

BYRRH



Un peu d'histoire ! Aux environs de 1860, deux jeunes frères *Simon* et *Pallade Violet*, issus d'une famille modeste de cinq enfants dont le père était muletier, décident de quitter leur village natal de *Corsavy* pour la plaine du *Roussillon*. Les 2 frères vont exercer le métier de marchand ambulant et vendre des articles de mercerie, des étoffes et du vin. Après une longue expérience itinérante, ils décident de se fixer à *Thuir* où ils ouvrent une boutique. Le **14 Septembre 1866**, *Simon* et *Pallade Violet* se constituent en société devant *Maître Augé*, notaire à *Thuir*. C'est le début d'une *belle aventure*.

Au début ils ne disposaient que de *quelques petits fûts* qu'ils remplacèrent un peu plus tard par des *foudres plus importants* achetés d'occasion. Leur sens inné des affaires va les inciter à développer leur commerce et à *élargir* leur activité de négoce de vins importés d'*Espagne* (Malaga et Tarragone).

La Naissance du Byrrh



Simon Violet servi par sa connaissance approfondie des vins et par sa science gustative, va élaborer la *merveilleuse formule*. En mariant certains grands crus du Roussillon, en les aromatisant avec des plantes

et en les tonifiant avec des écorces de quinquina, il créa un *apéritif* qui est alors commercialisé sous le nom de "*Vin tonique et hygiénique au quinquina*".

En cette deuxième moitié du XIX^e Siècle, les vins médicaux et ceux à base de quinquina sont réputés comme reconstituant. C'est *Simon* lui-même qui assure la livraison de ce *précieux breuvage* chez les *pharmaciens*, les *épiciers* et les *cafés* de la région.

Devant un tel succès, l'Ordre des Pharmaciens de *Montpellier* va tenter aux frères *Violet* un procès pour concurrence déloyale et il leur fut interdit d'utiliser le

mot quinquina, qui désignait un produit pharmaceutique.

Le **10 Février 1873**, la marque *Byrrh* est déposée au greffe du tribunal de commerce de *Perpignan*.

Le sigle *Byrrh*, par son étrangeté, a toujours suscité la curiosité et l'imagination.

L'origine de ce nom à l'orthographe étrange, a donné lieu à de nombreuses versions. *Byrrh* est né selon la petite histoire de l'ajustement, dû au *hasard*, de lettres désignant des coupons d'étoffes entreposés dans la petite mercerie des frères *Violet*.

En **1876**, *Simon* et *Pallade Violet* modifient les statuts de la société. Son activité est dès lors basée uniquement sur le commerce de vin. Cette entreprise prospère très rapidement et deux comptoirs d'achat sont installés en Espagne. À *Thuir*, les chais s'étendent pour atteindre une *capacité de stockage de 50 000 hectolitres* en quelques années. Cette capacité deviendra très vite insuffisante et *Simon* décide de construire une cave plus importante. Ne pouvant s'agrandir d'un même côté du boulevard, il fait tracer et réaliser les *établissements* que nous connaissons aujourd'hui.

À compter de cet instant, l'entreprise n'aura de cesse de prospérer et des agences sont installées dans le monde entier. *La Maison Violet* participe à de nombreuses expositions en France et à l'étranger et les premières publicités commencent à faire leur apparition.



L'Apogée du Byrrh

Simon Violet décède en 1891 et c'est son fils, Lambert qui lui succède. Il continue l'œuvre de son père et les travaux d'*extensions des chais*. Le nouvel établissement est inauguré en 1892. L'usine est ensuite reliée au réseau ferroviaire et la marquise du hall d'expédition est l'œuvre de *Gustave Eiffel*.

En 1910, l'entreprise compte **750 employés** et distribue plus de **30 millions de litres** de Byrrh par an. Dans les *Pyrénées-Orientales*, des caves sont construites et de nombreuses succursales voient également le jour à travers toute la France.

Au décès de Lambert en 1914, c'est Marie, son épouse qui dirige la société. En 1920, Jacques et Simone, les enfants de Lambert et Marie reprennent les rennes de l'entreprise familiale et poursuivent les constructions de caves. Les chais de Thuir deviennent alors les plus **vastes du monde**. Ils sont à l'origine de nombreux records comme :

- La construction de **3 cuves en béton** dont la plus grande à une capacité de stockage de plus de **6800 hectolitres** (680000 litres). Ces cuves sont destinées aux coupages et à l'unification des vins.
- En 1934, fut construite une cuve en chêne d'une contenance de **4205 hectolitres** (420500 litres).
- Enfin, le troisième record, qui n'est pas le moindre, la mise en vin de la plus grande cuve en chêne d'une capacité de **1 000 200 litres** en 1951, record jamais égalé depuis.



QUELQUES Cocktails



Kina

3 cl de Byrrh
3 cl de Vermouth blanc
5 cl de Gin



Byrrh Cassis

11 cl de Byrrh
4,5 cl de Crème de cassis
40 cl d'Eau pétillante
Glaçons - 1 Tranche d'orange



Cherry Bi-Byrrh

4 cl de Byrrh
2 cl de Cherry Brandy
Glaçons



Casualty

32 cl de Scotch
11 cl de d'Amareto
11 cl de Byrrh
1/2 c à c Chocolat amer
1 Zeste d'orange

Les plantes aromatiques rentrant dans la composition du Byrrh : Café, Cacao, Cannelle, Quinquina, Écorces d'Oranges Amères.

Mot du CAVISTE

Le Byrrh peut se déguster seul ou en cocktail, il est aussi utilisé en cuisine pour concocter des sauces, des desserts, de viandes...

