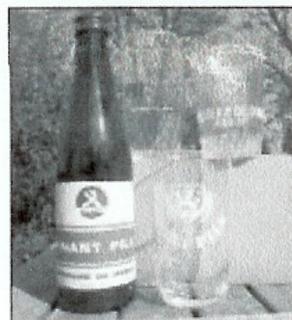
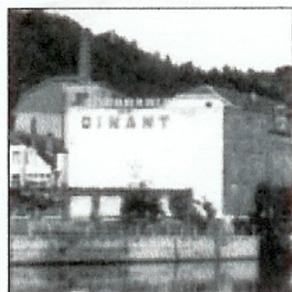


Au temps de la Dinant Pils

Dinant a compté de nombreuses brasseries dans son histoire. Il y a même eu une « Dinant Pils », fabriquée dans le centre ville, à la rue Huybrechts.

UN DES IMMEUBLES à appartements du bord de Meuse dinantais, à la rue Huybrechts, a été baptisé « Les Brasseurs ». Et pour cause : au même endroit, auparavant, se trouvait une brasserie qui a connu un beau succès commercial, durant des décennies. Elle était exploitée par la famille Laurent. « Depuis des temps immémoriaux, commente l'historien Jacques Olivier. On remonte aux années 1830 et des poussières ». La démolition de l'ancienne fabrique a commencé en 1987, mettant fin à l'aventure brassicole. Entre la création et la fermeture, la brasserie du centre ville avait évolué de « brasserie Laurent » en brasserie « Laurent et Stevénar » (le second nom étant celui d'un beau-fils), l'entreprise passant ensuite dans le giron de Kruger, qui a continué à brasser un moment, avant de se contenter d'un simple dépôt. La société Kruger a elle-même été absorbée par Piedbocuf, avant l'émergence du géant Interbrew. Quand se dernier, en 1984, a créé son grand dépôt à Namur, ce fut la fin de celui de Dinant.

Revenons au « bon temps » avec Jacques Olivier, qui décrit la production de la brasserie de Dinant, alors que cette dernière avait encore le vent en



De la tradition brassicole à Dinant, il ne reste que des archives. Pourtant, durant des décennies, on a compté un nombre incroyable de brasseries dans la cité mosane et les villages alentours. Sans compter des marques dont on a même oublié le nom.

poupe : « Il s'agissait d'une importante brasserie, qui avait des cafés dans toute la région et même en Wallonie. Elle a fabriqué de la Dinant Pils ou de la Dort Pils, ainsi bien sûr que de la bière de table. Sans compter des spéciales exceptionnelles comme la Copère ou la Bayard ».

La guerre 14 et la crise des années 30

La cité des Copères a compté bien d'autres brasseries encore. Dont Pierard, place Saint-Roch, qui a travaillé des années 1870 à 1940. Ses spécialités : l'extra stout, la brune ou La Mosane. Comme beaucoup d'autres, elle n'a guère survécu à la grande crise des années 30. La brasserie Jaumotte (anciennement Disière), à Leffe, a connu le même sort au même moment.

Auparavant, d'autres brasseries n'avaient pas passé le cap de la première guerre mondiale : Gourmont (place Albert), sa voisine Bribosia-Adam, ou encore Nicaise (là où se trouvait jadis le garage Beaujean, quai Culot).

Des siècles avant, au Moyen-Âge, on brassait à l'abbaye de Leffe, ce qui n'est plus le cas (Interbrew fabrique une bière à succès qui porte le nom, sans plus).

Nous ne citerons pas les nombreux brasseurs qui ont œuvré dans les villages, les quelques exemples évoqués plus haut suffisant à démontrer le riche passé brassicole de Dinant, qui ne s'en souvient pas. Il n'existe pas de rue des Brasseurs dans la cité mosane, comme c'est le cas en beaucoup d'autres endroits.

E.W.