

Jeudi vendredi 4 septembre,
nous nous retrouvons à Saint-Nicolas de Port
pour une journée de visite « patrimoine ».

Nous allons commencer la première visite.
Le musée de la bière.

Mais avant petit soucis ...

Pascal est crevé !... Enfin sa voiture ...



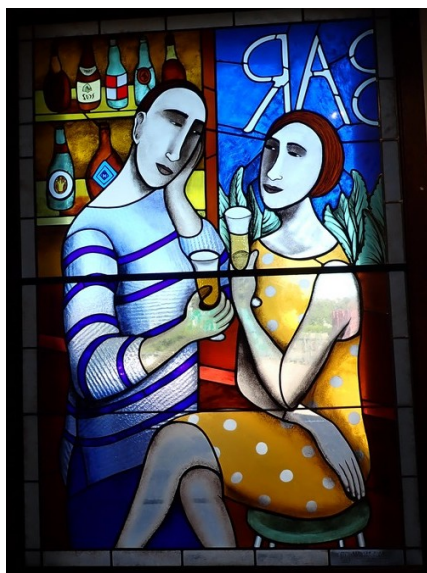
Mais ... bon sang de bonsoir !!

Comment sortir la roue de secours ...



Après x tentatives,
Pascal finit par appeler l'assistance
car personne n'a trouvé de solution ...

Commençons la visite, nous sommes attendu.



La famille Moreau
qui était propriétaire des brasseries,

voulait conquérir le Maroc
en y commercialisant de la bière
sans grand succès ...

BRASSERIE DE VÉZELISE (MAISON FONDÉE EN 1852) **MOREAU**



BIÈRE ARLEN
MONTBÉLIARD

MARQUE DÉPOSÉE

CRÉÉE À STRASBOURG EN 1809

LIÈGE
UNIQUE
GRAND PRIX
INDIVIDUEL

EXPOSITION INTERNATIONALE
DE LIÈGE

GRAND SUCCÈS POUR
LA BIÈRE FRANÇAISE -
BRASSERIE ARLEN
MONTBÉLIARD
OBTIEN LE
GRAND PRIX
INDIVIDUEL avec
félicitations du
jury.

LIÈGE

BIÈRE ARLEN

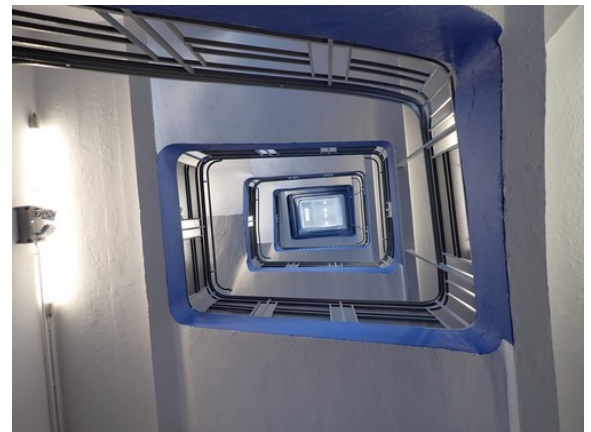
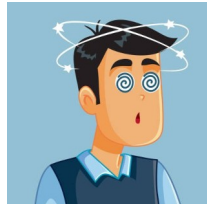


Continuons la visite, changement de bâtiment.



Très joli bâtiment, un peu style art déco.

La cage d'escalier nous donne mal au crâne ...



Germination

La germination permet de créer ou d'activer dans le grain les enzymes⁽¹⁾ nécessaires pour saccharifier ultérieurement l'amidon en réserve dans l'amarante assurant ainsi sa transformation en sucre de malt.

Elle se déroule :

- soit sur le sol d'un germeoir, l'orge trempée y étant étalée en couche de 15 à 20 cm d'épaisseur et soumise à des pelletages périodiques (malterie sur aire).
- Soit dans des cases munies de retourneurs mécaniques, dans ce cas on ventile avec de l'air dont la température et l'humidité sont soigneusement réglées (malterie pneumatique).

C'est une opération qui dure 6 à 8 jours et qui voit le grain respirer et s'échauffer. Il est donc nécessaire de constamment l'aérer et de maintenir un taux d'humidité de 44 à 48 %, tout en respectant une température optimale préalable.

Au départ le grain va se développer grâce à ses réserves, l'embryon va ensuite produire des enzymes qui vont lui servir à attaquer les parois des cellules du grain d'orge. Ainsi lors de sa croissance, l'intérieur de celui-ci va devenir friable, on parlera de désagregation.

Durant la germination, il est nécessaire de retourner régulièrement le grain afin d'éviter son asphyxie par le dioxyde de carbone et le feutrage de la masse de grains humides par les radicelles formées.

Une fois les enzymes et les sucres formés, il reste à arrêter la fermentation et sécher le grain : c'est le touraillage.

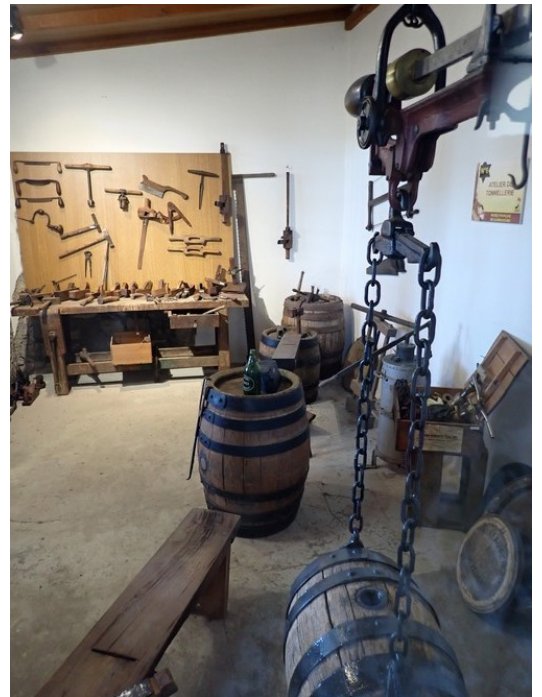
⁽¹⁾ : Enzymes : Ce sont des substances élaborées par des organismes vivants et dont la présence est nécessaire à l'évolution des réactions vitales.



ils sont toujours aussi attentifs !



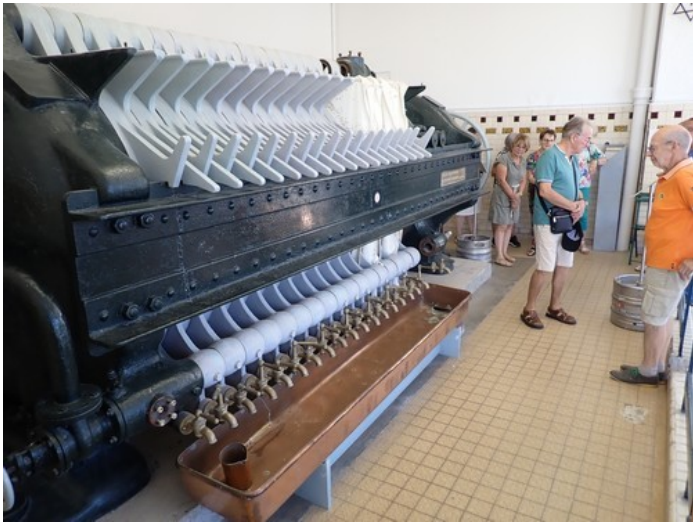
On voit encore un peu le château des patrons,
à l'époque, les arbres étaient beaucoup plus petits !
La famille Moreau avait toujours un œil sur l'usine...



Hé ... oui, ici pas de bière,

tout n'est que reconstitution

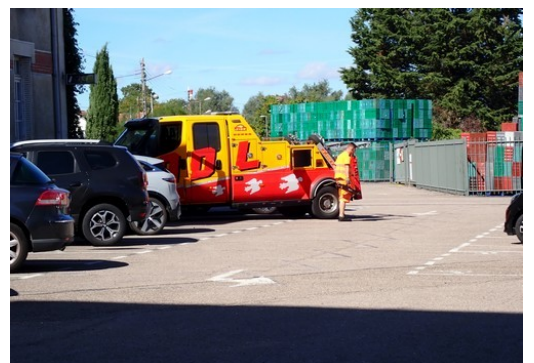
Le labo, histoire de contrôler
le bon déroulement du processus de fabrication.



La filtration en fin de fabrication, élément essentiel.



Vite Pascal, voici ton sauveur ...





Les compresseurs, éléments indispensables !

Hé oui Maurice, tu manques d'air ... t'as plus de bière !
L'explosion d'un compresseur en pleine nuit,
a signé l'arrêt de mort de la brasserie,



Y sont pas beaux...
nos joyeux randonneurs !!
Ils ont le sourire la dégustation se rapproche !



Bon,
c'est les mêmes ...
en photo de classe de fin d'année,
là c'est fin de visite.

Les choses sérieuses commencent,
et on a toujours Rémi qui est plein de bonnes intentions
envers notre guide ...
quelle gentillesse !



Assis, une boisson à la main, top !!



Et Pascal qui retrouve le sourire ... tout est bien qui finit bien !

Voilà qui clôture la visite du musée de la Brasserie.
Direction le restaurant



Puis, pour la digestion visite de la Basilique de St Nicolas de Port.

Nous commençons la visite sans notre guide ...



il va arriver ...

Qu'il ne tarde pas trop ... digestion ...



Il est là !!

Bon ... il va falloir tenir le coup !

On peut compter sur Noël pour les questions !

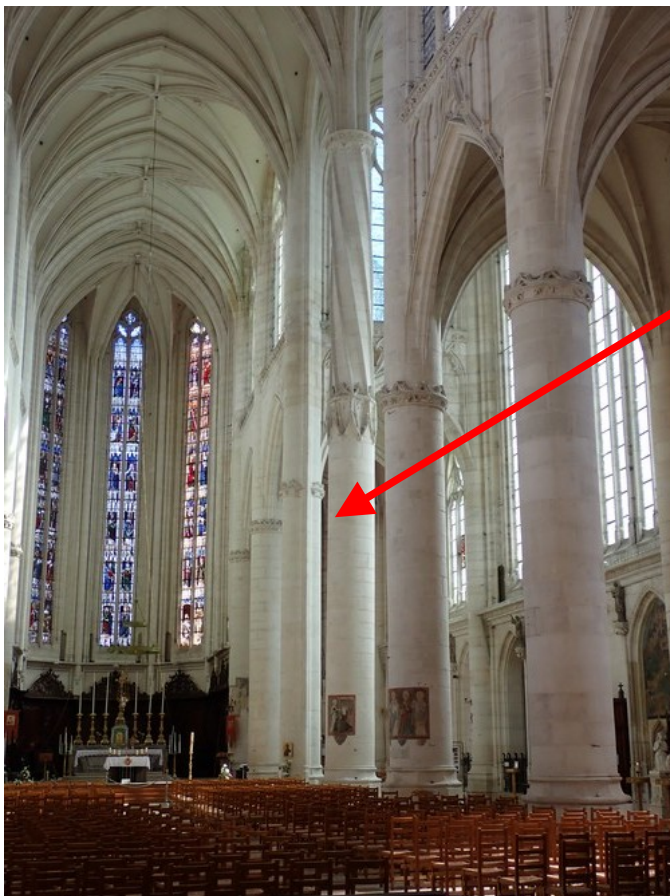


C'est bien pour nous !



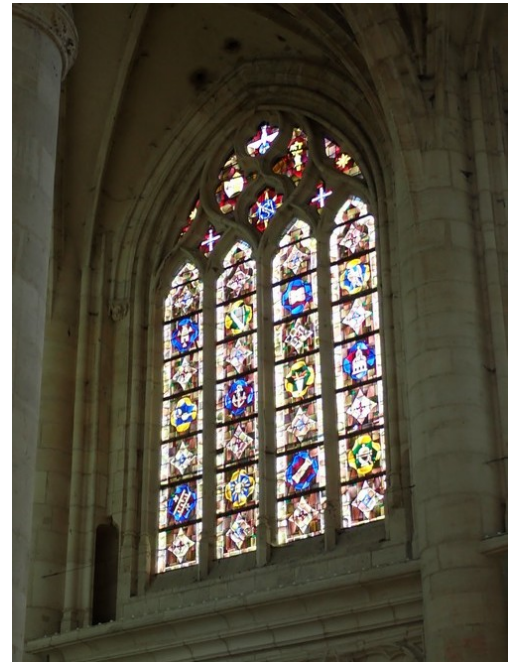
Le bénitier ... et ses grenouilles ...





Particularité de cette basilique,
l'axe de la nef n'est pas rectiligne, mais accuse
une déviation de 6 degrés vers la droite.

On le devine ici



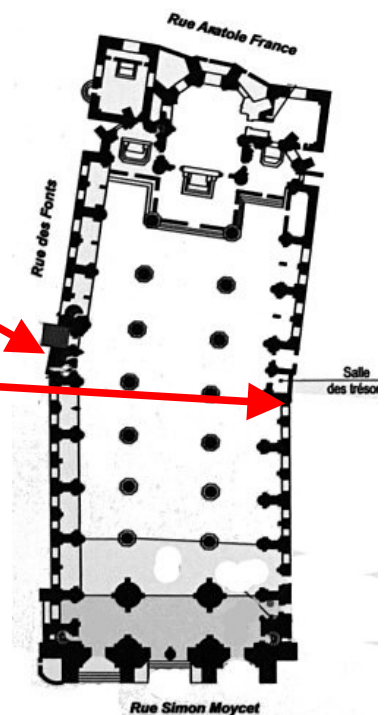
Visualisons mieux,
le virage ... par les vitraux

d'un côté il y a 4 vitraux dans la largeur,

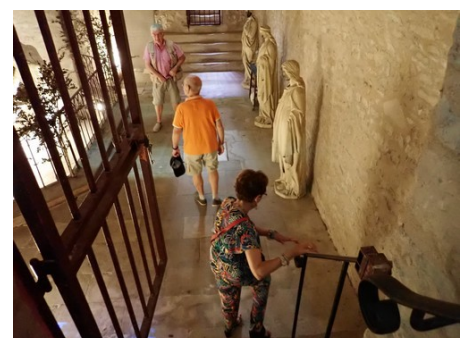
et en face 3.

Le FAYOT
Moi M'sieur! Moi M'sieur!

Le bon élève ... qui confirme !

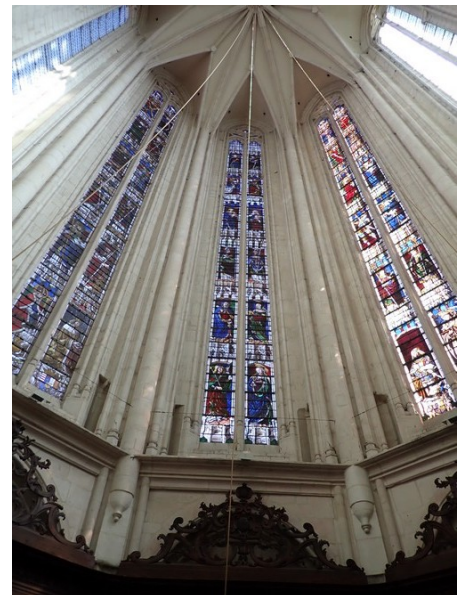


Visite de la crypte,
attention Françoise, pas la tête
en premier !!





Les gisants, ils sont dans les restes
de la première église sous la Basilique.



« Mais ... il en manque un ??? »



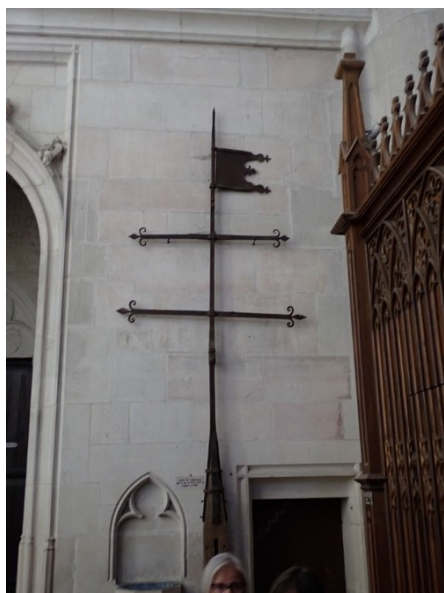
« Quelle époque !! »

Dans la salle aux trésors, pas d'indice, juste un bout de phalange ...
enfin c'est ce qu'on nous a dit ...



elle est là !!

On y croit ...



La croix, qui aurait inspirée
le Général De Gaulle
pour la Croix de Lorraine.



Ici aussi, un petit morceau de phalange au pied de Saint Nicolas,
il avait de grandes phalanges ...



Nos enquêtrices n'ont résolu aucune énigme ...

que ce soit la disparition de statue, de phalanges.
Elles ont préférés visiter le côté garde-ropes...

Pas bien ! ...





Allez,
un dernier vitrail réalisé par
un ancien prisonnier de guerre,
Ce vitrail rend hommage aux prisonniers de guerre
menottés
entravés

avec un rappel des camps de concentration par
les miradors.

Triste rappel !

Quittons cette magnifique Basilique que notre guide nous a fait découvrir avec passion.



Retrouvons la lumière.

Direction :

Le parc aux cigognes ... qui ont quittés le nid !



Ainsi se termine notre journée, super !

Un grand merci à Monique pour cette initiative !

Nous avons découvert plein de choses,
va t'on les retenir ? ...
On compte sur Noël !

