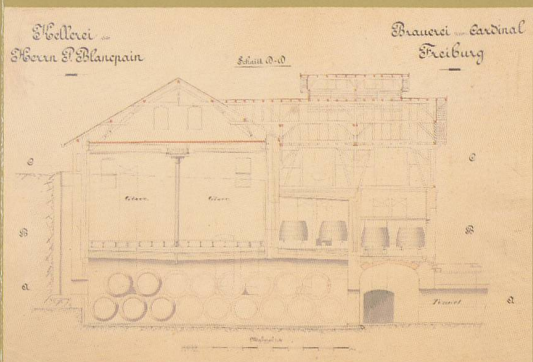
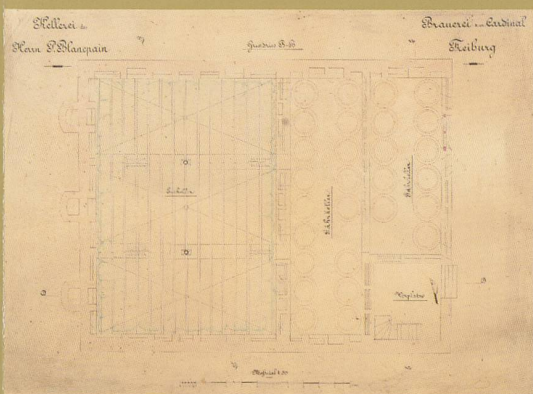
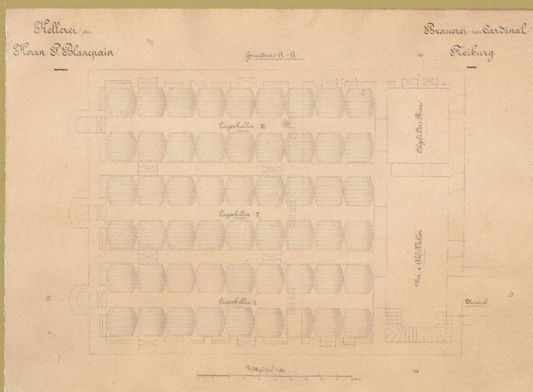
voisines de la Grand-Fontaine avaient attiré dans leur sillage les brasseurs mais leur débit était insuffisant. Blancpain les céda à la ville contre un droit de passage pour une conduite lui permettant de s'abreuver à la source des Pilettes dont les eaux riches en carbonate avaient été analysées et déclarées «très favorables à la fabrication de la bière et les seules en Suisse dont la composition chimique se rapproche le plus des eaux de Munich qui ont fait la réputation des bières de la capitale bavaroise»¹⁰. L'ingénieur-géomètre Simon Crausaz (1866-1922) fit réaliser dans le bois de Pérolles, en contrebas du boulevard, trois réservoirs d'accumulation d'une capacité totale de mille millions de litres. Un canal de 25 cm de diamètre longeant la Route-Neuve amenait ces eaux jusqu'à l'usine où, dès le 18 novembre 1891, elles mirent en branle une turbine de 5 CV et alimentèrent les cuves¹¹. En 1885, Blancpain avait déjà obtenu une concession de prise d'eau avec droit de barrage sur le Gotéron. La brasserie disposait de caves dans les environs, creusées dans la molasse et servant à conserver la glace extraite en hiver sur les banquises locales, étang du Jura ou Lac Noir notamment. Livrés à la belle saison, ces packs servaient à rafraîchir les armoires de garde des aubergistes et de clients privilégiés.

Une glacière en kit

Les travaux de modernisation de la brasserie sont réalisés entre 1890 et 1893, sans interruption de la production. L'ancienne maison médiévale (Neuveville 20) est en grande partie vidée et ses solivages anciens supprimés. On y aménage une nouvelle salle de brassage avec une chaudière d'une capacité de plus de 50 hectolitres. Une salle des machines est aménagée dans le vide du rez-de-chaussée et du 1^{er} étage, éclairée par trois grandes baies percées dans la façade gothique flamboyant¹². Elle est couverte par une dalle en béton armé système Hennebique sous laquelle on installe la distribution de la force avec transmissions par arbres, poulies et courroies. On y branche notamment la «machine à glace» type IV livrée par la Fabrique de machines et de bronzes L.A. Riedinger à Augsburg¹³, un système à compression de vapeur, du gaz carbonique en l'occurrence¹⁴, analogue à nos réfrigérateurs modernes. Avec une consommation de 4,5 litres d'eau à l'heure, cette machine peut produire 120 kg de glace par jour, en pains de 13 kg. Elle permet de gérer idéalement le cycle du froid, de l'usine jusqu'au consommateur et de l'entrepôt jusqu'au

L'ENTREPRISE MAGNIFIÉE PAR LA PUBLICITÉ: PERSPECTIVE IDÉALISÉE DU SITE DE LA NEUVEVILLE, MÉLANT TRADITION ET MODERNITÉ. LE BÂTIMENT DES CAVES ET GLACIÈRES, AVEC UNE TRAVÉE JAMAIS RÉALISÉE, A POUR VIS-À-VIS TROIS MAISONS MÉDIÉVALES ENCORE INTACTES ALORS QUE LA FAÇADE DU «SUDHAUS» ÉTAIT DÉJÀ TRANSFORMÉE. LES CHEMINÉES FONT LA PAIRE ET RENFORCENT L'ORGANISATION DES BÂTIMENTS AUTOUR D'UNE GRANDE COUR ALORS QU'EN RÉALITÉ UNE CHEMINÉE DÉSAXÉE DOMINAIT UN SITE PLUS RAMASSÉ ET PLUS HÉTÉROGÈNE. LES SYMBOLES TRIOMPHANTS DE L'INDUSTRIE DOIVENT RIVALISER AVEC LES ATTRIBUTS DE L'ÉTAT ET DE LA FOI AU PRIX DE QUELQUES ARRANGEMENTS ET DISTORSIONS, L'HÔTEL DE VILLE, LA CATHÉDRALE ET LE BOURG RAMENÉS DANS LA PERSPECTIVE DE LA MODERNITÉ ET L'ÉGLISE DE LA PROVIDENCE VERTICALISÉE JUSQU'AU CLOCHER, SOUS L'CEIL D'UN LION HÉRALDIQUE TENANT LES INITIALES BC (MUSÉE CARDINAL)





PLANS DES CAVES ET DU REZ-DE-CHAUSSÉE, COUPES LONGITUDINALE ET TRANSVERSALE SUR LE DÉPÔT DE GLACE, ATTRIBUABLES À L'ARCHITECTE PETER BENDER, DE MANNHEIM, 1890 (MUSÉE CARDINAL)

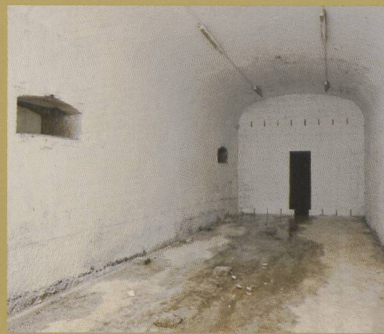
rafraîchissoir. En face du «Sudhaus» ou bâtiment de brassage, Blancpain fait construire un nouvel immeuble abritant cuves de fermentation, caves et glacière. Les plans seront fournis une fois encore par l'architecte Peter Bender. Le bâtiment est constitué de deux corps, un volume couvert de deux combles en bâtière à lanterneau et pignon sur rue, adossé à la glacière proprement dite appuyée au rocher de molasse, à comble en bâtière perpendiculaire. Un agrandissement est envisagé dès l'origine vers l'est. Un tunnel voûté d'environ 14 m sous la rue de la Neuveville unit la «Sudhaus» à cette «Glacière». Il débouche sur le couloir d'accès aux trois grandes caves de 17 m sur 4,7 en partie creusées dans la molasse. Elles peuvent abriter 102 tonneaux de bière sous leur voûte en cintre surbaissé culminant à 4 m 20. De la rue, on accède aux deux salles abritant les 28 cuves de fermentation, des foudres en bois prévues pour une production de 20 à 25 000 hectolitres de bière par an, soit sept fois la production moyenne avant travaux. Dans les combles sont installés les bacs rafraîchissoirs qui reçoivent les moûts après leur brassage. Ils sont amenés des chaudières du «Sudhaus» par une conduite aérienne suspendue au-dessus de la rue, véritable cordon ombilical de l'usine. Le corps de bâtiment arrière sert d'entrepôt à glace. D'une contenance de 735 m³, il peut abriter plus de 650 tonnes de glace, soit quelques 50 000 pains. La climatisation du bâtiment est assurée par des échanges thermiques, les murs en terre cuite étant parcourus d'un réseau de ventilation où circule de haut en bas l'air froid issu de la glacière. Enfin, les locaux sont équipés de lumière électrique, un must pour l'époque. En juin 1893, on commence donc à brasser des «Cardinal Pilsener» vite préférées aux «Cardinal Münchener»¹⁵. Aux palais des assoiffés, les blondes remplacent les brunes. Dans les flacons aussi puisque depuis 1885 la brasserie dispose de machines pour la mise en bouteille et le lavage des verres repris. Ainsi modernisée, la brasserie atteint aussitôt son objectif de rentabilité, soit 10 000 hectolitres par an. Le réseau de distribution peut s'étendre. La brasserie achète des wagons-glacières, fait construire des dépôts réfrigérés, des glacières, installe le téléphone pour simplifier les commandes et elle engage: un tonnelier, un menuisier, un forgeron et un mécanicien, du personnel de bureau également. La modernisation ne s'arrête pas en 1893. Une seconde machine à glace, système Linde, est commandée en 1896, puis une nouvelle chaudière à vapeur, livrée par Sulzer le 17 avril 1897, sur laquelle seront



LA «GLACIÈRE» AU TEMPS DES CAVES À FROMAGES DE L'ENTREPRISE BÜRGI (LA LIBERTÉ, 12.01.1962)

couplées cinq nouvelles dynamos en 1898. Ces installations permettent de faire théoriquement trois cuites par jour et d'augmenter la production jusqu'à 30 000 hectolitres par an dès 1903. Les jours de cette brasserie sont pourtant comptés. Depuis 1895, Achille et Paul Blancpain, les fils du fondateur, ont compris l'intérêt de la voie industrielle de Pérolles et cherchent à délocaliser leur brasserie près de la gare. Douze ans après sa modernisation, l'usine de la Neuveville sera démantelée et ses ouvriers rejoindront «l'usine en gare», construite dès 1901 et mise en service le 25 mars 1905.

L'UNE DES TROIS CAVES D'ORIGINE, POUVANT ABRITER CHACUNE 34 TONNEAUX DE BIÈRE, ÉTAT EN 2008



12 PROBABLEMENT DRESSÉE À LA FIN DU XIV^e OU AU DÉBUT DU XV^e SIÈCLE SI L'ON SE BASE SUR SES REMPLAGES AVEUGLES.

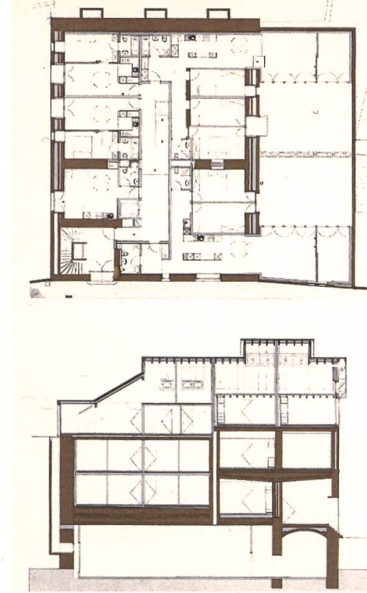
13 MENTIONNÉE DANS LE CATALOGUE DES MACHINES À FROID PUBLIÉ PAR L'ENTREPRISE EN 1903 (RIEDINGER, 28). FONDÉE EN 1854 PAR LUDWIG AUGUST RIEDINGER (1809-1879), L'ENTREPRISE FUSIONNERA EN 1927 AVEC LA MASCHINENFABRIK AUGSBURG NÜRNBERG (MAN).

14 PRÉFÉRÉ POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ ET DE COÛT À L'AMMONIAC OU AU DIOXYDE DE SOUFRE, TROP DANGEREUX EN CAS DE FUITE.

15 DEPUIS 1880, ON PRODUIAIT ÉGALEMENT LA «BOCKBIER», BRASSÉE À PÂQUES ET PLUS FORTE, ET DES BIÈRES SPÉCIALES COMME LA «ZÄHRINGERBOCK», UNE BRUNE PLUS FORTE ENCORE, PUIS LA «CARDINAL BITTERBIER», UNE BLONDE PLUS LÉGÈRE MAIS DEUX FOIS PLUS HOUBLONNÉE DONC PLUS AMÈRE.



LE BÂTIMENT ACTUEL CÔTÉ JARDIN AVEC LA GLACIÈRE RÉHABILITÉE EN LOGEMENTS ET LES TOITURES À LANTERNAUX DES ANCIENS SÉCHOIRS À PEaux AMÉNAGÉS DANS LA SURÉLEVATION DE 1911



PLAN ET COUPE LONGITUDINALE DU BÂTIMENT ACTUEL, BUREAU D'ARCHITECTURE ROGER COTTIER, 2007

Du gruyère en Basse-Ville

A l'abandon du site de la Neuveville, les Blancpain mettent en vente ou en location leur « ancienne usine à Fribourg comprenant: bureaux, halle aux machines avec chaudière à vapeur Sulzer, caves, ateliers, écuries et magasins, une force de 80 HP., eau, gaz, électricité, éventuellement avec machine à glace »¹⁶. L'entreprise de teinturerie de peaux Eugène Roy & Cie achète le « Sudhaus » mais les Blancpain conservent la glacière dont ils louent les locaux. La surélévation d'un niveau du bâtiment sur rue en 1911-1912 est sans doute liée à sa réaffectation comme séchoir à peaux, celles de la teinturerie mais également celles de la tannerie Renz (Neuveville 38). Le bâtiment est vendu en 1949 à la firme bernoise Bürgi & Cie active dans le commerce du fromage¹⁷, intéressée par les caves. Elles seront aménagées pour l'affinage du Gruyère avec installations de réglage de la température et de l'humidité ambiantes, de purification de l'air et système de salage des meules. En 1958, une cave supplémentaire sera construite à l'est pour augmenter la capacité de stockage

VUE DE LA CHAMBRE À COUCHER AMÉNAGÉE SOUS LE LANTERNEAU COUVRANT LES ANCIENS BACS RAFFRAÏCHISSEURS



qui atteindra alors 16 000 meules¹⁸. Après s'être enivrés des odeurs de houblon, les habitants de la Neuveville dégusteront les arômes de fromage jusqu'en 1988, quand l'entreprise Fromalp abandonne le site aux installations obsolètes et difficiles d'accès.

Destination finale, la casse ou la réhabilitation ?

Pour beaucoup, la fermeture des caves offrait l'occasion de faire disparaître une « verrue » et d'achever la restitution du caractère médiéval de la rue. On n'avait eu aucun scrupule en 1989 à reconstituer en belle molasse locale la façade du « Sudhaus » et à effacer toute trace de sa conversion impie aux Temps modernes. Une plaque en bronze devait suffire, pensait-on, à garder la mémoire d'une aventure industrielle dont le fleuron avait bourgeonné près de la gare. La mise en valeur pittoresque du site pouvait-elle cependant justifier l'éradication de sa mémoire industrielle ? Rivés à la conservation des vieilles pierres, les défenseurs du passé ne s'étaient guère inquiétés de la mise à l'encan du patrimoine technique qu'on avait discrètement livré aux ferrailleurs sans que personne n'en relève l'intérêt parfois exceptionnel comme archives de la science et de l'industrie. La « glacière » pouvait-elle encore évoquer, dans l'ampleur de ses caves, l'ambition d'entrepreneurs audacieux et visionnaires ? Mais le bâtiment rasé et les caves comblées, que faire d'un terrain sans histoire ? Après dix-neuf ans d'abandon, l'architecte Roger Cottier a relevé le défi d'une réhabilitation des lieux. Seize logements, du studio aux cinq pièces et demie, ont trouvé place dans le volume, les caves étant réservées aux grands crus comme caves à vin. La façade sur rue a été conservée telle quelle¹⁹. Les percements nécessaires ont été reportés

sur les long-pans. En raison de leur précarité, les dalles à hourdis, les pignons et les superstructures ont dû être reconstruits mais on a maintenu la forme emblématique des toitures à lanterneaux. Mis sur le marché en novembre 2008, après dix mois de travaux, les appartements ont rapidement trouvé preneurs, prouvant ainsi la pertinence de l'opération. Qui aurait pu imaginer que trois ans plus tard, c'est l'enseigne de « l'usine en gare » qu'il faudrait défendre ?

16 BTSR 31, 4 (25 FÉVRIER 1905), 9.

17 FONDÉE À BERNE EN 1861.

18 SUR UN PROJET DE L'ARCHITECTE H. VAUCHER (EDIL).

19 LA SUPPRESSION DU CRÉPI AURAIT ENDOMMAGÉ LA CONSTRUCTION EN BRIQUES D'ORIGINE. ON S'EST DONC CONTENTÉ À REGRET DE N'OUVRIR QU'UNE « FENÊTRE » AUTOUR DE L'INSCRIPTION « BRASSERIE DU CARDINAL ».

20 EN 1876, LE PARAGUAY ET LE FRIGORIFIQUE, DEUX NAVIRES AFFRÉTÉS POUR LE TRANSPORT DE VIANDE, FURENT ÉQUIPÉS DE RÉFRIGÉRATEURS, LE PREMIER PAR FERDINAND CARRÉ, LE SECOND PAR CHARLES TELLIER. CES BATEAUX FRIGORIFIQUES INAUGURÈRENT LE COMMERCE INTERNATIONAL DES DENRÉES ALIMENTAIRES. CETTE MÊME ANNÉE, CARL VON LINDE INVENTAIT LE PRINCIPE DU RÉFRIGÉRATEUR ACTUEL. LE « DOMELRE » PRODUIT DÈS 1913 PAR FRED W. WOLF À CHICAGO EST LE PREMIER RÉFRIGÉRATEUR FABRIQUÉ INDUSTRIELLEMENT.

21 CATHERINE WAEBER, LES JARDINS, IN: VERENA VILLIGER (ED.), CHARLES DE CASTELLA. LE DESSIN D'ARCHITECTURE, EXPOSITION AU MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE FRIBOURG DU 8 DÉCEMBRE 1994 AU 26 FÉVRIER 1995, FRIBOURG 1994, 114 ET SCHÖPFER, MAH FR V, 338-339.

22 ELLE A MALHEUREUSEMENT ÉTÉ COMBLÉE DANS LES ANNÉES 1980 (SCHÖPFER, MAH FR IV, 54).

23 ARCHIVES D'ESTAVAYER, 1051, PVCC, 1896-1901, p. 84 (14.10.1897) ET 88 (28.10.1897). AIMABLE COMMUNICATION DE DANIEL DE RAEMY.

24 ABC, MATÉRIEL DE PUBLICITÉ DE LA BRASSERIE.