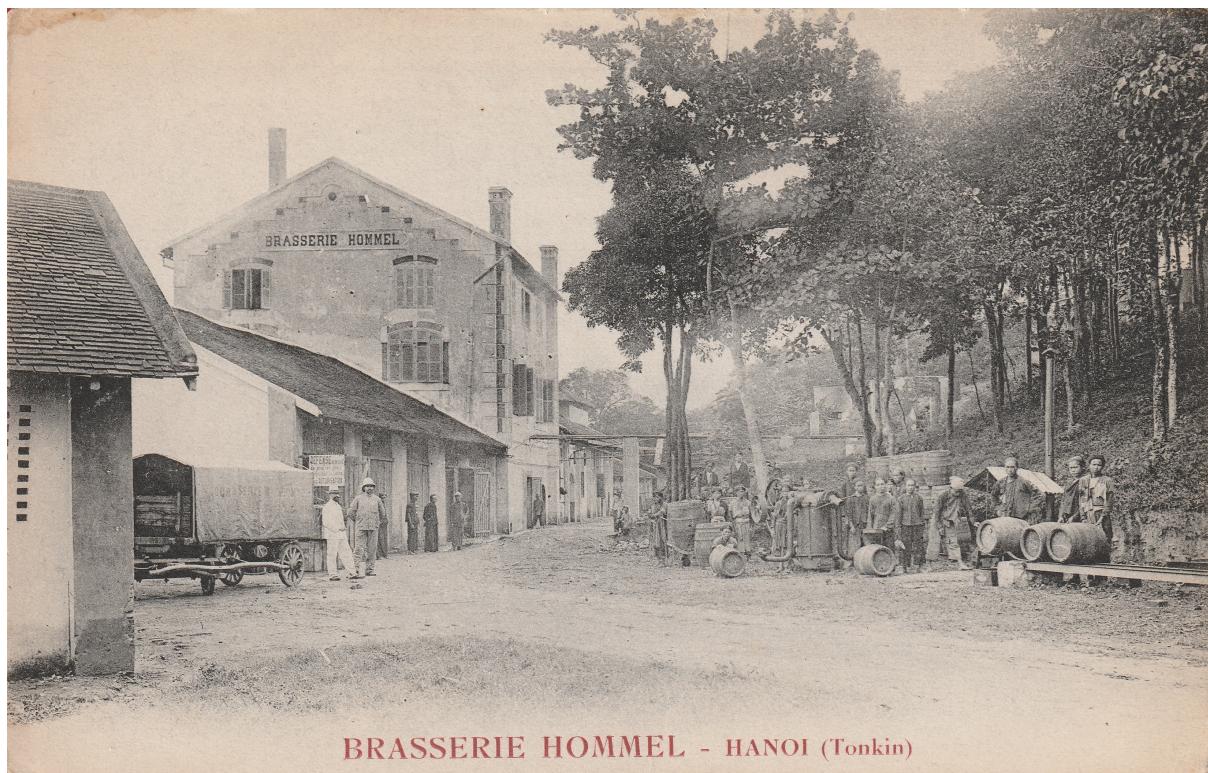


## BRASSERIE HOMMEL (1892-1927), Hanoï

1892 : création par un Alsacien de Strasbourg, M. Alfred Hommel.



BRASSERIE HOMMEL - HANOI (Tonkin)

Coll. Olivier Galand  
Brasserie Hommel, Hanoï (coll. Dieulefils).

### AVIS (*L'Avenir du Tonkin*, 8 février 1896)

Entre les soussignés, M. LAFEUILLE, M. HOMMEL, il a été convenu que la Société établie entre eux sous la raison Hommel et Cie pour l'exploitation d'une brasserie située dans la province de Hanoï, sur la montagne de l'Eléphant, suivant acte passé devant M<sup>e</sup> Schaal, notaire à Hanoï, le 8 octobre 1862, est et demeure dissoute à partir de ce jour.

Hanoï, le 3 février 1896.

[Le manque de glace à Hanoï]  
(*L'Avenir du Tonkin*, 1<sup>er</sup> septembre 1897)

On sait qu'actuellement le grand écueil de la brasserie Hommel est de ne pouvoir faire ses brassins en été faute d'appareils réfrigérant bon marché ; on ne peut guère conserver la viande, le poisson, et même se laver à l'eau froide à cause du prix très élevé de la glace et de la difficulté de s'en procurer en quantité suffisante.

Publicité  
(*L'Avenir du Tonkin*, 30 octobre 1897)



NOUVELLES ET RENSEIGNEMENTS  
(*L'Avenir du Tonkin*, 25 mai 1898)

Des essais de débit de bière à la pression ont eu lieu depuis quelque temps à l'[hôtel de la Paix](#), avec la bière de la brasserie Hommel et ont tellement bien réussi que M. Adolphe Weil a décidé qu'à partir de ce jour, il livrera de la dite bière, au bock, à ses consommateurs.

Voilà longtemps que le public réclamait cette amélioration, car lorsqu'on ne veut absorber qu'un verre, pour se rafraîchir, il est désagréable et coûteux d'être obligé de prendre la bouteille entière.

Mais M. Hommel avait résisté jusqu'ici, craignant que le climat ne se prêtât pas à ce genre de vente.

Aujourd'hui hui l'épreuve est faite et elle est concluante : les tonnelets bien placés dans une glacière ne laissent rien à désirer sous tous les rapports.

Ce soir, la terrasse du Café-Hôtel de la paix retentira des cris répétés de : Boy ! Un bock d'Hommel, bien tiré... et pas trop de faux-col.

---

CONCOURS AGRICOLE  
3<sup>e</sup> NOTICE  
(*L'Avenir du Tonkin*, 9 décembre 1898, p. 3)

L'un des produits et des meilleurs — qui aient été exposés au concours agricole (si bien raté) est la bière Hommel que l'on connaît en ville depuis déjà longtemps et dont on a pu se convaincre de l'excellence quand, généreusement, le fabricant la faisait débiter à robinets ouverts.

Dans un petit pavillon, élégamment aménagé, des empilements de tonneaux, des séries de bouteilles de toutes formes et toutes tailles offrent à l'œil une agréable vue. La marchandise est très artistement présentée.

Au devant du bar, la pompe à pression et le filtre perfectionné, en état de resplendissante propreté, font très bel effet.

Au fond de la pièce, un panneau peint sur toile par un Annamite — qui, sans doute, ne sort pas de l'atelier de Puvis de Chavannes — représente un Gambrinus qui assèche le vidercome.

C'est à l'œil qu'on consomme, disent les visiteurs qui s'avancent nombreux et

La blonde bière,

Moussant dans leurs verres,

se livrent à de vastes et de saines beuveries. Car, il faut la dire bien haut, ce beau liquide ambré, blond comme l'or, clair comme le cristal, savoureux comme un bock de Mulhouse, orné d'un faux-col de crème comme un gentleman anglais, peut être pris en grande quantité sans jamais faire mal à l'estomac ou lui causer du lourdeur.

Le plus bel éloge qu'on en puisse faire est de dire qu'il est adopté pour les hôpitaux du Tonkin.

Comme cela nous change de ces boissons alcoolisées et plus ou moins frelatées, salicylées. laissant un arrière-goût d'amertume, empêtant la bouche de malt ou de glucose, et, par dessus le marché coûtant horriblement cher.

Ici, comme en France, comme sur les Boulevards, nous pouvons maintenant nous offrir de vrais bocks glacés et frais, tirés devant nous et moins chers même que ceux que l'on consomme à Paris.

C'est la brasserie Hommel qui nous a dotés de cette hygiénique boisson.

Elle fait venir, des pays de production, de toutes fraîches matières premières. Il ne lui reste à faire sur place que les manipulations, le brassage.

Le seul reproche qu'on pourrait lui faire ne touche point à la qualité de la marchandise. Il est relatif à la quantité.

La bière est si bonne que l'on en boit des tonneaux et que, bien souvent, la fabrique n'arrive point à fournir à toutes les commandes qu'on lui fait. On en manque parfois dans les cafés.

Quelle médaille d'or, donnée par un quelconque jury, peut valoir cette réclame toute spontanée que, chaque jour, lui fait un nombreux public quand, à la terrasse d'un café de la ville, un consommateur assoiffé s'écrie comme François Coppée :

« Garçon : un second bock et causons d'autre chose ! »

---

AVIS  
(*L'Avenir du Tonkin*, 16 septembre 1900, p. 2, col. 4)

M. HOMMEL a l'honneur d'informer sa clientèle que, depuis le 1<sup>er</sup> septembre dernier, il livre à sa clientèle une bière excellente et se conservant fort bien.

Les envois antérieurs qui ont été trouvés défectueux devaient leur qualité inférieure à la présence de germes qui déterminaient une maladie spéciale de la bière. M. Hommel, après une patiente analyse, est arrivé à reconnaître ces germes et à en prévenir la reproduction.

---

Création de la [brasserie-Hôtel du Coq d'or](#), bd Henri-Rivière

---

(*Bulletin économique de l'Indochine*, 1907)

[455] Une usine locale, située au Tonkin, verse à la consommation, depuis ces dernières années surtout, où elle est arrivée à un degré de perfection inattendu, un produit connu sous le nom de Bière Hommel, très recherché et à cause de la pureté des éléments qui le composent et en raison de la modicité de son prix de vente.

[...] La production de l'usine Hommel, quoique en progression, n'a été, en 1906, que de 150.000 francs environ.

---

Étude sur le développement économique de l'Indo-Chine de 1902 à 1906, comparé avec celui de la période quinquennale 1897-1901,  
par M. G. Dauphinot,  
chef p. i. du Service commercial

(*Bulletin économique de l'Indochine*, janvier-février 1908, onzième année)

[120] La brasserie Hommel, montée à Hanoï il y a quelques années, produit environ 4.000 hectolitres de bière par an

---

Mérite agricole  
(*Bulletin économique de l'Indochine*, 1911)

[1444] Par arrêté du ministre de l'Agriculture, en date du 30 septembre 1911, ont été nommés au grade de chevalier du Mérite agricole :

M<sup>me</sup> V<sup>re</sup> Hommel, née Anna Berson, brasseur en Indochine.

---

1911 : S.A.

L'Industrie au Tonkin en 1912  
(*Bulletin économique de l'Indochine*, janvier 1913)

[121] La brasserie de Hanoï (Brasserie Hommel) prend de plus en plus d'extension. Son capital actuel est de 800.000 francs. Le matériel, des plus perfectionnés, est actionné par un moteur de 200 chevaux. Le personnel est de 80 hommes ou femmes

indigènes. L'écoulement de cette bière est assuré au Tonkin même et la production atteint 6.000 hectolitres.

Une deuxième brasserie (Grande Brasserie Indochinoise de Hanoï) est en formation.

---

Hanoï

(*L'Avenir du Tonkin*, 23 octobre 1913, p. 3)

La mission siamoise. — MM. les membres de la mission siamoise, accompagnés par M. le capitaine Malandain<sup>1</sup>, ont visité hier après-midi la brasserie Hommel, digue Parreau.

M<sup>me</sup> V<sup>ve</sup> Hommel et M. Maurice Hommel les ont reçus.

Ces messieurs ont été vivement intéressés par tout ce qu'ils ont vu : chambre de brassage, installation électrique, salle des machines, fabrique de glace, enfin et surtout les immenses caves, à température glaciale, qui contiennent les vastes foudres remplis de bière.

À l'issue de cette visite, M<sup>me</sup> V<sup>ve</sup> Hommel et son fils ont offert à leurs visiteurs une coupe de champagne.

---

AVIS

(*L'Avenir du Tonkin*, 22 mai 1914)

Madame veuve A. Hommel annonce à sa clientèle qu'une société anonyme au capital de 1.000.000 de francs s'est constituée sous le nom de « Brasserie Hommel » (Anciens Établissements A. Hommel) pour l'exploitation de ses deux établissements : « Brasserie de Hanoï » et de « Brasserie du Coq d'Or ».

Toutes les commandes doivent être adressées à M. l'administrateur délégué de la « Brasserie Hommel », 110, rue Jules-Ferry à Hanoï.

---

BRASSERIE HOMMEL

(*Annuaire général de l'Indochine française*, 1915)

[46] Société anonyme au capital de un million de francs

Usine près du Champ de courses

Bureaux et dépôt : 110, rue Jules-Ferry, Hanoï

MM. HOMMEL, Maurice, directeur, administrateur ;

ROUSSEL, chef mécanicien ;

CHOTEAU, chef de fabrication ;

M<sup>me</sup> DOMART, dame-comptable.

---

Rues de Hanoï

[245] PARREAU (Digue).

Brasserie Hommel.

Koiransky, brasseur.

---

<sup>1</sup> Georges Malandain (1870-1937) : chevalier de la Légion d'honneur pour sa participation aux opérations de délimitation de la frontière franco-si amoise (1911), puis géomètre civil à Saïgon (1924).

Jahn, brasseur.  
Mme Hommel, brasseur.

---

Hanoï  
(*Annuaire général de l'Indochine française*, 1916, p. 44)

ZITECK, chef de fabrication, en remplacement de CHOTEAU.

---

FABRICATION DE LA BIÈRE EN INDOCHINE  
BRASSERIE DU TONKIN  
par P. PASQUIER,  
résident-maire de la ville de Hanoï.  
(*Bulletin économique de l'Indochine*, juillet-août 1916)

Sur l'emplacement de l'ancienne Dai-La, adossée à un de ces mamelons qui, jadis, supportèrent des palais ou des constructions destinées à la défense de la ville, la brasserie Hommel développe aujourd'hui ses bâtiments industriels que signale de loin au promeneur sa haute cheminée.

C'est un Alsacien, M. Alfred Hommel, arrivé au Tonkin en 1886 qui créa, en 1892, sous le nom de « Brasserie de Hanoï », l'établissement qui devait devenir plus tard la Société de la Brasserie Hommel.

Comme tous les établissements industriels tonkinois, les débuts de la brasserie de Hanoï furent pénibles, et il fallut à son fondateur une force de volonté peu commune pour ne point se laisser rebouter par les obstacles qu'il rencontrait.

À force d'énergie, M. Hommel était arrivé, en 1902, à mettre au point une installation industrielle qui ne laissait guère à désirer quant à la fabrication et aux possibilités de rendement.

M. Alfred Hommel touchait au but lorsqu'il décéda, en 1907, à Nancy, terrassé par la maladie et par vingt années de luttes au Tonkin. Mais son œuvre restait. Il appartenait à l'énergique veuve et aux connaissances techniques de son fils, Maurice Hommel, élève de l'École de brasserie de Nancy, de la parachever et de donner à cette industrie tout son essor. Il se mit à l'œuvre dès l'année 1911, doubla le matériel frigorifique de l'usine, améliora la fabrication et, lorsque la brasserie fut munie de tout le matériel moderne nécessaire, il créa — pour donner à cette industrie les ressources nécessaires — la Société anonyme « Brasserie Hommel », au capital d'un million de francs.

C'est à ce, moment que, répondant à l'appel de la patrie, M. Maurice Hommel se fit incorporer dans un régiment de zouaves, où sa belle conduite lui valut deux citations glorieuses.

L'usine, ses dépendances et les bâtiments servant de logements au directeur et au personnel européen couvrent une superficie de 2 hectares.

Le personnel comprend, en outre de la direction, deux Européens, dont l'un est chargé des machines et l'autre de la fabrication, puis 45 ouvriers fixes.

Une trentaine d'ouvrières annamites sont employées à la journée.

[524] Les possibilités de rendement de l'usine sont de 20.000 hectolitres par an.

La marque de fabrique déposée consiste en deux lions ailés affrontés, soutenant un bock.

Le rayon commercial de la bière Hommel s'étend sur tout le Tonkin, le Laos et le Nord Annam.

Les pays Sud — Sud-Annam, Cochinchine, Cambodge — s'alimentent à la Brasserie saïgonnaise, ou consomment les bières importées d'Europe et du Japon.

Le principal consommateur est l'Européen, mais la clientèle annamite et chinoise progresse chaque année.

Le Yunnan est un débouché d'avenir pour la bière Hommel.

La bière est vendue en fût ou en bouteilles. En fût, son prix est de 60 cents le litre.

La bière Hommel est une bière blonde.

La première difficulté que rencontra le fondateur de l'usine fut de trouver l'eau réunissant les qualités nécessaires à une bonne fabrication. Il fallait de l'eau pure, douce et peu calcaire. Il fallait aussi lutter contre l'humidité de l'air et, pour éviter les maladies de la bière, imposer au personnel indigène une propreté méticuleuse. Enfin, sauf l'eau qui fut reconnue idoine, toutes les matières premières devaient être importées.

[525] L'eau employée provient d'un puits qui ne tarit jamais. Elle est envoyée par deux pompes dans un réservoir surélevé et situé sur le mamelon. L'eau est d'abord aérée, puis passe dans une série de bassins de décantation et de filtrage pour être ensuite dirigée vers les réservoirs.

La brasserie Hommel ne comprend pas, dans ses opérations industrielles, le maltage de l'orge. Le malt est importé d'Europe en caisses zinguées de 150 kg.

Le houblon (bractées femelles) arrive dans des cylindres hermétiquement clos. Le ferment ou levure provient de Copenhague. Les divers autres produits nécessaires sont tous importés, sauf le charbon, les huiles et le coton qui se trouvent sur place.

À signaler, en passant, des essais de culture d'orge et de houblon faits au Yunnan, essais dont je ne connais point les résultats.

Les bouteilles viennent de France, les bouchons de Bordeaux, les paillons sont de fabrication annamite.

L'usine comprend divers services :

a) — Un petit atelier de réparation dont l'outillage se compose de trois étaux, deux enclumes, deux forges, une fonderie, une perceuse, un tour, etc.

b) — Une installation électrique qui assure l'éclairage de l'usine et qui comprend 2 dynamos et deux batteries, l'une de 300 ampères, l'autre de 150 ampères. [526]

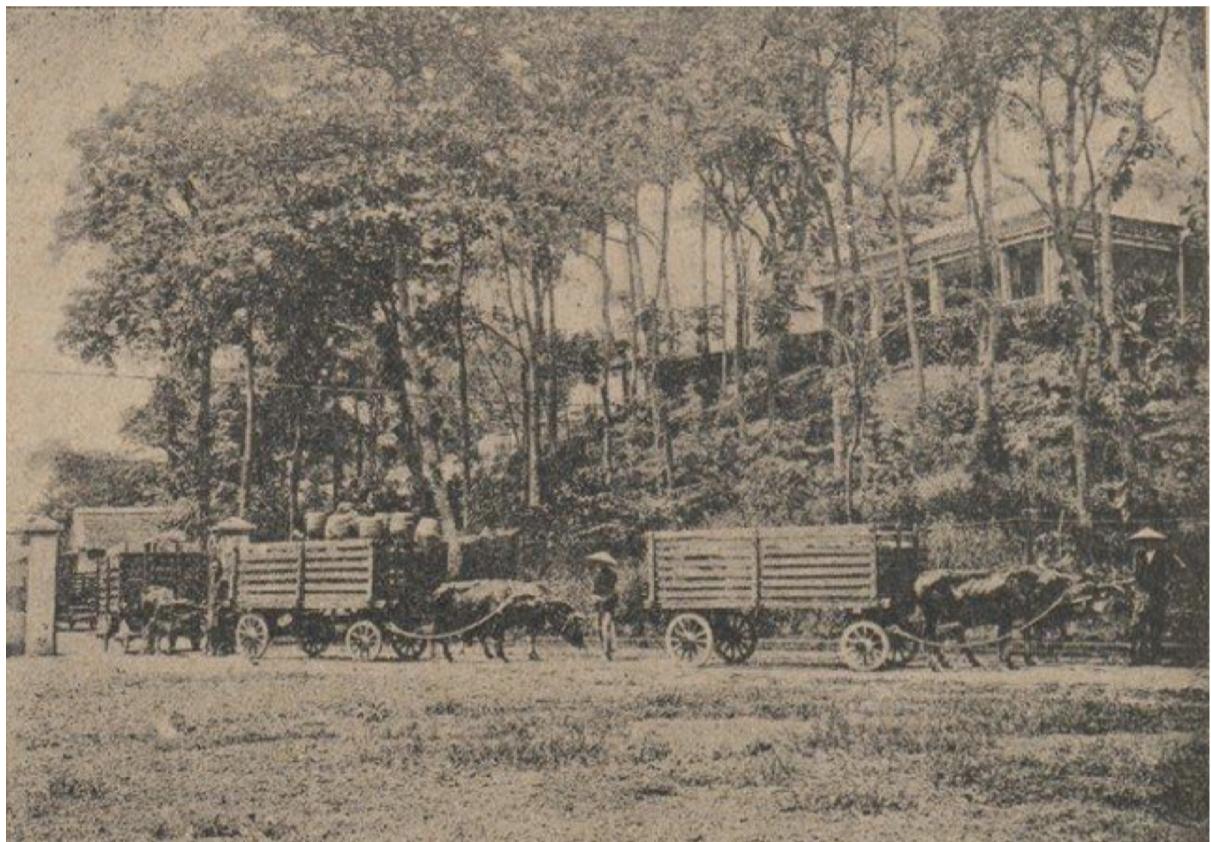
c) — Une installation frigorifique comprenant 2 condenseurs. L'eau salée est amenée à — 5°, — 6°, elle est alors pompée et envoyée dans des tuyaux réfrigérants qui entretiennent dans les caves une température de 2°.

La production journalière en glace est de 500 kg.

d) — La machinerie. — La force motrice est donnée par 2 machines à vapeur de 75 et de 150 chevaux. La puissance des machines frigorifiques est de 45.000 et de 80.000 frigorifiques heure.

Les machines, les 2 chaudières semi-tubulaires, les pompes sortent des ateliers de la Société Strasbourgeoise, de Lunéville, de la maison Piget, de Lyon, et des ateliers Denis, de Haïphong.

e) — Des magasins, des ateliers d'emballage et de menuiserie, etc.



Transport de la bière

f) — Une étable modèle, aérée, propre, contenant 12 bœufs nourris d'herbe, de maïs et de drêche. Les bœufs assurent le service des transports entre la fabrique et la ville.

g) — Le lavage des bouteilles se fait mécaniquement. Les bouteilles trempent dans 5 bacs et sont ensuite lavées par 2 machines et rincées toujours mécaniquement par 2 autres appareils au dispositif ingénieux. Les fûts sont lavés à la vapeur, visités au moyen de lampes électriques.

Dans ce même atelier, on trouve un appareil destiné à laver « la moss », sorte de feutrage servant à filtrer la bière et un autoclave pour pasteuriser les bouchons. [527]

h) — Les caves, creusées dans le mamelon, parcourues par un Decauville, séparées selon leur emploi, ont 120 mètres de long. Elles contiennent 48 foudres de 48 hectolitres chacun et 6 cuves pour la fermentation de la bière.

i) — Le laboratoire d'études où se font les semences, où les ferment sont examinés ainsi que les maladies de la bière, où se poursuivent toutes les recherches sur les modifications à apporter à une fabrication particulièrement influencée par le climat tonkinois.

j) — Les habitations de la direction et du personnel européen qui est logé à l'usine même.

La brasserie proprement dite est située dans un bâtiment d'environ 14 mètres de haut.

La préparation du moût, c'est-à-dire de la décoction du malt et du houblon se fait par la « trempe », en employant pour cette opération le procédé de la « décoction » et non celui de « l'infusion ». De même, pour la fermentation, la brasserie Hommel emploie la fermentation basse et non le procédé de la fermentation haute.

Le moulin à concasser le malt est à environ 10 mètres au-dessus du sol; au-dessous de lui, se trouvent 3 grands réservoirs de 200 hectolitres, dont un bac à moût. Le malt concassé tombe dans une cuve munie d'un agitateur qui le brasse; le moût est alors conduit dans une chaudière où il est chauffé jusqu'à un certain degré, puis porté à

l'ébullition. Il est renvoyé ensuite dans la cuve, [528] et l'opération se répète trois fois. Ainsi, trois fois le moût est amené à 60°. L'opération terminée, le moût est pompé de la chaudière dans le bac qui a été muni au préalable d'une plaque de cuivre perforée de petits trous. Là il est décanté.

On met ensuite en perce dans des auges qui recueillent d'abord le dépôt qui est renvoyé dans une cuve ; lorsque le liquide apparaît clair il est dirigé à nouveau dans la chaudière pour subir — la trempe ou empâtage étant terminée — l'opération dite cuisson. Le moût est maintenu durant 2 heures en ébullition après addition de houblon.

La bière est alors pompée dans des bacs. Après 24 heures de repos, elle est réfrigérée en passant dans un appareil tubulaire et est enfin conduite dans les cuves placées dans la cave de fermentation.

---

### Les centres industriels du Tonkin et du Nord-Annam

HANOI

par H. CUCHEROUSSET

(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 29 septembre 1918)

[...] Non loin de la tannerie, dans un joli site au-delà du Champ de Courses, la Brasserie Hommel est adossée à la seule colline du voisinage ; une minuscule colline d'ailleurs, que couronne la maison d'habitation de la direction et sous laquelle sont creusées d'immenses caves réfrigérantes pour toutes les opérations nécessitant une basse température.

Crée par un Alsacien du métier, dirigée actuellement par un technicien tchèque, très habile dans cet art délicat, munie d'un outillage perfectionné qu'actionnent de puissantes machines à vapeur d'une force totale de 150 chevaux, la brasserie, à laquelle vient récemment d'être adjointe une malterie, va être considérablement agrandie.

Son succès vient de ce qu'on ne s'est pas préoccupé uniquement de préparer de bonne bière, mais de ce qu'on n'a pas négligé la question vente. La Brasserie a créé à Hanoï un café-restaurant devenu fameux, le Coq d'Or\*, dont le succès est dû en grande partie à sa directrice, M<sup>me</sup> Caroline Berson, sœur de M<sup>me</sup> Hommel. Là, on déguste une bière servie dans les meilleures conditions. La brasserie a ainsi amené les établissements concurrents à vendre la bière à un prix raisonnable, poussant ainsi à une plus forte consommation, au contraire de ce qui se passe à Saïgon. D'autre part, lorsque le prix de vin devint tel que les hôtels ne purent plus en servir gratuitement aux repas, ils imitèrent le Coq d'Or, où, de tout temps, les amateurs pouvaient obtenir trois bocks par repas au lieu du vin. Bien vite, l'habitude fut prise et dans les hôtels et restaurants de Hanoï et Haiphong, la plupart des clients se mettaient à la bière. [...]

---

### Rapport sur la situation économique de l'IC pendant l'année 1919

(*Bulletin économique de l'Indochine*, juillet-août 1920, pp. 453-501)

[490] La brasserie Hommel qui travaillera bientôt dans des conditions plus rationnelles par suite d'un approvisionnement plus régulier et de l'amélioration de son outillage.

---

(*Annuaire général de l'Indochine française*, 1920, p. 49)

## BRASSERIE HOMMEL

Société anonyme au capital de 1 million de francs

Usine pères du Champ de courses

Bureaux et dépôt : 110, rue Jules-Ferry, Hanoï

MM. HOMMEL, Maurice, directeur, administrateur ;

M. ZITECK, ancien chef de fabrication.

---

### L'industrie de la bière au Tonkin

par H. CUCHEROUSSET

(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 4 juin 1922)

Une industrie qui a bien pris en Indochine et particulièrement au Tonkin, c'est celle de la bière qui emploie le riz en concurrence avec l'orge.

La brasserie Hommel, de Hanoï, est arrivée à une production de plus de 7.000 hectolitres et est susceptible de produire 16.000 hectolitres par an.

Mais les difficultés à vaincre ont été énormes.

Cafés et hôtels n'aiment guère à servir la bière qui demande beaucoup de soin pour être bien servie, et plus de frais que les autres boissons. Aussi ont-ils tendance à la mettre à des prix qui en réduisent la consommation.

Avant la guerre, la bière Hommel vendue en fr., valait en moyenne 28 \$ hectolitre : on la vendait dans les cafés 15 cents le bock et 0,30 le demi.

Comme le litre donne, cinq bocks cela faisait 0,75 une marchandise achetée 0,28. Tous frais payés y compris quelques déchets, le bénéfice était intéressant.

La hausse de la piastre s'accentuant, la brasserie stabilisa pendant la guerre à 17 \$, le prix de l'hectolitre ; mais les bistrots se gardèrent bien de réduire d'un cent le prix de vente et la Brasserie du Coq d'Or ayant avec eux l'engagement de ne pas concurrencer (engagement bien imprudent à notre avis) dut maintenir les mêmes prix. Si les cafés et hôtels avaient alors baissé leurs prix en proportion, et vendu le bock 0,12 par exemple et le demi 0,20, la consommation de la bière eut certainement augmenté. Ils n'en firent rien.

Lorsque, récemment, la Brasserie Hommel, voyant que l'abaissement de ses tarifs n'avait pas profité à la clientèle porta la bière à un prix un peu supérieur au prix d'avant-guerre, soit 32 \$ l'hectolitre, les hôteliers et cafetiers portèrent à 0,20 le prix du bock, c'est-à-dire que la bière leur coûtaient 1/7 de plus qu'avant, la guerre ils l'augmentèrent eux d'1/3.

Le même phénomène se produit d'ailleurs en Cochinchine où la Brasserie Larue\* aurait eu tout intérêt à concurrencer les cafés et hôtels si l'heureuse initiative de M. Messner, avec ses bars Eden, n'était venue apporter un nouveau débouché.

À Hanoï, la brasserie a été amenée à vendre elle-même la bière au détail, et dans des conditions si avantageuses pour le public qu'il ne faut pas s'étonner si, depuis la fin de la guerre, la consommation a doublé. La bouteille de bière, équivalent à 3 bocks, et sortant de la glacière, est vendue 0 \$ 25. Les clients n'ont qu'à envoyer leur boy avec la bouteille vide précédente et 0 \$ 20.

C'est une bière fraîche, non pasteurisée, se conservant huit jours pour ceux qui ont des glacières ; mais n'est-ce pas plus commode d'envoyer le boy ou le coolie chercher avant chaque repas la bière qu'il faut pour le ménage ou pour fêter des amis ? — Et si les gens étaient malins, ils auraient dans chaque famille un panier thermos comme les Annamites en ont pour leur thé, fait pour recevoir une ou deux bouteilles qui, pendant cinq ou six heures, resteraient à la température de la glacière du magasin de la rue Jules-Ferry.

Chez les Annamites, la consommation augmente rapidement. En même temps augmente l'exportation sur Hongkong, le Yunnan, Singapour et jusqu'à Pondichéry.

Une chose ralentit cependant l'extension de la brasserie, c'est le manque, de bouteilles. Heureusement, la Verrerie d'Haïphong a repris sa fabrication et se propose d'intensifier sa production. Le jour où elle sera à même de fournir à un prix raisonnable à la Brasserie Hommel 250 à 300.000 bouteilles par an, l'exportation de la bière pourra se faire en grand.

Remarquons que le développement de la verrerie sera favorisé de son côté par la possibilité de se procurer la soude et autres matières premières que produit la Société Industrielle de Chimie [SICEO]. Ainsi, toutes nos industries ont une répercussion les unes sur les autres ; toutes sont solidaires.

Il serait à souhaiter que tout le monde comprît cela, et que cessât un absurde individualisme aggravé par une vanité sotte, qui fait que chacun croit se grandir en dénigrant le voisin ou en lui portant préjudice. Nous sommes tous solidaires ici. Ainsi, la Société Industrielle de Chimie a pour cliente la Verrerie qui a pour cliente la brasserie qui a pour clients les hôtels qui ont pour clients les consommateurs, vice-versa les consommateurs amateurs de bonne bière ont intérêt à patronner une bière locale, car plus il s'en boira et meilleure elle sera, et les hôtels ont intérêt à bien servir et servir meilleur marché cette bière du pays, car plus ils en consommeront, plus ils faciliteront l'amélioration de la qualité et l'abaissement de prix ; et si, devant une consommation locale considérable, et un abaissement du prix des bouteilles, la brasserie se voit amenée à augmenter sa production, c'est une augmentation de consommation de riz du pays, de charbon et de main-d'œuvre, de bois pour les caisses, de bouteilles, un plus grand nombre de porcs engrangés par les drêches, etc. C'est d'autant plus de fret pour les chemins de fer et les chaloupes, c'est, à l'étranger une réclame pour l'Indochine. C'est de la publicité pour les journaux, des étiquettes à faire pour les imprimeries, etc.

Un gros client de plus pour la verrerie, c'est pour cette usine la possibilité d'augmenter son matériel et de diminuer ses prix et, par conséquent, de fournir à bas prix des bouteilles pour l'industrie des limonades et eaux gazeuses, du nuoc mam et des huiles comestibles, etc.

Réellement, quant on pense à toutes ces répercussions, on ne peut que regretter ces boutades stupides, ces bouderies égoïstes, ces boycottages inintelligents dictés par la seule vanité et qui nous empêchent si souvent en Indochine de travailler épaule contre épaule.

L'industrie de la brasserie a cela d'intéressant, que les Français d'Indochine se sont, dans cette branche, montrés supérieurs aux Anglais et aux Hollandais qui n'ont pas su créer de brasseries dans leurs colonies ; ils ont devancé les Américains qui s'y sont mis plus tard aux Philippines et il n'y feront sans doute pas merveille puisque cette industrie est maintenant détruite aux États-Unis. La brasserie de Hanoï, actuellement susceptible de produire 6.000 hectolitres par an, en produira 15.000 l'année prochaine, si la possibilité de se procurer des bouteilles à bon compte vient en faciliter le développement.

À Cholon, la brasserie Larue est dans un cas à peu près semblable. Seulement, en Cochinchine, les débouchés étant plus grands, il serait à souhaiter qu'une nouvelle brasserie se constituât, soit à Saigon, soit à Phnom-Penh.

L'industrie de la bière est inséparable de l'industrie du froid, à peu près inconnue dans notre colonie où elle pourrait prendre une si grande extension ! Quant on pense que le Canada, pays froid et qui a deux fois moins d'habitants que l'Indochine, possède cinq mille wagons frigorifiques, et que l'Indochine non seulement ne possède pas un seul de ses wagons, mais même pas cinquante habitants ayant la moindre idée de ce qu'est un wagon frigorifique !

Et il y a des gens qui vous disent :

— Il n'y a rien à faire dans ce pays !

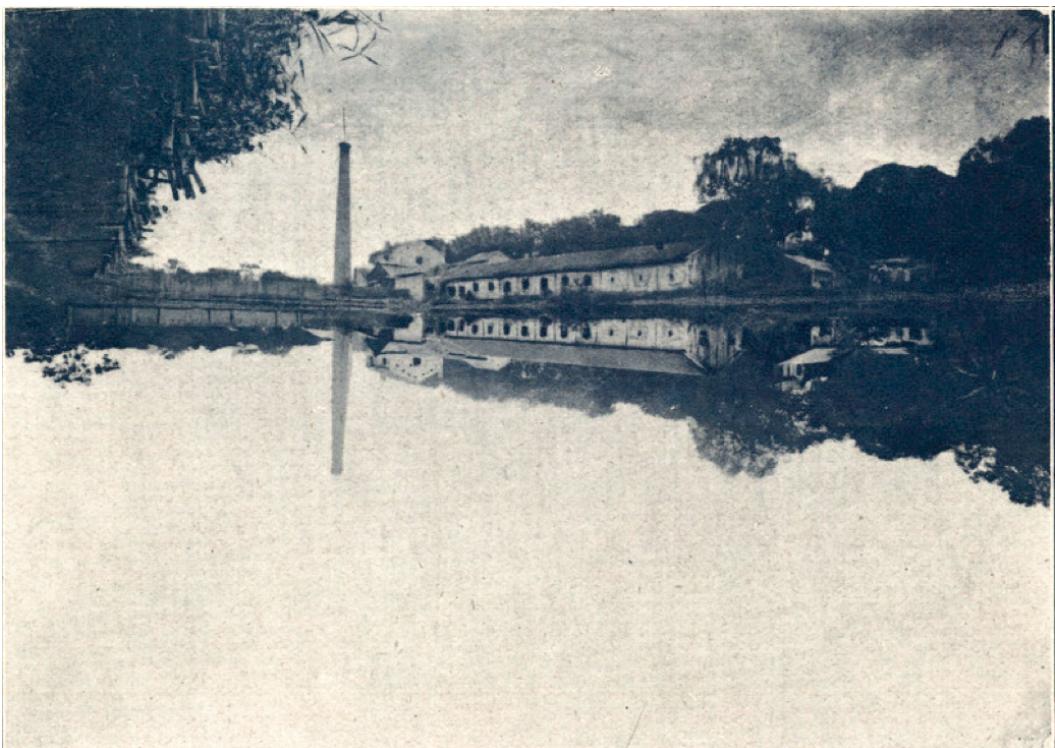
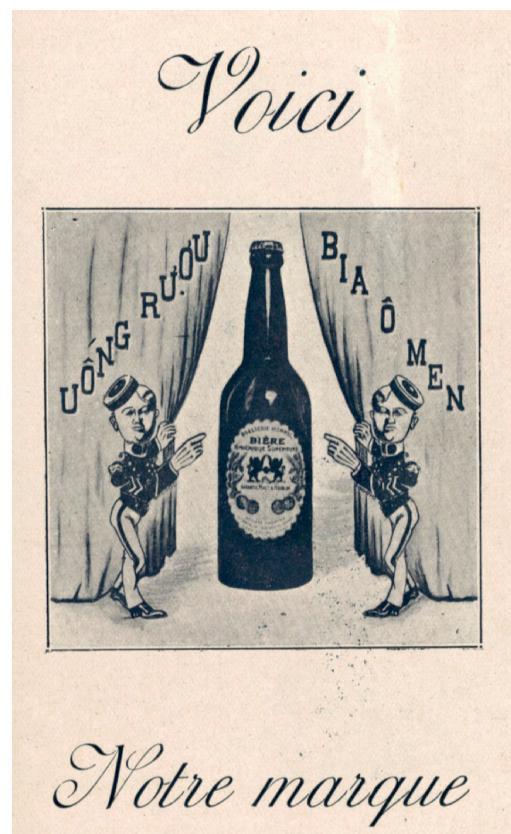
Mais il y a des industries entières à créer : il y a des industries comme celle du froid où il y a pour des millions de piastres de travaux à faire et de matériel à acquérir !

---

Importations tonkinoises à Hongkong  
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 25 juin 1922)

Bière. — *Tandis que les gommeux, jeunes ou vieux, affectent de ne boire que de la bière boche, dite de Pilsen, mais venant de Brême, et méprisent la bière locale qui est tout aussi « genre Pilsen » que la bière boche, les Anglais de Hongkong prennent goût à la bière du Tonkin et Messieurs P. A. Lapicque et Cie\* qui se sont chargés d'introduire ce produit de notre industrie sur le marché de Hongkong entrevoient un grand développement de cette exportation. Morale : Nul n'est prophète en son pays.*

---



Foire-exposition de Hanoï, 1923.  
Brasserie Hommel. — Vue générale (côté Est).

# Brasserie de Hanoï A. HOMMEL



LA MEILLEURE des BIÈRES  
SANS ADDITION D'ALCOOL

S. PICHOT, PARIS, COGNAC



TONKIN  
(*Les Annales coloniales*, 10 avril 1924)

[...] Dans la province de Hadong, la brasserie Hommel, qui a produit, en 1922, 7.500 hectolitres de bière, est toujours en pleine prospérité. [...]

CORRESPONDANCE  
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 8 juin 1924)

Không-Biêt, le 11 mai 1924.

Cher monsieur Cucherousset,

1. — Après avoir mené une campagne pour l'introduction au Tonkin, des ânes et mulets de Chine, un correspondant vous a fait remarquer que le pays possédait déjà les animaux de trait nécessaires, et vous, à l'esprit si critique, avez approuvé ! ! Nous ne voyons pas bien les buffles dans Hanoï ou Haïphong : c'est pour le coup que le service d'hygiène réclamerait, car si le crottin des ânes et mulets se nettoie d'un coup de balai, il n'en est pas de même des bouses des buffles, mais on pourrait leur attacher un panier au derrière ? ? ! !

2. — Encore un écolier de noyé ! Ne peut-on construire des piscines couvertes dans les écoles, où tous les enfants, quels qu'ils soient apprendrait à nager !

La natation est l'exercice le plus complet, développant poitrine, muscles et confiance en soi-même ; il est supérieur à tous les autres exercices physiques, c'est aussi le plus utile. Nous ne pouvons pas apprendre à nager à nos enfants dans l'eau boueuse des fleuves en plein soleil.

La piscine est indispensable. Si l'État manque d'argent qu'il organise une collecte et qu'il fasse payer les leçons de natation.

Daignez agréer, Monsieur et cher compatriote; mes sincères salutations.

B.

N.D.L.R. Toujours le même abonné, qui a de bien bonnes idées mais n'ose pas en prendre la responsabilité.

En ce qui concerne les ânes et mulets, nous n'avons, hélas, encore convaincu personne. Ces animaux n'étant pas nobles, les hauts fonctionnaires ne s'y intéressent pas et beaucoup de gens au Tonkin estiment encore que la bête de somme idéale c'est la femme. Ce sont des femmes, des vieillards et des enfants qui tireront les 160.000 charretées de sable nécessaires au comblement de la mare aux éléphants. Cependant, on voit déjà sinon des buffles du moins des bœufs employés comme animaux de trait, par la Brasserie Hommel depuis longtemps, par certaines briqueteries depuis quelque temps.

D'autre part, la poste, émue des critiques très justes formulées par le public contre les camions disloqués tirés par des chevaux étiques et affamés dont elle se servait, fait un appel d'offre pour des transports par camions. Seulement, elle ne semble pas se douter que si l'on peut faire des offres de transports par camions à chevaux par contrat de deux ans, on ne peut pas, en vue d'un contrat si court, faire l'acquisition de coûteux camions automobiles.

En ce qui concerne les piscines que notre abonné réclame pour les écoles, nous applaudissons des deux mains. Il y a longtemps que nous réclamons une grande piscine pour les troupes, mise à certaines heures à la disposition du public. Seulement voilà ! ce sont encore les petits qui en profiteraient et des petits, on se moque. Un de ces jours,

nous verrons un appel d'offres pour une piscine de 50.000 \$ pour M. le gouverneur général, mais dépenser 25.000 \$ pour permettre aux soldats, aux écoliers et aux amateurs civils de faire de la natation, c'est une dépense que le Contrôle financier ne permettra jamais.

---

La bière  
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 24 mai 1925)

À côté des distilleries d'alcool, je dois citer les deux grandes brasseries Larue. à Saïgon, et Hommel, à Hanoï (environ 30.000 hectolitres par an) qui fabriquent de la bière par les procédés les plus perfectionnés, à fermentation basse. Le malt et le houblon viennent d'Europe. On emploie aussi une certaine proportion de riz, de préférence du riz désazoté.

Les établissements Larue fabriquent de la glace en grande quantité à Saïgon et à Hanoï.

---

L'industrie de la bière au Tonkin  
par H. C. [Henri Cucherousset]  
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 11 avril 1926)

De toutes les boissons, la bière est celle qui semble le mieux convenir sous notre climat tonkinois. Très agréable lorsqu'elle est bue fraîche et bien tirée, tonique, stimulante, c'est la boisson de table idéale pour l'Européen qui se méfie de l'eau des hôtels ou qui, n'ayant pas les mêmes doutes chez lui, la trouve fade, et dont l'estomac supporte mal le vin.

Il y a bien, il est vrai, les bières de ménage, dont les revues donnent périodiquement des recettes. Nous en avons goûté chez des amis et, par politesse, nous sommes allé jusqu'au fond du verre ; bien mieux, nous en avons fait nous-même l'horrible expérience. C'est pourquoi nous ne fûmes pas surpris de voir récemment une revue de la brasserie recommander vivement au public cette petite fabrication. L'essayer, c'est... adopter la bière des brasseurs.

Que d'histoires de falsification on raconte ! Si l'on voulait bien réfléchir, on se rendrait compte qu'il est plus facile et meilleur marché de faire la bière avec de l'orge et du houblon qu'avec les produits compliqués que, dans l'esprit des gens naïfs, les brasseurs emploient.

En fait, la bière est un des produits qui se prêtent le moins à la falsification.

La difficulté n'est pas dans l'achat des matières premières de toute première qualité, mais dans les installations, très coûteuses et qui doivent être appropriées au climat, dans le traitement minutieux de l'eau, dans un tour de main qui demande un long apprentissage à bonne école, dans la propreté parfaite des appareils et des récipients.

Et puis il est une autre difficulté, celle qui cause les plus grands embarras au brasseur : l'éducation du consommateur et, dans les cafés et hôtels, celle du personnel chargé de tirer et servir la bière. Boire la bière est un art ; il n'est pas donné au premier croquant venu d'apprécier une boisson, savoureuse et exquise entre toutes pour les initiés, simple bibine pour ceux qui ne savent pas la boire.

Dans la plupart des hôtels, cafés et restaurants, on ne sait pas servir la bière et, malgré le beau bénéfice que l'on prélève, on n'y met pas assez de bonne volonté ; bien servir la bière demande un effort et, dans ce pays, la plupart des indigènes et beaucoup d'Européens suivent la loi du moindre effort.

Exigez que votre bière soit bien servie, fraîche, limpide, mousseuse avec un large faux-col et renvoyez impitoyablement tout bock dont l'absence de faux-col trahit une bière éventée, donc imbuvable. Sinon, vous vous exposerez au mépris de tous les vrais buveurs de bière.

C'est une industrie déjà ancienne au Tonkin que celle de la bière. Créée en 1892 par un Alsacien de Strasbourg, M. Alfred Hommel, fondateur de la Brasserie Hommel, elle eut des débuts pénibles, car le climat du Tonkin introduisait dans le problème un certain nombre d'inconnus qu'il fallait résoudre. La mise au point demanda une dizaine d'années, l'opiniâtre industriel commençait à recueillir les fruits de son initiative et de son labeur lorsqu'il mourut à Nancy en 1907.

Sa courageuse veuve ne laissa pas tomber l'œuvre pour laquelle son fils, Maurice Hommel, se préparait à l'École de Brasserie de Nancy. En 1911, il se mettait au travail à Hanoï, installait un matériel moderne, doublait le matériel frigorifique tandis que l'entreprise devenait, en 1913, la Société Anonyme de la Brasserie Hommel, au capital de 1.000.000 [fr.].

L'usine est installée à l'emplacement de l'ancienne Dai-La, adossée à un de ces mamelons que couronnaient jadis des palais ou des forts.

Elle est actuellement outillée pour produire 2.000 hectolitres par mois ; mais, bien entendu, elle ne marche à plein rendement qu'en saison chaude où elle fait un brassin de 80 hectolitres par jour.

Les matières premières sont l'orge malté, le houblon et l'eau. **Le houblon et le malt viennent de la région de Pilsen, en Bohème ; on reçoit également du malt de Munich** et la brasserie qui, jusqu'à présent, n'avait fait que de la bière blonde genre Pilsen, met actuellement au point, sur la demande d'un certain nombre de clients, la fabrication des bières genre bière brune de Munich, pour lesquelles l'eau doit subir un traitement particulier.

L'eau est en effet un facteur important dans la fabrication de la bière, et celle que la brasserie puise dans ses deux puits, l'un de 25 et l'autre de 48 mètres, bien qu'excelle après avoir été aérée, décantée et filtrée dans une installation soignée, doit encore être traitée spécialement pour la fabrication de la bière.

Nous avons dit que le malt venait entièrement d'Europe ; **l'usine s'était néanmoins outillée pendant la guerre pour en préparer sur place avec l'orge du Yunnan.** Cette installation de maltage, qui pourrait être encore utilisée dans ce but, sert actuellement à nettoyer le malt d'importation et à le décharançonner.

Les provisions de malt sont conservées dans trois silos en bois doublé de zinc, de 25 tonnes chacun.

La brasserie proprement dite comprend, au haut du bâtiment, un moulin à concasser le malt, d'où celui-ci tombe dans 3 réservoirs de 200 hectolitres, dont un bac à moût. De là, il passe dans une cuve munie d'agitateurs où il est brassé.

Le moût est alors conduit dans une chaudière, où il est chauffé jusqu'à un certain point, puis porté à l'ébullition et ramené dans la cuve. Celle opération ayant été répétée trois fois

le moût est pompé dans le bac à décantation, puis, une fois clarifié, il est envoyé dans une chaudière pour la cuisson : deux heures d'ébullition après addition de houblon.

Pompé ensuite dans des bacs de repos, puis refroidi dans un appareil tubulaire, il est envoyé dans les cuves de la cave à fermentation.

Les deux caves de chacune 30 mètres de long, creusées sous la colline, viennent d'être transformées pour assurer une meilleure aération et une meilleure conservation du froid ; elles sont dotées de deux voûtes séparées par un vide où circule un courant d'air ; la voûte inférieure comporte, sous une chappe en ciment armé de 5 cm. d'épaisseur, un matelas de liège imperméabilisé de 25 cm, matelas qui, d'ailleurs,

s'étend sur toutes les surfaces. — La fermentation s'y fait dans six cuves en ciment armé de 100 hectolitres chacune remplaçant les anciennes cuves en bois de 40 hectolitres.

Quant aux anciens foudres en bois pour la conservation de la bière, ils viennent d'être en partie remplacés par la double rangée, que représente notre photographie, de vingt magnifiques tanks de 40 hectolitres chacun, en acier émaillé. Tous les transvasements de bière sont assurés par des pompes à air comprimé. D'autre part, un ventilateur électrique chasse des caves l'acide carbonique, qui pourrait causer des accidents au personnel.

La vapeur est fournie par deux chaudières de 150 et 80 m<sup>2</sup> de surface de chauffe, construites l'une aux ateliers Quenelle\*, l'autre aux ateliers Robert Guérin et Théard, de Haïphong ; le charbon est, à son arrivée, trié et classé et brûlé selon sa catégorie sur des grilles et avec un tirage différent ; par les lourdes journées d'été, lorsque le tirage naturel est nul dans la grande cheminée, on emploie la cheminée Pratt à tirage forcé, combiné avec soufflerie de vapeur par dessous les grilles. Grâce à cette utilisation scientifique mais très simple du charbon, la brasserie réalise sur son combustible une économie de 25 % ; ce moyen, qui demande plus de jugeote et de réflexion que de capitaux, est à la portée de tous les industriels.

Deux machines à vapeur, l'une de 50 C. V., l'autre de 120, fournissent la force motrice et le courant électrique pour les divers appareils et l'éclairage, et actionnent les compresseurs à froid, l'une de 42.000, l'autre de 65.000 frigories. Un nouveau groupe est prévu, qui donnera 100.000 frigories heures.

L'usine possède enfin un groupe électrogène de secours, avec moteur à pétrole de 30 H.P., etc.

Il y aurait encore beaucoup à dire pour donner une idée complète de cette belle usine, de ses magasins à matériel, et à bouteilles, de ses ateliers de lavage de bouteilles, de pasteurisation et de mise en bouteilles, de sa tonnellerie, de son laboratoire où se préparent les levains purs, où sont étudiés les fermentations et les maladies de la bière.

Signalons ses magnifiques étables où 24 bœufs de trait vivent dans les meilleures conditions d'hygiène et trouvent une nourriture à base de paille sèche, de maïs et de drêches qui leur valent une santé parfaite. Ces étables mériteraient de servir de modèles aux laiteries qui alimentent Hanoï et à tous ceux qui s'en tiennent à ce moteur idéal pour les camions de petit parcours : le bœuf.

Il faudrait aussi une description spéciale pour les bureaux, entrepôts et magasins de vente qui, à l'angle des boulevards Gambetta et Gia-Long, attirent l'œil du passant par leur architecture agréable et qui méritent une visite pour leur excellent aménagement. Une grande cave frigorifique y maintient dans un état de fraîcheur parfaite la bière à vendre au détail, si bien que la clientèle de la ville peut, à tout instant, en faire venir au moment de la consommer.

Cette industrie, forgée de toutes pièces avec une ténacité bien alsacienne, de père en fils, a su [lutter avec acharnement contre la pénétration des bières d'importation](#), par des méthodes de rendement industriel qui sont tout à l'honneur de ses techniciens.

Nous lui souhaitons un heureux développement en réservant à son fondateur le souvenir inaltérable dû à tout pionnier de l'œuvre industrielle de la grande Colonie.

Légendes :

Monsieur Alfred Hommel

La Brasserie Hommel, Hanoï. Vue générale

Les tanks à bière dans une des caves souterraines

Lavage des bouteilles et embouteillage

---

(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 16 mai 1926)

[...] Plusieurs industriels et non des moindres s'occupent maintenant d'adapter leurs foyers de chaudières au combustible et nous pourrions en citer qui achètent maintenant dans de bonnes conditions des charbons quelconques et en opèrent eux-mêmes le tri. En munissant leurs chaufferies d'une soufflerie par dessous les grilles, d'une cheminée Pratt, qui donne, comme on le sait, une puissante aspiration des gaz, et d'un jeu de grilles pour diverses grosseurs de charbon, ces industriels utilisent selon les circonstances criblé, noisette, menu ou même poussière et réalisent une grosse économie

Nous pouvons donner deux très bons exemples ; pour les petites puissances et les installations anciennes simplement modifiées, **la remarquable organisation de la brasserie Hommel** ; pour les grosses installations de 1.500 chevaux et au-delà, la centrale électrique des mines de Hongay (6.000 chx) où l'on brûle uniquement du menu et des poussières.

Si nos grandes usines imitaient cet exemple, ce serait un débouché local pour une grosse partie de la production de Hongay ; par suite, cette société pourrait réservier davantage de noisette et criblé à la clientèle locale. [...]

---

#### TONKIN

(*L'Indochine : revue économique d'Extrême-Orient*, 5 juin 1926)

M. Varenne a visité récemment à Hanoï la brasserie Hommel, qui a 37 ans d'existence.

---

#### Chute d'un arbre

(*L'Avenir du Tonkin*, 30 septembre 1926)

Mardi, vers 17 heures 30, un gros arbre en bordure de la voie publique, située à l'angle des boulevards Gia-Long et Gambetta, devant les bureaux de la Brasserie Hommel, s'est, par suite de ce que la terre était détrempee et du poids de feuilles mouillées, effondrée en travers de la chaussée. Aucun accident de personne à signaler. Le service de la voirie, prévenu, a fait aussitôt le nécessaire pour déblayer la chaussée.

---

#### Deux nouvelles usines à glace à Hanoï

(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 22 mai 1927)

Longtemps, nous avons déploré la quasi inexistence de l'industrie du froid dans ce pays, où elle devrait occuper une si grande place. Tout juste, pour tout le Tonkin, deux vieilles usines [Larue] à l'outillage préhistorique et aux méthodes anticommerciales de gens gâtés par un long monopole, plus une brasserie [Hommel] mais liée par un arrangement restrictif à l'autre entreprise. [...]

---

La Brasserie Hommel absorbée par la Maison Larue  
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 9 octobre 1927)

Nous croyons savoir que la Cie d'Équipement Industriel [Denis frères] aurait, pour le compte de la Maison Larue, levé l'option qu'elle avait pour racheter la brasserie Hommel à Hanoï. Ce ne serait pas la fin d'une concurrence puisque les deux brasseries ont depuis longtemps une entente ; au contraire, cette amalgamation de deux de nos industries indochinoises les plus anciennes et les plus prospères marquera une nouvelle ère de développement et de progrès ; nous croyons qu'en particulier les usines à glace de la Maison Larue vont être complètement remises à neuf et modernisées.

---

Brasserie Hommel  
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 22 janvier 1928)

On sait que la Société des Brasseries et glacières de l'Indochine a racheté récemment la majorité des actions de la Brasserie Hommel.

D'autre part, nous apprenons qu'une assemblée générale de la S.B.G.I-, tenue à Saïgon le 5 décembre dernier, a nommé M. Hommel administrateur. M. Hommel pourra ainsi apporter au conseil des Brasseries et glacières de l'Indochine, avec sa compétence de spécialiste et son expérience du pays, les ressources d'un esprit d'organisation méticuleux.

Au moment où M. Hommel se prépare à partir en congé, nous joignons à ceux de ses nombreux amis nos meilleurs vœux de bon séjour en France.

---

PARIS  
LE DÉJEUNER DES FRANÇAIS D'INDOCHINE  
UN GRAND DISCOURS DE M. SARRAUT  
(*Indochine : revue économique d'Extrême-Orient*, 5 février 1931)

L'industrie indochinoise était magnifiquement représentée par ... M<sup>me</sup> Hommel.

---

Suite :

1927 : [Brasseries et glacières de l'Indochine](#) (Denis frères) prend le contrôle de la Brasserie Hommel.

Voir [BGI-branche tonkinoise](#).