

À Sèvres

Dans le secret des

Caves du Roi

Cathédrale engloutie. Soutenant le ciel des galeries - parfois comme ici à près de huit mètres de hauteur -, les carriers ont élevé leurs piliers de soutènement selon les règles de l'art. Achievées ou d'attente, les croisées se tendent au-dessus des salles où l'on stockait avant leur expédition les tonneaux de vins destinés à la table du Roi. Bacchus en son temple...

Texte par Jean-Philippe Ancel

Photographies : Didier Raux

Enfoui sous vingt mètres de calcaire, le royaume souterrain des Caves du Roi court sur plus de trois kilomètres de galeries.

De salles voûtées en croisées d'ogives, son exploration relève d'un mystérieux périple chthonien au cœur de trois siècles d'activités viticoles puis brassicoles. Bienvenue dans l'ancre englouti de Bacchus!

Royaume abandonné. Réoccupées par les brasseurs à partir de 1850, les anciennes caves se sont peuplées de modernes installations électriques dont les vestiges encore visibles composent, ici dans l'étage inférieur, une ambiance que n'aurait pas reniée Jules Verne, qui souvent vint à Sèvres chez son éditeur Jules Hetzel, à quelques emcablures d'Albatros de cet étrange royaume digne de *Robur*.



“Vous qui entrez ici...” Servant à la fois de soutènement et de mur de barrage entre les salles de stockage, ce monde souterrain a ses portes dont les restes de tonneaux, gardiens décomposés, gisent aujourd’hui dans le souvenir du travail de plusieurs centaines d’ouvriers qui faisaient résonner les voûtes maintenant silencieuses.

Aux portes du domaine. Située à la hauteur du 6 rue des Caves, l’entrée de cet univers souterrain est aujourd’hui recouvert par des immeubles d’habitation dont les piliers de fondation font un ciel de béton à ce qui était au XVIII^e siècle le libre flanc du coteau.



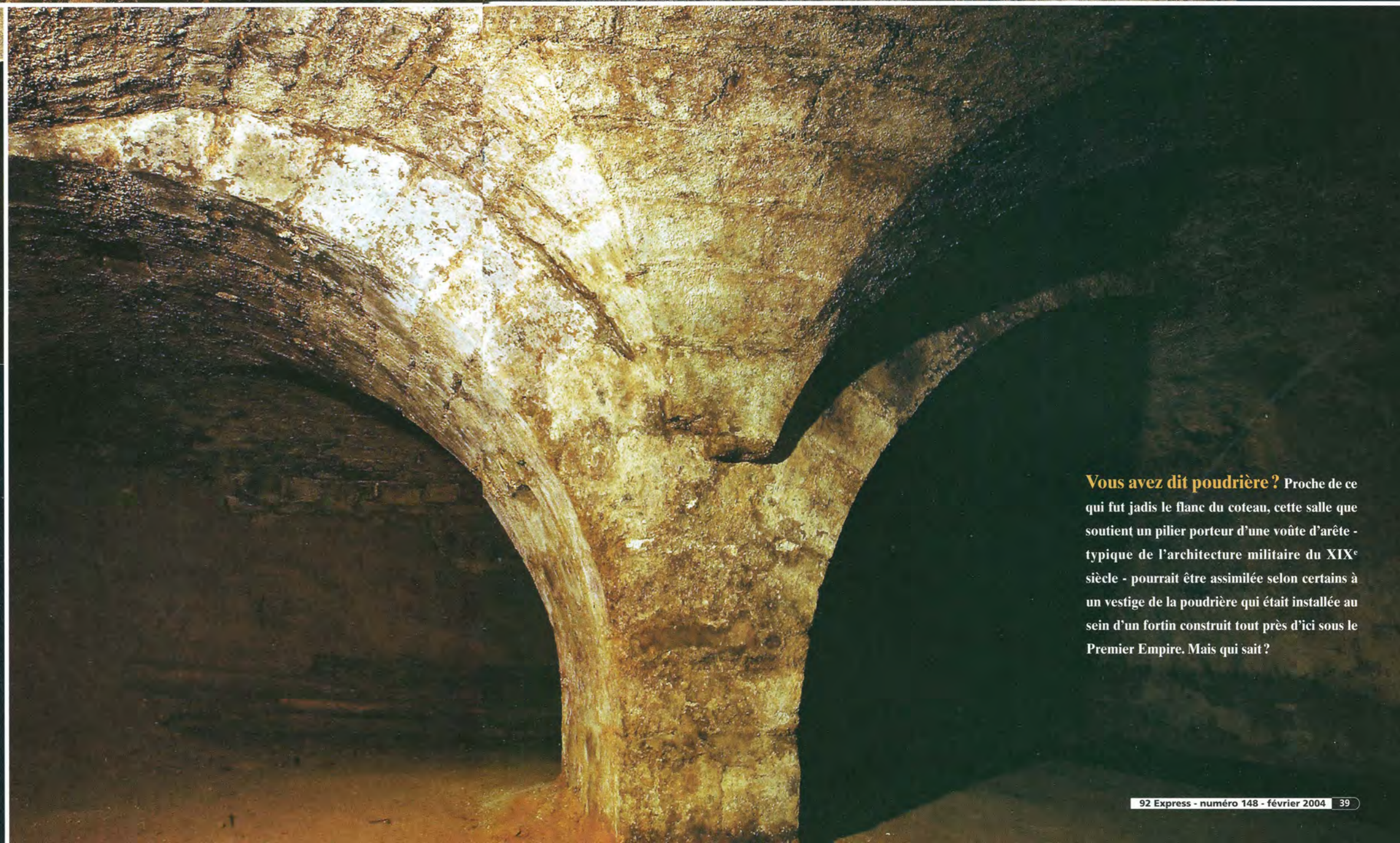
“Dordogne sur Seine”. À l’instar des carrières, les ruisseaux souterrains qui serpentent dans ce domaine de la nuit ont creusé au fil des siècles leur chemin au sein du calcaire comme en témoigne ici cette étonnante galerie karstique.



Vénus décapitée. Œuvre anonyme des carrières dans leurs instants de loisirs, cette étrange “femme sans tête” - passée sous ce nom à la postérité... - attend peut-être pour l'éternité le retour de celui qui nous priva à jamais de son regard...



En flânant dans les “rues”. Nommées par les carrières qui les creusèrent des “rues”, les galeries des Caves du Roi recèlent encore des mystères. S’agit-il sur cette inscription de la date à laquelle fut creusé cet accès sous voûte, d’un hommage à la qualité exceptionnelle du banc de pierre qui la composait et dont on extrayait les blocs destinés à la construction ou bien encore d’une salle destinée à entreposer de précieux crus destinés à la table royale et dont on voulait indiquer le millésime ?



Vous avez dit poudrière ? Proche de ce qui fut jadis le flanc du coteau, cette salle que soutient un pilier porteur d’une voûte d’arête - typique de l’architecture militaire du XIX^e siècle - pourrait être assimilée selon certains à un vestige de la poudrière qui était installée au sein d’un fortin construit tout près d’ici sous le Premier Empire. Mais qui sait ?

En fond de cale... Sinuant dans les niveaux supérieurs de ce qui était les Brasseries de la Meuse, ces coursives tapissées de métal permettaient de relier les installations frigorifiques aux cuves de fermentation par plus de dix kilomètres de tubes de fer dans lesquels circulaient une solution de sel marin refroidie à - 8°. Derniers vestiges importants de cette époque, elles font figure aujourd'hui de vaisseau échoué.

Toujours plus profond ! Situé au niveau le plus inférieur du réseau de galeries, un des deux puits de l'usine qui permettait de pomper une dizaine de mètres en contrebas - au cœur d'une mystérieuse poche d'eau naturelle - le précieux liquide nécessaire au nettoyage des bouteilles d'Orangina ou de Fruitam que l'on embouteillait sur le site. On estime à 200 000 m³ le volume annuel pompé par ces installations.

Géants endormis. Construites en béton armé, les quarante cuves de fermentation du site - ici la n° 17 - étaient réfrigérées et revêtues d'un enduit spécial, le *gallodana*, utilisé à partir du début du XX^e siècle pour remplacer les foudres en bois (d'une capacité de 50 à 300 hectolitres), trop onéreux et surtout trop coûteux en personnel pour leur entretien.



L'armée immobile. Dernier vestige de cette unité de production qui fut parmi les plus importantes de France, seule demeure aujourd'hui l'armée immobile des souvenirs engloutis. Un dernier rêve de verre et de fer de ce qui fut l'âge d'or des Brasseries de la Meuse à Sèvres...



Au paradis des tonneliers... Nommée "salle des tonneaux", cette pièce est l'une des plus impressionnantes de ce royaume englouti: cimetière de barriques dans lesquelles on stockait alors la bière, cette pièce aux vastes proportions est en fait une ancienne glacière de 500 m³ qui servait à recevoir les énormes quantités de glace indispensable pour réfrigérer les salles de fermentation. Extraite des étangs de Ville-d'Avray en hiver, cette glace était empilée à température constante et utilisée tout au long de l'année avant l'installation - à la fin du XIX^e siècle - d'une machine capable de produire quotidiennement 5 à 6 tonnes de glace sous forme de pains de 18 kg.



“Sèvres sur Meuse”

Succédant aux carriers puis aux fournisseurs en vin de la table royale à Versailles, les Caves du Roi se firent l'abri à partir de 1847 de brasseurs sévriens, puis mosellans en 1891, qui transformèrent ce site souterrain en l'une des plus importantes unités de production française. Débris, fragments d'activité et cuves à l'abandon témoignent toujours de cet âge d'or qui fit jusqu'en 1966 les grandes heures des Brasseries de la Meuse.



Si l'on peut dater les premières traces d'activités humaines dans ce site souterrain de la première moitié du XVI^e siècle, il demeure à peu près certain que la grande majorité des galeries encore visibles aujourd'hui datent toutefois des XVIII^e et XIX^e siècles. En effet, si des carrières sont signalées à Sèvres sur un acte administratif de 1539, on ignore toujours l'origine précise de leur extraction ainsi que la destination de ces blocs de calcaire grossier du lutécien supérieur. Mais l'histoire des Caves du Roi commence réellement au tournant du XVII^e siècle avec celle de ces marchands de vins qui leur donnèrent leur nom pour la postérité. Déjà signalés au temps de Saint Louis, les offices des marchands de vins du Roi - qui ne relevaient ni des corporations ni des six corps de marchands existants - ne connaissaient pour seule autorité que celle du grand-maître des services de bouche de la Cour.

Provenant alors des vignobles de Bourgogne, du Beaujolais ou de la Champagne, le vin destiné à la table royale était en ce temps transporté jusqu'à Paris par chariots et autres véhicules attelés, la plupart du temps sur de mauvais chemins, avant de reprendre la route pour atteindre finalement Versailles par la plaine de Billancourt et le vieux pont de Sèvres. C'est justement en ce village de six cents âmes que Louis d'Arboulain - un des douze

marchands de vins du Roi - décida d'installer en 1703 ses caves afin de profiter du port qui devait lui permettre de recevoir par voie fluviale les tonneaux bourguignons, moins chahutés par ce voyage plus sûr. Les tonneaux prenaient ensuite la route de Versailles, par Chaville et Viroflay.

Ce pionnier et ses successeurs du XVIII^e siècle, dont la dynastie de négociants issue du marchand Louis Mirey, ne cessèrent d'étendre leurs activités au service de la Cour, aménageant rue des Caves leurs bâtiments commerciaux et surtout creusant une grande longueur de galeries supplémentaires - les "rues" -, au nombre de 37 lors de l'inventaire des lieux de 1789. Las, les temps sont au changement. Depuis le 6 octobre 1789 le Roi et sa famille sont en résidence forcée aux Tuileries et le 28 avril 1790, les caves de Sèvres ont été vidées de leur contenu liquide par les nouvelles autorités qui vendent à l'encan les précieux tonneaux comme "biens nationaux". Perdant leur statut privilégié, les marchands de vins



L'entrée de la brasserie, rue des Caves.

royaux deviennent de simples négociants et avec cette profonde transformation se tourne une page de l'histoire de ce site souterrain.

À l'époque vinicole succèdera une autre, certainement moins noble mais tout aussi lucrative : l'épopée des brasseurs mosellans qu'inaugurera en 1847 Jean-Baptiste Reinert (1804-1879). Déjà pro-

priétaire d'établissements en Moselle, ce fils d'un officier de Napoléon a très vite compris les potentialités économiques qu'il pouvait retirer de la proximité parisienne de Sèvres qui venait, à l'initiative de son maire Joseph-Alphonse Loubat, d'être raccordée à la ligne de chemin de fer Paris-Versailles. D'autres conditions économiques vont également justifier ce pari in-

Le "92", terre de brasseurs...

Aux côtés de l'impressionnante Brasserie de la Meuse, le territoire des Hauts-de-Seine a compté sur son sol nombre d'autres entreprises qui, sans pouvoir rivaliser avec leur concurrente de Sèvres, n'en ont pas moins laissé leur empreinte dans son histoire industrielle. D'une taille plus modeste, la création de la plupart de ces établissements datent de la deuxième moitié du XIX^e siècle et bien peu d'entre eux survivront à la Première Guerre mondiale. De Gennevilliers à Chaville, ce ne sont pas moins de 23 communes de notre actuel département qui accueillent en leurs murs une brasserie - parfois plusieurs comme à Bourg-la-Reine, Puteaux ou Levallois. De leur existence ne subsiste plus aujourd'hui que le souvenir de marques telles que la "Kalbfreis" ou la "Moklin" de Puteaux, la "Grutli" d'Issy, l'éphémère "Paridoc" de Rueil, la "Stener" de Chaville,



"L'Épi d'or" de Sceaux ou encore l'étonnante "Bière des nurses" de Bourg - sans alcool - vendue pour ses vertus "pharmaceutiques" et conseillée "par le corps médical" à l'usage des enfants, des nourrices et dans les cas de régime alimentaire en milieu hospitalier... Généralement destinée à une consommation locale, la production de ces petits brasseurs ne franchis-

saient jamais l'octroi parisien. Mais, parmi cette galaxie brassicole, une seule sut, ou put, dès sa création en 1850 faire le pari d'un équipement technique qui pouvait lui permettre de connaître un réel développement économique : la brasserie des Moulineaux. Son développement ne date cependant que de 1893, époque de sa fédération à la Société industrielle de brasserie et

de malterie et surtout de son équipement en matériel de production qui lui permettent une production annuelle de 60 000 hectolitres. Avec les 120 ouvriers qui assurent son fonctionnement, la brasserie des Moulineaux alimentera, jusqu'à sa fermeture en 1940, une partie des cafés parisiens en "bière viennoise". Une autre entreprise retiendra notre attention : la maison de bières "La Provence" sise à Clichy. Fondée en 1897 à l'angle du boulevard de Lorraine et du quai, cet important entrepôt tenait lieu de concessionnaire aux productions des brasseries de Charmes, dans les Vosges, ainsi qu'à divers établissements situés à Munich ou à Pilsen. Fait notable, la société fabriqua également cette glace si réclamée à Paris pendant les beaux jours à l'aide de trois compresseurs qui lui permettaient d'en débiter chaque année environ 30 000 tonnes, acheminées dans la capitale par chars à foin...



dustriel: terrassée par le mildiou, la vigne a quasiment disparu du paysage des environs de la capitale; le vin est devenu très cher et inabordable aux couches populaires de la

population. Le temps de la bière est arrivé...

Rachetant le site et les bâtiments qui le flanquent rue des

Caves, le brasseur doit pourtant tout aménager pour que ces anciennes caves puissent devenir une structure de production opérationnelle: construction de locaux appropriés, approvisionnement suffisant en eau pure et évacuation des déchets liquides et gazeux inhérents à la transformation du moût en bière. L'usine se situant au cœur de la commune, il lui faut également composer avec la population locale très réticente à l'idée d'habiter à côté de machines à vapeur et surtout incommodée par l'odeur très prenante... En dépit de ces inconvénients non négligeables, son activité brassicole ne cessera de croître au fil des ans grâce en particulier à l'usage précoceur qu'il fera de la publicité naissante. Réalisant affiches et tracts pour les estaminets des faubourgs, Jean-Baptiste Reinert fera

surtout en sorte de mettre sa production à la portée de toutes les bourses.

Très affecté par la guerre de 1870, l'établissement sera vendu en 1873 à un brasseur autrichien, Maurice Fanta, qui transformera la chaîne de production en l'adaptant aux recherches récentes de Pasteur sur les levures et en l'équipant d'appareils allemands, techniquement très avancés. Spécialisé dans la "bière de Vienne" ou la "brune" de Munich, sa stratégie repose sur une volonté de qualité. Pour les caves du Roi, c'est l'heure d'une nouvelle expansion: des galeries sont creusées ou élargies, des caves réfrigérées et des caves de fermentation installées et de vastes puits d'aération forcés. Sous la pression des actionnaires, et après un grave incendie en 1880 qui arrêtera la production, la Société des Caves du Roi - devenue en 1890 Société des brasseries et malteries de France - vendra le site de Sèvres au groupe alsacien des Brasseries de la Meuse, lequel comprend aussi à Schiltigheim la célèbre brasserie Adelschoffen.

Son directeur, Adolphe Kreiss, souhaite développer son activité à Paris et c'est le site de Sèvres qui sera retenu en raison de son excellente desserte portuaire et ferroviaire. Remise très vite en état de fonctionnement, la brasserie est de nouveau opérationnelle en 1891 et en 1900 le site accueille en ses murs une centaine d'ouvriers pour une production annuelle de 60 000 hectolitres. Qu'elles soient blondes, façon Pilsen, ou brunes, façon Munich, les bières produites à Sèvres sont fabriquées avec les meilleurs orges d'Auvergne ou de Sarthe et ne tardent guère à s'imposer dans les plus prestigieux établissements devant les productions allemandes et autrichiennes. Si le premier conflit mondial ne freinera pas la production - l'usine s'offrant même le luxe de participer à l'effort de guerre en



abritant en ses galeries un abattoir de porcs et une fabrique de salaisons... - l'occupation allemande en 1940 et surtout les pénuries en matières premières mettront à terre la société qui sort de la guerre exangue.

L'après-guerre est à la reconstruction mais aussi à la reconcentration industrielle autant qu'à l'automatisation des chaînes de production. L'une après l'autre, les vieilles brasseries fermeront leurs portes et "La Meuse" n'échappera pas à cette évolution.

Absorbée par fusion en 1966 par la Société européenne des brasseries, la marque décide l'abandon définitif de la production à Sèvres: très handicapée par sa situation en centre-ville et l'entretien onéreux des galeries souterraines de plus en plus endommagées par l'urbanisation de surface, l'entreprise ne correspond plus aux nouvelles exigences économiques. Vendus à la Cogedim en 1985 après le départ des derniers employés et le démantèlement des installations souterraines, les bâtiments seront livrés aux bulldozers l'année suivante. De ce fantastique patrimoine industriel, rien ne subsiste plus aujourd'hui qu'une

plaque discrète apposée sur un immeuble de la rue des Caves, rappelant au passant le souvenir de ce lieu qui, trois siècles durant, fut placé sous les auspices de Bacchus...

Jean-Philippe Ancel

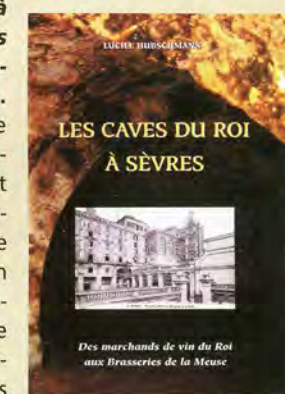
Nous tenons à remercier Michel Schneider, président de la société historique de Sèvres et "gardien des clés" des Caves du Roi, pour son accueil aussi chaleureux que passionné.

pour en savoir plus...

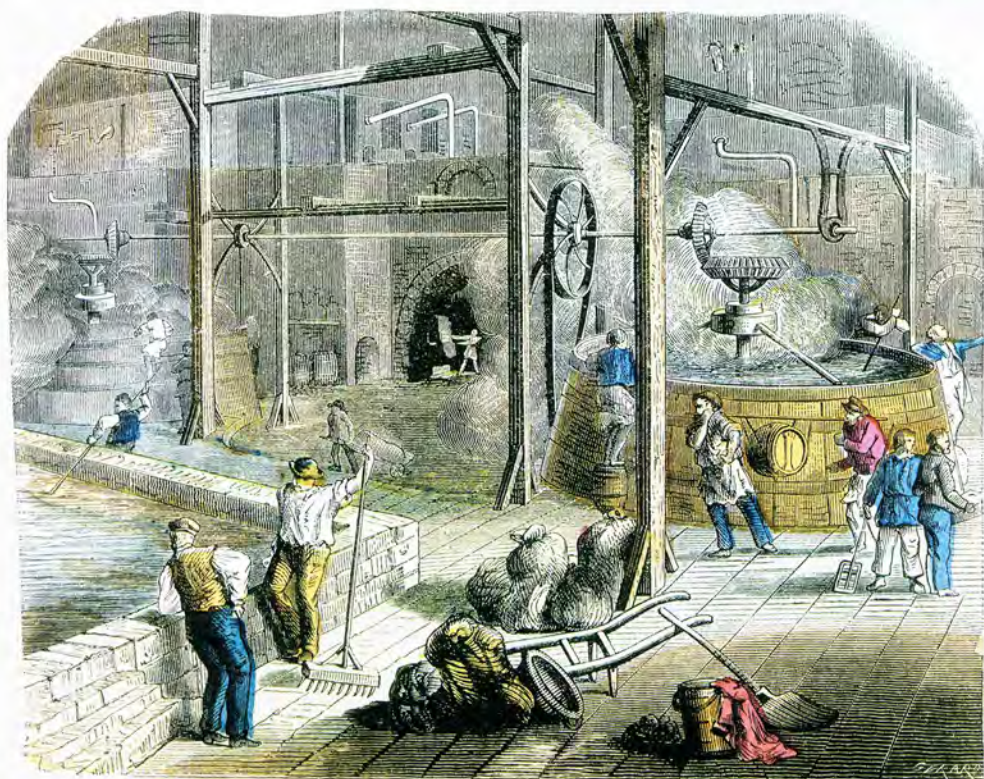
Les Caves du Roi à Sèvres. Des marchands de vin du Roi aux Brasseries de la Meuse.

Couvrant trois siècles de l'histoire de ce site souterrain remarquable et de son aventure industrielle, cette somme due à Lucille Hubschmann en fait certainement l'ouvrage définitif sur le sujet, tant par l'importance de ses recherches de documents originaux que par le volume de son illustration iconographique. Des premiers entrepôts des fournisseurs de la Cour à l'embouteillage industriel des brasseurs de la Meuse, ce livre constituera un guide précieux des vestiges de ce site étonnant de notre patrimoine pour quiconque souhaitera en arpenter les dédales encore emplis de mystère...

Éd. Maury Imprimeur, 224 pages. Disponible sur commande sur www.maury-imprimeur.fr et au 02.38.32.34.34.



Petite histoire brassicole



Si la bière était couramment utilisée 4 000 ans av. J.-C. en Mésopotamie et en Égypte, ce sont les marchands grecs qui la firent découvrir aux Gaulois peu avant le début de l'ère chrétienne. Nommée "vin d'orge" par Hérodote, les Celtes l'appelaient quant à eux cervoise et c'est

ce nom qui lui resta jusqu'à la fin du Moyen Âge avant son remplacement par le mot néerlandais *bier*, immédiatement francisé en bière. Très simple de fabrication, ce sont généralement les femmes qui la préparaient en accommodant de genièvre, de coriandre ou de marjolaine de l'orge ou

de l'avoine, voire de l'épeautre, qu'elles écrasaient, mélangeaient avec de l'eau chaude avant de laisser fermenter quelques jours le mélange bouilli. De cette préparation était tirée une boisson gazeuse, peu alcoolique mais aussi très nourrissante pour l'usage familial. Toujours considérée comme une "boisson de disette", la bière se buvait pourtant partout, faisant même son apparition sur les tables princières ou royales lorsque le vin faisait défaut. Dès le XII^e siècle, sa fabrication a gagné le statut d'activité artisanale au point qu'Étienne Boileau, en son *Livre des Mestiers* (1270), recense cent vingt maîtres cervoisiers à Paris. Avec la guerre de Trente Ans et le passage de la soldatesque nordique, son usage s'imposera majoritairement dans le Nord et l'Est de la France au point qu'un siècle plus tard, le duc de Lorraine François III (1708-1765) en vantera la qualité de la production locale qui "approche celle d'Angleterre en goût et en force" et "se conserve longtemps et se transporte sans altération". Cet essor des brasseries artisanales se poursuivra jusqu'à la fin du XIX^e siècle avant que ne s'imposent de nouveaux procédés de fabrication. Les maîtres tonneliers cèdent alors la place aux contremaîtres de l'industrie; la concentration économique et la crise de 1929 feront le reste...