



Une cidrerie modèle et une brasserie fantôme à Nanterre

Pendant des siècles, la boisson reine à Nanterre fut le vin, comme dans la plupart des communes avoisinantes. Au tournant du XX^e siècle, les marchands de vins et autres débits de boissons animaient rues et routes de la bourgade encore largement façonnée par les activités rurales. Cependant, l'arrivée de vin provenant d'autres régions viticoles entraînait l'abandon progressif de la culture de la vigne sur le territoire, celle-ci était presque devenue symbolique et n'occupait plus que quelques hectares (12) en 1902.

● Par Claude Cossard, Société d'Histoire de Nanterre 

On connaît l'alcool de menthe qui fut distillé durant de nombreuses années dans la fabrique du docteur Pierre. Le bâtiment, construit en 1900, près de la ligne de chemin de fer Paris-Saint-Germain, a bénéficié, à l'initiative de la ville, d'une importante rénovation en 2017. Le « Château de Nanterre » accueille désormais des entreprises dont le dénominateur commun est « le bien manger et le bien boire », dans le cadre de l'économie sociale et solidaire.

Campari, produisant la célèbre liqueur amère italienne, a longtemps disposé à Nanterre d'un entrepôt et d'une agence de vente pour la France. Son siège, situé rue Joseph-Terneau, réalisation conjointe des architectes Darras et Bedon, fut inauguré en novembre 1968. À partir de 1995, l'établissement abandonne son activité commerciale pour se consacrer uniquement à la production. Nanterre devient donc le seul lieu en France où se déroulent les phases d'élaboration et de mise en bouteille. Devenue l'une des dernières entreprises industrielles du quartier, elle ferme définitivement ses portes en juin 2011.

En dehors de ces quelques exemples, il y a peu d'entreprises produisant des boissons alcoolisées qui se soient implantées dans notre commune. Cependant, les traces de deux tentatives pour installer des établissements de cette nature ont été trouvées.

Une « cidrerie modèle » au début du XX^e siècle...

M. Louis Breton, normand comme son patronyme ne l'indique pas, eut l'heureuse idée de créer, vers 1892, sur la route de Paris (actuelle avenue Georges-Clemenceau), la « Cidrerie modèle de la Chaumière ». Sans grande surprise, les pommes venaient de Normandie, elles étaient ensuite concassées et réduites en petits morceaux afin de faciliter l'extraction du jus. Ces fruits ainsi traités étaient superposés par couches, enveloppés de toiles puis écrasés par une presse de fer à quatre colonnes qui

pesait environ neuf tonnes ! Le jus de pommes était recueilli dans des citernes puis envoyé par des pompes dans une série de cuves où la fermentation avait lieu durant quelques jours. Le suivi de toutes ces opérations et, plus particulièrement de la phase délicate de la fermentation, était l'affaire du cidrier qui devait veiller notamment à ce que le produit ne subisse aucune altération et que le cidre livré à l'acheteur soit bien clair et sans trace de résidus. La cidrerie livrait à la consommation plusieurs sortes de cidre : cidre de première qualité, cidre de Normandie, petit cidre, etc. Cet établissement eut par la suite des déboires et ne fut plus modèle que de nom. En effet, M. Breton fut condamné en juillet 1903 pour « mise en vente de boisson de cidre mélangée de saccharine ». Puis, fin 1909, peut-être à la suite de ce jugement entachant sa probité, il vendit son affaire à M. Cornet. Ce dernier n'eut guère plus de chance car il fit faillite peu de temps après, vers 1913.

Et une brasserie qui a failli exister

À cette même époque, quelques Nanterriens résidant avenue de Saint-Germain (nom donné à l'époque à la route de Paris, actuellement avenue Georges-Clemenceau), vers le rond-point des Bergères, souhaitaient construire une brasserie à l'angle de l'avenue Georges-Clemenceau et de la rue de Suresnes, au lieu-dit la Pointe du Chemin de Puteaux. Ces Nanterriens possédaient déjà un établissement industriel dans le Nord de la France, et les matières premières (notamment l'orge germée) nécessaires au fonctionnement de la future entreprise devaient provenir de celui-ci. L'usine de Nanterre, quant à elle, ne devait abriter que les opérations de cuisson, d'ensemencement et de fermentation du moût.

A priori, l'emplacement était bien choisi car il se trouvait au milieu des champs sans aucun voisinage direct. Mais le conseil d'hygiène publique du département de la Seine

s'aperçut assez facilement que la réalité du projet ne cadrerait pas vraiment avec ce paysage quasi-bucolique. Ainsi, lors de la séance du 25 juillet 1913, le conseil, sous le plume du D^r Dubief, émit un avis défavorable qui empêcha l'établissement de voir le jour.

En premier lieu, le terrain choisi était situé sur « le lotissement du parc de l'ancien château de Nanterre » et les contrats de vente du lotissement comportaient une clause qui interdisait l'installation d'un « établissement classé ». Le conseil d'hygiène n'étudia pas ce point car il n'était pas de son ressort.

En second lieu, le traitement des eaux résiduelles liées à l'activité brassicole posait un sérieux problème.

Le rejet des eaux dans le caniveau de la route de Paris n'était pas envisageable car la première bouche d'égout se trouvait place de la Boule, c'est-à-dire à plusieurs centaines de mètres ! Et il n'était pas envisageable d'imposer aux initiateurs du projet l'établissement d'une conduite souterraine.

L'écoulement des eaux rue de Suresnes était impossible car c'était alors un chemin de terre non viabilisé, « plein d'ornières profondes » qui, à la mauvaise saison, devait être « un véritable cloaque à peu près impraticable »... La construction d'une fosse étanche destinée à recevoir ces rejets, qui satisferait une grande partie des exigences d'hygiène, s'avérait trop onéreuse, elle obérerait la réussite de l'entreprise.

Enfin, l'épandage ne pouvait pas non plus être la solution. Du fait de la nature du sol (faible épaisseur des sables) et de la déclivité importante du terrain, ce procédé était très largement inefficace.

Plus d'un siècle après ces aventures entrepreneuriales, la brasserie bio « Nemeto », ouverte en 2019, installée dans l'ancienne grange située rue Silvy, écrit un nouveau chapitre de cette histoire méconnue.

() Il s'agit du château des Alouettes, à l'angle des avenues Georges-Clemenceau et Félix-Faure, que nous avons décrit dans un précédent article de mars 1994.*