

RENCONTRE A.N.P.R BOURGOGNE : 05 juin 2025



Malgré une grande difficulté pour garer nos carrosses dans les ruelles étroites et encombrées de travaux, nous nous retrouvons avec une exactitude d'apothicaire devant la maison familiale de Louis Pasteur.

A l'origine, modeste tannerie de son père, cette maison a été transformée par Pasteur pour en faire son «**Château de la Cuisance**» où il revenait chaque été avec famille et amis. Classée «Monument historique et Maison des illustres» la maison est restée en l'état.

En préambule, rappelons quelques étapes de la vie et de l'œuvre de Louis Pasteur. Il est né à Dole le 27 décembre 1822. On raconte que le jour de son baptême, un parent a embrasé malencontreusement le bonnet de l'enfant avec une bougie... heureusement sans conséquence ! Son père est tanneur et toute la famille s'installe en 1825 à Marnoz puis en 1830 à Arbois, où le jeune Louis suivra toute sa scolarité au collège jusqu'en 1838, année de son «faux départ» à Paris pour préparer le baccalauréat. Mais, loin de ses proches, il sombre dans la mélancolie et son père doit le ramener à Arbois. En 1839, il effectue sa rentrée au collège royal de Besançon... et intègre l'Ecole Normale Supérieure de Paris en 1843. Après avoir débuté comme préparateur dans le laboratoire de chimie du professeur Balard, il obtient l'agrégation et un doctorat ès sciences. Il est nommé professeur à la faculté des sciences de Strasbourg où il fait la connaissance de la fille du recteur d'académie, Marie Laurent, qu'il épouse en 1849. De leur union naissent cinq enfants mais hélas, trois meurent de la fièvre typhoïde en bas âge : Jeanne à 9 ans, Cécile à 13ans et Camille à 2 ans.

Parmi les travaux et découvertes de sa longue carrière de chercheur en microbiologie on peut citer :

- *ses expériences au Mont Poupet prouvant l'existence de micro-organismes dans l'air (à l'origine de la théorie hygiéniste ?)

- *ses travaux sur les fermentations alcooliques démontrant que le jus de raisin se transformait en vin sous l'action de levures microscopiques semblables à celles qui font lever la pâte à pain.

- *son brevet d'un procédé de conservation du vin par chauffage pour éviter sa transformation en vinaigre. Ce procédé appelé "pasteurisation" sera utilisé plus tard pour la conservation des produits laitiers.

- *à partir de 1879, il se consacre à la recherche de vaccins contre les maladies infectieuses animales d'abord (choléra des poules, rouget des porcs), humaines par la suite : découverte du staphylocoque, du streptocoque et pneumocoque. C'est certainement

la vaccination contre la rage du jeune Joseph Meister puis de Jean-Baptiste Jupille en 1885 qui a assuré sa célébrité !

*en 1888, il crée l'institut Pasteur, fondation dédiée à la recherche sur les micro-organismes, les maladies infectieuses et les vaccins...

A la suite de plusieurs accidents vasculaires cérébraux dus à une maladie cardiaque, Louis Pasteur décède en 1895. Après des obsèques nationales, il sera inhumé à l'intérieur de l'Institut Pasteur, comme le souhaitait sa famille et non au Panthéon.

Notre visite sera guidée par une jeune et charmante guide qui d'emblée nous avertit de sa formation littéraire, excluant de facto, toutes les questions trop scientifiques ! Nous plongeons alors dans l'univers familial et scientifique de Pasteur : nous parcourons le salon où l'on admire le piano de son épouse Marie, la salle de billard, la salle à manger où la table repose sur un "lino" pour des raisons d'hygiène et où un monte-plats est aménagé depuis la cuisine. Toutes les pièces sont éclairées par le gaz de ville ce qui était précurseur à l'époque. Une passerelle extérieure nous permet l'accès à l'étage supérieur, admirant au passage son jardin (agrandi et réaménagé) au bord de la rivière de la Cuisance. Nous traversons ensuite les chambres de son épouse, des enfants avec leurs jouets exposés dans une vitrine, enfin la chambre-bureau du savant avec son lit dans une alcôve fermée par d'épais rideaux, son cabinet de toilette dans une petite pièce adjacente, et bien sûr son laboratoire privé garni de nombreux instruments, microscope, fioles, éprouvettes...



Sur un rayonnage, sont disposés quelques vieux "*clavelins*" issus du "**Clos des Rosières**", la vigne expérimentale que possédait Pasteur à Montigny les Assures...

La transition est toute trouvée avec notre prochaine visite : la "fruitière vinicole d'Arbois", cave coopérative créée en 1906 sous l'impulsion de 26 vignerons arboisiens dans une dépendance du **Château Béthanie**. De nos jours, elle regroupe environ 100 sociétaires sur une superficie vinicole de 290 hectares et une production annuelle d'environ un million de bouteilles.

Avant de passer à la dégustation, notre hôtesse nous propose une rapide présentation du vignoble jurassien et de la spécificité de ses vins.

Parmi les appellations d'origine contrôlées (AOC) citons : Arbois (1936), Côtes du Jura, L'Etoile, et bien sûr le très célèbre Château-Chalon (1937), et 3 AOC "Produits" : le Macvin (1991) le Crémant et le Marc du Jura .

Cinq cépages sont cultivés :

-**Poulsard, Trousseau et Pinot noir** pour les vins rouges

-**Chardonnay et Savagnin** pour les vins blancs qui peuvent être vinifiés :

*classiquement en pratiquant "*l'ouillage*": pour éviter tout contact avec l'air, le vigneron remplit les fûts avec le même cru pour remplacer la "part des anges" due à l'évaporation naturelle du vin;

*ou l'"*élevage sous voile*", qui respecte l'évaporation naturelle et provoque la formation d'une fine pellicule de levures en surface à l'origine du vin jaune de cépage savagnin, conservé 6 ans et 3 mois en fût de chêne et mis en bouteille dans un "*clavelin*" de 62cl (et non 75cl comme les autres cépages)... On raconte que Pasteur, grand amateur de ce "*vin jaune d'or*" comme il le nommait, célébra son entrée à l'Académie française en dégustant une bouteille de 1774 avec ses assistants.

Il nous est expliqué ensuite l'élaboration du célèbre **Vin de Paille** à partir des plus belles grappes de raisin, disposées sur des claies 3 mois pour une lente déshydratation puis pressées, mises en fermentation. Le vin ainsi obtenu sera conservé 3 ans en fûts de chêne avant sa mise en bouteilles.

Après ces passionnantes explications, nous passons aux travaux pratiques en dégustant (avec recueillement et modération) quelques jurassiens nectars.

L'heure tourne, il est temps de rejoindre "**le Bistronome**" où Lisa et Jérôme nous accueillent dans un cadre chaleureux. La fraîcheur et la créativité des mets dégustés ont su régaler nos papilles. Au cours du repas, nous avons le plaisir d'accueillir Christiane Barrière, notre future déléguée ANPR pour la Côte d'Or.

C'est plein d'énergie (?) que nous abordons la dernière étape de notre découverte d'Arbois sous la conduite de notre guide conférencier.



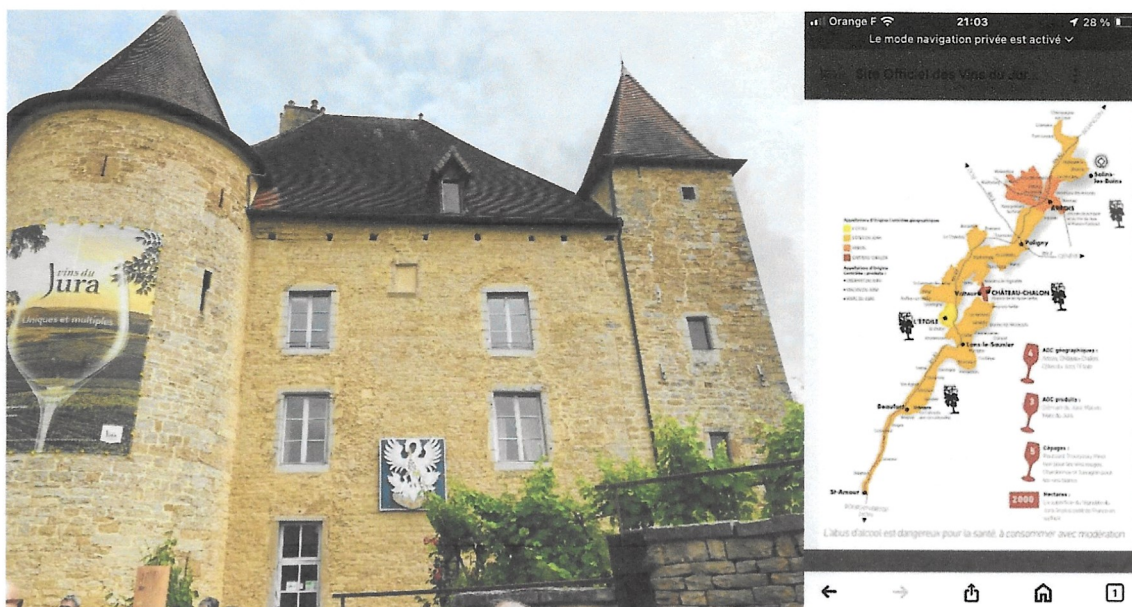
La visite débute par l'**église St Just**, visible de loin grâce à son clocher haut de 60m, en pierre ocre jaune, complété par un bâtiment de style roman de 3 nefs et de nombreuses chapelles latérales. A noter également un superbe carillon de 20 cloches, classé Monument historique. Sur le fronton extérieur d'une porte latérale on peut deviner les vestiges d'une fresque relatant l'assomption de Marie.

Sur l'autre rive de la Cuisance, on aperçoit le "château Bontemps" restauré et aménagé par un confrère, hélas absent ce jour.

Plus loin, près de l'église Notre Dame nous apercevons la statue de Louis Pasteur érigée en 1901 grâce à une souscription des arboisiens.

Sur notre trajet, une fresque peinte sur la façade d'une pharmacie, évoque la très ancienne

"fête du Biou" organisée tous les ans au début septembre. Le Biou désigne une grappe géante de raisin portée en procession jusqu'à l'église St Just pour y être bénie. Nous poursuivons notre visite à l'ombre bienvenue des arcades. Notons que la perspective des arcades a été coupée par l'ouverture d'une rue pour éviter aux gendarmes un tour complet de la ville lorsqu'ils devaient "mater" les émeutes des tanneurs ou des vignerons ! Petite déception pour les gourmands, le célèbre chocolatier Hirsinger présent depuis 3 générations, est fermé le jeudi. Notre parcours nous amène ensuite devant le collège d'Arbois où Pasteur a suivi son enseignement secondaire tout en cultivant son goût pour le dessin... ou les graffitis ! Quelques rues plus loin, nous découvrons le "**château Pécauld**", siège du Musée de la vigne et du vin, entouré du conservatoire des cépages jurassiens, protégés en bout de rang par de superbes rosiers "sentinelles".



La visite se termine au pieds de la **Tour Gloriette** où les cascades de la rivière nous distillent un peu de fraîcheur... avant de regagner nos foyers, fatigués mais heureux de la découverte d'une région si attachante dans un climat amical et chaleureux. Merci à toutes et tous de votre participation.

Bel été à vous et à bientôt pour de nouvelles découvertes

Didier Euzen