

Brassage

Il n'y a pas que le vin qui coule entre le Beaujolais et les Côtes du Rhône. La bière est, elle aussi, une boisson bien lyonnaise. Même si toutes les brasseries n'ont pas survécu dans la capitale des Gaules, il existe toujours des endroits qui fleurent bon le malt et le houblon. En voici deux : l'un a 172 ans, l'autre 15 mois.



Monument historique



Il est des endroits immortels, ayant réussi à traverser les époques sans perdre de leur grandeur. La Brasserie Georges, ou plutôt « La Georges » pour les connaisseurs, en fait partie. Créée en 1836 par Georges Hoffherr, un alsacien, la Brasserie Georges est devenue une véritable institution lyonnaise. A l'origine, il s'agissait d'une brasserie au sens propre du terme, c'est-à-dire un endroit où on brassait de la bière.

C'est une tradition qui se perpétue jusqu'à nos jours. Il y eut certes, une interruption à partir des années 70. Mais l'acquisition de la Brasserie Georges par Christian Lameloise en 2002 a fait que la bière « Georges » est redevenue la boisson emblématique qu'elle était.

Entouré de Jacky Gallmann, le directeur général de l'établissement et avec l'aide d'un maître brasseur, le nouveau propriétaire va « rendre à la Georges ce qui fut sa raison d'être : une bière sur mesure, fabriquée sur place, naturelle, non filtrée aussi typée que l'établissement », raconte l'historien Jean-Louis André¹.

Car la bière est bien le produit qui a fait la gloire et la renommée de la Georges.

Quand Georges Hoffherr arrive à Lyon, il existe une véritable dynastie de brasseurs alsaciens déjà installée. A l'époque on en comptait une vingtaine du même acabit que la Georges. Aujourd'hui, elle est le seul vestige de cette époque.

« Et si Hoffherr et les alsaciens se ruaient vers Lyon, c'était en partie pour faire de la bière brune. Brune, parce que l'eau de la capitale des Gones était bonne pour ce type de bière », précise Loïc, maître brasseur à la Georges.

Aujourd'hui, on dénombre trois bières principales :

- La Pils : c'est une bière blonde, idéale pour accompagner un repas autour d'une choucroute, elle a un peu d'amertume ;
- la dorée : elle est plus ronde, plus fruitée et idéale en fin de repas ou en apéritif ;
- la bière brune : c'est une bière de tradition ou plutôt « la » bière de tradition. « Elle a des arômes de chocolat, de café et de vanille », précise Loïc.

À ces bières présentes tout au long de l'année, viennent s'ajouter les bières de saison. Pour cet été, ce sera une bière à la framboise, disponible à partir de fin juillet. « En automne, on favorisera les bières rousses et en hiver, on optera pour des bières de type irlandais ; elles sont plus corsées » explique le maître brasseur.

La Brasserie fabrique 80 000 litres de bière par an. Toute la production est destinée exclusivement à la consommation sur place. « La Georges » n'est pas commercialisée en grande surface. « Il y a un peu de bière mise en bouteille pour les clients qui souhaitent en emporter, mais ce sont les seules bouteilles de la « Georges » qui existent », précise Jacky Gallmann, le directeur général.

Alsacien d'origine, il est arrivé en 2002 à Lyon. « J'ai été surpris en voyant qu'il y avait autant de buveurs de bière et de vrais amateurs, dans un pays où le vin est roi », confie t-il. « La Bras-

serie Georges est certainement un des établissements en France où on consomme le plus de bières » ajoute t-il.

Elle représente entre 60 et 70 % des boissons consommées à table. Un beau succès donc, pour cette Brasserie vieille de 172 ans, et qui continue à faire rêver petits et grands. « C'est un lieu de mémoire pour beaucoup de monde, pour les Lyonnais bien sûr, mais pas seulement. Beaucoup sont passés par la Brasserie et y reviennent avec enfants et petits enfants. Il n'est pas rare en fin de semaine de retrouver deux, trois voire quatre générations autour de la même table », se réjouit le directeur général. La Brasserie Georges est un lieu assez unique en France. « Les gens sont attachés à leur brasserie. Quand les Lyonnais parlent de la Georges, ils parlent d'un monument historique », ajoute t-il.

Un monument historique au sein duquel évoluent 85 employés. « Ils ont ce qu'on appelle la fierté de l'entreprise » veut croire le directeur général. « On ne travaille pas dans un endroit anodin et comme je le dis souvent à mon personnel, ils sont en quelque sorte des comédiens, chaque jour ils jouent une pièce, ils se doivent d'être à la hauteur. »

¹-Brasserie Georges depuis 1836 - Une brasserie aux pays des bouchons

La Brasserie Georges c'est :

- 300 000 clients par an
- Ouvert sept jours sur sept
- Des personnalités qui apprécient l'immensité du lieu leur permettant de se fondre dans la foule et de passer inaperçu
- Entre 800 et 1000 couverts le samedi
- Deux maîtres brasseurs

Brasserie Georges
30 Cours Verdun
69 002 Lyon
Tél. : 04 72 56 54 54