La maison Fernet-Branca

Fernet-Branca

Die Firma Fernet - Branca

Antoine Mislin

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1229>

DOI : 10.4000/alsace.1229

ISSN : 2260-2941

Éditeur

Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie d'Alsace

Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 2011

Pagination : 199-207

ISSN : 0181-0448

Référence électronique

Antoine Mislin, « La maison Fernet-Branca », *Revue d'Alsace* [En ligne], 137 | 2011, mis en ligne le 26 août 2011, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1229> ; DOI : 10.4000/alsace.1229

La maison Fernet-Branca

Construit le long d'un chemin longeant l'ancienne gare, au 2 rue du Ballon (Belchenweg), l'immeuble, connu sous le nom de « Fernet-Branca », est cadastré : section BN. n°38 d'une superficie de 26,29 ares. Il porte encore de nos jours le nom de ses propriétaires et fondateurs de l'époque, les Fratelli Branca de Milan.

L'importation à Saint-Louis de la célèbre liqueur nous est connue depuis 1904 par le négociant et courtier en alcool Giuseppe Fossati propriétaire de filiales à Berlin, Frankfurt et Chiasso. Joseph Fossati dépositaire et importateur du fameux digestif, établit une nouvelle succursale en notre ville.

Depuis le 1^{er} janvier 1905, les premiers dépôts de Fernet-Branca importés par la société Joseph Fossati se situaient d'abord dans un entrepôt loué à madame veuve Morat, rue de la Paix, puis dans les dépendances du restaurant « à la ville de Bâle » de M. Lemius, rue de Bâle.

C'est le 22 juillet 1907 que fut déposé par l'entreprise de construction Broggi et Appiani une demande de construire une distillerie, selon des plans de l'architecte milanais G. Erlini. La demande fut accordée le 25 juillet par le maire Jules Tilger.

La production du renommé digestif aux plantes amères (*Magenbitter Fabrikation*) commence en 1909. Le bâtiment fut estimé en 1910 par le cabinet d'expertise Th. Eckel¹, à environ 100 000 marks. L'aigle qui le surplombe fut évalué à 18 000 marks, et le budget publicité annuel annoncé pour 300 000 marks.

La société Fernet-Branca, créée par les frères Branca existe depuis 1845 à Milan. En 1902, la célèbre maison revient à madame Maria Scala veuve

1. La maison Eckel fut une agence d'expertise et de renseignements commerciaux établie à Saint-Louis dont un registre est consultable à la SAP.

Très rare vue de la distillerie en 1912, avant que les remblais SNCF ne masquent la prestigieuse façade. Extraite de « *Illustriertes Eisenbahn-Album des Reichslandes* ».

de Stéphano Branca et à ses enfants Bernardino, Carolina et Doloreses. Seule la dernière nommée est mariée comtesse Dolfin Boldi. Le frère de la propriétaire, l'avocat Francesco Scala, administrera la société. Le même rapport d'expertise estime la fortune de la veuve Branca à plus d'un million de marks, en biens immobiliers investis à Saint-Louis et à Milan.

Dès 1845, les frères Branca créent la société « Fernet-Branca » pour exploiter le mélange de plantes et herbes médicinales réduites en poudre par le docteur Fernet, médecin et herboriste milanais. C'est Bernardino Branca qui va transformer en liqueur la recette du docteur Fernet.

Présentée comme étant à la fois apéritif et digestif, cet alcool (titrant 42 % de vol.) a acquis sa renommée lors des épidémies de choléra qui ont sévi en Italie au milieu du XIX^e siècle. Il était considéré comme potion magique à titre préventif et curatif.

Le premier directeur de la société ludovicienne connu, le signor Orlando Del Conte, était italien. Il s'installa à Saint-Louis.

Dès 1909 commence la production destinée au marché allemand, *Sanckt-Ludwig* se trouvant idéalement placé à côté de Bâle d'où arrivaient les matières premières d'Italie par train direct de Milan. Joseph Fossati sous-loua dans le nouvel immeuble, son activité de négoce.

Dans les caves, 10 fûts géants destinés au vieillissement de la liqueur sont élevés sur place par l'artisan tonnelier Rodolphe Fruhinholz de Strasbourg, célèbre dans le monde entier pour la qualité de ses tonneaux.

La composition d'herbes, de racines, de gommes et autres substances végétales des quatre coins du monde mises au point par le docteur Fernet est évidemment gardée secrète. Les ingrédients sont mis à macérer dans l'alcool pur après infusion dans de l'eau et extraction des sucres sous de puissantes presses. Après un an de macération et d'échange des subtils arômes et décoctions, à l'abri de la lumière et des écarts de température, la liqueur est mise en bouteille et commercialisée.

La marque déposée Fernet-Branca décrocha les plus hautes récompenses et médailles lors d'expositions internationales dans le monde.

Jusqu'en 1918, la distillerie ludovicienne ne produira que pour le marché allemand, le marché français étant assuré par la succursale des frères Branca sise à Nice.

En 1918, la distillerie niçoise fut fermée au profit de l'entreprise ludovicienne. Une autre unité de production fut ouverte à Stuttgart pour desservir l'Allemagne.

Après 1918, l'entité juridique fut modifiée en SARL Fernet Branca, au capital de 150 000 fr.

Jusqu'en 1939, début des hostilités de la 2^e Guerre mondiale, la firme produisit en moyenne 300 000 bouteilles par an, et employa quelque 20 personnes.

En 1939, l'établissement est évacué à Marseille.

De 1940 à 1944, le bâtiment abrita les bureaux de la *Kommandatur* de l'occupant pour gérer ses usines d'armement.

En 1944, lors des journées de la Libération, les caves servirent de prison aux FFI.

En 1946, le dernier directeur, Roger Meyer, administra la société jusqu'à son déclin, les actionnaires majoritaires de la famille Branca ne souhaitant plus continuer l'exploitation.

Le 22 juillet 2000, sonne le glas et la fermeture définitive de la célèbre succursale ludovicienne de Fernet Branca.

À 20 m de hauteur, au niveau de la toiture du bâtiment, un globe de verre survolé par un aigle d'une envergure de 9 m tenant dans ses serres une bouteille de la célèbre liqueur (emblème de la maison Fernet-Branca), fut scellé sur une assise de béton. La structure métallique du globe a été réalisée à Saint-Louis par les ateliers de serrurerie de M. Ruhlmann, tandis que l'aigle provient du pavillon Fernet-Branca de l'exposition internationale de Milan en 1906.

Le député-maire Jean Ueberschlag, dans un souci louable de défense du patrimoine local sollicita le directeur régional des Affaires culturelles,

Mod. 301

PRIX-COURANT POUR L'EXPORTATION

FRATELLI BRANCA-MILAN

FOURNISSEURS DE S.M. LE ROI D'ITALIE ET D'AUTRES COURS

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES À TOUTES LES EXPOSITIONS INTERNATIONALES
TURIN - 1896 * PARIS - 1900 * MORS CONCOURS - MEMBRE DU JURY.

Fernet-Branca

AMÈRE HYGIÉNIQUE, APÉRITIF, DIGESTIF.
SPÉCIALITÉ de «FRATELLI BRANCA» MILAN (ITALIE)
LES SEULS QUI EN POSSÈDENT LE VÉRITABLE PROCÉDÉ

Prix par minimum de 10 Caisses à la fois	Frs. 27.. —	la caisse de 12 bouteilles grand et petit en 5/6 litres
" " " 25	26.. 50	
" " " 50	26.. —	
" " " 100	25.. 50	
" " " 200 et au dessus	25.. —	

VIEUX COGNAC SUPÉRIEUR

Prix par minimum de 12 caisses à la fois	Fr. 16.. —	la caisse de 12 bouteilles grand et petit en 5/6 litres
" " " 50	15.. 50	
" " " 100 et au dessus	15.. —	

VERMOUTH

Prix par minimum de 10 Caisses à la fois	Fr. 16.. —	la caisse de 12 bouteilles grand et petit en 5/6 litres
" " " 50	15.. 50	
" " " 100 et au dessus	15.. —	

GRENADINE-SODA CHAMPAGNE Fr. 30

EXTRAITS DE TAMARIN ET D'AUTRES FRUITS . 27

CRÈMES ET LIQUEURS FINES Fr. 27

CRÈMES ET LIQUEURS EXTRAFINES 30

Marchandise rendue franco bord à Gênes, 2% au comptant.

CONCESSIONNAIRES POUR LA VENTE DU
FRATELLI BRANCA
dans l'Amérique du Sud
Mess. Charles F. Hofer & C. Gênes

CONCESSIONNAIRES POUR LA VENTE DU
FRATELLI BRANCA ET DU VIEUX COGNAC
aux Etats-Unis, Mexique, Canada, Cuba, Porto Rico
Mess. L. Gandolfi & C. New-York

Dessins à la plume de Célestin Meder.

pour le classement de la façade principale surmontée de l'aigle surplombant le globe terrestre à l'inventaire des monuments historiques.

Par arrêté préfectoral n° 95/155 du 4 juillet 1996, la mise sous protection de la façade surmontée de l'aigle des mers, le pygargue, emblème de la maison Fernet-Branca, fut assuré par l'inscription au registre des bâtiments historiques.

En 2004, la municipalité a négocié un contrat de location avec l'actuel propriétaire, le comte Nicollo Branca di Romanico, (descendant de Bernardino?) président du conseil d'administration de la société Fernet-Branca.

Le loyer annuel de 1500€ (les premières années) sera payé par la SEM la Coupole, signataire du contrat de bail. C'est également la SEM La Coupole qui assurera la maîtrise d'œuvre pour les transformations nécessaires à l'implantation d'un musée d'art moderne, selon des plans de l'architecte parisien Jean-Michel Wilmotte.

Les transformations, pour un montant de un million d'euros (obtenu auprès de la Banque Populaire et assuré pour moitié par une garantie communale), concernent 4 000 m² dont 1 700 m² en rez-de-chaussée et 600 m² en étage et 1 700 m² en cave où reposent les massives cuves de macération de la liqueur. Cette cave recevra le futur musée de l'entreprise Fernet-Branca.

Sources

- Archives municipales de Saint-Louis
- Notes de M. Forlen
- Expertise du cabinet Eckel
- Historique de M^{me} Meyer, archiviste
- Extraits du livre *De Michelfelden à Bourglibre* d'Antoine Mislin

Le musée d'art contemporain Fernet-Branca

(abrév. M.F.B.) exposera temporairement les œuvres d'artistes contemporains ainsi que des expositions thématiques aussi variées que la photographie ou l'architecture.

Un musée de la distillerie Fernet-Branca est en cours de réalisation au sous-sol.

L'Association pour le musée d'art contemporain Fernet-Branca

Organisatrice de la gestion culturelle du musée, elle devra, en sous-locataire de la « SEM La Coupole », lui verser sous forme de loyer, le remboursement des annuités de l'emprunt. Cette nouvelle association bénéficiera pour son lancement d'une subvention municipale exceptionnelle de 130 000 €. Son premier président est M. Daniel Reibel.

Le 15 juin 2004, l'exposition de l'artiste coréen Lee Ufan, marqua l'ouverture de ce nouveau temple de l'art contemporain à Saint-Louis, en parallèle avec l'ouverture de Art'Basel, marché mondial de l'art contemporain.

Voici la série des expositions d'artistes contemporains de renommée mondiale :

Année	Artistes	date de début	date de fin
2004	Lee Ufan	15/06/2004	14/11/2004
2005	Paul Rebeyrolle	19/03/2005	31/10/2005
2006	Antoni Clave	20/05/2006	29/10/2006
2007	Georges Mathieu	08/12/2006	18/02/2007
	Olivier Mosset	24/03/2007	28/05/2007
	Nicole Hassler	09/06/2007	28/08/2007
	Faces A Faces	09/06/2007	14/10/2007
	F. Saur, B. Birsinger, R. Frei « L'homme dans la cité »	08/09/2007	28/10/2007
2008	Xylon 14	16/02/2008	27/04/2008
	Poliakoff	30/05/2008	28/09/2008
2009	Charles Pollock	16/01/2009	16/08/2009
	Ronan Barrot	05/04/2009	16/08/2009
	Olivier Debre	05/09/2009	25/04/2010
2010	De Degas à Picasso, Collection Planque	30/05/2010	24/10/2010
	Utopies et innovations	01/10/2010	30/12/2010
2011	Carlo Aloe/ Samuel Buri	16/01/2011	09/05/2011
	Jean Paul Philippe	05/06/2011	11/12/2011

Résumé

La maison Fernet-Branca

La société Fernet-Branca, société de droit italien, était précurseur en matière de mondialisation, car, en 1906 déjà, elle délocalisa son savoir faire en Alsace, en terre d'Allemagne, pour conquérir de nouveaux marchés. Elle fit de même à Nice pour obtenir le marché français.

La fabrication de cette liqueur à base de plantes macérées dans un alcool, l'embouteillage et l'expédition dans toute l'Allemagne étaient confiés à cette nouvelle usine implantée à Saint-Louis, tout à côté de la gare, pour en rationaliser les coûts de transport.

Plus d'un demi-siècle durant, cette unité de fabrication, coiffée de l'aigle, sigle de la compagnie Fernet-Branca, a marqué de son empreinte, l'univers industriel de Saint-Louis.

Zusammenfassung

Die Firma Fernet - Branca

Fernet - Branca, eine italienische Gesellschaft, war Vorläufer in Sachen Mondialisation. Um den deutschen Markt besser und billiger erschließen zu können, hat sie schon 1906 ihr Wissen ins Elsaß, auf deutschen Boden, transferiert. In Nizza machte sie das gleiche, hier ging es um den französischen Markt. Dazu errichtete sie in St. Louis eine neue Fabrik, zur Einsparung von Transportkosten in unmittelbarer Nähe zum Bahnhof. Aufgabe der Anlage war, den „Fernet - Branca“, ein Likör auf der Basis von Pflanzen, die in Alkohol mazeriert werden, herzustellen, ihn in Flaschen abzufüllen und ihn innerhalb Deutschlands zu versenden.

Die Gebäude der Fabrik zierte der Adler, das Markenzeichen von Fernet - Branca. Das Ganze war so markant, daß es dem Industrieviertel der Stadt ein halbes Jahrhundert lang seinen Stempel aufdrückte.

Summary

Fernet-Branca

This company-which is established under Italian law- was a prophet in terms of globalization: as early as 1906 it relocated its distillery in Alsace (then part of Germany) to find new outlets abroad, also in France (Nice).

The distilling of this liqueur made with plants macerated in spirits, the bottling and exporting to Germany was done in a new factory located in Saint-Louis close to the railway station so as to reduce the transportation cost. For over 50 years this firm with its eagle logo symbolizing Fernet-Branca was to be an outstanding component of the industrial world of Saint-Louis.