

Publié le 14/01/2001

## La première gorgée de Tolosa

### TOULOUSE : Naissance d'une bière « cathare »

La première gorgée de Tolosa DDM



Si vous voulez étonner vos amis, servez-leur une bière Tolosa. Effet garanti: personne ne la connaît. Cette bière vient de faire son apparition dans les rayons d'une vingtaine d'hypermarchés de la région (1).

Avec son nom bien de chez nous, son étiquette rouge et or ornée de la croix occitane et d'un Gambrinus ventru - le « Bacchus » de la bière - la « bière cathare » a de quoi intriguer. Ce n'est pourtant pas un produit-gadget. Cette bière blonde « légère comme l'esprit qui anime notre ville et dorée comme le soleil qui l'éclaire » a été élaborée à partir d'une ancienne recette de la région. Elle se revendique comme la descendante de la grande tradition brassicole de Toulouse. Vous ne saviez pas qu'il y avait une tradition brassicole à Toulouse?

Tout le monde, ou presque, l'a oublié. Et pourtant, il y eut au moins cinq grands brasseurs toulousains (lire ci-contre), dont deux sont restés en activité jusque dans les années 50/60. La région toulousaine a produit jusqu'à 300.000 hectolitres de bière. Soit l'équivalent de 90 millions de bouteilles de 33 cl par an. Un chiffre que nous devons à Alain Cayuela. Ce Toulousain de 40 ans est le concepteur de la bière Tolosa. Il dirige une société familiale, Salbayre & Fenayrol, à Balma, spécialisée dans l'implantation de marques et de nouveaux concepts dans les grandes et moyennes surfaces.

A la recherche de Gambrinus

Alain Cayuela a rencontré un brasseur savoyard qui lui a appris qu'il y avait autrefois des brasseries dans les faubourgs de la Ville rose. Intrigué, cet informaticien reconverti dans le commerce a commencé à fouiller du côté des archives municipales et départementales. C'était il y a un an, en janvier 2000. « Impossible de trouver trace de ces brasseries, raconte-t-il. Un jour, un archiviste m'a conseillé de chercher dans les registres des « entreprises insalubres ». C'est là que j'ai fini par retrouver les « limonadiers- brasseurs » de Toulouse. Les plus anciens documents dataient du XVIII<sup>e</sup> siècle. »

A ce stade de son enquête, Alain Cayuela a voulu savoir ce qu'il restait de ce pan d'histoire de la ville. Il s'est baladé dans les rues de Toulouse, mais toutes les brasseries avaient disparu. Toutes, sauf une maison en brique du XIX<sup>e</sup> siècle, rue du Pont de Tounis, dans le quartier des Carmes, qui arbore au-dessus du porche la marque irréfutable de son histoire: une statue noircie par le temps de Gambrinus, la figure emblématique de la bière. Imaginez la joie devant cette façade qui avait vu défiler les charrettes remplies de bière toulousaine! « C'était le siège de la brasserie Haffner, dont le fondateur était un tonnelier alsacien venu s'installer à Toulouse en 1872. J'ai retrouvé un héritier, Jean Haffner, un vieux monsieur qui vit à Luchon avec qui j'ai sympathisé. C'est lui qui nous a communiqué les anciennes recettes de la région ».

« Tolosa », la bière qui revendique l'esprit rebelle des Cathares, est fabriquée en Savoie par la Brasserie des Cimes, une entreprise artisanale qui produit d'autres bières régionales, comme la « Bête des Vosges ». Il n'était pas question

pour Alain Cayuela d'investir quatre ou cinq millions de francs pour se lancer dans l'art brassicole. Mais plus tard, qui sait? « Les Corses, dit-il, l'ont fait avec la Pietra. Maintenant ils ont recréé une brasserie à Bastia ».

**Sylvie ROUX.**

---

(1) La bière « Tolosa » est distribuée dans vingt Leclerc de Midi-Pyrénées. Elle devrait faire son apparition ce mois-ci dans d'autres grandes et moyennes surfaces de la région.

---

## Une belle blonde agréablement amère

**Goût:** Tolosa est une bière blonde traditionnelle de haute fermentation, élaborée en Savoie à partir de procédés anciens et inspirée de recettes de la région toulousaine. Elle est légère, faiblement amère, et revendique « le goût de la fête et de la convivialité si cher à notre pays occitan ». C'est une bière à l'esprit très « Sud », plus proche des voisines espagnoles que des allemandes.

**Taux d'alcool:** 5,9 %vol.

**Prix:** 9,95F la bouteille de 33cl, vendue à l'unité.

**Production:** 25.000 hectolitres en 2001, soit environ 7,5 millions de bouteilles.

**Distribution:** Salbayre & Fenayrol, 18 allées Charles-de-Gaulle, Balma. **Notre avis:** « Elle a une belle couleur ambrée, plus foncée que celle des bières de consommation courante, observe notre confrère Claude Latherrade, amateur de bière, à qui nous avons proposé de tester « Tolosa ». « Elle a une amertume agréable mais qui demanderait à être développée. Pas mal du tout, mais elle manque un peu de pétillant, il faut la boire rapidement quand on l'a ouverte. Elle a du degré, elle est bien meilleure que certaines bières bretonnes que j'ai pu goûter ». Réponse du fabricant de Tolosa: « Nous allons améliorer la prise de mousse pour qu'elle se conserve plus longtemps ».

---

## Toulouse et la bière, tout une histoire

La brasserie Haffner, qui était installée au, 10 et 12, rue du Pont de Tounis, fut la seule à avoir maintenu son activité jusque dans les années 60.

Les traces des brasseurs ont été retrouvées dans les archives municipales sur les documents de déclaration... d'insalubrité!

Brasserie Cossan, 9 quai Saint-Pierre (1839);

Brasserie Martin, 15, rue Laganne, médaille d'argent à l'exposition internationale de Toulouse en 1855;

Brasserie Stieber, rue de la brasserie au Grand-Rond (1886);

Brasserie Pierre Daribeau, 40, rue de la Balance (1887-1965); 1 Grande Brasserie de Montplaisir, 28, rue André-Delieux, primée à Londres en 1912;

Brasserie Debs, 5, rue de Belfort (1925-1960).

En 1892, il y avait 12 brasseries en Haute-Garonne (sources INSEE), en 1940/45, 6 brasseries; en 1956, il ne restait plus que deux brasseries en activité.

*La Dépêche du Midi*