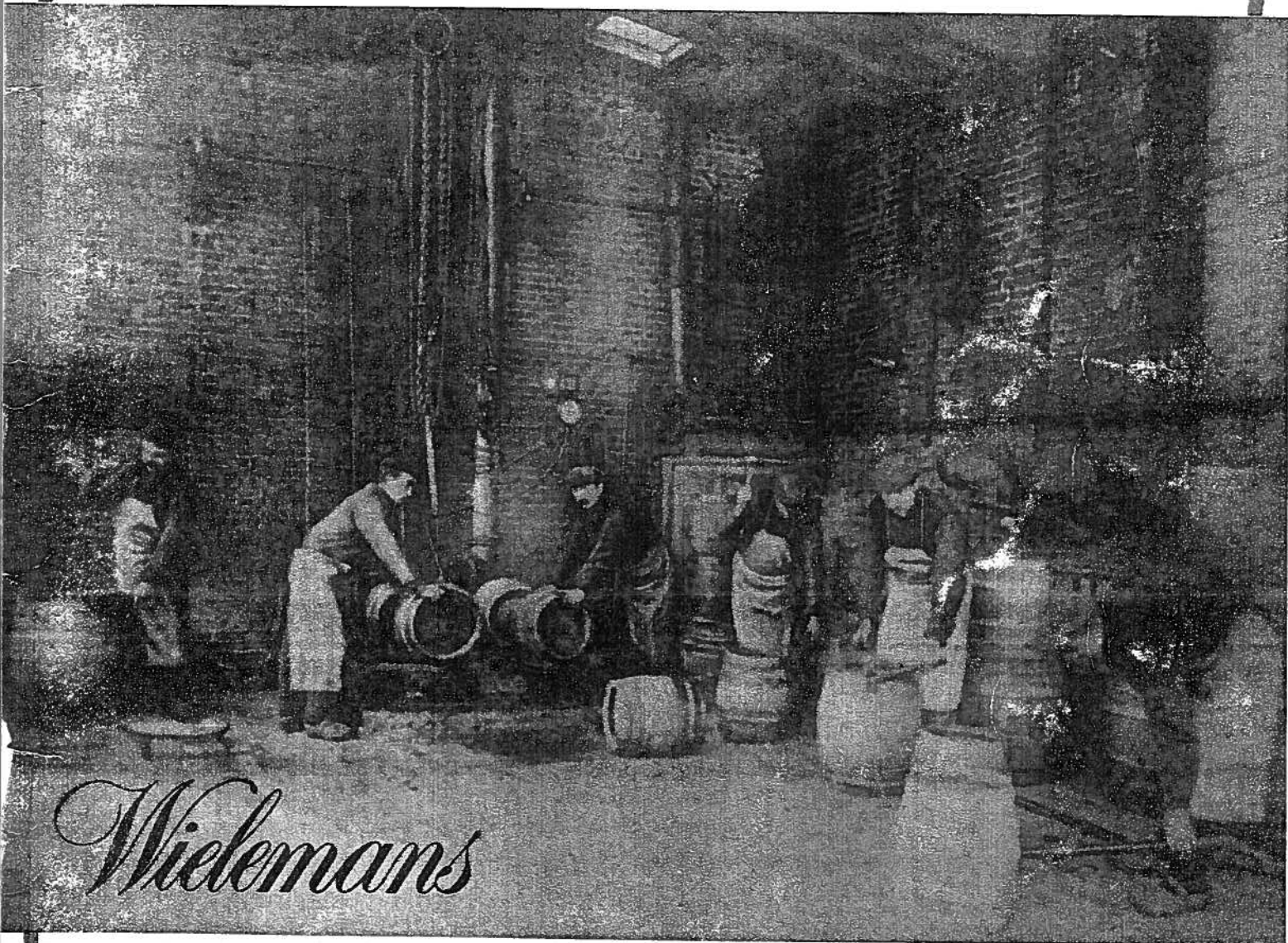


LES  
CAHIERS  
DE LA

# FONDERIE

*Revue d'histoire sociale et industrielle de la région bruxelloise*

numéro  
spécial



*Wielemans*

## BIERES BRASSERIES PATRIMOINE INDUSTRIEL

n° 8 — juin 1990  
NUMERO SPECIAL  
périodique trimestriel  
Bureau de dépôt Bruxelles X

## Les Cahiers de LA FONDERIE

publication de l'ASBL LA FONDERIE  
Histoire Ouvrière et Populaire  
Musée d'Histoire Sociale et Industrielle  
de la Région Bruxelloise

### Comité de rédaction

G. Lemaire	Ph. Plumet
C. Massange	J. Puissant
J.-P. Nandrin	G. Vanderhulst

### Comité scientifique

J.-C. Baudet	H. Paindaveine
E. Bernard	Ph. Plumet
B. De Meulder	J. Puissant
D. De Thysebaert	P. Scholliers
P.-P. Dupont	E. Spelkens
J.-J. Heirwegh	M.-R. Thielemans
C. Huberty	A. Tihon
F. Legardien	G. Vanderhulst
G. Lemaire	Ch. Vandermotten
P.-P. Maeter	J.-J. Van Mol
C. Massange	R. Wellens
J.-P. Nandrin	G. Zélis

### Secrétariat

rue Ransfort 27 — 1080 Bruxelles — tél. 02/410.10.80.  
Compte n° 068-1048190-35

**Coordination :** C. Massange

**Secrétariat :** R. Di Felice

**Photographie :** L. Muñoz

**Mise en page :** M. Lebrun

**Imprimerie :** Dewarichet, Bruxelles

### Les auteurs

**Marie Nisser**, professeur à l'Université d'Uppsala, est présidente du TICCIH International (The International Committee for the Conservation of the Industrial Heritage).

**Guido Vanderhulst** est l'administrateur-délégué de l'asbl La Fonderie et est président du TICCIH Belgium.

**Jean-Paul Vaes** a été employé par Wielemans-Ceuppens et travaille actuellement pour le Groupe Artois.

**Martine De Keukeleire** est historienne et effectue des recherches sur les brasseries de lambic à Bruxelles.

**Jean-Pierre Van Roy** est directeur du Musée Bruxellois de la Gueuze.

**Peter Scholliers** est chercheur qualifié au F.N.R.S. et chargé de cours à la V.U.B.

**Bernadette Mérenne-Schoumaker** est professeur de géographie économique à l'Université de Liège.

**Fabienne Trino** est licenciée en aménagement du territoire et urbanisme (U.L.B.).

**Abonnement :** par an (2 numéros) : 500F (700 F pour les associations et institutions privées ou publiques) à verser au compte n° 068-1048190-35 avec la mention «abonnement 19. — Cahiers».

Vous pouvez devenir membre de l'asbl La Fonderie : pour tout renseignement, téléphonez au 02/410.10.80.

Avec l'appui de l'Administration du Patrimoine culturel du Ministère de la Communauté française, de la Commission communautaire française

Editeur responsable :  
Guy Lemaire, rue du Ham 7 — 1180 Bruxelles

Il est évident que l'impact de l'industrie sur la société du monde industrialisé a été de la plus grande importance. La vie professionnelle et la vie privée en ont été transformées, tout autant que les mentalités et les modalités d'action. L'industrie a donné naissance à une culture spécifique. Elle a transformé les paysages et créé une nouvelle architecture tant des lieux de travail que des lieux résidentiels. Et pourtant, le patrimoine industriel n'a pas toujours été considéré comme une partie importante de notre culture. Ce n'est qu'après la deuxième guerre mondiale que l'archéologie industrielle a commencé à s'implanter en Europe et dans certaines autres parties du monde. On pouvait certainement citer des exemples de conservation d'usines importantes pour l'histoire industrielle et technique mais les tentatives fructueuses de sauvetage de bâtiments et de sites significatifs étaient bien moins nombreuses que les échecs. L'opinion publique, les organismes officiels concernés et les entreprises elles-mêmes ne considéraient pas encore le patrimoine industriel comme une part importante de notre tradition culturelle. Quelques pays seulement avaient commencé à s'occuper concrètement de l'étude et de la protection du patrimoine industriel lorsque, en 1973, se tint à Ironbridge, en Angleterre, le Premier Congrès sur la Conservation des Monuments de l'Industrie.

Les années qui suivirent ce Congrès furent très fertiles pour la coopération internationale dans le domaine du patrimoine industriel.

De plus en plus de pays ont commencé à s'engager dans la recherche documentaire, l'étude et la conservation des bâtiments, des sites et des paysages industriels. Six Congrès internationaux ont tenu leurs assises. Le TICCIH (The International Committee for the Conservation of the Industrial Heritage) fut fondé en 1978 et aujourd'hui, le TICCIH a des Délégués Nationaux et des Correspondants Nationaux dans plus de 30 pays.

Au cours de ces quinze dernières années, le domaine de l'archéologie industrielle a évolué et ses tâches ont été autrement définies. Tout d'abord, le concept d'« archéologie industrielle » a dû être accepté; progressivement, selon les différents contextes internationaux, il fut remplacé par celui de « patrimoine industriel », ce qui souligne donc l'élargissement du sujet. L'archéologie industrielle naissante ne s'intéressait qu'à l'histoire de la technologie dans sa signification la plus étroite. Son domaine s'agrandit ensuite et engloba l'environnement industriel. Au milieu des années 70, il fut question de préserver et d'étudier l'histoire contemporaine du travail dans un sens plus large. Au même moment, la réhabilitation et le recyclage devinrent intéressants. Des usines devenues inutiles trouvèrent alors une nouvelle fonction et des sites industriels désaffectés connurent une nouvelle activité.

La conception de la conservation de l'industrie s'étendit donc. De même, elle en arriva à reculer ses limites temporelles. Au début, les contextes historiques étaient étudiés et l'environnement des commencements de l'industrie attiraient l'attention. Actuellement, les recherches sur notre présent sont peu à peu considérées comme une tâche dont l'importance s'accroît. De plus, on constate aujourd'hui l'ambition de concrétiser de façon plus vivante la conservation et de trouver de nouveaux modèles de musées.

La Fonderie tisse tous les liens de ce développement du domaine du patrimoine industriel. La Fonderie s'est donné pour tâche d'expliquer l'industrie dans son contexte social. Le milieu de travail des générations passées doit être regardé comme une clé pour comprendre nos vies et notre condition humaine actuelle. Nous devons connaître les routes que nous avons parcourues pour voir clairement où nous sommes maintenant.

Au moment où va bientôt se tenir à Bruxelles le Septième Congrès sur la Conservation du Patrimoine Industriel, en septembre 1990, c'est un grand plaisir pour moi de participer à la réalisation de cette publication de La Fonderie sur le patrimoine industriel. Elle trouvera certainement un écho auprès de nombreux lecteurs et spécialistes à travers le monde.

Marie NISSER, Présidente du TICCIH International

## SOMMAIRE

<b>Editorial,</b> par Marie Nisser, présidente du TICCIH .....	1
<b>La Fonderie veut sauver la brasserie,</b> par Guido Vanderhulst .....	2
 <b>BRUXELLES, BIERES ET BRASSERIES</b>	
<b>Wielemans-Ceuppens : grandeur et décadence d'une brasserie,</b> par Jean-Paul Vaes .....	13
<b>Une visite de la brasserie Wielemans-Ceuppens en 1910 .....</b>	24
<b>Le métier de maître brasseur,</b> entretien avec Marin Vandendorre .....	29
<b>Des ouvriers face à un redéploiement industriel,</b> entretien avec deux travailleurs d'Interbrew .....	35
<b>Quand le lambic se fabriquait à Bruxelles...,</b> par Martine De Keukeleire .....	44
<b>Projets et réalités : le Musée Bruxellois de la Gueuze,</b> par Jean-Pierre Van Roy .....	50
<b>Bière et vie sociale à Molenbeek : le Café des Sports,</b> entretien avec Jan De Greef.....	52
 <b>PATRIMOINE INDUSTRIEL ET ARCHEOLOGIE</b>	
<b>L'archéologie industrielle : définitions et utilités,</b> par Peter Scholliers .....	59
<b>Les friches industrielles : leur réhabilitation en milieu urbain,</b> par Bernadette Mérenne-Schoumaker.....	67
<b>Le patrimoine industriel : une approche méthodologique,</b> par Fabienne Trinon .....	75

Photo de couverture :  
Le poissage des fûts à la Brasserie Wielemans-Ceuppens vers  
1910.

Dans *Fabrication de la bière. Vues prises à la Brasserie Wielemans-Ceuppens.*  
Bruxelles, s.d., n° 19.

Sauf mention contraire, les photos ont été réalisées par l'asbl  
La Fonderie.

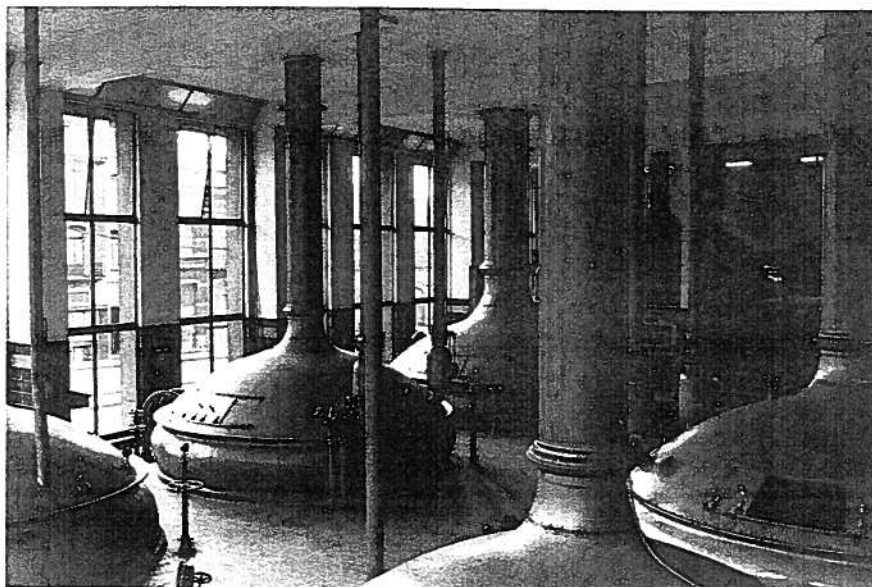
Photo de la page 12 :  
Publicité pour Wielemans en 1932.  
Dans *Le Soir Illustré*, 14 mai 1932, p. 25.

Photo de la page 59 :  
Fenêtre de l'ancienne salle de brassage de la Brasserie  
Wielemans, avenue Van Volxem à Forest.



# LA FONDERIE VEUT SAUVER

*Un témoin, un acteur, une réflexion*



La salle de brassage Blomme, photographiée en octobre 1988.

*La Brasserie Wielemans fait partie de la mémoire des Bruxellois. Elle est un repère essentiel à Forest pour tous ceux qui, par la route ou par le train, accèdent à la ville. Dernière brasserie de pils à Bruxelles, depuis la disparition de la brasserie Léopold, elle ne peut être démantelée sans plus. Les reflets rouges des cuves de cuivre appartiennent à la mémoire collective.*

*Le cas Wielemans est non seulement très significatif de choix importants pour le redéploiement industriel mais aussi essentiel pour l'identité de la région bruxelloise. Une entreprise occupant de nombreux travailleurs ferme ses portes, un outil industriel disparaît. Y en aura-t-il d'autres à sa place? Par ailleurs c'est non seulement un peu de l'âme bruxelloise, mais aussi sa mémoire et ses repères urbains qui risquent de disparaître si des convergences d'intérêts entre promoteurs, pouvoirs publics et associations spécialisées en patrimoine industriel ne s'allient pas.*

*Il faut s'efforcer de garder les traces les plus parlantes, les plus riches. C'est essentiel à la mémoire des gestes, à celle des gens, aux langages, mais aussi aux techniques utilisées qui ont servi l'homme et l'ont souvent asservi. On mesure alors la formidable capacité qu'a l'homme de créer et de se libérer par la technique... et ses nouveaux asservissements.*

Ces quelques phrases sont extraites des communiqués que La Fonderie a diffusés. La presse, tant francophone que néerlandophone, les a largement répercutés, ce qui indique l'importance de l'action menée par La Fonderie.

Que fut donc exactement le rôle joué par notre association dans cette « affaire Wielemans »?

## Histoire d'un sauvetage

Tout commence un matin d'octobre 1988 par un coup de téléphone donné à la Brasserie Wielemans à Forest : nous étions à la recherche d'anciens casiers de bois pour en faire des caisses de manutention. Un employé nous répond avec amertume : *Il n'y a plus de casiers, il n'y a plus de Brasserie Wielemans, on vient d'arrêter la production, on liquide les stocks, toute la bière est faite à Louvain. Artois a racheté Wielemans et on nous « fout dehors ».*

Alors les reflets rouges des cuves de l'avenue Van Volxem ont étincelé dans notre mémoire, l'immense inscription « FORST » sur le pignon du côté des trains de Paris se marquait dans le ciel, le souvenir de la majesté de la salle aux énormes machines noires de graisse et de poussière impressionnait à nouveau.

Nous avons ouvert l'enquête. La bière ne peut pas disparaître sans plus : elle a marqué tant de rencontres, d'amitiés, de joies et de chagrins. La Wiel's est à nous Bruxellois. Il fallait faire quelque chose. Il ne restait, de toutes les bières pils bruxelloises, que celle-là.

## Le patrimoine de la brasserie

L'enquête a révélé, au-delà du symbole que constituait et constitue toujours la Brasserie, que l'immeuble situé au coin de l'avenue Van Volxem et de l'avenue du Pont de Luttre est l'oeuvre de l'architecte Blomme. Construit vers 1931, c'était alors la plus grande salle de brassage d'Europe et une des plus spectaculaires réalisations en béton à

# LA BRASSERIE

Guido Vanderhulst

usage de brasserie industrielle. Tout avait été pensé et calculé pour allier la technique de brassage la plus performante, à une qualité artistique du décor. Le brassage devenait spectacle : huit immenses cuves de cuivre rouge, rutilantes, serties dans une salle de carreaux de faïence verts et noirs, avec des luminaires encastrés créant une lumière diffuse, avec un double escalier monumental répartissant avec équilibre volumes et surfaces, avec d'immenses vitres donnant sur la rue.

Toute une philosophie de l'usine apparaît là : la production appartient au client, au public, elle « est dans la rue ». Une communication s'établit, plus de secret. Le sigle, le camion, le verre, la bouteille, le goût, tout fait partie d'une même partition. Il y a recherche de connivence entre le producteur et le consommateur.

L'enquête s'est poursuivie et l'importance des quatre autres immeubles s'est affirmée : l'ancienne salle de brassage construite vers 1903 et désaffectée, la salle des machines datant de la même époque, le grenier à grains avec la touraille, les façades des bureaux avec leurs inscriptions en lettres dorées.

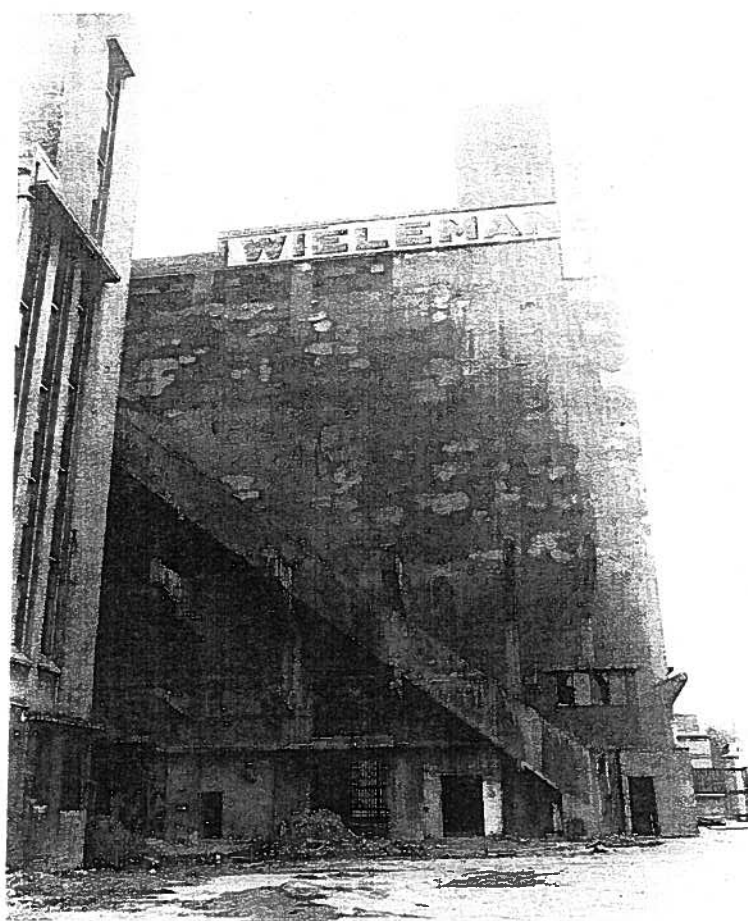
Quelques recherches ont rapidement montré l'importante histoire de Wielemans, de son développement, de son implantation tellement significative de celle de tant d'entreprises bruxelloises et de quasi toutes les brasseries de pils.

L'étude a révélé aussi l'intérêt technologique de certaines machines et techniques utilisées. Ainsi, se trouvaient dans la salle de brassage du « Blomme », les différentes cuves avec leurs fonctions spécifiques dans la chaîne de production.

Dans la salle des machines, construite vers 1903, à l'architecture quelque peu Art Déco, avec sa verrière en toiture, ses murs de marbre, son pont-roulant mécanique et son splendide tableau de commande électrique contrôlant toute l'usine, où l'on fabriquait et comprimait l'ammoniaque indispensable à la réfrigération et à la garde de la



L'angle de l'avenue Van Volxem et de l'avenue du Pont de Luttre, photographié en octobre 1988.

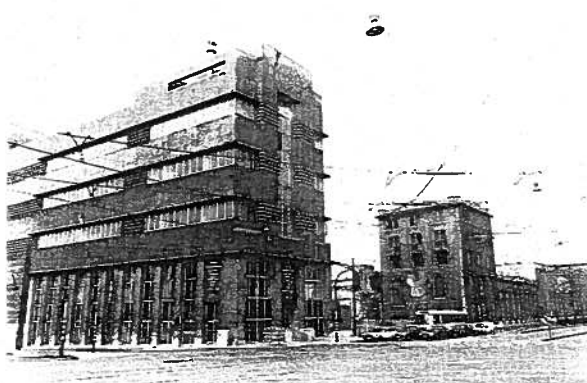


Le silo à grains faisant partie du bâtiment Blomme, photographié en mars 1990.

bière dans les immenses réservoirs situés en annexe. Cette salle a eu trois machines à vapeur pour activer le système principal de compression. La machine la plus importante est toujours là, seul le volant est débranché de son piston. Elle a été fabriquée par les Ateliers CARELS de Gand en 1905. Le volant actionne les deux pistons horizontaux du remarquable compresseur SULZER (Suisse). Le volant et le compresseur peuvent toujours fonctionner grâce à une courroie de cuir entraînée par un moteur électrique.

Dans cette même salle, un autre compresseur de 4 mètres de haut et d'un volant de 3 mètres de diamètre, à deux pistons verticaux, a été construit spécialement pour Wielemans-Ceuppens par la firme new-yorkaise DE LA VERGNE en 1894. La rumeur dit qu'il aurait coûté autant que la moitié de tout l'investissement technique de l'époque !

La touraille fait elle partie d'un immeuble de trois niveaux, construit sur poteaux de bois et



L'angle de l'avenue Van Volxem et de l'avenue du Pont de Luttre, photographié en mars 1990.

planchers. C'était le grenier à grain et à malt, sans doute le dernier de ce type à Bruxelles. Il comprenait toute la chaîne de broyage, concassage et tamisage du grain installée lors de l'implantation de l'usine en 1880. Les machines étaient en métal et en chêne. Dans le même immeuble, le monte-ballots fonctionnait par un système de tension réglable de la courroie d'entraînement du treuil; ce treuil fonctionnait lui-même par un jeu de dents en bois serties dans la fonte.

La façade de l'immeuble de bureaux, comportant une porte de chêne, une imposte en bronze et deux arcades avec colonnes, provient de l'immeuble de la Caisse d'Épargne situé auparavant place de Brouckère et racheté par Wielemans pour y construire à la place l'hôtel Métropole en 1889; certaines parties de la façade furent démontées et enchâssées dans la façade de prestige des bureaux de Wielemans à Forest. L'imposte de bronze symbolise toute la thématique de l'épargne : ruche, artisanat, enclume, locomotive fumante, voilier, ballots de marchandises, palettes d'artistes, livres et alambic.

## Chronologie de l'action

Une conférence de presse est organisée le 28 octobre 1988 : La Fonderie lance un cri d'alarme ! Un véritable engouement s'empare de la presse et l'opinion publique suit : il faut sauver Wielemans ! La réaction dépasse largement l'espérance de La Fonderie.

Une course contre la montre commence. La Société immobilière gestionnaire du site pour le compte du Groupe Artois veut raser toutes les constructions, comptant vendre avec plus de bénéfice une terre nue. La Fonderie prétend que les immeubles sélectionnés comme patrimoine apporteraient, au contraire, une qualité incomparable au bien.

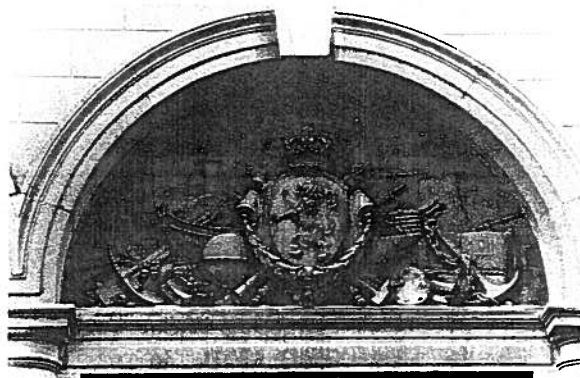
Le Groupe Artois n'apprécie pas la campagne de presse et accélère la conclusion du contrat avec la firme chargée de récupérer le matériel de brasserie et les métaux. Le travail doit commencer par le découpage des cuves. Apparemment, des promoteurs candidats à l'acquisition demanderaient une surface libre de toute construction.

Le bourgmestre de Forest, André Degroeve, rencontre José De Deurwaerder, Chief Office Manager du Groupe Interbrew, qui comprend le Groupe Artois.

André Degroeve est très sensible au problème : il tient à préserver le patrimoine et profiter de la circonstance pour redynamiser le quartier. Le 10 novembre, il reçoit le délégué de La Fonderie, lui confirme sa volonté d'agir et le souci de la Commune d'intégrer le patrimoine industriel que représente Wielemans dans un pôle d'animation, de commerces et de logements, avec maintien d'emplois industriels. Il exclut l'affectation en bureaux, rendant le quartier encombré le jour et désert le soir ou le week-end. Sur proposition de La Fonderie, il convoque pour le 21 novembre toutes les parties concernées : le délé-

gué du Groupe Artois, le Groupe A.M.G., promoteur présenté par le propriétaire, les autorités régionales, l'Administration de l'Urbanisme de la Région, la Société de Développement Régional de Bruxelles (S.D.R.B.), le délégué des associations forestoises, ainsi que, bien sûr, un représentant de La Fonderie.

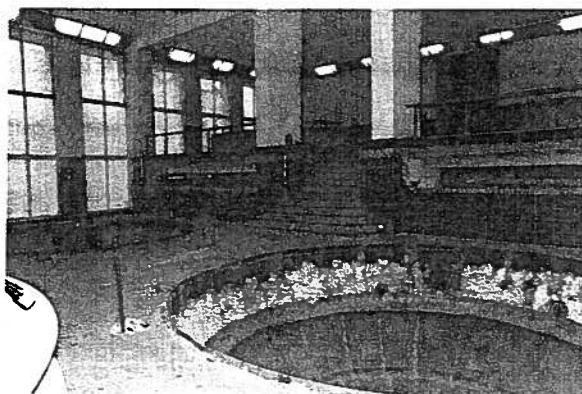
Ce même 10 novembre, le représentant de La Fonderie est reçu à Louvain par le responsable des relations publiques du Groupe Interbrew. Celui-ci dit son intérêt pour la démarche de La Fonderie, regrette que les contacts aient été si tardifs alors que les intentions du Groupe de fermer la brasserie étaient connues dès mars 1988. Il dit aussi l'importance pour le Groupe de se restructurer pour affronter l'ouverture, en



Bas-relief surmontant la porte de l'entrée principale des bureaux de Wielemans, avenue Van Volxem.

1993, du Grand Marché Européen et de préserver l'activité économique et l'emploi. Enfin, il annonce que le Groupe fait don des machines à vapeur et des compresseurs à La Fonderie par l'intermédiaire de la Commune de Forest et il s'engage à proposer l'arrêt du découpage des cuves jusqu'à la conclusion d'un accord entre toutes les parties. Mais il ajoute ne rien pouvoir garantir, le contrat avec le démolisseur étant signé...

De très nombreux coups de téléphone sont échangés pour que, sans attendre la réunion du 21, au moins le découpage des cuves soit arrêté. Mais le récupérateur de métaux se sent mis sous pression pour continuer : Artois n'a pas compris l'intérêt de garder un tel patrimoine.

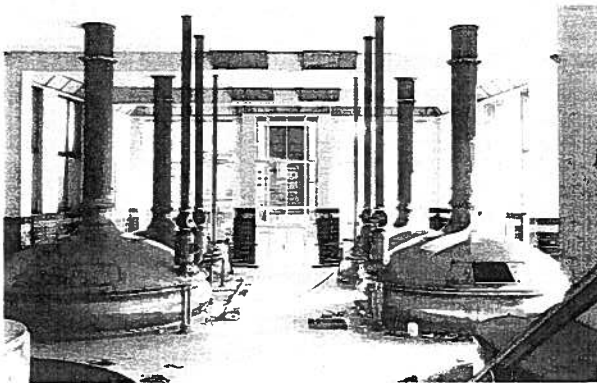


La salle de brassage Blomme, avec la trace des cuves découpées, en janvier 1989.

Le 16 décembre 1988, une conférence est organisée à l'asbl La Rue, à Molenbeek, dans le cadre de sa soirée mensuelle d'animation-formation.

A l'initiative du PAC (Présence et Action Culturelles), les associations de Forest se réunissent et prennent position en faveur des propositions de La Fonderie. Une conférence avec projection de diapos et débat rassemble, le 13 janvier 1989, une centaine de personnes, dont beaucoup de travailleurs de la brasserie; des représentants du Groupe A.M.G. sont présents.

Le 16 février 1989, une nouvelle conférence a lieu à Laeken, à l'initiative du cercle « L'Eglantine »; chaque fois une cinquantaine de personnes débattent de l'importance du patrimoine industriel dans le réaménagement de la ville.



La salle de brassage Blomme, photographiée en novembre 1989.

Le 18 novembre 1988, la Société Royale Belge des Ingénieurs et Industriels (S.R.B.I.I.) marque son appui pour le projet de sauvegarde et de valorisation de ce patrimoine.

Un dossier établi par La Fonderie est remis à la Commission des Monuments et Sites, une expertise est faite le 18 novembre et le dossier est examiné en urgence le 1<sup>er</sup> décembre.

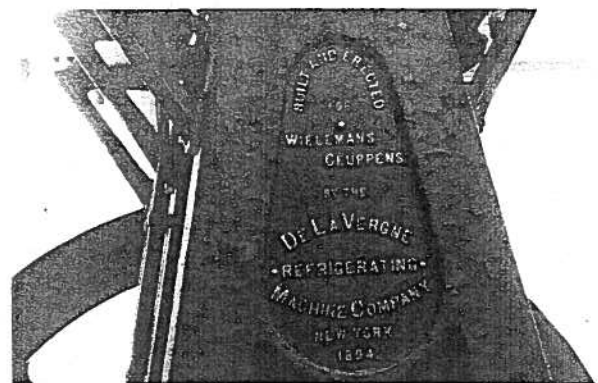
Le 21 novembre, le récupérateur de métaux, pourtant disposé à organiser son chantier en attendant une décision sur les cuves, se voit pressé par le Groupe Artois d'en commencer le découpage. Le 22 en fin d'après-midi, une cuve est découpée. Le chef des relations publiques d'Artois dit ne rien pouvoir faire... Tout le monde s'étonne du manque de collaboration du Groupe Interbrew.

Le délégué de La Fonderie est reçu le 29 novembre par le Chief Office Manager qui s'étonne de ne pas avoir eu de proposition de La Fonderie avant la campagne de presse et rappelle les intentions de restructuration du Groupe, groupe qui veut rester à prédominance de capitaux belges. Il dit l'impérieuse nécessité de vendre le site Wielemans et de disposer ainsi de l'argent nécessaire à de nouveaux investissements. Il renvoie à la firme récupératrice des métaux. Il rappelle que le contrat est signé et un calendrier de chantier conclu. Toute négociation pour les cuves n'est plus de sa compétence.

La Fonderie requiert l'avis d'un juriste qui déclare qu'un permis de démolition s'impose car les cuves sont incluses dans la construction par incorporation à un immeuble conçu pour elles et à usage de brasserie. Le Groupe propriétaire veut désaffecter l'entreprise de son activité brassicole et donc changer la destination de l'immeuble. Un permis est nécessaire.

A l'époque, La Fonderie ne peut ester en justice car la protection du patrimoine immobilier ne figurait pas explicitement dans son objet. Depuis lors, ses statuts ont été adaptés.

André Degroeve intervient alors auprès d'Interbrew pour faire arrêter le découpage et demande que La Fonderie puisse négocier directement avec le récupérateur de métaux.



Plaque d'identification du compresseur à ammoniacque De La Vergne.

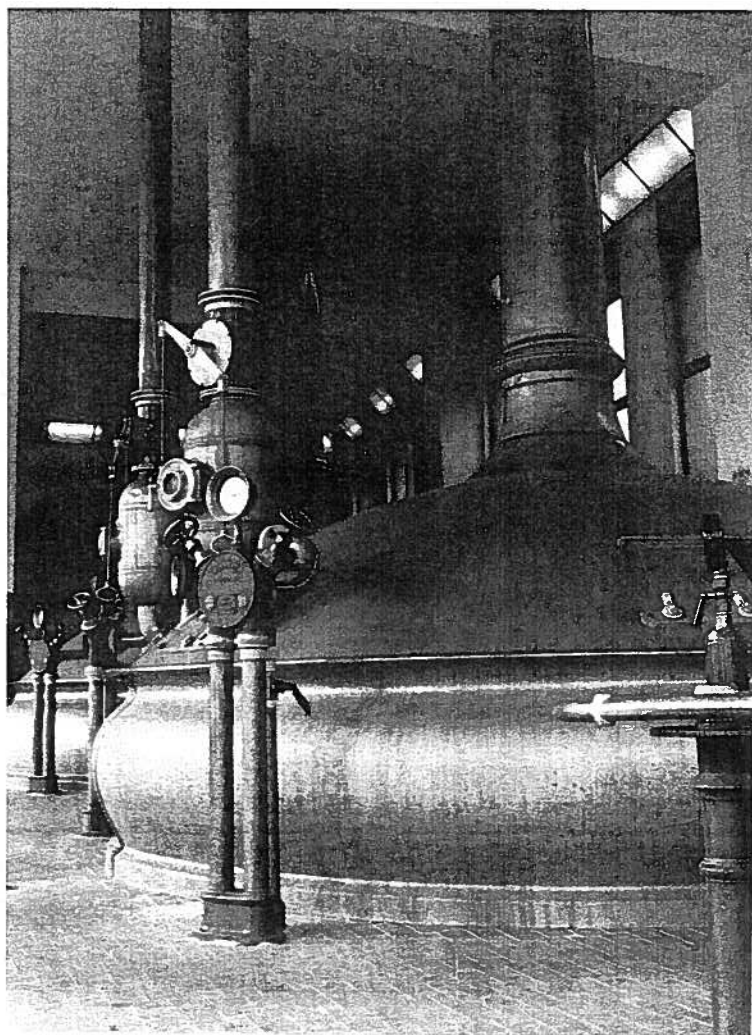
Le 5 décembre, une nouvelle réunion est convoquée par le bourgmestre Degroeve. Il y répercute la proposition du Collège d'intégrer les éléments significatifs du patrimoine dans un nouveau pôle d'animation et d'emplois industriels. Il s'étonne que le propriétaire n'ait pas tenu ses promesses d'arrêter le découpage en attendant un acquéreur. Il mentionne le point de vue juridique quant au permis qui serait nécessaire. Toutes les parties se déclarent d'accord pour le maintien des cuves et du « Blomme ». On propose un moratoire de 4 semaines et l'engagement de chercher un acquéreur pour les cuves. Le délégué d'Artois annonce le 9 décembre que le Groupe n'a aucun intérêt au moratoire et confirme qu'il n'est plus concerné, tout appartient au récupérateur...

Le conseil d'administration de la S.D.R.B., sensibilisé par ses services et par La Fonderie, prend une position favorable au maintien des cuves et du « Blomme » le 7 décembre. L'Exécutif de la Région Bruxelloise accepte que la S.D.R.B. se porte acquéreur du « Blomme » avec cuves en attendant qu'un autre candidat se déclare.

Le 9 décembre, la S.D.R.B. spécifie au récupérateur qu'elle rachète les cuves et qu'il peut arrêter la découpe. OUF!

Il faut dire aujourd'hui que sans la compréhension du récupérateur, la firme Vyncke, l'opération n'aurait pas réussi. Cette entreprise a organisé son travail — malgré les pressions — pour que La Fonderie ait le maximum de chances de réussir son pari de sauvetage. Qu'elle en soit remerciée.





Cuve de la salle de brassage Blomme, photographiée en octobre 1988.

Depuis ce 9 décembre 1988, grâce à l'ouverture de l'enquête par la Commission des Monuments et Sites, les autres immeubles ont été sauvés, mais aussi les machines et les éléments décoratifs remarquables par La Fonderie.

Le Groupe A.M.G., premier candidat à l'acquisition de l'ensemble de l'ancienne propriété Wielemans, et le Bureau Villers, second candidat, présentent leurs projets de reconstruction-rénovation. Une concertation publique est organisée en avril 1989, comme le prévoit le plan de secteur. Ces deux candidats voulaient obtenir la réaction des autorités et de l'opinion publique sur la demande de certificat d'urbanisme.

Manifestement le Groupe A.M.G. fait de sérieuses concessions en proposant le maintien du « Blomme », mais il se trouve très embarrassé par les autres bâtiments proposés au classement. Il souhaite aménager tout le site en centre « high tech ». Tout le monde sait que cela peut se transformer en bureaux très rapidement et à peu de frais.

Le second promoteur, le Bureau Villers, est lui conquis par le pari présenté par La Fonderie et, sur le conseil de celle-ci, propose la réaffectation d'une grande partie des immeubles. Sur le reste du site, sans intérêt historique ou sans qualité de reconversion, il prévoit la construction de surfaces pour entreprises de production, avec maintien des voiries, gros charroi et accès au parking du côté du chemin de fer. Une telle fonction est celle prévue au plan de secteur.

A la concertation, il apparaît que le Groupe A.M.G. vient d'acquiescer l'ensemble du site. Un accord entre les deux Groupes est présenté : le Bureau Villers reprend la partie dite « culturelle », comprenant le « Blomme », l'ancienne salle de brassage et la salle des machines; le Groupe A.M.G. cherche preneur pour « le reste », dans lequel est maintenue la façade de la Caisse d'épargne. L'avis maintient d'une part les immeubles intéressants du point de vue patrimoine industriel, et d'autre part l'affectation en pôle industriel articulé à de l'animation (commerces,...) pour rendre vie au quartier.

## Un an après

Aujourd'hui, les deux démarches se poursuivent : on maintient et on démolit. Le Bureau Villers fait démolir les immeubles non retenus et se révèle un partenaire soucieux de dialogue et de respect des propositions de La Fonderie qu'ont appuyées différentes autorités.

Le « Blomme » sera restauré grâce à des capitaux suisses. La salle de brassage sera affectée à une fonction de restaurant et de bar. Des mezzanines seront construites pour couper les trop grandes hauteurs des étages et deviendront des ateliers ou des bureaux. En toiture, un appartement de luxe sera aménagé. Un nouveau corps de bâtiment, d'architecture résolument différente, sera accolé à l'arrière; il surmontera trois niveaux de parkings et étendra les surfaces utiles de chaque niveau.

La salle des machines sera restaurée avec maintien in situ des machines et éléments retenus par La Fonderie et proposés à la Commission des Monuments et Sites. La machine à vapeur CARELS pourra tourner. Aucune construction ne surplombera la verrière. Cette salle deviendra soit un hall d'animation, centré principalement sur une démarche de vulgarisation des sciences et des techniques appliquées à l'industrie, soit un restaurant.



Les bureaux de Wielemans, avenue Van Volxem, en octobre 1988.



La proposition de La Fonderie est de consacrer cette salle et les quatre niveaux de l'ancienne salle de brassage, à un « Centre de vulgarisation scientifique et technique appliquée à l'industrie ». Un tel centre n'existe pas encore en Belgique. Le programme et le mode de fonctionnement de ce Centre, où partenaires publics et privés seraient associés, ont été longuement discutés et présentés avec l'appui de la S.R.B.I.I. et de son Comité VUSTI (Vulgarisation scientifique, technologique et industrielle) présidé par le professeur Halleux. Le Comité considère la proposition de La Fonderie comme exemplative et réaliste. Le problème est de convaincre les autorités publiques et d'obtenir leur mobilisation sur ce programme. Le nouveau bourgmestre de Forest, Magda De Galan, l'approuve également.

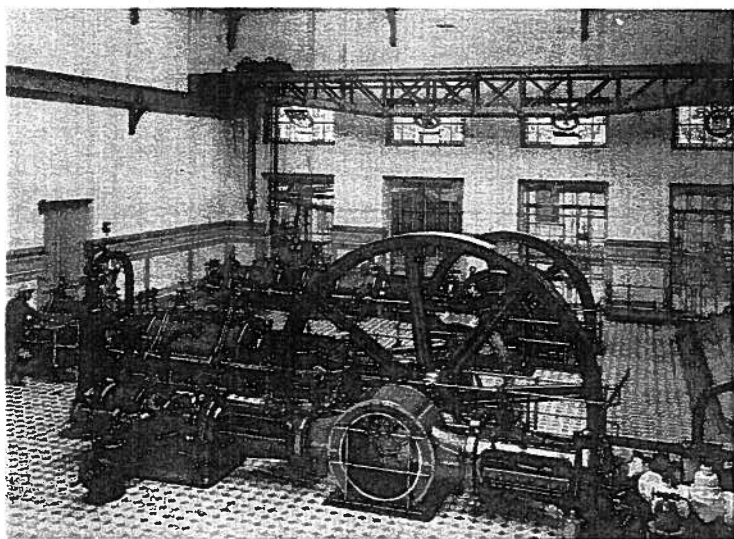
Une nouvelle construction sera érigée en forme de L entre ces deux immeubles, le « Blomme » et le chemin de fer. Elle sera sans doute occupée par des bureaux. Aux autorités publiques et à la population d'être attentives au fait que des emplois industriels n'y seraient donc plus présents.

La seconde partie du site vient d'être rachetée par un Groupe finlandais qui voudra, sans doute, y ériger aussi des bureaux; la proximité de la future gare T.G.V. constitue un atout très important.

Les façades et la salle d'accueil de l'immeuble dit « de la Caisse d'Epargne », dont les murs sont couverts de remarquables fresques représentant des villes belges, sont proposées au classement.

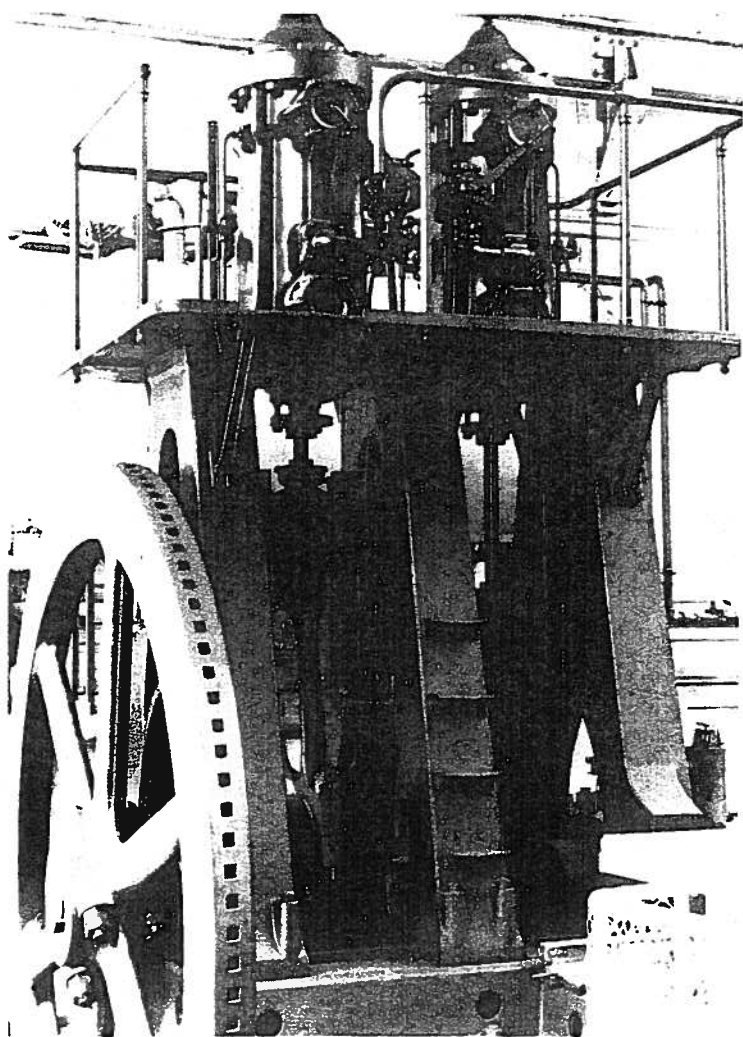
Quant à l'immeuble arrière, contenant les greniers à grain et à malt et la touraille, il n'a pu être sauvé, peut-être par faute d'imagination pour sa réaffectation, mais aussi par crainte d'un refus des pompiers. Sauf les murs extérieurs, cet immeuble était entièrement en bois.

Les machines de broyage et de tamisage sont sauvées, mais leurs lieux de dépôt en région bruxelloise ne sont pas encore trouvés.



La salle des machines de la Brasserie Wielemans-Ceuppens vers 1910. La machine au premier plan est la Sulzer couplée au volant de la machine à vapeur Carels. Ces deux machines ont pu être sauvées.

Dans *Fabrication de la bière. Vues prises à la Brasserie Wielemans-Ceuppens, Bruxelles*. s.d., n 20.



Le compresseur à ammoniaque de marque De La Vergne, datant de 1894, dans la salle des machines de Wielemans, photographié en octobre 1988.

## Aujourd'hui, que penser de l'action ?

Il est surprenant de voir la mobilisation de la presse sur cette action et l'intérêt énorme manifesté par l'opinion publique. Ce sont là des leviers essentiels. L'appui rapide du bourgmestre Degroeve, la détermination de la S.D.R.B. et ensuite celle de l'Exécutif de la Région bruxelloise ont permis le sauvetage des quatre dernières cuves et la prise en considération très positive d'une demande de classement des éléments les plus significatifs.

L'intérêt manifesté par la Commission des Monuments et Sites et l'examen en cours ont permis de préserver ce patrimoine industriel. Dommage pourtant que la régionalisation de Bruxelles et la mise en place très lente des administrations aient retardé le suivi de ce dossier.

La force de conviction dégagée par La Fonderie sur l'intérêt d'un tel patrimoine, inscrit dans la symbolique régionale, a été rentable. L'investissement très considérable, en temps et en moyens, n'aura pas été inutile.

Malgré tout, aujourd'hui ce rôle essentiel ne soit plus souligné. Dommage encore que les propriétaires successifs qui réalisent une confortable plus-value à la suite de l'action de La Fonderie et par l'inscription de ce patrimoine dans leur actif, ne fassent pas connaître le rôle et la fonction de consultant de La Fonderie. Mais là n'est pas l'essentiel.



La Compagnie des Bronzes en 1981.

## S'agit-il d'un patrimoine ?

Il est significatif de constater dans le « cas Wielemans » que l'amorce de l'action de sauvegarde n'est pas issue d'une analyse rigoureuse ou d'un inventaire préalable. Cette analyse n'est intervenue qu'en un second temps (très rapproché, il est vrai), après la perception « émotionnelle ».

C'est l'implantation de l'entreprise dans le tissu urbain, comme un repère, un signal, c'est son appartenance à l'inconscient collectif qui ont été les éléments déterminants.

La valeur scientifique et architecturale s'est révélée exemplaire. Mais ce sont avant tout « les cuves » qui devaient être sauvées. Elles étaient un symbole : elles appartenaient à la collectivité, elles surgissaient du passé et s'imposaient à l'avenir. En un mot, elles étaient déjà du patrimoine.

Les études scientifiques ont suivi « le coup de coeur » ; dans le cas de Wielemans, ce furent les mêmes personnes qui ont étayé leur perception émotionnelle et qui ont objectivé l'intérêt du site. L'analyse, comme très souvent en histoire industrielle et sociale, a permis de dégager des éléments significatifs sur le plan architectural, géographique, esthétique (l'implantation...), sur le plan technique (procédés de brassage, de réfrigération, d'utilisation des énergies...), sur le plan de

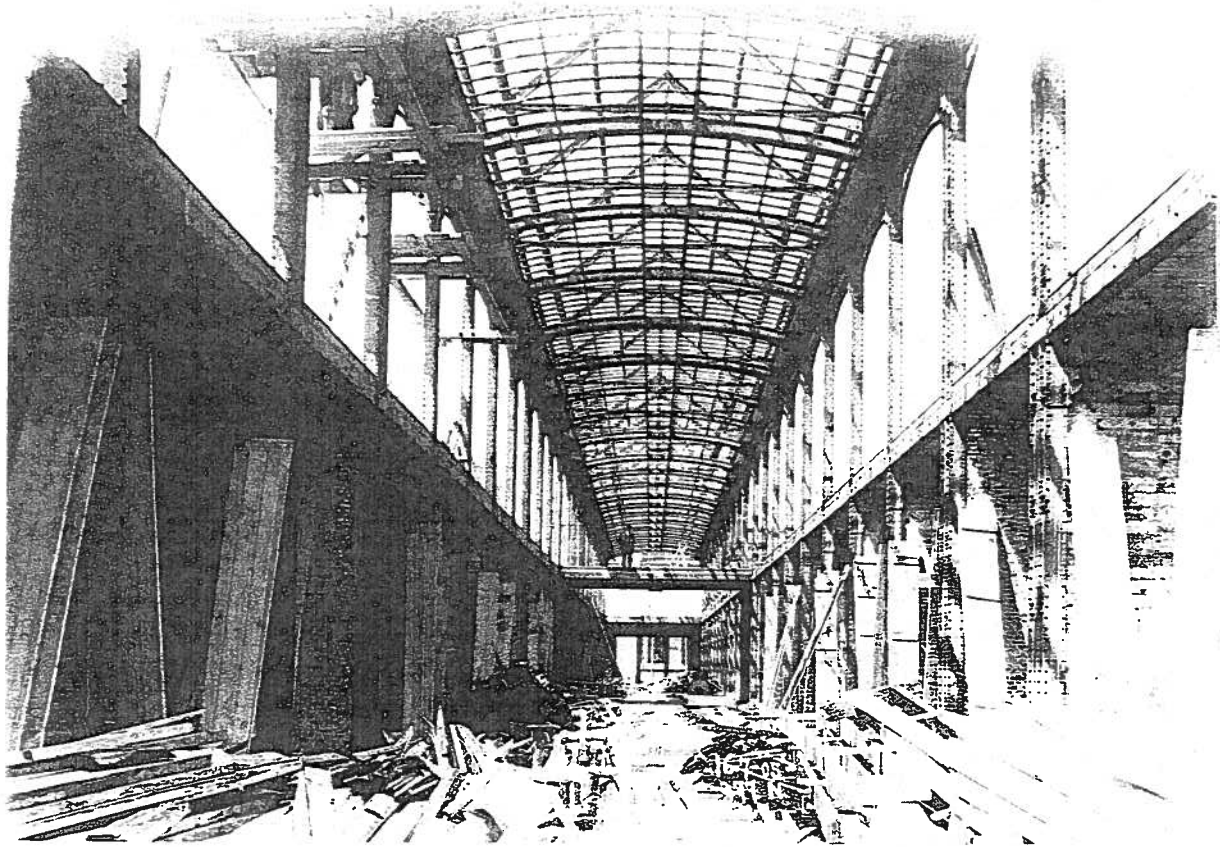
l'histoire économique et sociale de l'entreprise, depuis sa fondation jusqu'à sa disparition, et sur le plan humain enfin, par les hommes qui y ont travaillé toute leur vie et qui aujourd'hui gardent comme une impression d'agression, de spoliation : on a fermé leur usine et des vautours s'en sont emparés pour en faire autre chose dont ils sont exclus. Leur vie leur semble, quelque part, brisée.

Un patrimoine n'a de sens que pour les populations vivantes, dans une démarche où les acteurs articulent l'avenir au passé. L'archéologie industrielle ne présente guère d'intérêt si elle ne débouche pas sur la notion de patrimoine collectif.

Le patrimoine industriel marque, hier comme aujourd'hui, le comportement humain, individuel et collectif, tant dans le processus de travail que par l'utilisation du produit de ce travail ou par les modifications que les productions industrielles ont engendrées violemment ou insidieusement dans les aménagements des espaces.

Le patrimoine industriel et social est indissociable de son contexte urbain ou rural, de son implantation déterminée par des impératifs de rentabilité. Le patrimoine industriel tisse la ville et structure ses réseaux dans une logique économique.

L'usine, la machine, l'outil sont les liens entre l'homme et la matière qu'il transforme. Les machines ou les outils anciens sont parfois de toute beauté : on peut y remarquer des moulures, des dorures ou des gravures du métal qui sont de pures oeuvres d'art. Ils sont les lieux d'un lien. La fermeture du puits de mine, de l'atelier, de



Les travaux de construction de l'Entrepôt de Tour et Taxis, au port de Bruxelles, à Laeken, en 1905. A.V.B.

l'usine. rompt le fragile équilibre de l'homme avec la matière, avec son utilité sociale, avec son identité spatiale et économique.

Sauver un patrimoine industriel, c'est donc humblement restituer ce qui leur appartient aux gens qui ont travaillé dans l'usine, qui ont vécu dans son environnement ou qui ne l'ont même connue que par ses produits : la machine, l'outil, le bleu de travail, la poussière, le pot de café, la chaise bancale, la vitre brisée...

Sauver un patrimoine industriel ne consiste pas à l'acheter, ni à pratiquer un voyeurisme malsain. Ce devrait être au contraire un pèlerinage aux sources de notre identité, une réconciliation avec notre passé industriel et celui de nos prédécesseurs, un rappel de la camaraderie, de l'action syndicale et solidaire, de la lutte pour que l'exploitation cesse.

Le patrimoine industriel, c'est aussi la présentation de l'évolution des capacités de création de l'homme, qu'il s'agisse de l'ingénieur, de l'architecte, du chimiste ou du bricoleur de génie allégeant la peine ou l'essoufflement, améliorant un rendement.

Il s'agit de restituer une triple dimension : celle du temps, celle de l'espace, celle de la maîtrise de la matière par l'homme.

L'archéologie industrielle recherche les traces, les sources de ce que l'industrie a provoqué; elle permet de préciser ce qui peut devenir patrimoine, elle situe sur l'échelle du temps diverses chronologies. La principale est l'évolution des techniques qui, depuis les inventions capitales (la machine à vapeur, les fours Besmer,

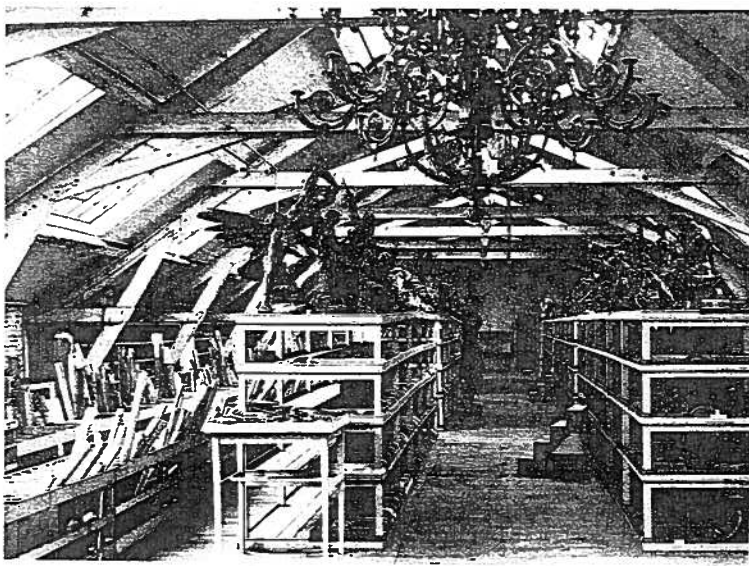
le moteur électrique...) jusqu'aux procédés d'adaptation de ces grandes inventions à des applications concrètes (la locomotive,...), a modifié radicalement le rapport aux ressources naturelles et à la transformation des matières premières.

L'étude du patrimoine industriel permet de situer dans le temps ces découvertes essentielles et de sauvegarder les traces physiques qui témoignent de ces étapes techniques.

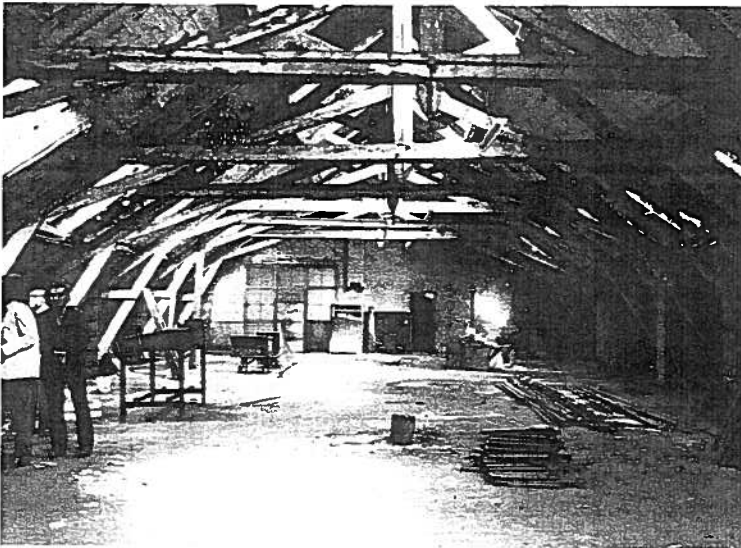
Une autre chronologie est l'évolution dans l'espace de l'implantation puis de l'aménagement des lieux d'extraction ou de production. La recherche des raisons des implantations (cours d'eau, énergie, matières premières, produits semi-finis, transport, marchés de distribution, réservoir de main-d'oeuvre...), de leurs évolutions topographiques, des superpositions, extensions et vestiges accumulés, apporte des éléments essentiels à la compréhension globale. La façon dont la technologie a dessiné l'immeuble, a fixé la chaîne de production et, partant, la juxtaposition des postes de travail, entraîne à l'étude de l'organisation du travail et de la place de l'homme face à la machine, dans son contact direct (par ses mains) ou indirect (par l'outil et la machine) avec la matière à extraire ou à transformer.

Cette deuxième échelle, celle de l'organisation des postes de travail, constitue un des critères primordiaux de l'intérêt d'un immeuble, d'une machine, d'une implantation pour le patrimoine d'une société, d'une ville, d'une région. Elle débouche sur les répercussions des conditions de travail dans la vie sociale (médecine, droit, police, enseignement...) et dans l'expression politique.





Le magasin des modèles et dessins de la Compagnie des Bronzes.  
Carte postale. Asbl La Fonderie.



Le magasin des modèles et dessins de la Compagnie des Bronzes en 1981.

Il n'y a en effet pas de patrimoine s'il n'est pas perceptible par l'homme, par la collectivité qui en devient dépositaire et le véhicule pour l'avenir.

Le rapport de l'homme à la production passe par un lieu. Il passe par un paysage dans lequel la production a généré un bâti. Celui-ci est soit directement lié à la production, soit induit par les fonctions que la production impose (voies de communication, port, source d'énergie, aire d'entreposage, locaux administratifs, services et même logements, hôpitaux, crèches et magasins...).

L'archéologie et son fruit, le patrimoine industriel, permettent de restituer dans le temps et dans l'espace un moment évolutif du rapport de l'homme à la matière. C'est à chaque fois comme un bilan, un état de la technique.

L'archéologie industrielle ne remonte pas à la nuit des temps. Elle s'occupe de l'artisanat sans s'y réduire. Elle est étude de la rationalité de la production. Elle peut donc trouver ses racines il y a des siècles si cette rationalité créait déjà une accélération de la production par l'apport d'énergie et mécanismes autres qu'humains.

L'archéologie est donc par essence une des démarches les plus interdisciplinaires qui soient.

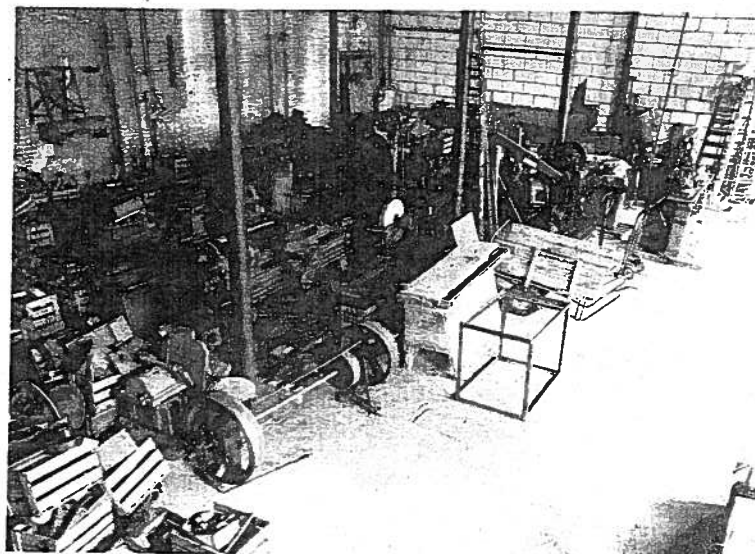
Il faut dès lors s'élever avec vigueur contre la privatisation et l'accaparement du patrimoine industriel par un collectionneur ou une discipline scientifique isolée. L'approche ne saurait en être que tronquée et mensongère.

Si *La Fonderie veut sauver Wielemans* et tout autre patrimoine social ou industriel, c'est parce que le maintien et l'étude de certains sites constituent les meilleurs miroirs de l'histoire sociale, les meilleurs témoignages du rapport de l'homme au travail, à la matière.

Cette démarche est nécessairement interdisciplinaire et s'apparenterait plus aux sciences sociales ou humaines qu'à l'histoire de l'architecture, de la géographie, de la cartographie ou de l'art, tout en organisant leurs différents apports.

La démarche scientifique en archéologie industrielle ne peut être préétablie et c'est une fois de plus le site qui induit les disciplines à mettre en oeuvre. L'écrin de cette recherche devrait être les femmes et les hommes qui ont vécu physiquement et moralement de l'usine. Il y a une trace culturelle qui doit — ou devrait — constituer la demande sociale. Le rythme de lecture et d'interprétation de cette demande, en général non consciente ou refusant la réalité vécue, sera à chaque fois différent, exigera à chaque fois un respect des acteurs et donc une patience parfois contradictoire avec l'urgence de la sauvegarde du site.

Cette population qui parfois a lutté pour le maintien de l'outil, serait la mieux à même de dire le vécu, de décrire l'espace et la succession des techniques, la tension des relations professionnelles. Les scientifiques se greffent alors non comme des parasites mais pour expliquer, situer et refléter la réalité vécue. Il s'agit donc de ne pas attendre qu'un site meure pour en tracer la mémoire, pour en déterminer les apports. Le patrimoine industriel de demain est en train de se faire. Le lien existe entre le passé et l'avenir, il s'agit des femmes et des hommes qui vivent de l'usine ou de l'atelier, qui vivent autour ou aux



Le hall des tourneurs de la Compagnie des Bronzes, photographié en 1989. Cette salle sert pour le moment de dépôt de machines et d'objets rassemblés par La Fonderie.

alentours de cette réalité de production. Ils constituent les meilleurs « valorisateurs » et les chaînons les plus adéquats de la transmission du patrimoine.

L'archéologie industrielle crée les liens entre ce que les intérêts financiers cherchent systématiquement à morceler. L'archéologie industrielle établit des relations entre les hommes qui financent, ceux qui choisissent et qui décident, ceux qui font partie du personnel administratif, ceux qui travaillent de leurs mains,...

L'archéologie industrielle est donc bien l'étude de l'activité humaine et en cela il faudrait inventer un autre intitulé pour cette discipline. L'archéologie est imprégnée de l'étude du passé, de la trace enfouie. L'opinion publique n'y voit trop souvent qu'un aspect passéiste et réducteur.

L'archéologie industrielle se traduit trop souvent en un simple « discours sur », par des publications qui constituent des monographies isolées du contexte industriel général, du secteur de production concerné ou de la région et de la ville où elle se déroule, qui ressemblent trop souvent à des cartes funéraires, à une sublimation photographique à usage ésotérique. Elle rejoint ces musées artisanaux, industriels et techniques où tout n'est plus que culture, sans rôle économique et dynamique. Elle ne constitue que trop rarement « l'album de famille » ou la restitution au public choisi et par un langage choisi de la mémoire collective d'une corporation, d'une cité, d'une région, d'un pays. Elle devient « le beau reste » dispensant de la lutte pour l'intégration de tout ou partie du site dans une nouvelle activité économique.

L'archéologie industrielle comme recherche interdisciplinaire se trouve souvent en contradiction avec les réalités économiques. Si le terrain a peu de valeur, la trace industrielle subsiste. Si la spéculation s'en empare, le spéculateur se hâte

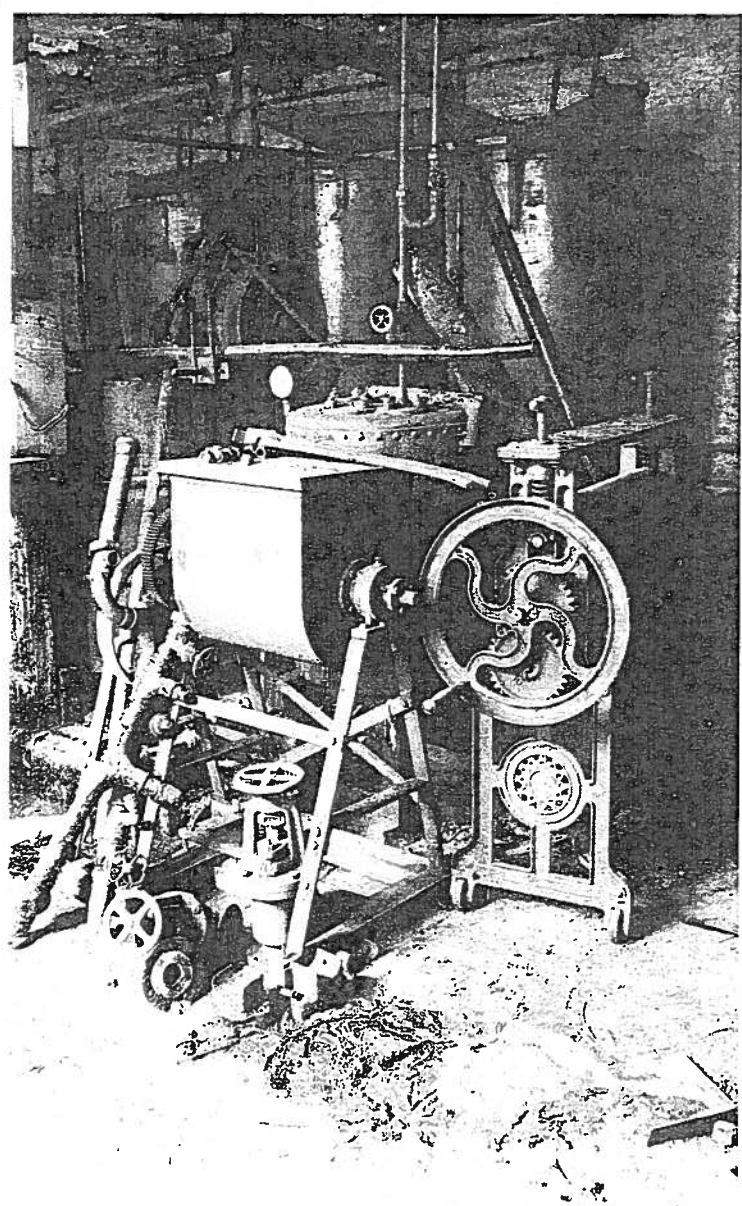
## Des archives...

En septembre 1989 et en mars 1990, l'asbl La Fonderie a sauvé de la destruction une partie des archives de la Brasserie Wielemans-Ceuppens.

Elles proviennent essentiellement du service laboratoire et se composent de dossiers, accompagnés d'une documentation importante, relatifs à l'acquisition de machines ou du petit matériel servant à la fabrication de la bière. On y trouvera également les rapports du laboratoire sur toutes les analyses qu'il effectuait lors du brassage ou lors de l'essai de nouveaux produits.

Ces papiers, dont les plus anciens datent des années 1930 et les plus récents de 1988, renferment toute une histoire de la brasserie.

La Fonderie a l'ambition de la mettre à jour.



Machine de l'huilerie Delfaux. Cette ancienne usine, située rue Saint-Martin et rue Ransfort à Molenbeek, a été confiée à La Fonderie.

d'effacer l'histoire des lieux pour modeler à son gré un nouveau visage au paysage.

C'est la course effrénée au profit à court terme qui déstructure le paysage et l'identité d'un quartier, d'une région, d'une population, paysage et identité qui ne sont pas harmonie pour autant, mais résultats d'inadaptation, de compromis et d'affrontements.

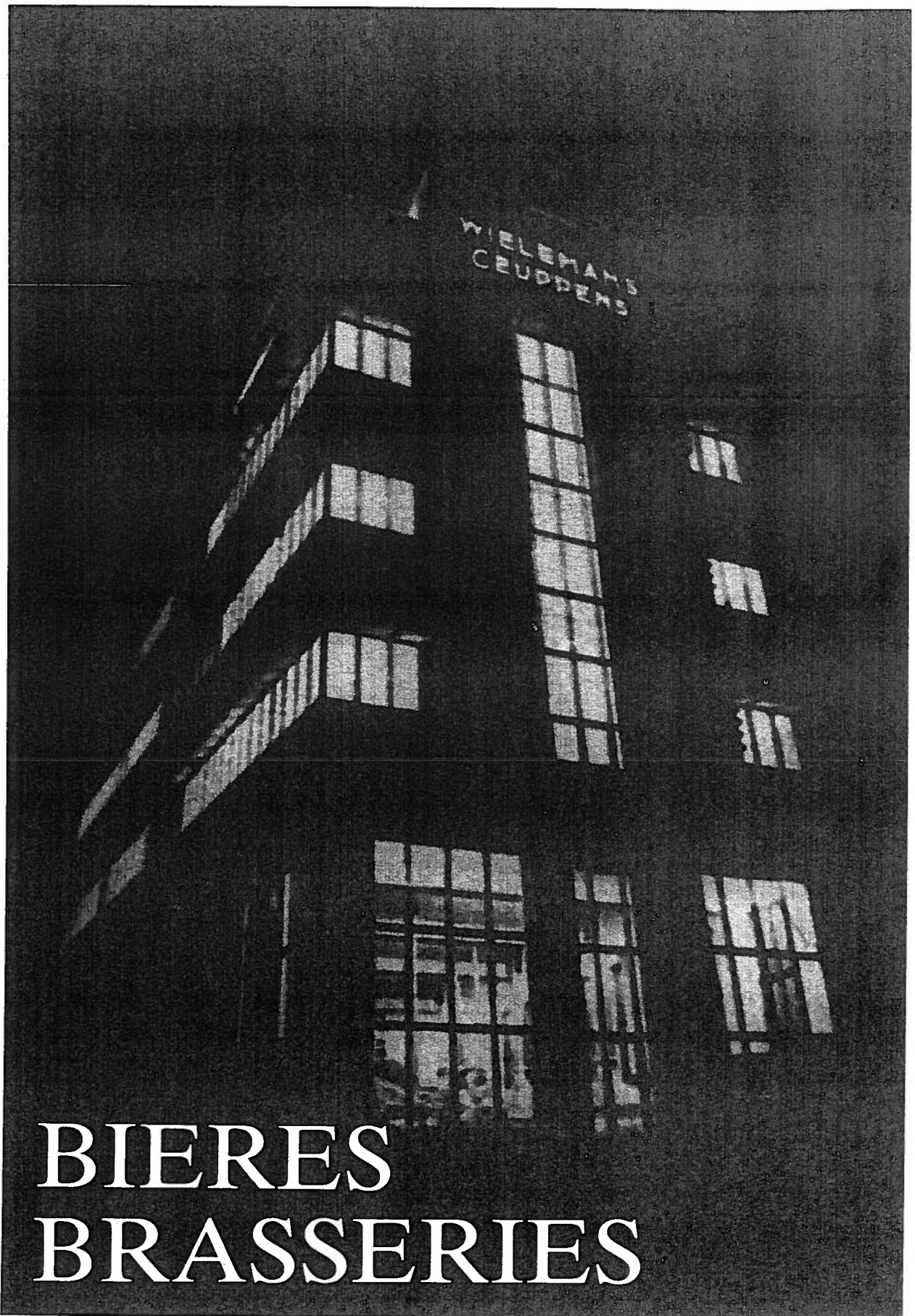
La sauvegarde du patrimoine industriel est souvent « coup de coeur » et emballément, mais où restent les scientifiques et les politiques qui devraient étayer la perception de la demande sociale pour replacer l'outil et le lieu de production dans la chronologie du patrimoine industriel? Où sont formés ces chercheurs et avec quel statut travaillent-ils?

Or, l'analyse du bien, l'écoute de la demande sociale et culturelle, la captation de la mémoire collective exigent un investissement en temps considérable, sans parler de l'argent tout aussi indispensable.

Un arbitrage s'impose entre des valeurs qui pourraient parfois se renforcer. Il « suffit » d'intégrer le patrimoine industriel dans l'avenir, dans une activité économique retrouvée.

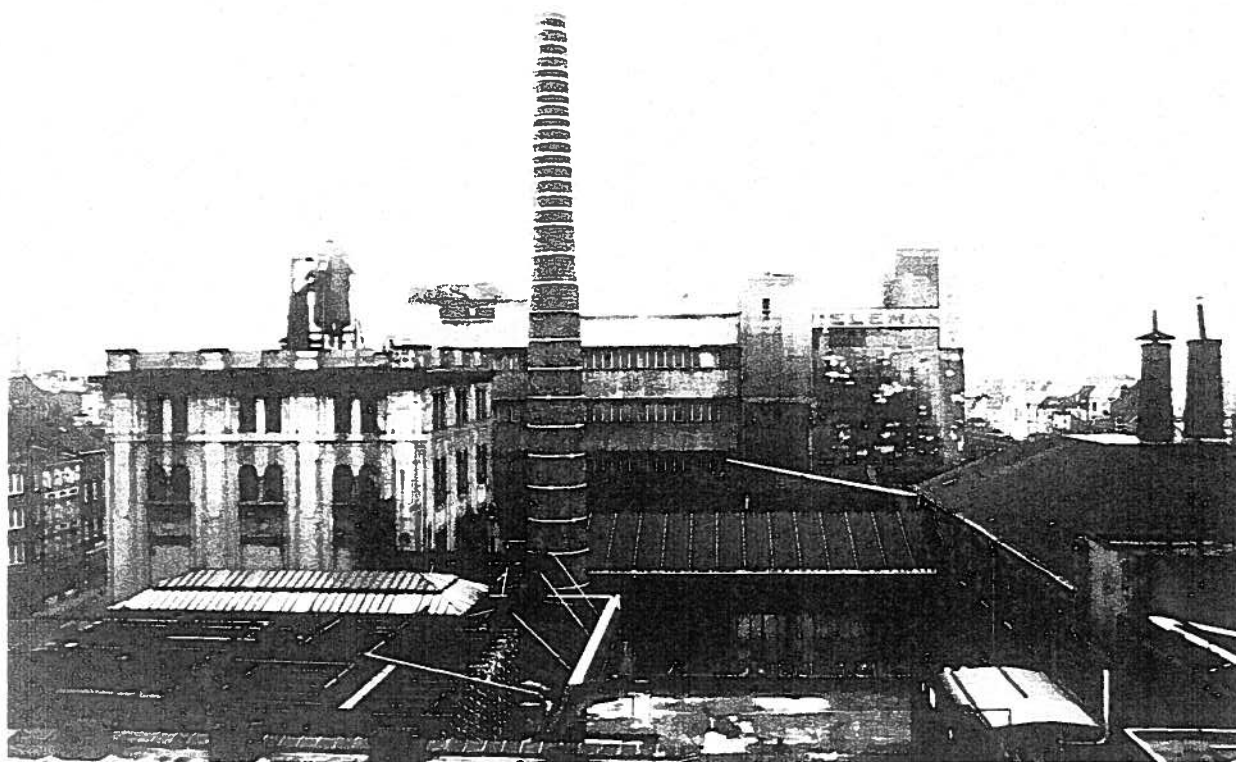


# BRUXELLES



BIERES  
BRASSERIES

# WIELEMANS-CEUPPENS



Wielemans : vue prise du toit du bâtiment des cuves de fermentation en novembre 1988.

## *Grandeur et décadence d'une brasserie*

*Jean-Paul Vaes*

L'auteur de l'article ci-dessous a été pendant de longues années employé par la firme Wielemans. Passionné d'histoire, Jean-Paul Vaes nous livre ici un ensemble d'informations factuelles sur les principaux moments de l'histoire de l'entreprise Wielemans-Ceuppens. Le matériau de base est d'une étonnante richesse. A l'historien de prendre le relais et d'y puiser les éléments nécessaires pour écrire l'histoire de cette importante entreprise industrielle bruxelloise.

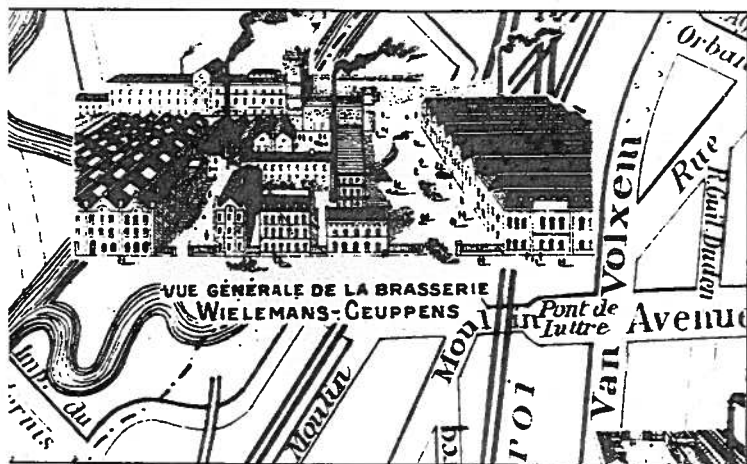
1838-1868

### Des négociants entrepreneurs

Le 14 novembre 1838, Lambert Wielemans épouse Constance-Ida Ceuppens. Les époux décident de reprendre une boulangerie-pâtisserie située au coin de la rue du Marais et de la rue du Fossé-aux-Loups, à Bruxelles. Il s'agit d'une décision toute normale puisque l'on est boulanger dans la famille Wielemans... Malheureusement,

le commerce ne remplit pas les espérances du jeune couple. Constance convainc alors son époux de reprendre un magasin de toiles, situé au 14 de la Petite rue au Beurre, également à Bruxelles. Le commerce s'appelle « Au Chapellet » et les Wielemans décident de garder cette enseigne. Le recensement de la population de 1856 mentionne Lambert Wielemans, marchand d'aunages, son épouse Constance et 8 enfants en vie. Le couple Wielemans-Ceuppens songe alors à diversifier ses activités commerciales. Les affaires prospèrent : les documents familiaux font état de la présence de domestiques et de personnel de magasin.

Constance-Ida Ceuppens est la fille du brasseur Jean-Joseph Ceuppens d'Ixelles; il est donc logique que le couple s'intéresse à cette branche du commerce. En ces temps-là, le brasseur ou le marchand de bière était un notable respecté, influent, souvent de situation aisée. Donc, rien ne s'oppose à ce que les fils deviennent « brasseurs ». Or, la soeur de Constance-Ida avait épousé un marchand de bière, Henri Van Messen, installé rue Haute à Bruxelles. A la suite de



La Brasserie Wielemans-Ceuppens en 1910.  
Détail du Nouveau Plan de Bruxelles industriel de 1910.

divers problèmes familiaux, les Van Messem cèdent leur commerce de bières à Lambert Wielemans en 1862. Le livre d'inventaire mentionne une brasserie de lambic avec tonnes, outillage et matières premières et des magasins sis rue Saint-Ghislain, rue Terre-Neuve, rue des Chiens et rue d'Or; tous à Bruxelles. Toute la famille Wielemans aide à la gestion de ce nouveau commerce. **Nous pouvons donc situer ici le début de l'activité brassicole des Wielemans.**

Lambert Wielemans ne profitera guère de son nouvel état : une congestion l'emporte le soir du 15 mai 1863. Constance-Ida décide de poursuivre seule les projets de son mari. Elle continue donc, aidée par ses enfants, le commerce de toiles, en même temps qu'elle gère le négoce de bières. Rapidement sa fille Isabelle reprend le commerce de toiles; le fils aîné Félix, tout en continuant à s'occuper de sa teinturerie, dirigera le négoce de bières, aidé de ses frères, André, Prosper et Edouard. A ce moment, ils ne brassent pas encore de bière, ils achètent auprès d'autres brasseurs le lambic qu'ils traitent pour en faire de la gueuze ou du faro.

## 1868-1875 Le passage du négoce à la production

1868 est un deuxième moment-clé dans l'histoire de la famille Wielemans : en effet, du négoce ils passent à la production et au brassage de leurs bières. Pour ce faire, les Wielemans louent à bail la brasserie Riche-Soyez située au 65 de la rue Terre-Neuve à Bruxelles. Leurs bières ne se distinguent en rien de celles de leurs collègues brasseurs bruxellois : le lambic, la gueuze, le faro, la kriek et la mars. Pour mieux surveiller leur commerce, les frères élisent domicile à la brasserie. L'inventaire des dettes actives et passives de la maison Wielemans renseigne au 14 juillet 1869, outre les divers bâtiments et magasins, 3 chevaux de brasserie destinés au transport des tonnes de 225 à 250 l, des tonnes bourgeoises de 150 l, des demis et quarts de tonnes bourgeoises de 75 à 60 l, des tonnelets de 30 l...

Les frères Wielemans ont-ils repris des ouvriers de la brasserie Riche ou travaillaient-ils seuls? Aucun document ne l'atteste. Un registre mentionne à la date du 17 juillet 1871 l'engagement d'un ouvrier, Lorent Depauw, pour le travail de la drêche. Le 1<sup>er</sup> octobre, c'est un nommé François Van Der Zijpen qui est inscrit comme camionneur. Le commerce semble florissant car l'inventaire établi en 1873 mentionne 4 chevaux.

## 1875-1880 L'installation à Forest

Les archives familiales s'accordent pour reconnaître à Félix Wielemans un caractère dictatorial. Rien d'étonnant donc si en 1875 une brouille éclate entre les quatre frères. Félix est quelque peu forcé de se retirer de l'affaire.

Le 6 novembre 1875 est constituée, entre la veuve Wielemans-Ceuppens et ses fils André, Prosper et Edouard, une société en nom collectif pour le commerce et la fabrication de bières. L'acte qualifie Constance-Ida de *brasseuse*. Elle fait apport de ses droits de bail, de la brasserie et de quatre cafés, ainsi que de tout le matériel mobile, matières premières, ustensiles, marchandises, chevaux, chariots et le fonds de roulement,



Edouard  
Wielemans.



Prosper  
Wielemans.

Dans *Quelques notes sur la Brasserie Wielemans-Ceuppens*, dans *Le Petit Journal du Brasseur*, 22 juillet 1910, pp. 870-871.

en un mot, tout ce qui est nécessaire au commerce de brasseur pour reprendre la formule de l'acte. Le tout est évalué à 565.606,27 F (1 F or d'avant 1914 équivaut approximativement à 180 F d'aujourd'hui). Les fils font apport de leur industrie et de leurs soins assidus. L'acte prévoit que Constance Wielemans sortira de plein droit de l'association le 1<sup>er</sup> juillet 1883, sans aucune indemnité.

Les affaires restent florissantes et l'inventaire de 1876 mentionne la présence de 5 chevaux. En 1878, la fabrication se diversifie : en effet, le 9 avril a lieu le premier brassin de brune, bière de fermentation haute. Du nouveau matériel a été acheté à cet effet : deux cuves de 3.190 et 3.390 kg de versement, 1 cuve de saccharification de 4.614 kg, un plus grand bac refroidisseur, des fûts de fermentation en bois, des pompes aspirantes et foulantes,... et même un tombereau et deux chariots à ressorts et galerie. La brasserie Wielemans-Ceuppens va de l'avant !

Cependant, les locaux de la rue Terre-Neuve deviennent rapidement trop exigus pour y assurer la rentabilité et l'expansion des affaires. Il faut donc songer à s'implanter ailleurs, d'autant plus que le bail de location de la brasserie Riche-Soyez arrive à son terme. En 1879, les frères Wielemans décident alors d'acheter des terrains à Forest et d'y construire une brasserie.

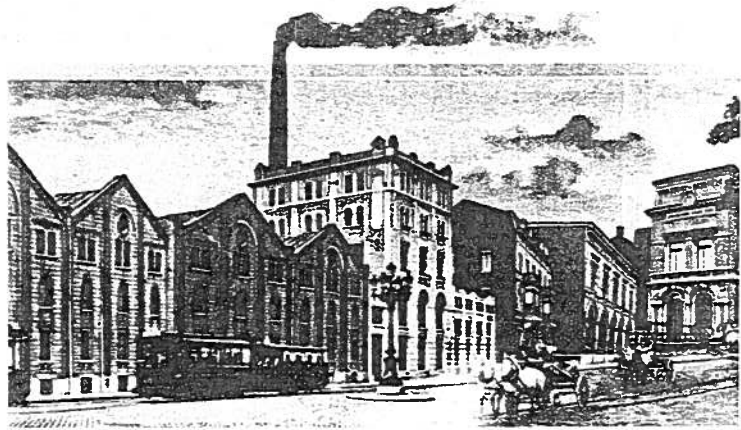
## 1880-1899

### Innovation et développement

L'équipement de la nouvelle brasserie est confié à une firme allemande, la Maschinenfabrik Germania. Le matériel comprend entre autres quatre chaudières pour le chauffage des eaux, d'une contenance globale de 548 hl 54 l. Les documents de déclaration de brassage de l'époque précisent le processus de fabrication employé ; à savoir, on se servira de l'unique cuve-matière (cuve où l'on verse la farine de malt) d'une contenance de 33 hl 66 l pour y mouiller la farine de malt, ensuite on clarifiera les trempes sur la drêche dans la cuve-matière et dans la chaudière à farine. Il est précisé que l'on se servira de paniers, appelés « stuikmanden » (ces paniers en osier servaient à séparer le moût de la drêche ; devenus des symboles de la brasserie, ils sont souvent représentés renversés et ont alors l'aspect de ruches). Ensuite, on versera le moût dans les diverses cuves pour réaliser son ébullition.

La brasserie Wielemans désire également toucher la clientèle de province et obtient, en octobre 1882, l'autorisation de construire un embranchement qui relie l'usine au chemin de fer, via la station de Bruxelles-Midi. Deux maisons d'habitation, voisines de la brasserie, seront érigées pour Prosper et Edouard Wielemans. La brasserie-malterie couvre initialement une superficie de 51 a 30 ca, à laquelle il faut ajouter les deux maisons d'habitation et 22 a de prés.

Après le décès de Constance-Ida, le 3 mai 1883, les trois frères décident de proroger la société en nom collectif et de maintenir son

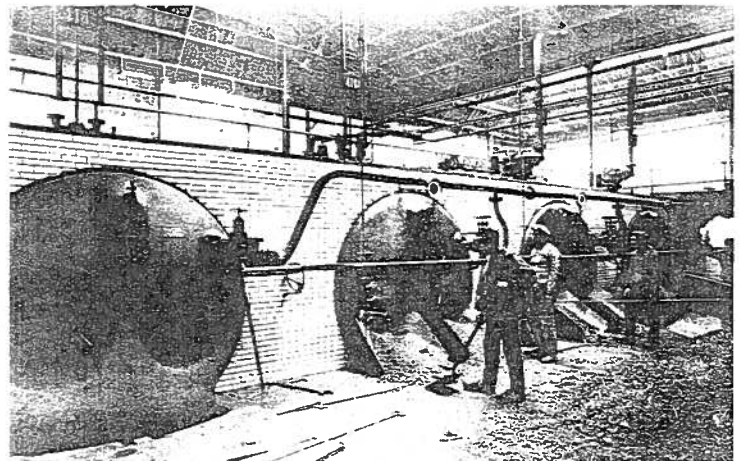


La Brasserie Wielemans-Ceuppens vue de l'avenue Van Volxem.

Dans *Quelques notes sur la Brasserie Wielemans-Ceuppens*, dans *Le Petit Journal du Brasseur*, 22 juillet 1910, p. 872.

appellation « Wielemans-Ceuppens » en mémoire du courage et de la prévoyance de leur mère. Cette nouvelle société, au capital de 574.428,68 F, est enregistrée le 19 octobre 1883. Le capital est souscrit par André Wielemans à concurrence de 146.632,34 F, par Prosper pour 270.924,94 F, et par Edouard pour 156.871,40 F.

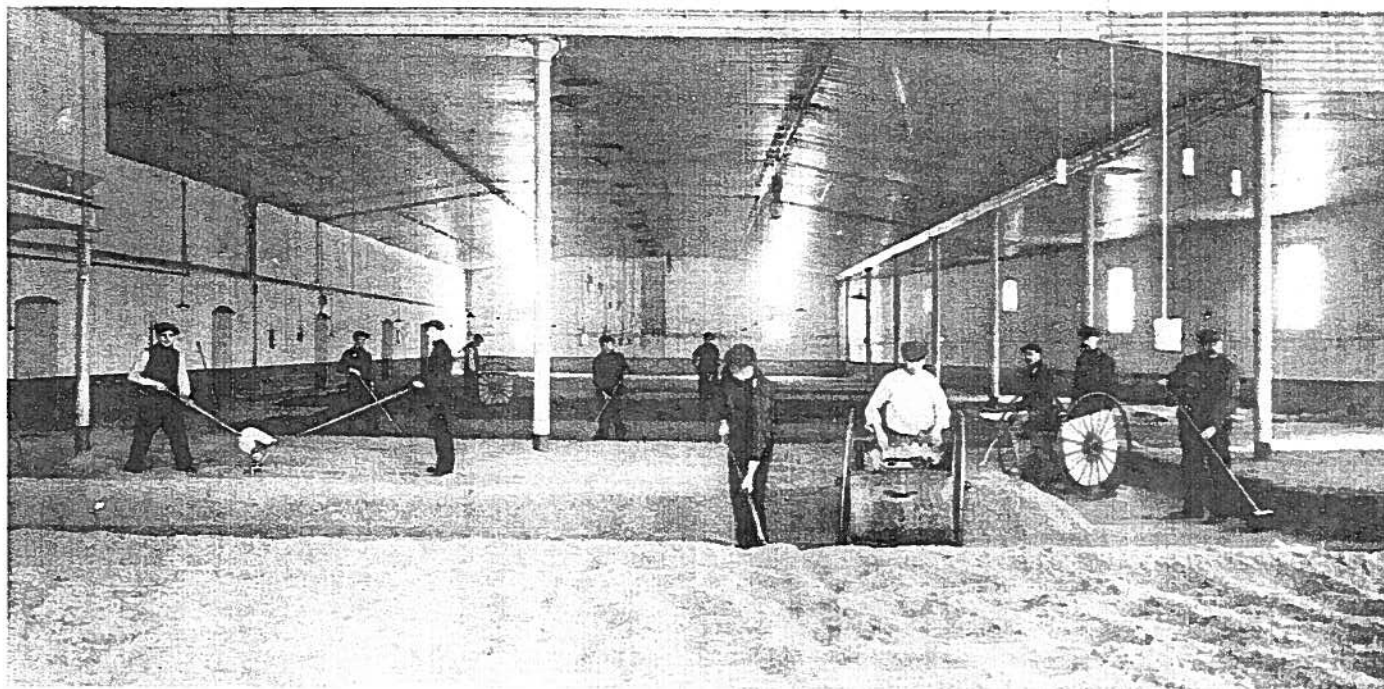
Afin de mieux connaître la fabrication des bières de fermentation basse qui semblent promises à un bel avenir en Belgique, les frères Wielemans effectuent, en 1884, un voyage d'études en Allemagne et en Autriche. Cette production nécessitant des températures de fermentation très peu élevées (entre 6° et 10°), ils font l'acquisition d'une machine frigorifique Hansen. Sur les conseils d'un maître-brasseur allemand, ils se lancent dans la production de ces nouvelles bières. A cette fin, les bâtiments de la brasserie seront agrandis. L'ingénieur Lohse, d'Elberfeld en Allemagne, est chargé des plans. Et c'est encore un Allemand, Johannes Bottger de Wurzburg, qui sera engagé le 9 mai 1885 en qualité de contremaître, moyennant un salaire de 250 F par mois plus un logement. Les travaux dureront jusqu'en 1887. La brasserie Wielemans-Ceuppens abandonne petit à petit la fabrication des bières du type de fermentation spontanée (lambic et ses dérivés) pour s'orienter définitivement vers le brassage des bières de fermentation



La Brasserie Wielemans-Ceuppens. La chaufferie.

Dans *Fabrication de la bière. Vues prises à la Brasserie Wielemans-Ceuppens*, Bruxelles, s.d., n° 22.





La Brasserie Wielemans-Ceuppens. Le maltage.  
 Dans *Fabrication de la bière. Vues prises à la Brasserie Wielemans-Ceuppens, Bruxelles, s.d., n° 6.*

basse. Les 9 et 14 octobre 1885 voient le premier brassin de Bavière et de Petite-Bavière. Après les marques Wielemans et Royale Belge Wielemans, dès 1887, l'éventail des produits se diversifie encore : les premiers brassins de Munich et de Bock sont repris dans les livres de brassage. La qualité de ces bières est attestée par l'obtention d'un diplôme d'honneur au Grand Concours International de Bruxelles, en 1888.

L'affaire semble florissante. En effet, l'inventaire des dettes actives et passives de la société mentionne, au 1<sup>er</sup> juillet 1887, l'existence d'une cavalerie de 19 chevaux et d'une pouliche. En décembre, on compte 24 chevaux... Un document interne indique que les appointements mensuels d'un employé sont de 125 F, pour les heures de travail partagées comme suit : de 6 à 11 h et de 13 à 18 h les jours ouvrables; les jours fériés et le dimanche, il ne sera travaillé que la matinée. Il n'est certes pas question de la semaine de 38 heures!

C'est vers cette époque que les Wielemans s'intéressent au Café Métropole, place de Brouckère à Bruxelles, pour y assurer la promotion de leurs produits. Ils en deviennent les locataires fin 1889 et peu après, propriétaires. Le Café Métropole, et plus tard l'hôtel Métropole, seront toujours très chers au coeur des générations de Wielemans qui se succéderont à la direction de la société.

Mais revenons à la brasserie-malterie Wielemans-Ceuppens. Comme de plus en plus d'orge doit être maltée, une adaptation de la malterie est indispensable. Les établissements Germania dirigés par M. Schwalbe vont assurer ces modifications. Ils placent des tourailles à calorifères à deux plateaux, le malt étant séché en 48 heures, après 8 à 9 jours de germer. Les agrandissements successifs portent sa superficie bâtie à 68 a 60 ca.

Toute bière brassée à Forest n'est pas uniquement destinée au marché bruxellois : de nombreux wagons transportent par chemin de fer des tonnes de 250 l en province. Là, des revendeurs locaux embouteillent ou soutirent la bière dans de plus petits fûts qu'ils se chargeront de livrer aux clients cafetiers ou particuliers.

Même le marché international n'effraie pas les Wielemans. Des accords commerciaux sont étudiés avec la firme Casier et C<sup>ie</sup>, de Paris, pour la fourniture de bières dans cette ville. Un premier essai de collaboration est tenté pour le



L'Hôtel Métropole, place de Brouckère.  
 Couverture de la brochure touristique *L'Hôtel Métropole, s.d.*



bar Wielemans à l'Exposition de Paris. Cette aventure ne sera qu'éphémère, mais elle trace le chemin vers l'exportation. Après la seconde guerre mondiale, les bières Wielemans se vendront en France, en Afrique, même au Guatemala. Sans oublier plus tard les Etats-Unis (Chicago) et les Forces Belges en Allemagne.

En 1890, l'aspect de la brasserie se modifie sensiblement. La superficie bâtie s'accroît; un nouveau bâtiment abrite les bureaux, dont les pierres bleues, ainsi que le motif en bronze surmontant la grande porte d'entrée, proviennent de l'ancienne façade du bâtiment de la Caisse d'Epargne, place de Brouckère. Le bas-relief en bronze, resté intact, montre d'ailleurs bien les symboles de la Caisse d'Epargne : le travail et l'industrie, la ruche et les abeilles, avec au centre un écu au lion belge. Cette façade existe toujours.

La collaboration des trois frères va prendre fin en 1898, la société en nom collectif arrivant au terme de la durée prévue. La brasserie traite alors annuellement 3 millions de kg d'orge et 18.000 kg de houblon; elle revend environ 600.000 kg de malt à d'autres brasseurs. Les germeoirs couvrent une surface de 4.000 m<sup>2</sup>, trois tourailles à deux plateaux assurent le séchage des grains. Le moût est ensuite fermenté dans une salle de fermentation de 525 m<sup>2</sup>, équipée de 93 cuves de fermentation de 30 hl chacune. Le « mûrissage » de la bière est réalisé dans des caves de garde où reposent 400 foudres de 50 à 70 hl chacun. 150 ouvriers règlent la bonne marche de la brasserie et 30 voitures (pour une écurie de 54 chevaux) assurent la distribution de la bière à Bruxelles et dans les environs.

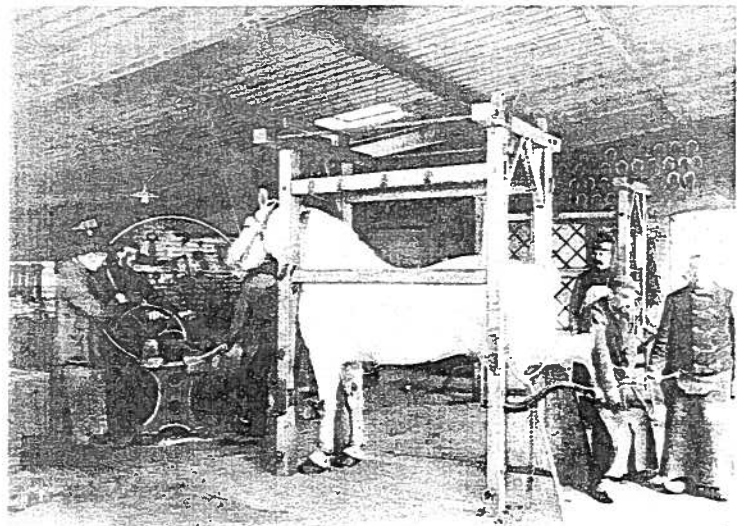
## 1899-1922

### L'expansion malgré la guerre

Le 31 décembre 1898, Prosper et Edouard Wielemans créent une nouvelle société en nom collectif pour une durée de dix ans. La société sera régulièrement prorogée. Prosper et Edouard rachètent à leur frère André sa part de la société dissoute.

Nous sommes à l'aube d'une formidable expansion de la brasserie Wielemans-Ceuppens. Paul, le fils d'Edouard, entre au service de la brasserie le 1<sup>er</sup> août 1901. Le développement des ventes nécessite la création d'une nouvelle salle de brassage. Les travaux, suivis par Prosper et son fils Léon Wielemans, débutent en 1903 et durent jusqu'en 1907. Le bâtiment qui abrite cette nouvelle salle de brassage existe toujours, heureusement sauvé de la démolition grâce à l'action de La Fonderie qui contribue à lui préparer une nouvelle destination.

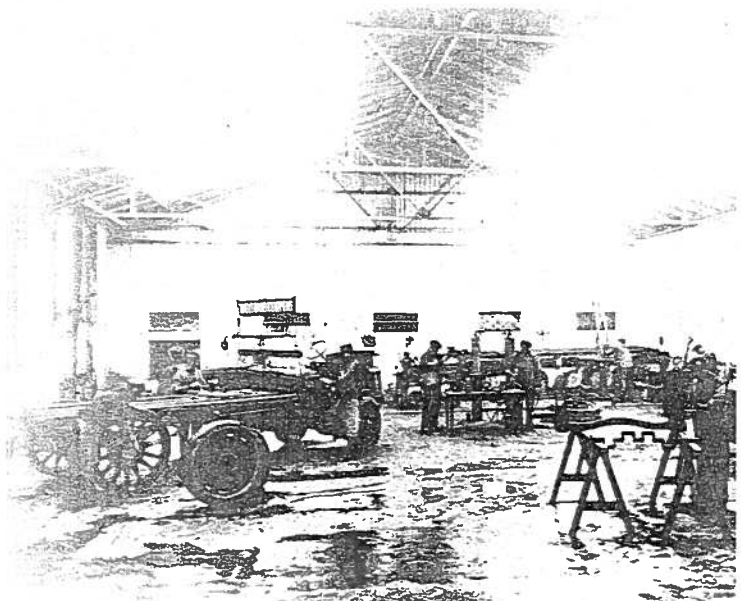
De nouvelles techniques seront utilisées, telles que les systèmes de réutilisation du CO<sub>2</sub> (système Nathan). D'ailleurs, les Wielemans n'hésitent pas à aller chercher très loin des idées d'innovation et de modernisation. Ne voit-on pas Prosper Wielemans accompagné de son fils aîné Marcel effectuer un voyage d'études en Amérique, au cours des mois d'avril et mai 1904?



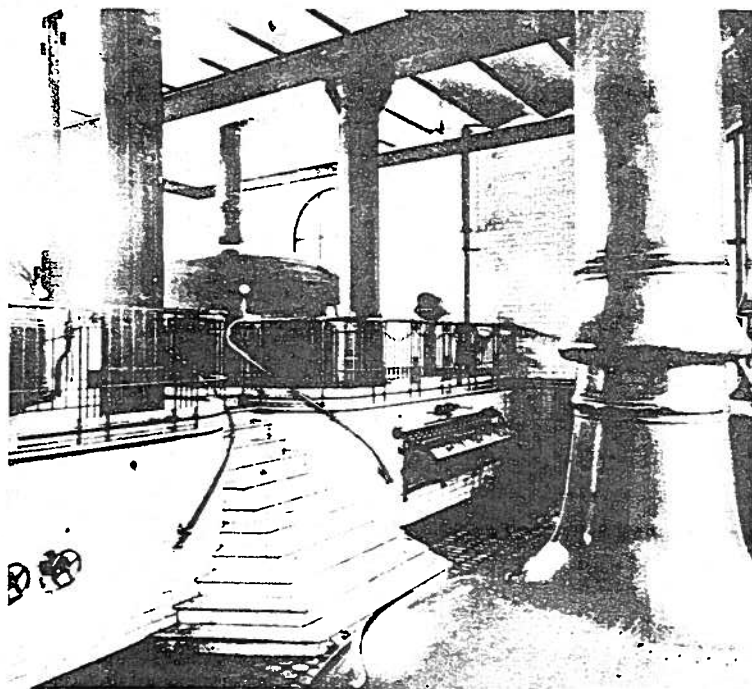
La Brasserie Wielemans-Ceuppens. La forge.  
Dans Fabrication de la bière. Vues prises à la Brasserie Wielemans-Ceuppens.  
Bruxelles, s.d., n° 31.



La Brasserie Wielemans-Ceuppens. Le départ des camions.  
Dans Fabrication de la bière. Vues prises à la Brasserie Wielemans-Ceuppens.  
Bruxelles, s.d., n° 28.



La Brasserie Wielemans-Ceuppens. Le garage.  
Dans Fabrication de la bière. Vues prises à la Brasserie Wielemans-Ceuppens.  
Bruxelles, s.d., n° 27.



La Brasserie Wielemans-Ceuppens. La salle de brassage vers 1910.  
 Dans *Fabrication de la bière. Vues prises à la Brasserie Wielemans-Ceuppens. Bruxelles. s.d. n° 9.*

Le 26 avril 1905, la brasserie reçoit du collège échevinal de Forest l'autorisation de placer deux chaudières à vapeur avec surchauffeur et trois machines à vapeur. Il semble donc que la nouvelle salle soit prête à accueillir sa nouvelle machinerie. Profitant des transformations en cours, les Wielemans installent leur propre centrale électrique proche de la salle de brassage, dans ce bâtiment toujours visible de nos jours et qui abrite les dernières grosses machines laissées sur le site de Forest. Il faut remarquer le soin apporté à la finition de cette salle des machines, tant dans son décor général que dans les moindres détails. Une magnifique verrière éclaire la salle, faisant briller la lumière sur les marbres et les carrelages muraux blancs, se réfléchissant dans les cuivres astiqués. La force électrique est assurée par deux moteurs à vapeur de 750 HP de force. La salle compte également deux machines frigorifiques, productrices du froid nécessaire à la fabrication de la glace et au maintien des caves de fermentation et de garde à basses températures. Ces machines produisent 750.000 frigories l'heure.

En 1910, la presse professionnelle fait état d'une cavalerie Wielemans de 100 chevaux! Mais rien n'arrête le progrès. Le 14 octobre 1910, la brasserie souscrit un contrat d'assurance, auprès de la Caisse Mutuelle d'Assurances à Bruxelles, pour son premier camion automobile. C'est le début de la fin pour la traction hippomobile. Elle connaîtra cependant un léger regain au cours de la seconde guerre mondiale, après que la plupart des camions automobiles auront été réquisitionnés. Les camions sont de marques connues : Bovy, Miesse, Brossel.

La progression ascendante de la brasserie semble irréversible : en 1913, 245 ouvriers assurent le travail quotidien. 4.206.000 kg de malt sont versés dans les cuves de brassage. Le trans-

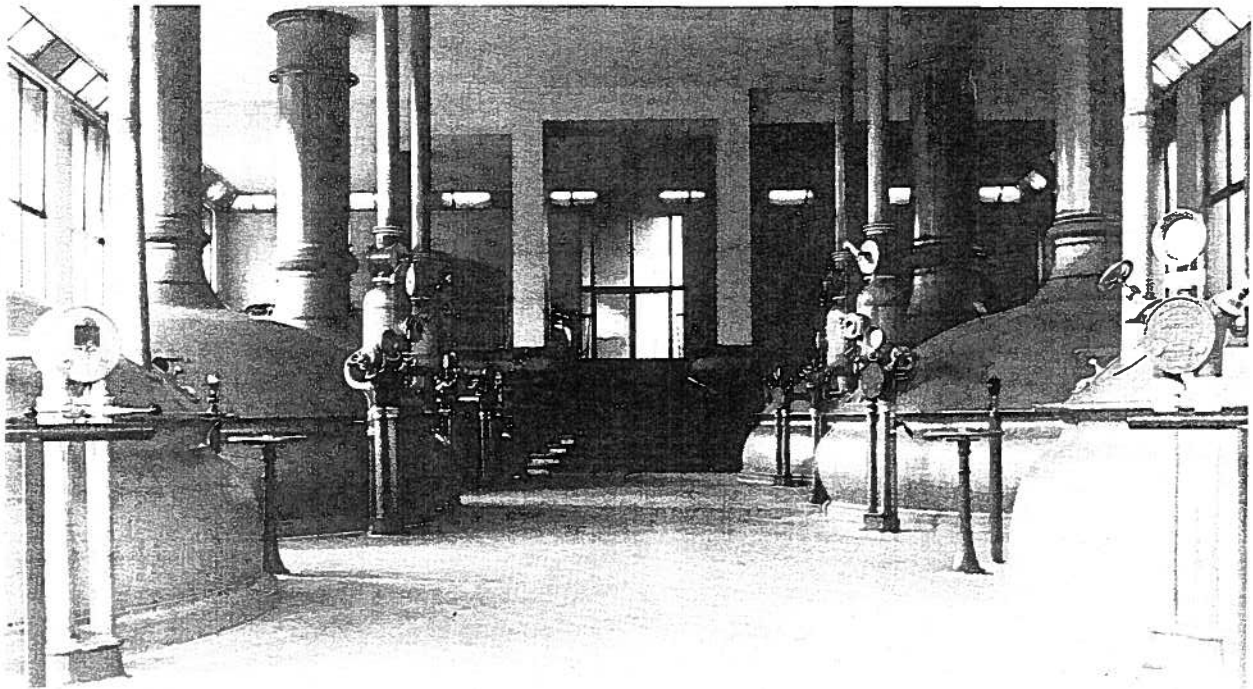
port est assuré par 7 camions automobiles (12 en 1914), aidés par 74 chevaux et leurs camions.

La première guerre mondiale freine brutalement cette prospérité. Aux difficultés d'approvisionnement en matières premières s'ajoutent les réquisitions des autorités allemandes qui viennent retirer le nécessaire : le cuivre, les métaux divers, le bois, le foin, les fourrages, les céréales... Les camions et les chevaux sont réquisitionnés les uns après les autres. Le 12 juin 1915, il ne reste déjà plus que 49 chevaux de la belle cavalerie Wielemans. Le 29 novembre 1916, Marcel Wielemans, alors en Angleterre, écrit à son frère Léon, volontaire de guerre en poste à Paris : *la dernière chaudière en cuivre a été enlevée*. Même les portemanteaux en cuivre de l'hôtel Métropole y passent. Les Wielemans doivent acheter des cuves de brassage en fer. La qualité des bières en souffre. La fabrication connaît en outre les avatars liés à la raréfaction des denrées de qualité : l'orge est remplacée par des escourgeons (quand il y en a), de la fécule de pomme de terre, de la farine de maïs, des cossettes de betteraves, voire de la paille coupée! En 1917, la situation s'aggrave encore. Le bilan établi le 30 novembre mentionne encore 6 chevaux. Les autres ont été remplacés par 28 boeufs et 5 vaches. Au total, les Allemands auront réquisitionné 82 chevaux. La paix revenue remet la cavalerie sur pied. Cependant, si l'achat de chevaux est indéniable (14 chevaux seront assurés le 28 mai 1920), l'effort se porte principalement sur le renouvellement du parc automobile. Le 30 décembre 1920, la brasserie fait assurer son 21<sup>e</sup> camion automobile, un Opel. Le développement des ventes ne sauve guère les chevaux. Le 10 juin 1921, il ne reste que 10 chevaux; par contre le relevé indique 28 camions automobiles (des Bovy, des Pipe, des Sauer, un Opel, un Fiat et un Diatto).

Une estimation établie par le contrôleur du cadastre, le 19 novembre 1920, indique qu'il attribue la valeur de 1.900.000 F à la brasserie. La superficie totale atteint 1 ha 45 a 30 ca. La production atteint 320.000 hl. 1920 est également une année très importante car, en sa séance du 8 janvier, le comité de direction décide que la brasserie s'adjoindra la fabrication d'une nouvelle bière : le Stout, normalement une bière de fermentation haute, mais qui, chez Wielemans, sera brassée d'après les procédés de fermentation basse usités à l'étranger. C'est aussi le cas du Scotch, fabriqué à partir de 1921.

## 1922-1945 Les années d'apogée

1922 est une année importante pour la brasserie Wielemans-Ceuppens. Les frères Wielemans s'orientent vers la formule de la société anonyme. L'acte constitutif de cette nouvelle société anonyme est daté du 16 mai 1922. La société en nom collectif en liquidation fait apport à la société anonyme, de diverses maisons sises à Forest,



La salle de brassage Blomme en octobre 1988.

Molenbeek-Saint-Jean, Saint-Gilles, Bruxelles, Ixelles, ainsi que de la brasserie-malterie. La société a pour objet la fabrication et le commerce de bières, le commerce de levures et des sous-produits et leur transformation éventuelle, ainsi que la fabrication, l'achat, la vente, la location et le commerce en général de tous appareils et de tous articles de brasserie. Elle pourra également exploiter directement, prendre ou donner en location, acheter ou vendre ou échanger des immeubles, des hôtels, des cafés et débits de boissons, etc. La durée de la société est fixée à trente ans à compter du 1<sup>er</sup> décembre 1921. Le fonds social est évalué à 12.000.000 F. Le conseil d'administration se compose de Prosper, Edouard, Paul, Marcel et Léon Wielemans, ainsi que de Léon Bervoets et de Félix Thielemans. C'est le début d'une belle progression. En 1922, la brasserie déclare 6.017.200 kg de versement; dès 1929, elle dépasse les 10.000.000 kg de versement.

Avec plus de 11.000.000 kg à la fin des années trente, elle atteint son apogée. Le 24 mai 1927, le capital de la société anonyme est augmenté et passe de 12.000.000 à 13.650.000 F. Le 28 mars 1928, à la suite du décès d'Edouard Wielemans, le capital est porté à 17.500.000 F. De nombreuses bières viennent enrichir la gamme : la Forst, cheval de bataille de la brasserie jusqu'en 1940, l'Extra-Foncée, la Nationale...

La vente maintient son mouvement et il faut songer à améliorer les possibilités de production et suivre les progrès techniques. Il faut une nouvelle salle de brassage. Les Wielemans décident de la construire sur l'emplacement d'une partie des anciens greniers à grains. L'architecte Adrien Blomme en signe les plans. Il crée ce que tout le monde va appeler la « tour » Wielemans, qui rapidement devient un point de repère connu

des visiteurs de ce secteur de l'agglomération bruxelloise. Ces installations se situent au coin de l'avenue Van Volxem et de l'avenue du Pont de Luttre. Le bâtiment abrite ce qui fut pour l'époque la plus grande salle de brassage du continent européen. Elle contient deux fois quatre vaisseaux : soit une cuve matière, une cuve à maïsches, une cuve de filtration et une chaudière d'ébullition. Le tout livré et monté par la firme allemande Ziemann.

En 1931, la brasserie Wielemans-Ceuppens fête ses 50 ans d'implantation dans la commune de Forest et l'inauguration des nouveaux bâtiments : deux bonnes raisons de se réjouir. En 1935, c'est le pavillon Métro-Forest, créé par la brasserie sur le site de l'Exposition Universelle de Bruxelles, qui attire les clients. Une originalité est à signaler : la pompe à bière est en forme de lettres majuscules formant le mot Forst. Les architectes en sont Adrien Blomme et son fils Yvan.

Prosper Wielemans, à l'origine du développement de la brasserie, meurt le 14 avril 1932. Son fils Léon lui succède et donne une nouvelle impulsion à l'entreprise. En 1936, le capital est encore augmenté et est porté à 95.500.000 F. La vente des bières en bouteilles se développe à tel



Etiquette. Fonds Wielemans-Ceuppens. Asbl La Fonderie.

point qu'il faut songer à construire une autre brasserie. Celle-ci s'érigera sur l'emplacement d'une maison d'habitation appartenant à la brasserie, au 376 avenue Van Volxem. Le collègue échevinal de Forest accorde le permis de démolir le 7 janvier 1938. Une fois encore, c'est le nom de Blomme qu'on lit sur les plans. Même des abris antiaériens sont prévus dans les caves. Du matériel de lavage des bouteilles, de soutirage, des tanks de garde, des installations frigorifiques sont commandés.

En 1938, les Wielemans rachètent des actions de la brasserie du Marly située à Neder-over-Heembeek. Ce n'est qu'en 1942 qu'ils en prennent le contrôle total en acquérant les obligations que la S.A. Le Crédit Anversoïss possède dans cette brasserie. Entre-temps, elle est rebaptisée « Brasserie-Malterie La Marine ». Elle assurera la fabrication des bières de fermentation haute vendues par le groupe Wielemans pour concurrencer les autres brasseurs. La malterie Wielemans arrêtera bientôt son activité, le travail de maltage s'effectuant exclusivement à La Marine.

Les événements de mai 1940 viennent interrompre la construction de la brasserie et bousculent les livraisons. De plus, quelques mois plus tard, le nouveau bâtiment est occupé par les Allemands qui y installent un dépôt pharmaceutique. Encore une fois la brasserie belge connaîtra la misère des réquisitions et de l'occupation. La grande majorité des camions ayant été réquisitionnés, il fallut se rabattre sur les chevaux et remettre en service les vieux camions hippomobiles. Le 18 octobre 1943, un rapport interne adressé à Claude Wielemans mentionne 13 tournées « chevaux » et 6 tournées « autos ». Les matières premières se font rares. Les arrêtés allemands diminuent la densité de la bière. Les Belges font connaissance avec la « fluitjesbier » de 0,8°. Afin d'éviter de la confondre avec les bières qu'ils brassent déjà, les Wielemans lui donnent un nouveau nom et voilà pourquoi, le 11 novembre 1940, la brasserie dépose la marque « Wiel's ». Le 27 décembre 1940, le capital de la société est porté à 105.400.000 F. Ce n'est qu'en 1942 que les Allemands libèrent les locaux. Les travaux de finition de la brasserie reprennent et dès la fin de cette année elle est opérationnelle. C'est pendant la guerre que, pour la première fois de son existence, la brasserie embauche des femmes pour travailler dans l'usine.

## 1945-1989 Le déclin

Une nouvelle génération de Wielemans va prendre la relève. Après la guerre, les deux fils de Léon Wielemans, Claude et Eric, sont désignés par le conseil d'administration pour remplir des fonctions importantes à la tête de la brasserie. Claude sera nommé directeur-gérant le 23 novembre 1944, Eric le sera le 1<sup>er</sup> avril 1948. La direction effective reste toutefois entre les mains de Léon et Paul Wielemans.

En 1945, la vente atteint 168.316 hl de bière. L'aspect de la brasserie se modifie légèrement au cours de l'hiver 1947 : les tours de l'ancienne malterie sont rasées et on procède à de nouvelles constructions qui augmentent la surface utile de 17 a. Les derniers chevaux sont vendus en 1948. Désormais, le transport en ville et en province se fait exclusivement au moyen de camions automobiles de plus en plus grands. 21 camions assurent la distribution des bières Wielemans et Marine dans l'agglomération bruxelloise.

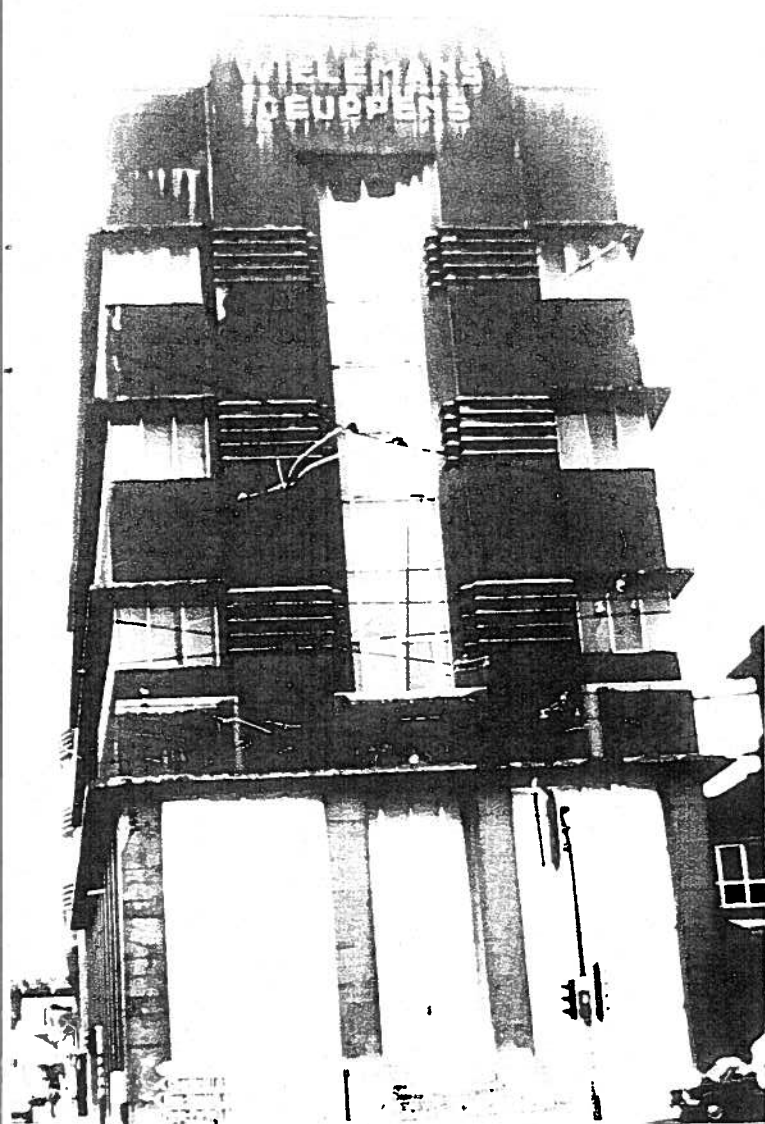
La dévaluation de la monnaie oblige à une réévaluation des avoirs et les immobilisés passent de 145.000.000 fin 1945 à 239.000.000 F fin 1948. Le bénéfice net déclaré est de 5.315.000 F. A compter du 8 novembre 1951, la société anonyme est prorogée pour un terme de trente ans. Le 10 décembre 1954, le capital social est porté à 199.400.000 F.

En 1945, la brasserie occupe 4 concierges, 115 employés et 592 ouvriers. Un relevé de 1949 nous indique qu'un employé gagne alors entre 2.300 et 3.000 F par mois et que le personnel est passé à 510 ouvriers (pour un coût total des salaires de 5.856.659 F) et 277 employés et représentants. Une note interne nous permet de connaître le salaire horaire de base d'un aide-livreur en 1952 : 13,70 F plus des primes par fût et par kilomètre. C'est à partir du 1<sup>er</sup> octobre 1961 que le régime de la semaine des cinq jours est appliqué à la brasserie Wielemans. Au 31 décembre 1965, l'effectif de la brasserie est de 100 employés et 462 ouvriers; au 30 juin 1970, il se monte à 107 employés, 31 employées, 470 ouvriers et 10 ouvrières.

Wielemans développe sa clientèle dans la région de Roulers en reprenant, le 31 décembre 1955, les activités de la brasserie-malterie Cauwe. En 1958, Wielemans achète la brasserie Demolder (Brasserie et Caves du Pont de Pierre), à Court-Saint-Etienne. Ces bâtiments deviendront un dépôt de vente Wielemans. En 1960, Xavier De Jonghe vend sa brasserie De Jonghe-Erix aux Wielemans; située à Willebroek, elle devient également un dépôt direct, la fabrication étant supprimée. En 1962, une autre brasserie de Willebroek est rachetée : la brasserie Sint-Nicolaas. En 1964, c'est le tour de la brasserie N.V. Wintham à Wintham; puis le 1<sup>er</sup> novembre 1965, de la brasserie Sint-Jozef à Herent. La brasserie Fraeys à Torhout est rachetée en 1967, la brasserie Cousinne à Froyennes en 1968, la S.A. Grandes Brasseries Ultra à Gand et la Brouwerij Goossens à Vrasene en 1969, la brasserie Van Milders à Geel en 1971. Et fin novembre 1973, c'est la brasserie De Blicck à Alost qui est reprise. Wielemans établit ainsi un peu partout en Belgique des dépôts directs assurant la distribution de ses bières.

En 1959, le conseil d'administration décide d'engager Thierry Rotthier, descendant de Prosper Wielemans et futur directeur-général de la brasserie. Après le décès de Paul Wielemans, le 19 septembre 1963, restent seuls pour tenir la barre Léon Wielemans et ses fils Claude et Eric, aidés par Thierry Rotthier.





Le bâtiment Blomme en décembre 1988.

Un nouveau bâtiment est construit à côté de la bouteillerie pour y loger l'extension de celle-ci. La production va atteindre les 500.000 bouteilles par jour avec des machines pouvant traiter 3.600 bouteilles par heure. En 1965, la surface utile est encore augmentée de 18 a, par la démolition des deux maisons particulières anciennement habitées par les Wielemans et petit à petit enclavées dans la brasserie (358-360 avenue Van Volxem). Sur l'espace libéré, on construit de nouvelles caves de garde d'une capacité de 3.100.000 l. En 1971, la brasserie Wielemans achète les bâtiments situés 394-396 avenue Van Volxem.

Malgré tous les efforts, les résultats ne suivent pas et, fin 1969, on ne peut distribuer que 5 millions de dividendes. Léon Wielemans meurt le 16 mars 1972 : une époque se termine. Malgré les investissements, les affaires ne sont pas florissantes. Fin 1973, les actionnaires n'ont pas de dividendes à se partager ! Fin 1975, toujours pas de dividendes ! Les actionnaires grognent ! Pourtant, Wielemans rachète la brasserie Van Geete-

ruyen à Belsele. En 1978, le bilan indique que les affaires ne sont pas très prospères : 389.802.862 F de dettes pour un bénéfice net de seulement 13.128.608 F. Quelques actionnaires décident de vendre leurs actions. La brasserie Artois de Louvain rachète. La brasserie Wielemans-Ceuppens vit ses derniers jours d'indépendance. Le 17 octobre 1978, l'assemblée générale extraordinaire acte la démission des anciens administrateurs et la venue des représentants de la brasserie louvaniste.

Le groupe Wielemans comprend alors deux centres de production et de conditionnement, celui de Forest et celui de La Marine à Nederover-Heembeek. Il commercialise près de 500.000 hl de bières et 150.000 hl d'eaux et de limonades distribués par une quinzaine de dépôts directs et quelque 240 revendeurs. Le groupe occupe 850 personnes, dont 200 employés.

Mais la brasserie ne sort pas des chiffres rouges. En septembre 1980, le patrimoine est évalué et la société est mise en liquidation. Le total de l'actif est de 1.040.731.195 F, avec un passif de 540.731.195 F. La valeur nette est donc de 500 millions. Ces avoirs sont scindés en deux parts, une pour une nouvelle société immobilière (la S.A. Immo-Wielemans), l'autre pour la S.A. Brasserie Wielemans (300 millions). Le 26 novembre 1980, M<sup>e</sup> Claude Hollanders de Ouderaen, notaire à Louvain, enregistre l'acte de création d'une nouvelle société anonyme, la S.A. Brasserie Wielemans-Ceuppens, au capital de 300.000.000 F, dans laquelle la brasserie Artois intervient pour 299.994.000 F. Les autres fondateurs sont les brasseries Chevalier Marin à Malines, De Gheest à Alost, Grade à Mont-Saint-Guibert, Martinas à Merchtem, Léopold à Bruxelles et celle de l'Abbaye de Leffe à Dinant. Thierry Rotthier et Eric Wielemans figurent parmi les administrateurs.

Le 20 février 1980, l'assemblée générale extraordinaire décide une augmentation de capital, à concurrence de 200 millions, pour le porter à 500 millions, par apport en nature par la S.A. Brasseries Wielemans-Ceuppens en liquidation. L'appellation sociale est modifiée en Brasserie Wielemans, en néerlandais Brouwerij Wielemans. Le souvenir de Constance-Ida Ceuppens disparaît... Le 31 mars 1981, la brasserie La Marine ferme définitivement ses portes. Ses produits seront brassés à Mont-Saint-Guibert, dans l'ancienne brasserie Grade. Le 1<sup>er</sup> juillet 1981, Thierry Rotthier devient président-directeur-général.

Une nouvelle cuve de brassage (cuve chaudière) est placée le 14 octobre 1981. Elle est en acier inoxydable et remplace l'une des anciennes cuves datant de 1931. Le dôme en cuivre rouge est cependant maintenu pour assurer l'esthétique de la salle de brassage.

Le 28 décembre 1982, nouvelle augmentation de capital pour le porter à 550 millions. Cependant, petit à petit le démantèlement pointe. Le 31 janvier 1982, la bouteillerie est fermée. Les bouteilles seront soutirées à Louvain, la bière étant transportée de Forest vers la brasserie Artois.





Démolition de la touraille, de l'ancienne chaudière à charbon et de la cheminée en mars 1990.

L'image des produits Wielemans demeure cependant encore bonne dans la clientèle. La vente permet de brasser, en 1983, environ 400.000 hl de bière, représentant environ 750 brassins. On aura utilisé 5.000.000 kg de malt, 1.500.000 kg de grains crus (riz et maïs) et 75 tonnes de houblon. Mais une réduction du personnel est inévitable et, en 1985, l'effectif ne compte plus que 147 employés et 296 ouvriers. Au 30 juin 1986, il comporte un directeur-général, 8 directeurs, 25 cadres, 52 employés, 44 employées, 18 représentants, 2 contremaîtres, 148 ouvriers dont 4 femmes et une concierge.

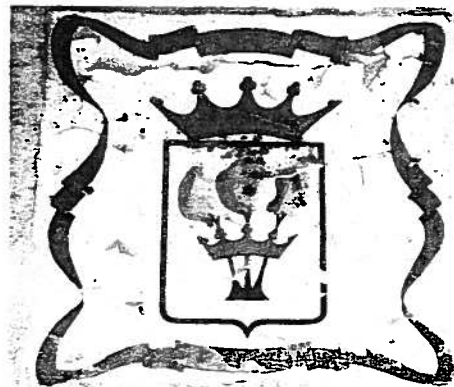
La fin est proche. Le 22 décembre 1987, Thierry Rotthier présente sa démission du poste de président-directeur-général. La vente est tombée à 362.236 hl de bière.

Le 29 avril 1988 est une date importante. Ce jour-là a lieu un regroupement au sein de la S.A. Belbrew qui influencera la destinée de la brasserie forestoise. En effet, elle perd son statut de société anonyme pour devenir une simple filiale du groupe. La production s'arrête à Forest et est transférée à Louvain, chez Artois. La dernière Wiel's est brassée à Forest le 29 septembre 1988. Une émouvante petite cérémonie réunit le lendemain le personnel de la brasserie Wielemans dans la salle de brassage. Avec nostalgie, les gens évoquent le passé et prennent adieu de Marin Vandenborre, le dernier maître brasseur de Wielemans, qui quitte Forest pour d'autres lieux de production. Les derniers litres de Wiel's partent Forest le 7 novembre, ceux de Scotch CTS le 14 novembre.

Le 9 novembre déjà, deux cuves de brassage sont découpées au chalumeau. Deux autres suivent en décembre. Les quatre autres seront sauvées grâce à l'action conjointe de La Fonderie et de quelques associations forestoises telles que Présence et Action Culturelles et le Cercle d'Histoire de Forest. La presse s'est largement faite l'écho de ces péripéties, attirant également l'at-

tention des autorités sur la valeur de certains éléments du patrimoine immobilier. Celui-ci se vide de ses derniers occupants et en 1989 le personnel Wielemans est transféré dans de nouveaux locaux situés sur le boulevard industriel à Anderlecht. Locaux qu'ils partagent avec leurs collègues venant des deux dépôts Piedboeuf de la région bruxelloise et qui ont également été fermés.

*Sic transit gloria mundi.*



Dessin sur un mur intérieur de la Brasserie Wielemans représentant les Arbres Couronnés.

J'ai puisé les éléments de cette petite étude dans ma documentation personnelle, quelques archives sauvées de la destruction et les textes parus aux annexes du *Moniteur Belge*.

Beaucoup plus aurait pu être dit sur les 128 années d'existence de la Brasserie Wielemans-Ceuppens. Il a fallu volontairement se limiter, gardant les autres éléments pour un ouvrage plus important que je prépare sur ce sujet.

Je tiens cependant à signaler au lecteur l'existence d'une étude signée par Albert Van Lil, parue dans le numéro de décembre 1986 du *Folklore Brabançon*, édité par le service de Recherches Historiques et Folkloriques de la Province de Brabant. Cette étude complétera agréablement le présent travail.

Je remercie tous ceux qui pourraient m'apporter des renseignements complémentaires.

### Marques de bières, bières de marque

Du fait de la concurrence, les Wielemans songent rapidement à protéger leurs marques. Aussi, le 3 décembre 1886, ils font enregistrer le dépôt des marques Wielemans et Royale Belge Wielemans.

La marque Extra-Stout CTS est déposée le 31 mars 1921. Les initiales CTS signifient Crowned Trees Stout (pour le Scotch : Crowned Trees Scotch) : « Arbres couronnés ». Pour la première fois de son histoire, la brasserie Wielemans utilise les trois arbres couronnés figurant dans les armoiries de la commune de Forest pour embellir les étiquettes collées sur ses bouteilles.

La Forst est déposée le 19 janvier 1926, la Nationale le 14 octobre 1927.

En 1932, les Wielemans déposent les marques Mars Royale Belge, Export Lagerbeer et Crowned Trees Scotch (eh oui, la marque n'avait pas été déposée depuis l'apparition de cette bière en 1921!). D'autres bières figurent dans la gamme, mais n'ont jamais été déposées, telle la Pilsen qui apparaît en 1929.

Le 27 mars 1943, la brasserie dépose les marques Wings Ale et Whip. Le choix de ces noms anglais est une preuve de l'esprit de résistance passive à l'occupant allemand.

Le 11 novembre 1940, est déposée la marque Wiel's. En 1945, la Wiel's cesse d'exister et est vendue sous l'appellation Pilsen. Mais le 17 juillet 1947, la brasserie dépose les marques Wiel's Pils, Wils Pils et Wils. Les deux dernières n'ont jamais été utilisées. Elles ne furent déposées que pour se prémunir d'une utilisation frauduleuse basée sur une homonymie. La première Wiel's était en fait une bière de ménage de 0,8°, née pendant la guerre. La seconde se veut une « pils » de qualité titrant près de 5°. Le développement de la vente de cette « nouvelle » bière laisse fortement à désirer. Ne faut-il pas y voir une méfiance des consommateurs à qui on présente un produit qui se veut de qualité, mais sous l'appellation d'un produit « qualité de guerre » ? Lorsqu'on interroge des membres du personnel ayant connu cette époque, il apparaît assez rapidement qu'ils considèrent quasi tous que ce choix d'appellation fut une erreur. La Wiel's quoi qu'il en soit existe encore de nos jours. Le 3 août 1957, Claude Wielemans décide de supprimer la particule Pils derrière la marque Wiel's. Wiel's Pils devient donc tout simplement Wiel's.

Une nouvelle bière de table voit le jour en 1949 et sa marque Wilma est déposée le 21 avril de la même année. En septembre, le Scotch CTS devient le Dark Scotch (qui durera jusqu'en mai 1969).

Le 26 juillet 1952, la brasserie dépose les marques Vielemans et Vielmans. Ces orthographes sont destinées à protéger le nom de Wielemans en France, où la prononciation du nom Wielemans va plutôt vers le « Vilmans »... Les marques ne furent jamais réellement utilisées.

La marque Wiel's Extra Dry est déposée le 17 avril 1953. Elle est destinée aux produits pour l'exportation (Pays-Bas, France). Le 9 août 1954, c'est la marque Humpen qui est déposée. Il s'agit d'une bière brune se voulant la concurrente de la Ginder Ale.

Le 17 mai 1956, est déposée la marque Mans pour une bière ambrée destinée à concurrencer le Vieux-Temps de la brasserie Grade à Mont-Saint-Guibert. Et le 15 juin, c'est le dépôt de la marque Europa Bier, destinée à couvrir les produits destinés à l'exportation.

Une bière de type Dort vient s'ajouter à la gamme des bières Wielemans. Il s'agit de la D.B. Urtyp où les lettres D.B. signifient Drei Baume (« trois arbres » en allemand). La marque Drei Baume est déposée le 30 décembre 1959.

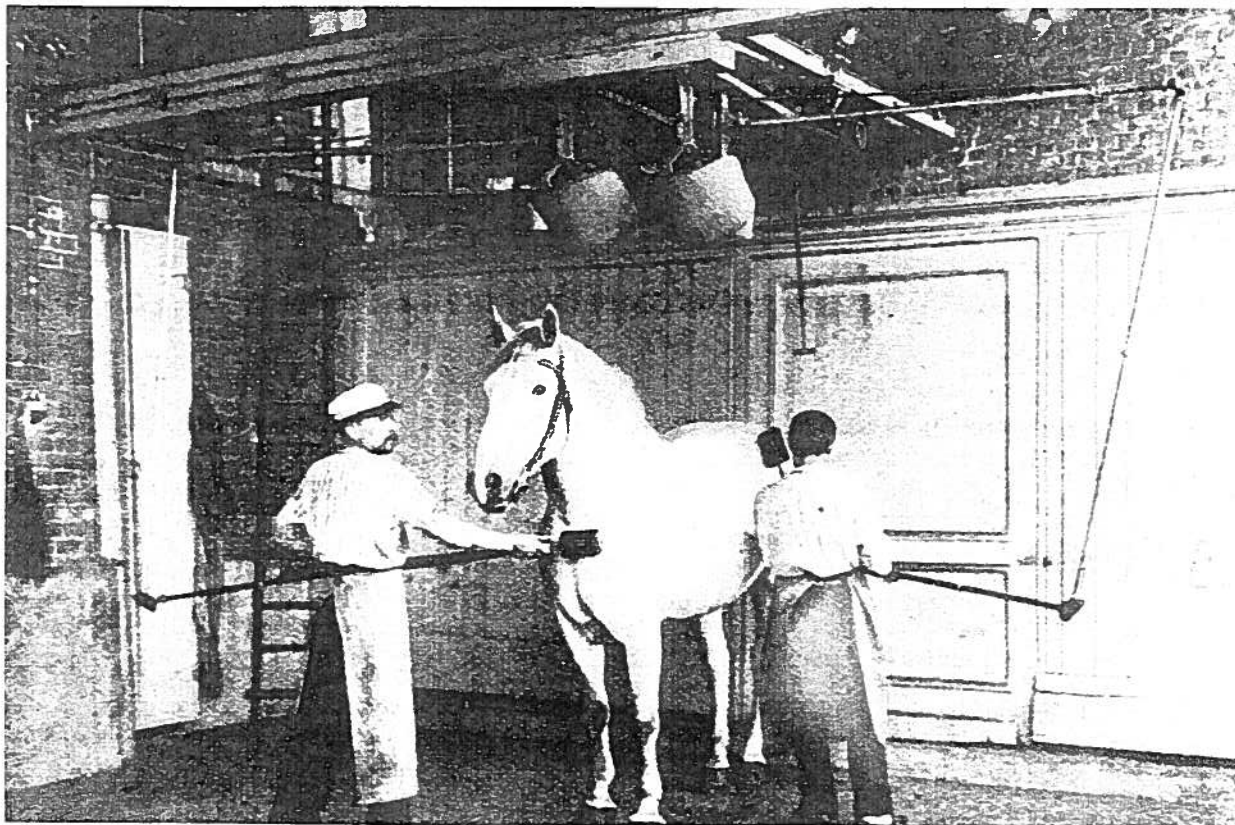
Le 11 janvier 1968, la brasserie avait déposé la marque Marina Alt. Cette bière ambrée ne sera brassée que peu de temps à Forest pour ensuite être brassée à la brasserie de La Marine à Neder-over-Heembeek. La Marine devait compenser l'échec des Humpen et Mans. Elle connut néanmoins le même sort.

Le 6 mars 1970, la brasserie dépose la marque Eléphant CTS.

Un nouveau logo est déposé le 30 décembre 1974, sous le numéro 35.341. Il s'agit d'un écu portant les trois arbres couronnés, lui-même surmonté d'une couronne et supporté de part et d'autre par un cheval de brasserie, le tout au-dessus d'une banderole.

# WIELEMANS-CEUPPENS

## Une visite de la brasserie en 1910



Le bouchonnage des chevaux à la brosse mue électriquement.

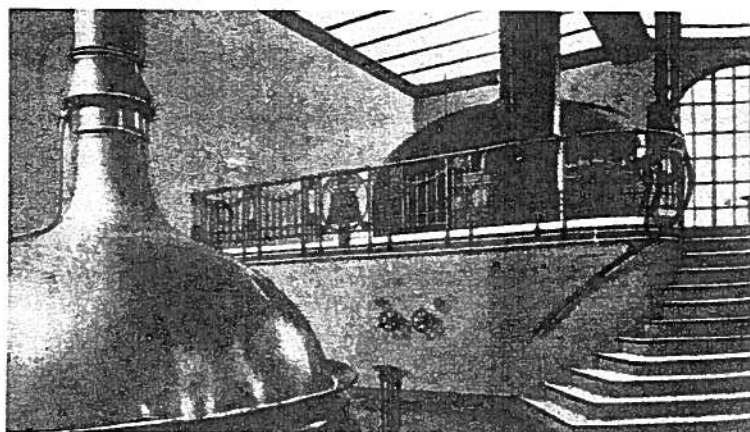
La revue *Le Petit Journal du Brasseur*, dans son numéro du 22 juillet 1910, sorti au moment du Premier Congrès International de Brasserie, publia un grand article illustré de 24 pages sur Wielemans-Ceuppens. Ce texte montre bien l'importance de la Brasserie Wielemans à l'époque et l'admiration qu'elle suscitait. C'est pourquoi nous en publions ci-après de nombreux extraits ainsi que quelques illustrations.

Si les tramways offrent aux piétons de très grandes commodités de déplacement, ils n'ont pas le pouvoir d'abrèger les distances pour le transport de la bière; et l'extension de l'agglomération bruxelloise, au contraire, augmentait constamment la distance qui sépare la Brasserie de ses clients et le nombre des livraisons à faire. C'est ce qui explique que la brasserie Wielemans-Ceuppens emploie actuellement de 90 à 100 chevaux, selon la saison, pour le transport de ses bières en fûts. Quant au service des bières en bouteilles, il est assuré par les 40 à 50 chevaux du concessionnaire spécial, MM. Ringoot et C<sup>ie</sup>, dont les installations sont voisines de la brasserie. C'est donc un total de 130 à 150 chevaux occupés uniquement au trans-

port des bières, car pour la réception des grains, du charbon, et des autres marchandises, et pour l'expédition des bières en province, la brasserie n'a recours qu'au chemin de fer, auquel elle est reliée directement par une voie spéciale. [...]

Tout le travail de la maréchalerie est effectué à la brasserie même. Les directeurs apportent partout le même souci de progrès, dans les moindres détails comme dans toutes les grandes choses.

Salle de brassage.



C'est ainsi que nous voyons ici le séculaire soufflet de forge remplacé par un ventilateur électrique qui attise le feu. Le fer est forgé au moyen d'un marteau-pilon. A l'écurie, le bouchonnage des chevaux se fait au moyen de brosses mues électriquement. [...]

## Le concassage du malt

Lorsque la photographie reproduite a été prise, le concassage s'effectuait encore au moyen du Seckmühle à deux paires de cylindres. Depuis lors, cet appareil a été remplacé par un autre, également construit par la maison Seck, mais qui a six cylindres, disposés en trois paires. [...]

A la fin de l'opération, la mouture se trouve répartie en trois lots : gruaux, farine et écorces, chacun rassemblé dans une trémie distincte. Au brassage, on ne verse d'abord dans la cuve de débattage que les gruaux, par suite les dickmaïsches ne contiennent pas d'écorces. [...] On hydrate alors la farine. Quant aux écorces, on ne les ajoute que plus tard. Elles font alors l'office de matière filtrante. Grâce à cette méthode, non seulement, on obtient une filtration meilleure et un rendement plus élevé, mais on a aussi une bière plus fine, parce que les écorces n'ont pas été bouillies dans les dickmaïsches. [...] Tout le malt employé passe par un nettoyeur installé dans la salle de concassage avant d'être envoyé au moulin. [...]

## La salle de brassage

En arrivant dans la salle de brassage proprement dite, le visiteur est frappé tout d'abord par son aspect luxueux. L'homme du métier peut admirer les détails pratiques de l'agencement, qui ne sont pas moins remarquables. Il est impossible d'imaginer quelque chose de plus soigné que les dômes en cuivre rouge poli des cuves et des chaudières, les paliers de marbre, les carreaux en faïence dont les murs et le plafond sont revêtus.

La cuve de débattage, construite pour un versement de 5.000 à 6.000 kilos, a une capacité de 324 hectolitres. Elle n'a pas de faux-fond. Elle est munie d'un agitateur à hélice, et d'une enveloppe

isolante contre les déperditions de chaleur. Le malt y est humecté par deux hydrateurs à cône.

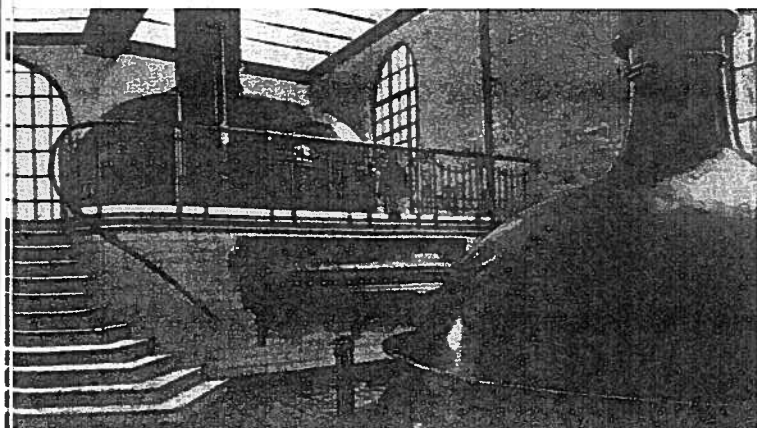
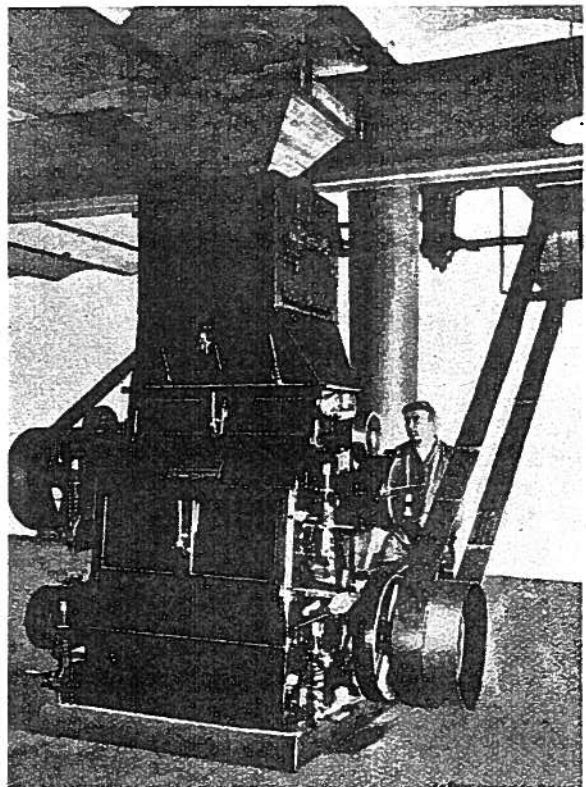
La cuve de clarification, d'une capacité de 418 hectos, est munie d'une double enveloppe à vapeur, d'un faux-fond en bronze strié, d'une croix écossaise, d'un agitateur, d'une pompe pour le retour des métiers troubles, d'une batterie de soutirage et d'un appareil servant à repousser la drêche vers la trappe de décharge. [...]

Le soubassement de la salle de brassage séduit surtout par le caractère pratique de son aménagement. On n'y aperçoit pas de courroie. Chaque appareil est actionné par un électromoteur qui lui est propre. Les installations électriques ont été fournies par la Société « Force et Eclairage », de Bruxelles. Tous les engrenages sont recouverts de petits dômes pour éviter les accidents; enfin toutes les tuyauteries sont peintes en différentes couleurs, correspondant à leur destination : rouge pour la vapeur; bleu pour l'eau chaude, noir pour l'eau froide; les conduites qui servent pour les moûts sont en cuivre luisant. La plus grande propreté règne partout. [...]

Les chaudières en cuivre, tant celle à dickmaïsche que celle à houblonner, sont à double enveloppe chauffée à la vapeur. [...] La chaudière à houblonner a une capacité de 520 hectos. Elle est munie d'un petit agitateur, pour le cas où les houblons tendraient à adhérer au fond. La chaudière à dickmaïsche, également en cuivre, dite aussi chaudière à saccharification, a une capacité de 213 hectos. Elle est munie d'un agitateur à hélice. [...]

Nous n'avons pas besoin de dire que tous les diagrammes des thermomètres enregistreurs, tant des cuves de débattage et de clarification que des chaudières à dickmaïsche et à houblonner, sont

Ancien concasseur Seck à 4 cylindres actuellement remplacé par Seckmühle à 6 cylindres.





conservés au laboratoire de l'usine, de sorte qu'on a toujours la faculté de les consulter si, par la suite, la bière semble s'écarter de la normale. [...]

## Le refroidissement des moûts

Du bac à houblon, situé en dessous de la chaudière à houblonner, la bière est montée directement par une pompe centrifuge au bac refroidisseur placé au faite d'un bâtiment séparé. [...] Chez Wielemans-Ceuppens, on brasse trois fois par jour, ce qui, en somme, est le meilleur moyen entre tous d'entretenir des bacs refroidisseurs. [...] La plus grande propreté est assurée à la salle des réfrigérants par l'abondance d'air et de lumière; et, naturellement, tous les murs sont en briques émaillées.

## La fermentation

La visite aux caves a été particulièrement intéressante. Nous y trouvons d'abord, comme matériel de fermentation proprement dit, plus d'une centaine de petites cuves rondes du modèle classique, contenant chacune de 40 à 50 hectos, et 18 grandes cuves oblongues à coins arrondis, d'une capacité variant de 280 à 300 hectos. Ces dernières cuves viennent de la tonnellerie Frühins-holz, de Schiltigheim, et de la tonnellerie Perse-naire, d'Anvers.

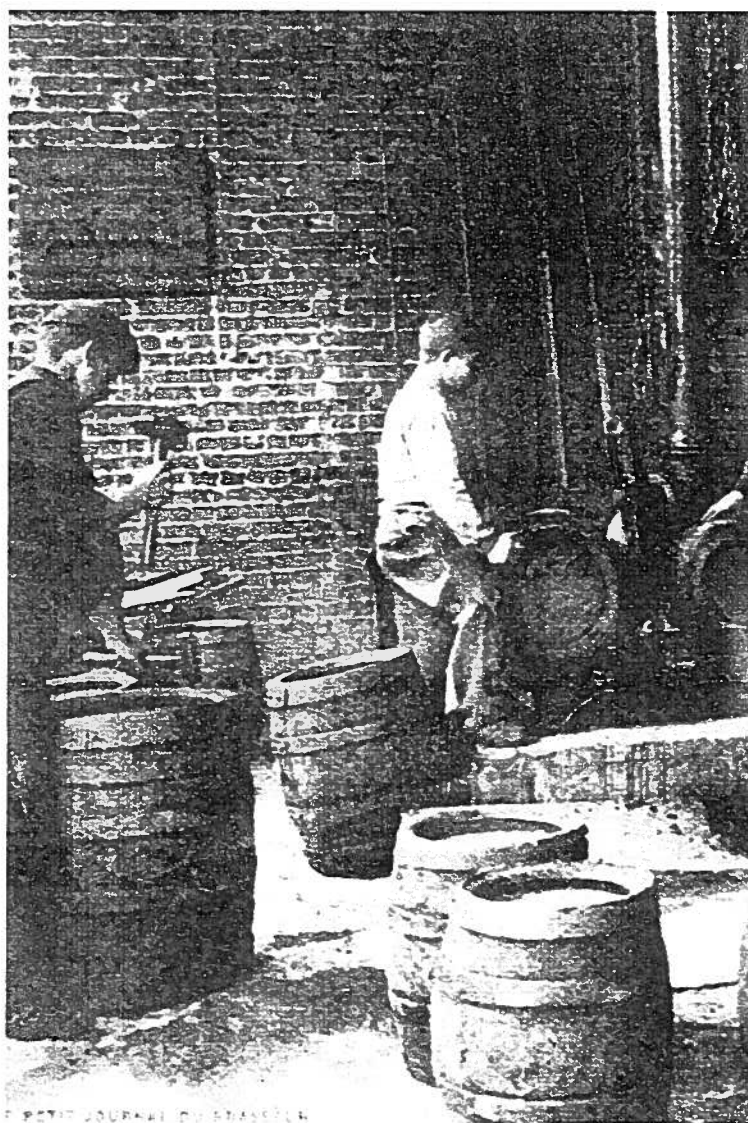
Les caves sont refroidies par la détente directe de l'ammoniaque. L'eau destinée aux serpentins est de l'eau douce refroidie à près de zéro. L'isolation des caves est faite aux agglomérés de liège imprégné.

La brasserie n'emploie que de la levure pure; c'est une levure à race unique, donc sans addition de levure secondaire; elle est isolée et propagée dans la brasserie. Les appareils pour la culture de levure pure sont du système Kühle et Dr Hansen, et sont construits par la maison F.-W. Pest, de Berlin. Les levures-mères récoltées des cuves de fermentation, sont mises dans des bassins émaillés à double fond, avec circulation d'eau froide, en sorte que la levure se conserve dans de bonnes conditions. Un appareil Ziemann pour mélanger et aérer la levure-mère permet de supprimer l'emploi des cuvelles et balais avec tous les risques de contaminer la levure qu'ils entraînent. [...]

Dans l'une des caves de garde, on voit une série de « tanks » verticaux Pfaudler en acier émaillé. Il y en a 24, chacun d'une capacité de 300 Hectos.

## Rinçage et poissage des fûts

Nous arrivons aux hangars de rinçage et de poissage des fûts. Les fûts sont rincés par la machine automatique Neubecker. [...] Le fût subit d'abord une injection d'eau tiède, puis un brossage extérieur, et une violente rotation; après vidange, il reçoit ensuite une injection d'eau tiède pour le rincer, puis pour finir, deux injections consécu-



Poissage des fûts et injection d'air froid comprimé pour leur refroidissement.

tives d'eau froide. La série complète de ces opérations a lieu de façon absolument automatique. Un seul ouvrier suffit à alimenter la machine et un autre à recevoir les fûts nettoyés. [...]

Pour le poissage des fûts, on fait usage de poix seule non mélangée de paraffine. Une pompe centrifuge, baignée dans la poix, la projette violemment dans les fûts [...]

Une cave de garde.



## La force motrice

*Une simple énumération des diverses machines pour produire la force motrice, y compris l'électricité et le froid nécessaires à cette brasserie, aura son intérêt.*

*Nous trouvons 6 générateurs donnant 600 m<sup>2</sup> de surface de chauffe. La fumée ne se rend pas directement à la cheminée; sa chaleur est d'abord utilisée par un économiseur Green. Dans cet appareil, les gaz chauds des foyers traversent une batterie de tuyaux dans lesquels circule de l'eau, laquelle est ainsi chauffée et sert à alimenter les générateurs. [...] La puissance totale des machines à vapeur est de 1.000 HP, sans compter une machine de réserve. Cette force assure en même temps l'éclairage électrique de la brasserie.*

*Partout, la distribution de force motrice se fait par câbles électriques, en remplacement du système suranné de transmissions, poulies et courroies, qui, dans les anciennes installations, puisqu'elles devaient toujours tourner, absorbaient inutilement de la force, même à vide.*

*Une machine Bollinckx, système Lentz, de 450 HP, à grande vitesse (125 tours à la minute) et à marche silencieuse, commande une dynamo de 1.045 ampères, 220 volts. Il y a également une machine Carels, de Gand, de 350 HP.*

*Dans les machines Carels et Bollinckx, la vapeur est prise au « receiver », à la pression de 2 1/2 atmosphères, pour être transmise aux doubles enveloppes des chaudières à cuisson des moûts.*

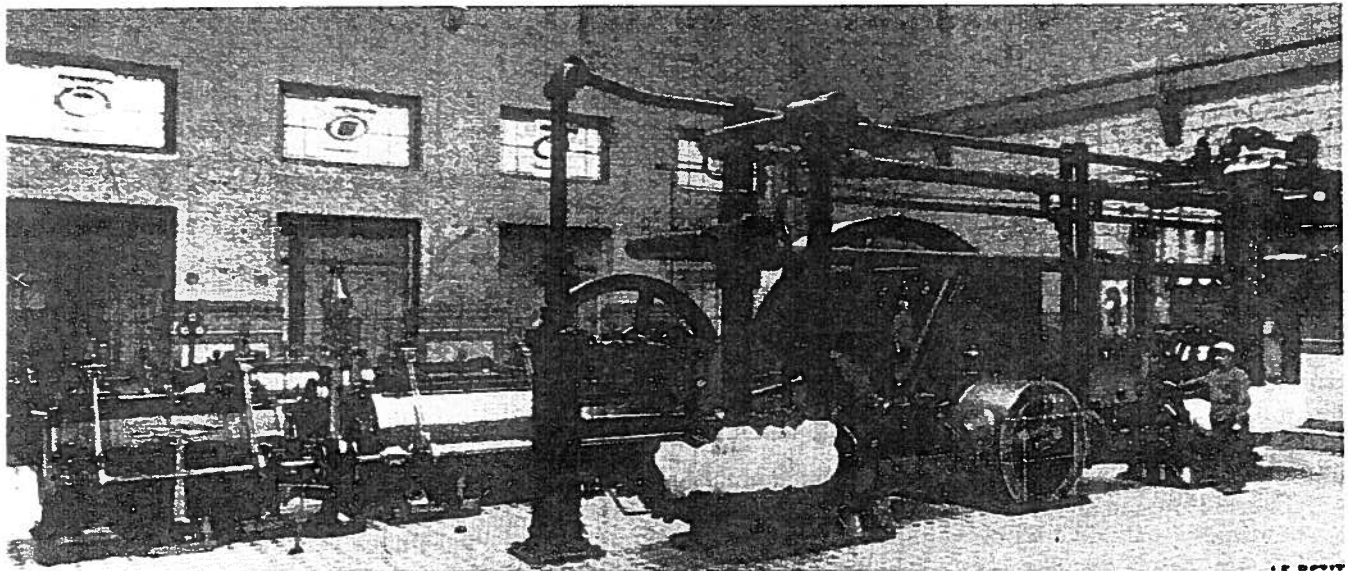
*Enfin, on voit une machine à vapeur Van den Kerchove, de Gand, machine de réserve de 200 HP pour l'électricité.*

*Une machine frigorifique De la Vergne (de New York), est également tenue en réserve pour le cas de réparations à la machine Linde à ammoniaque, de 660.000 frigories par heure (machine n° 24, la plus forte qu'on construisse) qui produit le froid nécessaire en temps normal. Cette machine a 12 soupapes à chacun des deux compresseurs.*

## La malterie

*Les germoirs et tourailles, bien que de capacité importante, ne suffisent pas à produire tout le malt utilisé par la Brasserie. Aussi, pour les bières fines, importe-t-on le malt de Moravie et de Bavière. [...]*

Machines à vapeur Bollinckx et Carels (ensemble 800 chevaux) et machine frigorifique Linde.



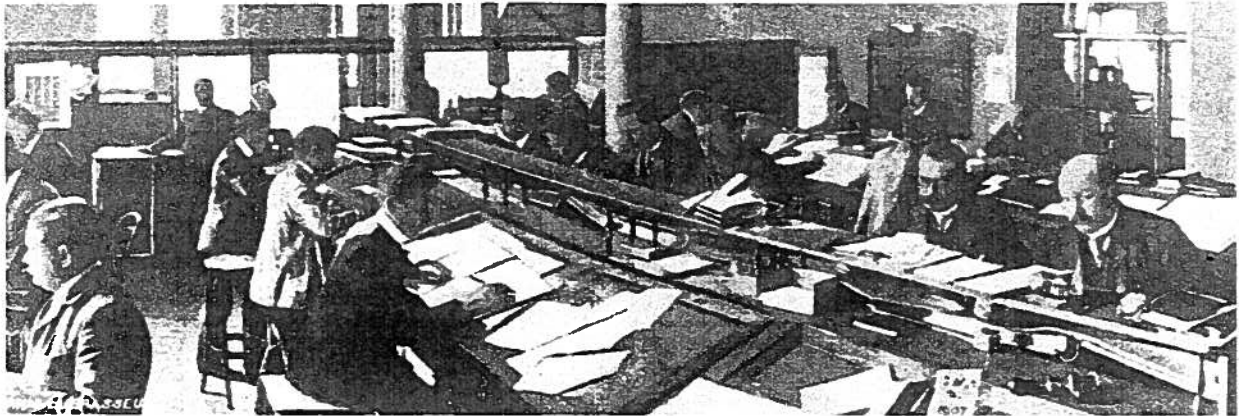
Tout dans la salle des machines est des plus luxueux. Un pont roulant de 10.000 kg. avec grue, permet de procéder aux réparations sur place.

Les innombrables tuyauteries se trouvant au générateur et dans les sous-sols de la superbe salle des machines, ont été exécutées par la Société Anon. des Etablissements Relecom, à Bruxelles. L'emploi de la soudure autogène a permis de réduire au minimum le nombre de joints de ces tuyauteries. Remarqué aussi la belle robinetterie livrée par la même firme.

## Le nombre d'ouvriers

Les ouvriers de la brasserie proprement dite sont au nombre de 200, sans compter les maçons, peintres etc.

On construit aussi tous les camions dans l'usine. Très nombreux aussi, le personnel de bureau, sans compter que les employés de M. Ringoot se chargent de la comptabilité des bouteilles.



La comptabilité.

## Conclusion

Le lecteur se demandera quel peut être le secret de l'extraordinaire prospérité de la Brasserie Wielemans-Ceuppens, la cause de son développement phénoménal.

Or, il faut d'abord se pénétrer de cette vérité : c'est qu'aucune affaire ne prospère toute seule. En cette époque de concurrence acharnée, le développement d'une entreprise est rarement spontané. Le lecteur trouvera peut-être ceci évident; mais quant à moi, je ne crains pas d'affirmer qu'il faut attribuer la prospérité de cette usine précisément à MM. Wielemans-Ceuppens.

Cette observation n'est pas, en effet, aussi inutile qu'elle en a l'air, car souvent, lorsque nos affaires ne prospèrent pas, nous sommes tentés de nous en prendre aux circonstances, alors que la vraie cause réside souvent en nous-mêmes. Nous ne sommes pas assez travailleurs, nous manquons d'initiative, ou d'esprit de suite, ou de confiance en notre entreprise. Parfois c'est un défaut d'ordre, d'aptitude à organiser une affaire, à obtenir de notre personnel mal dirigé un rendement suffisant. Notez qu'après tout, ce qu'un patron peut faire lui-même, se réduit à bien peu de chose. Le jour n'a pour lui que 24 heures comme pour le plus subalterne de ses employés; sa force physique est souvent moindre que celle de ses collaborateurs; mais son talent consiste à organiser et à diriger le travail des autres.

Et c'est bien là, croyons-nous, le secret de la maison, joint évidemment au travail opiniâtre de ses chefs. « Tout converge vers eux, me disait un directeur de département, ils savent tout ». Et, en effet, tandis que je me trouvais avec MM. Wiele-

mans-Ceuppens dans leur bureau, un employé leur apporta un diagramme faisant voir d'un coup d'oeil les entrées et sorties de vins, les ventes et le stock à l'hôtel Métropole pour le dernier mois. La plupart d'entre nous auraient demandé un fatras de chiffres dont l'examen eût demandé toute une matinée.

Mais il y a aussi dans cette brasserie, et appliquée à un haut degré, la division du travail; chaque chef de département sent sa part de responsabilité. Il rend compte de sa gestion à ses patrons.

Et chez les dirigeants, MM. Wielemans-Ceuppens, on remarque encore l'application de ce principe de la division du travail. Chacun a son département. « Nous nous fions l'un à l'autre, disait un d'eux, et nous nous consultons mutuellement pour les questions ayant une importance capitale ». C'est ainsi que pour l'achat et la réparation des mille et un objets nécessaires, il y a un économat; mais ce sont les patrons qui se chargent des gros achats, tels que grains, houblons, chevaux, etc.

Et puis, on veille au bien des ouvriers. On met à leur disposition un réfectoire. Chacun d'eux possède une armoire avec cadenas. Ils ont lavabos et installations de bains. L'ouvrier tient donc à sa place, il sent qu'il fait partie de la maison, qu'il est collaborateur. Aussi ai-je noté leurs longs états de service. On m'en indique un qui a 38 ans de service, un autre 27, puis 26, etc. Beaucoup d'entre eux ont la décoration industrielle; une trentaine sont à l'usine depuis plus de 20 ans. [...]

Article signé G.M.S. paru dans le *Petit Journal du Brasseur*, 22 juillet 1910. pp. 869-892.



# WIELEMANS-CEUPPENS

## Le métier de maître brasseur



Publicité pour la Forst. Asbl La Fonderie.

### Entretien avec Marin Vandenborre

Ingénieur-brasseur sortant de l'Institut Supérieur de Fermentation à Gand, j'ai débuté en 1957 comme stagiaire à la Brasserie Wielemans, pour une période de neuf mois précédant mon service militaire. C'était mon premier contact avec une brasserie qui, par la suite, m'est devenue très chère. Mon engagement définitif eut lieu en octobre 1959. Après dix ans d'activité de laboratoire, je suis passé en fabrication comme adjoint-chef de fabrication. Promu chef de fabrication au début des années 70, j'ai assumé la direction technique durant les « derniers jours » de la Brasserie Wielemans.

J'étais donc responsable pour toute la fabrication, jusqu'au moment où la bière quittait la brasserie. Mes occupations s'étaient ainsi sur le brassage, le refroidissement, la fermentation, la garde, le finissage (filtration) et l'embouteillage, ainsi que la mise en fûts. Je dirigeais une équipe d'entretien des bâtiments et un atelier de réparation et d'entretien des machines. A l'âge de 48 ans, et suite à des études combinées avec mes activités à la brasserie, je passais mon examen de chef de sécurité, d'où une responsabilité additionnelle dans une carrière déjà bien remplie.

Parlons d'abord de la fabrication de la Wiel's : le malt provenait de la brasserie-malterie La Marine à Neder-over-Heembeek, qui était une société soeur de Wielemans. Mais les orges venaient de différentes origines. J'ai encore connu le temps des malis tchèques et danois. La plupart des

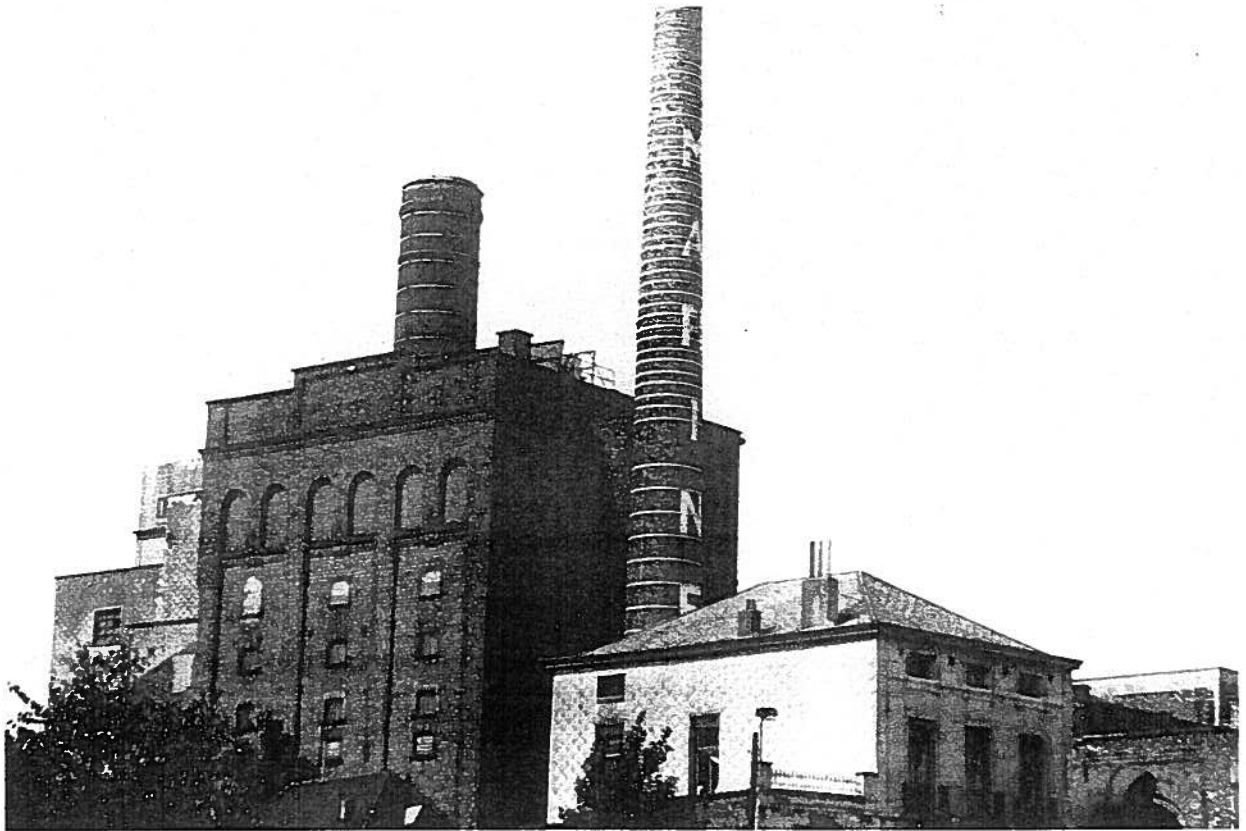
orges provenaient de la région de Champagne en France. Ces orges étaient acheminées par le canal à la brasserie-malterie La Marine. Personnellement je n'ai pas vu entrer de l'orge directement à la Brasserie Wielemans qui, à l'origine, était pourtant une brasserie et malterie; quelques vieilles installations de malterie y existaient encore. Le laboratoire, par exemple, se trouvait dans une ancienne salle de germination.

Les diastases qui se forment pendant le maltage peuvent, lors du brassage, transformer l'amidon du grain en sucre, c'est là la première transformation dans le processus. C'est lors de la fermentation que ce sucre se transformera en alcool et gaz carbonique qui donne le pétillant à la bière finie.

Revenons au malt, matière première de base, aussi bien que l'eau et le houblon. Le malt est stocké dans des silos. Comme c'était une ancienne brasserie et malterie, nous avions énormément de possibilités de stockage, ce qui était très favorable pour la régularité de la bière, puisqu'on pouvait faire beaucoup de mélanges. Pour vous situer l'importance de ce stock : il y avait 8 silos de 200 tonnes et 4 silos de 140 tonnes.

Avant utilisation, le malt passait par une installation de nettoyage. Avant mouture, on y enlevait toutes les impuretés. Après concassage, la mouture était stockée dans des trémies. Il y avait trois trémies par salle de brassage. Un meunier qui travaillait de jour pouvait ainsi moudre pour le brassage du jour et de la nuit, pour les deux salles.





La Brasserie de la Marine, avenue de Vilvorde, le long du canal de Willebroek, en juillet 1985.

*Passons au brassage. La salle de brassage, lors de sa construction dans les années trente, était l'une des plus grandes d'Europe. Les huit cuves en cuivre formaient une double salle de brassage, l'une complètement indépendante de l'autre. Un brassin terminé faisait plus de 500 hl. La mouture, c'est-à-dire la farine du malt concassé, est mélangée avec de l'eau dans un hydrateur avant d'entrer dans la cuve de versement où un agitateur en forme d'hélice mélange le tout. C'est lors de ce brassage proprement dit que les diastases transforment l'amidon en sucre, à différentes températures. C'est le choix de ces températures qui peut déjà influencer le goût final de la bière. Effectivement, à certaines températures se forment des dextrines, à d'autres températures se font plutôt les maltoses. En choisissant des sucres moins fermentescibles, on obtient des bières plus rondes, même pâteuses. Lorsqu'on opte pour des sucres qui fermentent plus facilement et qui, selon le terme brassicole, s'atténuent très fort, on obtient des bières plus neutres mais qui « coulent bien ».*



*Le brassage terminé, c'est-à-dire lorsque tout l'amidon est transformé en sucre, le brassin passe sur la cuve de filtration. C'est ici que l'on sépare l'insoluble du soluble, les pailles et les gruaux du liquide sucré. La masse se dépose sur le double fond de la cuve de filtration. Ce sont les pailles qui constituent la couche filtrante. Le liquide doré et sucré s'appelle le moût, le résidu des pailles s'appelle la drêche. La drêche est vendue comme aliment de bétail. Le moût est récolté dans la cuve à ébullition. Dans la drêche, il subsiste beaucoup de sucre, beaucoup d'extrait, donc... de l'argent. On la lave avec de l'eau. A l'aide des couteaux qui coupent dans la drêche pour alléger la masse, on facilite la pénétration des eaux de lavage qui elles aussi sont récoltées dans la cuve à ébullition. Lors de l'ébullition, stade final du brassage, nous évaporons le surplus d'eau jusqu'à la densité en sucre voulue, qui détermine en somme ainsi la densité finale de la bière. C'est lors de l'ébullition qu'on ajoute le houblon qui donne à la bière cette amertume noble tellement appréciée par le consommateur. Lors de l'ébullition se forme aussi une cassure, c'est-à-dire une floculation de matières azotées qui pourraient nuire à la stabilité colloïdale finale de la bière. L'ébullition dure presque deux heures; en fin de brassage nous avons un liquide sucré, houblonné, donc amer et stérile.*

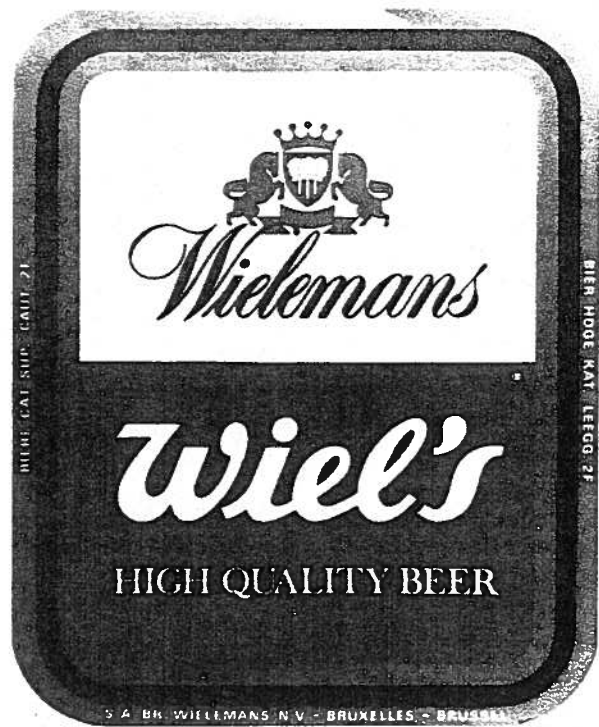
*Passons maintenant à la fermentation. En quittant la salle de brassage nous sommes à 100° et avant d'ajouter la levure, il faut refroidir. Avant de refroidir, nous devons enlever la cassure et les drêches de houblon. J'ai encore connu le temps où on utilisait des centrifugeuses à chambre pour éliminer ce résidu. Actuellement, le moût passe dans un whirlpool. Comment expliquer cela?*

C'est simplement ce qu'on voit lorsqu'on tourne à l'aide d'une cuillère dans une tasse de thé : les grains de thé se mettent toujours au milieu. Le moût, pompé à grande vitesse (50 km/h) tangentielle dans le whirlpool, fait tourner le liquide dans cette cuve et les drêches de houblon ainsi que le trub se déposent au milieu en formant un cône compact. On tire le jus clair. Pour le refroidir, on passe dans un réfrigérant à plaques. D'un côté de la plaque : le moût chaud; de l'autre côté : l'eau de refroidissement. A la brasserie Wielemans, on laissait encore reposer ces moûts refroidis et aérés dans une cuve de décantation, déjà en présence de levure de culture. Après un repos de 10 heures, on repompe finalement le brassin dans des cuves de fermentation. Dans la cuve de décantation, il reste un dépôt noir et amer. C'est par l'élimination de ce résidu qu'on obtient une bière de goût très pur. Dans des brasseries plus modernes, ces procédés sont actuellement remplacés par des turbines à éjection, qui donnent des résultats analogues.

En fermentation, on mélange déjà plusieurs brassins dans une même cuve, et au moment du traversage vers les caves de garde, on prend soin de mélanger tous les brassins de la semaine pour garantir une grande régularité. Rappelons qu'en fermentation, nous transformons le sucre en alcool et gaz carbonique. C'est par le choix de la température de fermentation et la race de levure de culture que nous influençons une deuxième fois le goût de la bière. Plus on fermente froid, plus la fermentation dure longtemps et meilleure est la bière! Chaque brasserie possède sa propre souche de levure qui donne son goût typique à la bière. Finalement la bière passe en garde pour mûrir à 0° dans des caves refroidies. Après filtration, la bière est mise en bouteilles ou soutirée en fûts, prête à être dégustée à la maison ou au café.

Parlons un peu de la brasserie Wielemans. Un brassin terminé mis en fermentation faisait environ 550 hl. On brassait en bonne moyenne 20 brassins par semaine, un peu plus en été, un peu moins en hiver. Cela nous faisait 500.000 hl de bière par an. J'ai encore un chiffre record en tête : 538.000 hl, y compris naturellement les bières de table. Ceci doit se situer dans les années 1975-1976. C'étaient les belles années. Rappelez-vous l'été de 1976 où il a fait chaud de mai à septembre.

Le travail se poursuivait jour et nuit en pauses (6-14, 14-22, 22-6), du lundi matin au vendredi



Etiquettes. Fonds Wielemans-Ceuppens. Asbl La Fonderie.



Bière de table,  
brune et douce

Bruin,  
zoet tafelbier



EDULCORÉE ARTIFICIELLEMENT KUNSTMATIG GEZOET  
- EUG 2F 273-374 L-R C B 962H X B

soir, sans arrêt, avec une équipe composée de six brasseurs, un meunier, un homme pour le houblon, une réserve et un contremaître, soit au total dix personnes au brassage, trois refroidisseurs et une quinzaine d'ouvriers pour la fermentation et la garde. J'ai encore connu le temps de quatorze hommes au brassage, dix à quinze en fermentation et une douzaine en cave de garde. J'ai même entendu dire que dans « le bon vieux temps », il y avait eu trente-deux hommes en garde. Lors de mes débuts chez Wielemans, on travaillait avec un effectif d'environ 400 personnes : cadres, employés, représentants, ouvriers en fabrication, en entretien, chauffeurs, etc.

# FORST



*Le grand verre !*

Publicité pour la Forst. Asbl La Fonderie.

Publicité pour les bières Wielemans. Asbl La Fonderie.

## BOUVEZ LES BIÈRES



# WIELEMANS

Quand la crise de l'énergie est arrivée et que tout a commencé à coûter cher, et même très cher, le drame de la diminution de la main-d'oeuvre s'est manifesté aussi bien chez Wielemans que partout dans le monde. Ici débute la période difficile pour la brasserie Wielemans. Le brassage durait 10 heures, on fermentait en moyenne 10 jours, et la garde de la bière durait 7 semaines. C'est ce rythme de fabrication lent qui nous permettait de faire des bières fines et pures. Mais!... Notre équipement nous obligeait à travailler lentement. Nous ne pouvions pas adapter nos outils de travail à une fabrication rapide. Actuellement, on peut faire la fermentation dans une cuve cylindroconique : en fin de fermentation, on refroidit cette cuve, la levure se dépose sur le fond conique, on tire la levure, et la bière est en garde sans traversage, sans nettoyage de cuves complémentaires, avec peu de main-d'oeuvre, et Dieu sait que tous les repompages pouvaient influencer le goût.

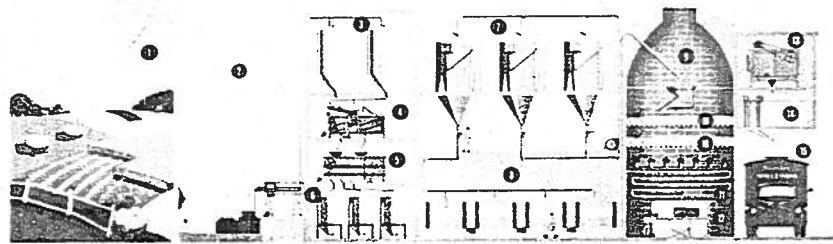
Wielemans était très fort en ce qui concerne la bière en fûts. Je crois que c'est un choix commercial qui s'était fait, les fûts faisant de gros volumes et moins de manipulations. La bouteille par contre se vendait plus cher. Mais la richesse de Wielemans résidait principalement dans ses propriétés immobilières, c'est-à-dire les cafés. Moins représentés dans les rayons des grandes surfaces, nous avons quand même réussi à avoir la GB Pils à notre palmarès.

Il faut encore parler de la dégustation. Il est normal que la bière soit dégustée journalièrement. Mais il faut aussi déjà éviter des variations de goût dans le processus de la fabrication, et... la fabrication de la bière commence avec l'eau! L'eau de brassage était l'eau de distribution de la Ville de Bruxelles, qui subissait un traitement de décarbonatation. Enlever le « calcaire », comme on dit. Il fallait donc déguster l'eau de brassage tous les jours. La brasserie possédait trois puits artésiens, mais l'eau de ces puits servait uniquement au nettoyage des cuves, des appareils, des fûts, des bouteilles, des sols, donc à l'entretien. Etant donné que l'eau du sol de Bruxelles contient plus ou moins 1 kilo de sel au mètre cube, elle est donc trop salée pour être utilisée pour brasser.

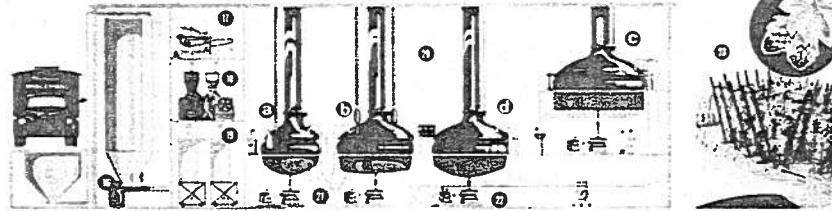
Continuons notre dégustation, pas toujours aussi agréable qu'on le croit. Le moût en salle de brassage, sucré et amer, n'est certes pas de la bière! Tous les jours, je dégustais les bières en fermentation avant leur traversage en garde. Une cuve de fermentation qui présentait la moindre variation de goût était tenue à part en cave de garde, et seul Saint Arnould, le patron des brasseurs, sait comment sept semaines de garde peuvent en mûrissant perfectionner une bière. Le goût de la bière jeune étant parfois trompeur.

Poursuivons notre dégustation : bières en fin de garde, dégustation des bières filtrées, dégustation des bières soutirées. Comparaison en dégustation avec les bières de la concurrence. Dégustations en triangulaire de ses propres bières pour surveiller la régularité de la fabrication. Dégustation des bières deux mois après leur soutirage, afin de savoir comment la bière vieillit dans le temps. Aujourd'hui on compose des « panels » de dégustateurs choisis (des spécialistes), on essaie de faire

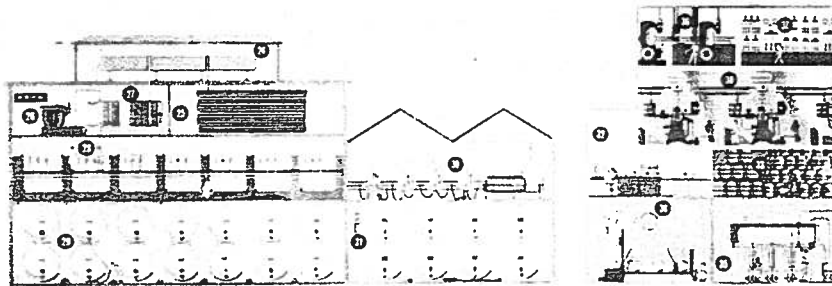
le monde change... **Wiel's** pas la Wiel's.



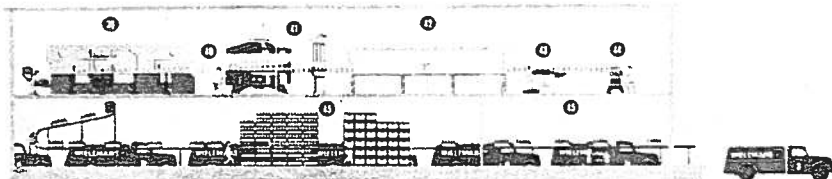
- 1 Récolte de l'orge
- 2 Réception des orges aux Malteries
- 3 Silos de stockage de l'orge brute
- 4 Appareils de nettoyage
- 5 Calibreurs
- 6 Silos de stockage de l'orge calibrée
- 7 Cuves à tremper l'orge
- 8 Cases de germination
- 9 Tauraille



- 10 Plateau avec malt au séchage
- 11 Calorifères pour la distribution de la chaleur
- 12 Foyer
- 13 Dégermeuse
- 14 Silos de réception du malt
- 15 Transport du malt
- 16 Silos de stockage du malt à la Brasserie Wielemans
- 17 Appareils de nettoyage et de polissage du malt
- 18 Concasseurs réduisant le malt en farine
- 19 Trémies à farine de malt
- 20 Salle de brassage de la Brasserie Wielemans
- a première chaudière à brasser, dite «à maïs»
- b deuxième chaudière à brasser, dite «cuve rhotière»
- c cuve de filtration
- d chaudière d'ébullition du maût



- 21 Pompe à maût
- 22 Moteur avec commande d'un agitateur
- 23 Champ de culture du houblon
- 24 Bac refroidisseur des maûts
- 25 Réfrigérant à maûts
- 26 Centrifuge à maûts
- 27 Echangeur de température à plaques
- 28 Cuves de fermentation
- 29 Cave pour la garde de la bière
- 30 Filtration de la bière
- 31 Tanks de bière filtrée
- 32 Laboratoire de contrôle et de recherches
- 33 Stockage des fûts vides
- 34 Nettoyage et stérilisation des fûts
- 35 Remplissage des fûts
- 36 Machines frigorifiques
- 37 Tableau de distribution du courant électrique
- 38 Chaufferie au mazout produisant la vapeur
- 39 Lavage et stérilisation des bouteilles
- 40 Mirage des bouteilles
- 41 Soutireuse et capsuleuse
- 42 Pasteurisation des bières d'exportation
- 43 Etiqueteuse continue
- 44 Mise en casier automatique
- 45 Quais d'expédition



Wiel's le respect de la tradition depuis 1862.

Panneau expliquant la fabrication de la bière chez Wielemans. Asbl La Fonderie.

de la dégustation un critère, disons une analyse organoleptique. Dans toutes les brasseries, on déguste, on déguste, et on redéguste. Et dire qu'après toutes ces dégustations, le soir venu, on peut encore savourer un bon verre de bière.

On tolère que pour le vin il y ait de bonnes années et de moins bonnes années. Mais! maître brasseur, débrouillez-vous! la bière doit toujours être bonne. Pourtant, l'orge et le houblon, matières premières de base, sont influencés par le climat au même titre que le raisin, et on connaît aussi de bonnes et de mauvaises années. Un houblon peut être riche ou pauvre en amertume, suivant le climat de l'année. Pour un même brassin, pour obtenir une même amertume, l'addition de houblon peut varier de 80 à 120 k par brassin, d'une année à l'autre. L'orge aussi varie d'année en année, surtout que ces dernières années les cultivateurs ont tendance à exagérer dans l'utilisation des engrais, dans l'espoir d'obtenir un plus grand rendement à l'hectare. De là, le problème de l'azote dans l'orge, qui a tendance à

augmenter, ce qui pose des problèmes aux brasseurs : notamment la stabilité colloïdale! La bière ne peut pas se troubler. Le client est très difficile à ce sujet, et il a parfaitement raison!

Autre élément entrant en ligne de compte : les variations des prix sur le marché du riz et du maïs. Le prix final de la bière doit rester compétitif, sans pour autant nuire à la qualité, à la régularité et au goût de la bière. C'est là le métier du maître brasseur. Rappelez-vous notre logo : « Le monde change, pas la Wiel's ». La Wiel's devait rester la Wiel's.

Qu'est-ce qui est donc si spécifique à la Wiel's? Ce qui est spécifique, c'est le choix des matières premières. Des bons malts, le choix des températures au brassage, l'addition du houblon en plusieurs fois avec le houblonnage final un quart d'heure avant la fin de l'ébullition, avec du houblon fin et aromatique, en donnant à la bière un peu moins d'amertume mais plus de bouquet. Une fermentation froide et lente et une longue période de garde. Le choix de la souche de levure.



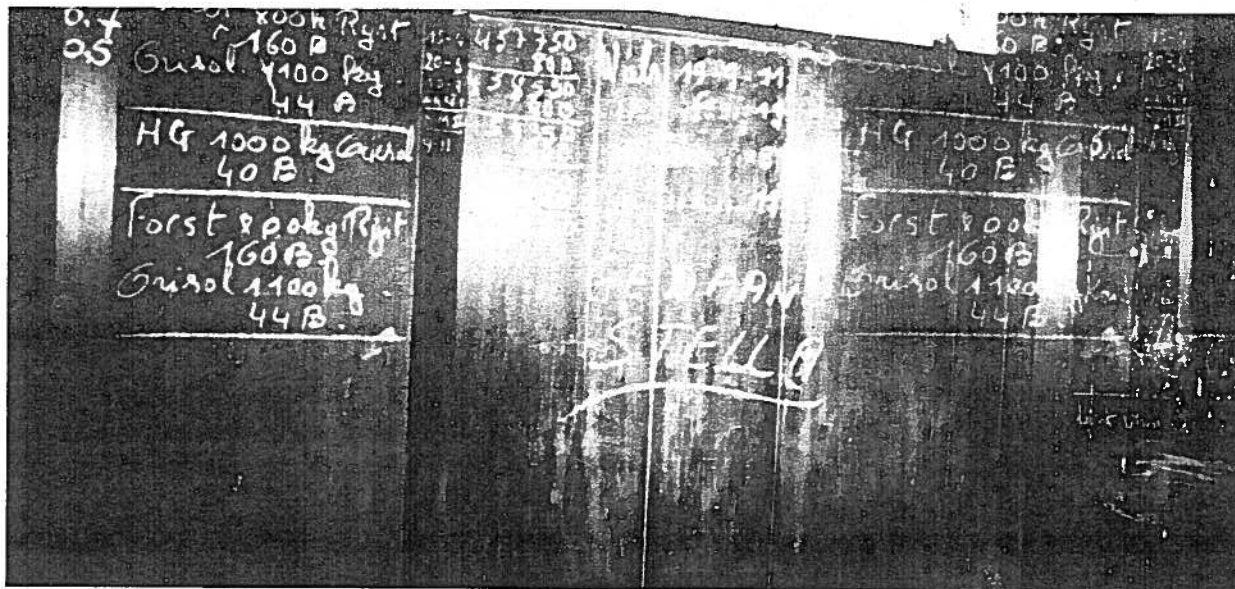


Tableau photographié dans le bâtiment « Blomme » de la Brasserie Wielemans en décembre 1988.

A mes débuts à la brasserie, Messieurs Wielemans préféraient une bière ayant beaucoup de goût, mais dès lors moins fine. Il y avait lieu de suivre en quelque sorte la bière qui était en vogue cette année-là. C'était à l'époque la politique de vente. La tendance n'était pas de créer une bière à caractère personnel. Mais les temps changent et finalement on s'est orienté vers une bière qui plaisait à la clientèle spécifiquement *Wiel's*.

Le grand danger c'est de brasser une bière à son propre goût et qui finalement ne rencontre pas le goût du client. Personnellement j'ai toujours préféré une bière neutre, toutefois bien houblonnée, une bière qui coule.

Parlons un peu de Messieurs Wielemans. Tous les matins à 9 heures, nous avions une réunion technique avec Monsieur Eric Wielemans, qui se tenait journalièrement au courant de ce qui se passait dans sa brasserie, et qui avait la grande sagesse de savoir écouter et de laisser certaines initiatives à ses ingénieurs. Les frères Wielemans se sont occupés personnellement de leur brasserie jusqu'en 1978. Pour ce qui est des négociations avec Artois, j'ignore les détails des pourparlers qui ont eu lieu à ce sujet. Il s'agissait là d'un domaine privé, car Wielemans était une entreprise familiale.

Quant à Monsieur Léon Wielemans, je l'ai connu brièvement lorsque je travaillais encore au laboratoire. J'avais l'impression que tout le monde avait un peu peur de Monsieur Léon. C'était un homme de grande autorité. Personnellement je n'ai jamais travaillé directement sous ses ordres. Il nous a quittés définitivement en 1972, si mes souvenirs sont exacts. Le jour de son enterrement, les activités de la brasserie se sont arrêtées, de même qu'un peu partout dans la commune de Forest dont il avait été le bourgmestre, car beaucoup de gens voulaient l'accompagner à sa dernière demeure. Un grand brasseur nous avait quittés. En sa mémoire, la commune de Forest nomma le petit square au coin de la brasserie où tournait anciennement le tram 19 : « Place Léon Wielemans ».

Pouvons-nous parler des derniers jours de la

brasserie Wielemans? Le personnel de la brasserie a vécu dans l'inquiétude à partir de 1965-66 lorsqu'on parlait de l'expropriation des bâtiments. Le bruit courait qu'en 1970, l'accès vers l'autoroute allait traverser Forest et que la brasserie Wielemans allait devenir un parking ou un terminus de métro. A ce moment-là, on parlait aussi d'une éventuelle nouvelle brasserie du côté de Ruisbroek. Grand-Bigard était également cité comme possibilité... Comme toujours, les bruits les plus confus circulaient.

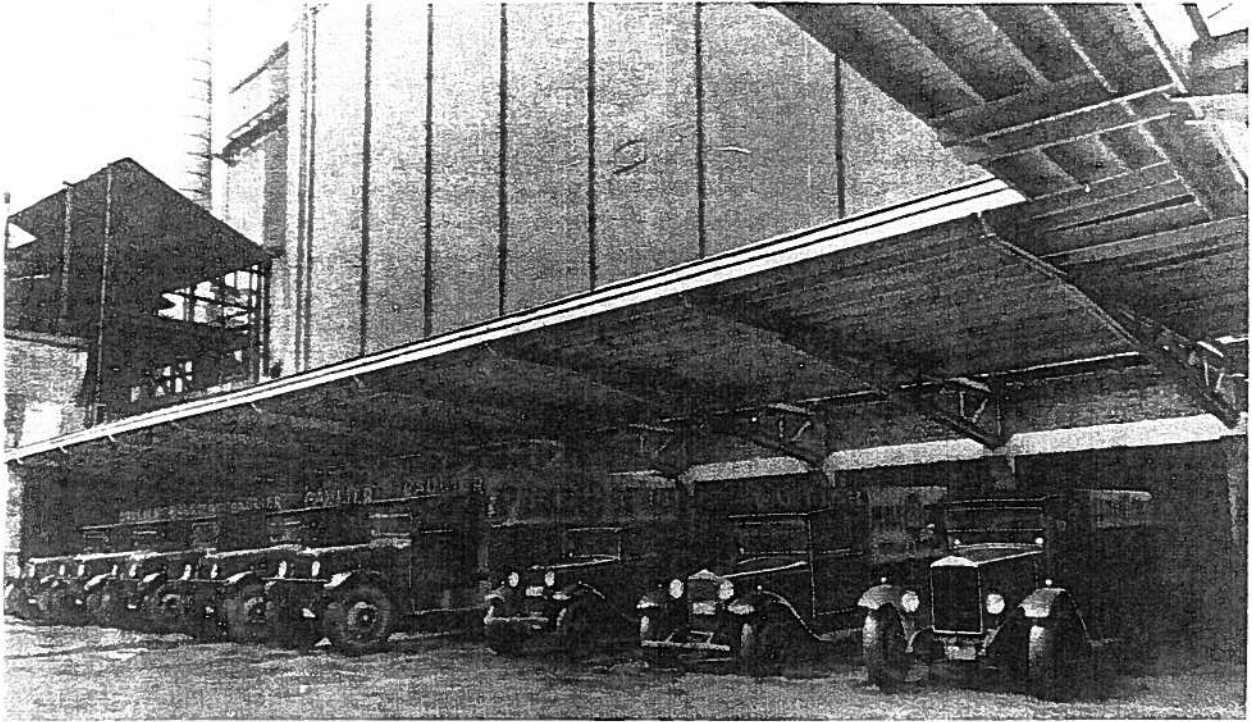
Vers le début des années 70, il y avait le grand flirt avec la brasserie Alken, et même un mariage Alken-Wielemans-Kronenbourg était dans les éventualités. Ce qui s'est passé finalement restera toujours plus ou moins secret. Quoi qu'il en soit, vers la fin de 1978, on annonçait au personnel Wielemans la reprise par la brasserie Artois. Je me souviens que le message m'est parvenu pendant mes vacances au Maroc, et qu'en voyant l'enveloppe « Wielemans », je me suis dit : « Les dés sont jetés ». De toute façon, qu'il s'agisse d'une reprise soit par Artois, soit par Alken, il était clair que la brasserie Wielemans était condamnée, à court ou à plus ou moins long terme.

Nous avons malgré tout encore vécu 10 bonnes années avec Artois. Mais l'inquiétude restait toujours présente parmi le personnel. Au moindre bruit nos antennes se dressaient. Dans un premier stade, on ferma la bouteillerie; quelques années plus tard, le soutirage fûts s'arrêta. La brasserie Wielemans était devenue un centre de production au sein d'un grand groupe. La *Wiel's* était transportée en wagons citernes au centre de conditionnement à Louvain.

Finalement est arrivé le jour du dernier brassin. C'était le 30 septembre 1988. Le soir tout le personnel s'est réuni dans la salle de brassage, nous avons bu ce que nous appelions les dernières *Wiel's*. Chose étrange, tout s'est passé dans le calme, sans bruit, sans cris, sans larmes... mais au sommet de la brasserie flottait un drapeau noir.

Cette interview a été réalisée par Guido Vanderhulst et Catherine Massange en janvier 1990.

# Des ouvriers



Les camions de la Brasserie Caudier devant le quai d'expédition, près de l'Allée Verte.  
Dans *Brasserie Caudier*, Bruxelles. Bâle. (Bibliothèque industrielle internationale), s.d., p. 30.

## face à un redéploiement industriel

### Entretien avec deux travailleurs d'Interbrew

Nous avons conservé à l'interview qui suit son caractère spontané et son langage parlé et familier. Au-delà des circonstances propres à la grève chez Interbrew, l'intérêt de cet entretien est de révéler les problèmes fondamentaux d'adaptation du monde du travail aux restructurations industrielles en les replaçant dans le vécu quotidien des travailleurs de la brasserie. La perspective historique ressort à chaque moment comme un instrument de compréhension de la situation actuelle.

Nous avons sollicité un texte donnant le point de vue patronal. La Direction a préféré décliner l'offre en arguant de la nécessité de ne point exacerber les tensions sociales.

— Vous savez qu'on a fait grève. Les journaux en ont parlé assez. On a fait grève parce qu'ils parlaient de fermer cinq brasseries... « Redéploiement industriel en Belgique »... C'est la phrase qu'ils emploient pour fermer cinq brasseries... Mais on ne voyait pas pourquoi on devait fermer quelque chose qui était rentable. Ça c'était notre opinion d'ouvriers. Ce sont nos collègues. On ne voit pas pourquoi on doit mettre 1200 personnes à la porte pour permettre aux patrons de faire encore plus de bénéfices. Ils parlaient de fermer ces brasseries pour transférer tout sur Louvain et sur Liège, à Jupille. La direction a pensé : « on va

donner une partie à Liège, une partie à Louvain, on va investir là-bas, les autres vont se taire ». Mais ça n'a pas été comme ça justement. Il y a eu une solidarité qui s'est faite, qui a dépassé le patronat qui ne s'y attendait pas. Même nous, ouvriers, on ne s'y attendait pas. Ils ont revu leurs plans, mais vous savez moi je dis toujours que même si on met quelqu'un en prépension, ça devient un chômeur. Et c'est cela que nous ne voulons pas. On peut vous proposer de l'argent, ce n'est pas ça qui remplace tout. Un type qui a 50 ans ne se sent pas vieux... On lui dit : « voilà, on te donne l'argent, pars... ». Nous autres, ce qu'on veut, c'est travailler.

Ils ont revu les accords. Ils ont doublé les primes de départ. Mais ça n'a rien changé à la fermeture des cinq sites. Ils ont reculé certaines brasseries de 2 ans en plus. C'est un sursis. Chez nous, la grève a quand même servi. On l'a faite par solidarité, mais ça a quand même permis de revoir le plan social. C'est pas ça qui va rendre le boulot aux gens, mais enfin les conditions sont meilleures.

Moi je suis un ancien, je travaille dans la brasserie presque depuis 22 ans, on était fier de la bière dans le temps. Quand on parlait de faire un Vieux-Temps, une bière artisanale, on était fier. Il y avait une région pour ça, il y avait des ouvriers pour ça, c'était quelque chose qu'on faisait dans le pays. Maintenant, ça va être fait à Louvain ou ça va être fait à Jupille...

*Le Vieux-Temps, une bière de Mont-Saint Guibert... Je crois que cette brasserie faisait vivre tout le patelin. Vous vous rendez compte de la catastrophe que ça va faire. Parce que ça faisait vivre aussi bien le commerçant que le type qui tient le cinéma, que le type qui avait un café, que le marchand de légumes... Et c'était un produit artisanal qui était bien fait, typiquement de chez eux. Maintenant ça va être fait à l'usine.*

*Attention, si je dois parler de la pils, je ne vais pas en dire du mal, parce que je crois que c'est une des meilleures en Belgique et en Europe. On ne peut pas dire qu'on a de la mauvaise bière en Belgique. En Europe, c'est même une des meilleures bières. Je crois que c'est la meilleure même : la Jupiler. C'est ça qui est triste, qu'on casse toutes ces traditions. Parce que pour chaque bière, il y a une tradition. Il y a une histoire derrière chaque bière. Et tout ça on casse uniquement pour faire de l'argent.*

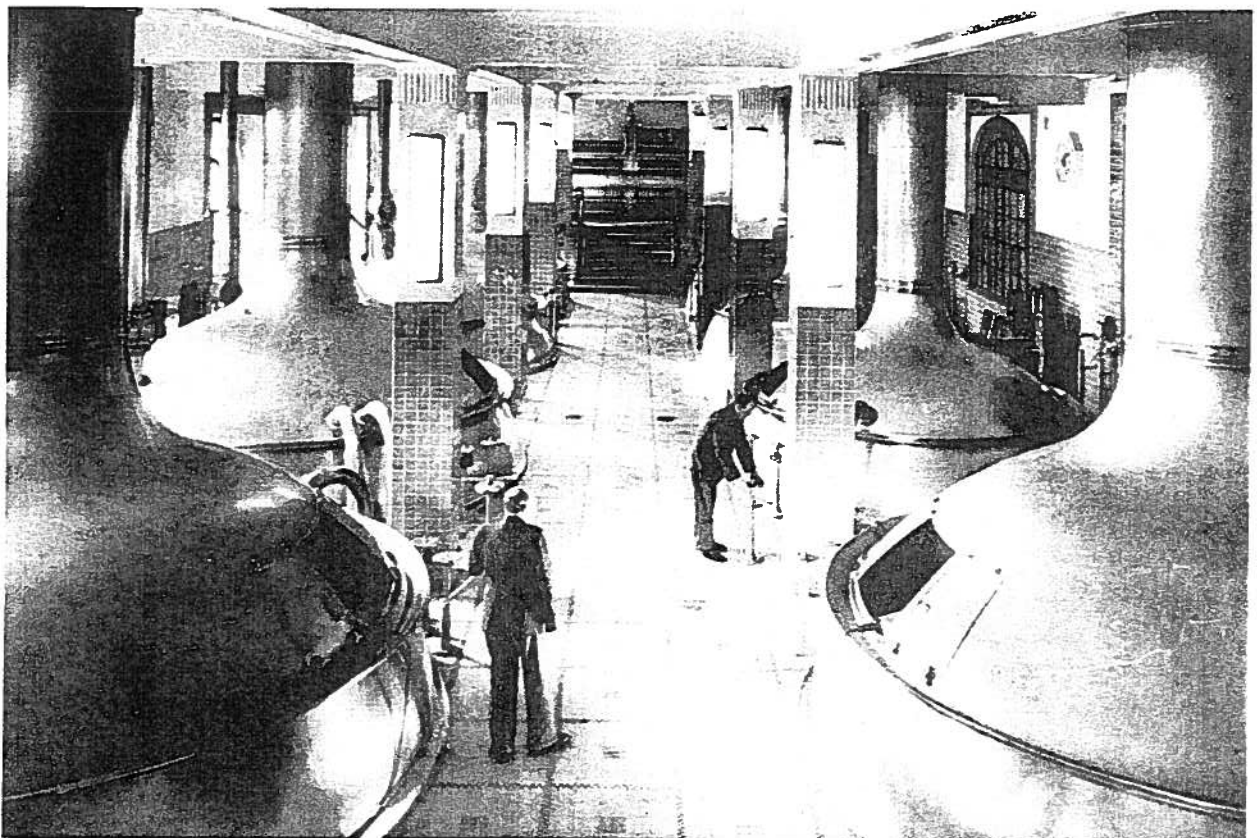
*— Ce qu'on ressent nous, comme chauffeurs, c'est qu'on perd la fierté d'être vendeurs. On est moins motivés. On vient boulotter, on rentre et c'est tout. Dans le temps, on était des vendeurs. Il n'y avait pas de commandes, on avait un camion chargé, on faisait notre inventaire nous-mêmes, on arrivait dans le bistrot : « bonjour Mariette, je vais voir à la cave ce qu'il te faut »..., et on remplissait la cave. Le client était toujours satisfait. C'est grâce à nous que Jupiler est si haut. Nous, les chauffeurs, nous avons représenté la marque. Bien sûr, eux ont très bien géré leur société. Tu as vendu le produit, le produit est connu, on n'a plus besoin de toi, ça donne cette impression-là. Parce qu'on a toujours été très fier de travailler à la Société. On*

*est toujours très fier bien sûr, et on gagne bien sa vie, mais ce n'est plus la fierté qu'on avait dans le temps.*

*— Dans le temps, on discutait avec le client. On vantait la qualité de nos produits. Il y avait un nouveau produit qui sortait, on en parlait. Ce n'est même plus nous qui faisons les commandes. Tout est sur le camion. Quand vous rentrez, le camion doit être vide. On n'a même plus le contact avec le client. Tout se fait par téléphone. Les gens ne savent même pas à qui ils téléphonent. Vous partez avec 300 bacs, 300 bacs qui sont vendus. Donc si le client vous demande un bac en plus, vous ne l'avez pas.*

*Dans le temps, on parlait à deux avec un camion, avec 120 bacs. On était rentable. 120 bacs, à deux hommes. T'avais le temps de discuter avec ton client, t'avais le temps de boire un verre... Maintenant on t'envoie tout seul avec 220 bacs. Tout seul. Comment tu veux discuter avec ton client comme ça? Je dirais même qu'à la limite tu es impoli parce que tu rentres comme un coup de vent, tu es nerveux, tu vas vite mettre tes bacs dans la cave, et c'est à peine si tu sais encore dire un bonjour, et t'es parti. Rentabilité! Rentabilité! Pognon! Pognon! Il n'y a que ça qui compte, il n'y a que ça. On ne respecte plus l'homme, on ne respecte plus l'ouvrier. On vous dit : « vous êtes là pour travailler, votre salaire est là et le restant on ne vous demande pas votre avis ».*

*Regardez ce qui s'est passé avec la firme Wielemans maintenant. On a dit à certaines gens : « vous avez 50 ans, on vous propose de l'argent, vous pouvez partir ». Il y en a qui sont partis.*



La salle de brassage de la Brasserie Vandenhevel.

« Les autres, on va vous reclasser ». On a reclassé des gens à Merchtem, à Vieux-Temps (Mont-Saint-Guibert)... Pour entendre 6 mois après, qu'on ferme l'entreprise. Vous n'allez pas me dire qu'ils ne savaient pas ça avant qu'ils allaient fermer. On ne tient plus compte de personne. Ils décident quelque chose, ça devient tellement énorme, le groupe chez nous... Dans le temps, il y avait le contact. C'était familial, je dirais.

Dans le temps, à Piedboeuf, Monsieur Van Damme était le grand big boss; c'était une entreprise familiale. C'était un gars qui vous saluait comme ça dans le couloir. Très bien. Puis ils ont fait fusion avec Artois. Et ce n'était déjà plus ça. On avait déjà deux patrons, puis il y a eu des actionnaires,... Des gens qu'on ne connaît même pas. Il faut vraiment étudier l'organigramme. Même sur l'organigramme, tu ne les retrouves pas. Ça devient un holding. Il n'y a plus d'humanité. On sent que c'est l'argent maintenant. C'est l'argent et rien d'autre. On doit être rentable. Il faut gagner du fric et encore du fric et encore du fric,... Il n'y a plus rien d'autre.

Cela change tellement chez nous, qu'on ne sait plus quoi à la fin. Un jour, on vous dit : « Monsieur Ceci est directeur ». Ça dure 6 mois. Puis vous avez un autre... On ne sait même plus avec qui discuter. Il n'y a plus de dialogue, il n'y a plus rien. Ils rachètent toutes sortes de trucs, on nous le dit toujours à la dernière minute. On l'apprend par la presse et quand ça a bien été mis dans la presse, on vous fait une réunion et on vous le dit.

On ne discute pas avec des petites gens comme nous. Autrement, les gens l'auraient peut-être mieux compris. Chez Piedboeuf, Monsieur Van Damme serait venu. Il aurait expliqué : « écoutez, on ne sait pas faire autrement; sinon on serait obligé de crouler ». On l'aurait vu comme un père. C'est peut-être bizarre ce que je vous dis mais on l'aurait vu comme ça.

— Ce qu'on ressent surtout, c'est que quand ils ont décidé quelque chose et qu'ils l'annoncent, c'est qu'il n'y a plus moyen de reculer. Le plan, quand on nous l'a annoncé, on a dit : « c'est pas possible »... Une société rentable comme Jupiler

# Interbrew. Une stratégie pour l'avenir.



Au moment où Interbrew occupe l'actualité, nous aimerions vous faire comprendre les objectifs, le plan d'action, les perspectives sociales et l'avenir de notre entreprise. Un avenir auquel beaucoup d'entre vous sont d'ailleurs associés.



## Quel objectif? Devenir un groupe belge de dimension mondiale.

Interbrew, comme entreprise belge à 100%, est numéro un dans le secteur agro-alimentaire. Interbrew veut garder son identité et son ancrage en Belgique, mais également répondre aux grands défis du monde contemporain. Pour demeurer à la pointe du progrès tout en garantissant l'excellence de nos produits, Interbrew entend rejoindre à très court terme le niveau de ses principaux concurrents européens et même mondiaux.

La réalisation de cet objectif ambitieux passe par une productivité plus grande, une rentabilité accrue. Elle va aussi de pair avec un plan d'investissement industriel et commercial très important, programmé

sur six ans, qui ne se justifie que si toute l'entreprise se mobilise dans le même effort.



## Quel plan? 15 milliards d'investissements en Belgique.

Interbrew va réaliser un plan de développement industriel de 15 milliards de francs belges, totalement investis en Belgique. Ce plan créera l'outil capable de rivaliser avec les concurrents qui ont déjà procédé à leur rationalisation et qui se félicitent à présent d'avoir fait, avant nous, des choix parfois difficiles. Il permettra d'accéder à une distribution internationale de notre assortiment traditionnel de bières pils, de bières spéciales, d'eaux et de limonades. Ce patrimoine qui fait la fierté de tous les Belges peut rester un fleuron économique à condition que nous préparions bien l'avenir.

Pour éviter la dispersion des moyens mis en œuvre, Interbrew a prévu de concentrer ses sites de production. Avec la diversification de nos produits et l'élargissement de la distribution, c'est la clé du succès.

Par ailleurs, Interbrew a décidé d'entamer une politique volontariste de développement et d'acquisitions à l'étranger.

## Le volet industriel et social de ce plan a été négocié et approuvé par les responsables syndicaux nationaux.

Le protocole d'accord a été entériné par le Ministère de l'Emploi et du Travail. Les responsables syndicaux ont accepté de le présenter à leurs affiliés dans les différents sites de production.

Nous le savons, ce plan nécessite des sacrifices mais ce n'est qu'à ce prix que nous nous maintiendrons dans le grand marché de demain.



## Et l'avenir: confiance et réussite car il s'agit d'un excellent projet d'entreprise.

Interbrew veut et doit accéder à une phase de développement. Elle réussira avec le concours de tous: ouvriers, employés, cadres, dirigeants, actionnaires, fournisseurs et clients.

Nous sommes persuadés que, dans quelques années, personne ne contestera la justesse de nos décisions. Vous êtes nombreux à nous encourager à persévérer. Nous vous en remercions.



INTERBREW

Publicité publiée par Interbrew dans *Le Soir* du 12 décembre 1989, pour expliquer la position de la direction par rapport à la grève.

qui n'avait pas besoin de se marier avec Stella d'ailleurs... Il faut le dire comme c'est : Jupiler avait le produit, Stella avait l'argent.

— La fusion Artois-Piedboeuf, ça on le comprenait, parce que si on veut rivaliser avec Kronenbourg, Heineken et tous ces grands... On a plus de force à deux que tout seul. Sur le marché belge, à part nous autres, il y a encore Maes et c'est

## Le Petit Journal du Brasseur



BUREAUX : 5, B<sup>o</sup> Clovis, Bruxelles.

TÉLÉPHONE 35 18

Adresse télégr. : Saccharomyces-Bruxelles

En-tête du *Petit Journal du Brasseur* en 1910.





Démolition de la Brasserie Vandenneuvel, à Molenbeek, en 1987.

tout. Mais on avait ces grandes brasseries en Belgique, des brasseries qui fonctionnaient bien, des brasseries qui ont lancé le produit... Ghlin, ex-Caulier, ce sont eux qui ont lancé le produit dans la région. Maintenant qu'ils ont fait ça, du jour au lendemain, ces gens ne sont plus valables, ne sont plus rentables. Surtout dans une région comme ça où il n'y a pas de travail. Parce qu'on a beau leur dire « allez vous reclasser ailleurs », il n'y a rien là.

Je vais prendre l'exemple de Wielemans. Nous avons fait une fusion avec Wielemans. On est ensemble maintenant à peu près depuis le mois de mai. Je crois que ces gens ont dur à s'adapter à ce que nous, nous faisons : on travaille différemment et on les a reclassés dans des boulots qui ne sont pas leur travail finalement. Chez Wielemans, c'était une usine et on les a mis en dépôt.

Ces gens sont arrivés chez nous,... Ils n'avaient pas le choix. Ils n'avaient pas l'âge. Parce qu'il faut 50 ans pour pouvoir toucher la pré-pension avec la convention de brasserie. Donc tous les gens qui n'arrivaient pas à 50 ans, qu'est-ce qu'on leur a dit? « Venez chez nous ». Il y avait des mécaniciens là-dedans, il y avait des types qui faisaient de la bière dans des caves,... Ils doivent aller sur le camion, porter des fûts, porter des caisses, descendre dans des caves,... Vous vous voyez faire cela à 48 ans quand vous ne l'avez jamais fait? Si vous conduisez un camion de transport et qu'on vous fait porter des tonneaux et des caisses du jour au lendemain, c'est tout à fait autre chose. Alors je me demande si ces gens n'ont pas été un peu piégés. Je ne vais pas dire qu'ils sont malheureux, mais c'est triste s'il faut finir une carrière comme ça. Pour l'homme, c'est triste. Et quand ils ont le malheur d'aller un peu réclamer, on leur fait comprendre : « écoute, tu peux être content qu'on t'a gardé ». Et les autres qui sont partis à 50 ans... On se retrouve chômeur à 50 ans? Dans le temps, avant que vous ne mettiez un type en pension... Si vous le laissez faire, à 70 ans,

il travaillait encore. Maintenant les gens demandent à partir.

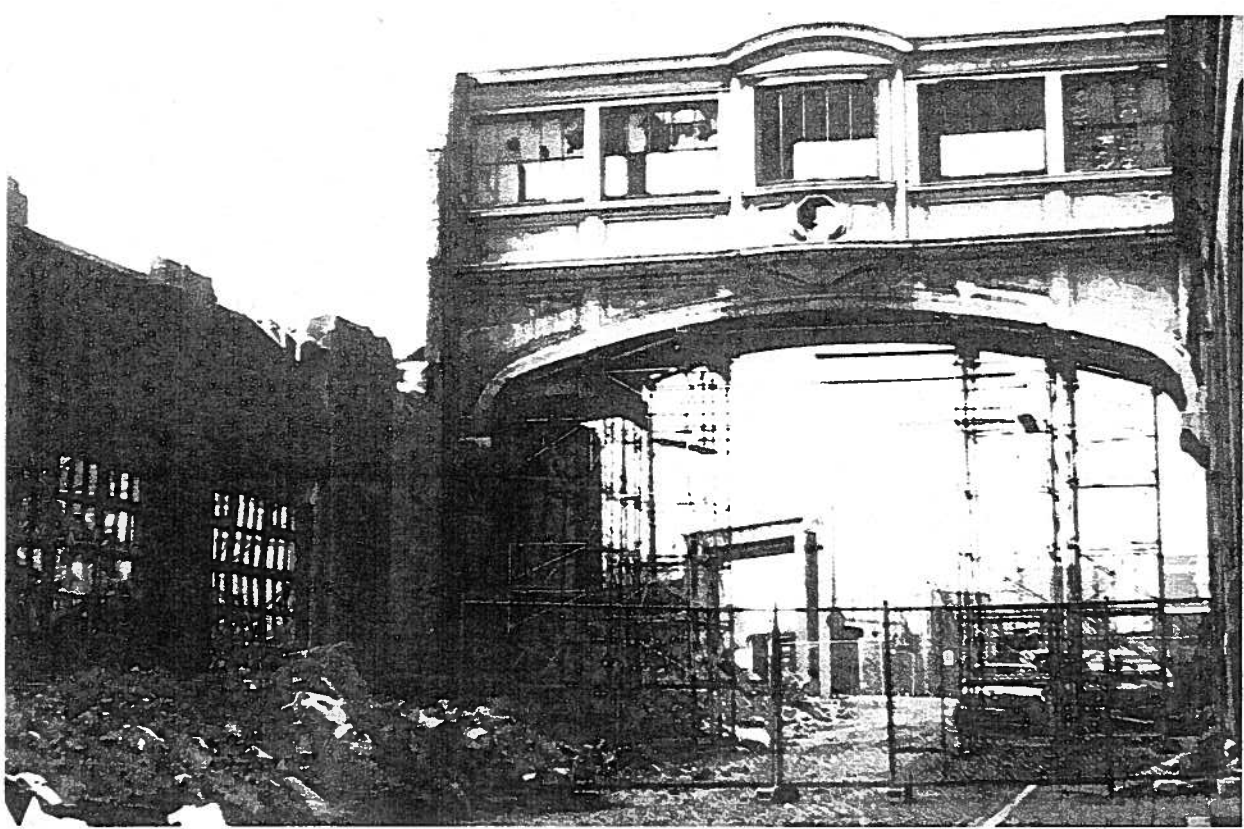
Ce qu'on regrette aussi, c'est qu'on n'a pas compris plus tôt ce qu'ils avaient fait avec Wielemans. Il y a eu une faiblesse de notre part, ça il faut le souligner. On a fermé Wielemans-Bruxelles,... On s'est dit : « ça ne peut pas nous arriver ». Mais ça, c'était le début. Et on aurait dû être vigilant déjà à l'époque.

— Maintenant avec l'expérience qu'on a et l'expérience qu'on vient d'avoir, on ne ferait pas la même erreur.

— Chez nous au dépôt, nous avons une bonne délégation. On n'a pas perdu. Je ne vais pas dire pour cela que les gens sont contents. C'est aussi un peu vicieux, parce que, avec ce qui se passe, ils ont intérêt à être syndiqués. Je vais être franc de le dire, ils ne le font pas par idéalisme. Parce qu'ils se rendent bien compte que le syndicat, ce n'est plus le syndicat d'avant non plus. Quand on se bat avec des moyens comme ça, quand vous voyez qu'on ferme une entreprise et que vous l'apprenez la veille,... on se rend compte que ça dépasse tout le monde. On ne tient plus compte du petit ouvrier. On n'a pas perdu de syndiqués. Au contraire, on a même légèrement augmenté. C'est plutôt par peur que la plupart sont syndiqués. Parce qu'ils ne savent pas comment demain va être fait. C'est triste à dire mais c'est comme ça. Il y a encore quelques idéalistes mais ils sont rares.

Ce qu'on voudrait, c'est qu'il y ait un syndicat européen qui se construise. Parce qu'avec un syndicat uniquement ici en Belgique, on n'arrivera plus à se défendre. Pas au niveau rien que des brasseries, au niveau de toutes les entreprises.

Et puis comment ça va aller, une fois que les frontières seront ouvertes? Le client, s'il peut aller se servir en France... On ne sait plus très bien où on est. C'est triste à dire mais c'est l'an 2000. C'est comme ça qu'on devra vivre et je crois qu'il faudra s'y faire parce qu'on n'aura pas le choix. Mainte-



Démolition de la Brasserie Vandenheuvel, à Molenbeek, en 1987.

*nant on parle de nous, mais si on doit continuer comme ça, qu'est-ce que nos enfants vont devenir? Un jeune qui commence, il n'a déjà pas ce que nous avons. On revient en arrière. On se demande si on ne veut pas faire deux mondes comme dans le temps, les riches et les pauvres. Alors qu'il y a des gens qui se sont battus : nos parents, nos grands-parents. Et tout ça risque de culbuter. Et on vous fait comprendre que si ce n'est pas ça que tu veux, dehors, il y a des chômeurs assez.*

*On nous parle toujours de l'Europe 1992... On ressent que chaque fermeture d'entreprise, c'est une véritable catastrophe pour nous : plus on parle de l'Europe, plus on entend que les grandes entreprises ferment. Le sucre de Tirlemont, qui a été racheté par les Allemands. La fromagerie Bel (c'était Français, mais on faisait le fromage ici), c'est reparti en France. Côte d'Or, le chocolat, qui était la fierté de la Belgique... Il n'y a plus de chocolaterie belge. Typiquement belge, il n'y en a plus. Tout disparaît et toujours pour le même motif : pour le fric. On centralise tout et on va où c'est moins cher. Où la main-d'oeuvre est moins chère. Mais comment on peut empêcher cela?*

*Et c'est chaque fois des gens sur le carreau. Si c'est ça faire l'Europe, on n'en demande pas alors. On se rend compte que dans cette Europe qu'on fait maintenant, on ne va pas en avançant, on va en reculant. On supprime de l'emploi, on centralise... Ça devient des holdings. Et au lieu d'avoir du boulot dans chaque région, on centralise tout.*

*C'est vrai qu'il ne faut pas toujours donner des torts à 100 % aux patrons non plus. Eux nous le disent aussi : « si on n'investit pas, si on ne s'agrandit pas, si on ne fait pas comme ça, on sera bouffé par les autres ». Qu'est-ce qu'on doit croire nous autres? C'est vrai, c'est pas vrai? Au conseil d'entreprise, on nous donne des chiffres. Mais avec les chiffres, ils font ce qu'ils veulent. On nous donne ce qu'on veut bien nous donner. Allez vérifier ça! Il faut presque être réviseur d'entre-*

*prise pour vérifier des trucs pareils. On n'est quand même que des ouvriers.*

*On se demande, si ça n'a pas évolué trop vite et si c'est vrai s'ils ont le choix d'abord. Ça c'est une question qu'il faut d'abord se poser. Je ne crois pas qu'ils ont le choix. Honnêtement. C'est malheureux à dire, mais honnêtement, je n'ai pas l'impression qu'ils ont le choix non plus. Ils ne tiendraient pas longtemps. Ou ils seraient peut-être « bouffés » par un autre. Mais allez expliquer ça à un ouvrier. Allez expliquer : « écoute, on doit moderniser ». C'est l'outil aussi : l'outil, il avait plus de 20 ans. C'est usé au bout de 20 ans. 20 ans, c'est à la fois vieux et pas vieux... Alors, qu'est-ce qu'il faut faire?*

*Ça a été trop brusque. On peut parler du client aussi. Le client, il ne comprend plus rien, lui. Quand vous dites à un client « Interbrew »... « Vous avez été repris par des Allemands? » Ces noms Belbrew, Interbrew... Combien de clients ne savent même pas que c'est Belge.*

*— D'ailleurs les premiers jours de grève, on n'a jamais parlé Jupiler, ni Artois. On a toujours parlé Interbrew. Donc on n'a pas touché l'opinion publique à ce moment-là. Puis on a parlé Jupiler et Stella. Les gens ont compris que Interbrew c'était les deux brasseries principales du pays. Tout ce que vous buvez, c'est Interbrew, maintenant. Tout. Sauf Maes.*

*— La Stella Artois, Piedboeuf, Jupiler, Krüger, Ginder-Ale, Vieux-Temps, Pale Ale... Nous avons la limonaderie Chaudfontaine... C'est ça la force des patrons, ils ont tellement achevé qu'ils tiennent tout.*

*— Ça a été la force syndicale aussi d'avoir tout. Parce que dans le temps, quand il y avait une action chez Jupiler ou chez Stella, il y avait toujours un des deux qui brassait, donc le pays ne ressentait pas ça. Maintenant qu'ils sont ensemble, on a une force syndicale terrible là-dedans. On a tout bloqué. Le pays était sans bière.*



Démolition de la Brasserie Bavaro-Belge, à Anderlecht, en 1984.

— On se pose des questions. On se dit que ce qui est arrivé aux autres peut aussi nous arriver demain. Une brasserie, ça se construit en un an... D'ailleurs ils ont même fait peur un moment en disant : « vous continuez votre grève (à Jupille surtout) et on va investir ailleurs ». C'est pas ça qui fait peur à un Liégeois, je vous le dis tout de suite. Mais c'était quand même dit comme ça.

Ils ont le monopole. Comment voulez-vous combattre ça ? Quel choix vous avez ? Puisque tout est à eux. Il ne faut même pas essayer d'aller travailler ailleurs.

Dans le temps, on aimait notre nom, Piedboeuf. Je prends Piedboeuf parce que je suis un Piedboeuf. Un Wielemans aimait son nom. Un gars de chez Stella aimait représenter sa marque. Maintenant on ne sait plus ce qu'on est. On essaye de défendre nos droits, c'est tout. Les gars d'Artois, on nous les a toujours présentés comme nos ennemis, nos concurrents. Et puis, du jour au lendemain, on devait sauter dans les bras l'un de l'autre, vendre les mêmes produits... C'est quelque chose qu'on ne comprenait déjà pas.

On vient travailler parce qu'on doit travailler. Mais on ne sait jamais comment demain va être fait. Peut-être qu'on est trop vieux jeu nous-mêmes. Parce que, comme je vous l'ai dit, moi j'ai presque 30 ans de maison. J'ai commencé à 14 ans, en brasserie. J'ai vu tout. J'ai vu des fusions... J'ai connu une faillite... J'ai commencé en 1962 à Caulier. Cette brasserie est tombée en faillite en 1963.

Peut-être qu'on est dans l'erreur nous. On voit peut-être ça avec nos yeux à nous, d'anciens. Il faut peut-être le voir avec des nouveaux yeux puisque tout bouge. Peut-être que c'est ça le monde de demain. Je n'en sais rien, moi. Mais c'est au détriment de l'homme.

On a essayé de discuter. Et il n'y a pas eu de dialogue. Il a fallu arriver à faire des grèves pour avoir un dialogue. Pour pouvoir changer quelque chose. Ils ont perdu du fric... Tout le monde en a perdu. L'ouvrier aussi. Pendant un mois, on n'a pour ainsi dire pas vu nos familles. On est allé dans le froid là à 4 heures du matin jusque des 6-7 heures du soir. Il faisait très froid. On n'avait pour ainsi dire pas de salaire. Ça a fait perdre de l'argent aux syndicats. Les syndicats ont dû payer les grèves aussi. On aurait voulu arriver à autre chose nous autres : c'était de sauver les brasseries. Mais c'était rêver ça.

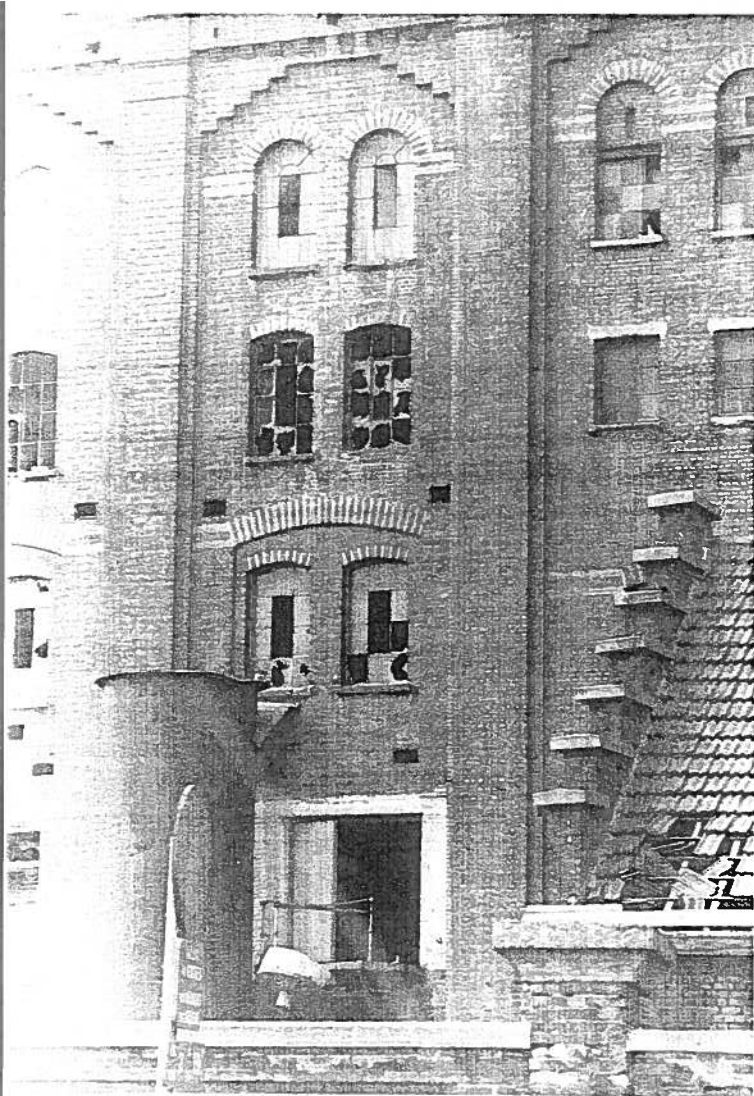
— On ne comprend pas l'investissement des 40 milliards qu'ils veulent faire en 20 ans... S'ils ont 40 milliards à investir, pourquoi fermer les sites ?

— Au départ, il y avait un autre plan, le plan McKinsey. C'était aussi pour devenir Européen. Mais on ne parlait pas de fermeture dans ce premier plan. On allait changer, on allait moderniser à droite et à gauche, dans chaque site. Et ça, c'était acceptable. Ce plan McKinsey, il était très bon... On voyait tout en grand. Europe 92 aussi... Impeccable. Et on nous annonce un an après : « ce plan McKinsey : poubelle; on ferme, on ferme six brasseries et on investit dans deux ». Ça on n'a plus compris. Vous avez un plan qui est valable, que tout le monde approuve, que tout le monde trouvait bien...

Mais Merchtem, où on fait la Ginder-Ale, devait fermer maintenant, le mois prochain; ils ont déjà reculé d'un an ou six mois parce qu'ils n'en sortent pas.

— Ils ne parviennent pas à produire ailleurs ce que normalement ils produisent là. L'hiver est avec nous : tout le monde boit encore. On n'a pas un hiver froid et les gens malgré tout apprécient encore leur bière. Alors bon, qu'est-ce qui se





Démolition de la Brasserie Bavaro-Belge, à Anderlecht, en 1984.



*passé? Ils doivent produire, produire, produire, pour satisfaire la clientèle. Tant mieux pour les gars. Ils reculent le plan de 6 mois. C'est bien.*

*— Au niveau social, ils ont fait un effort terrible. Mais c'est payer pour partir. La grève, ça leur a fait mal, d'accord, mais ils savent quand même que ça va revenir chez eux. Alors qui est le dindon là-dedans? L'ouvrier. Ils ont perdu du fric, d'accord, et ils ont perdu des clients, qui prennent chez Maes. Ils savent bien qu'un jour ou l'autre, ça revient chez eux. Ils sont trop forts. Ils feront une offre ou des promotions. Piedboeuf, Jupiler, ils ont une qualité. Je n'en connais pas de meilleure. C'est pas parce que je travaille là. Je n'en connais pas de meilleure.*

*— C'est une bière qui est brassée avec amour. Sans parti pris.*

*— Moi je dirais, au niveau dépôt, on est encore des privilégiés finalement, nous. Parce que dans le temps, une brasserie, comme Caulier, il fallait du personnel là-dedans... Incroyable. 700-800 personnes usine. Maintenant ils ont de nouvelles technologies : on fait de la bière avec 10 personnes. Tout à l'ordinateur. Vous faites un programme, on pousse sur un bouton, autant de houblon, autant de malt,... toute une programmation. Ces types-là se promènent en salopettes blanches... Ce sont des ingénieurs presque maintenant. Parce que bientôt pour être ouvrier, il faudra avoir fait des études. Nous, on a encore la chance, si on peut appeler ça de la chance, que la caisse ne va pas aller se porter toute seule dans le café. Ils n'ont pas encore trouvé un robot pour aller porter ça. Ça va peut-être venir, ça je n'en sais rien.*

*— Mais il y a quand même un danger aussi : les fameuses cuves-citernes maintenant.*

*— Ça leur coûte tellement cher. Ils ne savent pas toujours les remplir. Il faut que tu aies un débit... Mais le café actuel, qu'est-ce qu'il soutire par jour? Un fût? Qui est-ce qui sait se permettre d'acheter 10 fûts en même temps? Parce qu'il faut parler du cafetier aussi... Il vit au jour le jour, le cafetier, en général.*

*— Si on avait vu clair avec Wielemans... c'était le début ça... Le début de l'histoire... Mais on ne s'attendait pas à voir ça... Mais ça, c'était bien le début... Ça a commencé par Wielemans. Et voilà...*

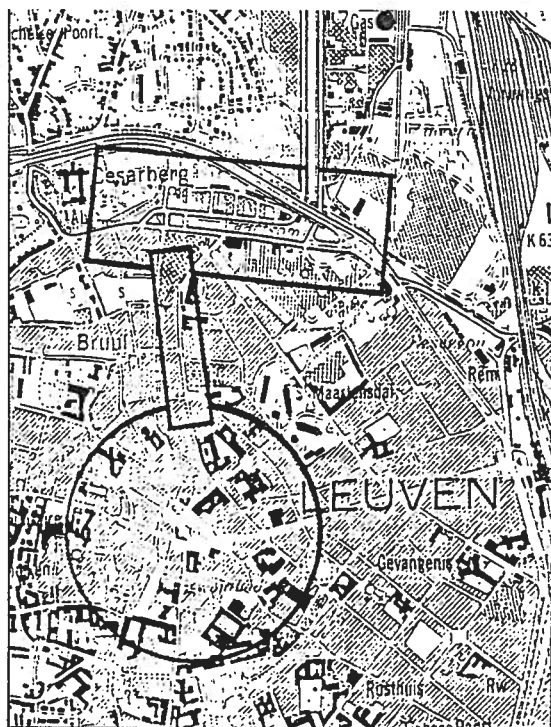
*— C'était le début et on n'a pas vu clair...*

Cette interview a été réalisée par Guido Vanderhulst et Catherine Massange en janvier 1990.

Pour en savoir plus...

ARCQ E., *Le conflit Interbrew*, Bruxelles, Courrier Hebdomadaire du CRISP, 1990, n° 1272.

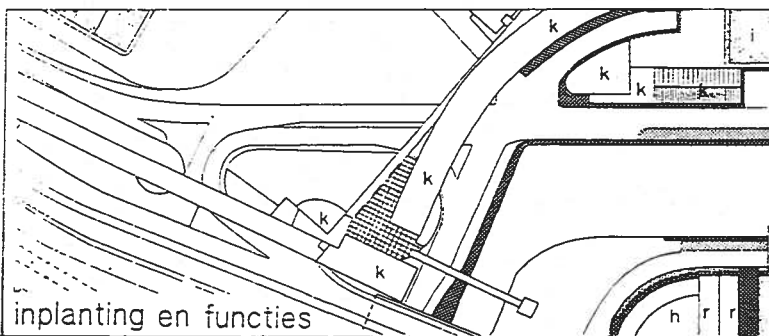
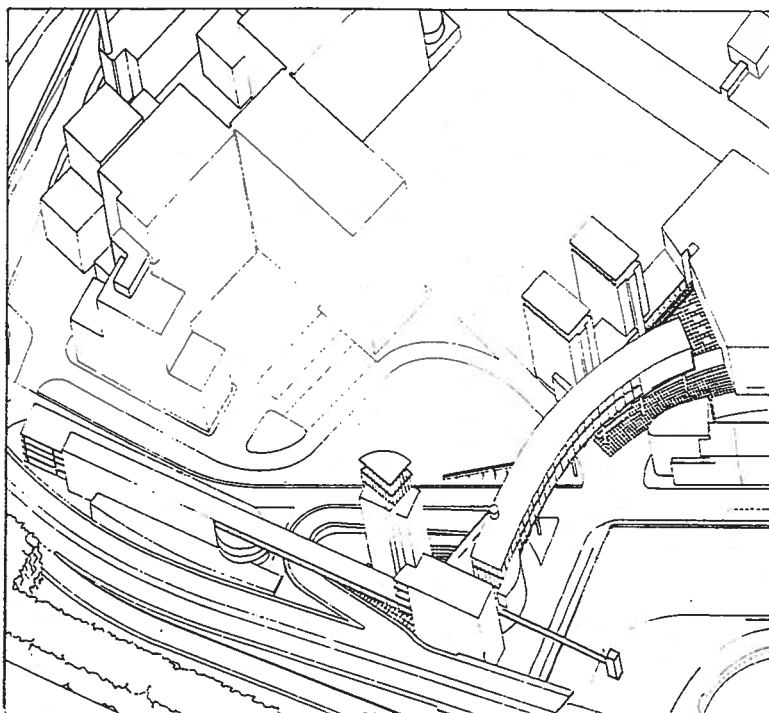
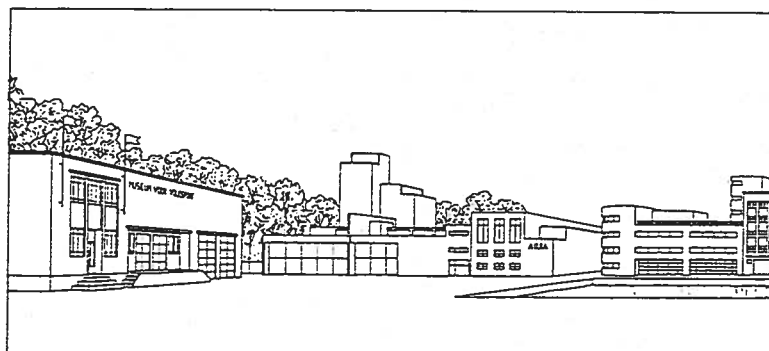
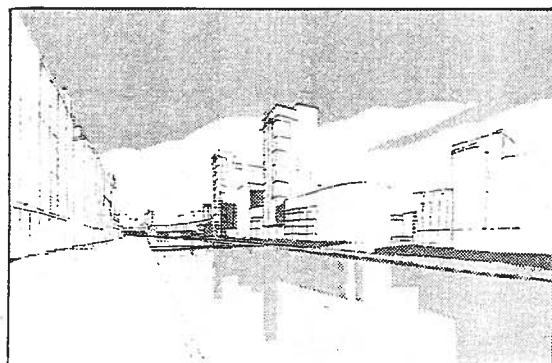
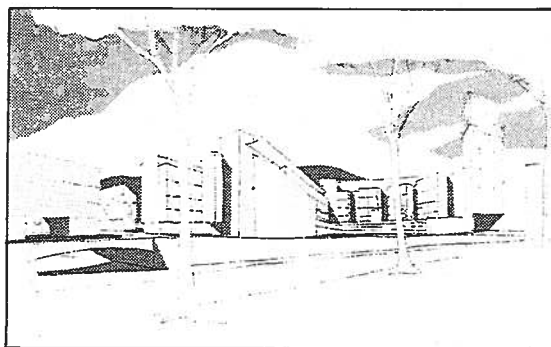




# LOUVAIN

## Restructuration industrielle et restructuration urbaine

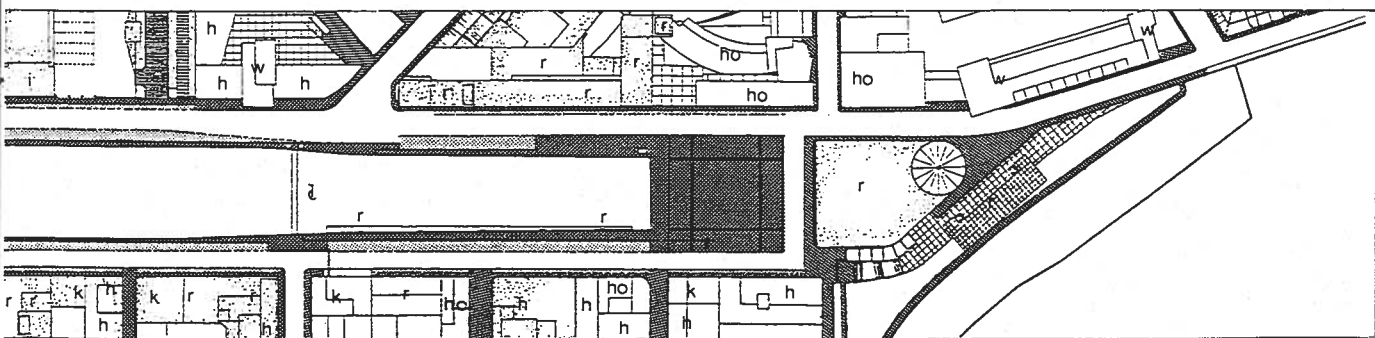
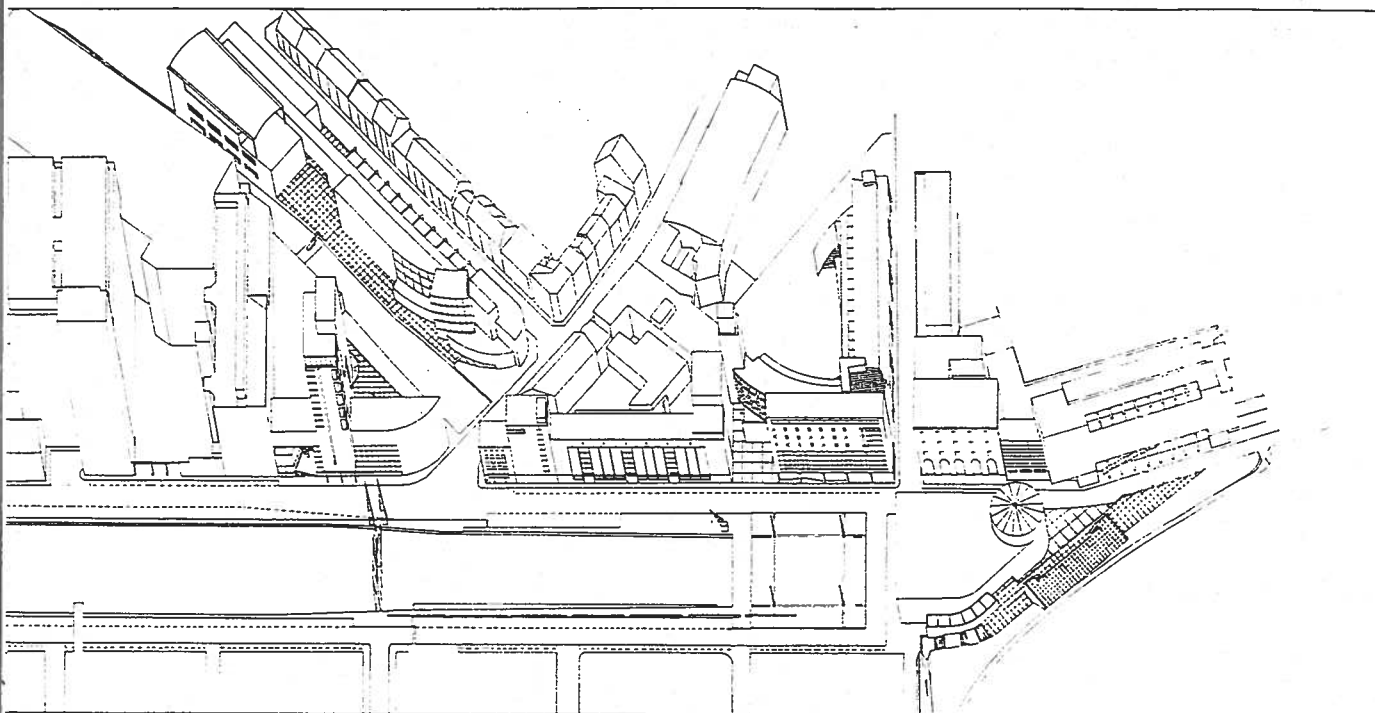
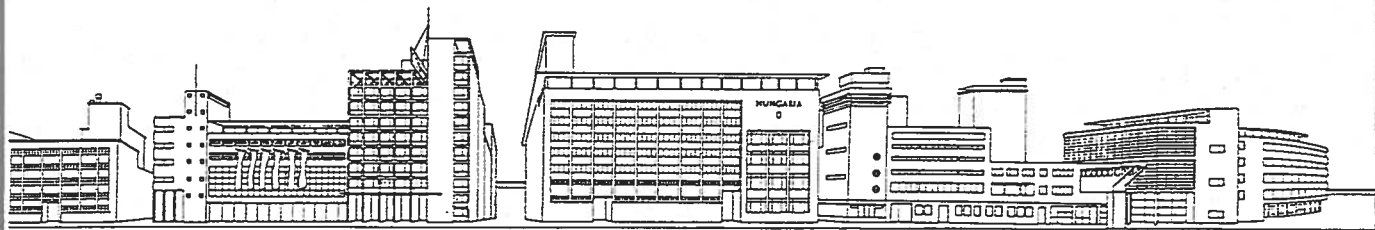
Le redéploiement industriel dans le secteur de la brasserie pose des problèmes d'urbanisme à la Ville de Louvain : Artois abandonne d'anciens bâtiments pour s'installer dans de nouveaux locaux industriels. En conséquence, la Ville de Louvain a demandé à la Katholieke Universiteit van Leuven une proposition de restructuration de toute une partie de son territoire. Le résultat de cette étude a récemment été rendu public.



w	wonen	i	industrie
h	handel	k	kantoren
ho	horeca		
r	recreatie/musea		

# ARTOIS

Dessins extraits de :  
« *Ontwikkelingsplan Vaartkom*  
Studieopdracht Stad Leuven  
01.02.90  
Projectteam Stadsontwerp  
K. U. Leuven Departement A.S.R.O.  
o. i.v. Prof. dr. ir. M. Smets  
Vakgroep theorie en geschiedenis  
van architectuur en stedenbouw  
AUTEURS :  
Bruno De Meulder, Jan De Rop,  
Marlene Dilissen, Guido Geenen,  
Marlene Goethals, Noël Naert,  
Mauro Poponcini, Marcel Smets,  
Martine Stoffijn, Ivo Vanhamme,  
Michiel Verstraete ».



▨ parking  
▨ voetgangersgebied

# 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<sup>e</sup> 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.

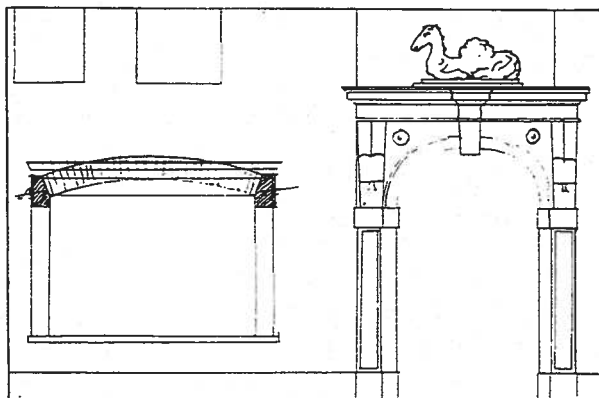
La mars était la petite bière du brassin du lambic qui se travaillait dans l'année et servait de bière de table. Quand à la gueuze, également produit du coupage de jeune et de vieux lambic, elle est mise en bouteille afin de subir une seconde fermentation. Elle n'est mentionnée dans les revues brassicoles 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.

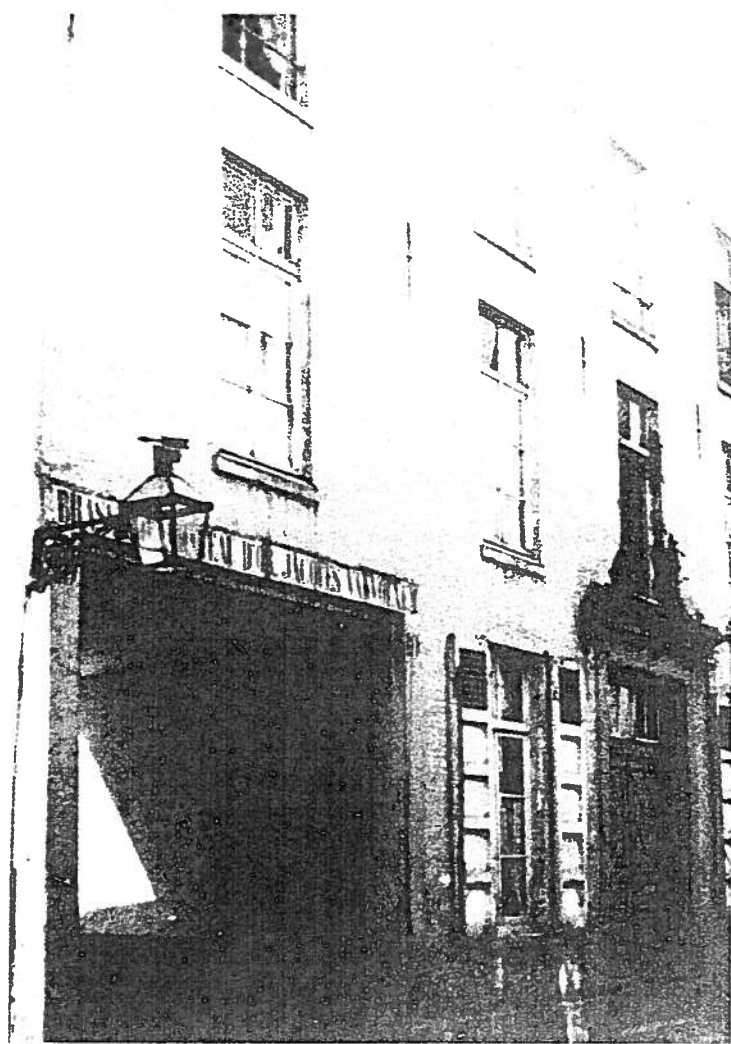
## Localisation des brasseries avant 1860

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<sup>e</sup> 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

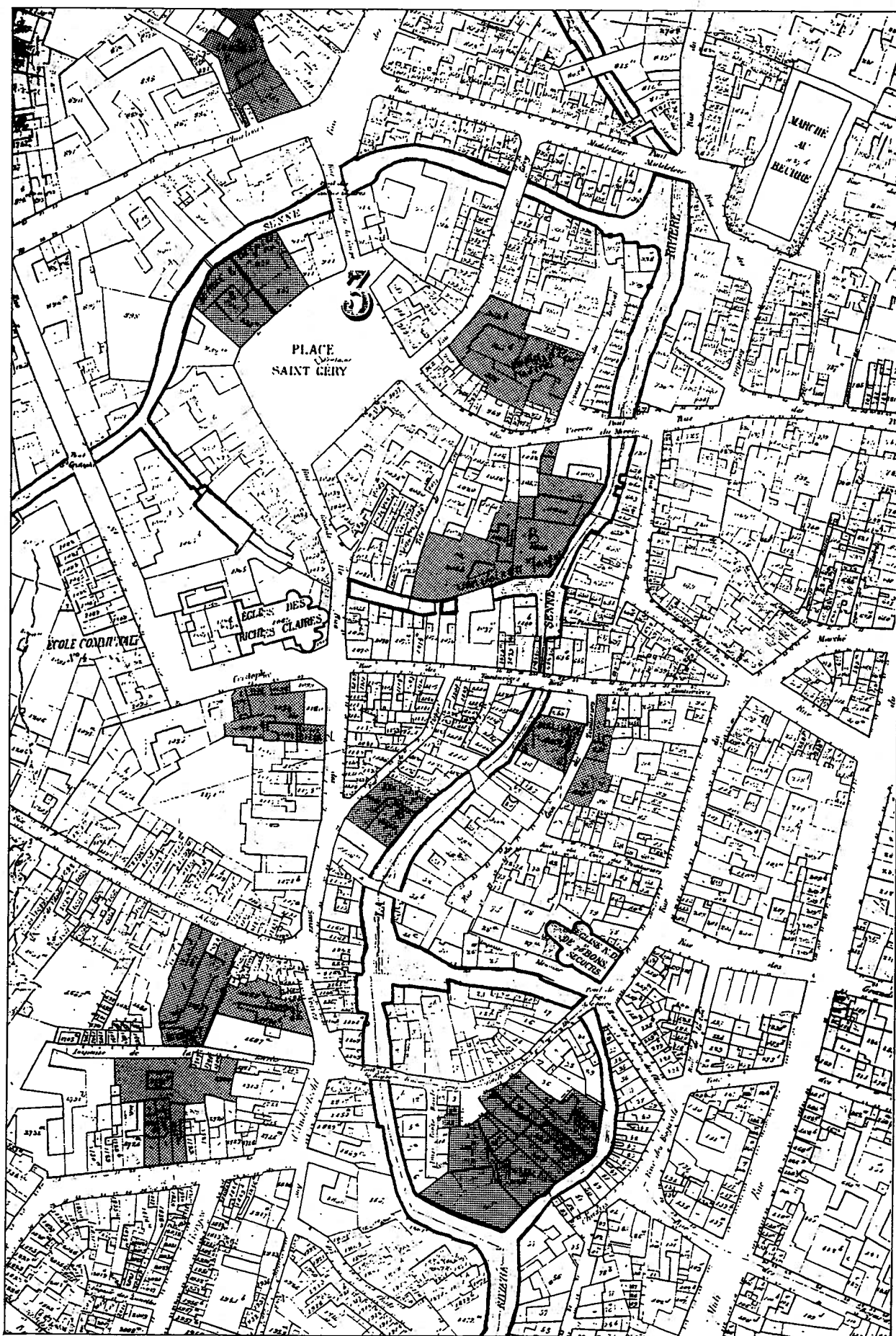
Le commerce de la bière à Bruxelles a un mode de fonctionnement qui lui est propre : quatre professions en découlent :

- 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 Vandenstock. Elles ne purent surmonter l'absence de matériel moderne et de capitaux.

Brasserie Van der Borcht

la Couronne

Rue d'Anderlecht, 144, BRUXELLES

FONDÉE EN 1870

Chèques Postaux N° 240.36  
Banque : de la Société Générale

M

TÉLÉPHONE 122225

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<sup>e</sup> 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-Meynart et de J. Stengers, Bruxelles, 1989.

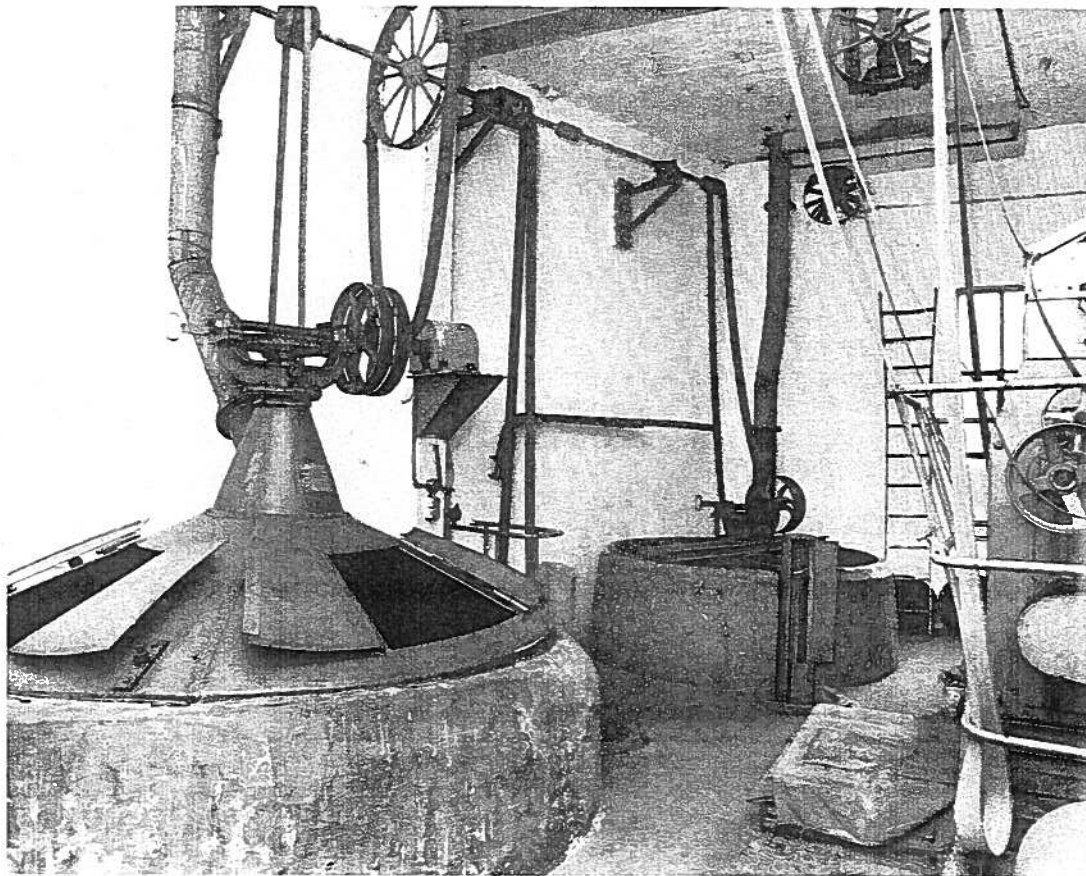
ROBBRECHT R., *L'industrialisation de Bruxelles et de son agglomération de 1815 à 1860*, mémoire de licence en sciences politiques, ULB, 1960.



# Projets et réalités



En-tête de lettre du  
Musée Bruxellois de la Gueuze.



Le Musée Bruxellois de la Gueuze. La salle des cuves d'ébullition.  
Photo Musée Bruxellois de la Gueuze.

## Le Musée Bruxellois de la Gueuze

Jean-Pierre Van Roy

Le Musée Bruxellois de la Gueuze a été créé le 13 avril 1978 sous l'impulsion de quelques fervents partisans d'un artisanat typiquement bruxellois, menacé d'extinction définitive.

Au début du siècle, il n'existait pas de commune de l'agglomération bruxelloise qui ne comptât une industrie brassicole florissante. Il y a à peine soixante ans, cinquante brasseries de lambic y fonctionnaient encore. La forte concurrence qui caractérisait ce marché a poussé les unes à rationaliser leur mode de fabrication et a fait disparaître les autres. Presque toutes, car — à l'encontre de toute logique commerciale — une petite brasserie anderlechtoise continuait à produire des lambics et gueuzes authentiques. La Brasserie Cantillon survécut grâce à la foi et à l'amour du travail bien fait et soutenue par la fidélité d'une clientèle plus préoccupée du bon goût et du naturel que du prix de vente.

Cependant, les années 70 allaient marquer une nouvelle régression dans la production du lambic traditionnel. Les contrats de brasserie imposés aux cafetiers éliminaient irrémédiablement les produits Cantillon du marché principal de la distribution de la bière. Avec l'entreprise commerciale, c'est tout un patrimoine qui était condamné à disparaître à plus ou moins court terme.

Mais... Il était une fois... des amoureux fous du passé de Bruxelles et de ses quelques rares témoignages vivants. Oui, l'histoire du Musée Bruxellois de la Gueuze commence comme un conte de fées, le 13 avril 1978. Ces amoureux, venus de tous les horizons, décidèrent de créer un musée, sous forme d'a.s.b.l., pour préserver la dernière brasserie artisanale de lambic tout en permettant au public de la visiter.

L'objectif essentiel du Musée Bruxellois de la Gueuze est de sauvegarder un mode de fabrication naturelle tout comme le patrimoine « culturel » que représente l'ensemble des instruments de travail. Et par instrument de travail, il faut entendre non seulement les machines et outils mais encore et surtout l'équilibre biologique régnant dans les salles de fermentation et entretenu par l'activité même, depuis la fondation de la brasserie.

Cette insistance écologique est ici de première importance. Le lambic est en effet une bière à fermentation spontanée, c'est-à-dire que cette fermentation ne se produit que sous l'effet de bactéries (levures sauvages) spécifiques à une partie de la vallée de la Senne. C'est donc la défense d'un processus unique au monde que le Musée s'est donnée pour vocation.

Le second objectif poursuivi par le Musée Bruxellois de la Gueuze est évidemment la créa-

tion d'un nouveau marché de vente pour le lambic de tradition et de ses dérivés. Il faut en effet poursuivre la production afin de préserver la conception originale du musée vivant. A ces fins, un programme a été élaboré et se concrétise par des visites tous les jours de la semaine. Les visiteurs peuvent voir dans leur succession, des gestes qu'accomplissait le brasseur de lambic, il y a cent ans. Le samedi, les machines et les hommes sont au repos, mais certains lieux tels le grenier à grain, les salles de futailles, où la bière en fermentation offre le plus beau des spectacles de théâtre odorant, signalent à suffisance aux visiteurs qu'ils ne se trouvent pas là dans un musée conventionnel. Pour balayer toute frustration, il est en outre organisé deux brassins publics par an.

Ne négligeons pas non plus la vocation pédagogique de notre institution. A l'heure où les musées bruxellois, des plus grands aux plus petits, se plaignent amèrement d'être sous-employés par l'enseignement, notre musée peut s'enorgueillir d'attirer depuis sa création des groupes d'élèves de plus en plus nombreux. C'est que l'originalité du musée vivant facilite la connaissance par la mobilisation des sens : voir fonctionner les mécanismes, distinguer les matières par l'odeur et le toucher, respirer et voir respirer la bière écumeuse en cours de fermentation. C'est sans nul

doute pour cette raison que le musée attire nombre d'organismes qui prennent en charge les handicapés sensoriels.

Et cependant, tous ces objectifs poursuivis et en partie déjà réalisés par notre association sont menacés de non-aboutissement. Cureghem, haut-lieu de la petite industrie anderlechtoise et encore véritable village aux portes de la grande ville il y a quelques années, n'est plus. Les habitants et les industries locales ont été « invités » par la commune d'Anderlecht et les promoteurs du fameux triangle textile, à choisir un nouveau lieu d'établissement.

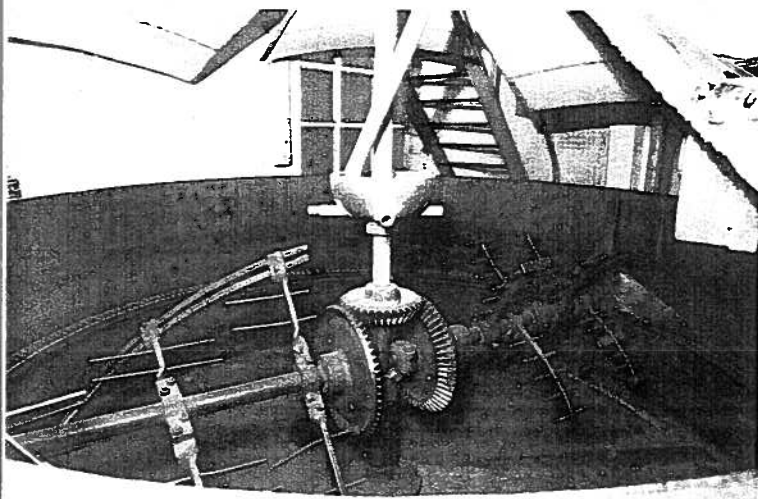
Fin 1989, deux industries tenaient encore le coup dans la rue Gheude : Cantillon et Jema (construction métallique). Aujourd'hui les bâtiments de Jema sont vendus et le déménagement est prévu pour juin. Voilà notre petite industrie de lambic bien isolée. Les rues de Cureghem s'emplissent de voitures, le parking sauvage bat son plein. Il n'est pas rare de voir les rues de l'Autonomie, Limnander, Lambert Crickx ou Brogniez submergées d'autos parquées en double file de part et d'autre des trottoirs, ne laissant plus qu'un étroit passage au centre.

L'accessibilité au musée devient ainsi un problème énorme. Des autocaristes refusent de pénétrer dans ce fameux triangle car si par miracle ils atteignaient la rue Gheude, le problème du stationnement serait insoluble. Une partie de la clientèle de la brasserie Cantillon réagit de la même façon d'autant plus que le stationnement est interdit dans la rue Gheude du côté... de la brasserie. Les tracasseries policières que nous avons connues en 1989 n'ont fait que décourager un peu plus certains clients et visiteurs qui ne veulent plus courir le risque d'une amende.

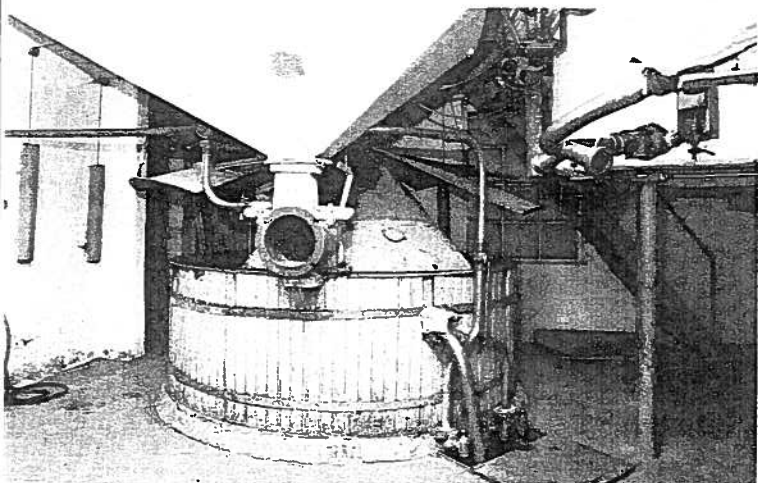
Une des solutions à ce problème, vital à la fois pour l'entreprise commerciale et aussi pour notre association culturelle, consisterait en un déménagement vers une des autres communes de l'agglomération. Un tel déménagement entraînerait des dépenses énormes que ni Cantillon, ni le Musée Bruxellois de la Gueuze ne pourraient supporter. Côté subsides il n'y a rien à attendre de la part des pouvoirs publics. Il faut donc se résoudre à régler les problèmes sur place.

Actuellement on constate une régression des activités dans le secteur du textile, du coup la circulation automobile est plus fluide et le parking plus aisé. D'autre part, il faut absolument convaincre les autorités locales de l'importance que présente un musée tel que le nôtre sur le territoire d'Anderlecht. Par notre immense activité sur le plan national et aussi international nous participons au rayonnement culturel de notre commune. Il est grand temps que le pouvoir en place se rende compte qu'une équipe de football n'est pas un moyen unique pour se créer une image de marque.

La participation des autorités communales aux projets du Musée Bruxellois de la Gueuze aidera à la renaissance de la gueuze de tradition et constituera un enrichissement culturel, économique et touristique pour notre région.



Le Musée Bruxellois de la Gueuze. Cuve de brassage.  
Photo Musée Bruxellois de la Gueuze.



Le Musée Bruxellois de la Gueuze. La salle de brassage.  
Photo Musée Bruxellois de la Gueuze.



Le « Club des Femmes », devant le Café des Sports, rue de la Colonne à Molenbeek.  
Collection Jan De Greef.

## *Bière et vie sociale à Molenbeek*

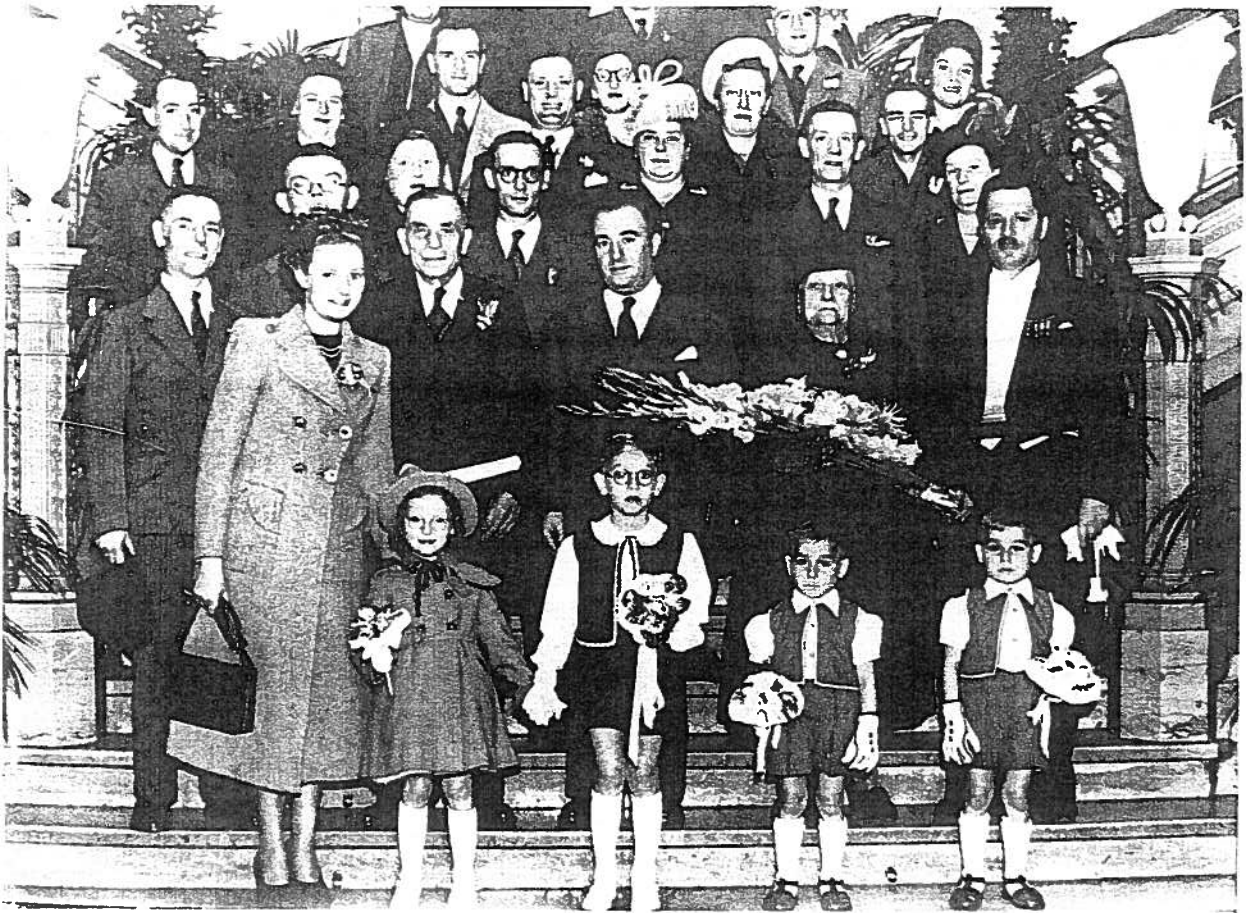
*Moi, j'étais employé de banque, avant-guerre, dans une maison juive. Quand la guerre a éclaté, mes patrons ont pris la fuite devant les asticots; ils sont allés en Amérique. Comme les Allemands allaient réquisitionner le personnel et fermer la banque, moi, j'ai passé un examen à la Justice. Quand on a travaillé pendant 13 ans dans une banque, la Justice, c'était autre chose : remplir des papiers... J'ai dit : une fois la guerre finie, moi, je ne reste qu'un jour ici. La guerre s'est terminée, et je suis resté jusqu'en 1970.*

*C'était mon beau-père qui tenait le Café des Sports. Mes beaux-parents étaient très connus dans le quartier avant d'ouvrir le café; ils avaient des amis un peu partout. Alors avec de la chance et de la bonne bière... Quand mes beaux-parents ont commencé ce café après-guerre, c'était sur un coup de tête. Moi je disais à mon épouse : « qu'est-ce qu'ils vont faire là maintenant... Tenir ce café... Moi je n'aime pas ça... ». Mais on dit : « je ne ferai pas ça »... et finalement on fait quand même tout et je me suis occupé du café pendant 25 ans. Mais c'était 25 ans contre mon goût; je n'aimais pas le café.*

*On ne peut pas dire qu'ici dans le café, nous avons eu une clientèle difficile parce que le patron, c'était un homme qui se faisait respecter. Et nous avions une clientèle admirable. Tous pour un. Quand il y en avait un qui venait ici pour essayer de faire de la brouille, qui dérangeait tout le monde et qui enlevait notre plaisir, alors il volait vite dehors.*

*Le plus compliqué, c'était la comptabilité du café. On avait toujours la crainte du fisc à l'époque. Si le fisc vous prenait en fraude pour 3.000 F, ils vous accusaient d'en avoir fraudé 30.000, et c'était la ruine... J'ai résolu la difficulté : j'ai rassemblé et classé toutes les factures et on a payé un expert fiscal. Comme cela tout le monde était tranquille.*

*Tout a commencé dans le quartier, ici, après la guerre 40 : le Sac à Paille; le café ici, le Café des Sports (qui existait déjà avant-guerre et était tenu par des Molenbeekois dont j'ai perdu le souvenir); le café du Coq d'Or; et aussi La Fleur de Houblon, chez Swaske... Une certaine amitié entre les gens du quartier a été provoquée par l'oubli de la guerre.*



Le Jubilé des époux Vandenbranden.  
Collection Jan De Greef.

## Le Café des Sports

### Entretien avec Jan De Greef

Il y avait d'autres cafés, très bien connus; celui du coin de la rue Ransfort, le café Au Coq d'Or, était tenu par un chanteur et poète flamand, Jan Paes. C'était un monsieur très connu de tous les Molenbeekois, surtout des gens de théâtre d'expression flamande. Il était bilingue; il parlait français mais il était plus porté du côté flamand, sans être flamingant.

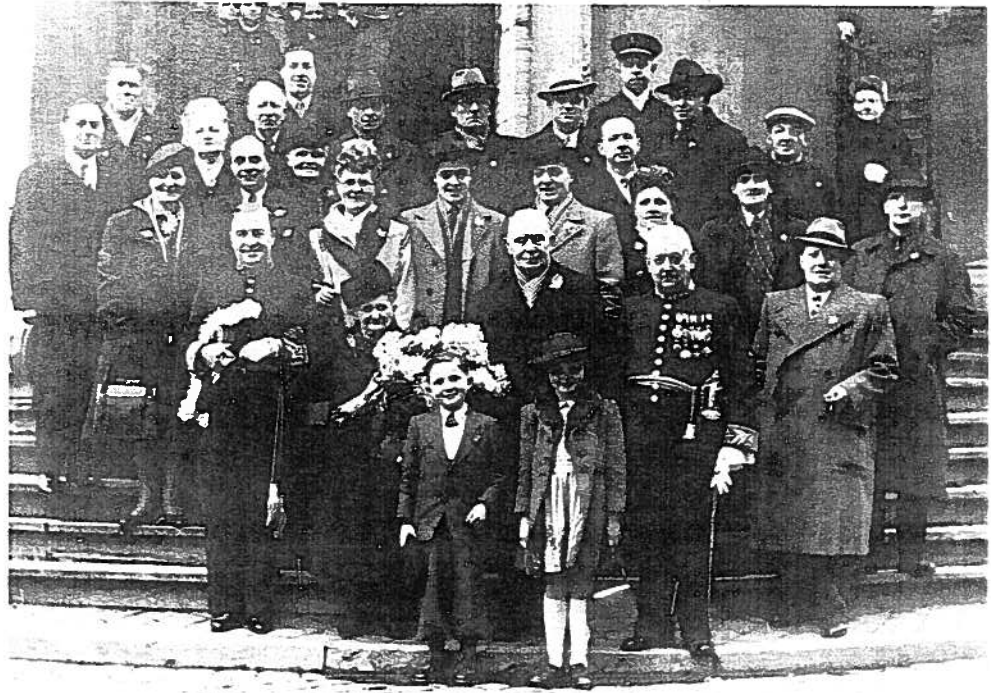
Il y avait un autre café, le Sac à Paille. Son patron, c'était Jef Met De Penningen. C'était un homme qui frisait les 2 mètres et sa femme mesurait 1,40 mètre... C'était un couple assez bizarre.

Après la guerre, on a appris qu'un habitant du quartier, hollandais d'origine, allait fêter ses noces d'or. Quelques clients du Café des Sports et des autres cafés se sont alors dit : « c'est peut-être l'occasion de faire une fête, une petite fête de quartier ». Alors on a tenu des séances alternativement dans chaque café, mais surtout dans le Café des Sports. Il n'y avait pas de président, pas de secrétaire... c'était une histoire d'amis. On a donc décidé d'offrir une fête à ces gens-là et d'en profiter pour animer le quartier. Nous avons eu le

concours de l'Administration communale pour mettre des ballonnets qui illuminaient le quartier et le concours du bourgmestre Machtens qui a été très aimable. Chaque dimanche, les membres du comité, les organisateurs, faisaient le tour du quartier (rue de la Colonne, rue de la Borne, rue Ransfort,...) pour aller sonner aux portes et demander le concours des habitants, leur obole, pour pouvoir acheter un cadeau pour les jubilaires et pour payer une partie de la fanfare.

Le Chef de Musique s'appelait André Van Biesen. Il habitait rue de la Colonne. C'était un spécialiste de l'aiguisage des limes. Il était contre-maître aux Etablissements Jules Weyten, rue Jean-Baptiste De Cock. Le vendredi, le veille du jour où les jubilaires étaient reçus à la maison communale, la Musique a parcouru le quartier toute la soirée, pour annoncer les festivités de la rue de la Colonne, de la rue Ransfort et de la rue de la Borne. Le café au coin de la rue de la Borne et de la rue Van Male de Ghorain a participé aussi aux fêtes. Il y avait quatre ou cinq patrons de café qui s'occupaient de l'organisation du jubilé. Le jubilé s'est très bien passé. La Musique a conduit les Jubi-





Le Jubilé des époux  
« Henri den Hollander »,  
en 1946.  
Collection Jan De Greef.

lares à la maison communale. Et le soir, il y a eu fête dans le quartier : éclairage du quartier, bal populaire,... C'était très réussi.

Les jubilaires frisaient les 80 ans. Avec les fonds que nous avons récoltés, on leur a offert deux fauteuils. Des fauteuils très convenables. A cette époque, c'était déjà un petit luxe. André Van Biesen s'est très bien défendu avec sa Musique. Ils ont gardé leur local ici. Ils faisaient souvent des sorties dans d'autres quartiers et après chaque sortie, c'était le retour au Café des Sports, où il y avait bal. Quand il n'y avait plus de place dans le café, on dansait dans la rue. Cela faisait un peu trembler les carreaux mais enfin tout le monde était enchanté. Nous n'avons jamais eu d'ennuis avec les voisins.

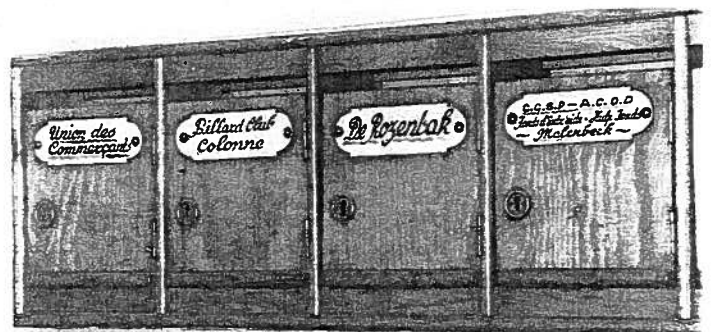
Nous avions une équipe de balle-pelote : la fanfare venait au terrain ici, derrière le coin de la rue de la Borne. Ils venaient nous aider à fêter ça quand c'était la grande bagarre entre le Sac à Paille et Les Sports. Et puis tout se terminait par des pots au comptoir, d'un café à l'autre.

Vers la fin de la soirée, quand on avait bu quelques pots, tout le monde chantait. Il y avait une dame qui venait ici régulièrement et qui, un beau jour, a demandé si elle pouvait aussi chanter une chanson. Elle a tellement bien chanté que chaque fois qu'elle venait, elle devait chanter. Nous avions d'autres clients qui avaient une voix agréable à entendre. J'avais un ami qui était amateur d'opéra; il avait tous les disques des grands chanteurs de la Monnaie et il connaissait tous les grands airs d'opéra. Quand celui-là chantait ici la Tosca ou Manon, on entendait applaudir jusqu'à la Porte de Flandre. D'autres connaissaient toutes les chansons populaires en flamand et en bruxellois. Pour certains airs, il suffisait de quelques notes et brusquement tout le monde se levait et tout le monde dansait, jeunes et vieux. Je

vous assure qu'à certains moments, j'ai souffert ici : il y avait des bonnes femmes qui se levaient; « Dans met mij... ». Oui mais je ne savais pas danser avec tout le monde... A certains moments, on aspirait à voir terminer l'histoire... Enfin, c'était le commerce...

Vous aviez d'autres « célébrités du quartier ». Il y avait Dikke Jeanne. Elle était d'origine anversoise. Elle était veuve et elle habitait à côté du café. Le café, c'était son quartier général. Elle était là du matin au soir. Elle avait sa place réservée ici. La banquette portait la trace de son dos : elle était toujours là. Tout le monde la connaissait; elle était l'amie de tout le monde. C'était ce qu'on pouvait appeler un « meuble du quartier ». Elle a vécu jusqu'à 92 ans. Elle avait deux fils, des spécialistes des boyaux à l'abattoir d'Anderlecht. Ils venaient régulièrement lui rendre visite et naturellement toute la famille arrivait ici; ils prenaient la moitié du café et on fêtait Dikke Jeanne. Finalement, on peut presque dire qu'elle faisait partie de notre famille. S'il y avait un dîner ou une cérémonie dans la rue, tout le monde apportait sa part à Dikke Jeanne. Malgré qu'elle n'avait que sa pen-

Le café Le Coq d'Or actuellement.





Le groupe « Alles op ».  
Collection Jan De Greef.

sion, je vous assure, elle était très généreuse. Elle devait encore s'éclairer avec une lampe à pétrole, aux environs des années 50-55! Son propriétaire ne prétendait pas installer l'électricité. Et puis finalement quand il a voulu l'installer, elle a dit « non, je n'ai pas besoin de ça ». Je l'ai souvent aidée le soir, quand il était l'heure de rentrer : je l'accompagnais jusque chez elle pour l'aider à allumer sa lampe. Elle frisait les 100 kilos, vous savez!

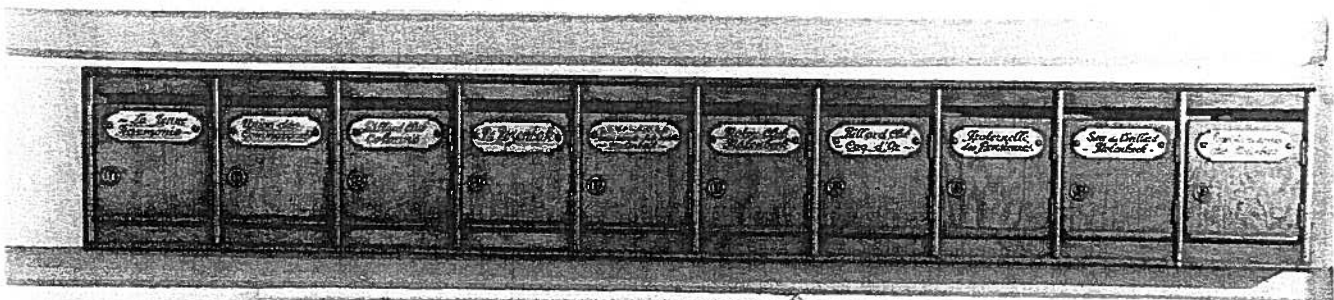
Nous avions encore une autre « figure » : Marquise. Elle était très maigre. Elle était aussi amusante. Un jour (on ne sait pas qui lui avait offert ça), elle a reçu une bague en toc, avec une sorte d'imitation de brillant mais c'était du verre. Un jour donc, elle est entrée avec ça au café et elle a dit qu'elle avait été nommée marquise. Elle posait de tous les côtés et alors, finalement, elle a gardé son nom de Marquise.

Il y avait aussi le club des femmes, « De Vrouwen van bij Pierre » (Pierre c'était mon beau-père, le patron du café). Parce que, vous savez, les hommes allaient souvent au football; ils partaient en déplacement avec le football. Alors, un jour,

elles ont décidé : « nous allons aussi partir ». On croyait à une blague et puis finalement, ça s'est amplifié cette petite histoire. Elles ont formé un club; elle tenaient leurs séances et un beau jour, elles ont décidé de partir à Paris. Elles sont parties à Paris pendant quatre ou cinq jours! C'était en 50. Cela a été une histoire!

Et puis il y avait le club d'hommes « Alles op ». Ils organisaient de petites fêtes et quand ils avaient récolté un peu d'argent, ils dépensaient tout ce qu'il y avait dans la caisse pour faire un banquet.

Les gens qui fréquentaient le café, ils habitaient le quartier qui allait jusqu'à la gare de l'Ouest : rue Saint-Martin, rue du Billard, rue de la Borne, rue des Quatre-Vents, rue de Courtrai, rue de la Carpe,... L'abattoir n'est pas tellement loin; les chevilleurs, les aidants à l'abattoir venaient jusqu'ici. Beaucoup de chauffeurs et de livreurs venaient au café faire leurs comptes, après leur tournée et avant de retourner chez leur patron. Nous avions aussi ceux qui relevaient les compteurs d'électricité et de gaz. Ils étaient à leur aise ici. Même ceux de l'administration commu-



nale venaient ici. Après leurs heures, pas pendant leurs heures. J'avais assez bien d'amis parmi la police et ils venaient le soir avec leur femme, leurs amis.

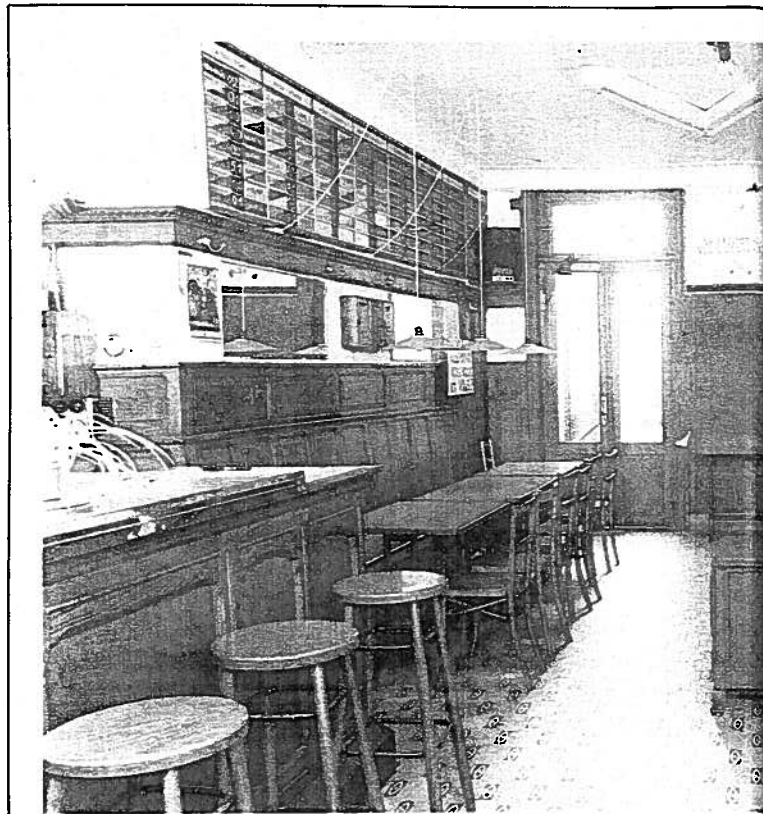
Mais nous avions aussi des clients éloignés, par exemple à Laeken. Moi j'ai fait partie du Comité des Jeunes du Daring. A Laeken, il y avait un important club de supporters du Daring : le Laekenois. C'était un cercle très généreux qui aidait beaucoup pour les fêtes de Saint-Nicolas des cadets. Pour leur faire plaisir, je demandais aux clients d'acheter des cartes pour le bal du Laekenois et ils venaient en nombre. Alors, au Laekenois, ils se sont dit : « Tiens, ils sont très gentils à Molenbeek ». Et chaque fois qu'il y avait une sortie ou qu'ils allaient en déplacement avec leur autocar, ils venaient boire un verre. Les supporters ont commencé à nous connaître. Nous avions assez bien de clients de Saint-Gilles, des Unionistes : ils venaient par sympathie, pas pour se disputer.

C'était l'époque des fameux pronostics Prior et il y avait un club de pronostics au café. Chaque client choisissait une colonne qu'il remplissait. Il payait 1,50 F ou 2 F. Avec le surplus, on jouait une combinaison. S'il y avait du gain, chacun touchait au prorata des colonnes qu'il avait remplies ou payées. Mais si c'était sa colonne qui sortait, c'était toujours partagé pour la communauté.

Il y avait aussi une caisse d'épargne dans le café; cela fonctionnait bien. Chacun choisissait un numéro et il mettait dans sa caisse ce qu'il voulait. Le patron du café avait deux clients (dans lesquels il avait confiance et qui avaient confiance en lui) qui faisaient mensuellement le relevé de cette caisse d'épargne. Ils tenaient un livre et au bout de trois mois ou de six mois, chacun recevait son argent en retour. Il n'y avait pas d'intérêt. Rien du tout. C'était question d'épargner. Pour le patron, c'était une clientèle qui venait régulièrement pour mettre son épargne. Je crois qu'ils avaient plus confiance dans le patron du café que dans les banques. Nous n'avons jamais eu d'ennuis. Moi je les aidais un peu dans leurs écritures.

Mais tout cela s'est calmé vers les années 65 : le quartier a commencé à décliner. On a construit ces affaires-là [les buildings de logements sociaux du coin de la rue de la Borne] et les anciens ont pris la fuite. Ils sont partis où ils pouvaient partir; très peu sont revenus habiter là-dedans. Le Sac à Paille a été démoli. Le café Paes a cessé. Finalement mes beaux-parents ont arrêté aussi. Et les cinémas aussi... le Prado, rue du Prado; le cinéma Crystal et le cinéma Forum, chaussée de Gand; le cinéma Idéal, rue Ransfort; le Corso, place des Etangs Noirs... Vous savez, après le cinéma, quand les gens sortaient, la plupart des charcutiers étaient encore ouverts et on allait s'acheter un pistolet. Et les gens disaient : « Tiens, chez Pierre, c'est encore ouvert. On va aller le manger là ». Les femmes prenaient un café, les hommes prenaient un pot. Tous les jours jusque 2 ou 3 heures le matin...

Cette interview a été réalisée par Guido Vanderhulst et Catherine Massange en janvier 1986.

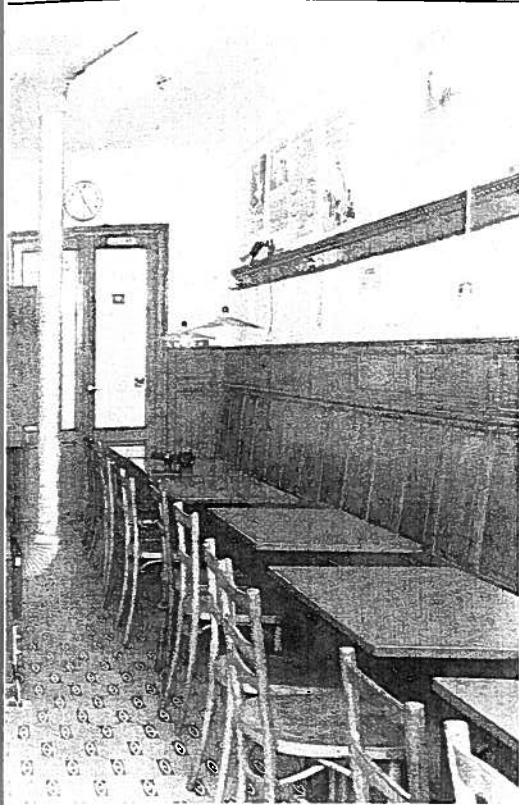


Le Café des Sports est un de ces nombreux lieux où les habitants et travailleurs du quartier venaient se désaltérer, se distraire.

Jan De Greef et sa femme racontent avec une saveur sans pareille toute cette vie quotidienne.

Après leur départ, en 1974, le café est resté abandonné et s'est fortement dégradé. En septembre 1976, le Café des Sports a été acquis par

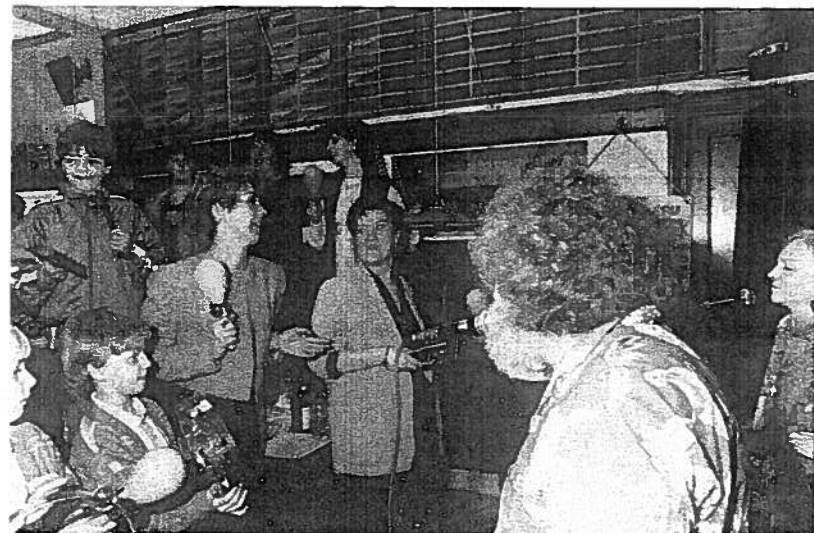




Le Café des Sports actuellement.



Soirée organisée par l'asbl La Rue dans l'ancien Café des Sports en mars 1990.



Marie-Noëlle Doutreluingne et Guido Vanderhulst dans le but de restituer à la salle du café son rôle de lieu de rencontre et d'animation des vieux quartiers. Un an plus tard, naissait, dans ce Café des Sports, l'asbl La Rue dont les buts sont l'éducation permanente et l'animation globale.

En octobre 1979, naissait le Projet Fonderie du Vieux Molenbeek et depuis lors, dans ce Café des Sports, se sont tenus nombre de réunions,

de concertations, de sessions de formation, de préparations de fêtes et d'expositions, de conférences de presse, d'ateliers créatifs pour enfants...

En outre, tous les vendredis soirs, pendant six ans, ce café fut un lieu ouvert aux amis et aux habitants. Depuis deux ans, en plus de réunions et de fêtes, il s'ouvre une fois par mois un samedi soir pour un cordial souper-spectacle.