



## Label européen de reconnaissance

Grande était notre surprise quand nous avons été invités il y a deux mois à une remise de « labels de reconnaissance » le 11 mai à Leuven, qui s'inscrivait dans le cadre du projet GENIUS LOCI, co-financé par le programme COSME de l'Union Européenne.

Cette remise de labels a été organisée par les associations [E-FAITH<sup>1</sup>](#), représentée par son président Adriaan Linters, et l'[Association Flamande de l'Archéologie Industrielle<sup>2</sup>](#), représentée par son président Luc Verbeeck, sous le haut patronage du ministre-président flamand Geert Bourgeois, représenté par son chef de cabinet Mark Andries.

Le projet Genius Loci veut fixer l'attention sur le patrimoine des petites entreprises (PME) et démontrer clairement son importance aux touristes de passage et aux habitants. Trois secteurs pilotes ont été choisis pour démarrer le projet:

1. Les métiers traditionnels du **textile** (tels que le tissage à la main) et la production européenne de fibres textiles (lin, chanvre, etc.).
2. Le traitement de l'**argile** pour fabriquer des briques, tuiles, ainsi que des briques réfractaires, gouttières, majoliques, etc.
3. Les **boissons** fermentées traditionnelles (bière, vin, cidre, etc.) et la distillation.

En ce qui concerne le domaine brassicole, 13 entreprises et associations ont été sélectionnées pour leurs engagements au service de la préservation du patrimoine historique industriel :

- 3.1. Musée brassicole des deux Luxembourg a.s.b.l. ;
- 3.3. Musée Bruxellois de la Gueuze et la Brasserie Cantillon ;
- 3.4. Brasserie Het Anker de Malines ;
- 3.5. Musée brassicole de Bocholt et la Brasserie Martens ;
- 3.7. Brasserie Wilderen de Saint-Trond ;
- 3.8. Brasserie Boon de Lembeek ;



Photo : Marie-Claire Martin

Le chef de cabinet Mark Andries remet le label à Yves Claude dans l'ancienne salle de brassage 'De Hoorn' de Stella Artois.

- 3.9. L'Urban Creative Hub 'De Hoorn' à Leuven, situé dans les anciens bâtiments d'une brasserie ;
- 3.10. Brasserie Lindemans de Vlezenbeek ;
- 3.11. Brasserie Oud Beersel de Beersel ;
- 3.12. Brasserie Verheaghe de Vichte ;
- 3.13. Musée brassicole De Snoek d'Alveringen ;
- 3.14. Brasserie Feys-Callewaert d'Alveringen ;
- 3.15. Brasserie Rodenbach de Roeselare.

Même si notre association n'a actuellement pas d'immeuble pour mettre pleinement en valeur le patrimoine sauvé, nous avons été choisis non seulement pour nos recherches historiques, mais également pour nos efforts de préservation de

<sup>1</sup> European Federation of Associations of Industrial and Technical Heritage.

<sup>2</sup> Vlaamse Vereniging voor Industriële Archeologie vzw.

machines industrielles, comme en démontre le cas de la brasserie Pierrard de Mellier, ou encore les travaux de rénovation, comme par exemple le premier camion débit du Luxembourg de 1974.

Ont également été récompensées les associations wallonnes le Musée de Folklore « Vie transfrontalière » de Mouscron et le Musée de la Rubannerie de Comines.

Inutile de dire que cette première reconnaissance internationale nous a réjoui et qu'elle démontre que tous nos efforts ne sont pas en vain.

YC ● MD

## Journée des archivistes

Le *Veräin vun de lëtzebuurger Archivisten* avait invité le 19 mai à sa septième Journée des archivistes au Centre national de Littérature à Mersch.

Après les différents mots de bienvenue et une présentation du Fonds culturel national suivait un exposé sur les normes et standards d'archives. Le reste de la matinée était réservée à une table ronde autour du thème « Utilisation et conservation des collections ».

Photo : Centre national de littérature



Après un repas copieux commençait la deuxième partie de la journée avec trois ateliers de travail avec les sujets suivants : Plan de classement, Archives privées et Valorisation.

Le nombre de questions et d'interactions du public tout au long de la journée ont témoigné du besoin de ce type de manifestation et ont contribué à la réussite de la journée.

Nous remercions les membres de la VLA pour leurs conseils professionnels et leur souhaitons bonne chance pour les prochaines Journées des archivistes.

YC ● MD

## Les brasseurs grand-ducaux unis

Sous l'impulsion de la Brasserie Nationale a été signée le 31 mai 2017 à Clausen le document de constitution de la *Confédération des Brasseries et des Brasseurs du Luxembourg*.

Quoiqu'association sans but lucratif nouvellement créée, elle peut être considérée comme successeur moderne de la *Fédération des brasseurs luxembourgeois* qui a cessé d'exister en 2006. Les raisons de cette cessation d'activités a été d'un côté la diminution des membres actifs suite à la démission de la Brasserie de Luxembourg Mousel-Diekirch et de la reprise de la Brasserie Battin par la Brasserie Nationale, mais également l'inaccessibilité aux petites brasseries à cet organe, mises à l'écart par une clause restrictive de production annuelle minimale de 20 000 hl.

La nouvelle association ne fait plus de différence entre petites et grandes brasseries et accueille également les *homebrewers*, qui brassent pour leur propre plaisir à la maison. Sont également acceptés comme membres d'honneur les associations luxembourgeoises qui agissent dans l'intérêt de la culture de la bière, comme par exemple le Musée brassicole des deux Luxembourg a.s.b.l. L'association compte actuellement 21 membres.

Le premier défi pour ce nouveau né sera de se doter d'une image de marque performante, d'être présent et vu sur le terrain et de lutter incessamment pour la cause de la bière. Nous lui souhaitons beaucoup de chance et de persistance pour atteindre ses objectifs.

YC ● MD

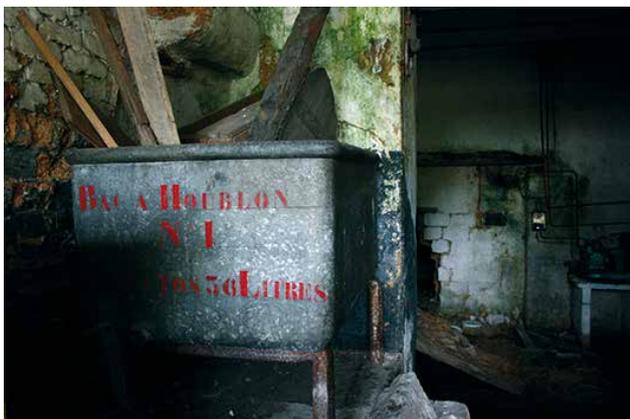


Extrait d'une annonce publicitaire de la Fédération des Brasseurs luxembourgeois, parue en 1961.

## Démolition de brasserie

Comme annoncé dans notre newsletter du 2 mars 2017, un autre grand chantier vient d'être clôturé. Il s'agit de la brasserie Pierrard à Mellier où nous étions actifs depuis 2011.

Sylvie Pierrard, co-héritière de la brasserie familiale en arrêt depuis 1969, a décidé de démolir les bâtiments et d'y faire construire une maison pour handicapés adultes. Le bâtiment existant était difficilement exploitable vu les nombreux niveaux dans la construction. Certains plafonds menaçaient de s'écrouler, il y avait des accès hauts de seulement 1,2 mètre et les nombreux escaliers ne facilitaient pas non plus l'accessibilité.



Nous avons donc commencé en 2011 à vider la brasserie où tout était resté parfaitement intact mais enseveli sous un demi centimètre de poussière.

Le matériel publicitaire a été mis en vente par la propriétaire lors d'une brocante organisée dans la brasserie. Il se composait principalement d'objets marqués aux noms de Wielemans, Navy's ou encore Orval dont la brasserie Pierrard était concessionnaire. Mais on y trouvait également quelques affiches et sous-bocks au nom de Pierrard.

Après cette première phase de nettoyage, c'était à notre tour de devenir actifs. Il a fallu avancer pièce par pièce en analysant objet par objet. Tous les déchets toxiques ont été regroupés à un seul endroit tels qu'engrais, huiles usagées, etc. D'autres tas regroupant les vieux fers ou encore pneus usagés ont été installés. Pareil pour les 5 à 7 000 casiers en bois répartis dans tous



L'intérieur de la brasserie en juillet 2014.

Colonne de gauche, du haut vers le bas :

1. Le bac de houblon qui se situait à l'entrée vers la cave de garde.
2. Les engrenages de la roue hydraulique.
3. La salle de la limonaderie.

Colonne de droite :

Vannes et conduites du froid artificiel qui ont toutes été récupérées par nos soins.



*Ci-dessus : L'atelier de tonnellerie.*

*Ci-dessous : Démontage du concasseur de grains en juillet 2015.*



les bâtiments. Il a fallu enlever tous les bouchons mécaniques des bouteilles, puis mettre les bouteilles de bière dans une bulle de recyclage pour le verre coloré et les bouteilles de limonade dans la bulle pour du verre blanc. Tout ce travail pénible a été effectué par Sylvie Pierrard au fil des mois.

Une année complète a été consacrée à la récupération des matériaux historiques de la brasserie. Nous avons ainsi passé des centaines



*Ci-dessus : Démontage des pièces amovibles de la machine à vapeur en novembre 2015.*

*Ci-dessous : Sortie de deux tanks de garde de marque Meura en octobre 2015.*





Enlèvement des tuiles en Eternit le 15 mars 2017.

d'heures au démontage, nettoyage, mise sur palette et transport des briques rouges et des ardoises, toutes centaines.

Les grandes machines telles que machine à vapeur, compresseur d'ammoniac, bac à glace, etc. ont été préparées pour leur enlèvement lors de la démolition. Nous avons également récupéré les archives de la brasserie qui couvrent la période de



Début de la démolition des murs le 29 mars 2017.

1890 à 1970. Le premier tri de ces documents est toujours en cours vu la masse de papier. Le volume de documents sauvés pourrait presque se compter en mètres cubes !

Suite à l'agrandissement de notre rayon d'action début 2015 qui englobe la Province du Luxembourg belge, nous nous sommes empressés de préserver la brasserie sur pellicule. Des photographes invités à documenter les bâtiments ont répondu présent à notre appel et ont immortalisé les murs de la brasserie.

Après avoir démonté tous les axes de transmission et roues de courroies en 2016, c'était au tour de la démolition proprement dite fin mars de cette année. Le bâtiment de la brasserie a été rasé en moins d'une semaine. Puis c'était au tour de la petite échoppe qui abritait la machine à vapeur et la chaudière. En avril, une grande grue a démonté la cheminée, puis ce sont la ferme et la limonaderie qui ont été démolies. Le seul bâtiment qui a survécu est la maison de maître qui abritera une partie du centre nouvellement construit.

Il ne nous reste plus qu'à trouver un endroit d'exposition où ces témoins de la révolution industrielle seront remis en valeur ...

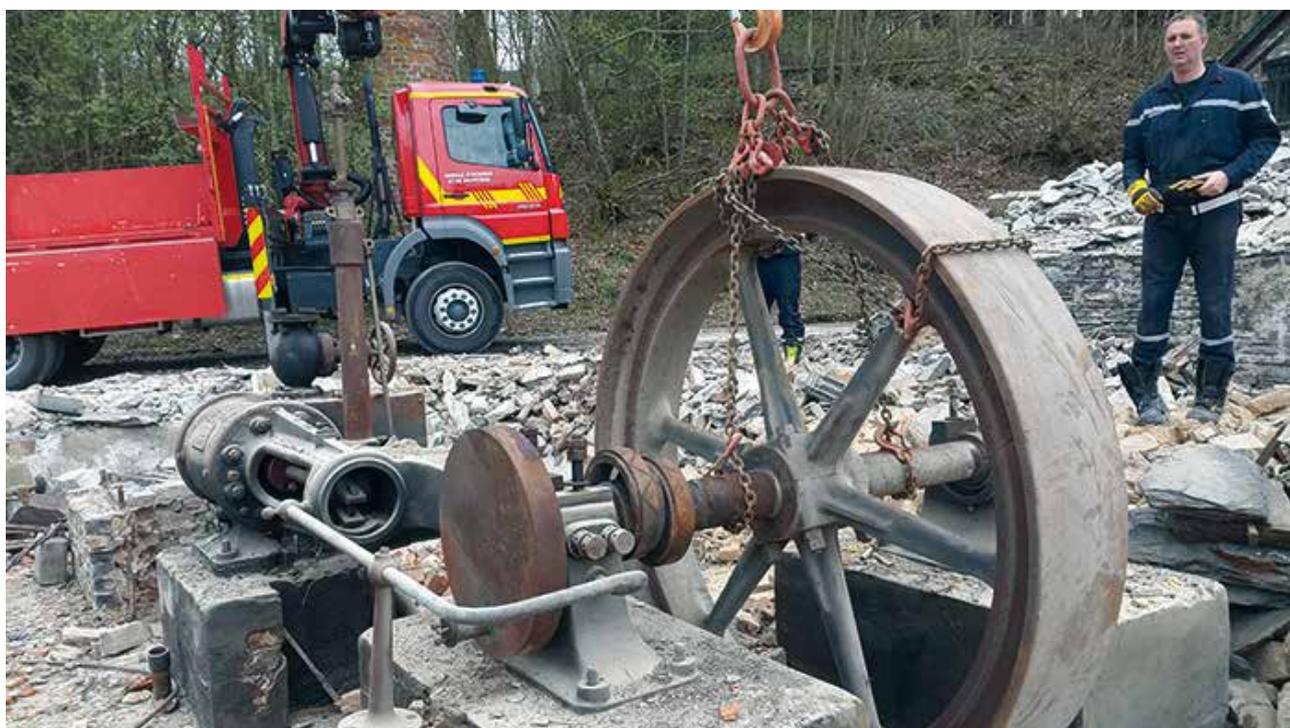
YC ● SP ● MD



Toute la partie de brassage a été démolie en deux jours.



Chargement du matériel d'exploitation sur un camion de la ferronnerie Besenius le premier avril 2017.



Chargement de la machine à vapeur le 7 avril 2017 par nos amis Roland Dewans et Frank Schmit.



A gauche : Démolition de la cheminée le 19 avril 2017.

La télé locale **TVLUX** était sur place et a filmé la démolition dont ils ont fait deux reportages.

Le reportage sur le projet des chambres pour personnes handicapées peut être vu sous le lien suivant :

[https://www.tvlux.be/video/info/social/mellier-48-chambres-pour-accueillir-des-personnes-handicapees\\_25760.html](https://www.tvlux.be/video/info/social/mellier-48-chambres-pour-accueillir-des-personnes-handicapees_25760.html)

Vous trouverez le reportage sur l'histoire de la brasserie Pierrard sous le lien suivant :

[https://www.tvlux.be/video/info/economie/mellier-le-patrimoine-brassicole-sera-sauvegarde\\_25762\\_344.html](https://www.tvlux.be/video/info/economie/mellier-le-patrimoine-brassicole-sera-sauvegarde_25762_344.html)

Ceux-ci sont également accessibles via notre site internet :

<http://www.LUXEM.beer/fr/7/presse>

Ci-dessous : Il ne restait plus que des décombres vers la fin avril 2017.



## Exposition sur la bière luxembourgeoise

Les Archives nationales de Luxembourg organisent du 16 juin au 6 octobre 2017 une exposition au sujet de la culture de bière au Luxembourg, intitulée « Onse Béier ».

L'idée de réaliser une telle exposition a déjà été avancée en 2014, puis a muri dans les différentes têtes jusqu'à sa mise en application l'année passée. Grâce à une collaboration étroite entre le Musée brassicole des deux Luxembourg et les Archives nationales de Luxembourg, le cadre de l'exposition

a été dressé en définissant les thèmes principaux. L'historienne Jil Stoltz a su tirer profit de nos 1 400 heures de recherches en ce domaine, a écrit les textes pour les 16 panneaux didactiques et a également sélectionné avec la coordonnatrice Beryl Koltz les pièces d'exposition.

L'exposition « Onse Béier » est complétée par une deuxième partie intitulée « Prost! » et réalisée dans le cadre du « Mois européen de la Photographie ». Une sélection de 47 photos montrent une face de la vie sociale des luxembourgeois à travers leur bière.

En plus, les Archives nationales organisent tous les deuxièmes vendredis pendant toute la durée de l'exposition une série de conférences et tables rondes appelée « Béier no véier<sup>1</sup> », dont vous trouvez le détail ci-contre.

Le fait que notre association a fourni 73% des illustrations sur panneaux, 23,5% du matériel de l'exposition photographique et plus de la moitié des pièces en nature est une preuve de la richesse pluridisciplinaire de nos collections et archives et souligne notre excellence au niveau connaissances dans le domaine des brasseries et industries connexes<sup>2</sup>.

1 Bière après quatre heures.

2 Malteries, soutireurs, dépositaires, limonaderies, sucreries et fournisseurs.



Des illustrations, photos et objets supplémentaires ont été mis à disposition par les Archives et Photothèque de la Ville de Luxembourg, la Brasserie Nationale, la Brasserie de Diekirch, le Centre national de l'Audiovisuel, le Musée national de l'Art brassicole, le Musée national d'Histoire et d'Art, le Musée national d'Histoire militaire, Edmond Hemmer, Serge Kugener et Eric Thibor.

YC ● MD

### Conférences et tables rondes\*

- 16.06. *Bier erleben - Degustation mit dem Hopfenbauer, Bierbrauer und Biersommelier Andreas Dick ;*
- 30.06. *Et si on vendait de la bière luxembourgeoise à l'étranger? par Georges Lentz jr. ;*
- 06.07. *Visite guidée du Cercle Münster par Georges Wagner ;*
- 14.07. *Homebrewing masterclass, table ronde ;*
- 11.08. *Quel futur pour la microbrasserie ? par Benny Wallers ;*
- 25.08. *La brasserie du futur par Dario Cotterchio ;*
- 08.09. *Craft vs. Industry, table ronde ;*
- 22.09. *Passion : brasseur par Maurice Treinen ;*
- 06.10. *Béier am lëtzebuurger Kino par Paul Lesch.*

\* à partir de 17h00

## Fête de la Brassine

Le weekend de la Pentecôte s'est déroulé à Bellefontaine la fête de *La Brassine*, association nouvellement créée.

Le nom *brassine* fait référence à un endroit où on brassait de la bière jadis. Il est donc évident que l'emplacement de la fête se trouvait dans une rue appelée rue de la Brassine ...

Notre musée avait été invité à y participer en exposant des anciens outils de brasserie tels que chariot à bouteilles, scies à glace, tonneaux, etc.



L'association La Brassine a fait brasser sa propre bière pour cette occasion. Sous les impulsions de leur membre Jérémie Plainchamp, brasseur chez Millevertus, un bière spéciale a été créée pour cette fête. Il s'agit d'une bière qui mélange harmonieusement le goût fruité de houblon américain avec le goût amer de houblon tchèque.

La fête a commencé à 11 heures, mais tous les tonneaux avaient été vidés endéans cinq heures, soit quelques 600 litres de bière. Les organisateurs se sont alors repliés sur le stock restant de bouteilles et trois membres de l'organisation ont été réquisitionnés pour ouvrir les bouteilles et verser la bière. Plusieurs centaines de bouteilles ont été ouvertes jusqu'à ce que les frigos ne suivaient plus avec le refroidissement. L'association a ainsi été victime de son propre succès!

Nous nous réjouissons pour la deuxième édition l'année prochaine, car cette bière vaut vraiment le détour!

YC ● MD



*Le brasseur Jérémie Plainchamp explique comment il a su mélanger subtilement amertume et fruité dans sa dernière création.*

## Dons

Plusieurs dons nous ont été faits ces derniers mois :

- **Monsieur Jean KERG nous a légué sa collection de matériel brassicole qu'il a rassemblée pendant 40 ans ! Nous le remercions de tout cœur pour ce geste formidable !**
- une grande bouteille sérigraphiée Henri Funck par Monsieur BRUNS André ;
- un verre VIRTON par Monsieur MICHAUX Cédric ;
- un dépliant Bofferding des années 1970 par Monsieur STEIN François ;
- un sous-bock par Monsieur BINTENER Romain ;
- un sous-bock par Monsieur HURT Gilbert ;
- un lot de sous-bocks par Madame COCARD Francine ;
- un sous-bock de la brasserie d'Esch et un sous-bock Export Maire par Monsieur FERY Jean-Denis ;
- un lot de bouteilles de collection et un dépliant Battin par Monsieur SCHNEIDER Stéphane ;
- du soutien liquide par Monsieur TREIS Mario ;
- du soutien liquide par Monsieur PIEDBŒUF Benoît ;
- du soutien liquide par Monsieur PLAINCHAMP Jérémie ;
- du soutien liquide par Madame MARTIN Marie-Claire.

## Exposition

La brasserie de Bitburg fête cette année son 200<sup>e</sup> anniversaire pour lequel une série de manifestations ont été programmées.



Une exposition intitulée « Bier in Werbung und Kunst<sup>3</sup> » est consacrée à l'aspect publicitaire de la bière. L'exposition se tient dans le Haus Beda à Bitburg et est ouverte jusqu'au 17 septembre.

La direction de la brasserie a également lancé une invitation à une bourse d'échange pour collectionneurs le samedi 10 juin à laquelle notre musée a participé. De nombreux collectionneurs européens s'étaient donné rendez-vous dès 7 heures à Bitburg pour trouver la pièce manquante dans leur collection. Le directeur des ressources humaines a remercié les participants et a offert une chope commémorative et des tickets de boissons gratuites à chacun d'eux.

<sup>3</sup> La bière dans la publicité et les arts.

Le 9 juillet aura lieu une fête de la bière sur le site de l'ancienne brasserie avec de la bière gratuite toute la journée.

Une fête régionale est programmée le 17 septembre sur le site de la nouvelle brasserie et une soirée musicale regroupant plusieurs chœurs de brasseries allemandes aura lieu le 21 octobre.

Plus d'informations sous : <https://www.bitburger.de/brauerei-tradition/200-jahre-jubilaum/>

YC ● MD

## Panne informatique

Notre association a été victime d'un bug le 19 mai passé. Une panne informatique chez notre *provider* externe, qui héberge notre site internet et nos adresses e-mail, a effacé tous les filtres et systèmes de sécurité.



Nous nous excusons pour les désagréments causés à notre insu.

YC ● MD



Annonce de la brasserie Simon de Bitburg de 1931 qui cherche un représentant commercial pour le Grand-Duché.

## Nécrologie



Mat schwéierem Häerzen deele mir den Doud mat vun eisem léiwe Papp, Schwéierpapp, Bopi, Schwoer, Pätter a Monni, dem

### Här Jos Christen

\* 1928 † 2017

Witmann vum Josette Mootz

\* 1929 † 2010

Hien ass gestuerwen am CHdN zu Ettelbréck en Dönschdeg, den 18. Abrëll 2017, am Alter vun 89 Joer.

Eng Mass gëtt gehalen an der Porkierch zu Walfer en Dönschdeg, de 25. Abrëll 2017, um 16.30 Auer.

Et trauern:

seng Kanner:

Pierre mat senger Fra Karin an hir Duechter Laura;

José mat senger Fra Romy,

hire Jong Patrick mam Joëlle an hir Duechter Isabelle;

Marie-France

an d'ganz Famill.

**Walfer a Boufer, Abrëll 2017.**

*Jos Christen, représentant de la brasserie de Diekirch.*



Mat schwéierem Häerze loosse mir Dech, eisen onvergessleche Papp a Frënd, de

### Marc Reding (Men)

weiderzéien.

Du hues eis den 20. Abrëll 2017, am Alter vu 75 Joer, verlooss.

De Kampf géint de Kriibs hues Du verluer, Deng Presenz an eisen Häerzer an an eisen Erënnerungen hu mir fir ëmmer gewonnen.

D'Zeremonie zu Hamm war an aller Stëll.

Merci au Dr. Mauron et à son équipe de l'hôpital Sainte-Marie à Esch-sur-Alzette.

Déi Leit, déi besonnesch un Dech wëllen denken, kënnen dat maache mat engem Don un d'Fondation Tricentenaire, CCPL LU42 1111 0011 8016 0000, mam Vermierk „Don Marc Reding“.

*Merci Men, fir déi schéin Zäit mat Dir.*

Buerschent, Ettelbréck, Rued, Bartreng, Walfer a Knappouschent

2104874.1

*Marc Reding, dépositaire de la brasserie de Diekirch à Ettelbruck.*

*Eise Jemp huet eng leschte Kéier den Zuch geholl. D'Weiche si gestallt, an d'Gleiser féiren hien an d'Éiwegkeet. An eisen Häerzer fiert säin Zuch éiweg weider.*



Mat schwéierem Häerz deele mir den Doud mat vun eisem léiwen, Mann, Papp, Schwéierpapp, Bopa, Brudder, Koseng, Dafpätter, dem

### Här Jean-Pierre STEFFEN

Douanier an der Pensioun  
Zwangsrekrutierten  
20. 9. 1948

Hien ass onerwaart gestuerwen e Sonndeg, de 4. Juni 2017 am Alter vun 68 Joer.

De Läichendingscht ass e Samsdeg, den 10. Juni ëm 11.00 Auer an der Kierch zu Gréiwemaacher.

D'Begrëfnis fënnt am enge Familljekrees statt.

Et trauern ëm hien:

seng Fra:

Dolly Steffen-Randriamanampisoa

seng Kanner:

Philippe an Huguette Steffen-Duhr mam Tun a Jang

Aline an Andy Fehlinger-Steffen mam Angie

Yanis Steffen

seng Geschwëster mat der Famill:

Marie-Anne † a Raymond † Bley-Beckius

François † a Yolande Beckius-Birong

Marcel a Léonie Schaeffer-Beckius

Théo † an Triny Weber-Beckius

Edouard Beckius

Marie-Paule † Steffen

Famill Schwartz-Steffen

aus l. Bestiednis Christa Müllers

**Märtert**, Lannen, Echternach, Waasserbëlleg, Gréiwemaacher, Steinsel, Redange, Madagaskar, Frankreich, Belge

*Jean-Pierre Steffen, douanier en retraite.*

*Le 'Jemp' était un ami de longue date et LA référence dans le domaine des chemins de fer luxembourgeois. Il a complété nos recherches historiques brassicoles en mettant à disposition le fruit de ses recherches réalisées pendant des décennies. Il s'était également investi dans la rédaction de notre livre « Chemins de fer et brasseries en Alsace-Lorraine et au Grand-Duché de Luxembourg », paru en 2008 et nous conseillait lors du démontage de la machine à vapeur à Mellier.*