

## Louis, ... une Tourtel !

La pluie froide tombait depuis la fin de la matinée. Les gouttes frappaient la vitre et glissaient en longues trainées luisantes. Prosper Tourtel jeta un coup d'œil à l'horloge posée sur un meuble bas. Il était presque vingt-et-une heures. Il faisait nuit depuis un moment déjà. Il s'étira, bailla et referma le gros livre de comptes. Il était satisfait. La production avait encore progressé et la brasserie pouvait répondre à la croissance de la demande de bière de Tantonville.

Il mesura le chemin parcouru, depuis ce jour de 1839, où, son frère Jules et lui, avaient implanté leur brasserie dans ce qui n'était qu'un petit village paisible, au milieu des champs et des mirabelliers. La brasserie occupait depuis un vaste espace et dominait les maisons de ses vastes halles et de ses hautes cheminées de briques rouges. Son implantation avait contribué à doter la commune d'équipements importants et à la transformer en une petite cité industrielle animée. Prosper Tourtel considéra tout cela avec une satisfaction bienveillante.

Il se leva et fit quelques pas. Il enfila son pardessus, souffla sur la bougie de la lampe de bureau et quitta la pièce. Il sortit dans la cour. La pluie crépitait sur la marquise de verre, au-dessus de sa tête. Une fenêtre était encore éclairée, de l'autre côté de la cour.

- Allons bon ! pensa Prosper Tourtel, Pasteur travaille encore ?

Il remonta le col de son manteau et se dirigea d'un pas rapide sous la pluie, en essayant d'éviter les flaques d'eau. Il poussa vivement la porte et entra.

- Vous ne dormez donc jamais, Louis ? demanda-t-il en refermant la porte derrière lui.

Prosper Tourtel avança dans la pièce où la lueur de la bougie, qui avait vacillé dans le courant d'air, retrouvait un peu de sérénité et salua Louis Pasteur et son assistant, Francisque Grenet.

- Bonsoir Prosper

- Bonsoir Louis, bonsoir Francisque.

- Bonsoir monsieur.

Prosper Tourtel embrassa du regard la pièce qu'il avait mise à disposition de Pasteur afin que celui-ci y installe un laboratoire, pour ses recherches sur la fermentation. Quelques livres et registres s'entassaient pêle-mêle sur des étagères,

signe que les chercheurs s'y référaient régulièrement. Des graphiques et des colonnes de chiffres étaient affichés sur les murs. Et, au fond de la pièce, s'alignaient sur un meuble bas des dizaines de tubes en verre numérotés. Tourtel hocha imperceptiblement la tête. Il était toujours étonné par l'apparente contradiction entre la rigueur scientifique que manifestait cet impeccable alignement d'éprouvettes et les étranges transformations en cours qui s'y produisaient et dont le savant cherchait à percer les mystères.

- Tenez ! dit Louis Pasteur à Prosper Tourtel, en lui tendant quelques feuillets. Voulez-vous lire ceci ?

Prosper Tourtel saisit les documents et lut les phrases alignées par l'écriture appliquée de Grenet. Pasteur avait commencé à analyser les notes soigneusement consignées par son assistant, chargé de veiller sur les cultures de micro-organismes en l'absence du savant. Pasteur et Grenet scrutaient attentivement le visage de leur interlocuteur, cherchant à y déceler la trahison de ses émotions.

- C'est passionnant, dit lentement Prosper Tourtel, passionnant, vraiment ... Là, le tube 7 ...

Les deux savants échangèrent un regard complice et Pasteur expliqua.

- L'utilisation d'une levure pure dans un moût stérilisé ne peut apporter à la bière aucun ferment étranger de nature à l'altérer, dit-il.

Louis Pasteur se leva et se dirigea lentement vers le fond de la pièce. Il prit un des tubes avec précaution et le montra à Tourtel, en revenant vers lui.

- Regardez Prosper. Dans le tube 12, c'est un prélèvement réalisé sur un des brassins du hall 2. Nous y avons ajouté des micro-organismes que nous avons prélevés sur les outils d'un de vos brasseurs. Ces micro-organismes se sont développés petit à petit jusqu'à rendre la bière de cet échantillon totalement impropre à la consommation.

- Il faut donc éliminez les risques de contamination du moût par ces ... parasites, conclut Prosper Tourtel en se donnant un air savant.

- Oui. C'est exactement cela ! Grenet, apportez-moi le 54, s'il vous plait !

Francisque Grenet qui avait suivi la discussion depuis sa chaise de bureau se leva à son tour et alla chercher le tube demandé. Il revint vers les deux hommes et tendit l'éprouvette à Pasteur.

- Merci. Regardez, dit le savant à l'adresse de Tourtel.

Prosper Tourtel saisit le tube et l'examina à la lueur des bougies. Une blondeur transparente. Presque dorée. Pasteur souriait. Il fit quelques pas, les mains dans le dos et reprit ses explications, avec un soupçon de fierté dans la voix.

- C'est un échantillon du même brassin, mon cher Prosper.

L'étonnement de Tourtel le ravit et il le savoura quelques instants, avant de poursuivre.

- Mais celui-ci a été stérilisé.

- Vous êtes un génie ! s'exclama Tourtel, admiratif.

- Non, mon ami, répondit humblement Pasteur. Je ne suis qu'un observateur. J'observe. Je cherche.

- Et vous trouvez !

- Grâce à vous, Prosper, et à votre frère Jules. Si vous ne m'aviez pas proposé de m'accueillir dans votre brasserie et permis d'y installer ce laboratoire, nous n'en serions sans doute pas là.

Après ces amabilités réciproquement échangées, ils ne surent pas comment poursuivre la conversation et laissèrent passer un silence. Tourtel et Pasteur tendirent leurs tubes à Grenet, qui alla précautionneusement les ranger à leur place dans l'alignement du fond de la pièce. Pasteur avait mis les mains dans les poches de sa blouse et songeait déjà sans doute au plan de l'ouvrage qu'il écrirait à partir de toutes ces observations et qui clouerait définitivement le bec aux tenants de la théorie de la génération spontanée.

- Il faut me laisser encore un peu de temps, Prosper, reprit-il soudain. J'ai d'autres expérimentations à faire. Il me faut entreprendre la culture des levures. Cette nouvelle étape de mon travail devrait permettre, comme je l'espère, de comprendre précisément le processus de fermentation et d'analyser les facteurs qui peuvent influencer sur le développement des levures.

- Vous savez que vous aurez tout le temps nécessaire Louis, précisa Prosper Tourtel. Ah ! j'allais oublier, vous êtes là dimanche ?

- Oui.

- Alors faites-moi le plaisir de venir déjeuner à la maison, voulez-vous ? Vous aussi, Grenet, naturellement.

- Ce sera avec grand plaisir.

- Parfait ! Disons midi.

- Bon ! Nous terminerons cette page d'analyse demain dit Louis Pasteur, à l'adresse de son collaborateur. Il est temps d'aller dormir.

- Attendez un instant ! intervint Prosper Tourtel. Votre découverte mérite que nous la fêtions !

L'industriel poussa une porte au fond de la pièce et pénétra dans un vaste hall. La pluie crépitait sur la toiture. Il emprunta une allée au milieu des cuves et la suivit jusqu'à l'entrepôt où étaient stockées les caisses de bouteilles destinées à être

expédiées vers les débits de boisson. A gauche, contre le mur de briques étaient alignées d'autres bouteilles, sur des rayonnages en bois. Prosper Tourtel en prit une et rejoignit les deux savants dans la laboratoire. Il sortit trois verres d'un placard et les posa sur le bureau.

- Messieurs, dit-il, buvons à Pasteur et à Tourtel !

Il exerça une pression des pouces sur les boucles du demi-collier métallique qui entourait le goulot et le bouchon de céramique bascula dans un *pschttttt*. Il versa la bière dans le premier verre. Une bière fine et légère ! Elle était obtenue par fermentation basse, une technique connue des Bavaois depuis le XVème siècle, que les frères Tourtel avaient voulu expérimenter dans leur brasserie de Tantonville vers 1860. Prosper Tourtel se souvenait, avec un léger sourire de satisfaction au coin des lèvres de sa première rencontre, bien avant d'accueillir Pasteur, avec un autre scientifique. La fermentation basse nécessitait la garantie du maintien de températures basses, pendant le travail des levures. Ferdinand Carré, ingénieur, leur avait apporté la solution ! A partir de ses expérimentations sur le froid, il avait conçu, pour les besoins de la brasserie de Tantonville, la première machine à produire de la glace à partir d'un appareil frigorifique. Quel événement cela avait été, la mise en route de cette machine !

Prosper Tourtel, ému à cette évocation, remplit les deux autres verres. Il ne se lassait pas d'entendre le bruit caractéristique et chantant de la bière qui s'écoule dans le verre, ni d'observer, avec une sorte d'admiration béate, le col de mousse se former peu à peu et les délicates bulles danser dans le liquide cuivré..

Il tendit un verre à Pasteur, un autre à Grenet et garda le troisième pour lui. Dehors, la pluie avait cessé. Les trois hommes savourèrent leur *Tourtel* en silence.

Pasteur pensait à ses recherches. Tourtel pensait à sa brasserie. Et Grenet, regardant les deux hommes qu'il admirait, s'émerveillait de l'aventure humaine et se demandait, avec une pointe d'inquiétude, si la postérité garderait une petite trace de son passage à Tantonville.

*En 1876, suite à ses travaux à Tantonville, Louis Pasteur publia « Etude sur la bière, ses maladies, causes qui les provoquent et procédés pour la rendre inaltérable » qui posait sans contestation le principe de la fermentation et servit de base à la brasserie moderne.*

*La brasserie Tourtel de Tantonville, fondée en 1839 et à son apogée en 1889, ne cessera de décliner ensuite. Mal gérée, puis transformée en dépôt d'approvisionnement de la Luftwaffe en 1942, elle est en partie détruite en 1944. Elle produira la fameuse Tourtel sans alcool au*

*milieu des années soixante, avant d'être définitivement abandonnée et démantelée. Il ne reste aujourd'hui de sa grandeur passée que quelques vestiges de bâtiments.*

*Quant à Francisque Grenet, son nom n'est pas passé à la postérité. L'Histoire ne garde de lui que son rôle de collaborateur de Pasteur à Tantonville.*

Julien OSTER (ASCEE 26)