



Un exemple d'industrie alimentaire aux 19^e et 20^e siècles: les brasseries

*Le café A la mort subite, 7, rue Montagne-aux-Herbes-Potagères, à Bruxelles.
L'aménagement intérieur de 1926.*

© C.R.C.H., Louvain.

La gueuze dans la Région Bruxelloise.

(M. Jackson, *Les bières*, Paris, 1978).

Geuze in Brussel en pajottenland

(M. Jackson, *Les bières*, Parijs, 1978).

Brasseries de gueuze.

Geuzebrouwerijen.

Cette illustration vous est offerte
par les firmes dont les produits
portent le timbre
Artis-Historia.
Reproduction et vente interdites.

S.V. **Artis-Historia**, S.C.
Rue Général Gratry, 19
1040 Bruxelles

offset lichtert

De voedingsindustrie in de 19^e en 20^e eeuw: de brouwerijen

 169

*Het café A la mort subite, Warmoesbergstraat 7,
te Brussel.
Het interieur dateert uit 1926.*

© C.R.C.H., Louvain.



Deze illustratie wordt u aangeboden
door de firma's wier produkten het
Artis-Historia zegel
dragen.
Nadruk en verkoop verboden.

S.V. **Artis-Historia**, S.C.
Generaal Gratrystraat, 19
1040 Brussel

Un exemple d'industrie alimentaire aux 19^e et 20^e siècles: les brasseries

169

Une industrie florissante à Bruxelles à la fin du 19^e siècle: la bière

Au siècle passé, on buvait surtout des bières de fabrication locale: le lambic et ses dérivés, la gueuze, la krielk et le faro.

Ce sont des bières, à base de froment et d'orge, qui ont comme particularité de fermenter spontanément, sous l'action de micro-organismes. Ceux-ci ne se trouvent que dans l'atmosphère de la région bruxelloise et dans le Pajottenland.

Au 19^e et au début du 20^e siècle, l'industrie brassicole était un secteur important de l'économie bruxelloise.

La gueuze est un mélange de lambics de différents âges; la krielk est du lambic dans lequel on a fait macérer des cerises de Schaerbeek; le faro est du lambic additionné de sucre candi.

Il existe traditionnellement deux types de bières: à fermentation haute et à fermentation basse. La gueuze est une exception. Elle fermente spontanément, sans l'ajout de levure, sous l'action de micro-organismes, les brettanomyces « Lambicus » et « Brucelencis », qui ne se rencontrent que dans les environs de Bruxelles et dans le Pajottenland.

Etant donné sa fabrication naturelle, la gueuze ne se brasse que pendant les mois d'hiver (du 15 octobre au 15 mai). Le froment (moins de 35%), l'orge malté (moins de 65%) et le houblon suranné de trois ans d'âge, sont les matières premières qui entrent dans la composition de la gueuze. Contrairement aux autres, les brasseurs de gueuze utilisent beaucoup de froment et très peu de houblon. De plus, ils emploient du houblon suranné qui a perdu toute son amertume. La gueuze est donc une bière sans goût de houblon. Les historiens en concluent que le brassage du lambic est antérieur aux 13^e-14 siècles, époque de la généralisation de la culture du houblon chez nous.

Le brassage hivernal et la fermentation prolongée dans les fûts obligent les brasseurs de gueuze à disposer d'un stock énorme et à soigner tout particulièrement leurs caves. Les immenses galeries où se conserve toute la fortune du brasseur sont donc un élément bien plus spectaculaire que les habituelles cuves d'ébullition en cuivre rouge.

V. Moumm



Café A la mort subite à Bruxelles. L'aménagement intérieur est resté tel qu'il était avant 1926, date de la reprise de l'établissement par les grands-parents des propriétaires actuels.

Avec son haut plafond, ses grands miroirs, son mobilier, la « Mort subite », spécialisée dans la dégustation de gueuze et de tartines au fromage blanc, donne une idée exacte de ce qu'était la vie de café au début de ce siècle.

Les cafés, bistrots et estaminets jouaient alors un rôle social considérable. On s'y réunissait pour bavarder, jouer aux cartes, au billard, au jacquet, au vogelpick. Ils servaient souvent de local aux sociétés les plus diverses: tir à l'arc, colombophilie ou petite société de théâtre amateur.

A la Belle Epoque, les estaminets avaient souvent une cour ou un jardin, pour le jeu de boules ou de quilles.

Dans l'Entre-deux-guerres, alors que l'usage de la radio n'était pas encore généralisé, on s'y installait pour attendre et commenter les résultats des matches de football ou du Tour de France.

Aujourd'hui l'habitude de la télévision et des départs en week-end a modifié fortement la vie de café.

Un exemple d'industrie alimentaire aux 19^e et 20^e siècles : les brasseries

169

La fabrication artisanale de la gueuze

On fait bouillir de l'orge malté, du froment et un peu de houblon suranné dans une grande cuve où se fait le brassage proprement dit.

Ce liquide est ensuite acheminé vers un bac refroidisseur où la fermentation s'entame sous l'effet des micro-organismes de l'air ambiant.

On procède alors à la mise en fûts où la fermentation continue. Après 3 ou 4 jours on obtient du lambic. La gueuze est un mélange de lambics de différentes années.

La première étape dans la fabrication artisanale de la gueuze consiste à broyer l'orge malté et le froment dans un concasseur. On les introduit ensuite dans la cuve de brassage où ils sont mélangés à de l'eau chaude. Après filtrage, on obtient ainsi le moût. Celui-ci mélangé à du houblon suranné est amené dans une cuve d'ébullition où il va bouillir pendant 3 h 30 au moins. L'ébullition terminée, la bière est acheminée dans un bac refroidisseur, caractéristique pour la fabrication de la bière à fermentation spontanée : il s'agit d'un récipient en cuivre de grande surface mais de faible hauteur. Le liquide est largement étalé pour que les ferments contenus dans l'atmosphère puissent agir sur lui. Il refroidit ainsi pendant toute une nuit jusqu'à ce qu'il atteigne 22°C, la température idéale pour la mise en fûts.

La bière continue à fermenter dans les fûts sous l'action des micro-organismes présents dans l'environnement (poutres, fûts, planchers). C'est pour cette raison que dans les brasseries artisanales de gueuze, on respecte la poussière, les insectes et les araignées favorables à ces micro-organismes.

Après trois ou quatre jours de fermentation, la bière porte le nom de lambic. Elle peut déjà se consommer telle quelle mais elle ne mousse pas encore. Généralement, on laisse vieillir le lambic pendant deux ou trois ans dans les fûts. Pour obtenir de la gueuze, le brasseur mélange des lambics d'âge différent au moment de la mise en bouteilles. Après le soutirage, les bouteilles sont placées en caveaux. Après deux ou trois mois, la bière se met à mousser mais le brasseur la laissera encore bonifier pendant deux ans avant de la mettre sur le marché.

V. Moumm

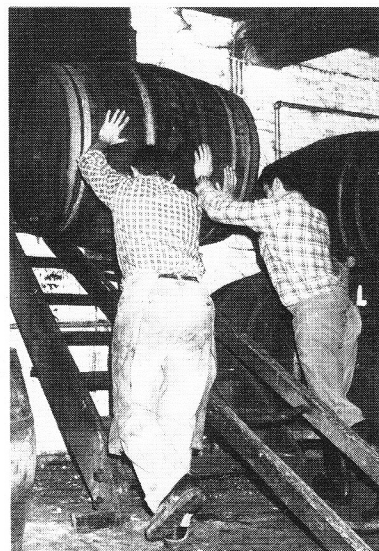
A lire:

M. Jackson,
Les bières. Guide mondial,
Bruxelles-Paris, 1978.

M. Franssens,
De gueuzelambik: een levende historische getuige, dans **Eigen Schoon en de Brabander**,
1970, p. 263-287.

A visiter:

Musée bruxellois de la Gueuze,
56, rue Gheude, 1070 Bruxelles.



La fermentation continue dans de vieux fûts, appelés tonnes (250 l), pipes (650 l) ou foudres (3.000 l) selon leur dimension. La disparition du métier de tonnelier pose de gros problèmes aux brasseurs de gueuze artisanale.