

# Les carnets du Waulsortium



*pour (re)vivre notre Histoire,  
dans l'un des plus anciens villages de Belgique*

## Petite histoire de la bière

*de chez nous !*

Les hommes ont fabriqué de la bière depuis toujours, et certainement dès qu'ils sont devenus sédentaires. Les plus anciennes traces de fabrication de la bière ont longtemps été celles de Mésopotamie et de Chine, (environ 7000 ans avant JC), mais on a récemment découvert dans une grotte en Israël des sortes de récipients qui auraient servi à la fabrication de bière et dateraient de 12000 ans environ avant JC !

La bière étant composée des mêmes ingrédients que le pain (céréales, levures, eau), il est probable que dès que l'homme a commencé, dans chaque contrée du monde, à entreposer des céréales, des fermentations spontanées dues à une mauvaise conservation des grains lui ont fourni une première recette de la bière, s'il ne l'avait déjà reçue de ses voisins. Le hasard fait parfois bien les choses !

Des tablettes mésopotamiennes nomment d'ailleurs la bière "sakar", ce qui signifie "pain liquide".



Les Egyptiens (qui consommaient vin et bière), nous ont laissé de nombreuses traces de leur activité brassicole, qui se faisait à la fois dans les familles et dans les ateliers de l'administration, liée au culte et sévèrement réglementée par Pharaon. La bière en Egypte est ainsi autant accessible que symbole de pouvoir (la distribution de la production officielle se faisait en fonction du statut social) ; boisson, nourriture... et source d'ivresse.

Les Grecs et les Romains anciens, qui cultivaient la vigne et coupaient leur vin avec de l'eau, méprisaient d'ailleurs les autres peuples pour leur consommation de bière, et d'autant plus que celle-ci était bue pure.

*« Les peuples de l'occident ont aussi leur ivresse, grâce à la macération des grains. Les Gaules et les Espagnes en font de très nombreuses boissons dont les noms sont divers mais la technique identique. Les Espagnes nous ont même appris que ces breuvages pouvaient vieillir. L'Égypte aussi s'est donné de semblables boissons de grains, et l'ivresse ne néglige aucune partie du monde, puisqu'on prend purs de tels sucs, sans les tempérer en les diluant comme on fait pour le vin. Las ! Admirable génie du vice ! On y a trouvé le moyen de rendre l'eau enivrante ! »*

Pline l'Ancien, dans *Naturalis Historiae*, 14 (publié après sa mort en l'an 79)

Titrant jusque 18°, la bière de l'antiquité devait en effet présenter quelques effets secondaires, et pas seulement médicaux. On sait cependant aujourd'hui que les Celtes, nos ancêtres, fabriquaient plusieurs sortes de bières, certaines étant réservées aux élites et/ou aux fêtes (à base d'orge ou de froment), et d'autres (à base de millet, notamment), certainement beaucoup plus légères, étant d'usage quotidien et pour tous : il y avait déjà des "pils" et des "spéciales".

*Leur boisson est une liqueur faite d'orge ou de froment, à laquelle la fermentation donne quelque ressemblance avec le vin. Les plus voisins du fleuve ont aussi du vin, que leur procure le commerce. Leurs aliments sont simples : des fruits sauvages, de la venaison fraîche, du lait caillé. Ils apaisent leur faim sans nul apprêt, sans raffinements délicats. Quant à la soif, ils sont moins tempérants ; si vous encouragez l'ivresse en leur fournissant tout ce qu'ils voudront boire, leurs vices les vaincront aussi facilement que vos armes.*

Tacite, dans Germania, XXIII (an 98)

Avant les conquêtes romaines, tous les peuples d'Europe qui sont trop au nord pour cultiver facilement la vigne fabriquent de la bière. Les Gaulois l'appellent « corma » ; les Celtes, « cervesia », en référence à Cérès, la déesse des moissons, et "vis" qui signifie la force.

Les écrivains grecs parlent de « zythos », d'où nous vient le nom des spécialistes de la bière, les zythologues.

Reproduction d'une gourde annulaire du IV<sup>e</sup> siècle, portant la mention "cervesa", découverte à Paris (Revue archéologique picarde, 2003).



## La brasserie de Waulsort

Waulsort ayant abrité un camp celte, nous pouvons donc imaginer avoir eu la première brasserie de la région 😊

Notons d'ailleurs que, contrairement aux femmes grecques et romaines pour lesquelles ce n'était pas bien vu, les femmes celtes participaient aux banquets et autres réjouissances avec les hommes, et buvaient donc elles aussi de la bière !

Reconstitution de la fabrication de la bière avec du matériel utilisé à cette époque, par l'archéoparc de Malagne, à Rochefort

(Photo P. Riou).

Infos : [malagne.be](http://malagne.be)



Au IX<sup>e</sup> siècle, Charlemagne va réglementer et promouvoir la bière : le monopole de la brasserie est confié aux moines et seigneuries, les brasseurs laïcs devront payer une redevance aux moines. On envoie des inspecteurs contrôler la qualité de la bière. Les caves des abbayes se prêtent bien à cette activité de brasserie et le malt est parfois fourni via les redevances en nature qui sont dues par les paysans aux seigneurs et aux abbayes.

L'ajout de grain et le processus de fermentation transforment une eau souvent impure en une boisson assainie et nourrissante, bon marché, pour les moines et les nombreux pèlerins à accueillir.

« *Liquida non frangunt jeunum* » :

la nourriture liquide n'interrompt pas le jeûne, est la règle à cette époque, et Hildegarde de Bingen, célèbre pour son traité de médecine naturelle, recommande, dans l'ordre, le vin, la cervoise ou le medo (hydromel), avant l'eau bouillie.

(dessin du XV<sup>e</sup> siècle)



Fondée en 1152, l'abbaye de Leffe achète en 1240 divers biens à Dinant, dont une brasserie. Rapidement, on transfère le moulin et sa brasserie dans l'enceinte de l'abbaye et les chanoines prémontrés brassent.



La mise à sac par Charles le Téméraire en 1466, endommage non seulement les installations de l'abbaye mais également ses archives, la privant de ses titres de propriété. Acculée par les procès, l'abbaye de Leffe confie la gérance de la brasserie à un laïc, contre loyer et taxes.

Petit à petit, l'abbaye retrouve sa prospérité et la brasserie est rénovée et agrandie au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, produisant une bière consommée par les moines et les pèlerins et appréciée lors de fêtes dans tout le comté. Hélas, c'est ensuite la Révolution française. La brasserie est détruite et revendue comme les autres lots de l'ancienne abbaye. La production continue au ralenti et s'arrête totalement en 1809.





Représentation de l'abbaye de Leffe au Moyen-Age.  
A l'avant-plan, le moulin à eau.  
Photo, et plus d'infos sur [Leffe.com](http://Leffe.com)

*A la demande du Père abbé et afin de faire face aux difficultés financières de l'abbaye, le brasseur Lootvoet reprend le brassage de la bière de Leffe selon les anciens procédés, en 1952, à Overijse. Suite à la fusion avec Stella Artois, la bière de Leffe est brassée à Mont-Saint-Guibert pendant 20 ans, avant de passer sous label Interbrew, et depuis ABInbev, qui continue, à Hoegaarden et Leuven.*

Etiquette de la brasserie  
Lootvoet pour la Leffe

Photo : [jacquestrifin.be](http://jacquestrifin.be),  
un incroyable répertoire -  
collection d'étiquettes des  
bières belges



Petit à petit, les brasseries se multiplient aussi à l'extérieur des abbayes : Charlemagne lui-même avait institué par décret que chaque seigneurie devrait disposer de la sienne. Le métier se professionnalise au fil du temps. La durée de formation de l'apprenti auprès de son "mestre" brasseur passera ainsi de 1 an à 3 ans en quelques siècles. Chez nous, les corporations de brasseurs s'officialisent principalement à partir du XIII<sup>e</sup> siècle, lorsque la production laïque devient plus importante et que s'ouvrent les premiers estaminets. Namur aura sa corporation de brasseurs dès 1376 mais les brasseurs dinantais, qui peuvent s'unir lorsque leurs intérêts sont menacés, ne créeront jamais leur propre guilde.

Détail de la "Maison des brasseurs", à Bruxelles, siège de la corporation belge depuis le début du XVII<sup>e</sup> siècle, reconstruite en 1698, après le bombardement de la Grand-Place par les troupes de Louis XIV.



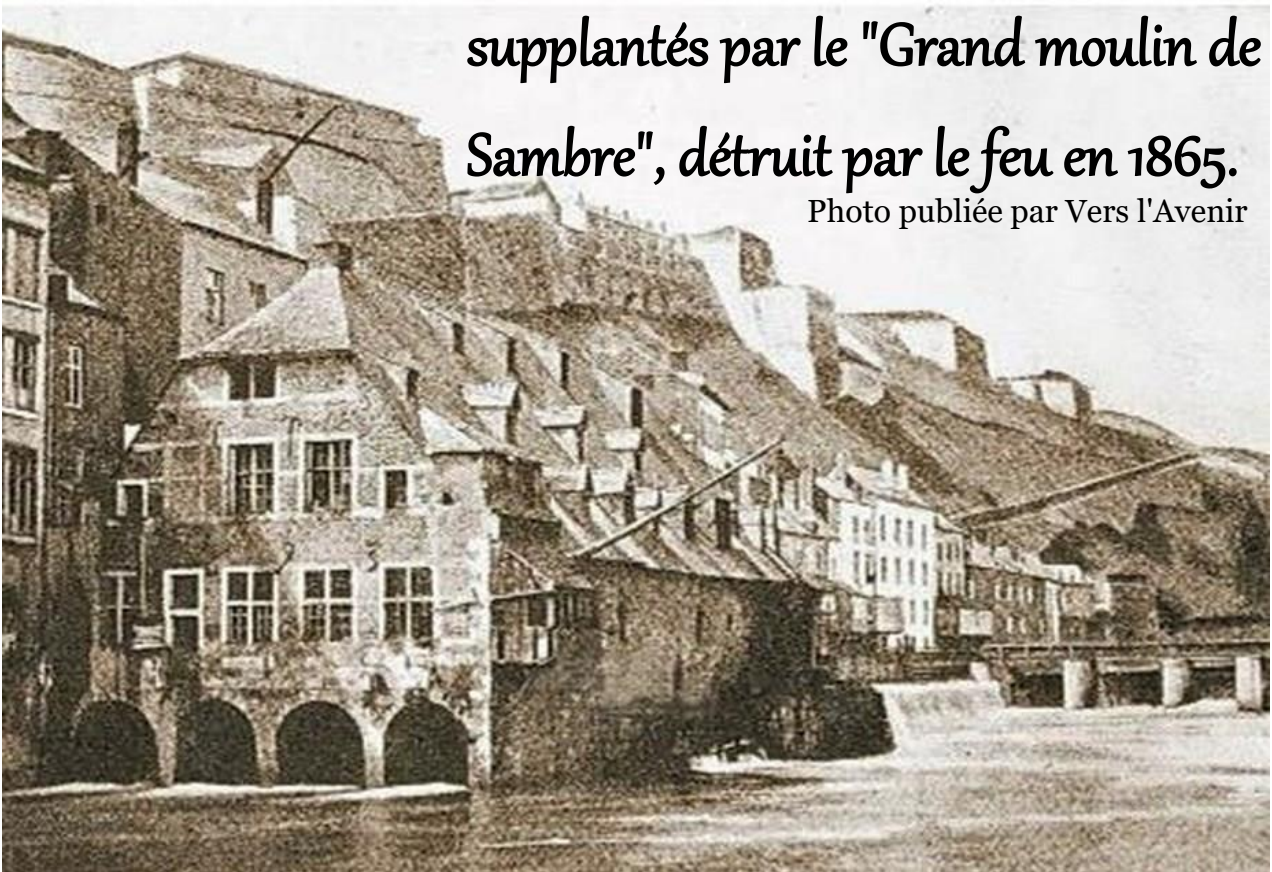
La bière, plus légère qu'aujourd'hui, se vend par tonneaux entiers. Malgré les taxes qui augmentent, les brasseurs prospèrent, remplaçant progressivement d'autres industries en déclin, comme à Namur où l'ancienne Maison de drapier devient la Halle aux grains (Rue des Brasseurs, en bord de Sambre).

La concentration des brasseurs dans cette rue fut d'ailleurs telle que pas moins de 3 moulins auraient travaillé sur une petite portion de la Sambre, avant d'être



supplantés par le "Grand moulin de Sambre", détruit par le feu en 1865.

Photo publiée par Vers l'Avenir

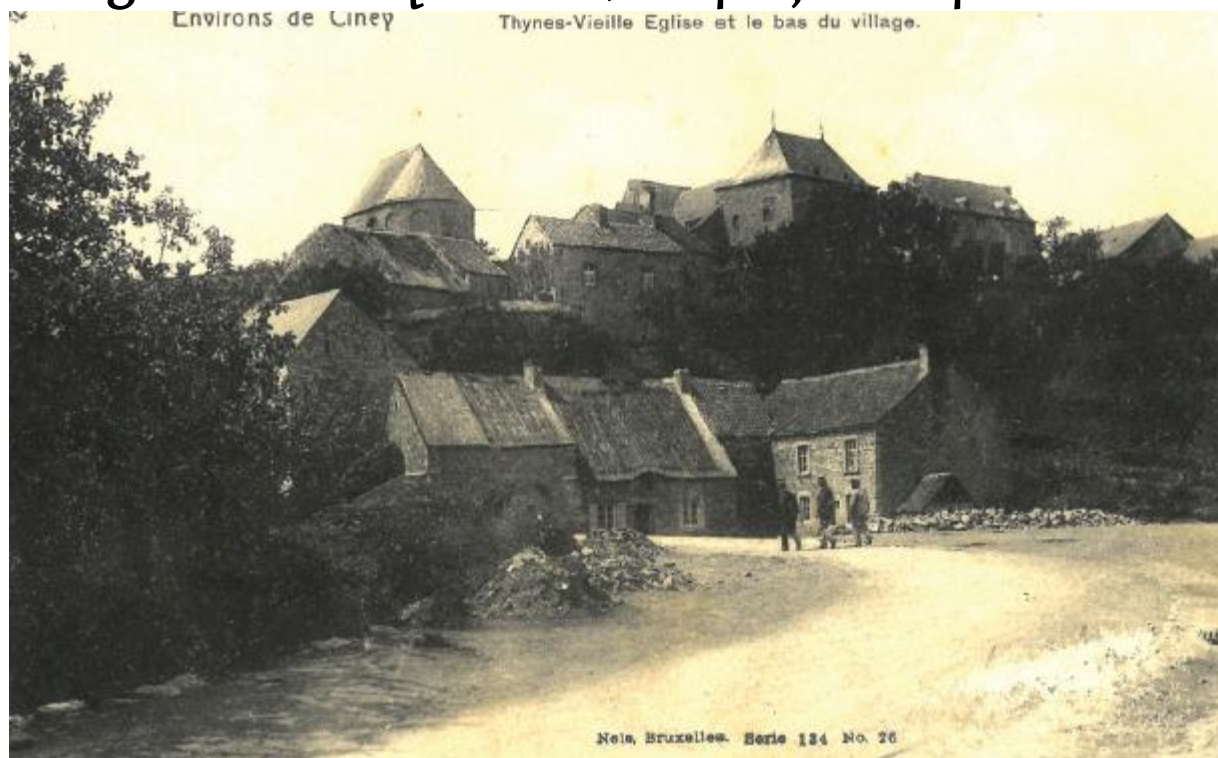


Pascal Saint-Amand a analysé<sup>(1)</sup> les textes relatifs à la brasserie-taverne du village de Thynes, à quelques km de Dinant, typique de l'organisation socioéconomique héritée du Moyen-Age.



En ce lieu occupé depuis l'époque gallo-romaine, au moins, les seigneurs de Thynes construisent à la fin du X<sup>e</sup> siècle un château-ferme, et sans doute très vite un moulin sur le Barbion qui y coule. L'ensemble des terres soumises au pouvoir du seigneur constitue le ban, et l'obligation d'utiliser, en payant, les équipements collectifs aménagés par le seigneur, la banalité. Ce système restera en vigueur pratiquement jusqu'à la Révolution française.

Le seigneur de Thynes possède le moulin et la brasserie. La banalité impose donc au brasseur d'utiliser son moulin et à tous les habitants du ban d'acheter la bière de sa brasserie : le seigneur décide qui brasse, et il perçoit l'impôt sur la bière.



La brasserie-taverne de Thynes est mentionnée pour la première fois en 1530 (elle existait sans doute plus tôt). Un terrain de 13 ares dénommé "la Houblonnière" est également retrouvé sur une ancienne carte : le brasseur ne devait pas aller loin pour trouver ses matières premières. La brasserie a disparu dès le début XIX<sup>e</sup> siècle, peut-être sacrifiée pour le voûtement du ruisseau, place Barbion (vue ci-dessus).

Après la Révolution française, chacun est donc enfin (plus) libre d'entreprendre, et entre autres de brasser. Les corporations, par contre, ont dû entrer en clandestinité, interdites par les Français puis les Hollandais, jusqu'à la restauration de la liberté de rassemblement inscrite dans la Constitution de la nouvelle Belgique. Les accises sont doublées mais l'octroi, taxe sur l'entrée des marchandises, supprimé en 1860. Des petites brasseries indépendantes continuent à voir le jour un peu partout : la fédération belge des brasseurs en dénombre plus de 3.200 en 1900 !

Au moment de la Première Guerre mondiale, quasi chaque hameau de notre région possède encore une petite brasserie, voire plusieurs : comme nous l'avons vu dans le Carnet n°1, la présence d'une source ou d'un ruisseau favorise la création d'une brasserie, et l'eau est partout, ici.

Et si c'est une bière belge, c'est du bon !

**POUR LUTTER  
CONTRE  
L'ALCOOLISME**

Buvez de la bière, source d'énergie  
et surtout

**BUVEZ  
BELGE**

L'industrie belge de la bière est arrivée à un degré de perfectionnement  
jamais atteint

**LA BIÈRE EST UNE BOISSON INOFFENSIVE  
ELLE EST STIMULANTE ET RECONFORTANTE**

*En buvant BELGE vous buvez SAIN*

A Falmignoul, la brasserie Moussoux a été fondée en 1765.



Une violente tempête brisa la cheminée, qui détruisit une partie des bâtiments en 1939. La brasserie fut ensuite exploitée par Mr Lamotte. En 1971, François Tonglet reprend la brasserie qui devient la Caracole. C'est aujourd'hui la dernière brasserie de Belgique qui brasse encore au feu de bois, conférant à ses bières un léger parfum fumé particulier.







© Wim van Vossen Fotografie

Plus d'info sur [brasseriecaracole.be](http://brasseriecaracole.be)



Petit souvenir de 2012 – étiquette avec un dessin de Cauvin

A Hastière-Lavaux, la brasserie L'abeille était établie rue Marcel Lespagne, profitant des eaux d'une source qui dévalent la colline à l'arrière.



Photo de la collection de la Maison du patrimoine d'Hastière.

La brasserie fut créée en 1888 par E. Elsen. Plusieurs familles en ont ensuite pris la direction, sans en changer le nom : L. Piérard-Piérard, R. Pêcheux-Evrard, Crépin Frères et A. Crépin-Douhard.

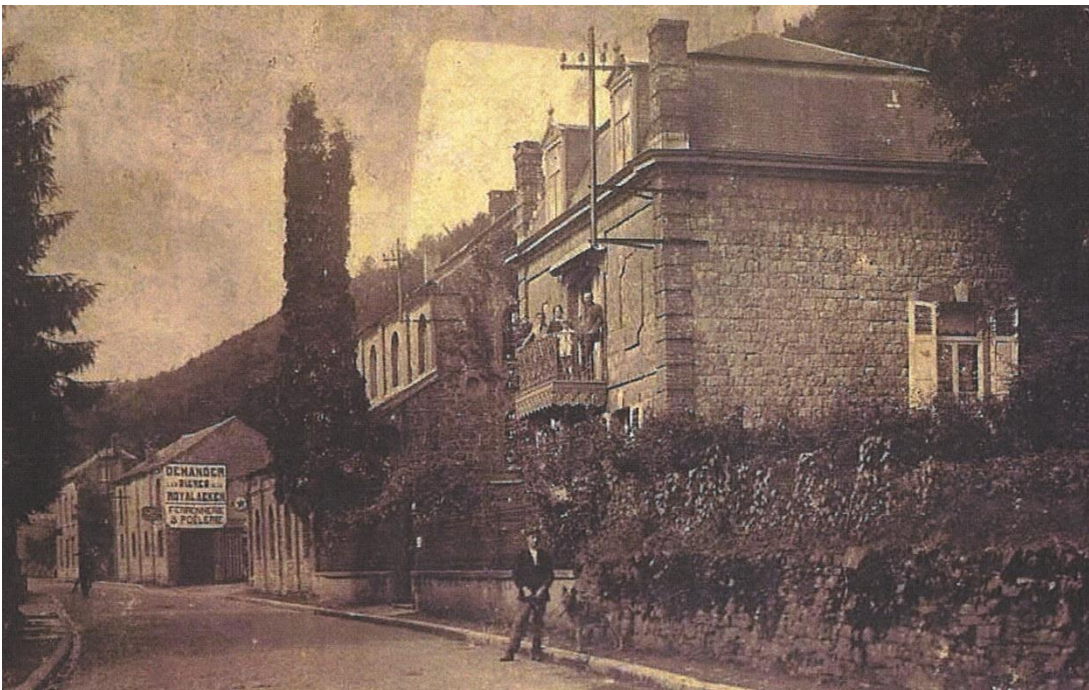
Dans les années '30, on y trouvait aussi une pompe à essence.



Vue actuelle du bâtiment principal (google maps)

*L'exploitation de la brasserie cessa en 1940.*

*La maison du directeur était située à côté . Aujourd'hui, cette villa (n°62) conserve encore presque tout son caractère.*



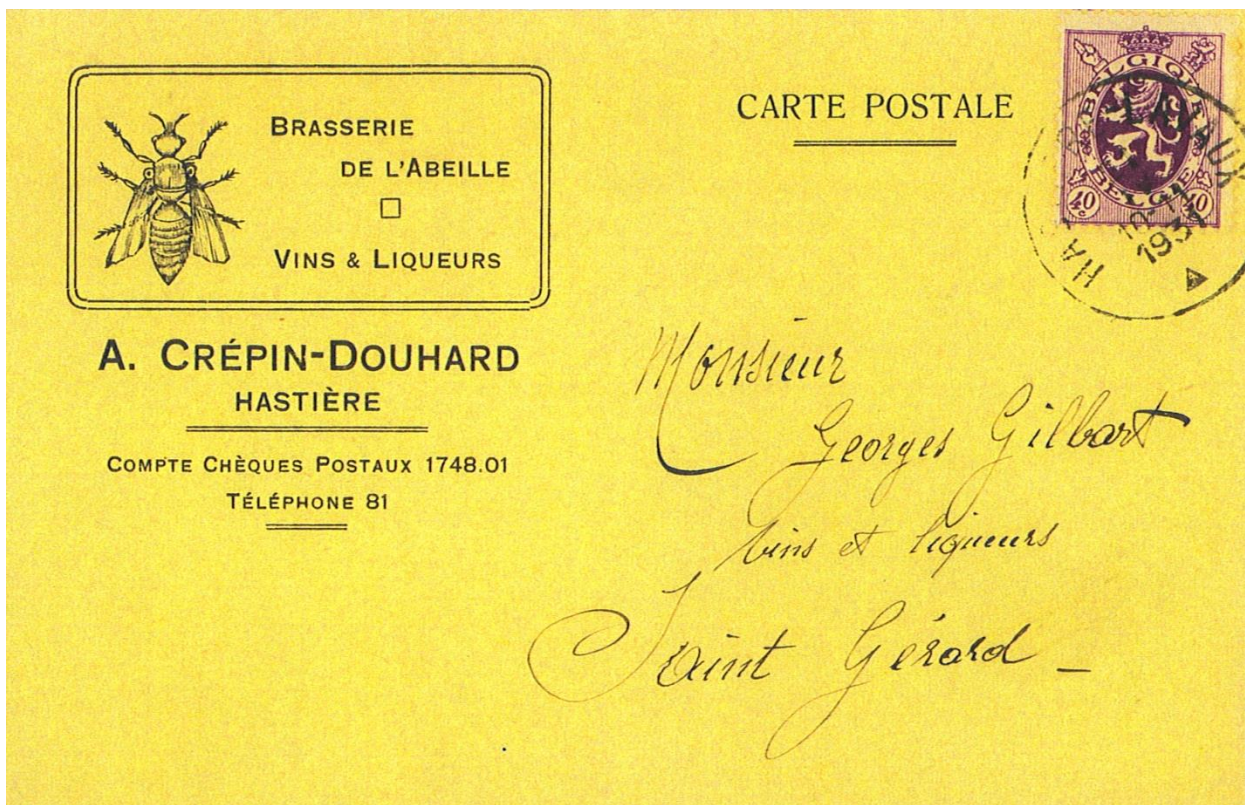
Vue de la brasserie prise de l'autre côté de la rue. Photo de la collection de la Maison du patrimoine d'Hastière.

En 1948, Mr Lekeu achète les bâtiments. Le rez-de-chaussée de la brasserie (n°64) sera fortement transformé. Un garage automobile y sera exploité par la famille Bolle, puis par les Lambot. Ce sera ensuite le garage pour motos Rosmant jusqu'en 1984. Les Vincke-Legein rachèteront les bâtiments pour y exploiter un magasin de papiers peints (enseigne "Decorama", encore visible sur le mur latéral) de 1985 à 2000 et un restaurant "L'Oasis" de 1989 à 2011.

La cour intérieure de la brasserie se situait à l'emplacement de l'actuel n°68, jadis "Café de la Jeunesse" puis restaurant "Chez Tech", aujourd'hui habitation privée.

Les garages et entrepôts de la brasserie destinés aux charriots et véhicules ainsi que les locaux de stockage des casiers de bouteilles ont été démolis en 1984 et remplacés par l'actuel bâtiment (n°70/72), acheté en 2008 par Jonathan Porignaux pour y créer la Maison du patrimoine d'Hastière.

Dans le musée, subsiste un vieux mur de briques avec une jolie arcade désormais murée, qui était autrefois une porte latérale de l'étage de l'entrepôt ; un escalier extérieur en pierre permettait d'y accéder. On peut aussi y découvrir une belle collection de souvenirs de la brasserie : bouteilles, casiers, étiquettes, photographies, publicités, etc. (ainsi que de nos autres anciennes industries locales). Un beau voyage dans le temps, recommandé !



Merci à Jonathan Porignaux pour ces documents rares et ses explications détaillées sur la brasserie de l'Abeille.

A Purnode, en 1858, Martin Belot, agriculteur, brasse pour la première fois, dans les dépendances de sa ferme.

La brasserie n'est à ce moment qu'une façon de valoriser les temps morts de l'hiver et une source d'eau de bonne qualité récemment découverte, mais le succès ne se fait pas attendre. La famille Belot élargit rapidement sa gamme et fournit, en direct, les villages environnants.



La Gauloise brune apparaît au début du XX<sup>e</sup> siècle et assoit la renommée de la brasserie, qui devient S.A. en 1949. Jusqu'en 1960, pourtant, les activités agricoles de la ferme et les livraisons en porte-à-porte aux alentours continuent, comme au début, témoins d'une autre époque.



En 1983, la brasserie est modernisée et se lance dans l'exportation, avec le succès que l'on connaît. Outre la Saison 1858, les "Gauloise", les fruitées "Appelbocq" et "Redbocq", le Bocq produit les "Blanche de Namur" dont le nom rend hommage à celle qui devint reine de Suède au XIV<sup>e</sup> siècle.

C'est à Purnode également que l'on brasse les bières de la confrérie du Li Crochon, d'Onhaye.

"Li crochon" était autrefois la dernière croûte du pain, que l'on passait au feu de bois, aujourd'hui petit pain fourré de jambon, fromage de Chertin et crème fraîche, cuit au four.

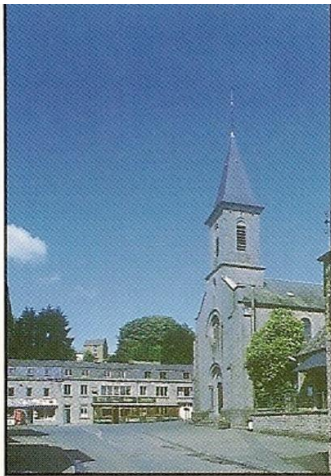
Rachetée en 2016 par la famille qui produit la Corsendonk, la brasserie du Bocq est toujours en activité dans notre région. A l'étroit dans ses murs d'origine, elle vient même de faire construire, un peu plus loin, un nouveau site d'embouteillage et de distribution, relié à la brasserie par... un zythoduc souterrain de plus de 500 m de long.



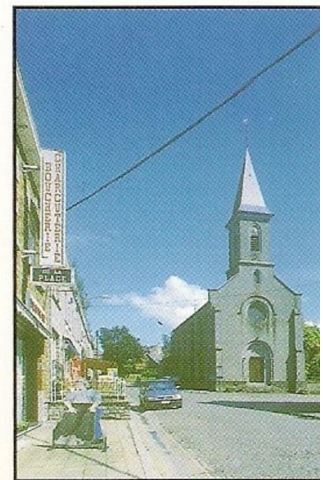




Plus d'infos sur [bocq.be](http://bocq.be)



# Purnode





*Le village de Weillen (Ohaye) aussi comptait en 1830, pour moins de 350 habitants, une brasserie, approvisionnée par les eaux du Flavion. Il n'en reste que le nom de la rue.*



Photo : google maps

*A Gérin, autre hameau de Onhaye, une brasserie, disparue il y a une centaine d'année, brassait avec les eaux du Wez, dans un bâtiment qui subsiste.*



Photo : google maps

*Dans le village de Sosoye, confluent du Biert et de la Molinee, la brasserie Baudart, dont le bâtiment est toujours visible, fut en activité jusque 1950.*



*A Falaën aussi, on a brassé, sur le Brou.*



*La brasserie a été en activité de 1860 environ aux années 1920. Le bâtiment a été restauré et conserve les traces de son ancienne activité : la toiture haute qui abritait le séchoir à houblon, la porte et la poulie du monte-charge.*



Photo et plus d'infos sur : [site beauxvillages.be](http://site.beauxvillages.be)

A Dinant, la brasserie Bourguignon existait déjà (au moins) en 1833. Elle se transmet au sein de la famille Bourguignon-Laurent.

5625. — Laurent et Stévenart, société en nom collectif,  
à Dinant. — Constitution.

D'un contrat reçu par M<sup>e</sup> Emile Delimoy, notaire à la résidence de Dinant, soussigné, le quatre mai mil neuf cent douze, enregistré à Dinant, le huit mai mil neuf cent douze, volume 288, folio 70, case 8, quatre rôles trois renvois, par le receveur Mairesse, qui a perçu sept francs, il appert :

A. Que M. Georges Laurent et M. Léon Stévenart, tous deux brasseurs, demeurant à Dinant, ont établi entre eux une société en nom collectif ayant pour objet l'exploitation d'une brasserie et d'une malterie sises à Dinant, la fabrication et le commerce de bières et des sous-produits de ces industries.

B. La raison sociale est Laurent et Stévenart.

C. La signature sociale appartiendra à chacun des associés; ils signeront tous deux sous la raison sociale Laurent et Stévenart.

D. Cette société est contractée pour un terme de trente années, qui ont pris cours le premier janvier mil neuf cent douze pour finir de plein droit le trente-un décembre mil neuf cent quarante-un.

Ce terme sera prorogé de trente années à moins que, six mois avant l'expiration, l'un ou l'autre des associés ne manifeste sa volonté contraire à son associé par lettre recommandée.

E. Le siège social est établi à Dinant.

Pour extrait conforme délivré sur papier libre pour servir à la publication au *Moniteur*.

E. DELIMOY.

(Déposé au greffe du tribunal de première instance, faisant fonction de tribunal de commerce, de Dinant le 11 mai 1912.)

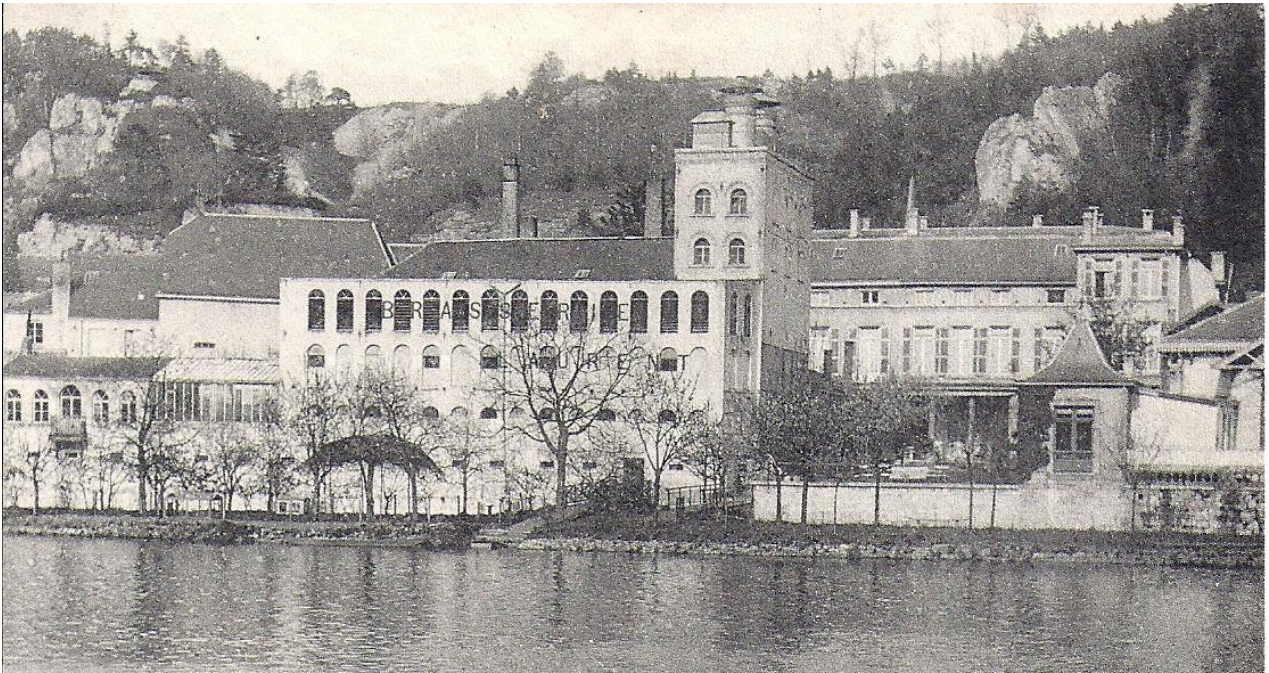
(30 llg.)

Extrait du  
Moniteur belge  
1912

En 1912, messieurs  
Laurent et Stévenart  
s'associent



De 1925 à 1937, la société œuvre sous étiquette "Brasserie de la Meuse". Un nouveau bâtiment est construit à ce moment.



Cette appellation prête à confusion avec les "Brasseries de la Meuse", société française créée en 1890 par la fusion d'une brasserie de Bar-le-Duc (Meuse) et une de Sèvres, qui deviendront, après maintes fusions, la Société européenne des Brasseries (SEB).

En 1937, la Brasserie de la Meuse devient la S.A. "Brasserie de Dinant", dont Laurent et Stévenart possèdent des parts.



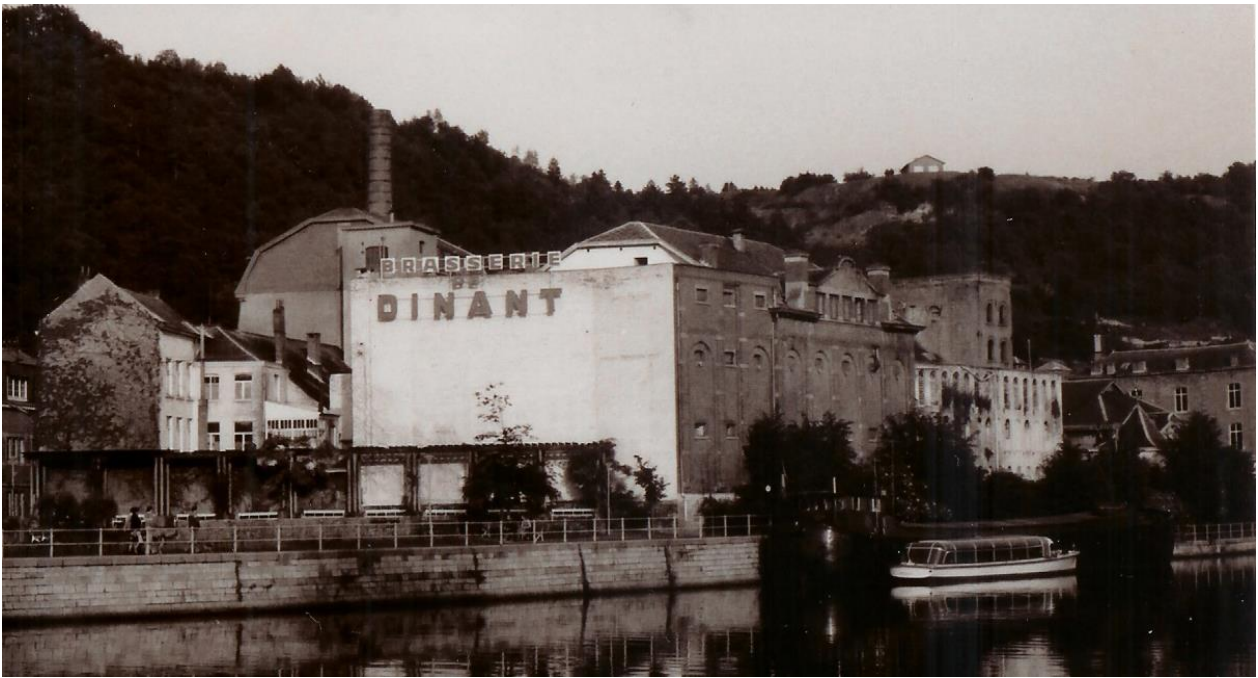


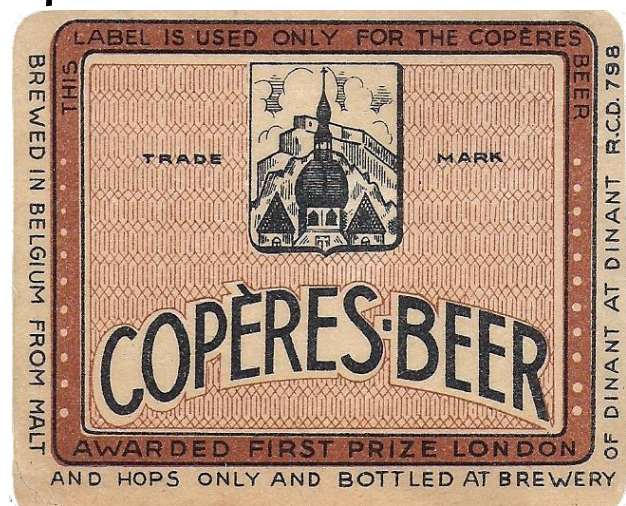
Photo Vers l'Avenir

*De 1937 à 1975, la Brasserie de Dinant fournira plus de 200 cafés de la région sous contrat ! En 1975, la brasserie est reprise par le groupe ABK (Piedboeuf) et la production s'arrête à Dinant. Les bâtiments sont rasés et remplacés par le groupe d'appartements "Les Brasseurs".*



Les Brasseurs, au bout de la Croisette - Photo Google maps

Un mot enfin sur la Copère, bière emblématique des Dinantais, créée par Laurent et Stevenart (étiquette 1), perpétuée par la Brasserie de Dinant (étiquette 2) ; ses droits furent repris par la Brasserie du Bocq en 1975 (étiquette 3), qui en a pour l'instant cessé la production.



Pour plus d'infos sur l'histoire de la Brasserie de Dinant, et une collection de photos de documents et objets liés, rendez-vous sur l'incroyable site [brasserieedinant.be](http://brasserieedinant.be)



Chez nos voisins français, c'est la Grande Brasserie Ardennaise qui désaltérait les villages voisins, au départ de Sedan ou Charleville.

# GRANDE BRASSERIE ARDENNAISE



Sedan : Téléphone 250 Charleville : Téléphone 23-31

**La plus importante des Brasseries du Nord-Est  
garantissant ses Bières de Luxe d'origine.**

Type Est — Pilsen — Munich

---

**Ses Super-Cervisia, Blonde et Brune**

---

Qualité Hors de Pair



## Quelle bière ?

Les étapes de la fabrication de la bière ont peu changé de l'origine au XIX<sup>e</sup> siècle. Le maltage comprend trempage des grains, mise en germination, séchage des grains germés dans la "touraille", puis passage au moulin.

Les grains moulus (malt) subissent ensuite l'empâtage, qui va permettre de transformer l'amidon de céréale en sucres : soit par infusion (les grains sont versés dans l'eau chaude) soit par décoction (on fait chauffer le mélange de grains et d'eau, progressivement).

Le mélange est filtré pour séparer le moût (liquide) des drèches, puis (aujourd'hui) bouilli plusieurs heures et écumé.

C'est à ce moment qu'on ajoute le houblon, cru, ainsi que le "gruyt", mélange d'épices, miel et/ou herbes choisi pour donner du goût, conserver la bière, soigner.

On refroidit alors le liquide pour l'étape de la fermentation, où l'action des levures ajoutées va produire alcool et bulles, puis la bière sera filtrée et mise en garde pour être affinée.

Toutes sortes de céréales ont figuré, chez nous, dans la recette de la bière : orge (surtout), esturgeon, froment, avoine, millet, épeautre (ailleurs, riz, maïs, etc.).

Il est à noter qu'historiquement, on brasse peu en été et beaucoup en hiver, la chaleur limitant la germination.

Cette bière traditionnelle, qui contient peu ou pas de houblon, reste appelée "cervoise". Hildegarde note que le houblon permet de mieux conserver la bière et les abbayes l'emploient dès le XI<sup>e</sup> siècle. C'est vers le XIV<sup>e</sup> siècle que la distinction devient nette et que la "bière", par définition houblonnée, prend le pas sur la cervoise.

Les enfants boivent de la bière également, coupée d'eau.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, on distingue encore la "bonne bière", servie dans les bistrotts, de la "petite bière", de moindre qualité, produite à partir du reste du premier brassin, vendue beaucoup moins cher, pour un usage privé.



Détail du *Repas de noces*, de Pieter Bruegel l'Ancien, XVI<sup>e</sup> s.

Cependant, les contrôles ne suivent pas le développement des brasseries et des brasseurs peu scrupuleux finissent par ternir la réputation de la bière, souvent de qualité inégale mais aussi source d'intoxications (certains lésinent par exemple sur le chauffage de l'eau). Plusieurs fois, les autorités (françaises) tentent, en vain, d'y mettre bon ordre. A la demande des brasseurs, Pasteur étudie la fabrication de la bière, ce qui permettra d'adopter la pasteurisation et de meilleures conditions d'hygiène, pour une bière exempte de microbes, stable de goût et plus facile à conserver, favorisant aussi le succès des brasseries après 1870.

Au même moment, on découvre la réfrigération, qui amènera une révolution du métier et donnera petit à petit l'avantage aux grosses brasseries sur les petites installations artisanales. A partir de la Première Guerre mondiale, en effet, les bières à "fermentation basse" vont supplanter les traditionnelles à fermentation haute. En outre, si l'on peut s'équiper, il devient possible de brasser sans problème en été.



Pour la petite histoire, le patron des brasseurs belges est saint Arnoul(d)... mais il y en a deux !

Le premier, français mais ancêtre de Godefroid de Bouillon, fut évêque de Metz. En juillet 641, ses fidèles rapatrient son corps de Bâle à Metz. Morts de soif sur la longue route, ils n'ont plus rien à boire. Invoquant saint Arnoul, miracle, ils voient les tonneaux vides se remplir de bière !

Statue de saint Arnoul par Victor Demanet (1938), à Bouillon, au bord de la Semois - photo de Paul Delforge, publiée sur [connaitrelawallonie.wallonie.be](http://connaitrelawallonie.wallonie.be)

Le second est né en Belgique en 1040. Chevalier réputé pour sa force, puis moine, puis évêque, on lui confie la mission de pacifier les Flandres. Il fait construire l'abbaye d'Oudenburg, mais la peste décime les ouvriers. Il donne aux survivants de la cervoise qu'il bénit... et les voici guéris !

Le hasard a voulu que le temps libre pour éditer, enfin, ce carnet sur le thème de nos brasseries, fruit de nos recherches pour une conférence de 2019, arrive au moment d'une expo de la Maison du patrimoine médiéval mosan, qui devrait ravir autant les amateurs de bière que les curieux d'histoire. Nous invitons les "zythophiles" passionnés d'histoire à découvrir le texte<sup>(2)</sup>, en libre accès, d'une étude très détaillée et multifacette de la bière belge, de l'abbaye de Cambron à la coopérative de la Lesse. Sur [mpmm.be](http://mpmm.be)



(1) "Un petit établissement brassicole en milieu rural : la brasserie-taverne seigneuriale de Thynes (Dinant) aux XVI<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles", Pascal Saint-Amand, publié dans Cahiers de la MPMM, 15 - 2020.

(2) L'âge de la bière. Histoire d'une boisson millénaire, Bouvignes-Dinant, 2020 (Cahiers de la MPMM ; 15)

Déjà paru dans cette collection

*Au fil des sources*

*A paraître bientôt*

*La fabuleuse histoire d'Albert Wayens*

*Le développement de l'hôtellerie dans la région de Dinant*

Le Waulsortium vous propose toute l'année conférences, balades, animations ludiques et visites guidées, publiques programmées et privées sur demande, ainsi qu'un Waulsortium virtuel.

Infos : [waulsortium.be](http://waulsortium.be) – [guide@waulsort.be](mailto:guide@waulsort.be) – 0476/61.79.10

Merci à tous les Waulsortois, Hastiérais, Dinantais et autres amoureux de la Haute-Meuse qui partagent avec nous et sur internet leur patrimoine, leurs souvenirs précieux, trésors et documents. Merci aux anciens éditeurs de cartes postales (Nels, Roba, Collot, Bodega, Legia, etc.) qui ont immortalisé notre passé. Merci à tous nos partenaires et en particulier la Maison du Patrimoine d'Hastière, le Château de Freÿr et l'Office du tourisme d'Hastière. Merci à la famille Wayens qui nous a confié son incroyable fonds. Merci à vous !