

Été | Région Lorraine

ON FAIT QUOI AUJOURD'HUI ?

Ville-sur-Illon : un savoir-faire de la bière révélé dans un havre de fraîcheur

Eric Nurdin



Un laboratoire de l'écomusée à la brasserie de Ville-sur-Illon produit encore 250 litres de bière tous les mois. Photo Jean-Baptiste Bornier

La visite de l'écomusée installé dans les anciennes brasseries de la famille Lobstein, à Ville-sur-Illon (88), permet aux visiteurs de découvrir le savoir-faire ancestral de la fabrication de la bière. Une déambulation dans les caves apporte une fraîcheur naturelle qui se confirme lors de la dégustation du breuvage à la buvette.

[L'écomusée de la brasserie de Ville-sur-Illon \(88\)](#) apparaît comme un sanctuaire de la fabrication de la bière. Un haut lieu d'une industrie brassicole florissante à la fin du XIXe et début du XXe siècles en Lorraine et plus particulièrement dans les Vosges. Une équipe de bénévoles de l'association Patrimoine Écomusée assure l'entretien des locaux et les visites dans les méandres d'une série de bâtiments chargés d'histoire.

• Le musée conserve une fraîcheur insolente en été

Le public découvre les lieux de l'ancienne brasserie créée par Jacques Lobstien à partir de 1887. « C'est un Alsacien qui a quitté sa terre natale en 1871 après un passage à Xertigny. Il rachète une brasserie à Ville-sur-Illon avant de la démolir et d'en reconstruire une autre, celle que nous connaissons maintenant », explique Jean-Aimé Morizot, président de l'Écomusée de la Brasserie. Un endroit très favorable aux visites estivales où la fraîcheur résiste à la canicule en raison de l'épaisseur des murs et d'un taux d'humidité remarquable.

• 1^{re} microbrasserie vosgienne en 1993

La fabrication d'une bière riche en malt et houblon exécutée dans les règles de l'art interpelle le visiteur lors de la découverte d'une microbrasserie aménagée en 1993. « À l'époque, nous étions la première microbrasserie artisanale dans les Vosges à fabriquer notre propre bière », se souvient le président qui a conservé ce privilège sans interruption depuis 30 ans. Les visiteurs peuvent savourer le breuvage houblonné à la buvette de la brasserie, une bière savamment préparée par une demi-douzaine de bénévoles titulaires de la fameuse recette, environ une fois par mois.

La découverte de la brasserie se poursuit dans les caves, les salles des machines ou encore des drêches (restes d'orge après soutirage du moût). « Des travaux devraient débuter en septembre avec trois phases réparties sur une période d'un an concernant la réfection des toitures de plusieurs bâtiments », confie Jean-Aimé Morizot. Le coût total des travaux est évalué à 180 000 euros [avec des aides de la Fondation et du loto du patrimoine \(90 000 €\)](#), du Département des Vosges (9 400 €), de la Région Grand Est (20 000 €).

La répartition des bâtiments est soigneusement décrite lors de la visite avec la prédominance de l'art nouveau : brassage, fermentation, bureaux, ateliers... avec la présentation de magnifiques chaudières en cuivre. Le musée est ouvert tous les jours, sauf le lundi, de 14 h 30 à 18 h.