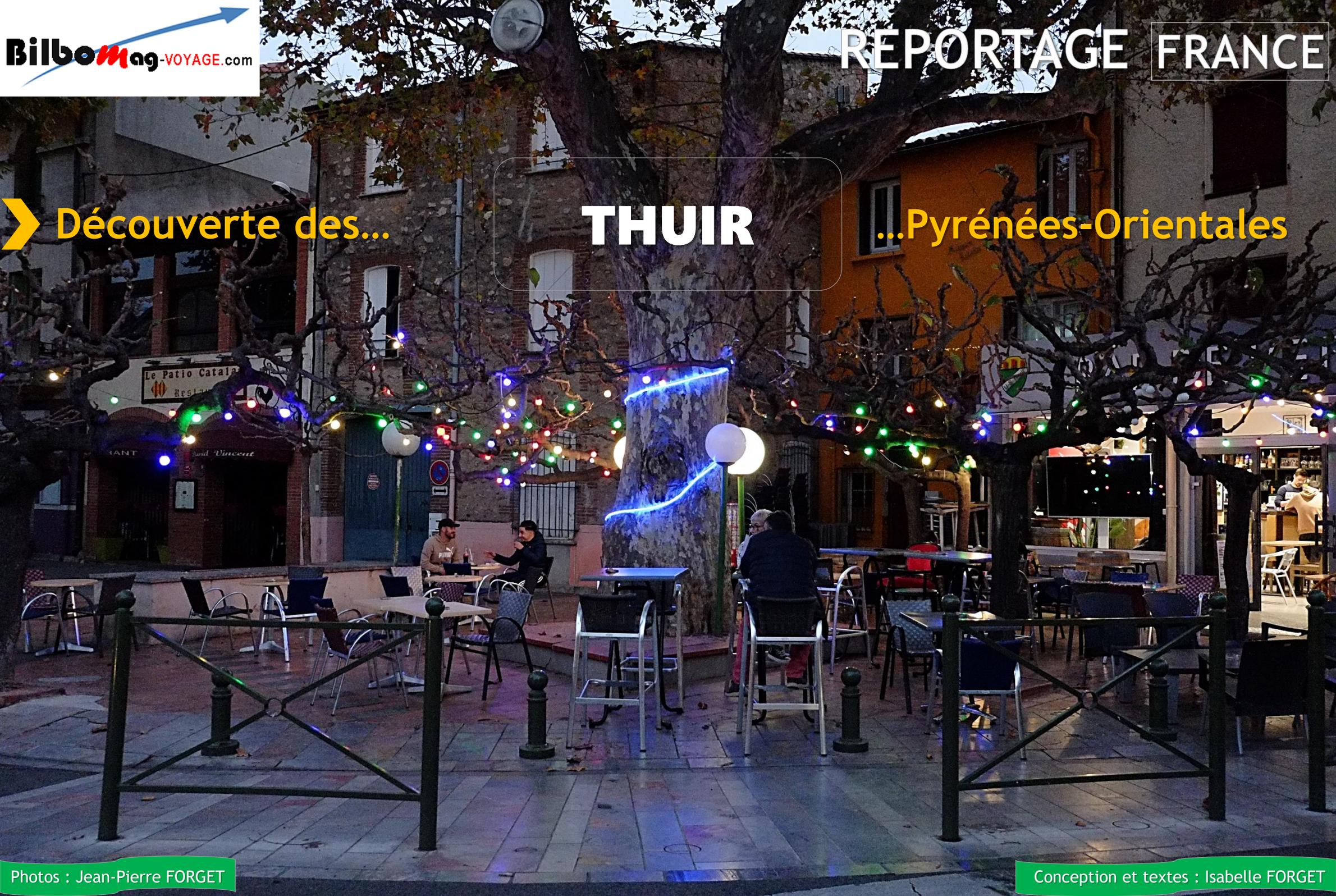


➤ Découverte des...

THUIR

...Pyrénées-Orientales



Découverte des... Pyrénées-Orientales - THUIR

La ville de Thuir est le centre économique des Aspres, dans la plaine du Roussillon, et le département des Pyrénées-Orientales. Elle est située à 13 km au sud-ouest de Perpignan et 23 km de la côte méditerranéenne.

Cette ville est composée de 8 000 habitants. C'est une ancienne cité médiévale fortifiée, qui a conservé une partie de ses remparts du XIII^{ème} siècle et ses anciennes tours de guet.

Le centre-ville est commerçant, bien aménagé et fleuri. De jolies statues parsemées dans la ville l'agrémente.

Tout au long de l'année de nombreuses animations s'y déroulent : musique, danse, théâtre, traditions festives de Catalogne... Tous les samedis matins, sur la place de la République se tient un grand marché.

A visiter les monuments suivants :

- L'église Notre-Dame de la Victoire, nom de sa vierge noire du XII^{ème} siècle, de style néo-classique,
- La chapelle Saint-Sébastien, plus ancienne que l'église ci-dessus, située sur l'ancienne route d'Elne,

Et, bien entendu, découvrir les caves de Byrrh, qui ont fait la renommée de cette ville à la fin du XIX^{ème} siècle et au début du XX^{ème} siècle.



➤ Découverte des... Pyrénées-Orientales - THUIR / LE CENTRE VILLE (suite)



➤ Découverte des... Pyrénées-Orientales - THUIR / LA CAVE DE BYRRH



LES CAVES BYRRH - UNE PAGE D'HISTOIRE

Les frères Simon et Pallade Violet sont arrivés dans la plaine du Roussillon vers 1860. C'était des marchands ambulants en mercerie, étoffes et vins. Le 14 septembre 1866, ils s'installent à Thuir et ouvrent une boutique. Leur commerce s'agrandit et les quelques petits futs deviennent des foudres plus importantes. Ils achetaient du vin en Espagne (malaga et terragone).

Du fait de leurs connaissances en vin, ils décidèrent d'élaborer un breuvage en aromatisant des grands crus du Roussillon avec des épices et des écorces de quinquina. Ils appellent cette boisson « vin tonique et hygiénique au quinquina ».

A cette époque, les vins médicinaux et ceux à base de quinquina étaient réputés comme reconstituants. Simon Violet proposa aux pharmaciens, aux épiciers et aux cafés de la région de vendre son breuvage ; Leur boisson remporte un vif succès, ce qui ne plut pas à l'Ordre des pharmaciens qui leur intenta un procès pour concurrence déloyale. Les Violet perdirent et durent modifier la composition de leur boisson en supprimant le quinquina qui était un produit pharmaceutique.

Le 10 février 1873, la marque BYRRH est déposée. Ce nom est composée de la première lettre de coupons d'étoffes entreposés dans la petite mercerie des frères Violet.

En 1876, le vin est leur seule activité. Ce commerce est devenu prospère. A Thuir, leurs chais atteignaient une capacité de stockage de 50 000 hectolitres et furent rapidement insuffisants.



Pour faire prospérer leur activité, la Maison Violet participe à de nombreuses expositions en France et à l'étranger, tout en faisant la promotion grâce à des réclames.

A la mort en 1891 de Simon Violet, leur fils Lambert lui succède. Il décide d'étendre les chais, et crée une usine qu'il fit relier à un réseau ferroviaire. La marquise du hall d'expédition fut conçue par Gustave Eiffel.

LES CAVES BYRRH UNE PAGE D'HISTOIRE (suite)

En 1910, l'entreprise compte 750 employés et distribue plus de 30 millions de litres de BYRRH par an.

Les raisins sont achetés à des viticulteurs des Pyrénées-Orientales, car l'entreprise n'a pas de vignes. En contrepartie, la publicité BYRRH doit être affichée sur les bâtiments des viticulteurs. Dans les Pyrénées-Orientales, l'entreprise comprenait de nombreuses succursales.

Au décès de Lambert Violet en 1914, c'est son épouse Marie qui prend les rênes de l'entreprise, avec ses enfants. Ils poursuivent la construction des cuves. Les chais de Thuir deviennent les plus vastes au monde, parmi les cuves aux dimensions records :

- 3 cuves en béton dont la plus grande stocke plus de 6 800 hectolitres pour le coupage et l'unification des vins
- En 1834, une cuve en chêne de 4 205 hectolitres
- En 1951, la plus grande cuve en chêne au monde de 1 000 200 litres est mise en vin.

Avant la seconde guerre mondiale, un apéritif sur deux consommé venait des caves BYRRH. La consommation de vin BYRRH a ensuite drastiquement diminué au détriment de nouveaux apéritifs qui sont arrivés sur le marché.

LA GARE D'EXPEDITION

La structure fut réalisée par l'atelier Gustave Eiffel en 1892. La gare a servi pour le transfert des marchandises BYRRH jusqu'en 1989. Elle mesure 95 mètres de long sur 17 mètres de large. Trois voies d'embranchement d'un kilomètre chacune faisaient le tour de la cave. Dans les meilleures années, 45 millions de litres de BYRRH partaient de celle-ci vers 350 000 clients grossistes et détaillants.



De nos jours, c'est l'entreprise Pernod Ricard qui est la propriétaire des caves BYRRH.

Elle emploie 60 personnes.

Les visites sont faites par des salariés de l'Office de tourisme
(20 en été, 10 en hiver)

www.caves-byrrh.fr

2 bd Violet - 676300 Thuir

Tel. 04 68 85 34 45 86

Visites guidées à 10 h 45 et 14 h 30 - visites sons et lumières à 16 h

Pas de visite libre de novembre à mars

» Découverte des... Pyrénées-Orientales - THUIR / LA CAVE DE BYRRH (suite)

En début de visite, vous découvrirez un film, sur 4 grands écrans, relatif aux affiches réalisées pour la réclame du vin BYRRH « vin généreux et de quinquina », en 1903.



Cliquer sur ce bouton
pour visualiser un extrait
du film ci-dessus



Cliquer sur ce bouton
pour visualiser un extrait
du film ci-dessus

LE GRENIER A OUTILS

Dans la pièce dénommée « le grenier à outils » vous découvrirez quelques machines anciennes utilisées au XX^{ème} siècle pour la production et l'embouteillage du vin BYRRH, à savoir : calibreuse à bouchons, boucheuse, pressoir, machine à écrire Remington...



A droite, un ancien téléphone.

Il y en avait cent de ce modèle disséminés sur les 7 hectares de l'entreprise BYRRH.



L'ALLEE DES PEUPLIERS

Sur les murs de cette allée bien aménagée et fleurie, vous découvrirez des photos de l'entreprise BYRRH. Vue aérienne des caves, photos du personnel et des propriétaires Jacques et Simone Violet, fondateurs de l'entreprise.





LA GRANDE CHEMINÉE

Cette grande cheminée d'une hauteur d'environ 40 mètres servait à éliminer les vapeurs d'alcool.

Elle a été foudroyée et reconstruite. Sa hauteur a été réduite.

Elle ne sert plus de nos jours ; elle a été remplacée par de nouvelles cheminées plus modernes.

➤ Découverte des... Pyrénées-Orientales - THUIR / LA CAVE DE BYRRH (suite)



TOUTES CES EPICES sont utilisées pour aromatiser le vin BYRRH, à savoir cannelle, café torréfié, cacao torréfié, écorces d'oranges amères, colombo, fleurs de sureau, quinquina.



LES EXPLICATIONS COMPLETEES PAR LES HOLOGRAMMES

Des hologrammes animés complètent les explications fournies par un/une guide de l'Office de tourisme.

Ainsi, vous apprendrez que cet apéritif est l'assemblage de raisins provenant de Catalogne et des coteaux du Roussillon, qui sont chauffés par addition d'alcool (l'entreprise ne possède pas de vignobles), et d'arômes.

L'élaboration de ce breuvage nécessitait :

- le savoir-faire des maîtres de chaix,
- le repos et le vieillissement du vin dans des fûts de chênes à 17°, pendant 2 à 5 ans,
- l'aromatization, savamment dosée, avec des épices telles que les écorces de quinquina, de cannelle, de colombo, de sirop, de camomille, de cacao, de café, d'écorces d'oranges amères, de fleurs de sureau...
- et, enfin, quelques mois de stabilisation et de réfrigération, afin que le breuvage soit prêt à être consommé.



LES EXPLICATIONS PAR LES HOLOGRAMMES (suite)

Les Violet était des précurseurs dans bien des domaines de la gestion de leur entreprise, qui comprenait environ 750 employés.

- En 1903, des réclames par affichages furent exposées partout où cela était possible, des objets furent vendus pendant le tour de France. Ils participèrent également à toutes les expositions universelles, les concours de danse.
- Dès 1921 des congés payés furent accordés à leurs employés,
- En 1926, un tableau de commande centralisait toutes les étapes de fabrication. Il était relié à chaque cuve par un réseau de tuyaux et seule une personne était nécessaire pour l'activer et le faire fonctionner.





LA CAVE LAMBERT VIOLET

Dans la cave visitée, 70 grandes cuves en chêne de stockage et d'assemblage sont alignés. Chaque cuve a une contenance de 2 000 hectolitres, soit une capacité totale de stockage pour cette annexe de 15 000 000 litres.

Chaque foudre possède une petite ouverture sur le devant, qui permettait à une personne de petite taille de pénétrer à l'intérieur pour le nettoyage.

Une dizaine de ces cuves sont utilisées pour les apéritifs concurrents au BYRRH, comme le DUBONNET, l'AMBASSADEUR, etc...

LA PLUS GRANDE CUVE EN CHENE AU MONDE

Dans l'immense chaix Lambert Violet, en plus des grandes cuves en chêne alignées, vous découvrirez au fond la plus grande cuve en chêne au monde. Le record de celle-ci n'a jamais été dépassé. Elle est impressionnante.

Il fallut 15 ans pour la fabriquer de 1935 à 1950. 175 douves de chênes furent nécessaires ; son cerclage est réalisé avec des rondins en acier. Elle pèse 110 tonnes à vide. Sa hauteur est de 10 mètres (à l'origine, elle devait être de 15 mètres). Son impressionnant diamètre est de 10 mètres en haut et 12,46 mètres en bas. Elle peut contenir 1 000 200 litres.

Pour la nettoyer, un trou d'homme de 40 cm de large a été prévu. 2 moteurs permettent de la vider et la remplir.

Lors de la visite guidée de 14 heures des jeux d'ombres et de lumières sont projetés sur cette immense cuve, ce qui agrmente la visite des lieux.





LES AFFICHES DE RECLAMES DE 1903

Quelques belles affiches originales de 1903 sont exposées. Elle ont été réalisées pour un concours d'affiches lancé par Lambert Violet le 28 février 1903. Il y eut 1900 participants.





LA SALLE DE DEGUSTATION

Dans la salle de dégustation, **un magnifique kiosque de 1891**. Celui-ci fut déplacé sur toutes des foires universitaires de Paris à Moscou.



BYRRH GRAND QUINQUINA

LE BYRRH *GRAND QUINQUINA* n'est pas vendu dans le commerce. Vous ne le trouverez qu'à la boutique des caves BYRRH à Thuir (66). Il suit la recette originale de 1866.

Les écorces de quinquina sont mélangées à d'autres épices aromatiques, puis sont mis à macérer dans des petits fûts de chêne avec un assemblage de vins (malaga, grenache, carignan).

OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL ASPRES THUIR

- 2 bd Violet -
66300 THUIR
☎ 04 68 53 45 86
<https://aspres-thuir.com>
www.tourisme-pyreneesorientales.com/office-de-tourisme-intercommunal-aspres-thuir/

RESTAURATION

- **TEFITI**
Restaurant-traiteur tahitien
☎ 04 48 89 29 00

(d'autres adresses sur le site <https://aspres-thuir.com>)

A VISITER

- **CAVES BYRRH**
2 bd Violet
66300 THUIR
☎ 04 48 89 29 00
www.caves-byrrh.fr

