

**Rapport de Monsieur Pierre Labrude
sur le Grand Prix
attribué au Musée Français de la Brasserie**

Le Grand Prix de l'année académique 2020-2021, dont la dotation est assurée par la Banque CIC Est, est décerné au « Musée français de la brasserie » de Saint-Nicolas-de-Port, dont le président est Monsieur Benoît Taveneaux.

Beaucoup de Lorrains, et bien sûr de Lorrains proches de Saint-Nicolas et de Nancy, ont à cœur de préserver et de mettre en valeur le patrimoine brassicole, et plus généralement le patrimoine industriel de notre région. C'est malheureusement le plus souvent lors des fermetures et des dissolutions que la possibilité est donnée aux amoureux de ce patrimoine et de ce type d'activité d'intervenir en vue de la conservation des sites et des matériels. C'est au moins en partie de cette manière que Monsieur Benoît Taveneaux s'est lancé dans une aventure dont, bien sûr, il ne mesurait pas où elle le conduirait.

Professionnellement, Monsieur Taveneaux était directeur de Maison des Jeunes et de la Culture, les bien connues MJC. En 1978, il a été affecté à la MJC de Saint-Nicolas-de-Port qui se trouvait installée dans l'ancienne villa du propriétaire de la brasserie, située juste en face de l'établissement qu'il dirigeait. La brasserie avait été acquise par un groupe brassicole belge en 1972, et la villa avait été achetée par la commune quelques années plus tard. Comme il me l'a indiqué : « J'entretenais de bonnes relations avec plusieurs employés ou cadres de l'entreprise ».

À la surprise générale, la décision de fermeture de l'établissement tomba à l'automne 1985, et celle-ci devait avoir lieu avec un effet presque immédiat. Très rapidement et avec le soutien de la commune, un collectif auquel il a pris activement part, s'est constitué dans la perspective de sauvegarder l'ensemble foncier. M. Francis Roussel, qui était alors le directeur de l'Inventaire du patrimoine pour la région Lorraine, a beaucoup aidé à la constitution d'un dossier de classement au titre des monuments historiques. Un arrêté provisoire, suivi quelque temps plus tard d'un classement définitif, a interdit la destruction des bâtiments, qui était déjà envisagée par le propriétaire. La ville de Saint-Nicolas a alors acquis l'ensemble du site.

Le bâtiment administratif, la « tour de brassage » (la grande tour que nous connaissons bien pour la voir d'un peu plus loin...) et le local des machines devaient être conservés en propriété par la commune, alors que le reste des immeubles et des surfaces non bâties seraient vendus par lots. Les locaux conservés par la ville ont été confiés à une association en vue d'y créer, d'y gérer mais aussi d'y animer un musée. Entre 1988, année d'ouverture de celui-ci, et 1992, la présidence de l'association a été assurée initialement par un adjoint au maire qui voulait « garder un œil » sur le lancement de l'opération, puis brièvement par deux autres personnes. M Taveneaux continue : « J'étais alors le secrétaire de l'association. Pendant cette période, puis après mon élection à la fonction de président, j'ai constamment milité pour faire de ce musée un lieu culturel vivant, un lieu de tourisme et un lieu d'animation dans une dynamique associative ».

À l'origine, en dehors du « gros » matériel laissé sur place par l'ancien propriétaire, le musée ne possédait pratiquement aucune collection. Mais plusieurs collectionneurs sont venus au secours de l'association et de ses animateurs en accordant des prêts d'objets. Au fil des années, des acquisitions ont été possibles, et plusieurs dons ont permis de constituer un fonds aujourd'hui assez riche d'objets publicitaires, commémoratifs ou artistiques. On peut citer comme exemple une pièce acquise récemment : la maquette originale d'une sculpture de Gambrinus créée par l'artiste nancéien Alfred Finot, né en 1876 et décédé en 1937, sculpteur et peintre de l'Ecole de Nancy. Cette sculpture avait été réalisée en 1913 pour le bâtiment des

Grands bureaux de la Brasserie de Champigneulle, qui a malheureusement été détruit. Personnage à mi-chemin entre l'histoire et la légende, pendant de Bacchus pour le vin, Gambinus, célèbre dans toute l'Europe, est le « roi de la bière ».

Au fil de trente années d'activité ininterrompue, et au-delà de la volonté de conservation patrimoniale, l'association a eu à cœur d'être présente et active dans le monde de la brasserie. Celui-ci est aujourd'hui en pleine évolution avec l'émergence des micro-brasseries. Sa première action dans ce sens a été la création d'une petite brasserie de démonstration permettant aux visiteurs de découvrir les secrets du brassage, et aux passionnés de venir s'initier. Le musée a rapidement organisé des stages de formation encadrés en grande partie par des enseignants de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires, « notre ENSAIA », qui, il y a un demi-siècle, a en partie pris la suite de l'École supérieure de brasserie, malterie et biochimie appliquée. Ces enseignants sont aidés par des chercheurs de l'Institut français de la brasserie et malterie (IFBM) qui se trouve près du pôle santé de notre université, sur le plateau de Brabois, ainsi que par des brasseurs en activité, tous bénévoles. Des concours ont été lancés. Le concours de bière proposé par le musée est actuellement le plus important numériquement en France avec près de mille échantillons en compétition. Un salon du brasseur présenté pendant vingt années à Saint-Nicolas-de-Port a dû, étant donné son développement, déménager au Parc des expositions de Nancy-Vandœuvre. Il est aujourd'hui dans le domaine de la brasserie, le premier salon technique en France et le second en Europe. Plusieurs monographies et ouvrages techniques ont été rédigés par des bénévoles de l'association et édités par le musée. Je voudrais en citer quelques-uns et mentionner quelle part M. Taveneaux a prise dans la rédaction : *La Brasserie de Tantonville une épopée industrielle au 19^e siècle* en 2007, *Les Brasseries de Maxéville Laboratoire industriel* en 2011, *Les Grandes brasseries de Saint-Nicolas-de-Port* en 2015. À l'occasion des salons ou en dehors de ceux-ci, des conférences historiques ou techniques sont régulièrement données.

Toutes ces avancées ne doivent pas occulter la richesse de la vie associative que l'association essaie de faire vivre. Le musée se veut un lieu de convivialité, de rencontres, d'échanges. Il faut dire que la bière y est plus qu'excellente ! Un de ses points forts est de parvenir à réunir, en particulier au sein de son conseil d'administration, des personnalités aux parcours très différents. Un point remarquable est l'investissement très important des bénévoles. M. Taveneaux dit encore : « Chacun intervient à sa place selon sa motivation, ses disponibilités, ses compétences. Au-delà des membres agissant « officiellement » en tant qu'administrateur, d'autres personnes participent au bon fonctionnement. Au premier rang de celles-ci, il faut mentionner les conjointes des principaux responsables, je cite : « Claudine, Martine, Marie-Claude mon épouse. Une autre salutation particulière revient à Gustave, ancien ouvrier de la brasserie, qui depuis la fermeture accompagne le musée. Il répond toujours présent, accomplit de nombreuses tâches, parfois ingrates, toujours avec bonne humeur. »

Le musée est à l'origine de la création de Fédération nationale des associations brassicoles dont elle accueille le siège. Ce regroupement, qui compte une quinzaine d'associations réparties dans toute la France, permet de s'informer, d'organiser des communications communes, de partager des informations. Le président et le trésorier sont ceux qui exercent ces mêmes fonctions au sein du Musée de la brasserie.

Il ne faut pas oublier de mentionner la ville de Saint-Nicolas-de-Port qui soutient activement le musée depuis sa création, ceci par-delà les changements de municipalités et de bords politiques. Son plus grand engagement est en cours de réalisation ; il s'agit de la sécurisation, de la remise en état, et de la valorisation de la tour de brassage. Ce chantier, longtemps espéré, est très important puisqu'il s'élève (comme la tour !) à plusieurs millions d'euros. Il s'étend sur quatre années. La troisième vient de se terminer. L'achèvement est

prévu pour la fin de l'année 2022. Il rendra à ce bâtiment toute sa splendeur, en mettant en valeur son intérêt historique et patrimonial. La fin de ce chantier sera marquée par l'organisation d'un important colloque, qui se tiendra en 2023 et dont l'organisation a déjà donné lieu à plusieurs réunions.

Enfin, le musée cherche à être un lien fédérateur des activités touristiques dans la Communauté de communes des Pays du sel et du Vermois. Il y organise et y accueille régulièrement des réunions de responsables des différentes structures. Plusieurs actions ont pu être réalisées : des publicités collectives, l'accueil de groupes, le prêt de locaux ou de matériel. Ces actions contribuent à faire connaître et à valoriser ce secteur.

Cette continuité d'efforts et de réalisations, ces différentes activités, ces ouvrages, cette restauration, le prochain colloque ont attiré l'attention de l'Académie qui est heureuse de vous remettre, cher M. Taveneaux, ce grand prix comme témoignage des activités réussies, mais aussi des activités à venir du Musée français de la brasserie.

