

Quand le lambic se fabriquait à Bruxelles...



Martine De Keukeleire

La brasserie bruxelloise est une industrie ancienne et prospère dont le cours sinueux de la Senne a déterminé l'implantation au coeur de la ville, les brasseries étant tributaires des points d'eau. La localisation des industries, fort concentrées dans la partie basse de la ville, subira peu de modifications durant la première moitié du 19^e siècle. Au cours de la même période, la vallée de la Senne en dehors de la cité gardera une vocation agricole. Néanmoins, il n'y a pas ou peu de villages qui n'aient une ou plusieurs brasseries. Celles-ci travaillent généralement pour une production locale dont la renommée ne déborde le village que grâce à l'habileté de son brasseur : c'est le cas d'Uccle et d'Ixelles.

Les grands travaux du voûtement de la Senne et l'aménagement des boulevards centraux (1867-76) vont modifier l'activité industrielle de la ville. Ils entraîneront l'éclatement du noyau brassicole concentré dans la paroisse Saint-Géry et son implantation dans les faubourgs. Les axes de communication, comme le canal et les gares, détermineront alors le choix du site.

Le lambic et ses dérivés

Avant 1850, l'importation de bières étrangères est de peu d'importance. La production locale a développé un produit spécifique dont le mérite traditionnel lui assure une supériorité incontestable. Le lambic est une bière fromenta-

L'impasse Lebon (rue Saint-Jean Népomucène) : dans le fond, la Brasserie Vandendaele.

Dans ABEELS G., *La Senne*, Bruxelles, 1983, p. 75.

cée de fermentation spontanée provoquée uniquement par des micro-organismes présents dans l'air de la vallée de la Senne (*Brettanomyces lambicus* et *Brettanomyces bruxellensis*) et non par adjonction de levure. Elle sert de base à l'élaboration d'autres bières bruxelloises dont la plus populaire est sans conteste le faro. Ce mélange de jeune et de vieux lambic créera une bière forte qui, additionnée de sucre candi, acquiert moelleux et mousse. Nutritive, car produite lors d'une première trempe, sa consommation est très répandue dans les milieux populaires. Son goût acide typique auquel s'est attaché le palais bruxellois en a fait l'image de marque de la région. Cette étiquette de bière populaire ainsi que la spécificité de son goût nuira plus tard à son extension sur un marché plus étendu.

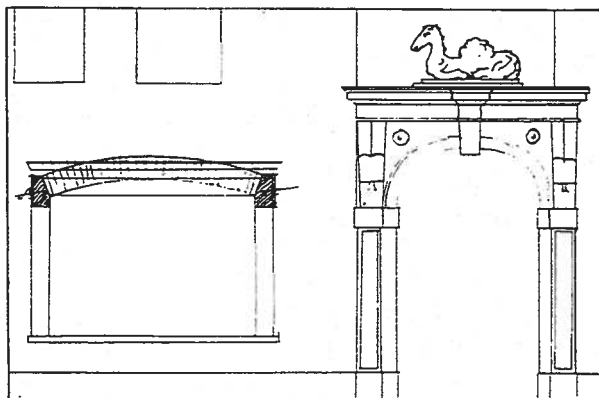
La mars était la petite bière du brassin du lambic qui se travaillait dans l'année et servait de bière de table. Quand à la gueuze, également produit du coupage de jeune et de vieux lambic, elle est mise en bouteille afin de subir une seconde fermentation. Elle n'est mentionnée dans les revues brassicoles qu'aux alentours de 1860. Lors de la Foire Internationale de Bruxelles en 1880, le faro est la bière représentative de la capitale. Le lambic-gueuze n'y apparaît pas encore. Durant la Foire de 1897, par contre, la Société des Brasseurs constate la consommation de 3.575 bouteilles de lambic-gueuze au stand des brasseurs. Commercialisée en bouteille, elle connaîtra un tel essor qu'elle supplantera le faro comme emblème régional. Vers 1860, trois bras-

seurs bruxellois (Henri Vandenheuvel, Grégoire Mienes et Jean-Baptiste Pauwels) se lanceront dans la production de bières dites allemandes comme la Munich et la Bavière (c'est-à-dire de basse fermentation); première brèche dans l'industrie bruxelloise traditionnelle, elle en annoncera le déclin.

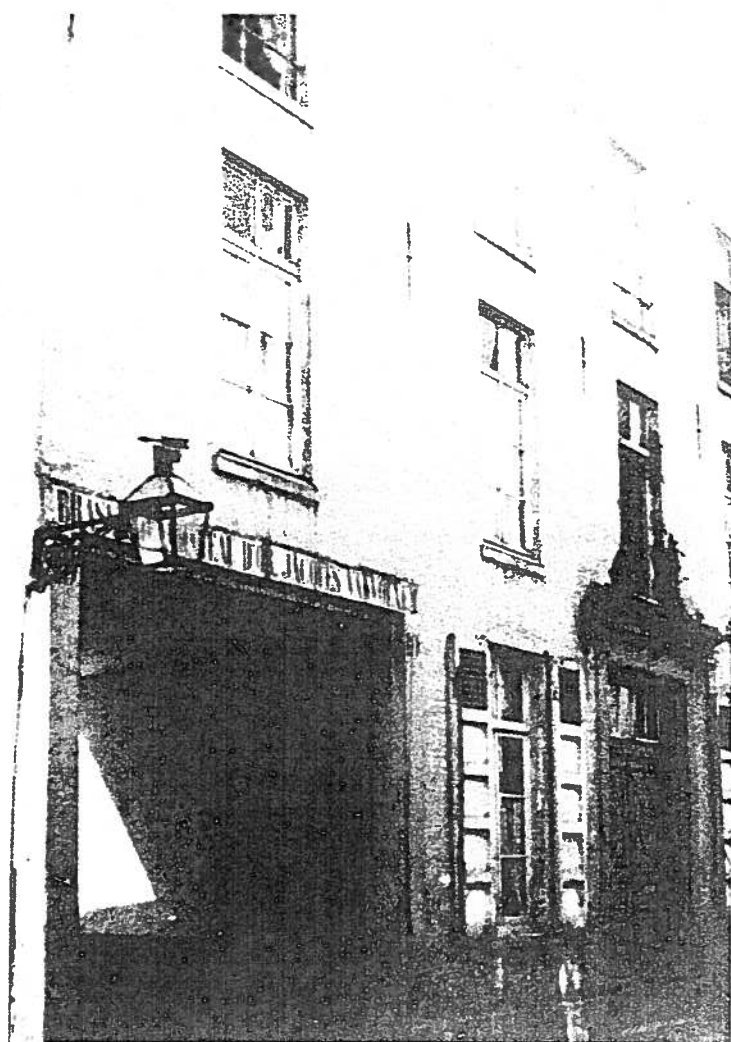
Localisation des brasseries avant 1860

Les brasseurs de la cité ne sont pas des industriels mais des commerçants. La profession est tissée de liens familiaux : mariage entre enfants de brasseurs, frères gérant une même brasserie ou encore plusieurs enseignes dans une même famille. La majorité des propriétaires de ces petites entreprises occupent deux ou trois garçons-brasseurs. Le bâtiment, qui a pignon sur rue, s'étend en locaux situés au fond des cours parfois accessibles par des impasses. Ces extensions qui percèrent les pâtés de maisons en leur coeur façonneront le tissu urbain et industriel typique du 19^e siècle. Réparties le long de la Senne, depuis la rue de Laeken (rue aux Fleurs, rue de l'Épargne, rue Van der Elst, rue du Pont-Neuf, rue Saint-Pierre), jusqu'au boulevard Barthélémy (il y avait 5 brasseries rue Terre-Neuve, rue des Tanneurs et rue Haute), la plus forte concentration de brasseries est localisée dans ce qui fut l'ancienne paroisse Saint-Géry dont elles ont influencé la physionomie. L'existence d'un passage en-dessous du chœur de l'église, détruite en 1799, évitant au charroi de tonneaux un détour inutile, en est un exemple. Leur relevé sur le plan cadastral en 1866 (plan Popp) en montre la densité. Il y avait quatre brasseries sur la Grande Ile : F. De Page, Decock-Krieckx, Keymolen-Nerinck (« Le Chameau ») et J. Van Volxem; trois sur la Petite Ile : Hermans, Desmedt et Hauwaert-Van Volxem; trois rue des Soeurs Noires : Duwé-Bredael, J.-B. Demol et J.-F. Kaeckenbeek; deux rue d'Anderlecht : Maes et Ch. & J. Kaeckenbeek, etc.

Leur adhérence au tissu urbain n'est pas sans préjudice pour le voisinage indisposé par les vapeurs et les odeurs. Les dépositions enregistrées par des officiers de police lors des enquêtes commodes et incommodes, indispensables pour l'obtention de l'autorisation de l'installation de chaudières à vapeur dans les brasseries, en sont le témoignage.



Façade de la Brasserie Keymolen, « Le Chameau », rue du Borgval, en 1849. A.V.B.



Entrée de la Brasserie Van Volxem, « Le Château d'Or », rue des Pierres, vers 1870.

Dans ABEELS G., *La Senne*, Bruxelles, 1983, p. 50.

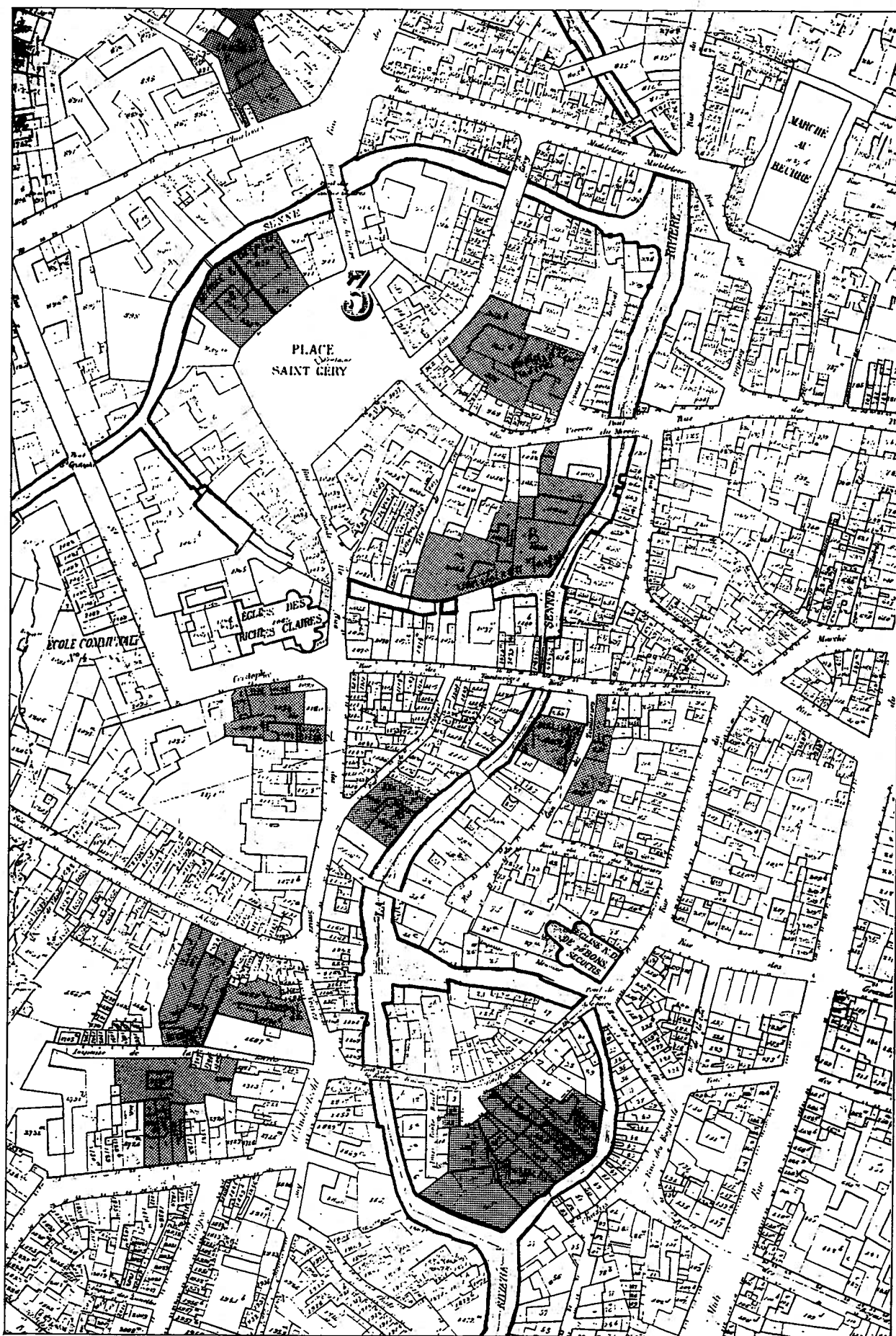
Production et distribution

Le commerce de la bière à Bruxelles a un mode de fonctionnement qui lui est propre : quatre professions en découlent :

- le malteur qui fait germer l'orge;
- le brasseur qui fabrique et entonne la bière;
- le marchand ou préparateur de bière qui achète lambic et mars au brasseur pour en faire faro et bière de table;
- l'estaminettiste ou débitant.

En réalité, la division des tâches n'est pas aussi stricte. Certaines brasseries ont leur propre malterie, d'autres ont aussi leurs magasins de bières (André De Boeck, rue de la Serrure, possédait un magasin attenant situé impasse Sainte-Ursule).

De nombreux marchands sont également débiteurs de leurs produits. L'existence du marchand de bière est signalée dans l'organisation du travail brassicole depuis le 15^e siècle (« taper » — « voortapper »). Il commande au brasseur des brassins à façon qu'il fera vieillir dans ses caves. Il déterminera la qualité finale du faro: il existe d'ailleurs autant de faros différents que de préparateurs. 250 préparateurs sont recensés à Bruxelles en 1862. Ceux-ci sont à rattacher à la classe des cabaretiers. Leurs caves, impressionnantes vu l'importance du stock qu'elles renferment, sont souvent louées aux hospices ou autres institutions.



Situation des brasseries près de la Seine, vers 1866. Plan Popp. C.C.B.

L'évolution de la situation de l'industrie brassicole

Le nombre des brasseries à l'intérieur de la seconde enceinte (le Pentagone) n'évoluera pas de façon déterminante durant la première moitié du 19^e siècle. Fixé au nombre de 48 par la corporation sous l'Ancien Régime, il reste inchangé en 1806. Par contre, à partir de 1820, le nombre des brasseries s'accroît : 58 en 1822; 54 en 1838.

Mentionnées déjà par P. Lindemans au 17^e siècle, 29 d'entre elles fonctionnent encore en 1806 et 14 continuent à produire jusqu'aux grands travaux de modernisation qui ont transformé le cœur de la ville. Un très grand nombre d'industries seront expropriées par les autorités communales : quelque 1.100 maisons de la ville basse sont alors démolies. La brasserie du Chameau, citée déjà en 1670, ainsi que la brasserie du Château d'Or (1643), situées toutes deux impasse du Borgval, disparaissent peu après 1866. A cette époque s'amorce l'exode vers les faubourgs. Certaines implantations se feront chaussée de Mons, chaussée d'Etterbeek, chaussée de Louvain, chaussée d'Ixelles et à proximité des Portes de Flandre, de Laeken et de Hal où s'étaient formés des agglomérats à caractère urbain. Entre autres, J. Systemans de la place Saint-Géry s'installe 9 rue de France à Saint-Gilles; Hauwaert-Van Volxem de la Petite Ile part au 23 boulevard Jamar à Saint-Gilles et J.J. De Genst au 25 du même boulevard.

Entre 1870 et 1880, on dénombre la disparition de 23 brasseries du centre. Les aménagements urbains n'en sont pas les seules causes. Un procès-verbal d'une séance de la Commission des Brasseurs de 1881 signale une crise dans l'industrie brassicole : la concurrence à outrance due au grand nombre de brasseries, l'augmentation de la consommation d'alcool et le développement de l'importation des bières étrangères lui semblent être à l'origine de cette récession. Vers 1910,

l'engouement pour les bières étrangères aura raison de neuf autres brasseries. Le *Petit Journal du Brasseur* de cette même année précise que l'importation de bières allemandes est passée de 24.047 hectolitres en 1880 à 237.780 hectolitres en 1910 (!) et se demande comment la brasserie pourra lutter contre la concurrence étrangère.



En-tête de la Brasserie Henri Vankeerbergen-Aerts, « Le Boulet », rue du Boulet. C.P.A.S. de Bruxelles.

Lors de la seconde guerre mondiale, la réquisition des tonnes de lambic par les Forces allemandes posera de gros problèmes aux brasseurs bruxellois : les micro-organismes y sont localisés et sans eux la production de lambic n'est plus possible. De plus, le reste du pays, non desservi en lambic durant la guerre, prendra rapidement goût après celle-ci au nouveau produit filtré et sucré qui lui est proposé.

Les dernières brasseries du centre ville (Van der Borch, Toussaint, Van de Kerckhoven, De Coster-Heymans) seront reprises tour à tour dans les années 50 et 60 par les Brasseries Unies de De Boeck-Goossens qui, vers 1970, vendront leur activité à la Brasserie Vandestock. Elles ne purent surmonter l'absence de matériel moderne et de capitaux.

Brasserie Van der Borcht

FONDÉE EN 1870

TÉLÉPHONE 122225

la Couronne

Rue d'Anderlecht, 144, BRUXELLES

Chèques Postaux N° 240.36
Banque : de la Société Générale

M

En-tête de lettre de la Brasserie Van der Borcht, « La Couronne », rue d'Anderlecht. C.P.A.S. de Bruxelles.



Carte postale publicitaire de la Brasserie De Boeck frères (place Van Hoegaerde à Koekelberg).
Collection De Boeck

Monsieur le Commissaire,

Les soussignés propriétaires et locataires de maisons situées rue au Lin, répondant à l'enquête de commodo et incommodo ouverte sur l'établissement d'une machine à vapeur dans la brasserie du Chateau au Borgval appartenant à M. Keymolen, vous adressent la présente protestation contre l'établissement de cette machine qui causerait le plus grand préjudice à leurs habitations.

Il existe déjà dans cette brasserie

- 1) une pompe dans la cour, tirant l'eau de la Senne et dont le bruit trouble les voisins;*
- 2) une autre pompe dans la brasserie, placée sur un puits dont elle absorbe presque toute l'eau de telle façon que, lorsque la Senne procure peu d'eau à la première pompe, et que la seconde épuise le puits, les pompes des voisins sont à sec, et qu'ils manquent déjà du plus strict nécessaire pour leur ménage et pour l'arrosement;*
- 3) une pompe à bière dans la brasserie, placée contre le mur d'un voisin, fonctionnant surtout la nuit et troublant le repos partout à la ronde;*
- 4) une cheminée qui remplit de fumée et de suie les cours déjà si petites des habitations voisines, sans parler des vapeurs que laisse le toit des refroidissoirs.*

Or, il est évident que l'établissement de la machine projetée augmenterait le bruit et la fumée et la suie, et troublerait davantage encore le repos de tous; il est évident qu'elle achèverait d'enlever aux pompes du voisinage le peu d'eau qui leur reste et qui est aussi indispensable à leurs besoins qu'à la salubrité publique.

Les soussignés vous prient donc, M. le Commissaire, de faire parvenir leur protestation à l'autorité supérieure; ils espèrent qu'elle protégera le faible contre le fort, et que M. Keymolen ne puisera pas un droit dans la contravention qu'il a commise en commençant les travaux sans autorisation; ils espèrent que si cette autorisation ne pouvant être refusée au moins l'autorité stipulerait des conditions pour le bruit, l'ébranlement des murs, la suie et la fumée.

Ils se disent vos respectueux administrés.

Bruxelles, 11 juin 1849.

J. Goossens, P. Nys, C. Lamy [...]

Archives Générales du Royaume. Province du Brabant. Etablissements dangereux, insalubres et incommodes (1819-1954). Bruxelles.



Michel De Boeck servant de la gueuze à ses ouvriers dans sa Brasserie, lors de la fête du « Mei », célébrant la fin de la période de brassage.

Collection De Boeck.

Modification du produit ?

Des voies d'accès plus aisées, et surtout la suppression de la barrière d'octroi ainsi que de l'impôt sur l'importation de marchandises, ouvriront des perspectives sur de nouvelles installations dans les faubourgs. D'autre part, la vocation de Bruxelles-capitale amènera provinciaux et étrangers dont le palais ne s'accommodera pas toujours au goût acide du faro. La diffusion de plus en plus importante de bières étrangères d'importation ou de fabrication locale en sera le résultat. A la fin de 19^e siècle, rares sont les brasseries de lambic qui fabriquent encore exclusivement du faro et du lambic. En 1897, le *Moniteur de la Brasserie* mentionne la création de vingt brasseries qui tentent de satisfaire le goût doux-amer d'une nouvelle clientèle. Cette diversification de la demande provoquera une modification du produit lui-même : l'utilisation de la saccharine, produit de substitution durant la première guerre mondiale, se généralisera, créant un produit plus sucré et ayant moins d'amertume.

La longue période de maturation nécessaire à la fermentation spontanée et l'immobilisation de capital qu'elle entraîne n'est peut-être plus vraiment en rapport avec le bouleversement économique que connut l'industrie brassicole. Hâter la maturation du produit fut un des buts visés par les brasseurs bruxellois.

Actuellement certains brasseurs produisent une gueuze industrielle : filtrée, pasteurisée, plus rapide à brasser, à stocker. Bruxelles ne compte

plus qu'une seule brasserie artisanale de lambic : la brasserie Cantillon, l'actuel Musée Bruxellois de la Gueuze. Cette tradition est cependant perpétuée dans le Payottenland. La brasserie du lambic, une industrie de pointe ou, au contraire, un métier au caractère artisanal ? La réalité comprend les deux approches. D'une part des principes de fabrication inamovibles, de l'autre des techniques en perpétuelle évolution. On ne peut que souhaiter que l'uniformisation d'un produit de grande consommation ne se fasse pas au détriment de la disparition du moelleux et du bouquet.

Pour en savoir plus...

Itinéraire de la bière : 55 km à travers Bruxelles et le Brabant Flamand occidental. Hommes et Paysages n° 7, Bruxelles, Société Royale Belge de Géographie et Fédération touristique de la Province de Brabant, 1989.

LAURENT A., *Bruxelles, ses estaminets, ses bières*, (Bibliothèque de la Brasserie), vol. 30, Bruxelles 1883.

LINDEMANS P., *Brouwerijen en Brouwers van Oud-Brussel*, dans *Eigen Schoon en De Brabander*, Bruxelles, 1958-1962.

Le Petit Journal du Brasseur, Bruxelles, à partir de 1899.

Recensements de la Ville de Bruxelles, 1795, 1812, 1816, 1829, 1835, 1846, 1866, 1876.

La Région de Bruxelles. Des villages d'autrefois à la ville d'aujourd'hui, publié sous la direction d'A. Smolar-Meynard et de J. Stengers, Bruxelles, 1989.

ROBBRECHT R., *L'industrialisation de Bruxelles et de son agglomération de 1815 à 1860*, mémoire de licence en sciences politiques, ULB, 1960.