Département: 87 IA87000309

Aire d'étude : Limoges

Lieu-dit : Jourdanie (la)

Adresse : Nexon (rue de) 71, 84

Dénomination : brasserie

Destinations

successives et actuelles

: services de l'éclairage public et d'assainissement

Appellation et

: de la Jourdanie, puis Peyrusson, puis Bertrand Mapataud, puis

titre **Noxen Pils**

Canton: Limoges-Condat

Coordonnées : Lambert2 516420 ; 2091360

Cadastre: 2002 HR 506, 508, 509, 510, 511, 512; 2002 HW 16

propriété de la commune ; propriété d'un établissement public

Etat de conservation : établissement industriel désaffecté ; restauré

Dossier de patrimoine industriel (enquête partielle, commune de Limoges) établi en 2003 par Pillet Frédéric (c) Inventaire général, 2003 ; (c) Ville de Limoges, 2003

HISTORIQUE

Datation : 3e quart 18e siècle ; 4e quart 19e siècle ; 2e quart 20e siècle, 1760 ; 1886 ; 1899 ; 1926,

daté par source.

<u>Auteurs</u>: Chabrol Pierre (architecte), attribution par source.

<u>COMMENTAIRE HISTORIQUE</u>: En 1760 Pierre Raby créé sur ce site la première brasserie de Limoges, la brasserie de la Jourdanie. Elle est acquise en 1811 par son neveu Etienne Peyrusson, qui l'exploite jusqu'en 1835. Lui succède, du milieu des années 1830 aux années 1840, la société Altinkirch et Cie. En 1846 la brasserie devient la propriété d'Etienne Victor Peyrusson fils, sans que l'on en connaisse les exploitants jusqu'en 1875. A cette date apparaît un nouvel exploitant, Keller. En 1882 la brasserie est acquise par Jean-Baptiste Mapataud. Une première campagne de construction est menée en 1886, puis une seconde en 1899 à l'occasion de laquelle une nouvelle "salle de brasserie" est édifiée. En 1913 le gendre de Jean-Baptiste Mapataud, Georges Bertrand, est propriétaire de la brasserie. Son fils, René Bertrand-Mapataud, en prend la direction. Des extensions sont réalisées de 1926 à 1933, dont une partie sous la conduite de l'architecte Pierre Chabrol. En 1927, de l'autre côté de la rue de Nexon, sont construits une habitation, une conciergerie, des écuries, des hangars et un atelier de fabrication d'eaux gazeuses, agrandi

dès 1932. Entrée dans le capital de l'entreprise en 1948 puis actionnaire majoritaire en 1950, la société Gaz et Eaux fait appel en 1953 à Amédée Michard (ingénieur à l'Ecole de Brasserie de Nancy) pour prendre la direction de l'entreprise, qui devient alors la brasserie Noxen Pils. Les équipements sont entièrement modernisés dans les années suivantes. L'affaire est reprise par les Brasseries de la Comète-Slavia en 1962, puis l'Union des Brasseries en 1968, lors du départ d'Amédée Michard. En 1970 la production est suspendue ; les locaux sont alors reconvertis en entrepôts, jusqu'à la fermeture définitive en 1975. En 1984 tous les bâtiments implantés sur le site originel sont détruits, laissant place à des bureaux de la Poste. Les constructions des années 1927-1931 édifiées de l'autre côté de la rue sont acquises par la ville de Limoges, pour accueillir les services de l'éclairage public et de l'assainissement, la station d'épuration étant située en contrebas.

La brasserie consomme 300 hl de grain en 1817. La capacité des chaudières est de 51 hl en 1895. Elle produit 22 000 hl de bière en 1952, 100 000 hl en 1958 et 150 000 en 1959. La brasserie emploie 33 personnes en 1952, 154 en 1959.

DESCRIPTION

SITUATION: en écart

COMPOSITION D'ENSEMBLE

Parties constituantes : atelier de fabrication ; entrepôt industriel ; bureau ; logement

MATERIAUX

Gros œuvre : pierre ; granite ; pierre de taille ; moellon ; enduit ; béton ; béton armé ; brique ;

essentage

Couverture : tuile mécanique ; ciment amiante en couverture

STRUCTURE

Vaisseaux et étages : étage de soubassement ; 1 étage carré

COUVERTURE: toit à longs pans ; croupe

COMMENTAIRE DESCRIPTIE: L'ancien atelier de fabrication d'eaux gazeuses de 1927 est composé d'un étage de soubassement, adossé au talus des piles du viaduc qui surplombe le site, et d'un rez-de-chaussée. Les murs de l'étage de soubassement en façade antérieure sont en moellon de granite à appareillage polygonal et pierre de taille pour les chaînages. Ceux de l'étage sont en moellon de pierre enduit. La façade postérieure est simplement en moellon de pierre non enduit. Un auvent à structure métallique court sur toute la longueur de la façade antérieure, au-dessous du rez-de-chaussée. Un hangar en béton armé à remplissage en brique silico-calcaire et à charpente métallique prolonge l'atelier depuis 1932. Une partie du pignon est close par un essentage de tôles ondulées. L'entrée du site est cantonnée de 2 bâtiments à usage de logement et de conciergerie, dotés chacun d'un rez-de-chaussée surmonté d'un étage. L'un est accolé à l'atelier et utilise les mêmes matériaux et mise en œuvre que l'étage de soubassement de celui-ci. L'autre bâtiment est en moellon de pierre enduit. Tous ces bâtiments sont couverts de toits à longs pans en tuile mécanique. Seule la toiture du hangar est en fibro-ciment. Le toit du bâtiment accolé à l'atelier est à croupes. Le site est clos d'un mur en granite (appareil polygonal, et pierre de taille pour les piliers) surmonté de grilles en fer forgé.

DOCUMENTATION

Archives Communales de Limoges

La Brasserie Mapataud, dossier n°140.

Coupure de presse (*La Montagne* et *Le Populaire* 16 août 1984 : au sujet de la démolition de l'usine. Photographies).

Série F II: 1790/1873 - Divers documents sur des industries différentes.

* Etat des brasseries de la commune de Limoges – 1817.

Lettre de M. Peyrusson: "La brasserie a été en activité par M. Raby mon oncle depuis le 3 9bre 1760 ce qui fait 57 ans. J'en ai fait l'acquisition depuis le 29 juillet 1811 d'après les contrats que j'ai à ma disposition".

- <u>Séries 1 G 58 & 59</u> : Matrices cadastrales de Limoges.

```
1<sup>ère</sup> série (1812/1828-1882) – 2<sup>ème</sup> division – Folios 1140, 1221.
2<sup>e</sup> série (1882-1914) – 2<sup>ème</sup> division – Case 1279.
3<sup>e</sup> série (après 1914) – Sud – Cases 837, 850, 825, 862, 873, 859.
```

- <u>Série I V 162</u>: Etablissements classés insalubres et dangereux, 1^{ère} & 2^{ème} classes, 1921-1977.
- * 2º classe Dossier n°58 Autorisation du 15 avril 1932 Bertrand Mapataud brasseur Dépôt de liquide inflammables de 11300 litres en 3 réservoirs souterrains 17 route de Nexon.
- <u>Série I V 162</u>: Etablissements classés insalubres et dangereux, 3^{ème} classe, 1919-1971.
- * Dossier n°101 Autorisation du 3 juin 1925 Mapataud Bertrand Réservoir souterrain d'essence (2300 litres) 17 route de Nexon.
- <u>Série 1 O 216</u> : Permis de construire.
 - Permis n°606 1943 Bertrand Mapataud Réfection de mur rue de Nexon.
 - Permis n°1925 1946 Bertrand Mapataud Aménagement d'un bureau rue de Nexon.

- Annuaires et almanachs du département de la Haute-Vienne des années 1819-1969.

Archives Départementales de la Haute-Vienne

- 26 Fi 1 : Lettres commerciales Brasseries et distilleries
 - * Brasserie Mapataud

<u>- 7 S 78</u> : Service hydraulique – Fonds de la Préfecture – Limoges : Vienne – Brasserie de la Jourdanie.

- <u>7 S 197</u> : Service hydraulique – Fonds des Ponts et Chaussées – Limoges : Vienne – Usine de la Jourdanie (1894).

Bibliographie

BONNAUD, Louis. **Etablissement de la première brasserie à Limoges au XVIIIe siècle**. Bulletin de la Société Archéologique et Historique du Limousin, 1996, t.CXXIV, p. 147-171.

Comment se fait la bonne bière, dans *Tout Limoges administratif, commercial et mondain,* Limoges, 1922-1923, p. 470-471. (visite de la brasserie Mapataud).

DUPUY, Pierre. Une brasserie, Mapataud – 1765/1975. Limoges: Edition Flanant, 2000. 63 p.

GRAS, F. La fabrication de la bière, dans *Economie - Tourisme - Foires - Expositions - Revue de la VIIe Région Economique*, 3ème année, n°10, juillet 1951. p. 17. (F. GRAS est alors directeur de la brasserie Mapataud).

Articles de presses parus lors de la démolition de la brasserie en 1985 : **Le Populaire**, 16 et 17 juillet 1985.

La brasserie Mapataud – 17 route de Nexon, Limoges, dans L'illustration économique et financière – Limoges et la Haute-Vienne : leurs richesses naturelles, industrielles et artistiques, Supplément aux numéros des 31 décembre 1921 & 7 janvier 1922. Paris : L'Illustration, 1921. p. 97.

TABLE DES ILLUSTRATIONS

- Des.1 Plan de localisation : faubourg Sud-Est de Limoges. Carte topographique, 2001, 1 : 25 000°, IGN, Scan 25®, F051-058.
- Des.2 Plan de localisation : site de l'usine. Carte topographique, 2001, 1 : 12 500°, IGN, Scan 25®, F051-058.
- Des.3 Plan masse.
 D'après le plan cadastral, 2002, sections HR/HW, 1 : 1500, Origine cadastre © Droits de l'Etat réservés.
- Doc.1 Plan masse de la brasserie de la Jourdanie en 1812 (parcelle 152), extrait du plan cadastral de 1812, « Section G dite de Romanet, 1ère subdivision ».

 Plan, encre, lavis, 1 : 2500, 1812, extrait.

 AC Limoges : 1 G 58 & 59.
- Doc.2 Plan masse de la brasserie de la Jourdanie en 1838.

 "Plan de géométrique et topographique de la ville et des environs de Limoges", dressé et lithographié par J.-B. Tripon, 1838, extrait.

 AD Haute-Vienne : fonds Ducourtieux.
- Doc.3 Plan masse de la brasserie Mapataud en 1932.

 Plan, tirage mis en couleur, 65 x 33,5 cm, 1 : 500, Pierre Chabrol (architecte), [1932].

 AC Limoges : 1 V 162 Etablissements classés insalubres et dangereux, 1^{ère} & 2^{ème} classes, 1921-1977 2^e classe Dossier n°58 Autorisation du 15 avril 1932 –

 Bertrand Mapataud brasseur Dépôt de liquide inflammables de 11300 litres en 3 réservoirs souterrains 17 route de Nexon.
- Doc.4 Plan masse de la brasserie Mapataud en 1946 extrait de : « Grande
 Brasserie Bertrand Mapataud route de Nexon Relevé shématique ».
 Plan, tirage, 49,5 x 30,5 cm, 1 : 500, Pierre Chabrol (architecte), [1943].
 AC Limoges : 1 O 216 Permis de construire n°1925 1946 Bertrand Mapataud –
 Aménagement d'un bureau rue de Nexon.
- Doc.5 Vue de la brasserie Mapataud vers 1921.

 Tiré de **Comment se fait la bonne bière**, dans *Tout Limoges administratif, commercial et mondain*, Limoges, 1922-1923, p. 470.

 AC Limoges.
- Doc.6 Vue de la brasserie Mapataud vers 1921.

 Tiré de Comment se fait la bonne bière, dans *Tout Limoges administratif, commercial et mondain*, Limoges, 1922-1923, p. 471.

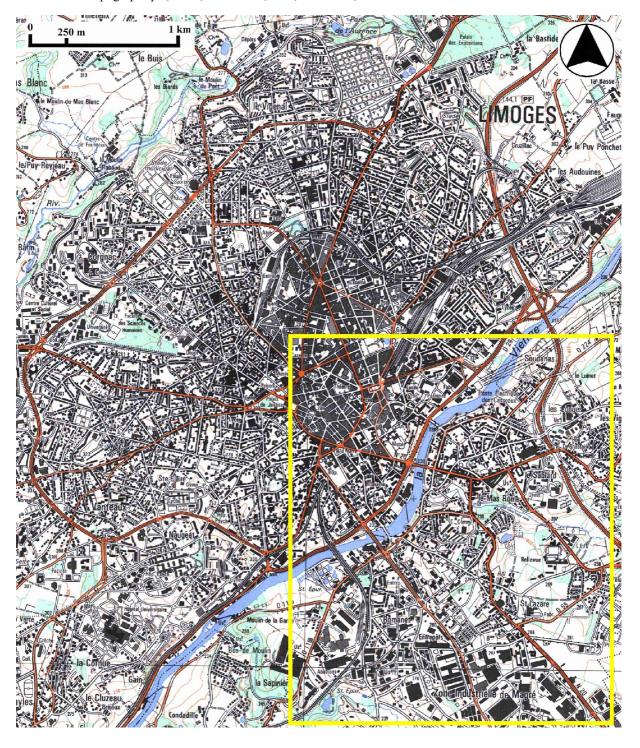
 AC Limoges.

Doc.7	Papier à entête de la brasserie Mapataud daté de 1903. Papier à entête, imprimerie A. Ramboz (Lyon), lettre datée du 19/03/1903. AD Haute-Vienne: 5 M 55: Etablissements insalubres et dangereux – Boyauderies, fabrique de cordes -Fabrique de cordes harmoniques de Mon. Babolat et Maillot » - Lettre de non opposition de Mapataud.	03871540NUCA
Doc.8	Papier à entête de la brasserie Mapataud daté de 1903 : détail de la vue de l'usine. Papier à entête, imprimerie A. Ramboz (Lyon), lettre datée du 19/03/1903, détail. AD Haute-Vienne : 5 M 55 : Etablissements insalubres et dangereux — Boyauderies, fabrique de cordes -Fabrique de cordes harmoniques de Mon. Babolat et Maillot » - Lettre de non opposition de Mapataud.	03871541NUCA
Doc.9	Papier à entête de la brasserie Mapataud daté de 1928. Papier à entête, imprimerie B. Arnaud (Lyon – Paris), lettre datée du 15/08/1928. AD Haute-Vienne : 26 Fi 1.	03871542NUCA
Doc.10	Papier à entête de la brasserie Mapataud daté de 1928 : détail de la vue de l'usine. Papier à entête, imprimerie B. Arnaud (Lyon – Paris), lettre datée du 15/08/1928, détail. AD Haute-Vienne : 26 Fi 1.	03871543NUCA
Doc.11	Papier à entête de la brasserie Mapataud daté de 1956 : détail. Papier à entête, imprimerie Malinvaud & Cie (Limoges), lettre datée du 15/12/1956 : détail. AD Haute-Vienne : 26 Fi 1.	03871544NUCA
Doc.12	Papier à entête de la brasserie Mapataud daté de 1957. Papier à entête, imprimerie B. Arnaud (Lyon – Paris), lettre datée du 17/06/1957. AD Haute-Vienne : 26 Fi 1.	03871545NUCA
Doc.13	Papier à entête de la brasserie Mapataud daté de 1957 : détail de la vue de l'usine. Papier à entête, imprimerie B. Arnaud (Lyon – Paris), lettre datée du 17/06/1957 : détail. AD Haute-Vienne : 26 Fi 1.	03871546NUCA
Doc.14	Papier à entête de la brasserie Mapataud daté de 1957 : détail d'une vignette publicitaire, que l'on retrouvait sur les affiches, les verres publicitaires de la brasserie. Papier à entête, imprimerie B. Arnaud (Lyon – Paris), lettre datée du 17/06/1957 : détail. AD Haute-Vienne : 26 Fi 1.	03871547NUCA

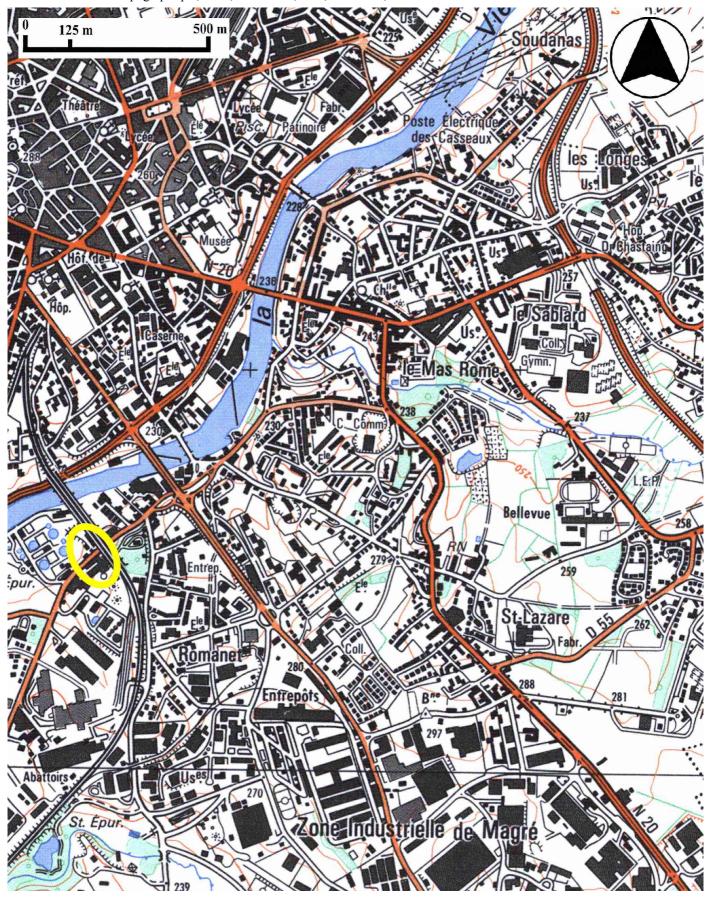
87 Limoges, 71 & 84 rue de Nexon

Entrée de la brasserie. Portail construit vers 1938.	84871138X
Vue générale des anciens bâtiments sur la rue de Nexon. Au premier plan, le logement de fonction du directeur technique.	84871140X
Vue des anciens bâtiments depuis la cour intérieure. Au premier plan, la maison des directeurs, vue du Sud-Ouest.	84871141X
Bâtiment des "caves", construit fin 19e siècle et aménagé vers 1920-1930. Au premier étage, les caves de fermentation avec entrepôt d'un cuve de 800 hl, remplacée par une cuve en béton enduit. Au rez-dechaussée, les caves de "gardes".	84871142X
Tour à grain, vue du Sud-Ouest (entrepôt des grains et salle de brassage.	84871144X
Tour à grain, vue du Sud.	84871145X
Tour à grain : vue intérieure de la salle des chaudières. A gauche, en contrebas, l'emplacement de la chaudière à houblonner (400 hl) ; à droite, celui de la chaudière à trempe. Au niveau supérieur, à droite (non visible sur la photographie), l'emplacement d'une cuve "matière".	84871146X
Anciens dépôts, construit en 1925. Le bâtiment de gauche a été aménagé pour abriter 4 cuves en béton, et au niveau inférieur, 6 cuves de 250 hl en béton. Dans le bâtiment de droite, stockage et bureau de contrôle des chargements. Au premier plan, un quai de chargement.	84871143X
Hangars et dépôts : à gauche, l'atelier de mécanique et la cantine aménagée à l'étage vers 1960. Au fond, une remise de voitures. A	84871147X
Les anciens ateliers de fabrication d'eaux gazeuses, vu depuis le site de la brasserie.	03871548NUCA
Les anciens ateliers de fabrication d'eaux gazeuses : portail d'entrée et ateliers.	03871549NUCA
Les anciens ateliers de fabrication d'eaux gazeuses : façade antérieure.	03871550NUCA
Les anciens ateliers de fabrication d'eaux gazeuses : façade postérieure.	03871551NUCA
Les anciens ateliers de fabrication d'eaux gazeuses : hangar.	03871552NUCA
Les anciens ateliers de fabrication d'eaux gazeuses : hangar.	03871553NUCA
	Vue générale des anciens bâtiments sur la rue de Nexon. Au premier plan, le logement de fonction du directeur technique. Vue des anciens bâtiments depuis la cour intérieure. Au premier plan, la maison des directeurs, vue du Sud-Ouest. Bâtiment des "caves", construit fin 19e siècle et aménagé vers 1920-1930. Au premier étage, les caves de fermentation avec entrepôt d'un cuve de 800 hl, remplacée par une cuve en béton enduit. Au rez-de-chaussée, les caves de "gardes". Tour à grain, vue du Sud-Ouest (entrepôt des grains et salle de brassage. Tour à grain : vue intérieure de la salle des chaudières. A gauche, en contrebas, l'emplacement de la chaudière à houblonner (400 hl); à droite, celui de la chaudière à trempe. Au niveau supérieur, à droite (non visible sur la photographie), l'emplacement d'une cuve "matière". Anciens dépôts, construit en 1925. Le bâtiment de gauche a été aménagé pour abriter 4 cuves en béton, et au niveau inférieur, 6 cuves de 250 hl en béton. Dans le bâtiment de droite, stockage et bureau de contrôle des chargements. Au premier plan, un quai de chargement. Hangars et dépôts : à gauche, l'atelier de mécanique et la cantine aménagée à l'étage vers 1960. Au fond, une remise de voitures. A droite, la réserve de fûts en bois, puis la cannetterie. Les anciens ateliers de fabrication d'eaux gazeuses : portail d'entrée et ateliers. Les anciens ateliers de fabrication d'eaux gazeuses : façade postérieure. Les anciens ateliers de fabrication d'eaux gazeuses : façade postérieure. Les anciens ateliers de fabrication d'eaux gazeuses : hangar.

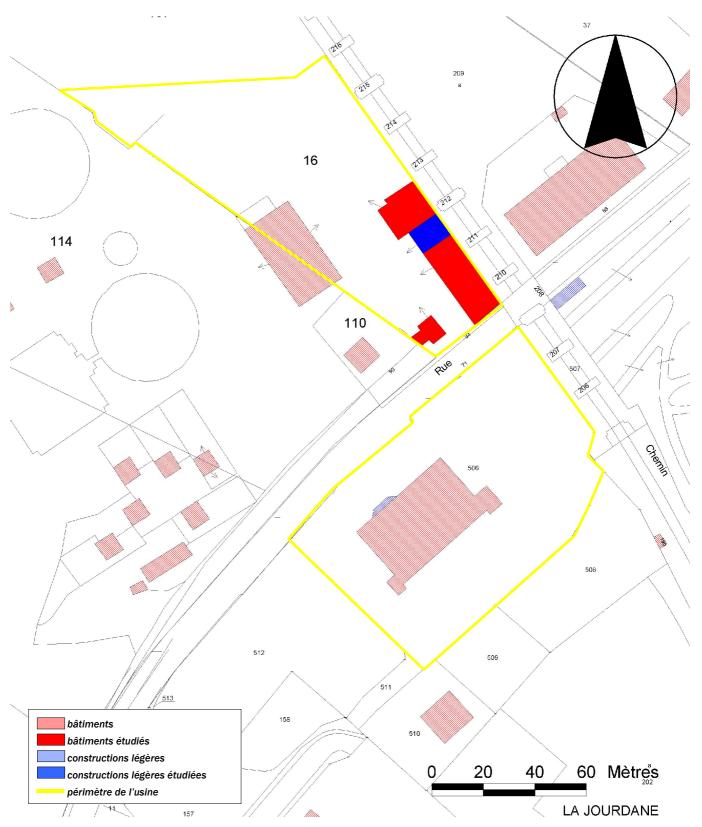
Des.1 Plan de localisation : faubourg Sud-Est de Limoges. Carte topographique, 2001, 1 : 25 000°, IGN, Scan 25®, F051-058.



Des.2 Plan de localisation : site de l'usine. Carte topographique, 2001, 1 : 12 500°, IGN, Scan 25®, F051-058.



Des.3 Plan masse.
D'après le plan cadastral, 2002, sections HR/HW, 1 : 1500, Origine cadastre © Droits de l'Etat réservés.



87

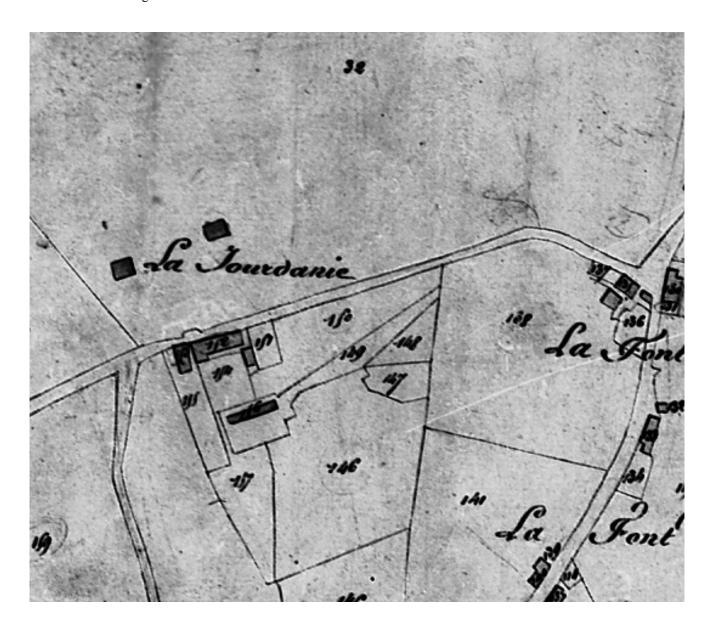
Brasserie de la Jourdanie, puis Peyrusson, puis Bertrand Mapataud, puis Noxen Pils, actuellement services d'éclairage public et d'assainissement

Doc.1 Plan masse de la brasserie de la Jourdanie en 1812 (parcelle 152), extrait du plan cadastral de 1812, « Section G dite de Romanet, 1ère subdivision ».

03871534NUC Repro. Inv. P. Rivière

Plan, encre, lavis, 1: 2500, 1812, extrait.

AC Limoges: 1 G 58 & 59.

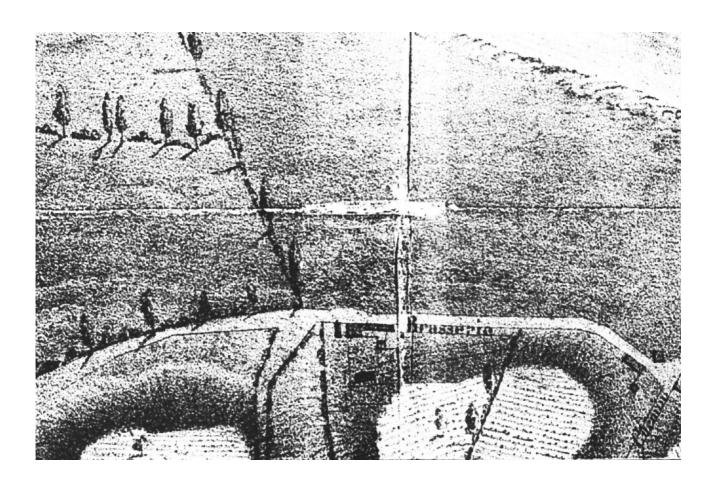


Doc.2 Plan masse de la brasserie de la Jourdanie en 1838.

"Plan de géométrique et topographique de la ville et des environs de Limoges", dressé et lithographié par J.-B. Tripon, 1838, extrait.

AD Haute-Vienne : fonds Ducourtieux.

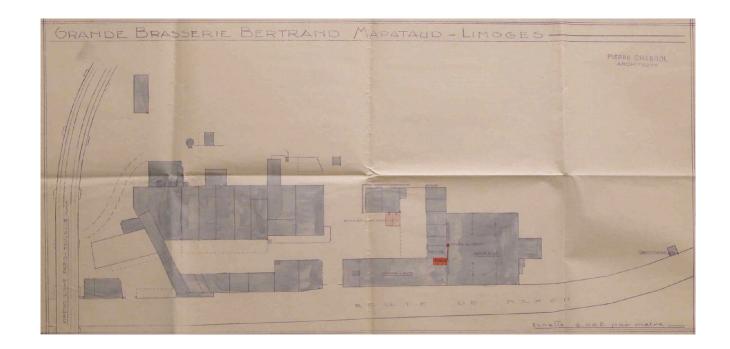
03871535NUC Repro. Inv. F. Pillet



Doc.3 Plan masse de la brasserie Mapataud en 1932.

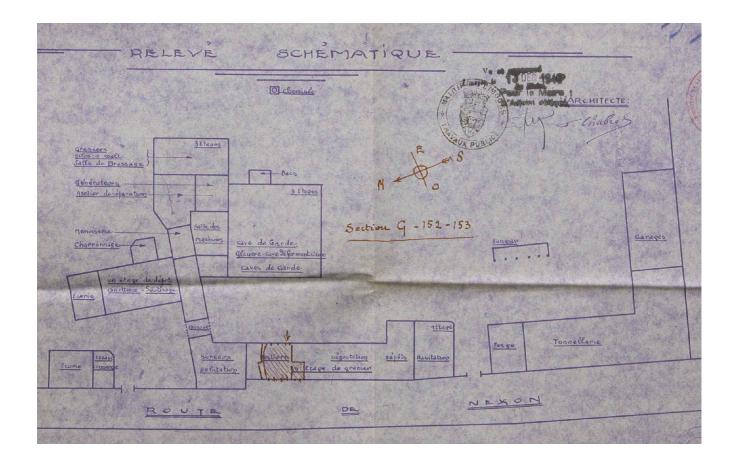
03871536NUCA Repro. Inv. F. Pillet

Plan, tirage mis en couleur, 65 x 33,5 cm, 1 : 500, Pierre Chabrol (architecte), [1932]. AC Limoges : 1 V 162 - Etablissements classés insalubres et dangereux, 1 ère & 2 ème classes, 1921-1977 - 2 e classe - Dossier n°58 – Autorisation du 15 avril 1932 – Bertrand Mapataud brasseur – Dépôt de liquide inflammables de 11300 litres en 3 réservoirs souterrains – 17 route de Nexon.



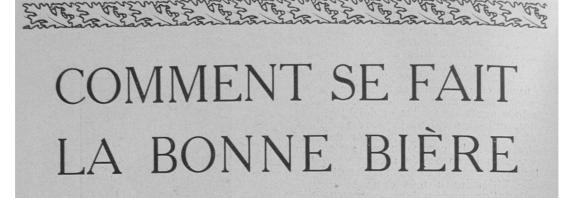
Doc.4 Plan masse de la brasserie Mapataud en 1946 extrait de : « Grande Brasserie Bertrand Mapataud – route de Nexon – Relevé shématique ». Plan, tirage, 49,5 x 30,5 cm, 1 : 500, Pierre Chabrol (architecte), [1943]. AC Limoges : 1 O 216 - Permis de construire n°1925 – 1946 – Bertrand Mapataud – Aménagement d'un bureau – rue de Nexon.

03871537NUCA Repro. Inv. F. Pillet



Doc.5 Vue de la brasserie Mapataud vers 1921. Tiré de Comment se fait la bonne bière, dans Tout Limoges administratif. commercial et mondain, Limoges, 1922-1923, p. 470. AC Limoges.

03871538NUC Repro. Inv. F. Pillet



Une récente visite à la BRASSERIE MAPATAUD, la grande fabrique de bière limousine, dont M. R. BERTRAND est actuellement le propriétaire, nous permet de fournir à nos lecteurs une très intéressante documentation sur cette boisson, qu'ils apprécient tous sans connaître peut-être les différentes opérations qu'elle subit avant d'être livrée aux consommateurs.

La bière est une boisson agréable, fortifiante, nutritive connue depuis les temps les plus reculés ; elle fut l'unique boisson de nos ancêtres, les Gaulois, qui l'appelaient Cervoise. Par définition, on peut aire que la bière est le liquide obtenu par la cuisson du malt d'orge et du houblon et transformé par une fermentation rationnelle produisant de l'alcool et de l'acide carbonique.

FABRICATION

La fabrication de la bière peut se diviser -en trois opérations principales :

I. - Préparation du malt ;

II. - Brassage ;

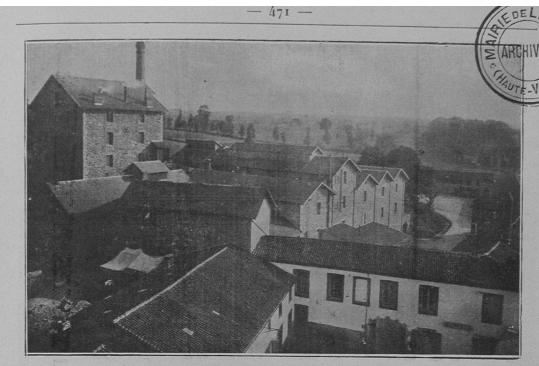
III. - Fermentation



La sortie de quelques camions allant apporter aux débits de Limoges et des environs la bonne bière Bertrand-Mapataud

Doc.6 Vue de la brasserie Mapataud vers 1921. Tiré de Comment se fait la bonne bière, dans Tout Limoges administratif, commercial et mondain, Limoges, 1922-1923, p. 471. AC Limoges.

03871539NUC Repro. Inv. F. Pillet



Vue générale de la Brasserie Mapataud, prise du Viaduc.

I. - Préparation du malt

Elle comprend :

a) Le trempage de l'orge qui a pour but de donner au grain l'humidité nécessaire à la germination ;

b) La germination qui a lieu soit sur le sol de caves spéciales appelées « germoirs », soit en cases ou en tambours pneumatiques ;

c) Le touraillage ou dessication du grain dans des appareils spéciaux, « les tourailles », qui sont essentiellement composées de plateaux perforés et chauffés. Du degré de dessication dépendent la couleur et l'arome de la bile.

II. -- Brassage

Le brassage comprend trois opérations principales :

1º La préparation du moût en cuve, mattières et autres appareils :

2º La cuisson du moût et son houblonnage en chaudières, dans lesquelles le moût bout pendant plusieurs heures.

3º Le refroidissement du moût sur de grands bacs et à l'aide d'un appareil, « le réfrigé-rant », ramenant sa température au voisinage de 5º.

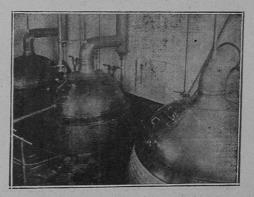
III. -- Fermentation

Le moût refroidi et additionné de bourre de bière est mis dans des cuves ouvertes, placées dans des caves refroidies et maintenues à une température de 5 à 6°.

Pendant la fermentation, la bourre transforme une partie des matières sucrées du malt (maltose), en alcool et acide carboni-

que, c'est la fermentation principale de 3 à 12 jours.

La bière est alors transvasée dans de grands récipients fermés, foudres en bois, tanks en acier émaillé ou aluminium placés dans des caves froides, maintenues à une température de 0 à 3°; la fermentation continue lente-



Les Chaudières de la Brasserie Mapataud

Cette photo ne donne qu'une faible idée de l'importance de ces récipients monstrueux où mijote une décoction de houblon, première phase de la fabrication de la bière.

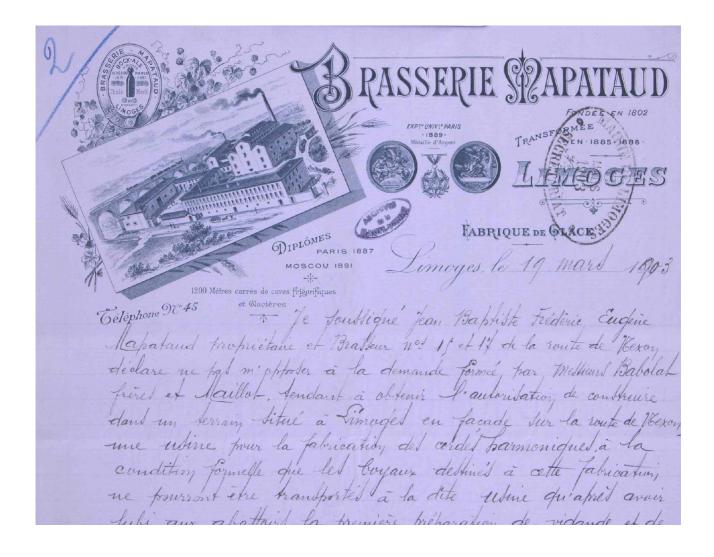
ment pendant des semaines ou même des mois pour obtenir une bonne bière, limpide, mousseuse et pétiliante, qui, après filtration, sera mise en fûts et houteilles et livrée à la consommation.

Doc.7 Papier à entête de la brasserie Mapataud daté de 1903.

Papier à entête, imprimerie A. Ramboz (Lyon), lettre datée du 19/03/1903.

AD Haute-Vienne: 5 M 55: Etablissements insalubres et dangereux – Boyauderies, fabrique de cordes -Fabrique de cordes harmoniques de Mon. Babolat et Maillot » - Lettre de non opposition de Mapataud.

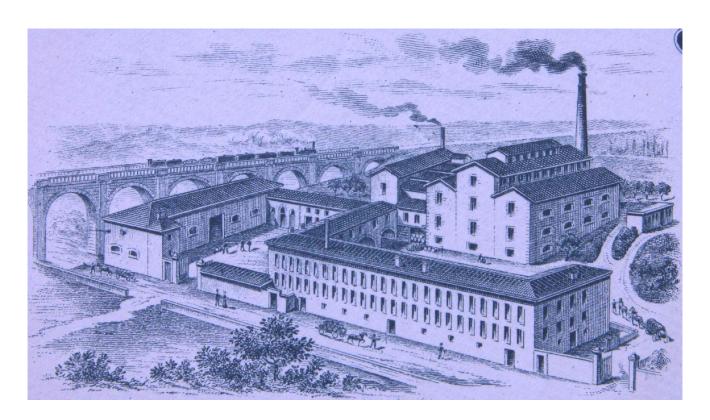
03871540NUCA Repro. Inv. F. Pillet



Doc.8 Papier à entête de la brasserie Mapataud daté de 1903 : détail de la vue de l'usine.

03871541NUCA Repro. Inv. F. Pillet

Papier à entête, imprimerie A. Ramboz (Lyon), lettre datée du 19/03/1903, détail. AD Haute-Vienne : 5 M 55 : Etablissements insalubres et dangereux — Boyauderies, fabrique de cordes -Fabrique de cordes harmoniques de Mon. Babolat et Maillot » - Lettre de non opposition de Mapataud.

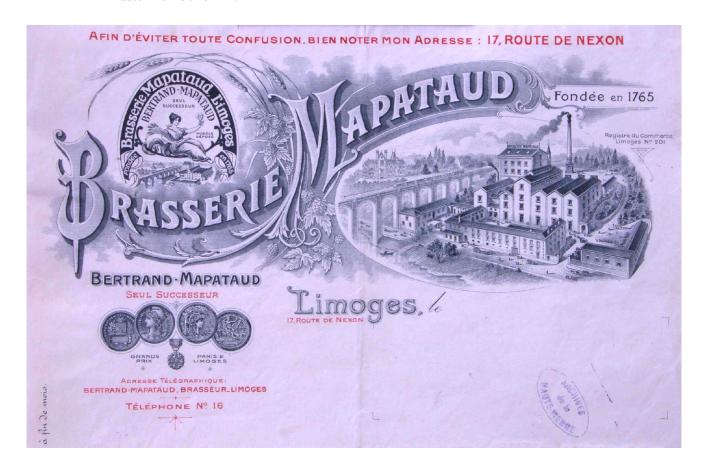


Doc.9 Papier à entête de la brasserie Mapataud daté de 1928.

Papier à entête, imprimerie B. Arnaud (Lyon – Paris), lettre datée du 15/08/1928.

AD Haute-Vienne : 26 Fi 1.

03871542NUCA Repro. Inv. F. Pillet

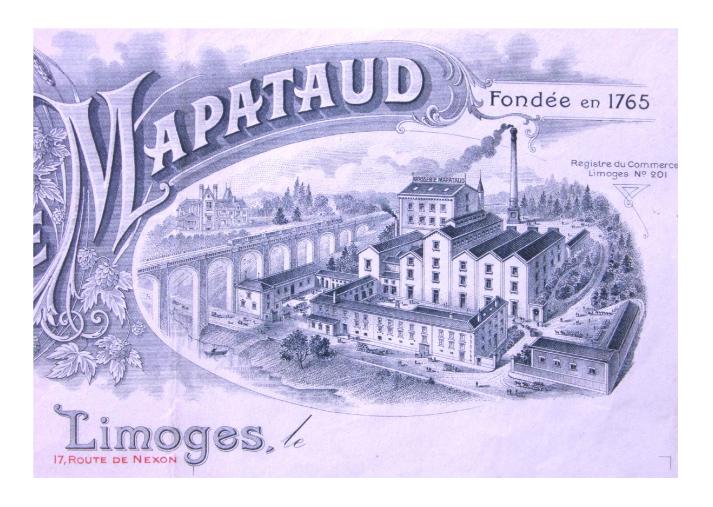


Doc.10 Papier à entête de la brasserie Mapataud daté de 1928 : détail de la vue de l'usine.

03871543NUCA Repro. Inv. F. Pillet

Papier à entête, imprimerie B. Arnaud (Lyon – Paris), lettre datée du 15/08/1928, détail.

AD Haute-Vienne: 26 Fi 1.



Doc.11 Papier à entête de la brasserie Mapataud daté de 1956 : détail.

Papier à entête, imprimerie Malinvaud & Cie (Limoges), lettre datée du 15/12/1956 : détail.

03871544NUCA Repro. Inv. F. Pillet

AD Haute-Vienne: 26 Fi 1.

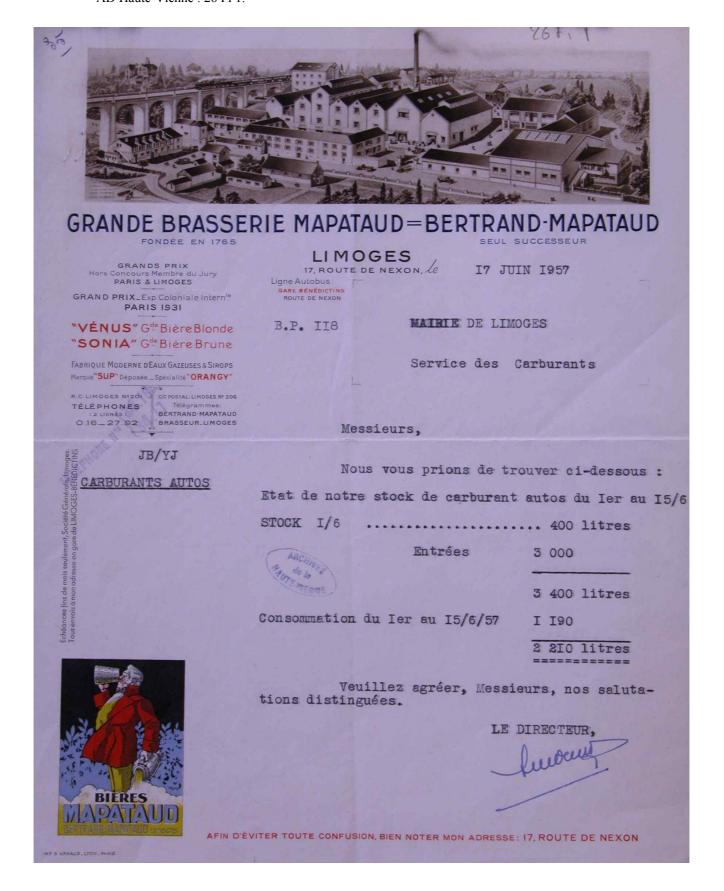


Doc.12 Papier à entête de la brasserie Mapataud daté de 1957.

Papier à entête, imprimerie B. Arnaud (Lyon – Paris), lettre datée du 17/06/1957.

AD Haute-Vienne : 26 Fi 1.

03871545NUCA Repro. Inv. F. Pillet



Doc.13 Papier à entête de la brasserie Mapataud daté de 1957 : détail de la vue de l'usine.

03871546NUCA Repro. Inv. F. Pillet

Papier à entête, imprimerie B. Arnaud (Lyon – Paris), lettre datée du 17/06/1957 : détail.

AD Haute-Vienne: 26 Fi 1.



Doc.14 Papier à entête de la brasserie Mapataud daté de 1957 : détail d'une vignette publicitaire, que l'on retrouvait sur les affiches, les verres publicitaires... de la brasserie.

03871547NUCA Repro. Inv. F. Pillet

Papier à entête, imprimerie B. Arnaud (Lyon – Paris), lettre datée du 17/06/1957 : détail.

AD Haute-Vienne: 26 Fi 1.



87 Limoges, 71 & 84 rue de Nexon

Brasserie de la Jourdanie, puis Peyrusson, puis Bertrand Mapataud, puis Noxen Pils, actuellement services d'éclairage public et d'assainissement

Fig.1 Entrée de la brasserie. Portail construit vers 1938.



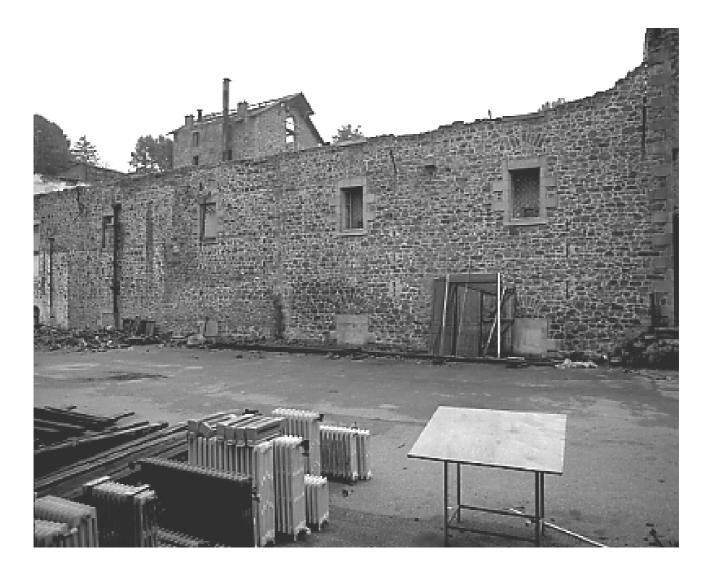
Fig.2 Vue générale des anciens bâtiments sur la rue de Nexon. Au premier plan, le logement de fonction du directeur technique.



Fig.3 Vue des anciens bâtiments depuis la cour intérieure. Au premier plan, la maison des directeurs, vue du Sud-Ouest. Phot. Inv. C. Thibaudin



Fig.4 Bâtiment des "caves", construit fin 19e siècle et aménagé vers 1920-1930. Au premier étage, les caves de fermentation avec entrepôt d'un cuve de 800 hl, remplacée par une cuve en béton enduit. Au rez-dechaussée, les caves de "gardes".



87 Limoges, 71 & 84 rue de Nexon

Fig.5 Tour à grain, vue du Sud-Ouest (entrepôt des grains et salle de brassage. 84871144X Phot. Inv. C. Thibaudin



Fig.6 Tour à grain, vue du Sud.



Fig.7 Tour à grain : vue intérieure de la salle des chaudières. A gauche, en contrebas, l'emplacement de la chaudière à houblonner (400 hl) ; à droite, celui de la chaudière à trempe. Au niveau supérieur, à droite (non visible sur la photographie), l'emplacement d'une cuve "matière".



Fig.8 Anciens dépôts, construit en 1925. Le bâtiment de gauche a été aménagé pour abriter 4 cuves en béton, et au niveau inférieur, 6 cuves de 250 hl en béton. Dans le bâtiment de droite, stockage et bureau de contrôle des chargements. Au premier plan, un quai de chargement.



Fig.9 Hangars et dépôts : à gauche, l'atelier de mécanique et la cantine aménagée à l'étage vers 1960. Au fond, une remise de voitures. A droite, la réserve de fûts en bois, puis la cannetterie.



Fig.10 Les anciens ateliers de fabrication d'eaux gazeuses, vu depuis le site de la brasserie.



Fig.11 Les anciens ateliers de fabrication d'eaux gazeuses : portail d'entrée et ateliers.



Fig.12 Les anciens ateliers de fabrication d'eaux gazeuses : façade antérieure.



Fig.13 Les anciens ateliers de fabrication d'eaux gazeuses : façade postérieure.



Fig.14 Les anciens ateliers de fabrication d'eaux gazeuses : hangar.



Fig.15 Les anciens ateliers de fabrication d'eaux gazeuses : hangar.

