



Sommaire

20 bières	1
La bourse ou la bière !	5
Compte-rendu 2023	8
Prêts à prendre le large	9
L'Histoire derrière l'objet	10
Prochaine sortie	10
Dons, nécrologie & impressum	11

20 bières

« 20 ans est un anniversaire important et représente une source de changements. Qu'il s'agisse de la santé, de la sexualité ou de l'amitié : voici tout ce qu'il faut savoir pour fêter ses 20 ans sereinement et en connaissance de cause ». Tels étaient les mots que Google m'a lancés à la figure quand j'ai effectué une recherche avec « signification 20 ans » ! La santé et l'amitié de notre association se portent à merveille, mais la sexualité ... ?

Trèves de plaisanterie, afficher 20 ans n'est déjà pas si mal pour une association sans but lucratif. Certes, cela n'a pas été facile car le chemin était semé d'embûches. Mais nous avons résisté contre vents et marées et réussi à progresser.

**Progresser. Évoluer. Apprendre.
Partager. C'est ça notre philosophie.**

Nous avons débuté la collection avec un ouvre-bouteille il y a 32 ans. La collection a aujourd'hui dépassé les 20 000 pièces. Notre champ d'action a évidemment évolué au fil des années. Il s'est déplacé de la Brasserie de Diekirch vers les brasseries grand-ducales et du Luxembourg belge. Autour de ce centre gravitent encore les domaines des dépositaires, soutireurs, limonadiers et malteries. Un niveau supplémentaire de recherches et de collection est le secteur Horeca, mais celui-ci se trouve encore à ses débuts, faute de temps et d'argent.

Les domaines cités sont tellement vastes, qu'il nous sera impossible de réaliser toutes les recherches prévues. Pour rappel, notre association tourne uniquement grâce à des bénévoles. Notre souhait est que les pouvoirs publics



Georges Claude et Sacha Oehmen lors d'un déménagement en janvier 2011.

prennent leur courage à deux mains et engagent un archiviste-chercheur qui s'applique à temps plein pour retracer l'histoire des brasseries et brasseurs luxembourgeois. Car il y a du pain sur la planche !

En ce qui concerne notre patrimoine industriel, environ 50 machines et grands outils ont été préservés de la destruction. 14 ont jusqu'à présent été rénovés par notre équipe. En ce qui concerne les grands véhicules, la camionnette débit datant de 1974 a été rénové il y a quelques années. Le camion d'un dépositaire Mousel datant de 1967 et un wagon de train Henri Funck de 1948 attendent encore un sponsor en vue d'une rénovation.



Une première couche de peinture est appliquée sur le chariot Gigi d'Aubange par Yves Claude en avril 2012.

La mémoire de notre association ne cesse de s'agrandir de jour en jour. Les nombreuses informations qui nous parviennent sont enregistrées et analysées. À travers des



Arsène Pennartz et Marco Reckinger sont en train de démonter une machine à vapeur en novembre 2015.

publications et des conférences, un condensé est porté à l'attention de notre public. Nous nous trouvons donc en parfait alignement avec les objectifs stipulés dans les statuts de l'association.

Pour terminer, je laisse la parole à notre collègue Romain Heckemanns, qui a résumé en quelques lignes notre aventure qui perdure depuis 20, respectivement 32 ans déjà.

Yves Claude



Christophe Herman, Marie-Claire Martin, Yves Claude et Muriel Dejardin lors d'une sortie historique au Pfaffenthal en juillet 2016.



Enlèvement d'une cuve de garde depuis une cave par Luc Thiry, Christophe Herman et Gérard Kariger en octobre 2015.

Les premières pièces d'une collection sur la Brasserie de Diekirch ont été rassemblées par Yves Claude à partir de 1992. Il a réussi le grand coup en 1998, lorsqu'il a racheté la vaste collection de Serge Kugener, originaire de Diekirch. L'objectif était de créer un musée de la bière dans la ville brassicole de Diekirch. Cette opportunité s'est présentée lorsque la ville de Diekirch a saisi



Cette soutireuse manuelle a été rénovée par Luc Thiry, Nuno Chambel et Yves Claude en mars 2019..



Yves Claude et Thomas Clément devant le châssis rénové d'un filtre à masse en octobre 2020.

l'occasion de racheter l'ancienne fabrique de calèches Wagner au "Gruef" et que Diekirch, en tant que "Ville des musées", a réuni sous un même toit deux musées, le Musée d'Histoire de la Brasserie de Diekirch et le Conservatoire National des Véhicules Historiques. Le premier se trouve à l'étage supérieur du bâtiment, où sont exposés plus de mille artefacts. En présence de la ministre de la Culture de l'époque, Erna Hennicot-Schoepges, et avec une grande pompe et un intérêt médiatique correspondant, les deux musées ont été mis en service le 2 avril 2004.

Lors du 10^e anniversaire, l'association avait déjà quitté le cadre de son domaine de collection initial. L'attention de l'association ne se portait plus uniquement sur les brasseurs de Diekirch,



Inauguration de l'exposition « Onse Béier ass gutt » en juin 2017, dont le volet historique a été entièrement dressé par Jil Stoltz et Yves Claude.



Deux machines (en avant-plan une capsuleuse et à l'arrière-plan une soutireuse rotative), qui ont été rénovées par Yves Claude et Romain Bintener entre 2021 et 2023.

mais sur toutes les brasseries du Grand-Duché et de la province limitrophe du Luxembourg en Belgique. En outre, son domaine d'intérêt s'était également étendu à l'industrie des boissons gazeuses. Le Musée d'histoire de la Brasserie de Diekirch a.s.b.l. est devenu le Musée brassicole des deux Luxembourg a.s.b.l. Depuis longtemps déjà, il ne s'agissait plus de rassembler des verres à bière, des sous-verres et d'autres artefacts du monde de la bière, mais également d'étudier notre culture brassicole ; l'activité commerciale autour de la bière ainsi que les acteurs économiques autour de cette boisson sont étudiés. C'est ainsi que d'énormes quantités de documents, de dossiers, de contrats, de matériel publicitaire, de rapports économiques et de conseils d'administration et bien d'autres choses encore provenant des nombreuses brasseries ont atterri dans les archives de l'association. Celles-ci constituent également la base de quinze publications parues jusqu'à présent. De même, huit conférences sur le thème de la bière ont été organisées. La photothèque de l'association comprend environ 6 000 photos historiques. Mais le fonds du "Béiermusée" comprend également des machines utilisées pour la production de bière (en cours de rénovation).

Le parc automobile est spectaculaire : l'ancien "Zapwoon" de la brasserie de Diekirch, une Peugeot J7 de 1974, fait partie de la collection, de même qu'un Mercedes-Benz L911/42 de 1967 appartenant à un ancien négociant en bières Mousel de Wiltz (une rénovation très coûteuse est encore prévue). Un wagon de chemin de fer de l'ancienne brasserie Henri Funck ainsi qu'une remorque pour chevaux, qui servait autrefois à la brasserie de Diekirch pour la livraison de glace, se trouvent également dans le dépôt. Les heures de travail effectuées depuis les années 1990 sont immenses et approchent les 40 000. Comme l'activité n'est depuis longtemps plus locale mais nationale, voire transfrontalière, on souhaiterait que le Ministère de la Culture national y prête plus d'attention et apporte son soutien.

Romain Heckemanns

La Bourse ou la bière ! 🇧🇪

Nos amis de l'association « Autour du Calice » ont organisé en décembre une visite du nouveau « Musée de la bière » à Bruxelles, appelé « Belgian Beer World » en anglais. Celui-ci se situe dans le bâtiment de l'ancienne Bourse de Bruxelles, qui vient d'être rénové de fond en comble. Suivant les dires du magazine beer.be, « un budget de 46.000.000 € a été nécessaire pour l'achat du bâtiment, sa rénovation et l'équipement du projet ». Ces chiffres impressionnants nous ont rendus très curieux.

Arrivés sur place, nous sommes entrés dans le l'immense hall au rez-de-chaussée, ouvert au grand public. Une vraie fourmilière en cette période hivernale, où le cœur de la capitale belge



Gambrinus accueille les visiteurs avec un petit film d'introduction à la bière.

déborde de touristes de tous les continents. Il n'y a rien à contredire, il s'agit d'un bâtiment grandiose de style néoclassique, qui a fêté en 2023 ses 150 ans d'existence. Les tickets d'entrée sont achetés au rez-de-chaussée, puis la visite commence au premier étage.

À l'entrée, un Gambrinus gigantesque assis sur un tonneau nous accueille. Un film, diffusé depuis l'intérieur du tonneau, est censé nous mettre en ambiance. En face, une sculpture moderne nous informe que le Musée de la bière est une réalisation des « Brasseurs belges ». Après une introduction sur les différents types de fermentation (haute, basse, spontanée, mixte), plusieurs films montrent le statut de la bière dans la société. Un peu plus loin, une vidéo donne des informations sur le rôle de l'eau dans le processus de brassage, suivi un peu plus loin d'une autre vidéo sur les vertus et caractéristiques du houblon. Une vue d'intérieur virtuelle d'une brasserie projetée sur un mur explique le fonctionnement d'un brassin, une vanne permet de libérer de l'eau virtuelle.



Cet écran montre le rôle que joue le houblon dans la fabrication de la bière.

Dans la pièce suivante, une vraie installation de soutirage manuel en ligne à six becs est exposée et une animation renseigne qu'elle servait à remplir les bouteilles. Un peu plus loin, le visiteur est invité à passer avec un rouleau de peinture sur un mur, qui – par magie – dévoile une peinture virtuelle.



Le processus de fabrication de la bière est expliqué de manière digitale.

Un petit espace est réservé au domaine publicitaire des bières belges. Malheureusement, toutes les publicités sont des reproductions scannées depuis un livre. La trame d'impression peut être repérée à un mètre ! En ce qui concerne les verres exposés, les plus anciens datent des années 1970 et 1980, période finale de la mort lente des petites et moyennes brasseries en Belgique. Cette section est très décevante, car le milieu brassicole belge est très riche en publicités avec un graphisme hors du commun et de renommée internationale.



La qualité des impressions laissait franchement à désirer. Avec un budget de plusieurs millions, les concepteurs auraient pu parvenir à un meilleur résultat.

Un peu plus loin, une autre animation montre les procédés de brassage. Une tête gigantesque réalisée en 3-D est censée représenter le cerveau du brasseur, et des écrans tactiles invitent le visiteur à créer sa bière virtuelle. Un autre écran montre la mise en macération.



Un barman virtuel définit le type de bière qui correspond le mieux au visiteur en fonction de ses préférences, comme par exemple à travers ses destinations de vacances préférées entre autres.

Au deuxième étage, le parcours nous fait passer par une cabine dont les murs sont illuminés par des projecteurs. La voix sensuelle explique que le visiteur est une particule et qu'il se trouve dans le moût. Ce moût est ensuite transformé en bière. La dernière salle abrite une vitrine géante dans laquelle se trouve un grand nombre de bouteilles de bière contemporaines. Une pompe à bière permet d'identifier – de manière virtuelle, bien sûr – votre goût préféré en se référant entre autres à des images de vacances et de plats cuisinés. Une autre pompe virtuelle vous apprend comment servir une bière. Et finalement, le ticket d'entrée donne droit à une bière gratuite, offerte dans le bar installé sur le toit de la bourse.



Le bar sur le toit est très convivial et offre une belle vue sur le centre de Bruxelles.

Rétrospectivement, cette visite laisse un goût mitigé. Tous les membres du groupe étaient d'avis que l'appellation « Musée de la bière » n'est pas approprié pour cet établissement, et ceci pour plusieurs raisons. D'un côté, l'absence de matériel de production historique (à l'exception

d'une soutireuse manuelle) ne permet pas de suivre l'évolution de la brasserie artisanale vers la brasserie industrielle. Comme mentionné, l'aspect Marketing & Communication a été négligé. Or, c'est lui qui représente le trait d'union entre le fabricant et le consommateur. Aucune information non plus sur les réseaux de transport, les industries connexes, le développement de spécialités régionales, l'influence des bières anglaises, etc. Par contre, les innombrables vidéos et animations sont réalisées de manière très professionnelle.



Un énième écran montre le versement parfait d'une bière.

Nous terminons notre reportage avec une citation de Jean-Pierre Van Roy, propriétaire de la brasserie Cantillon : « Ce n'est pas un musée. Je considère que l'opération Bourse par les grandes brasseries est avant tout une opération commerciale. Incontestablement. L'idée (est) de mettre en avant les grandes marques. Et il n'y a absolument pas de but culturel poursuivi dans la présentation de ce soi-disant patrimoine. » (euronews.com, Méabh Mc Mahon, 26.09.2023)

YC ● MD



Ce pictogramme intriguait certains visiteurs. Ils distinguaient une femme en burqa plutôt que la levure censée être représentée.

Compte-rendu 2023

Comme d'habitude, nous n'avons pas chômé durant l'année écoulée. Celle-ci a été dominée par un grand projet, à savoir la rénovation de la grande capsuleuse Van Der Geten. Beaucoup d'huile de coude et de temps ont été nécessaires pour la rendre de nouveau présentable. Elle a été embarquée et transportée à Bascharage où elle est actuellement exposée sur le circuit de la visite. (voir page 4)

Un autre projet qui a nécessité beaucoup d'énergie a été l'organisation et la livraison de containers pour le stockage de nos machines. La livraison a été retardée à cause du changement de direction du site privé qui héberge dorénavant les deux containers. Plus d'informations à ce sujet à la page 9.

Plusieurs demandes d'informations ont été traitées avec la satisfaction de tous les intéressés, comme par exemple le cas du Luxembourgeois Behm qui a établi une brasserie à Hermeskeil, ou encore sur la brasserie Walsheim.

Citons également l'exposition organisée par le Musée de l'Imprimerie à Thuin, où nous avons mis plusieurs pièces d'exposition à disposition.



Notre véhicule de travail a subi un lifting de fond en comble et est de nouveau prêt pour de nouveaux défis.

Et finalement, un autre grand projet énergivore est notre nouvelle publication. Les textes ont été clôturés au printemps et ont tous, au fur et à mesure, été relus et corrigés. En même temps, la



mise en page a été entamée. Malheureusement notre ordinateur a lâché fin novembre après de bons et loyaux services pendant quinze ans. Étant donné que toutes les informations avaient été enregistrées sur des disques externes amovibles, nous avons pu dévier le travail sans problème sur un autre ordinateur. La maquette comporte actuellement 322 pages. Plus d'informations dans notre newsletter de novembre.

Chiffres-clés au 31 décembre 2023 :

1 058,20 heures bénévoles ont été prestées en 2023, dont 12 % consacrées aux rénovations, 3 % aux recherches historiques et 5 % au classement. Le nouveau livre figure en tête de liste avec 25 %. Le grand total d'heures travaillées est maintenant de 39 825,85 heures.



Notre base de données comporte 6524 photos historiques, 11 197 articles de journaux et 6 009 documents. Le nombre total de fichiers est de 77 849 unités.

Prêts à prendre le large

Nous avons reçu fin janvier deux containers maritimes pour entreposer nos machines de production. Ceux-ci seront prochainement aménagés d'un système de ventilation pour assurer un climat de préservation adapté à l'intérieur. Un éclairage en LED nous permettra de manipuler le matériel en toute sécurité.

L'alimentation en électricité sera assurée par des panneaux solaires. La surface totale de stockage est de 68 m². Plus d'informations dans notre prochaine newsletter.

YC ● MD



L'histoire derrière l'objet

Nous nous penchons cette fois sur les médailles de la Brasserie de Clausen que tous les collectionneurs luxembourgeois ont déjà croisées dans leur vie. Notre lecteur Tom Mettenhoven s'est posé la question, à quel événement ces médailles ont-elles été distribuées ? Les théories allaient dans tous les sens, on a cité d'un côté le concours « Tiercé de la bière » de 1965 ou encore le concours « De längste Satz ! » de 1967. Mais ces théories ne nous satisfaisaient pas, vu la masse de médailles présentes sur le marché. S'il n'y avait eu qu'un gagnant, il ne devrait exister qu'une petite poignée de médailles.



Nous sommes donc adressés à Monsieur Robert Bassing, responsable, entre autres, du marketing de la Brasserie de Clausen dans les années 1960. Il nous a bien confirmé que toutes ces pistes étaient fausses ...

Les médailles - qui existent en or, argent et bronze

(factice, bien entendu) et en deux tailles différentes - ont été distribuées en 1963, année pendant laquelle la Ville de Luxembourg fêtait son millénaire, respectivement la Brasserie de Clausen son 400^e anniversaire. À cette occasion, la brasserie avait distribué ces médailles à ses cafetiers via les dépositaires. Chaque cafetier participant à ce jeu pouvait alors honorer son meilleur client qui buvait le plus de bière, tout simplement.

Plusieurs médailles ont été retrouvées dans la région de Virton, nous supposons donc que les cafetiers belges pouvaient également participer à ce concours, en tous cas au moins ceux desservis par la Brasserie Maire de Meix-devant-Virton, concessionnaire des bières de Clausen pour cette région.

YC ● MD

Prochaine sortie

Nous serons présents ce weekend avec un stand d'information au « Salon des Brasseurs & du Flipper » au hall polyvalent d'Arlon. Deux vitrines serviront à exposer une partie de notre collection sur des bouteilles des soutireurs et brasseurs arlonais. Ce sera l'endroit idéal pour se divertir autour d'une bonne bière artisanale, tout en s'essayant à un des 70 flippers exposés ce weekend !

Dons

Plusieurs dons nous ont également été faits ces derniers mois :

- Une assiette publicitaire et une pompe en faïence de la Brasserie de Diekirch de la part de Mesdames Diane, Chantal et Martine les Horsmans ;



- Un lot de sous-bocks par Monsieur Bintener Romain ;
- Un lot de sous-bocks par Monsieur Gaspar Romain ;
- Un bic Sinalco par Monsieur Heckemanns Romain ;
- Un lot d'annonces publicitaires par Monsieur Thill Paul ;
- Un lot de verres d'Orval par Madame Pels Yvonne.

Les personnes désirant participer à nos séances de rénovations mensuelles, peuvent nous contacter par mail.

Celles-ci ont généralement lieu chaque deuxième samedi de 14h00 à 18h00.

Nécrologie

Du bist nicht tot, Du wechselst nur die Räume.
Du lebst in uns und gehst durch unsere Träume.
(Michelangelo)

In liebevoller Erinnerung nehmen wir Abschied von unserem lieben Vater, Schwiegervater, Opa und Bruder

Eugène Horsmans

* 07.12.1936 † 09.12.2023

In stiller Trauer:
Chantal und Roland Steinbach mit Nina, Florian und Nico
Diane und Nico Beckerich mit Caroline und Marc
Martine mit Luc
sowie alle Anverwandten

54453 Nittel, Im Oberberg 2, Bourscheid, Eischen und Ettelbrück
Wir haben uns im engsten Familienkreis verabschiedet.

Eugène Horsmans, chauffeur et électricien de la Brasserie de Diekirch.

E léiwe Mënsch huet eis fir ëmmer verlooss.

Mat Léift, Dankbarkeet a schéinen Erënnerunge soe mer Äddi eiser léiwer Fra, Mamm, Schwëster a Schwëiesch, der

Madame Marie-Jeanne Reding-Kohnen

24.05.1946 - 26.01.2024

Et trauern ëm si:
Lucien Reding
Olivier Reding
Annette a Jos Nosbusch-Kohnen
an d'ganz Famill a Bekannte.

Dikrech, Walfer, Wuelessen den 29. Januar 2024

D'Begriefnis ass am enkste Familjekrees. Eng Mass gëtt gehalen e Mëttwoch, den 31. Januar ëm 16 Auer an der Porkierch zu Dikrech.

Déi Leit, déi eiser Verstuerwener besonnesch wëlle gedenken, kënnen dat maache mat engem Don un *ALAN Maladies Rares Luxembourg*, BCEE LU89 0019 1300 5184 5000 mam Vermierk „Don Marie-Jeanne Reding-Kohnen“.

Marie-Jeanne Kohnen, employée du service financier de la Brasserie de Diekirch.