

DINANT

Qui se souvient de la « Dinant pils » ?

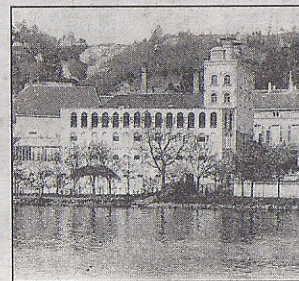
La brasserie de Dinant a connu ses heures de gloire. Que tente de mettre au jour le descendant d'un maître du houblon.

● Emmanuel WILPUTTE

Patrick Hamande est l'arrière-petit-fils de Léon Stevenart, l'un des brasseurs dinantais de la grande époque, décédé en 1970. En 1912, l'usine des bords de Meuse, aujourd'hui démolie et remplacée par un immeuble à appartements (« Les Brasseurs »), était dirigée par un duo Laurent-Stevenart. À sa fondation, dès 1840, la seule famille Laurent se trouvait aux commandes. Elle s'appellera ensuite « brasserie de la Meuse », « brasserie de Dinant ». En 1975, c'est la fin de la production. En 1977, elle entre dans le giron du groupe ABK (Kruger Aigle Belgica), lui-même détenu par



Au temps où Dinant avait sa brasserie, au cœur de ville.



tiellement par Piedbœuf (qui l'avalera d'ailleurs). Cela sentait déjà les grandes concentrations, dans le secteur. En 1987, tout est démoli.

Dix ans de recherches

Le descendant de l'un de ces brasseurs tente depuis 2006 de retracer l'histoire de cette aventure industrielle, il publie tout ce qu'il parvient à glaner sur un site web (www.brasserie-dinant.be). Ce n'est pas si évident.

L'arrière-petit-fils d'un brasseur de la grande époque retrace l'aventure industrielle.

Cette partie du passé dinantais est profondément enfouie. Pourtant, nous dit ce passionné d'un passé également familial, « en son temps, la brasserie de Di-

nant fut la plus importante dans le sillon de l'Entre-Sambre-et-Meuse ». Parmi ses produits phares, il y eut la Dort, qui existait déjà au début du XX^e siècle, référence à la ville allemande de Dortmund, qui a fini par interdire qu'on utilise ce raccourci. Alors, le demi a pris de nom de « *Dinant pils* », bu un peu partout dans la région de Dinant-Philippeville, mais aussi à Charleroi.

À Dinant, on a aussi brassé la

bière de l'abbaye d'Aulne, sous licence (aujourd'hui produite par la brasserie Val-de-Sambre). Quelques-uns se souviennent également de la Copère, désormais commercialisée par SABMiller, et fabriquée par la brasserie du Bocq. On ne la trouve plus qu'en France.

Autre produit que beaucoup de nos ancêtres ont dégusté : la bière de table, brune ou blonde, produite dans la cité mosane.

Aux meilleurs moments de la saga brassicole, l'entreprise employait une cinquantaine de personnes. Il y eut des hauts et des bas, entre l'année de fondation, en 1840 et l'arrêt de la production artisanale, le 15 décembre 1975. Dans les archives de 1906, on retrouve la vente publique d'une « brasserie à vapeur avec malterie », annoncée par un notaire local.

Patrick Hamande reconstitue le puzzle de ce pan d'histoire mousseuse, morceau par morceau. Tous les documents d'archives, témoignages et infos sont les bienvenus. Merci pour lui. Et pour la mémoire. ■

patrick.hamande@skynet.be