



De gauche à droite : Philippe Généreux (directeur technique et directeur général), Michel Haag (président), Valentine Fritsch (responsable de la Villa Meteor) et Edouard Haag (directeur commercial) trinquent à l'ouverture. PHOTOS DNA - LAURENT RÉA



Le conditionnement est abordé grâce à une projection immersive dans l'ancienne chaufferie où trône un alternateur à vapeur des années 50.

**HOCHFELDEN** Brasserie Meteor

# Bienvenue à la Villa

Après trois ans de réflexion et des mois de travaux, la Villa Meteor ouvre ses portes samedi. Un parcours à la fois pédagogique et divertissant sur les traces de la fabrication de la bière et à la découverte de l'histoire de la brasserie et de la famille Haag, à sa tête depuis huit générations.

« **A** la Villa Meteor, c'est la grande famille Meteor qui vous accueille », prévient Edouard Haag, le directeur commercial de la brasserie et représentant de la huitième génération de la famille de brasseurs. Conçue comme une « expérience », cette nouvelle attraction touristique,

première du genre, a été pensée avec les Haag bien sûr, qui ouvrent leur maison et leur jardin au public, mais aussi par les employés de la brasserie, dont les interventions et explications ponctuent le parcours à la découverte des mystères brassicoles. Prochain site d'intérêt pour les touristes, la « Villa » a hébergé des généra-

tions de brasseurs. Michel Haag, le président, et son fils Edouard, directeur commercial, évoquent volontiers leurs souvenirs liés aux lieux. Le premier, qui a habité cette maison pendant vingt ans, raconte les clapiers, autrefois situé à l'entrée actuelle du site, le poulailler devenu serre, puis laboratoire d'exposition, ou le bassin à proximité duquel évoluent les visiteurs, qui a été construit pour le mariage de ses grands-parents en 1898. Le second, trentenaire, sourit en évoquant les mercredis passés dans la maison de sa grand-mère, et les frites invariablement inscrites au menu. Ce patrimoine familial – dont la meilleure illustration réside probablement dans le bureau du grand-père d'Edouard, laissé en l'état – est désormais partiellement livré au public et à sa curiosité.

Mais la brasserie Meteor n'est pas seulement une affaire de famille et de généalogie. Les savoir-faire brassicoles constituent la pierre angulaire d'un parcours que la scénographe Bénédicte Laval a souhaité accessible et immersif. Plusieurs dispositifs vidéos et sonores



Le « grenier », où les visiteurs sont invités à manipuler l'orge.

viennent remplir cet objectif, et permettent de mettre en regard les quatre siècles d'histoire de la brasserie avec sa modernité et son incessante volonté d'innover, tant en termes de technologie que de saveurs. Des saveurs dont les visiteurs ne seront pas privés : la visite s'achève par

une dégustation de quatre bières avant de rejoindre la boutique où T-shirts, casquettes ou objets siglés Meteor côtoient les classiques du souvenir alsacien. Et des bières, naturellement. ■

HÉLÈNE DAVID

► Voir aussi en pages Région



Vue sur la chronologie familiale.

## Journée portes ouvertes

au Centre de Valorisation Energétique des Ordures Ménagères de Schweighouse s/Moder

**Demain samedi 8 octobre 2016** de 10h à 17h

- Exposition sur le tri des **déchets recyclables** et leur devenir
- Ateliers d'upcycling pour la **fabrication de meubles à partir de palettes usagées**, animé par UpCycl
- **Atelier « Récup' tes restes »** animé par La Grange aux Paysages (l'après-midi)
- Stand d'information et de démonstration sur le **compostage**, animé par La Maison du Compost
- **Visites** du site



smitom.fr  
03 88 72 04 47