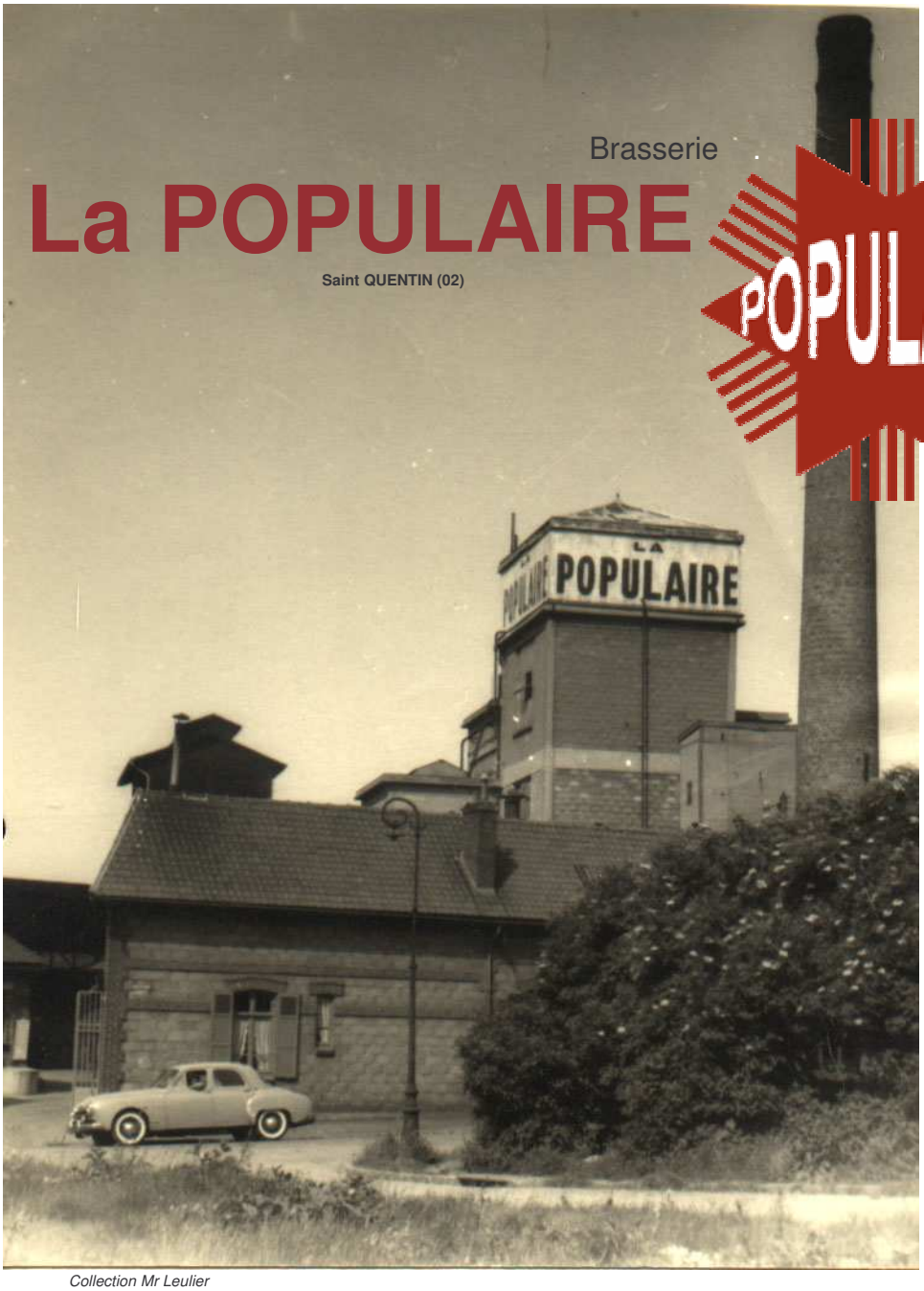



*Collection Mr Leulier*

# Introduction

Je ne sais pas quoi encore….Mais ce doc est librement téléchargeable à l'adresse suivante http://realisationc2.free.fr/biere_quentin.php Il fait parti d'un ensemble de 5 docs (brasseries_stq.pdf ; deux_cigognes.pdf ; nain_d_alsace.pdf ; pomme_rouge.pdf ; populaire.pdf). Les quatre doc sur les « grandes » brasseries se groupent en utilisant le cinquième pour être un inventaire à la Prévert de l'histoire brassicole de la ville de S$^{t}$ Quentin (02).

Vous pouvez le modifier, l'adapter à vos besoins, le compléter, le corriger la seule condition est de me mailer une copie des modifications à l'adresse suivante : realisationc2@free.fr afin que je les place sur le serveur pour qu'il soit accessible à tous. Vous pouvez aussi y contribuer en me mailant (à la même adresse) des photos des pièces que vous possédez ou des infos.

Sous chaque objet, on trouve le propriétaire de l'objet, deux simleys ☺ ☹, et des annotations si besoins. Pour certains objets, il y a « collection ??? », si ce sont vos photos un petit mail avec le scan original, et hop j'efface les ??? pour votre prénom. De même pour « source ebay ». Les simleys sont là pour une raison simple, ils permettent repérer les objets si vous les avez ou non (☺ = trop fort je l'ai ; ☹ = Arrgggg, je l'ai pô ).

Bonne chasse à tous
Ced

PS : Allez sur http://objets-de-brasserie.forumactif.com pour toutes discutions sur heu bin ha oui les objets brassicoles…..

# Merci à :

Alors à tous les gens qui ont mis en vente des objets sur Ebay avec photo mais surtout à Alain, Alex, Bruno, FreDho, Glute, Isa, José, Kanter (Dany), Marc, Philippe, Yves …
à Mme De CLERCK de la brasserie De CLERCK de Péronne,
à Mr P. LEULIER P.D.G. de la Brasserie des Deux Cigognes et ancien Président du Syndicat des Brasseurs de L'Aisne.

# Mise à Jour

2005 Création du document
2006

| Juin | | | |
|---|---|---|---|
| Verre « StellaLux » | 511 | | |
| Sous Bock | 515 | | |
| Facture 1950 | 516 | | |

# Bibliographie :

Dictionnaire Historique de la Brasserie Française du 20ème siècle.
Auteur : Robert DUTIN
Edition : Ercédé éditions
Annuaire de 1947
Annuaire des producteurs de liquides alimentaires de 1966

# Ouaibographie :

Ebay http://www.ebay.fr
Alain http://www.bierecollection.com
Ced http://www.verabier.fr.st
Glute http://www.cybernemo.com/glute
Yves http://wanadoo.fr/yves.bou/

# Sommaire

*Introduction* ..... *III*
*Merci à :* ..... *III*
*Mise à Jour* ..... *IV*
*Bibliographie :* ..... *IV*
*Ouaibographie :* ..... *IV*
*Sommaire* ..... *V*
*Histoire de la Brasserie* ..... *501*
*Vive la Saint Arnoult* ..... *503*
*Etiquettes* ..... *504*
**Bière de S^t QUENTIN Bock** ..... **504**
**Bière de S^t QUENTIN double table** ..... **504**
**Bière de S^t QUENTIN Extra-bock** ..... **504**
**Bière de S^t QUENTIN Luxe** ..... **505**
**Bière de S^t QUENTIN Super Luxe** ..... **505**
**Bière de S^t QUENTIN Table** ..... **506**
**Bock Etoile d'Or** ..... **507**
**Bock Populaire** ..... **507**
**Stelio Bock** ..... **507**
**Stelio Pils** ..... **508**
**Stella Lux** ..... **508**
*Verres & Chopes* ..... *509*
**Les Emaillés** ..... **509**
**Les Populaires** ..... **509**
**Les « Stelio Pils »** ..... **510**
**Les « StellaPils »** ..... **511**
**Les « StellaLux »** ..... **511**
*Contenants* ..... *512*
**Bouchon** ..... **512**
**Les bouteilles sérigraphiés** ..... **512**
**Les bouteilles moulées** ..... **513**
**Livraison** ..... **514**
*PLV* ..... *515*
**Intérieur** ..... **515**
**Sous Bock** ..... **515**
*Papiers* ..... *516*
**Factures** ..... **516**
**Carte consigne** ..... **516**
**Actions** ..... **517**
*Presse* ..... *519*
**L'Aisne Nouvelle** ..... **519**
**La bière boisson régionale par excellence est-elle suffisamment appréciée ?** ..... **520**
*Carnaval* ..... *522*
**Sans année** ..... **522**
**Eté 1934.** ..... **522**
**Après 1947** ..... **523**
*Photos* ..... *524*

# Histoire de la Brasserie

Avant 1910

Grande Brasserie du pôle nord
Emile Capelle successeur de E Diéval
19, rue Dachery



*Collection M. LEULIER*

1910

Coopérative l'Union Ouvrière.
5000 actions émises

1923

Capital 1.000.000 frs dont 625.000 frs entièrement versé
Fin de la production rue dachery.

17 février 1924

L'Assemblée Générale extraordinaire porte le capital à 1.000.000 frs entièrement versé

1926

Brasserie Coopérative « La Populaire »,
Bureaux : 78, rue Jacquard
19, rue Dachery
Usines : Rue Villebois-Mareuil
Boulevard du huit Octobre
Directeur Maillet et Dt Capelle
250 000hl
Tel 5.25
R.C. 5440

1934

Production 100.000hl

1939

*Août :* Société anonyme à capital variable. Capital porté à 1.000.000 francs
Adresses 102 à 120 boulevard du huit octobre et 78 à 90, rue Jacquard
Tel 39.43 et 39.44 (cf. : facture page 510)
Production 50.000hl

1940-1945

Assure la production de la Brasserie de la Pomme Rouge.



*Source Almanach annuaire Brillard-Doyen 1926-1927 Merci Phillipe*

1942

SA au capital de 1.000.000 Frs

1947

78-90, rue Jacquard
Président du conseil d'administration Albert Merlin, Directeur Général Fernand Leulier
150 000hl en fermentation basse

1949

*Mars :* la brasserie a été reconstruite par l'architecte M Narcisse LAURENT. Elle a 2x175hl de chaudière en cuivre, 1chaudière de286hl et une cuve intermédiaire de 250hl. La Cheminée mesure 28x la taille de l'architecte (soit entre 45 et 50 m de haut)
(cf. : L'Aisne Nouvelle 29 Mars 1949)

*Septembre :* Sponsorise le 1er Grand Prix (cycliste) des commerçants de la rue du Gal LECLERC (cf. : l'Aisne nouvelle n°783 du 3Sept 1949).

1950

*21 Avril :* L'assemblée générale extraordinaire porte le capital à 2.500.000frs
*Août :* Sponsorise le 2ème Grand Prix (cycliste) des commerçants de la rue du Gal LECLERC (cf. : l'Aisne nouvelle n°935 du 29 Août 1950).

1955

*Avril :* Participe à la caravane publicitaire pour le 5ième Grand Prix cycliste de l'Aisne nouvelle (Liste des participants trouvés dans l'Aisne nouvelle n°1658 du 16 Avril 1955).
*Septembre :* sponsorise le 7ième Grand Prix Cycliste de la Braderie de St Quentin (Voir page 511).

2 février 1958

La Brasserie « La Populaire » devient la Grande Brasserie de Haute Picardie
50 000hl

1 Juin 1959

Entame des pourparlers avec la brasserie de la Comète.

20 février au 5 mars 1960

Accord sur un apport fusion avec la brasserie de la Comète rétroactif au 1 janvier 1960

1965

Regroupement des sites de production avec la Brasserie des 2 cigognes (rachetée aussi par la Comète).



*Collection Philippe (1932)*

# Vive la Saint Arnoult

Monsieur le Directeur
Monsieur le Contremaître

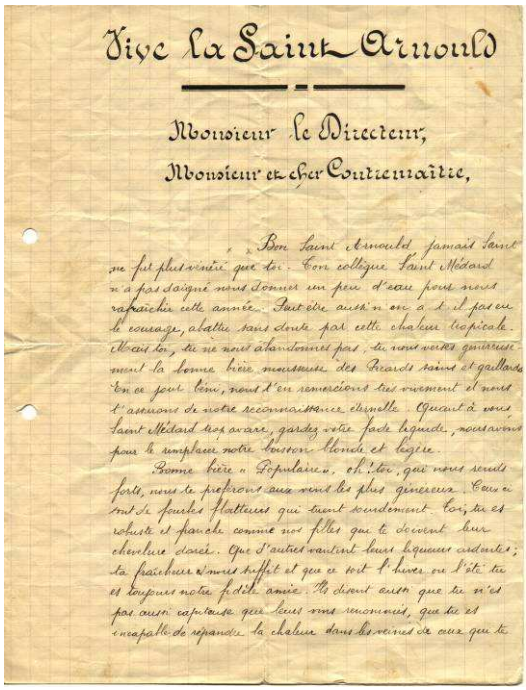
Bon Saint Arnoult, jamais Saint ne fut plus vénéré que toi. Ton collègue Saint Médard n'a pas daigné nous donner un peu d'eau pour nous rafraîchir cette année. Peut-être aussi n'en a-t-il pas eu le courage, abattu sans doute par cette chaleur tropicale. Mais toi, tu ne nous abandonnes pas, tu nous verses généreusement la bonne bière mousseuse des Picards sains et gaillards. En ce jour béni, nous t'en remercions très vivement et nous t'assurons de notre reconnaissance éternelle. Quant à vous Saint Médard trop avare, gardez votre fade liquide, nous avons pour le remplacer notre boisson blonde et légère.

Bonne bière « Populaire », oh ! Toi, qui nous rends forts, nous te préférons aux vins les plus généraux. Ceux-ci tout de fourbes flatteurs qui tient sourdement. Toi, tu es robuste et franche comme nos filles qui te doivent leur chevelure dorée. Que d'autres vantent leurs liqueurs ardentes ; ta fraîcheur nous suffit et que ce soit toi l'hiver ou l'été tu es toujours notre fidèle amie. Ils disent aussi que tu n'es pas aussi capiteuse que leurs vins renommés, que tu es incapable de répandre la chaleur dans les veines de ceux qui te louent. Mais nous, nous savons que c'est faux et nous te glorifions. Tu rafraîchis, mais tu ne refroidis pas et nos amours sont plus chauds que les leurs. N'as-tu pas fait de notre race la plus vivace du pays.

Et vous, Monsieur le Directeur, et vous Monsieur le Contremaître, soyez les dignes prêtres de cette déesse blonde adorée de nous tous. Apportez pots et canettes, remplissez demis, bocks et pintes. Ne craignez pas de vider les tonneaux car Madame la bière est une jeune fille qui n'aime pas vieillir.

Et son vieux compère le vin au manteau de poussière nous ferons grâce aujourd'hui. Bien que nous vous ayons médit de lui tout à l'heure, il ne vous en veut pas et reste notre ami. A notre jolie blonde, nous le marierons aujourd'hui sous les auspices de Saint Arnould. Que celui-ci leur accorde sa bénédiction qu'ils prospèrent tous les deux et qu'ils nous comblent de leurs bienfaits. Et vous, Monsieur le Directeur, et vous Monsieur le Contremaître et vous aussi chers camarades n'hésitez plus devant une telle réconciliation. Sans aucune arrière pensée allons d'un cœur joyeux fêter les noces mémorables de notre bonne bière et de la vieille et respectable bouteille et de tout cœur à tous

« Vive la Populaire »

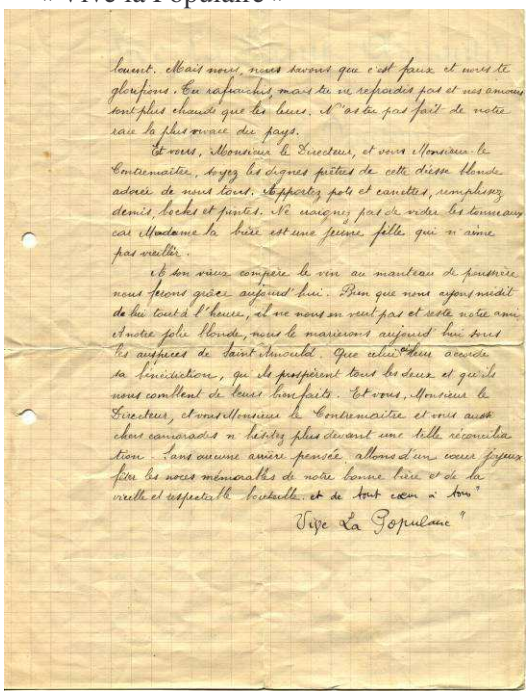

Vive la Saint Arnould

Monsieur le Directeur,

Monsieur et cher Contremaître,

« Bon Saint Arnould, jamais Saint ne fut plus vénéré que toi. Ton collègue Saint Médard n'a pas daigné nous donner un peu d'eau pour nous rafraîchir cette année. Peut être aussi n'en a-t-il pas eu le courage, abattu sans doute par cette chaleur tropicale. Mais toi, tu ne nous abandonnes pas, tu nous verses généreusement la bonne bière mousseuse des Picards sains et gaillards. En ce jour béni, nous t'en remercions très vivement et nous t'assurons de notre reconnaissance éternelle. Quant à vous Saint Médard trop avare, gardez votre fade liquide, nous avons pour le remplacer notre boisson blonde et légère.

Bonne bière « Populaire », oh ! toi, qui nous rends forts, nous te préférons aux vins les plus généraux. Ceux-ci sont de fourbes flatteurs qui tient sourdement. Toi, tu es robuste et franche comme nos filles qui te doivent leur chevelure dorée. Que d'autres vantent leurs liqueurs ardentes ; ta fraîcheur nous suffit et que ce soit l'hiver ou l'été tu es toujours notre fidèle amie. Ils disent aussi que tu n'es pas aussi capiteuse que leurs vins renommés, que tu es incapable de répandre la chaleur dans les veines de ceux qui te


louent. Mais nous, nous savons que c'est faux et nous te glorifions. Tu rafraîchis, mais tu ne refroidis pas et nos amours sont plus chauds que les leurs. N'as-tu pas fait de notre race la plus vivace du pays.

Et vous, Monsieur le Directeur, et vous Monsieur le Contremaître, soyez les dignes prêtres de cette déesse blonde adorée de nous tous. Apportez pots et canettes, remplissez demis, bocks et pintes. Ne craignez pas de vider les tonneaux car Madame la bière est une jeune fille qui n'aime pas vieillir.

Et son vieux compère le vin au manteau de poussière nous ferons grâce aujourd'hui. Bien que nous vous ayons médit de lui tout à l'heure, il ne vous en veut pas et reste notre ami. A notre jolie blonde, nous le marierons aujourd'hui sous les auspices de Saint Arnould. Que celui-ci leur accorde sa bénédiction qu'ils prospèrent tous les deux et qu'ils nous comblent de leurs bienfaits. Et vous, Monsieur le Directeur, et vous Monsieur le Contremaître et vous aussi chers camarades n'hésitez plus devant une telle réconciliation. Sans aucune arrière pensée allons d'un cœur joyeux fêter les noces mémorables de notre bonne bière et de la vieille et respectable bouteille et de tout cœur à tous

Vive la Populaire"

# Etiquettes

## *Bière de S$^{t}$ QUENTIN Bock*




*Collection Ced*
☺ ☹




*Collection Ced*
☺ ☹




*Collection Yves*
☺ ☹
Grande Brasserie de Haute Picardie

## *Bière de S$^{t}$ QUENTIN double table*




*Collection Ced*
☺ ☹

## *Bière de S$^{t}$ QUENTIN Extra-bock*




*Collection Yves*
☺ ☹
Production « La Populaire » Saint Quentin en Vermandois

## *Bière de S^t QUENTIN Luxe*




*Source Ebay*
☺ ☹
Grande Brasserie de Haute Picardie




*Source Ebay*
☺ ☹




*Source Ebay*
☺ ☹
Brasseries Réunies de St Quentin




*Collection Ced*
☺ ☹




*Source Ebay Merci Philippe*
☺ ☹
Grande Brasserie de Haute Picardie
/!\ Montage photo sur la droite /!\

## *Bière de S^t QUENTIN Super Luxe*




*Collection Yves*
☺ ☹

## *Bière de S^t QUENTIN Table*




*Collection Yves*
☺ ☹




*Collection Ced*
☺ ☹




*Collection Ced*
☺ ☹
Bande de garantie pour bouteille mécanique




*Collection Ced*
☺ ☹




*Collection Ced*
☺ ☹


A la Foire

**La Modern' Brasserie**

Propriétaire
**Roger HENROT**
très connu
des Saint-Quentinois
vous fera déguster,
dans un cadre nouveau,
ses Spécialités Alsaciennes :

**CHOUCROUTES**
**SAUCISSES**
**VINS**

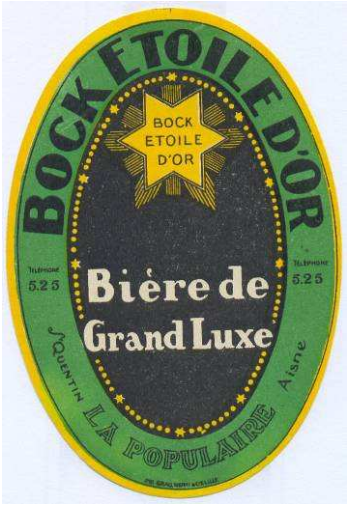
et également :
Ses bifteck frites
ses moules
ses frites
ses tripes
ses gaufres

ainsi que
SES REPAS FROIDS
service à toute heure
arrosés avec la fameuse
Bière Spéciale

**"La Populaire"**
tirage à la pression

Pub dans l'Aisne nouvelle
n°952 du 07 octo 1950

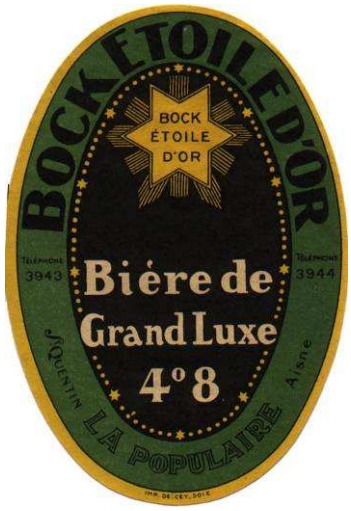
## Bock Etoile d'Or




*Collection Philippe*
☺ ☹




*Collection Ced*
☺ ☹



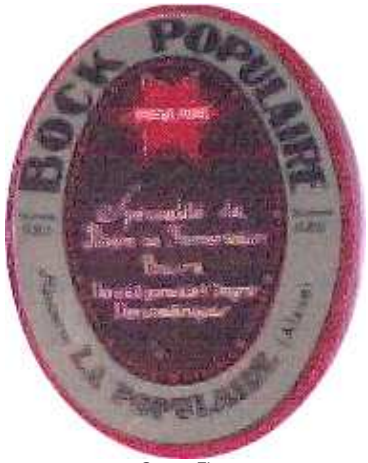

*Collection Ced*
☺ ☹

5.25 ☎ 39.43

## Bock Populaire




*Collection Ced*
☺ ☹



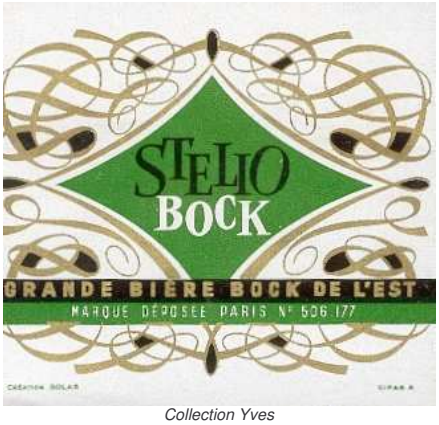

*Source Ebay*
☺ ☹

Désolé mais l'image pompée est comme cela

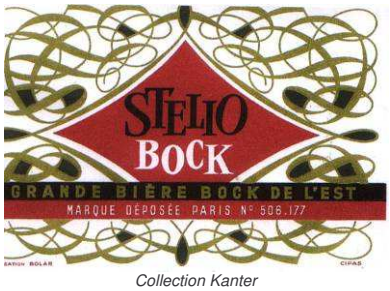



*Collection Yves*
☺ ☹

## Stelio Bock




*Collection Yves*
☺ ☹




*Collection Kanter*
☺ ☹

Grande bière bock de l'Est
Marque déposée Paris n°506.177

## Stelio Pils




*Source Ebay*
☺ ☹

Bière Spéciale de grand luxe
Gde Brasserie de Haute Picardie




*Collection Yves*
☺ ☹

Bière Spéciale de grand luxe
Marque déposée n°150834

## Stella Lux




*Source Ebay*
☺ ☹




*Source ???*
☺ ☹




*Collection Ced*
☺ ☹



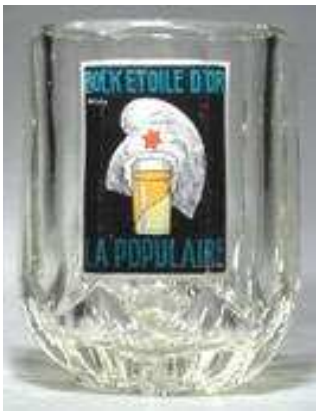

*Source Ebay : Zimulabel*
☺ ☹




*Collection Kanter*
☺ ☹

# Verres & Chopes

## Les Emaillés




*Collection Alain*
☺ ☹

## Les Populaires



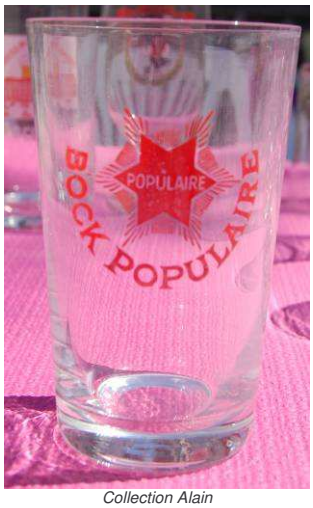

*Collection Alex*
☺ ☹




*Source Ebay*
☺ ☹




*Collection ???*
☺ ☹




*Collection Alain*
☺ ☹

# *Les « Stelio Pils »*



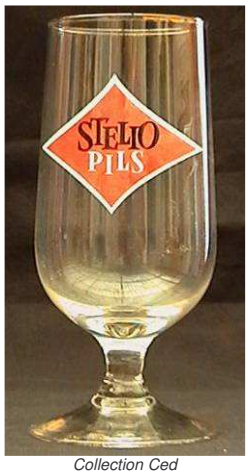

*Collection ???*
☺ ☹




*Collection ???*
☺ ☹




*Collection Ced*
☺ ☹
Contenance 12,5cl




*Collection Ced*
☺ ☹




*Collection ???*
☺ ☹
Existe aussi en flûte comme celle ci-dessous ↓




*Collection Alain*
☺ ☹
Emaillé




*Collection Ced*
☺ ☹




*Collection Alain*
☺ ☹




*Collection Br De Clerck*
☺ ☹

## *Les « StellaPils »*




*Collection Alex*
☺ ☹




*Collection Br De Clerck*
☺ ☹



*Collection Bruno*
☺ ☹

## *Les « StellaLux »*




*Collection Alex*
☺ ☹

# Contenants

## Bouchon




*Collection Ced*
☺ ☹

## Les bouteilles sérigraphiés




*Collection Ced*
☺ ☹
BOCK




*Collection Ced*
☺ ☹
LUXE



Un ancien café-épicerie dans Seraucourt le grand (02) qui distribuait la Steliopils

## *Les bouteilles moulées*


*Collection Alex*
☺ ☹



*Collection Philippe*
☺ ☹
80cl

## *Livraison*




*Source Ebay Scaph-02*

# PLV

## Intérieur




*Collection Ced*

☺ ☹




*Collection Ced*

☺ ☹

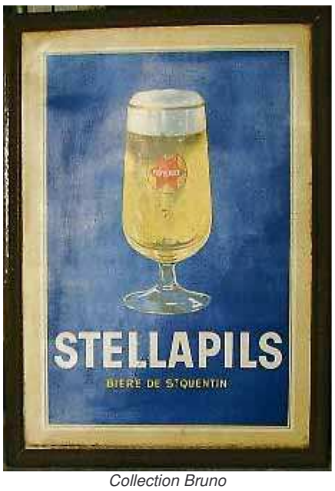
Carton d'environs 40 cm a la base




*Collection Ced*

☺ ☹

Tôle sérigraphiée




*Collection Bruno*

☺ ☹




*Collection Ced*

☺ ☹

Carton incomplet. Il doit manquer le calendrier du bas.

## Sous Bock




*Collection Mr Leulier*

☺ ☹

Stella Lux




*Source catalogue de Sous-bock*
*Merci Chantecler*

☺ ☹

Texte et dessin en rouge

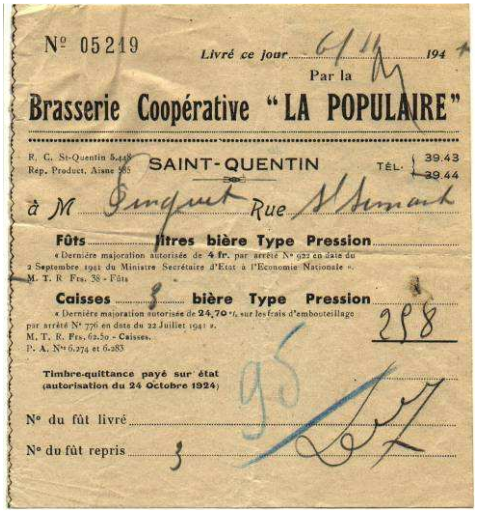



*Source Ebay*

☺ ☹

# Papiers

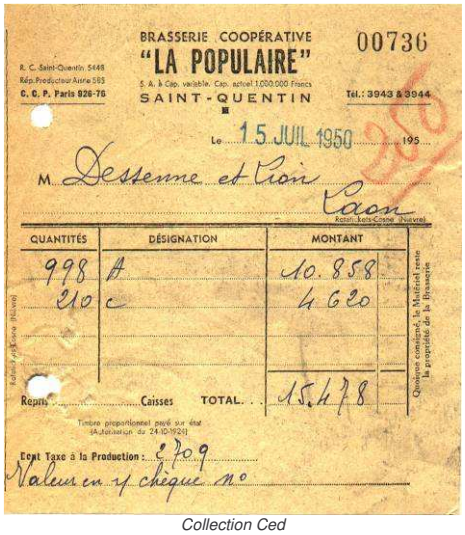
## Factures




*Collection Mr LEULIER*

☺ ☹

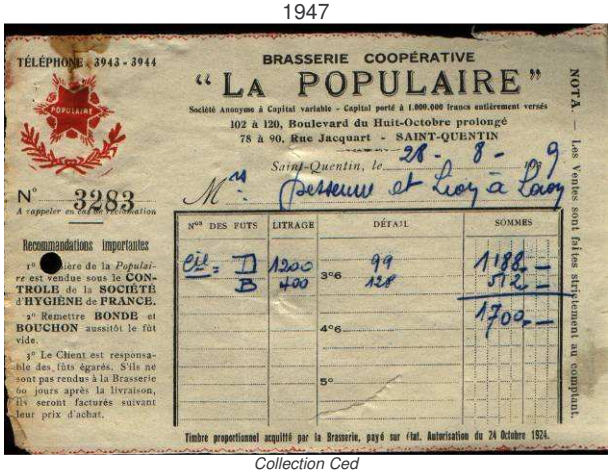
1947




*Collection Ced*

☺ ☹

1950




*Collection Ced*

☺ ☹

1937

## Carte consigne




*Collection Brasserie De CLERCK*

☺ ☹

1940




*Collection Brasserie De CLERCK*

☺ ☹

1950

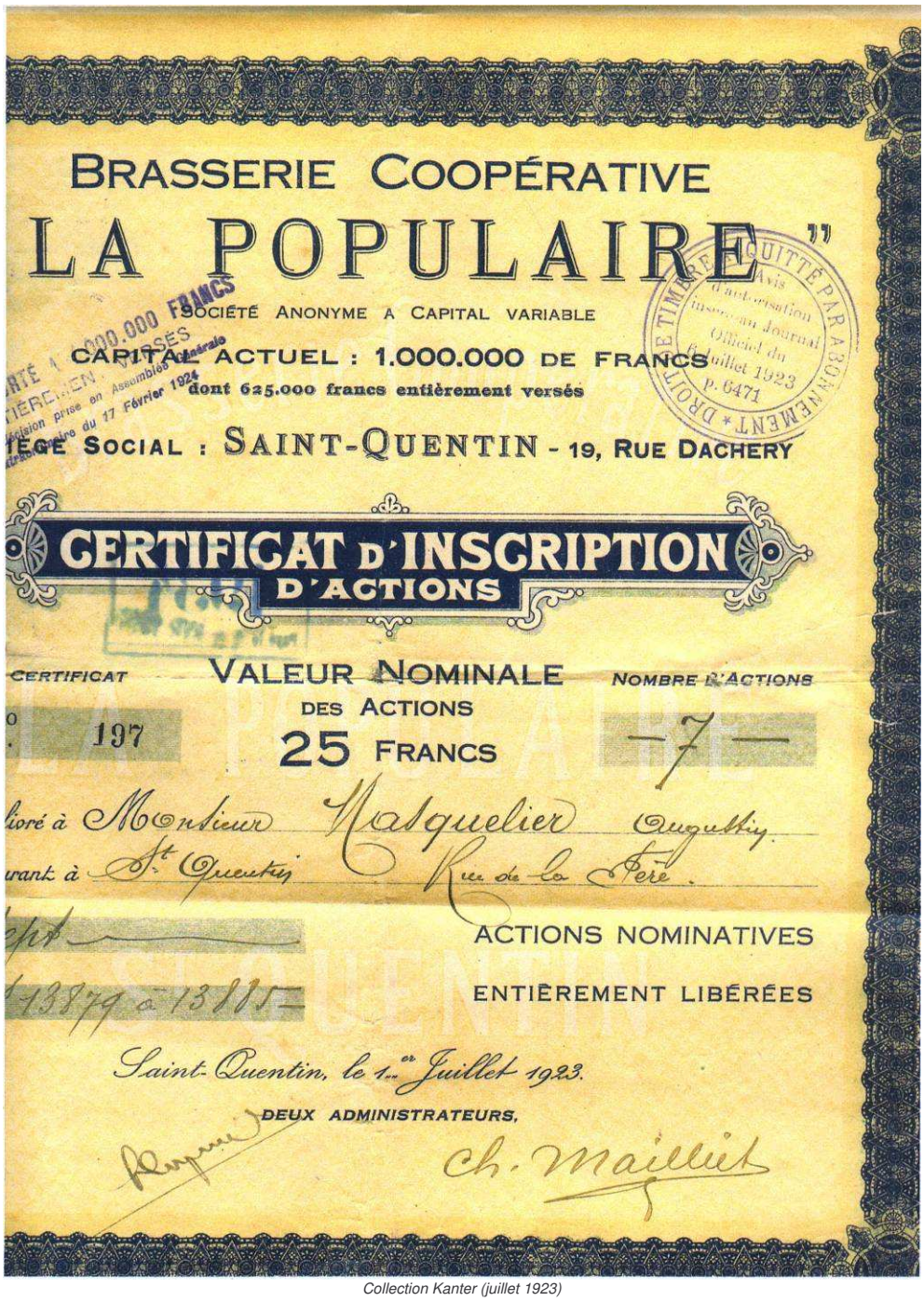



*Collection Brasserie De CLERCK*

☺ ☹

1951

## *Actions*



BRASSERIE COOPÉRATIVE

LA POPULAIRE"

SOCIÉTÉ ANONYME A CAPITAL VARIABLE

CAPITAL ACTUEL : 1.000.000 DE FRANCS

dont 625.000 francs entièrement versés

SIÈGE SOCIAL : SAINT-QUENTIN - 19, RUE DACHERY

CERTIFICAT D'INSCRIPTION D'ACTIONS

CERTIFICAT 197

VALEUR NOMINALE DES ACTIONS 25 FRANCS

NOMBRE D'ACTIONS 7

Délivré à Monsieur Marquelier Auguste

Demeurant à St Quentin Rue de la Pêne

ACTIONS NOMINATIVES

ENTIÈREMENT LIBÉRÉES

Saint-Quentin, le 1er Juillet 1923.

DEUX ADMINISTRATEURS,

Ch. Maillet

*Collection Kanter (juillet 1923)*



BRASSERIE COOPÉRATIVE

"LA POPULAIRE"

CAPITAL PORTÉ À [illegible] FRANCS
Divisé en 10.000 Actions de 250 Frs
Assemblée Générale Extraordinaire du 21 Mai 1950

SOCIÉTÉ ANONYME À CAPITAL VARIABLE

CAPITAL : 1.000.000 DE FRANCS

Siège Social : 78 à 90, Rue Jacquart - SAINT-QUENTIN

[illegible] DE L'IMPRIMERIE ACQUISE PAR ADHÉRENT
Autorisation Directeur de l'Enregistrement à Laon du 21 Mars 1942

CERTIFICAT D'INSCRIPTION D'ACTIONS

CERTIFICAT N° 681

VALEUR NOMINALE DES ACTIONS 250 ~~100~~ FRANCS

NOMBRE D'ACTIONS — 3 —

Monsieur Carlier Abdon Ernest Léonard

à Thenelles (Aisne)

est inscrit sur les registres de la Société pour — Trois — actions nominatives entièrement libérées portant les Nos 6925 à 6927

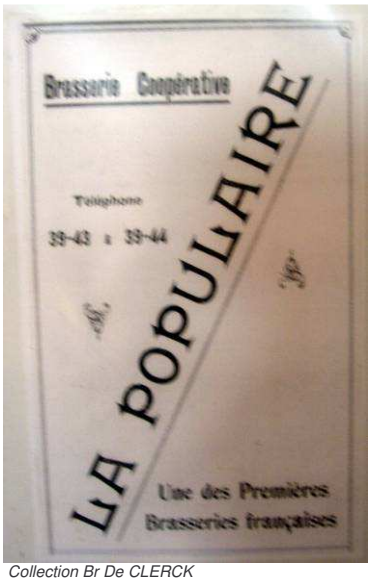
Saint-Quentin, le 27 octobre 1942.

Un Administrateur : [illegible]

Un Administrateur : Leulier

Imprimerie LAMBERT & Cie, Saint-Quentin

*Collection Mr LEULIER (octobre 1942)*




*Collection Br De CLERCK*

# Presse

## *L'Aisne Nouvelle*




*Collection Ced*

☺ ☹

Trouvée à la page des Sports




L'Aisne Nouvelle n°1716 du 1er Septembre 1955. Le Pronostic Gratuit mettait en jeu 35 prix dont 8 caisses de « Stellio Pils ». Dans les lots surprises, on peut lire que la brasserie des 2 cigognes offre 2 fois une caisse de bière et Mr LEGRAND offre une caisse de bière champigneulles.

## *La bière boisson régionale par excellence est-elle suffisamment appréciée ?*

(L'Aisne Nouvelle 29 Mars 1949)

La guerre, avec son cortège de ruines, de souffrance, de privations, a fait beaucoup de tort à beaucoup de choses et particulièrement, dans notre région, la bière.

Nous nous souvenons de ce liquide sans sapidité que l'on nous donnait à boire ! Nombreux sont ceux d'entre nous qui ont alors mis sur la table une boisson meilleur, le vin.

La bière a retrouvé sas qualités d'autrefois. Elle est de nouveau nourrissante et si, comme on nous l'a dit plaisamment, elle rend obèse, elle a tout au moins le grand mérite d'éviter le cancer.

**UNE BRASSERIE MODERNE**

M. Leulier, président-directeur général du conseil d'Administration de la société *LA POPULAIRE,* a eu l'initiative heureuse de nous faire visiter, avec MM. Narcisse Laurent architecte départemental, Maurice Tricoteaux, représentant, Paul et Claude Leulier, Jean-Jacques Hénon, représentant, une brasserie bien équipée et, à l'aide d'explications complètes, il nous a prouvé que la bière devait être davantage consommée.

Nous avons découvert une richesse régionale dont, à vrai dire, nous ne mesurions pas l'importance jusqu'ici.

Tout d'abord, nous rappellerons brièvement comment a été créée une société qui a présent, a droit à un rang important dans notre ville.

En 1910, des hommes chevronnées fondaient, après avoir racheté à M Capelle, rue Dachery, une toute petite brasserie, une coopérative bien assise qui se proposa de fabriquer de la bière sur une grande échelle. Ces hommes s'appelaient Romain Tricoteaux, Narcisse Laurent, Defaux actuellement administrateur de la Caisse d'Epargne, et bien d'autres encore dont les noms sont moins connus. 5000 actions de 25fr. (heureuse époque !) étaient émises ; il suffisait de trouver des acquéreurs et de « marcher ».

**ON BRASSE…**

Mais pénétrons dans la brasserie. Nous voici dans la salle de brassage où la première opération de la fabrication de la bière consiste à réduire le grain en farine et à la mélanger à l'eau, dans deux grandes chaudières en cuivre de 175 hectolitres chacune.

L'ensemble du malt et de l'eau est porté à des températures variables qui ont pour but de transformer l'amidon du malt en sucre fermentescible. Cette première opération terminée, on débarrasse le bouillon obtenu des résines d'écorce d'orge afin de recueillir du moût qui l'on mettra en fermentation ; c'est la filtration ; elle s'opère dans un filtre-presse où s'écoule le sirop de sucre. Le moût additionné de houblon est déversé dans une troisième chaudière en cuivre de 286 hectolitres environs. Déjà, de nombreuses combinaisons chimiques se créent.

Et, pendant la cuissons, les résines, les tanins, provenant du houblon et des matières albuminoïdes indésirables, engendrées par le malt, s'introduisent dans la fabrication. On les éliminera par la suite.

Retenons que c'est également dans cette chaudière que le brasseur règle la composition exacte de la bière qu'il désire obtenir.

Toutes ces différentes opérations nécessitent une haute surveillance et l'ouvrier de service, M. Camille Hidé (qui a 28 ans de présence à la brasserie) a toujours l'œil… et le bon…

**LA BIERE EST MISE EN FERMENTATION.**

Quand la bière a terminé son ébullition, on la pompe dans un bac en tôles d'acier de 250 hectolitres. On la laisse déposer pendant une heure environ ; tous les résidus qui s'étaient mélangés à elle au cours de la cuisson se déposent ; la bière apparaît claire ; il ne reste plus qu'à la refroidir pour la mettre en fermentation.

Pour cette nouvelle opération, le liquide passe sur un appareil en cuivre (système allemand moderne employé dans les brasseries importantes), composé de tubes dans lesquels circule une eau froide et de la saumure amenée par des machines à glaces. La bière s'engouffre bouillante à la partie supérieure du réfrigérant, puis elle coule à la surface extérieure sur de fines lamelles, pour déboucher de la partie inférieure, à une température moyenne de 6 à 7 degrés centigrades.

On conçoit que cette seconde phase de la fabrication soit extrêmement délicate ; il faut être très attentif, car les microbes et bactéries qui sont partout cherchent leur nourriture… dans le liquide. Or, l'opération est exécutée le plus rapidement possible sur ses appareils absolument stérilisés au formol. E tout dans la salle où s'effectue le refroidissement, on maintient une surpression pour éviter toute introduction d'air qui n'ai pas été auparavant filtré, désinfecté au formol.

Toutes les précautions sont donc prises avec le maximum de possibilités.

**LA MISE EN LEVAIN**

La bière refroidie à une température supportable est mise en levain. La levure arrive par un appareil en forme d'œuf ; c'est cet appareil de mise en levain qui permet de réduire considérablement le danger des microbes. Puis la bière coule dans le réservoir où là, les bactéries reçoivent le coup de grâce. Puis c'est la fermentation. (à suivre)



# La bière boisson régionale par excellence est-elle suffisamment appréciée ?




Cette cheminée a été construite d'après les plans de M. Narcisse LAURENT. Elle fait 28 fois la hauteur du sympathique architecte
(Photo B.-Desprey)

La guerre, avec son cortège de ruines, de souffrances, de privations, a fait beaucoup de tort à beaucoup de choses et particulièrement, dans notre région, la bière.

Nous nous souvenons de ce liquide sans saplifié que l'on nous donnait à boire! Nombreux sont ceux d'entre nous qui ont alors mis sur la table une boisson meilleure, le vin.

Aujourd'hui, posons carrément la dilemme: Qui l'emportera de la bière ou du vin?

La bière a retrouvé ses qualités d'autrefois. Elle est de nouveau nourrissante et si, comme on nous l'a dit plaisamment, elle rend obèse, elle a tout au moins le grand mérite d'éviter le cancer.

## UNE BRASSERIE MODERNE

M. Leulier, président-directeur général du Conseil d'Administration de la société *LA POPULAIRE*, a eu l'initiative heureuse de nous faire visiter, avec MM. Narcisse Laurent, architecte départemental, Maurice Tricoteaux, représentant, Paul et Claude Leulier, Jean-Jacques Hinon, représentant, une brasserie bien équipée et, à l'aide d'explications complètes, il nous a prouvé que la bière devait être davantage consommée.

Nous avons découvert une richesse régionale dont, à vrai dire, nous ne mesurions pas l'importance jusqu'ici.

Tout d'abord, nous rappellerons brièvement comment a été créée une société qui, à présent, a droit à un rang important dans notre ville.

En 1910, des hommes chevronnés fondaient, après avoir racheté à M. Capelle, rue Dachery, une toute petite brasserie, une coopérative bien assise qui se proposa de fabriquer de la bière sur une grande échelle.

Ces hommes s'appelaient Romain Tricoteaux, Narcisse Laurent, Defaux, actuellement administrateur de la Caisse d'Epargne, et bien d'autres encore dont les noms sont moins connus. 6.000 actions de 25 fr. (heureuse époque!) étaient émises; il suffisait de trouver des acquéreurs et de « marcher ».

## ON BRASSE...

Mais pénétrons dans la brasserie. Nous voici dans la salle de brassage où la première opération de la fabrication de la bière consiste à réduire le grain en farine et à le mélanger à l'eau, dans deux grandes chaudières en cuivre de 175 hectolitres chacune.

L'ensemble du malt et de l'eau est porté à des températures variables qui ont pour but de transformer l'amidon du malt en sucre fermentiscible. Cette première opération terminée, on débarrasse le bouillon obtenu des résines d'écorce d'orge afin de recueillir le moût que l'on mettra en fermentation; c'est la filtration; elle s'opère dans une autre presse où s'écoule le sirop de sucre. Le moût additionné de houblon est dévoré dans une troisième chaudière en cuivre de 286 hectolitres environ. Déjà, de nombreuses combinaisons chimiques se créent.

Et, pendant la cuisson, les résines, les tanins, provenant du houblon et des matières albuminoïdes indéfinissables, engendrées par le malt, s'introduisent dans la fabrication. On les éliminera par la suite.

Retenons que c'est également dans cette chaudière que le brasseur règle la composition exacte de la bière qu'il désire obtenir.

Toutes ces différentes opérations nécessitent une haute surveillance et l'ouvrier de service, M. Camille Hidé (qui a 28 ans de présence à la brasserie) a toujours l'œil... et la bon...

## LA BIERE EST MISE EN FERMENTATION

Quand la bière a terminé son ébullition, on la pompe dans un bac en tôles d'acier de 250 hectolitres. On la laisse déposer pendant une heure environ; tous les résidus qui s'étaient mélangés à elle au cours de la cuisson se déposent; la bière apparaît claire; il ne reste plus qu'à la refroidir pour la mettre en fermentation.

Pour cette nouvelle opération, le liquide passe sur un appareil en cuivre (système allemand moderne, employé dans les brasseries importantes), composé de tubes dans lesquels circule une eau froide et de la saumure, amenées par des machines à glace. La bière s'engouffre bouillante à la partie supérieure du réfrigérant, puis elle coule à la surface extérieure sur de fines lamelles, pour déboucher de la partie inférieure, à une température moyenne de 6 à 7 degrés centigrades.

On conçoit que cette seconde phase de la fabrication soit extrêmement délicate; il faut être très attentif, car les microbes et bactéries qui sont partout, cherchent leur nourriture... dans le liquide. Or, l'opération est exécutée le plus rapidement possible sur des appareils absolument stérilisés au formol. Et, dans la salle où s'effectue le refroidissement, on maintient une surpression pour éviter toute introduction d'air qui n'ait pas été auparavant filtré, désinfecté au formol.

Toutes les précautions sont donc prises avec le maximum de possibilités.



Ce n'est pas un œuf géant, mais tout simplement l'appareil de mise en levain
(Photo B.-Desprey)

## LA MISE EN LEVAIN

La bière refroidie à une température supportable est mise en levain. La levure arrive par un appareil en forme d'œuf; c'est cet appareil de mise en levain qui permet de réduire considérablement le danger des microbes. Puis, la bière coule dans le réservoir où, là, les bactéries reçoivent le coup de grâce. Puis c'est la fermentation. *(A suivre)*



On remarque sur notre cliché, les chaudières dans lesquelles s'opère la cuisson de la bière. M. Camille HIDE à son poste de surveillance
(Photo B.-Desprey)

# Carnaval

## *Sans année*




*Extrait de l'Aisne nouvelle du J30 Août 1984. Collection Mr LEULIER*

## *Eté 1934.*







Photos prisent devant la brasserie avant départ pour le Carnaval. *Collection Br De CLERCK.*







Dans les rues de St Quentin. *Collection Br De CLERCK.*



*Collection Br De CLERCK.*

## *Après 1947*

1947 est l'année de lancement du Renault 1000kg




*Collection Brasserie De CLERCK*

Un Renault 1000Kg « Populaire » transformé en ring de boxe pour le Boxing club de St Quentin.

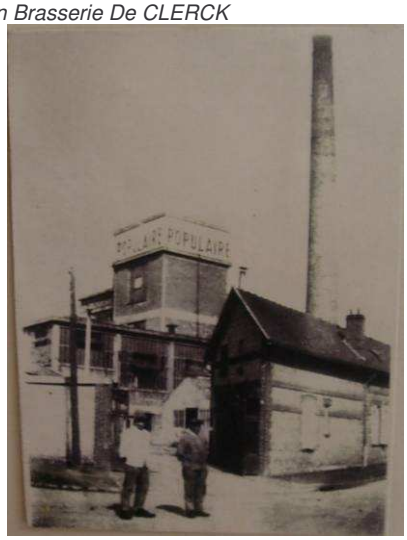



*Collection M LEULIER*

Un Renault 1000Kg aux couleurs de la brasserie sur la place de l'hôtel de Ville de St Quentin. Sur la cabine le nombre dans le cercle est un « 8 ». C'est le char n°2 du défiler

# Photos

*Collection Brasserie De CLERCK*

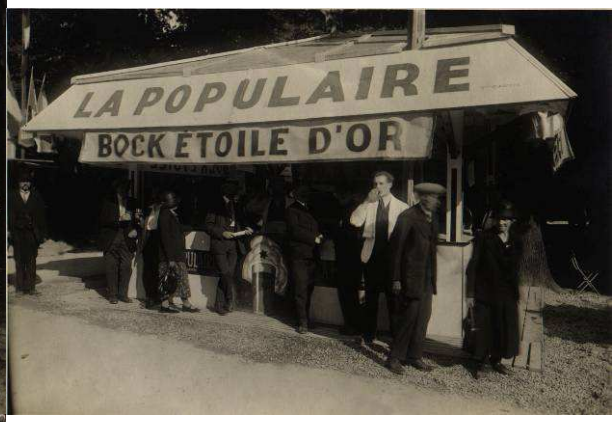





*Collection Mr LEULIER*

- *Foire Expo St QUENTIN 1932*






- *Course cycliste*




- *La brasserie*



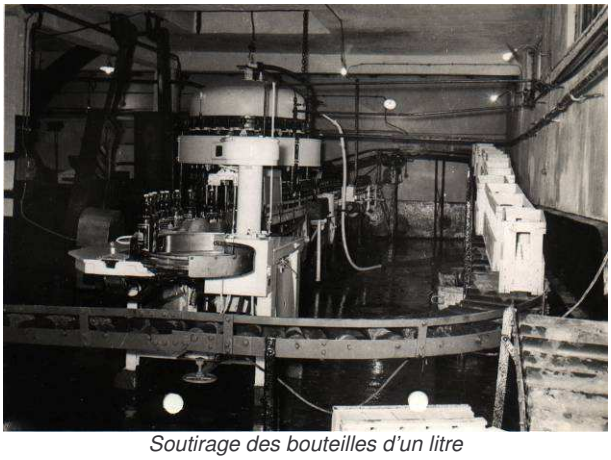
*Lavage et remisage des fûts*



*Salle de Brassage en photo Mr Camille HIDE (Mars 1949)*



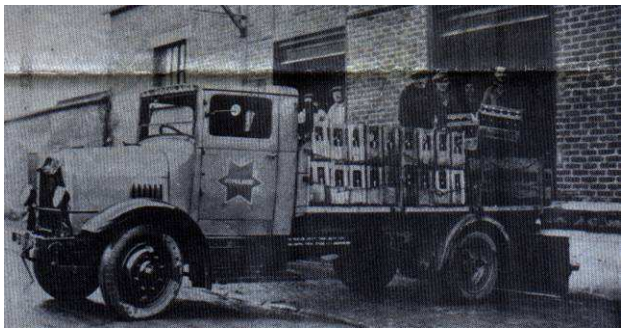
*Le refroidisseur*



*Soutirage des bouteilles d'un litre*



*Les livraisons*



*Extrait de l'Aisne nouvelle du J30 Août 1984.*
*Collection Mr LEULIER*







Le Café de l'horloge distribue la bière Populaire. (Cette place est couramment appelée la place des « 4 colonnes » à cause du café « les 4 colonnes » non visible ici) *Collection Ced*