



Lumière sur les fabricants de boissons du Grand-Virton

Une nouvelle analyse des fabricants de boissons virtonnais a été publiée il y a quelques semaines par Frédéric Renaud, petit fils du dernier propriétaire d'une brasserie à Virton. Nous nous sommes entretenus avec lui pour en savoir un peu plus sur cette création.

Yves Claude : Monsieur Renaud, vous parlez de fabricants de boissons, il s'agit de quels métiers exactement ?

Frédéric Renaud : Je ne voulais pas seulement me limiter aux brasseries, car j'ai découvert de nombreuses interactions entre les brasseries et les soutireurs, de même qu'entre soutireurs et limonadiers ou encore avec les dépositaires ou cafetiers. D'autres interactions inhabituelles existaient également, comme par exemple entre la chicorée et la bière ou encore entre les dépositaires et les laiteries. Tout cela a été mis en lumière dans la récente publication.

YC : Vous parlez du Grand-Virton, qu'est-ce que cela représente ?

FR : Le Grand-Virton englobe la ville de Virton avec ses faubourgs, mais également les villages avoisinants, comme celui d'Etthe, distant de seulement 5 km.

YC : Le lecteur doit s'attendre à quoi dans cette publication ?

FR : Il ne s'agit pas d'une analyse historique qui entre dans les derniers détails. Il faut plutôt considérer ce texte comme un récit qui permet aux collectionneurs de placer leurs pièces dans le bon contexte. De plus, certains mythes sont décortiqués et rectifiés, comme par exemple l'histoire de la brasserie du « Franklin ». Le résultat est pour le moins étonnant !

YC : Comment avez-vous plongé dans ce milieu ?

FR : J'ai commencé à collectionner relativement



tôt. Ne disposant que de peu d'argent de poche pour acheter des bandes dessinées, je me suis mis à collectionner les timbres dès l'âge de sept ans. Je les récupérais auprès des membres de la famille ou encore auprès des voisins. Lors de la destruction de notre dépôt de bières dans la rue des Hottés, j'ai récupéré quelques bouteilles de l'entreprise familiale, qui ont formé la base de ma collection brassicole.

YC : Et cette collection n'a cessé de grandir... ?

FR : Exact. Je suis passé de la brasserie familiale aux autres brasseurs virtonnais, puis aux

soutireurs, etc. Mais il manquait quelque chose, c'était trop impersonnel pour moi. J'ai donc commencé à rechercher l'histoire de toutes ces entreprises familiales dont le fruit est disponible dans le récit précité.

YC : Où peut-on consulter ce récit ?

FR : On trouve une version imprimable en cliquant sur le lien suivant :

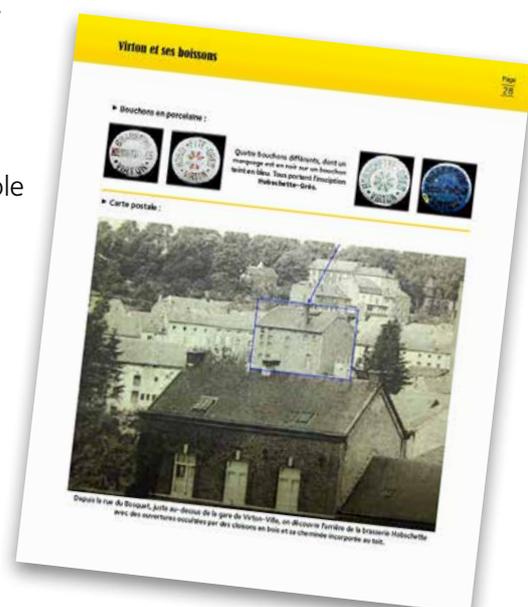
http://www.luxem.beer/files/2019/brasseries_de_virton_1909.pdf

Le texte est également disponible sur mon site :

www.virtonhc.be

YC : Monsieur Renaud, merci pour toutes ces précieuses formations.

YC ● MD



Toujours à la recherche d'autres musées brassicoles ...

Nous avons continué l'été passé nos visites des musées brassicoles européens. Notre soif d'informations nous a emmené dans la région de l'Allgäu en Bavière ...

Le musée de la **Brasserie d'abbaye Irsee** se situe dans le nord de cette région. Ayant appartenu jusqu'en 1803 aux moines de l'ordre des bénédictins, le patrimoine a été sécularisé par les autorités françaises, puis vendu en tant que bien national. Depuis cette époque, la brasserie n'est plus exploitée par les moines. Le musée brassicole a été installé dans les anciens bâtiments de l'abbaye dans la période de modernisation entre



Vue sur une aile de l'abbaye qui a été transformée en restaurant. Ce dernier se trouve au rez-de-chaussée, les hautes pièces voutées en briques donnent un cachet unique à cet établissement.

1972 et 1982. On y découvre principalement des anciennes machines de production ainsi que du beau matériel publicitaire, comme par exemple des plaques émaillées bombées ou encore des chopes d'avant-guerre. Des fenêtres permettent au visiteur d'observer les activités de brassage actuel. Une première particularité de ce musée est qu'il est ouvert tous les jours de 9h00 à 19h00, ce qui est très rare dans ce milieu. De plus, il n'y a pas de prix d'entrée pour le musée, mais le visiteur peut décider si l'exposition lui a plu et donc aider le musée via un petit don à mettre dans une tirelire. Plus d'informations sous

<https://irsee.com/klosterbrauerei/museum/>

La deuxième visite nous a conduit à l'**abbaye d'Ettal**, située près de la frontière autrichienne. Les premières activités brassicoles de cette abbaye commencent dès la construction des bâtiments en 1618. Les immeubles ont été agrandis continuellement jusqu'à la sécularisation en 1803. L'abbaye retourne finalement aux mains des moines en 1898. Les visites guidées de la brasserie se



Une installation de nettoyage de bouteilles, fabriquée avant la dernière guerre.



Une belle collection de plaques émaillées de brasseries allemandes à Irsee.

font tous les jeudis de 10h00 à 12h00. Ce musée est également installé dans les anciens bâtiments de l'abbaye dont certaines salles ont conservé leur âme d'antan, comme par exemple le grenier avec le grand bac de refroidissement. À côté de nombreuses machines de production, on y trouve malheureusement peu d'objets publicitaires de cette brasserie. Le tout est néanmoins complété par du beau matériel provenant de la distillerie d'abbaye



Ce beau chariot de transport de malt, fabriqué avant la première guerre mondiale, était appelé « Le Japonais » dans le jargon des brasseurs et malteurs.



Deux anciennes installation de soutirage en tonneaux.

qui expédie encore aujourd'hui ses produits dans le monde entier. Plus d'informations sous <https://ettaler.de/fuehrungen/>

La troisième visite était nettement moins agréable. Une recommandation de notre hôtel nous dirigeait dans la **Brauerei-Gasthof Post** à Nesselwang où une visite guidée, annoncée régionalement et moyennant panneaux installés devant la porte, devait avoir lieu. Nous nous sommes donc présentés à l'heure et à la date renseignées à la réception. On nous informait assez froidement que la visite guidée était annulée vu qu'il n'y avait pas assez de visiteurs. En insistant, on nous a néanmoins laissé visiter le musée. Une fois arrivés dans la pièce souterraine, une image de désarroi se présentait à nous. Des bancs et des tables étaient mis à tort et à travers toute la salle et obstruaient la vue sur les pièces d'exposition. Nous avons d'abord dû dégager quelques meubles afin de pouvoir admirer les machines historiques de production. Les murs présentaient des traces d'humidité et la peinture s'y effritait. Des toiles d'araignée donnaient une touche « spooky » à cet ensemble souterrain. On aurait pu dire que certaines machines n'avaient



Une presse pour filtres à masse dans un environnement assez « spécial ».

plus été nettoyées depuis des années et les cartons d'explications ne correspondaient pas aux machines sur lesquelles elles étaient placées. De plus, aucune pièce publicitaire issue de l'histoire plus que centenaire de cette brasserie n'était visible, ni dans la brasserie, ni dans le musée, ni dans le restaurant. Quelle déception... Au moins, le repas servi dans le restaurant était bon. Plus d'informations sous www.hotel-post-nesselwang.de/

Tornade : la solidarité bien ancrée

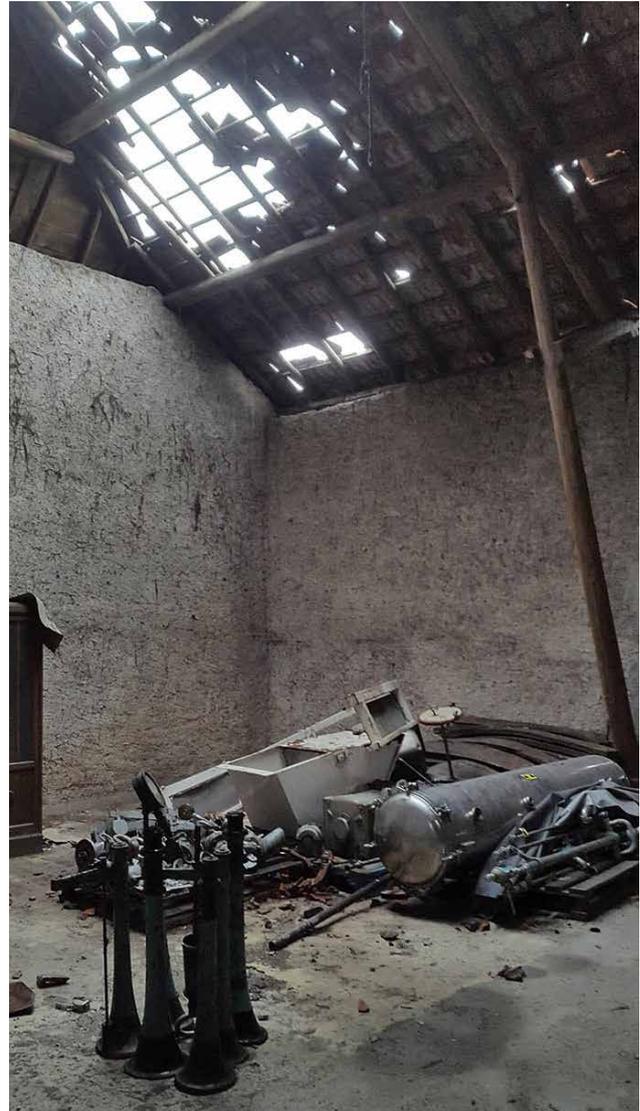
Lors de la tornade, qui a ravagé principalement les communes de Pétange et de Bascharage en août dernier, les immeubles de la Brasserie Nationale ont également été touchés. Les bâtiments principaux abritant la brasserie n'ont été touchés que légèrement, visible par quelques tôles et bardages arrachés ou envolés. Par contre, de nombreuses tuiles se sont envolées du toit de l'ancien bâtiment en face, servant jadis d'écurie. Heureusement, celles-ci n'ont pas blessé autrui ou causé de dégâts majeurs.

Les secours dans la zone sinistrée ont réagi très vite et tout le monde a aidé au déblayage, aussi bien les services de secours que les services communaux, personnes privées, associations, etc. Des équipes de la THW (*Technisches Hilfswerk*) venues d'Allemagne étaient également présentes pendant plusieurs jours.

La filiale Munhowen a soutenu les équipes sur le terrain en mettant toutes sortes de boissons comme eaux, softs et bières gratuitement à disposition des services de secours. De plus, le patron du restaurant de la brasserie, Bob Gantenbein, a offert plusieurs repas gratuits à toutes les personnes impactées par cette tragédie.

Une belle preuve de solidarité avec des actions concrètes !

YC ● MD



Plus de 20 mètres carrés de tuiles ont été soufflées de la toiture de l'ancienne écurie.



Découverte d'un patrimoine historique oublié depuis un demi-siècle !

Notre collègue Romain Gaspar a présenté récemment sa dernière publication. Il s'agit d'un livre qui illustre la vie journalière dans la région de l'ancienne commune de Bigonville, à savoir les villages grand-ducaux Bigonville, Rombach et Wolwelange, ainsi que les villages provinciaux Martelange, Grumelange et Romeldange.

Ce livre est basé sur une collection impressionnante de photos d'époque, découvertes il y a deux ans chez les descendants du photographe Nic. Molitor. Issu d'une famille exploitant un café-restaurant-hôtel en complément d'activités agricoles, Nic. Molitor était la première personne à disposer d'un appareil de photos dans son village, avec lequel il immortalisait la vie journalière. Il était également la première personne du village à disposer d'une voiture automobile de luxe. Les vues, dont une grande partie ont été déclinées en cartes postales, ont toutes été prises entre 1890 et 1945.

Plus de 2 000 négatifs sur plaques de verre ont été descendus du grenier, nettoyés et scannés, une opération à laquelle plus de 500 heures ont été consacrées. Ont démarré ensuite les recherches sur le terrain afin de retrouver les endroits photographiés jadis, les personnes représentées sur les clichés ainsi que l'enregistrement des histoires entourant ces photos. La dernière étape consistait à condenser tous ces éléments dans une mise en page accueillante et de première qualité. C'est pour cette raison que l'auteur a choisi un format en largeur afin de montrer les clichés dans toute leur splendeur.

Il n'a pas été possible de publier la totalité des photos, une sélection des 700 meilleurs clichés

a été effectuée. Les thèmes principaux illustrés dans ce livre sont le personnage Nic. Molitor, *Duerch d'Fielsen d'Sauer brécht* (la vallée de la Sûre), *Éischt motoriséiert Gefierer* (les premiers véhicules automobiles), *Zu Maartel fällt e Fliger erof* (le crash d'un avion à Martelange en 1914), *D'Juegd* (la chasse), *d'Famill Rother an d'Leekollen zu Uewermaartel* (la famille Rother et les ardoisières de Haut-Martelange, dont Nic. Molitor était le photographe attitré), *Uerbicht an Alldag um Land* (le travail et la vie journalière à la

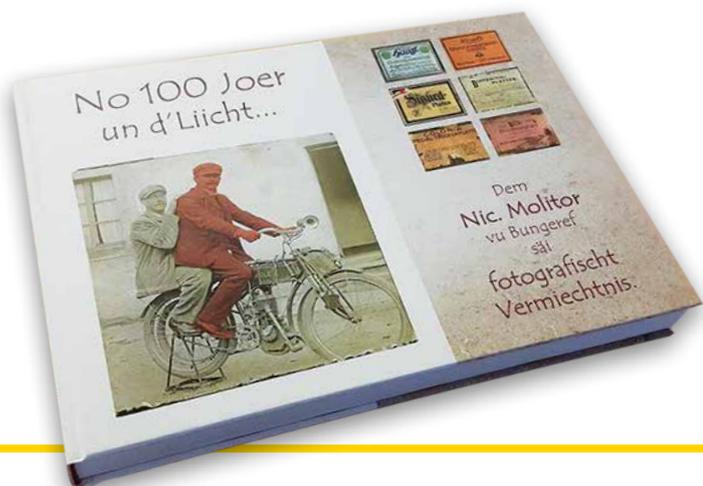


"Ei, e gudde Be'er vum Foncke Hary !"

campagne), *D'Kierch* (l'église), *Fräizäit a Veräiner* (les loisirs et associations), *D'Leit aus der Géigend* (la population locale), et *D'Rundstedt-Offensiv* (l'offensive des Ardennes). Les nombreux clichés pris pendant la Première guerre mondiale, illustrant par exemple les soldats allemands à la frontière belgo-luxembourgeoise ou encore le passage des troupes alliées, manquent dans cet ouvrage. Un livre leur sera consacré prochainement à part entière. Mentionnons également les nombreuses photos prises dans et devant le bistrot familial, ainsi que la bière consommée à toute sorte d'événements.

Le livre, imprimé en couleur, contient 464 pages avec plus de 700 illustrations. Il est disponible au prix de 70,- euros et peut être commandé directement auprès de l'auteur.

Contact : Romain Gaspar
romain.gaspar@education.lu
M. +352 621 297 835





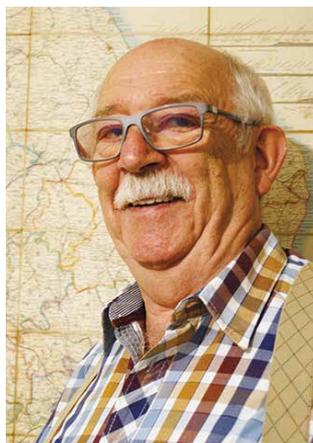
Et une de plus...

Un modèle supplémentaire de notre collection de machines brassicoles vient d'être rénové. Il s'agit d'une presse pour filtres à masse des années 1920 et provenant de la brasserie Pierrard de Mellier.

La masse est une sorte de plaque en coton qui est mise entre deux filtres. Quand les plaques de masse sont sales, elles sont nettoyées par la suite dans une sorte de machine à laver en cuivre, puis essorées et finalement pressées dans ce type de machine afin d'être réutilisées.

YC ● MD

Un atelier de fabrication de wagons au Luxembourg



Nous avons rencontré récemment Edmond Hemmer, qui nous a parlé de sa passion : les trains miniature à écartement zéro. Il collectionne en premier lieu toutes sortes de locomotives et wagons de type tin plate à échelle 1:43,5, en tôle, qui roule sur une voie de 3 rails.

Un petit tour d'horizon s'impose ...

Yves Claude : Monsieur Hemmer, comment est-ce que le virus de la collection vous a contaminé ?

Edmond Hemmer : J'ai redécouvert le monde miniature en 1971, après la naissance de mon fils. L'écartement qui me passionnait le plus à cette époque était la voie HO. Mais au fil du temps, l'intérêt pour l'écartement 0 grandissait et je me suis donc lancé en 1993 dans cette aventure.

YC : Il y a quand-même une grande différence entre collectionner du matériel et le fabriquer soi-même. Comment est-ce que cette transition s'est effectuée ?

EH : Le premier matériel à écartement 0 a été acquis en 1993. N'étant néanmoins pas totalement satisfait de l'offre sur le marché au sujet du matériel grand-ducal, j'ai réfléchi longtemps comment remédier à ce problème. C'est à ce moment que j'ai découvert une entreprise en faillite qui fabriquait le type de véhicule recherché. En utilisant leurs réalisations comme matrice et après avoir réalisé quelques tests, j'ai réussi à les reproduire avec des lettrages luxembourgeois, comme par exemple la brasserie Mousel avec gare d'attache Hollerich, les couleurs Gérard avec la gare de Kleinbettingen, Shell et Purfina à Bertrange, Luxlait à Hollerich, l'Arbed, etc.

YC : Comment réalisez-vous ces wagons ?

EH : Une plaque métallique gravée à l'acide fait ressortir les éléments en relief, comme par exemple les barres métalliques de renforcement, les portes, la boiserie, les écrous, etc. Après séchage, une couleur de base est appliquée, suivie de la couleur finale. Sont appliqués ensuite les lettrages. La tôle est pliée, fixée sur le châssis et complétée ensuite

par le toit. Les axes ainsi que les tampons et les éclairages sont ajoutés à la fin. Ceux-ci diffèrent suivant le modèle original utilisé dans différents pays.

YC : Vous fabriquez ces wagons à la pièce ?

EH : Ils sont tous fabriqués individuellement, mais la quantité minimale par type de wagon est fixée à 20 unités. Les frais de production deviennent trop importants pour des quantités inférieures.

YC : Vous avez mentionné un wagon de la brasserie Mousel. Vous avez d'autres modèles de wagons de brasseries ?

EH : Le wagon Mousel a été réalisé en 1995. J'ai également fabriqué deux wagons différents de la brasserie de Diekirch en 2005. Si ma santé le permet, je m'attaque un jour aux wagons de la brasserie Henri Funck.

YC : Où peut-on venir admirer ces wagons ?

EH : Notre groupe de travail organise une exposition le weekend du 29 novembre au premier décembre



où grands et petits peuvent venir voir ces wagons en action sur un grand circuit. Cette manifestation aura lieu au hall polyvalent de Schiffange, l'entrée est gratuite.

YC : Monsieur Hemmer, merci pour toutes ces informations et bonne chance pour votre manifestation.

YC ● MD



Longueur : 200 mm

Hauteur : 90 mm

Prix de vente : 150,- €

Contact : heed@pt.lu

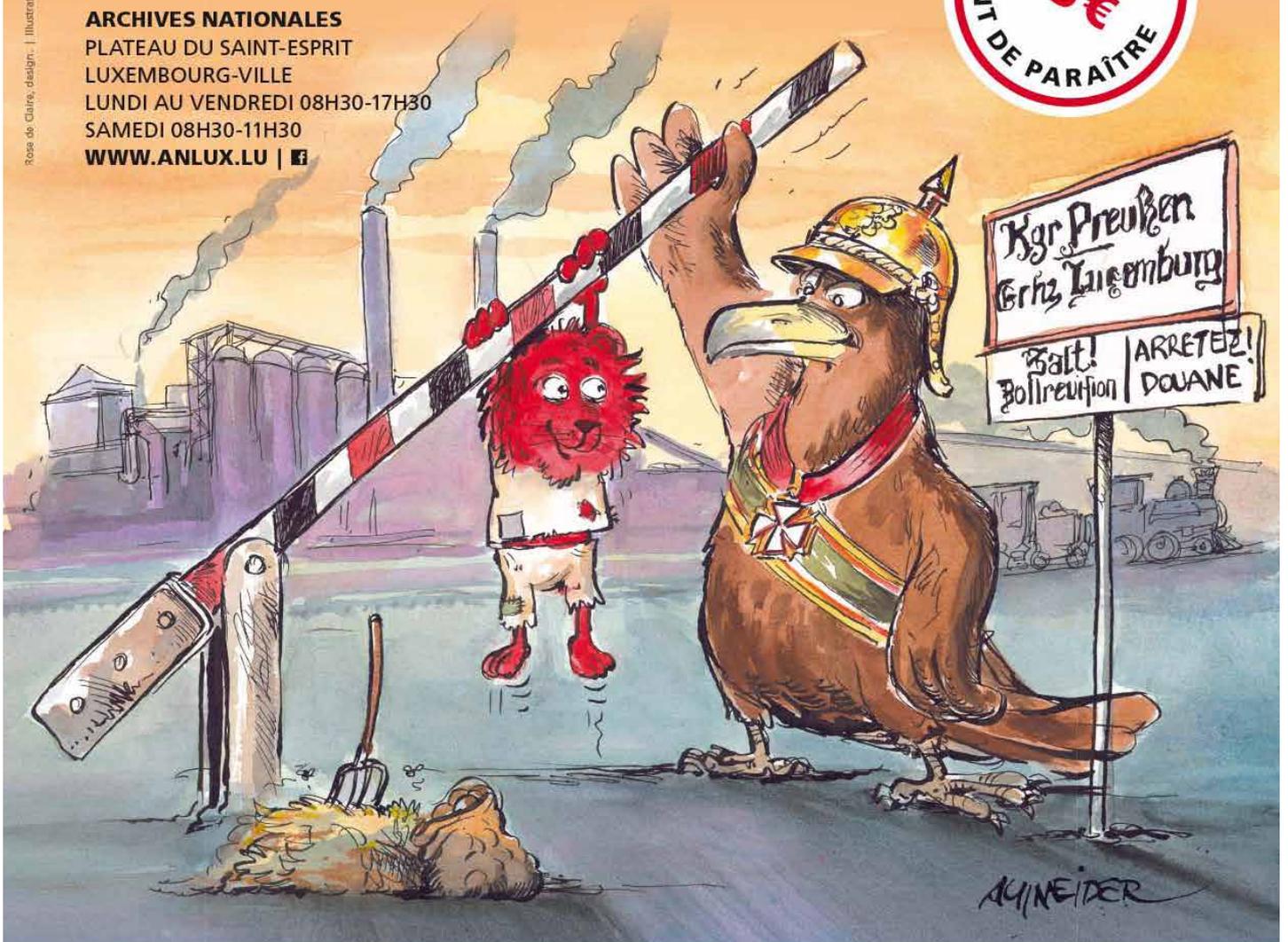
David & Goliath

L'adhésion du Grand-Duché de Luxembourg
au Zollverein allemand (1842-1918)

ACTES DU COLLOQUE ORGANISÉ DU 18 AU 20 AVRIL 2018 PAR
LES ARCHIVES NATIONALES DE LUXEMBOURG, EN PARTENARIAT
AVEC LA CHAMBRE DE COMMERCE ET LE MUSÉE DRÄI EECHELEN

DISPONIBLE DANS LES LIBRAIRIES ET AUPRÈS
DES ARCHIVES NATIONALES

ARCHIVES NATIONALES
PLATEAU DU SAINT-ESPRIT
LUXEMBOURG-VILLE
LUNDI AU VENDREDI 08H30-17H30
SAMEDI 08H30-11H30
WWW.ANLUX.LU | 



Presse

Notre musée à Diekirch était à l'honneur dans le magazine « Le Carnet du Collectionneur » numéro 247 d'août passé.

Merci à Monsieur Antoine pour cette belle vitrine !



Dons

Plusieurs dons nous ont été faits ces derniers mois :

- un lot d'étiquettes par Monsieur Treis Mario ;
- deux jetons de bistrot, un livre de comptes et une collection de sous-bocks par Monsieur Thill Paul ;
- un lot de gadgets publicitaires par Monsieur Schneider Stéphane ;
- un tube de laboratoire, un lot d'étiquettes de la brasserie Renault et une bouteille d'essence de fruits par Monsieur Renault Frédéric ;



- une plaque Bofferding par l'asbl Bus 34 ;
- une bouteille de la brasserie de la Soye par l'association Fourneau David - Les Iris, de Virton ;
- un lot de sous-bocks par Monsieur Hurt Gilbert ;
- un lot de sous-bocks et deux cadres par Monsieur Hansen Franck ;
- un lot de sous-bocks par Monsieur Heckemanns Romain ;
- un lot de sous-bocks par Monsieur Bintener Romain ;
- un lot de bouteilles par Monsieur Herman Christophe ;
- deux sous-bocks par Monsieur Verheyen Cédric ;
- trois cartes de correspondance par Monsieur Proietti Fernand.

Nécrologie



Mat schwéierem Häerz deele mir den Doud mat vun eisem léiwe Mann, Papp, Brudder, Schwéierpapp, Bopa, Urbopa, Schwoer a Monni, dem

François Mergen

30. 5. 1931 - 16. 10. 2019

Mann vum Kitty Lentz

Hien ass de 16. Oktober 2019, am Alter vun 88 Joer, friddlech doheim entschlouf.

Eng Zeremonie d'Adieu gëtt gehalen um Märeler Kierfecht e Méinden, den 21. Oktober 2019, um 15 Auer.

Et trauern ëm hien:

seng Fra:

Kitty Mergen-Lentz

seng Kanner:

Martine a Maximilien Pâquet-Mergen

Laurence a Gil Schiltz-Mergen

Patrick Mergen an Annick Braun

seng Enkelkanner an Urenkelin:

Alexandra a Guillaume Pâquet

Sophie a Gauthier Gosselin-Schiltz mam Charline

Caroline Schiltz a Michel Brausch

Nicolas Schiltz

Lou a Mia Mergen

seng Schwëster:

Marie-Andrée Hueber-Mergen a Lex Filser

seng Schwéiesch:

Marianne Mergen-Schaus

seng Niessen an Neveuen:

Michèle, Karin an Diane Vrebos an hir Famill

Nadine a Bob Hammerel an hir Famill

seng trei a léif Hëllef Maria Moraru.

E spezielle Merci un den Doktor Jean Koppes an d'Equipe vun „Hëllef Doheem“, déi hien esou gutt veruergt hunn.

Lëtzebuerg, Bréissel a London, den 19. Oktober 2019.

Déi Leit, déi eisem Verstuerwene gedenke wëllen, kënnen dat maache mat engem Don op de Kont vun der „Fondation Dr. Elvire Engel“, BLUXLULL LU34 0081 4051 8700 1003, mam Vermierk „Don François Mergen“.

22043001

François Mergen, directeur de la Brasserie de Diekirch de 1980 à 1987.