

Moox, la bière qui se raconte...

C'est en 1434 qu'Arnaud Marc Mou, à l'époque distilleur particulier du Comte de la Roche, évoque pour la première fois son projet de monter une brasserie. Diverses archives attestent d'ailleurs de son appel d'offre auprès des plus grands fournisseurs de « gourgonailles à cervoise », nom donné à l'époque au matériel de fabrication. Mais ce projet, contrarié par diverses invasions autrichiennes et espagnoles, ne verra jamais le jour, et Arnaud Marc Mou ne laissera à ses héritiers que quelques alambics en piètre état.

Son petit-fils, devenu Gauthier Marmoux à la suite d'une erreur d'enregistrement, reprendra l'idée en la modernisant, les gourgonailles étant désormais équipées d'épissailles à double décantation inflatulaire. Mais la concurrence est rude, et Gauthier ne connaît pas assez le métier. Il sortira néanmoins sa première bière, qui ne titrait que 0,2% d'alcool et devait fermenter durant 3 ans et demi.

Ce n'est que bien plus tard, en 1869, que Garimonde Marmoux parvint à porter la production familiale à 27°, ce qui fut jugé excessif par les autorités de l'époque, qui en interdirent la vente. Le stock fut écoulé pendant la guerre de 1870, au travers de larges distributions auprès des fantassins français. On relève un passage dans les archives historiques qui cite « la cervoise rocheuse », dont le nom viendrait du fait qu'elle venait de La Roche, mais aussi qu'elle était vraiment dure à avaler : « ...Durant les premiers affrontements, et pour donner du cœur aux combattants, la cervoise rocheuse fut largement distribuée dans les rangs de ceux qui allaient mourir, et qui déclaraient « plutôt mourir par la lame allemande qu'avalier un truc pareil ! ». Des prussiens, non prévenus, tombèrent sur des stocks qu'ils prirent pour de la bière allemande et qui la burent. Leurs rangs furent donc décimés et depuis cet événement, les Français vouent un culte reconnaissant à la cervoise rocheuse, qui trône dans la plupart des reliquaires des églises de la région.

C'est d'ailleurs dans une de ces églises qu'un historien retrouva une bouteille intacte. C'était en 1936, et le temps avait fait son œuvre : l'infâme bière s'était muée en un breuvage qui ravissait déjà la vue avant d'enchanter les papilles. Bien sûr, les papistes de tout poil crièrent au miracle, incapables de comprendre que seul le savoir-faire familial était à l'origine de cette incroyable transformation.

Il fallut encore plusieurs générations à la famille Marmoux, devenue Marmoux suite à une autre erreur d'enregistrement, pour retrouver le savoir-faire ancestral de leurs aïeux. Jean Marmoux comprit très vite qu'un composant secret provoquait cette alchimie miraculeuse. Il chercha longtemps, et transmit ses expériences inabouties à son fils Anselme, qui les poursuivit.

Un jour enfin, Anselme trouva ! L'huile de coupe ! Comment ne pas y avoir pensé avant ? Mais oui, c'est bien en introduisant quelques litres d'huile de coupe dans les grandes cuves en cuivre que la transmutation peut s'opérer. Anselme mit donc au point un processus développé en secret, derrière une activité de décolletage qui lui servait de couverture.

...

L'élan décisif fut donné par Jean Marmoux, son fils, désormais seul aux commandes. Il construisit le bâtiment actuel, l'ancien étant devenu trop exigu, et commença à produire et stocker des quantités d'huile de coupe spécialement préparée pour une production à venir qui ne pourrait que s'internationaliser.

Il peaufina le mélange, l'enrichit de cendres de tabac à pipe. Passionné par cette recherche qui était depuis longtemps devenue sa raison de vivre, Jean expérimenta également l'influence des ondes musicales sur le mélange, et s'aperçut à cette occasion que certains airs avaient un effet bénéfique sur la maturation de l'huile. Citons par exemple « au plaisir des bois », qui fut à l'origine de la recette actuelle.

L'œuvre de sa vie accomplie, Jean passa le flambeau à son fils Alain, qui n'avait plus qu'à commander une installation de brasserie, ce qu'il fit fin 2009. Bien sûr, il ne fallait pas gâcher ces siècles de préparation par un achat hasardeux. Alain savait qu'une pincée de magie s'avèrerait indispensable. Il reprit donc l'installation d'un vampire roumain, Yaroslav Menkeléwicz, de Threiz, qui vendait car il ne pouvait plus travailler que la nuit, ce qui rendait ses achats et ses ventes très difficiles.

Et c'est ainsi que chacun peut aujourd'hui déguster une bière au goût inimitable : la Moox.

Mais attention, n'en demandez pas plus à Alain et Mireille. Il ne vous diront rien.

Et peut-être cela est-il mieux ainsi...

...

Ces courts extraits sont issus d'une œuvre totalement imaginaire,
«Moox, votre dernière bière».
Tout est faux, mais on pourrait être tenté d'y croire, juste pour rire...

