

De la glace à grands frais

Autor(en): **Lauper, Aloys**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 50

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1035960>

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.

DE LA GLACE À GRANDS FRAIS

Aloys Lauper



LA GRANDE GLACIÈRE DE LA BRASSERIE DU CARDINAL À LAUSANNE, RUE DE GENÈVE 18, PEU APRÈS L'INAUGURATION DE LA TOUR BEL-AIR EN 1932. CONSTRUITE EN 1911, ELLE ABRITAIT DES ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES ET UNE «FABRIQUE DE GLACE HYGIENIQUE» PRODUISANT JUSQU'À 24 500 KG DE GLACE PAR JOUR DANS LES ANNÉES 1930. LES PAINS ÉTAIENT LIVRÉS AUX REVENDEURS DE BIÈRE MAIS ÉGALEMENT AUX PARTICULIERS. LA PRODUCTION A CESSÉ EN 1979. LE BÂTIMENT ET TOUTES SES MACHINES ONT ÉTÉ DÉMOLIS EN 1985 (ABC)

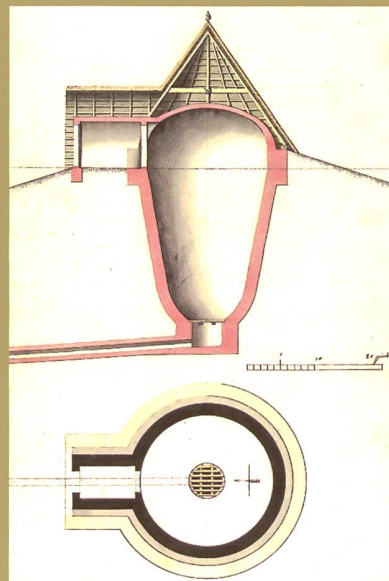
Conserver les mets les plus délicats fumés, salés ou glacés, mais toujours à grands frais: telle fut la règle des grandes tables jusqu'à la mise au point des machines industrielles à réfrigérer au milieu du XIX^e siècle puis l'installation des premiers réfrigérateurs domestiques à électricité en 1913²⁰. Les étangs et les lacs fournissaient de la glace en abondance en hiver, débitée en morceaux et conservée dans des caves ou des fosses spécialement aménagées. Dès le XVI^e siècle,

la mode des sorbets et des glaces consommés durant l'été impose les puits ou réservoirs à glace dans la liste des dépendances indispensables aux manoirs les plus huppés. Disposer d'une glacière sur sa propriété devient une nécessité pour qui veut tenir son rang. Accédant au statut de produit de luxe dans les canicules de l'été, la glace se vend à prix d'or et son commerce se développe dans la seconde moitié du XVII^e siècle. La grande glacière du château de Chantilly,

LA GLACIÈRE DU CHÂTEAU DE GRENG, RÉALISÉE ENTRE 1785-1787 D'APRÈS LES PLANS DE CHARLES DE CASTELLA, ÉTAT ACTUEL.



PLAN ET COUPE DE LA GLACIÈRE DE GRENG, CHARLES DE CASTELLA, VERS 1785 (BCUF, L 1173, 137)



d'une profondeur de 11 m pour un diamètre de 9 m 25 pouvait ainsi contenir au XVII^e siècle déjà, 600 tonnes de glace, l'équivalent de la glacière de la Neuveville.

De Greng à Fribourg, toute une histoire

Parmi les réalisations architecturales dont il était le plus fier, Charles de Castella (1737-1823) citait la glacière du château de Greng, heureusement conservée²¹. La citerne enterrée piriforme, construite en pierre jaune, dispose d'un petit canal de fonte pour l'évacuation des eaux. Elle est couverte d'une voûte en tuf dans laquelle est ménagé l'accès au puits. La construction est coiffée d'une toiture conique recouverte de bardeaux. Liée au château et aux dépendances réalisées entre 1785-1787 par François Gigot de Garville, cette glacière est unique en Suisse pour l'époque. Dans les années 1840, une glacière du même type fut creusée derrière la chapelle du château de Barberêche, lors des grands travaux de réaménagement entrepris



LA GLACIÈRE DE CARDINAL À ESTAVAYER-LE-LAC, DESSINÉE EN 1903 PAR L'ARCHITECTE LÉON HERTLING ET DÉMOLIE EN 2011

par Alexis de Zurich (1816-1901)²². Ce genre d'installation pouvait répondre aux besoins des élites et des limonadiers-glaciers qui servaient leurs tisanes d'orge et leurs eaux de groseille ou de framboises dans des boîtes en fer blanc remplies d'eau glacée. Les brasseurs avaient des besoins d'une autre ampleur pour imposer leurs breuvages comme boisson populaire. Ils favoriseront donc la mise au point de machines à glace et de conteneurs réfrigérés et tisseront une véritable filière du froid, de la production de glace à sa distribution en passant par sa conservation. Leurs machines à froid, comme celles produites par la firme L.A. Riedinger, étaient des systèmes à compression et cycles



LE LIVREUR DE GLACE, AU PETIT MATIN, VU PAR JACQUES THÉVOZ (BCUF, FONDS JACQUES THÉVOZ)

continus à vapeur. Un compresseur à piston assurait d'abord la liquéfaction du gaz carbonique dans un condenseur où ce gaz circulait dans des tuyaux en spirale mis au contact de l'eau de refroidissement entourant la cuve. Ainsi liquéfié, le dioxyde de carbone passait ensuite dans un réfrigérateur abritant des tuyaux en spirales, équipés d'une soupape de régulation. En s'évaporant, il refroidissait par transfert de chaleur ou d'énergie le liquide dans lequel était plongé la tuyauterie. Le fluide vaporisé retournait ensuite vers le compresseur où le cycle recommençait. Maîtrisant la production du froid, les brasseurs profitèrent du développement des communications ferroviaires pour étendre leur réseau de distribution et assurer leurs débouchés. Ils acquirent alors des wagons réfrigérés comme la fameuse voiture blanche immobilisée tel un monument le long de la route de la Fonderie à Fribourg, au-dessus du site de Cardinal. Ils firent ensuite construire des glacières aux abords des gares. Les plus simples étaient en bois isolées avec des scories, de la sciure et du liège, d'un volume de 20 à 30 m³ où l'on pouvait remiser une douzaine de chars de glace. Des rigoles évacuaient l'eau de fonte. Les fûts de bière étaient conservés dans un sous-sol compartimenté. Certaines de ces glacières ont marqué le paysage ferroviaire jusqu'à nos jours. L'une des plus emblématiques se situait près de la gare d'Estavayer-le-Lac, en face de l'ancien Hôtel Bellevue. Elle avait été construite en 1903 sur les plans de l'architecte Léon Hertling (1867-1948), pour y stocker la bière et la glace produites à Fribourg par la brasserie du Cardinal²³. Dernière du genre dans le canton, de construction très soignée et conçue comme une véritable enseigne de la marque,

elle a été démolie en 2011 dans l'indifférence générale comme tant d'autres édifices industriels, à l'exemple des Entrepôts frigorifiques et de la «Fabrique de glace hygiénique» que la brasserie fribourgeoise avait construits à Lausanne en 1911 et dont les machines étaient encore en état de marche à leur démolition en 1985. Depuis ce genre de dépôts, la glace était distribuée en camions ou en voitures hippomobiles par des livreurs. La brasserie fournissait également à ses clients des armoires réfrigérantes et des récipients à glace. Si l'on ne disposait pas de caveaux, les brasseurs conseillaient de «poser un morceau de glace sur chaque fût et recouvrir le tout de sacs mouillés tombant jusqu'au sol»²⁴! Parmi les mille et un petits métiers disparus, le photographe Jacques Thévoz a immortalisé le livreur de glace dans la lumière du petit matin mais il n'a pas fixé pour l'éternité les machines immobiles de la Neuveville qui ne faisaient encore rêver personne et qui n'évoquaient sans doute que le dur labeur des ouvriers.

AU TEMPS DES LOCOMOTIVES À VAPEUR, LE WAGON BLANC DE LA BRASSERIE DU CARDINAL, 1906 (?), VÉRITABLE ENSEIGNE MOBILE, AUJOURD'HUI FIGÉE DEVANT LE SILO À MALT DE «L'USINE EN GARE»: DEUX ÉPOQUES ET DEUX SYMBOLES DE LA MODERNITÉ DE L'ENTREPRISE



SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE

Archives de la Brasserie du Cardinal (ABC), Passage du Cardinal 1, Fribourg
L. A. RIEDINGER, Maschinen- und Broncewaare-Fabrik Actien-Gesellschaft Augsburg. Kälteerzeugungs-Maschinen. Kohlensäure-Kompressions-System, Katalog, mars 1903 (Historisches Archiv MAN ÄG Augsburg)

Charles CORNAZ-VULLIET, La Suisse Romande en zig-zag, III, En Pays Fribourgeois. Manuel du voyageur, Fribourg 1892, 101-102

Edil, Rue de la Neuveville 7, 1956-214 et 1958-108 (cave à fromage)

Jeanne NIQUILLE, Origines de la Brasserie du Cardinal, in: AF 1960, 91-104

CP, Une entreprise centenaire dans le commerce du fromage, in: La Liberté 12 janvier 1962

Hélène-Alix de WECK, La Brasserie du Cardinal de 1877 à 1907, Fribourg 1986

Roland RUFFIEUX et Jean-Baptiste WÜRSDORFER, 1788-1988 Brasserie Cardinal – Un défi permanent, Fribourg 1988

Claude BLANCPAIN (éd.), La Famille Blancpain, Nonan 1994

Eva HEIMGÄRTNER, IPI Fribourg, 7, rue de la Neuveville, 1998 (tapuscrit)

Hubert FOERSTER, Bier in Freiburg? Zur mühsamen Einführung eines Getränks (17. bis 19. Jahrhundert), in: FG 2001, 35-113

Hans-Peter BÄRTSCHI, Fribourg. Alte Brauerei Cardinal. Industriehistorische Würdigung der Liegenschaft Rue de la Neuveville 7, Winterthur 2007 (tapuscrit)

Roger COTTIER, Réaffectation du bâtiment Fromalp sis route de la Neuveville 7 à Fribourg, Fribourg 2009 (tapuscrit)

CRÉDIT PHOTOGRAPHIQUE

RBCI Frédéric Arnaud
RBCI Francesco Ragusa

REMERCIEMENTS

Gerlinde Simon, directrice, MAN-Museum, Augsburg (D)

François-John Blancpain, président de la Fondation Blancpain pour le maintien des traditions de la brasserie

Alois Lehmann, anc. chef embouteillage à la brasserie Cardinal