

Carnet-découverte

LES SENTIERS DU MÄNNELE

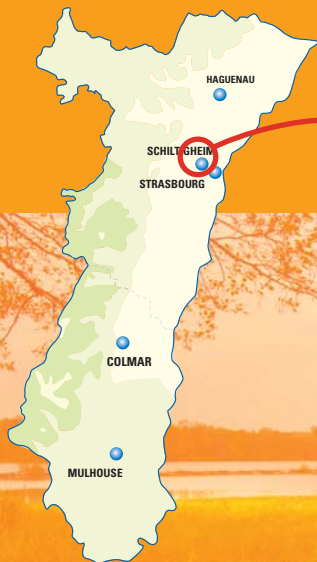


Flâneries brassicoles
autour de Schilick

Flâneries brassicoles autour de Schilick



Amis de la bière, curieux de sa culture, ce carnet de rendez-vous vous est destiné ! Baptisé "Fischermännle", du nom du légendaire bonhomme Fischer, je vous invite à découvrir l'Alsace au gré de balades brassicoles !



"Les Sentiers du Männle"

Directeur de la publication : Corinne Goff-Lavielle - Rédactrice en chef : Valentine Brau
Heineken Entreprise SAS - 19 rue des Deux Gares - 92500 Rueil Malmaison - 414 842 062 RCS Nanterre
Locataire-gérant de Brasserie Fischer SA. - Réalisation : laCompagnie - Impression : Gyss Imprimeur, Obernai
Imprimé sur papier recyclé - Photos : Nicolas Messner - Affiche Ancre Pils Export, offset, vers 1955.
Collection Bibliothèque Forney, Ville de Paris - Septembre 2007 - Dépôt légal à parution - Gratuit



Lutin des bières, le Männele a décidé cet été, une fois n'est pas coutume de lever un peu le pied et de rester chez lui, dans sa petite ville natale. Ah Schiltigheim ! Son patrimoine brassicole qu'il fait bon découvrir et redécouvrir, ses fêtes animées et chaleureuses, ses hommes et ses femmes de caractère...



[[Rando champêtre le long de l'III et de l'Aar (environ 2h)

Le parcours commence au carrefour rue Louis Pasteur, avenue Herrenschmidt, près du parking relais-tram des Rives de l'Aar, où il est possible de se garer. Possibilité de pique-nique (bancs, pelouses) le long du parcours.



Prendre la direction Wacken, mais sans passer le pont Maurice Barrès. Longer l'Aar par la gauche, en restant du côté Schiltigheim. Continuer ainsi le long de la rivière jusqu'à l'écluse 51. Traverser sur la passerelle et prendre immédiatement à gauche le long du canal de la Marne au Rhin. Continuer jusqu'au 1^{er} grand pont rencontré (pont P. Mendès-France). Prendre à droite avant le pont en restant en contrebas des voitures et du tram.

Continuer le long de la rue du Marais et passer devant le lycée Emile Mathis. Juste après, quitter la voie du tram pour prendre à droite vers la Robertsau. Immédiatement au sortir du virage, avant de traverser le pont Phario et au niveau d'un abribus, descendre à droite un petit chemin peu visible. Il longe la rive gauche de l'III, à contresens du courant et ramène à l'écluse 51. De là, revenir au point de départ par le chemin de l'aller.





GENERATION [s] BRASSEURS

EXPOSITION

2 AOÛT - 29 SEPTEMBRE 2007

HÔTEL DE VILLE DE
SCHILTIGHEIM



www.ville-schiltigheim.fr

ACCÈS LIBRE

partenariat exclusif

Heinen
France

www.heinen.fr

GENERATION[S] BRASSEURS

Notre Männele n'aurait pour rien au monde fait l'impasse sur l'exposition « Génération[s] Brasseurs » présentée à l'hôtel de ville de Schiltigheim jusqu'au 29 septembre ! Il tenait, en effet, à la mettre à l'honneur dans ses carnets et à vous en proposer un petit condensé. Mais rien ne vaut une visite sur place !

[[Balade à travers l'épopée brassicole de Schiltigheim

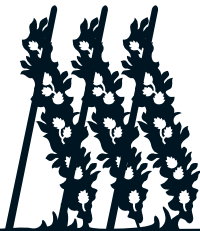
Petite cité de 8600 habitants, Schiltigheim a connu un extraordinaire développement économique et démographique, lié à l'arrivée de plusieurs brasseries strasbourgeoises sur son territoire. Plus de 150 ans après le début de son histoire brassicole, Schiltigheim demeure la cité des brasseurs par excellence. Une ville dont le patrimoine architectural, industriel et culturel est profondément marqué par l'empreinte brassicole.



[[Schiltigheim, cité rêvée pour les brasseurs

Capitale de la bière, Schiltigheim a regroupé dans un petit périmètre une concentration inouïe de brasseries. Pourquoi cette cité a priori ordinaire a-t-elle connu ce destin hors du commun ? À la fois pour des raisons historiques, géologiques et techniques !

L'eau y est en effet d'excellente qualité et le sous-sol argileux permet d'aménager des galeries pour y conserver la bière au frais avec la glace récupérée pendant l'hiver. Aussi, les brasseurs trop à l'étroit à Strasbourg commencent dès les années 1850 à mettre le cap sur cette cité rêvée pour y produire une bière d'excellence !



GENERATION[S] BRASSEURS

[[La climatisation avant l'heure

En 1854, Jean Ehrhard achète le terrain le plus élevé de Schiltigheim et y fait creuser de longues galeries parallèles. En hiver, une galerie sur deux est remplie de glace recueillie sur l'Aar, l'Ill et sur le canal de la Marne au Rhin. Les autres galeries servent au stockage et à la maturation de la bière. Elles sont refroidies par un système de courant d'air et de trappes de ventilation. Ce frigo souterrain permet de conserver la bière jusqu'au printemps, moment auquel est tiré le premier demi : c'est la fameuse bière de mars !



[[La révolution par le froid industriel

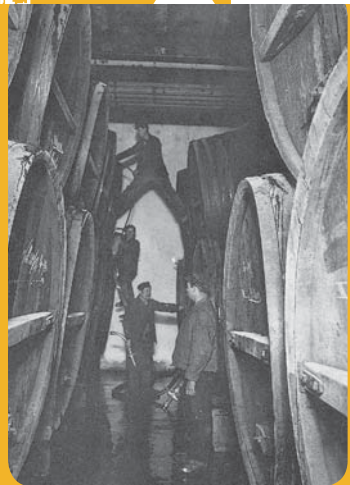
Le froid industriel vient bouleverser durablement les habitudes des brasseurs. Vers 1875, l'entreprise Quiri, située juste de l'autre côté de la rue, commence en effet à construire des machines à réfrigérer.

Les étroites galeries souterraines font place aux caves hautes et spacieuses, qui accueillent des cuves de garde. Une innovation qui permet de produire tout au long de l'année des bières de fermentation basse, tandis que la pasteurisation favorise la conservation et le transport !

[[La pasteurisation

Dès 1876, Pasteur édicte les principes fondamentaux de la fabrication de la bière : à l'abri de l'air, avec une levure pure, et inspectée au microscope. Cette démarche plus scientifique permet d'obtenir un produit qui se conserve mieux. C'est en suivant les prérogatives de Pasteur que les premiers laboratoires naissent dans les brasseries.

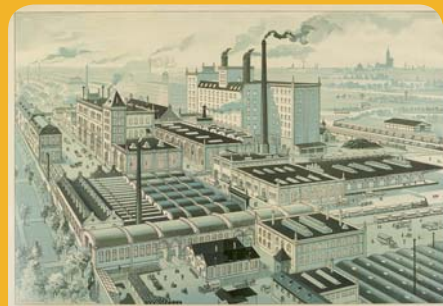




[[Industrialisation...

Avec l'arrivée des brasseries, des industries annexes s'implantent : malteries, tonnelleres, chaudronneries sans oublier les fabricants et installateurs d'équipements frigorifiques...

Un essor considérable auquel contribuent fortement la ligne de chemin de fer Strasbourg-Paris. En 1869, des trains relient chaque jour Strasbourg à la capitale !



[[... Et métamorphoses

Avec cette activité croissante, le paysage urbain évolue. Les bâtiments industriels adoptent un style moderne, qui est aussi le reflet des préoccupations de l'époque. De nombreuses réalisations en verre et acier, permettant de travailler à la lumière naturelle, voient ainsi le jour !



GENERATION[S] BRASSEURS

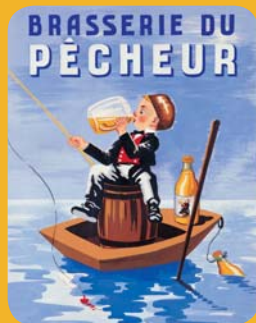
[[Le Männele, un schilikois pur malt

En 1930, naît à Schiltigheim un petit bonhomme intemporel dont des milliers de lecteurs suivent régulièrement les péripéties. Ce blondinet aux airs malicieux sort tout droit de l'imagination d'un dessinateur de l'Oeuvre de Notre-Dame, invité à illustrer « un petit homme assis sur un tonneau, une chope à la main, dans un décor alsacien ». Depuis sa première apparition sur le calendrier de la Brasserie Fischer de 1930, le « Fischermännele » ou « bonhomme Fischer » arbore fièrement son identité dans le monde entier.

[[Les brasseries de Schiltigheim à la conquête du monde

Dès les années 1960, les bières de Schiltigheim traversent les frontières par milliers d'hectolitres. La Brasserie de l'Espérance fait alors figure de modèle en étant présente dans plus de cinquante pays.

En 1963, la Brasserie Fischer qui avait francisé son nom après la fin de l'annexion, renoue avec sa première dénomination pour affirmer sa dimension internationale.



[[L'innovation en marche

À partir des années 60, le marché de la bière évolue et les brasseurs de Schiltigheim font mousser leurs idées et leurs talents pour créer des bières inédites.

Les innovations sont nombreuses, témoignant de la pétillante créativité des maîtres brasseurs de la ville.

La liste est longue, mais le Männele a retenu pour vous quelques exemples parlants :

- En 1977, Schützenberger lance une des toutes premières bières sans alcool.
- En 1978, Fischer met sur le marché, la première bière basses calories en Europe.
- Les brasseries de la ville jouent également la carte des bières de spécialité avec des bières au malt à whisky ou aromatisées tequila.

Consommation de masse, évolution des goûts, internationalisation ... les brasseries de Schiltigheim traversent le 20^{ème} siècle et le début du 21^{ème} en s'adaptant constamment pour répondre au développement et aux nouvelles exigences du marché de la bière.

Ces évolutions entraînent néanmoins d'inévitables opérations de concentrations industrielles.



[[La biérogologie :

tout l'art de déguster la bière !

À l'image de l'œnologie, la bière a désormais ses biérogologues. Ils font découvrir l'âme de la bière, sa culture, sa dégustation et ses associations possibles avec les mets les plus raffinés. Schiltigheim a accueilli en 2007 la finale du concours national de biérogologie qui a désigné pour

la seconde fois consécutive les meilleurs jeunes barmen et sommeliers issus de 53 lycées hôteliers de France.





[[Rando urbaine et patrimoine historique du vieux Schilick (environ 1h30)

Le parcours commence à l'Hôtel de Ville de Schiltigheim.
Il permet d'admirer de très nombreuses maisons traditionnelles
du vieux «Schilick».



[[Ancienne Mairie

Construite en 1878 sur l'emplacement de l'ancien puits communal, l'Ancienne Mairie fut rehaussée en 1929 et agrémentée d'une élégante façade de grès rose ornée de colonnes et d'un spectaculaire fronton triangulaire.



[[Église protestante

Ancienne chapelle médiévale, protestante depuis 1528 et utilisée simultanément par les catholiques de 1736 à 1899. Elle se démarque par son cadran solaire de 1819 sur la façade sud.



[[Le Cheval Blanc

Cette ancienne ferme-auberge, aujourd'hui Bierstub et salle de spectacle présente un riche programme culturel au fil des saisons.



[[Maison du Jeune Citoyen

Construite en 1828, cette demeure a été successivement maison communale et école. Siège du Conseil municipal des enfants créé en 1979, c'est un lieu de rencontre et de formation à la citoyenneté.



[[Église Sainte-Famille

Construite en 1899, elle se distingue par ses tourelles d'angles et son clocher érigé en 1929.





RENCONTRES ARTISTIQUES !

[[Histoire de...

Ici, on ne vous fait pas la peau, on la soigne, on la répare, on la sublime, on la chouchoute. Du manteau en fourrure au sac en cuir, du sur-mesure au prêt-à-porter, on répond à toutes vos envies.

**Didier Jérôme - 76 rte Bischwiller à Schiltigheim
03 88 83 65 73**

[[Ça cartonne !

La valise en carton a eu son heure de gloire. C'est désormais au mobilier de faire son carton ! Chevets, chaises, bureaux pour enfants... Notre Männele a littéralement craqué pour les objets dessinés par Delphine Magisson. Ils ont non seulement le mérite d'être légers, pratiques, insolites, mais ils offrent aussi la possibilité de se meubler de manière inédite et surtout... écologique. Un concept remarqué et remarquable qui promet de cartonner !

**Carton Design - Atelier boutique 8 rue de la Charrue à
Schiltigheim - 03 88 81 33 24 - www.carton-design.fr - Ouvert du
mardi au vendredi de 14h à 18h, le samedi de 9h à 12h et sur RDV.**

[[Extraordinairement ordinaire...

Pour Philippe Bruneteau, artiste sculpteur, la noblesse est dans la forme et non dans le matériau. Son œuvre singulière s'inspire d'objets industriels ou de la vie courante qu'il s'amuse à détourner, pour leur offrir un second souffle. Les objets les plus ordinaires sont pour lui matière à interpellier, fasciner et faire rêver.

**Philippe Bruneteau - 8 a rue principale
à Schiltigheim - 03 88 81 32 70 - www.philippebruneteau.com**



L'association des associations

Symbole du dynamisme, de la convivialité et des nombreuses synergies qui font la force et l'attractivité de Schiltigheim, l'OSCAL (Office des Sports, de la Culture, des Arts et des Loisirs) regroupe toutes les associations de la ville au sein d'un même organisme depuis 1972. Les plus de 80 associations schilikoises unissent ainsi leurs talents et leurs énergies pour animer leur ville tout au long de l'année, assurer la gestion et la programmation d'événements majeurs comme la fameuse fête de la bière et informer ses membres et ses sympathisants.

**L'Oscal - Hôtel de ville de Schiltigheim - 110 route de Bischwiller à Schiltigheim
03 88 62 57 24 - Toutes les activités, les loisirs et les hobbies schilikois en un clic :
www.oscal.fr**

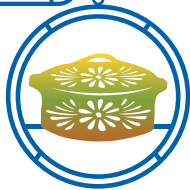
En tout petit mais du grand art !

Au cours de sa visite de l'exposition Génération[s] Brasseurs, le Männele est resté littéralement scotché devant une maquette de la brasserie de l'Espérance représentée dans sa configuration d'avant-guerre (1937). Ce modèle réduit au 1/87ème était tellement criant de vérité, que notre bonhomme a cru un moment s'être transformé en géant.

Ouf, cette curieuse impression était juste le fruit de l'incroyable talent de Nicole et Jean-Luc Elling... Passionné de modélisme ferroviaire depuis plus de 30 ans, le couple qui s'est enfin décidé à créer sa propre entreprise, réalise de somptueuses maquettes pour les professionnels comme les particuliers...

**VIP maquettes - <http://vip-ho.le-site.info> - 03 88 68 06 69
Email : jl.elling@evc.net**





[[Petite initiation à la biérologie

Pour cette édition un peu spéciale, notre Mäntelchen, biérologue à ses heures, vous a concocté un petit cours de biérologie, histoire de vous livrer un aperçu de cette nouvelle discipline. Rien ne vaut en effet les conseils avisés d'un spécialiste pour déguster une bière et en apprécier toute la saveur.

[[Une palette infinie de saveurs

À l'instar d'un plat cuisiné, c'est au mariage de ses ingrédients - l'orge, l'eau, le houblon - qu'une bière doit sa saveur unique. En fonction des quantités et des procédés prévus par la recette, les goûts varient et une infinité de notes aromatiques plus ou moins sucrées, amères, fruitées, florales, grillées, épicées etc... émerge !



- **L'orge** confère à la bière une saveur céréalière plus ou moins prononcée en fonction du maltage. La bière dévoile alors des arômes toastés, caramélisés ou grillés et des saveurs sucrées et amères...
- **L'eau** présente à plus de 90 % dans la composition de la bière contient des sels minéraux qui influencent le goût final. Elle doit, dans tous les cas, être pure, exempte de bactéries, pour permettre aux ingrédients d'exprimer pleinement leurs saveurs.

- **Le houblon** apporte son amertume à la bière mais aussi une très riche palette aromatique. Des arômes épicés, mentholés, résinés, floraux ou fruités sont en effet délivrés par les huiles essentielles contenues dans cette plante herbacée.
- **Ingrédient essentiel** dans la composition de la bière, **la levure**, qui transforme les sucres en alcool et en gaz carbonique, produit des saveurs fruitées avec des arômes de fruits du verger ou encore de banane.



- Enfin, **des épices** comme la coriandre et le clou de girofle sont parfois ajoutées pour conférer à la bière des saveurs particulières. C'est notamment le cas pour l'élaboration de certaines bières spéciales écumées à l'ancienne.

[[Accords mets et bière, de l'entrée au dessert

Voici quelques accords que vous recommande notre biéologue en herbe afin d'offrir à votre palais une véritable fête gustative.

-> **Entrée**

Une bière blonde maltée et légèrement amère, accompagne les crudités, les entrées légères, les charcuteries douces et viandes blanches.

-> **Plat**

Une bière blanche, doucement épicée avec une note de levure, se marie idéalement avec les poissons comme les crustacés.

La bière blonde s'accorde parfaitement aux viandes blanches.

Les bières de spécialité comme les rousses ou les brunes s'associent, quant à elles, à merveille à des entrées ou charcuteries plus corsées et à des viandes en sauces qui peuvent aller du lapin à la carbonnade flamande jusqu'au gibier accompagné de fruits.

-> **Fromage**

Bière et Fromage font particulièrement bon ménage :

- Une bière brune avec des fromages forts comme le Maroilles, le Vieux Lille ou mieux encore la Boulette d'Avesnes que rien ne peut accompagner hormis la bière.
- Une bière d'abbaye avec des fromages persillés comme un Roquefort ou un Bleu dans une alliance sucré / salé et moelleux.
- Une bière rousse avec des fromages de chèvre pour mettre en valeur leurs saveurs capryliques et légèrement grillées.

-> **Au dessert, rien de tel qu'une bière fruitée.**

Pour compléter et rafraîchir un gâteau, ou mieux un dessert aux fruits, servir une bière d'abbaye en accompagnement d'un sorbet réalisé avec la même bière ou, délicatesse extrême, un stout irlandais aux arômes discrets de cacao avec un gâteau au chocolat.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





FISCHER

Tradition

So Alsacienne !*

*Brevet Alsacienne 1

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.