



Brasserie de Dinant

Anc. Ets Laurent & Stévenart

Par Patrick Hamande & Jean Stévenart

Vendredi 7 juillet 2023



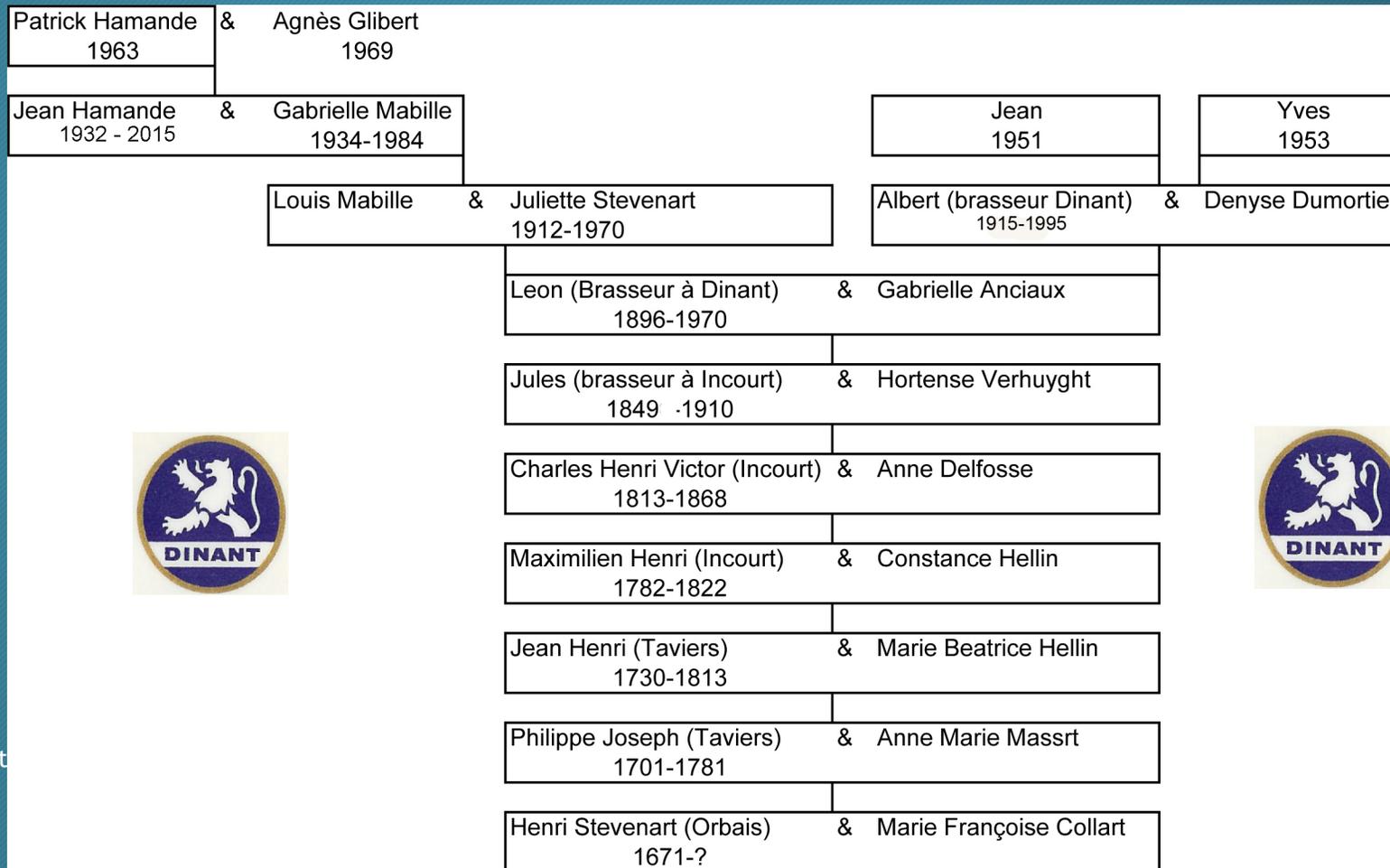
Préambule

- Ce qui est évoqué ce soir est le fruit d'une recherche de 17 années,
- Plusieurs découvertes majeures ont été faites grâce à l'aide reçue d'autres personnes,
- L'ensemble de mon travail a été vu et validé par Jean Stévenart.
- Je n'ai jamais visité la brasserie, j'ai juste découvert le goût de la bière avec mon arrière grand père, j'avais à peine 7 ans,
- Certaines photos ont pratiquement 50 ans, il faut donc les voir avec les yeux de l'époque

Plan de la conférence

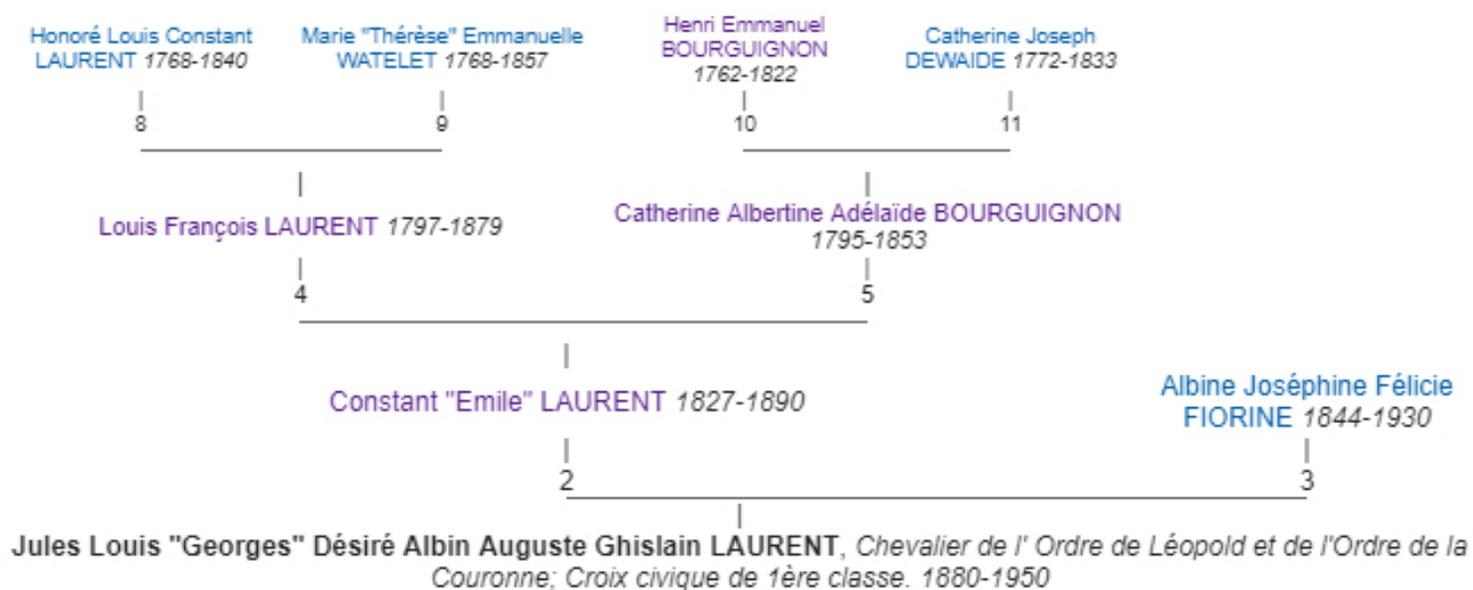
- Pourquoi moi ? Généalogie
- Les origines de la bière, types de bière
- Composition de la bière
- Etapes de la fabrication de la bière
- La Brasserie de Dinant (Anc. Ets Laurent et Stévenart)
- Historique de AB InBev
- Remerciements
- Vos questions, nos réponses

Pourquoi moi ? - Généalogie Stévenart



Généalogie Laurent

Aperçu de l'arbre



Les origines de la bière

- En **Mésopotamie (8000 ACN)**, des tables d'argile témoignent de la présence d'une boisson fermentée élaborée à base de grains, le **Sikaru** (qui signifie « pain liquide »).
- Pour les **Gaulois**, la bière ou **Cervesia** (Cervoise en l'honneur de **Cérès**, la déesse des moissons) est une véritable potion magique.
- Les Gaulois sont aussi les inventeurs du tonneau permettant de mieux contrôler la fermentation et le stockage de la cervoise.
- C'est au **XII^{ème} siècle** que le houblon, plante réputée pour ses vertus antiseptiques et aromatiques, fit une apparition dans la fabrication de la bière et y conféra sa délicieuse amertume.

Les origines de la bière

- Charlemagne, par soucis de qualité, accorde le premier privilège de la fabrication de bière dans son empire aux moines. Jusqu'en 1260 la bière était principalement fabriquée par les moines. Les laïcs s'adonnant à cette pratique devaient s'acquitter d'une taxe : le droit de Gruyt qu'ils reversaient aux moines.
- 1489: pour la première fois la fabrication de la bière est règlementée et codifiée
- Jusqu'en 1842 la bière était principalement de type « fermentation haute » et produite en hiver lorsqu'il faisait naturellement froid

Les origines de la bière

- 1842: découverte du **froid industriel** et apparition de la première bière de « fermentation basse » à Pilsen (Tchécoslovaquie) qui peut être produite toute l'année
- La **pasteurisation en 1857** permet de résoudre le manque de qualité constante, stabilise la bière et permet son transport et donc sa consommation hors des environs immédiats des brasseries
- Des 1950 l'embouteillage industriel dans les brasseries supplante la mise en bouteilles décentralisée chez des concessionnaires et assure une meilleure qualité au consommateur

Types principaux de bière

- fermentation basse (*Pils*) (4,5 - 5,5 % vol. alc.) température de fermentation *entre 8 et 13°C*)
- fermentation haute (*Spéciale Belge, blanche, bière d'abbaye, blonde forte et autres bières régionales ou liées à une ville*) température de fermentation *entre 18 et 25°C*
- fermentation spontanée (*Gueuze-lambic et bières fruitées à base de lambic*) *en contact avec les levures naturellement et uniquement présentes dans l'air de la vallée de la Senne et dans le Pajotteland.*

Composition de la bière

- Eau : absolument de très bonne qualité. Il en faut six à huit litres pour fabriquer un litre de bière ;
- Malt : orge germée puis séchée (source d'amidon). Peut également être torréfiée pour les bières spéciales
- Houblon : soit de type aromatique (il en existe de multiples variétés) soit de type amertume. La combinaison des 2 types de houblons et des variétés aromatiques relève de la recette de chaque bière
- Levures : permettent la fermentation alcoolique mais participent aussi au gout et au parfum ;
- Grains crus (éventuellement) : maïs, riz, froment (par exemple pour les bières blanches)

Etapes de fabrication de la bière

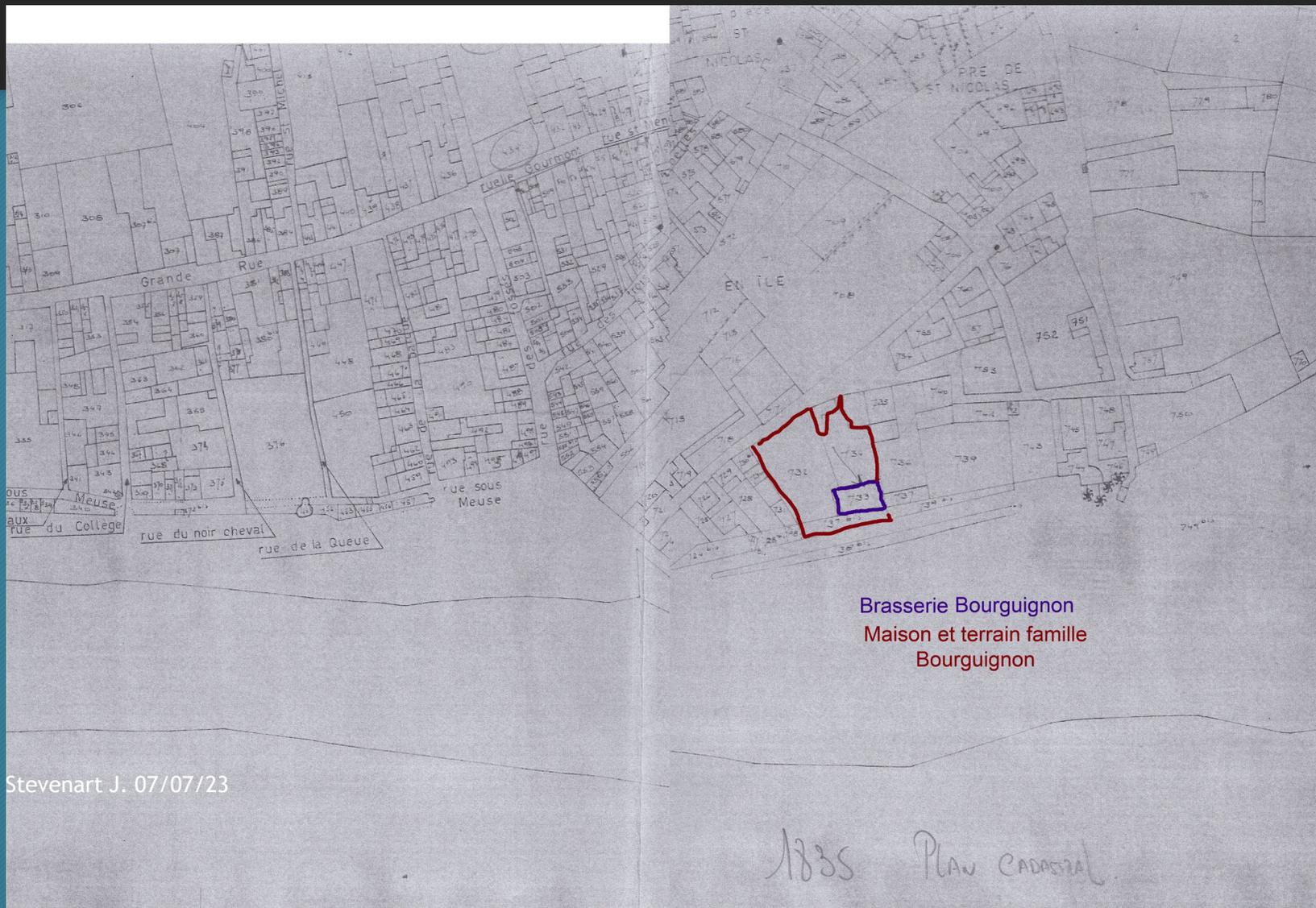
1. Empatage : mélange du malt concassé et éventuellement des grains crus avec l'eau
2. Brassage et ébullition (odeur caractéristique!): par paliers a différentes températures pour transformer l'amidon du malt en sucre
3. Fermentation : transformation par la levure des sucres en alcool et en CO2 (qui sera utilise pour le soutirage). Deux types de fermentation: basse et Haute
4. Garde (10 a 30 jours): période de vieillissement de la bière pour lui donner de la rondeur et assurer sa digestibilité
5. Filtration pour enlever les dernières traces de levure (sauf en cas de refermentation en bouteille) et assurer la clarté et la brillance de la bière
6. Soutirage en bouteilles, en futs ou en boites

Un peu d'histoire

1833: Louis François Laurent, médecin, épouse en 1826 Catherine Bourguignon, héritière de la brasserie Bourguignon dont il reprend a son compte l'exploitation suite au décès du survivant de ses beaux-parents. Celle-ci était située sur une partie de l'emplacement de la Brasserie actuelle,

La Brasserie Bourguignon était déjà présente dans les années 1600 pas loin de 400 ans.

Plan cadastral 1835 (M. Coleau)



Un peu d'histoire

1850 : Brasserie Constant Emile Laurent

1866 : Installation d'une machine à vapeur

1870 : Caves de stockage à Mouchenne



Un peu d'histoire

1880 : Emile Laurent entreprend d'importantes modifications au bâtiment

En 1882 : Brasserie Jules Laurent

1906 : Georges Laurent a été appelé comme directeur pour le compte de sa maman Mme veuve Emile Laurent Fiorine

En 1911 : Brasserie Georges Laurent

Un peu d'histoire

Léon Stévenart provient d'Incourt,
son papa était brasseur et bourgmestre.

En 1912 : Brasserie Laurent et Stévenart (le 4 mai),
(leurs épouses étaient sœurs)

Période de guerre, réquisition des cuivres et autorisation pour certaines
brasseries de les conserver.

Période des expositions universelles et des diplômes,

BRASSERIE
STÉ-VERHUYGHT
Incourt, le 14 Janvier 1912. 1912.

Madame M. Laurent
A J. STÉVENART-VERHUYGHT, INDUSTRIEL,
POUR VENTE ET LIVRAISON DE CE QUI SUIT, PAYABLE A JOURS

N°	MOIS	DATE	DOIT	AVOIR	
				FRS.	CENT.
14	Janv.	14	deux un baril 1/2	5	30
	Janv.	17	deux un baril 1/2	4	20
	Janv.	18	deux un baril 1/2	5	30
		19	deux un chet un baril 1/2	14	50
		22	deux un chet 1/2		
			Total 145.00		

J. Stévenart
16 Janvier 1912

Circulaire N° 30.

1. Saisie des cuivres. — Suivant arrêté de M. le Gouverneur Général du 30 décembre 1916, publié dans le Bulletin officiel des lois et arrêtés en date du 29 janvier 1917, n° 305, § 2, classe 38, les appareils en cuivre dans les brasseries sont soumis à l'obligation de la déclaration; en même temps, ces objets sont saisis.

Suivant § 5 de cet arrêté, les déclarations de l'existence des cuivres sont à inscrire suivant leurs poids nets, en kilos, sur des feuilles de déclaration que l'on peut obtenir auprès de l'autorité compétente (Orts-Kommandantur oder Abschnitts-Kommandantur) ou aux endroits à désigner par elle; ces déclarations doivent être remises le 15 février 1917 au plus tard.

Après démontage de leurs cuivres, les brasseurs qui ne se sont pas procuré en temps opportun des appareils de remplacement en fer ne seront plus en mesure de brasser eux-mêmes.

2. Brasseries centrales. — Afin de garantir l'approvisionnement régulier en bière de la population, en vertu de l'arrêté du 24 mars 1916, la Brauerei Kontrollstelle a fixé un nombre de brasseries qui serviront de brasseries centrales.

Ces centrales ont à entreprendre le brassage des matières premières des brasseries avoisinantes qui cesseront leur fabrication par suite du démontage de leurs appareils en cuivre ou pour cause de manque de matériel d'exploitation.

A côté de ces brasseries centrales seront tolérées pour le moment les brasseries qui ont réussi à se pourvoir d'appareils en fer, bien entendu, à condition qu'elles aient assez de charbon et d'huile pour maintenir leur exploitation en activité.

Une liste des brasseries centrales prévues dans votre province est jointe à cette circulaire. Si vous préférez vous entendre avec une autre brasserie dont l'exploitation est autorisée pour le moment, la Brauerei Kontrollstelle ne fera pas d'objection.

3 Fourniture de l'orge non répartie. — Selon circulaire n° 29, une troisième distribution de l'orge provenant de la récolte de 1916 aura lieu prochainement.

Afin d'éviter des transports inutiles du dépôt jusqu'à la brasserie et en tenant compte de leurs difficultés actuelles, les brasseries qui ne sont ni parmi celles indiquées sur la liste ci-jointe des centrales ni parmi les brasseries tolérées, sont priées d'indiquer au reçu de la présente, à la Brauerei Kontrollstelle, dans quelle brasserie centrale ou tolérée ils ont l'intention de brasser leurs matières premières, afin d'éviter de transporter les orges ou malts auxquels ils ont droit.

1. Saisie des cuivres. — Suivant arrêté de M. le Gouverneur Général du 30 décembre 1916, publié dans le Bulletin officiel des lois et arrêtés en date du 29 janvier 1917, n° 305, § 2, classe 38, les appareils en cuivre dans les brasseries sont soumis à l'obligation de la déclaration; en même temps, ces objets sont saisis.

Suivant § 5 de cet arrêté, les déclarations de l'existence des cuivres sont à inscrire suivant leurs poids nets, en kilos, sur des feuilles de déclaration que l'on peut obtenir auprès de l'autorité compétente (Orts-Kommandantur oder Abschnitts-Kommandantur) ou aux endroits à désigner par elle; ces déclarations doivent être remises le 15 février 1917 au plus tard.

Après démontage de leurs cuivres, les brasseurs qui ne se sont pas procuré en temps opportun des appareils de remplacement en fer ne seront plus en mesure de brasser eux-mêmes.

2. Brasseries centrales. — Afin de garantir l'approvisionnement régulier en bière de la population, en vertu de l'arrêté du 24 mars 1916, la Brauerei Kontrollstelle a fixé un nombre de brasseries qui serviront de brasseries centrales.

Ces centrales ont à entreprendre le brassage des matières premières des brasseries avoisinantes qui cesseront leur fabrication par suite du démontage de leurs appareils en cuivre ou pour cause de manque de matériel d'exploitation.

A côté de ces brasseries centrales seront tolérées pour le moment les brasseries qui ont réussi à se pourvoir d'appareils en fer, bien entendu, à condition qu'elles aient assez de charbon et d'huile pour maintenir leur exploitation en activité.

Une liste des brasseries centrales prévues dans votre province est jointe à cette circulaire. Si vous préférez vous entendre avec une autre brasserie dont l'exploitation est autorisée pour le moment, la Brauerei Kontrollstelle ne fera pas d'objection.

3 Fourniture de l'orge non répartie. — Selon circulaire n° 29, une troisième distribution de l'orge provenant de la récolte de 1916 aura lieu prochainement.

Afin d'éviter des transports inutiles du dépôt jusqu'à la brasserie et en tenant compte de leurs difficultés actuelles, les brasseries qui ne sont ni parmi celles indiquées sur la liste ci-jointe des centrales ni parmi les brasseries tolérées, sont priées d'indiquer au reçu de la présente, à la Brauerei Kontrollstelle, dans quelle brasserie centrale ou tolérée ils ont l'intention de brasser leurs matières premières, afin de pouvoir y expédier directement les orges ou malts auxquels ils ont droit.

4. Transport de bières, matières premières et matériel d'exploitation. — Par suite des difficultés de transport provoquées par la gelée des canaux, aucun transport par chemin de fer ne peut être accepté présentement pour les brasseries.

Brauerei Kontrollstelle in Belgien :

SOBERNHEIM.

Vorsitzender.

Annexe : 1 liste.

BRAUEREI KONTROLLSTELLE

in Belgien

Postamt « Nordbahnhof »
Brüssel

Brüssel, den 15. Februar 1917.

Verzeichniss der Zentralbrauereien.Lijst der Centraal-Brauwerijen. — *Liste des Brasseries centrales.***Provinz Namur.** — Provincie Namen. — *Province de Namur.*

Laufende Nr. Loopende Nrs Nos d'ordre	Namen — Namen — Noms	Ort — Plaats — Lieu	Bemerkungen Opmerkingen Observations
1	Aug. Grégoire.	Ciney.	
2	Leloux-Wypeur.	Ciney	
3	Paul Sépulchre (* Brasserie de Malihoux *).	Havelange.	
4	Laurent & Stévenart.	Dinant	
5	Eug. Falmagne.	Falaen.	
6	Belot frères (* Brasserie du Bocq *).	Purnode.	
7	Moussoux frères.	Falmignoul.	
8	Jules Questiaux.	Winenne.	
9	Brass. et Malt. Carrières de Marbre	Bouge.	
10	Fr. Wodon.	Namur, rue des Brasseurs, 97.	





Hamande P & Stevenart J. 07/07/23

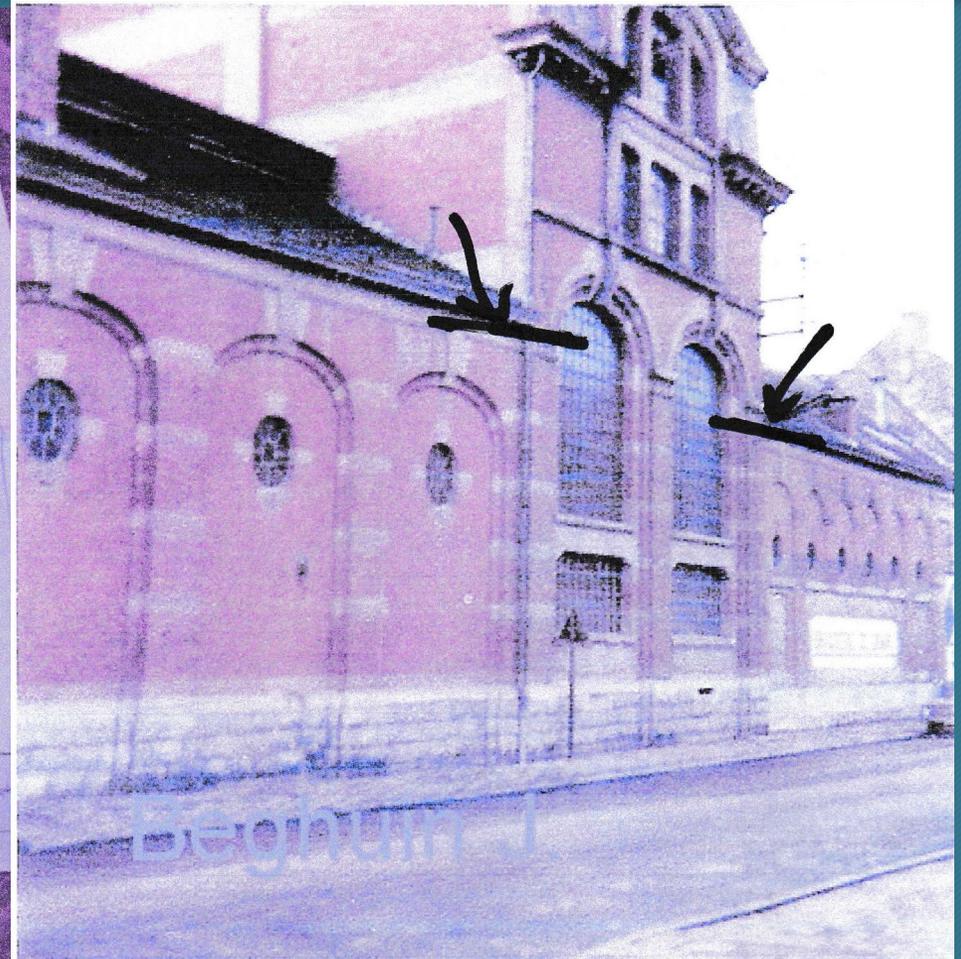
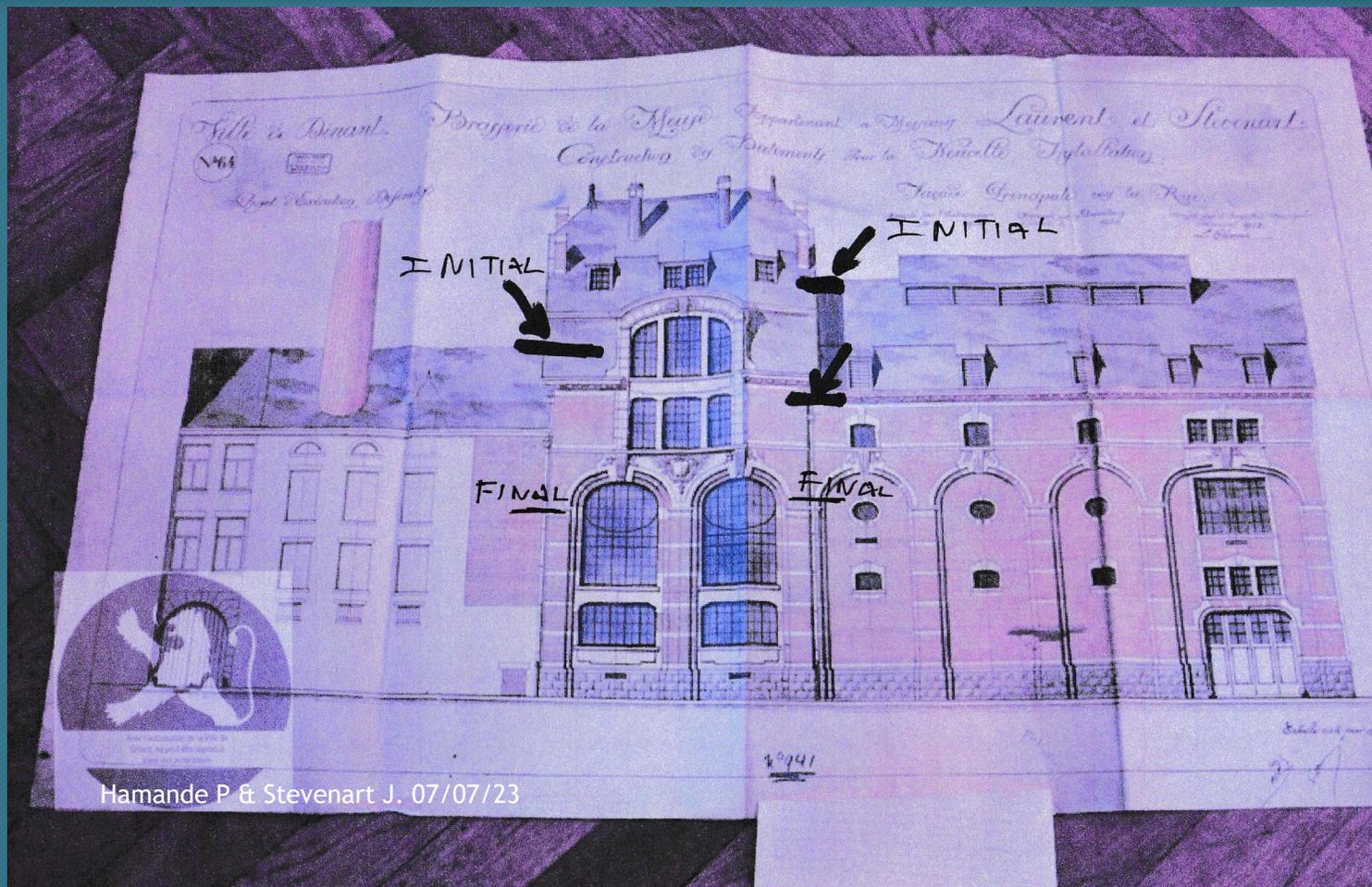
Un peu d'histoire

- 1925-1937 : Changement de nom: « Brasserie de la Meuse » (autrefois Laurent et Stévenart) et construction de la nouvelle brasserie destinée à la production de bière à fermentation basse et haute.

Plans de l'architecte Thomé 1923 (Ville de Dinant)



Les corrections au plan



Un peu d'histoire

- En 1937 : Constitution en société anonyme de la « Brasserie de Dinant S.A. », anc. Ets Laurent et Stévenart avec un capital de 4 millions BEF porté à 10 millions BEF en 1955
- Deux administrateurs de marque : Auguste Lannoye (parent par alliance a épousé la cousine de Léon Stévenart) fondateur des papeteries de Genval.
- *Docteur Edouard Laduron (fondateur de la Clinique St Pierre à Ottignies) (a épousé la fille de Mr Lannoye et Me Stévenart)*
- A cette époque la Brasserie de Dinant possédait également sa propre malterie (activité abandonnée suite à divers incendies)

Un peu d'histoire

- En 1963 : acquisition de la Clinique Ste Anne et doublement de la surface de la brasserie,
- En 1968, Le 20 Août dernière fois que la Dort Pils est produite. Le 23 août, pour la première fois on brasse la Dinant Pils (ce sont les mêmes bières). La ville de Dortmund a obtenu la cessation de la marque Dort car produite dans une autre ville.
- En 1975 : Insertion dans le groupe Kruger Aigle-Belgica (ABK) dont un des actionnaires de référence est la brasserie Piedboeuf (Jupiler et maintenant AB-Inbev) qui reprend ABK en 1977.
- La brasserie de Dinant arrêta sa production le 15 décembre 1975.

Un peu d'histoire

Les bâtiments ont encore servi quelques temps :

- la hall d'embouteillage est devenu un centre de distribution de Jupiler pour les Ardennes tandis que les bureaux commerciaux de Jupiler Ardennes étaient logés dans les anciens bureaux de la Brasserie de Dinant (cote Meuse).

- En 1987 :

Les bâtiments abritant la fabrication côté Meuse furent détruits pour faire place à un immeuble résidentiel « Les Brasseurs »

Le hall de soutirage et de stockage de l'autre côté de la rue furent convertis en arsenal des pompiers puis en atelier de l'Institut Cousot

Son importance

- 200 cafés en contrat exclusif, d'autres sous statut libre
- Chaque seconde quelqu'un consommait 1 boisson produite et/ou commercialisée par la Brasserie de Dinant
- Pratiquement 50 personnes travaillaient dans les années 60 - 70
- En 1937 : 48 brasseries en province de Namur, plus que 14 en 1965
- Production 15000 bouteilles/heure, plus l'équivalent en fûts

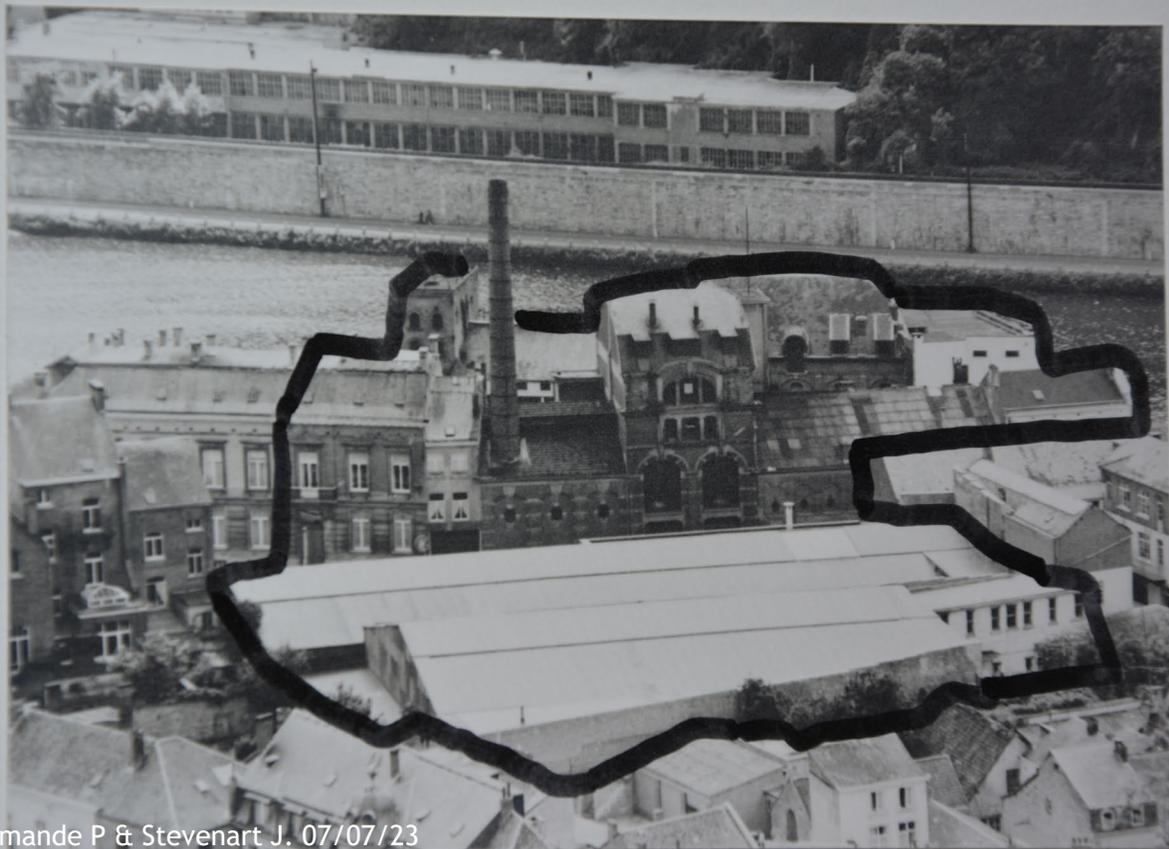
Distribution

- Brasserie de Dinant: cafés situés dans les provinces de Namur et Luxembourg
- la Pils (soit la Dort, soit la Dinant) et les bières de table étaient vendues principalement dans la province de Namur et dans la province de Luxembourg
- les bières spéciales (Copères, Bayard, Abbaye d'Aulne) étaient vendues principalement dans les provinces de Namur et du Hainaut.

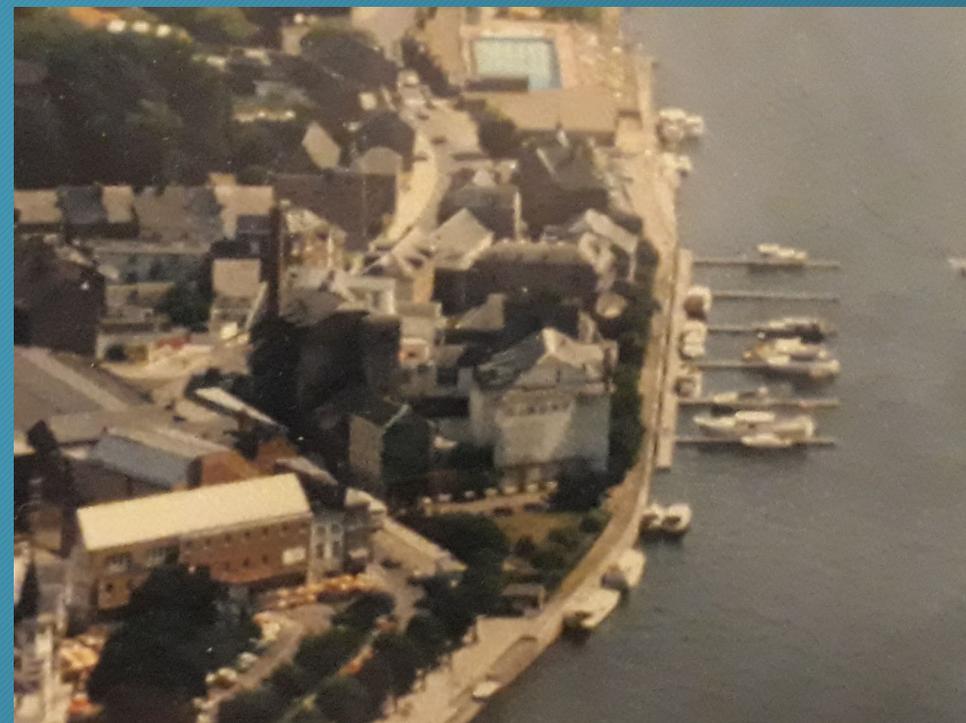
Rôle particulier

- Une plus value économique qui a disparu !
- Création de valeur ajoutée dans l'économie régionale.
- Aujourd'hui la région dinantaise est axée quasi exclusivement sur les services (enseignement, médecine, justice, administrations diverses, grande distribution, etc...) . Ce sont bien sur des secteurs importants, gros employeurs mais sans création de valeur ajoutée industrielle.
- La brasserie faisaient partie de ces entreprises de production qui partent de matières premières qu'elles transforment pour en arriver a finalement commercialiser des produits finis.

La Brasserie



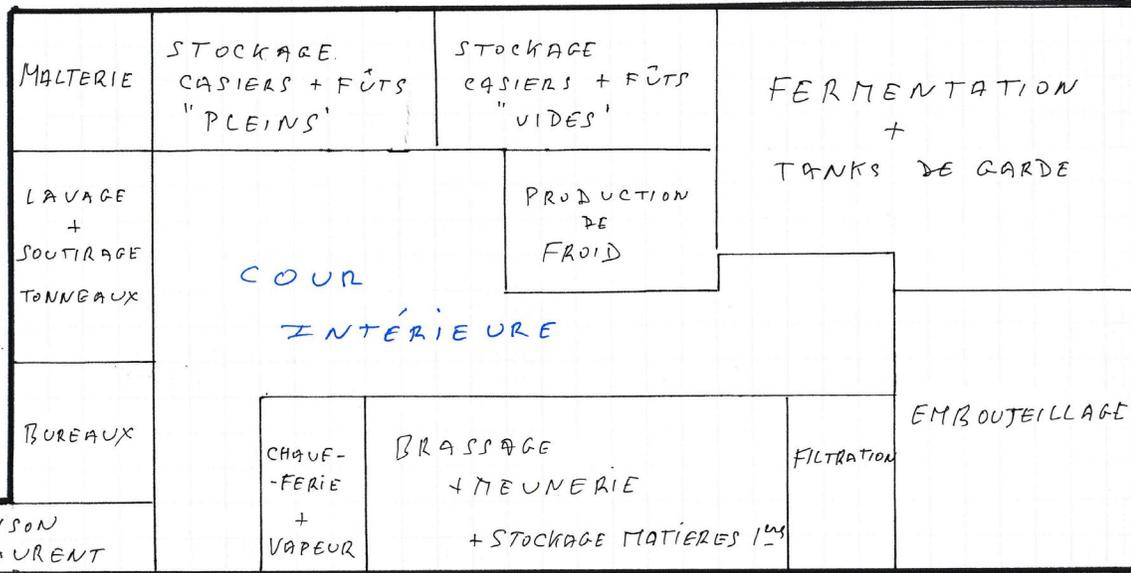
Hamande P & Stevenart J. 07/07/23



La Brasserie

MEUSE 1924

MEUSE



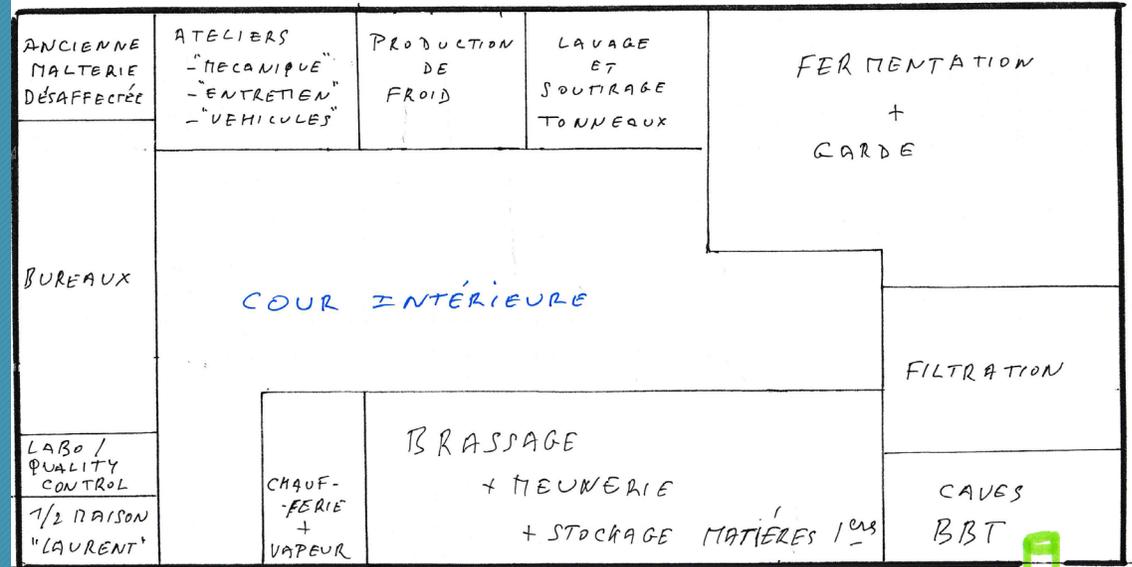
Rue Georges Caumont

Rue Albert Heijbrechts

CLINIQUE SAINTE-ANNE

MEUSE 1964

MEUSE



Rue Georges Caumont

Rue Albert Heijbrechts

← PIPE-LINE SOUTERRAIN

STOCKAGE CASIERS & TONNEAUX

LAVAGE + SOUTRAGE BOUTEILLES

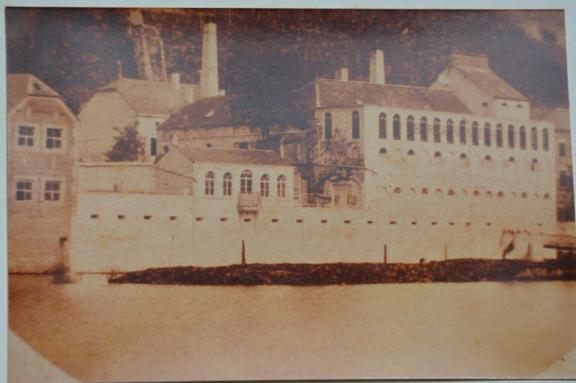
Des photos



... des usines de l'abattoir de Malleville.
Après 3 incendies, la Société Supérieure de
"Malleville"



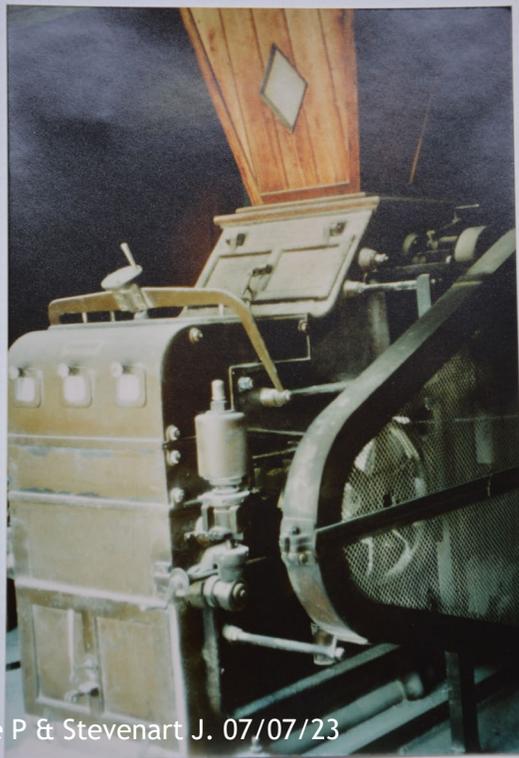
1961



Des photos



La production : meunerie



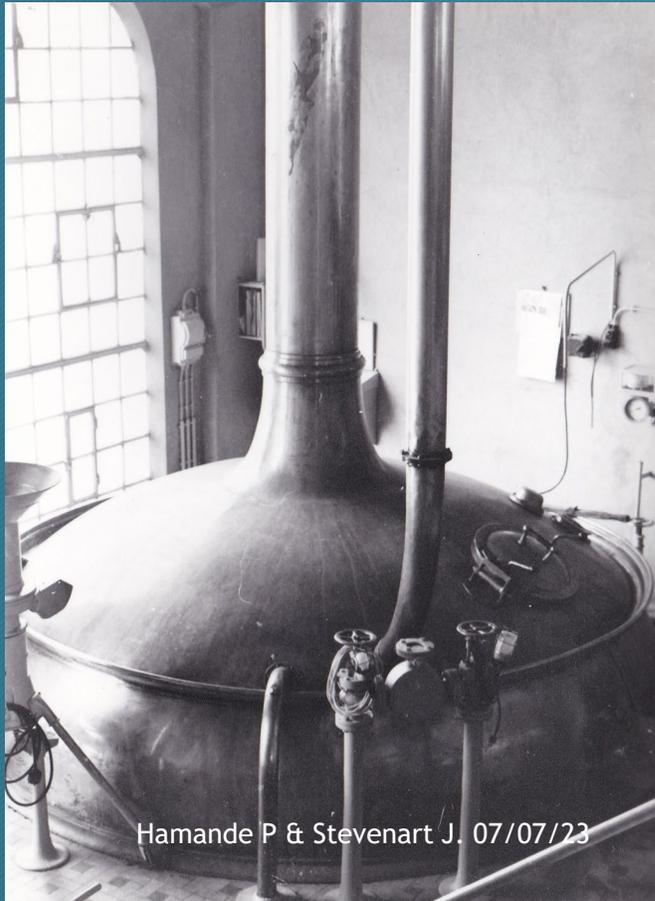
Hamande P & Stevenart J. 07/07/23

Concassage du malt.



Défourage du malt

La production : brassage

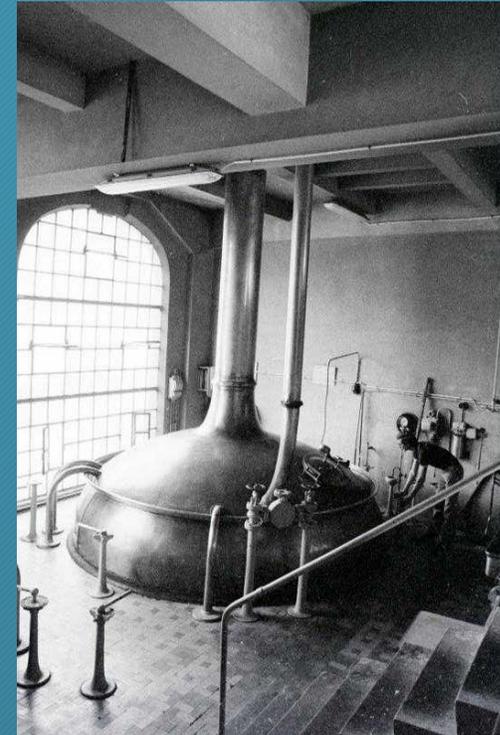


Hamande P & Stevenart J. 07/07/23

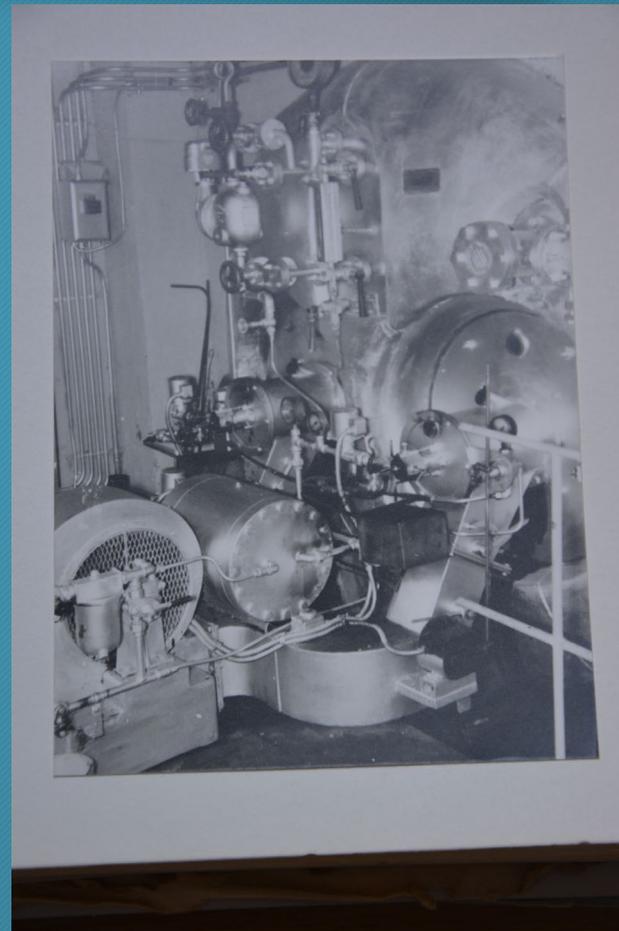


Handblonnage

Le seul cliché où nous voyons de dos Georges Kubla, maître brasseur à Dinant



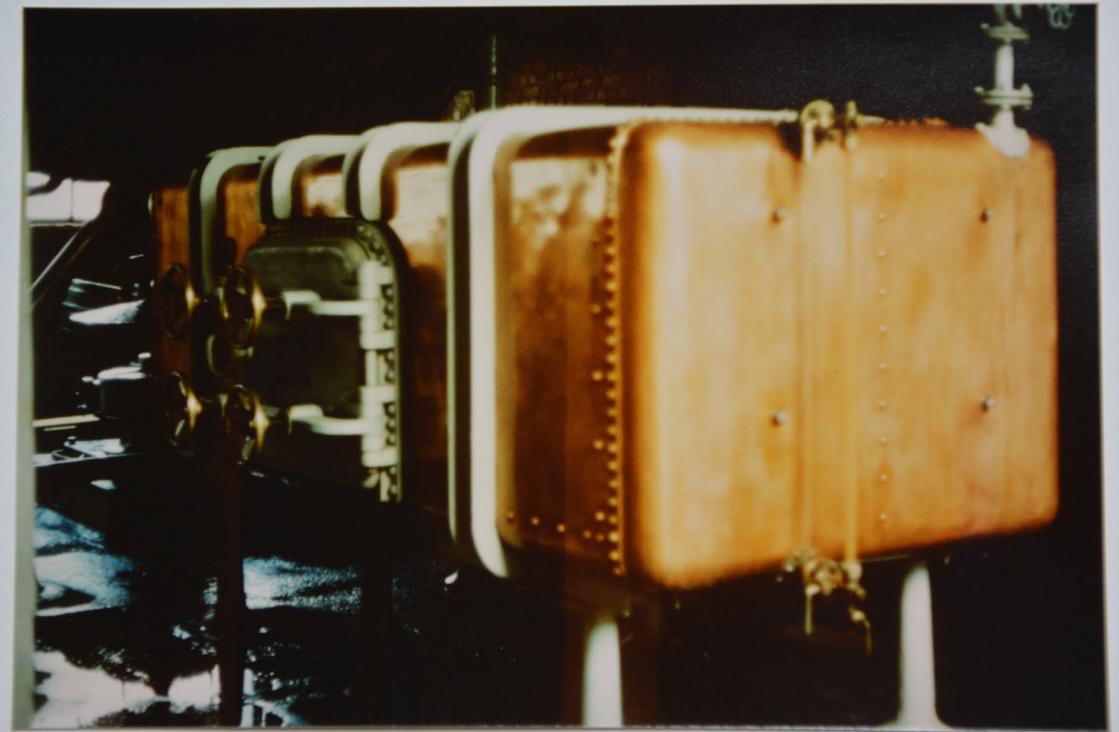
La production : chaufferie



La production : 1^{ère} filtration



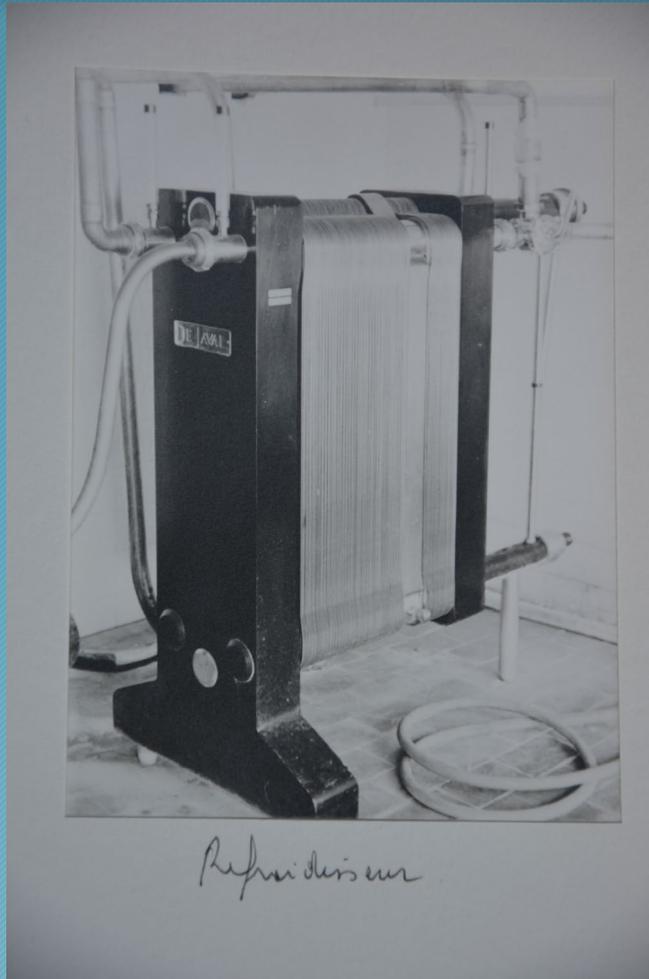
Hamande P & Stevenart J. 07/07/23
Filtration du moût



filtre à Houblon

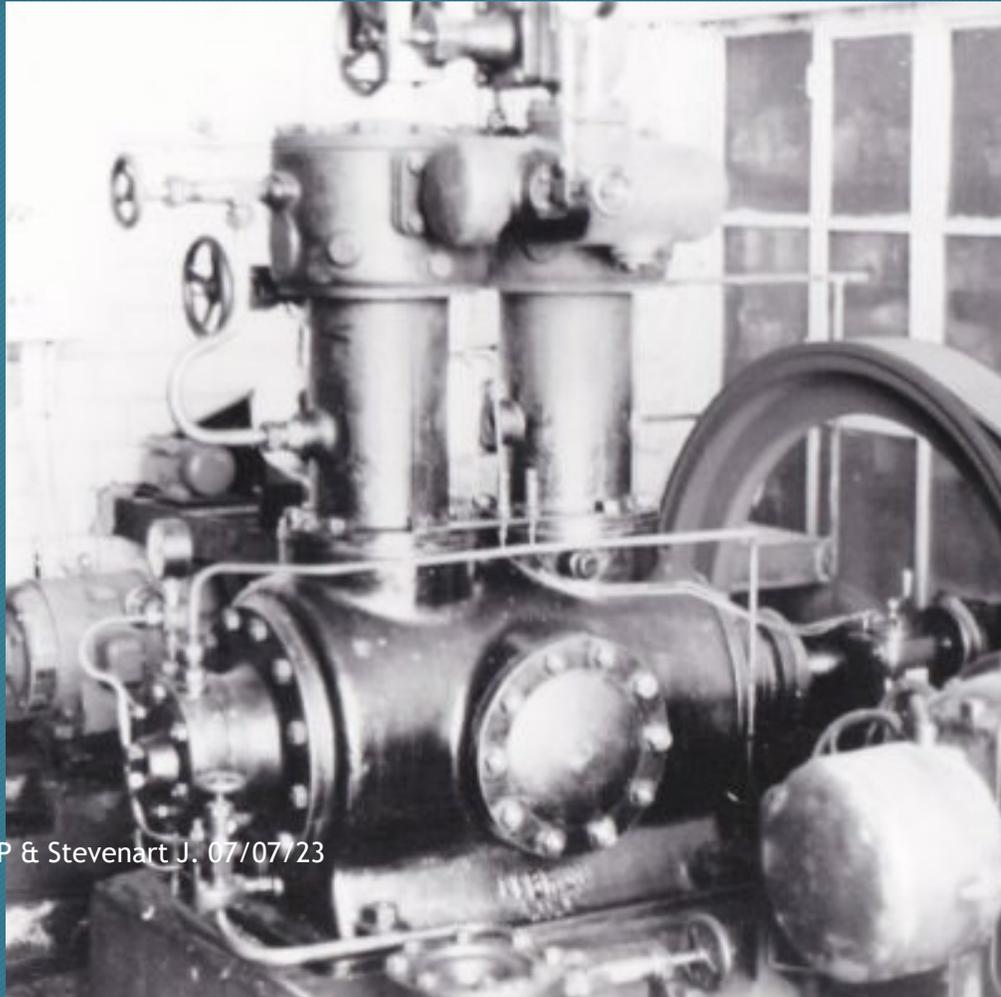
Décantage du houblon

La production : refroidissement



Hamande P & Stevenart J. 07/07/23

Production de froid



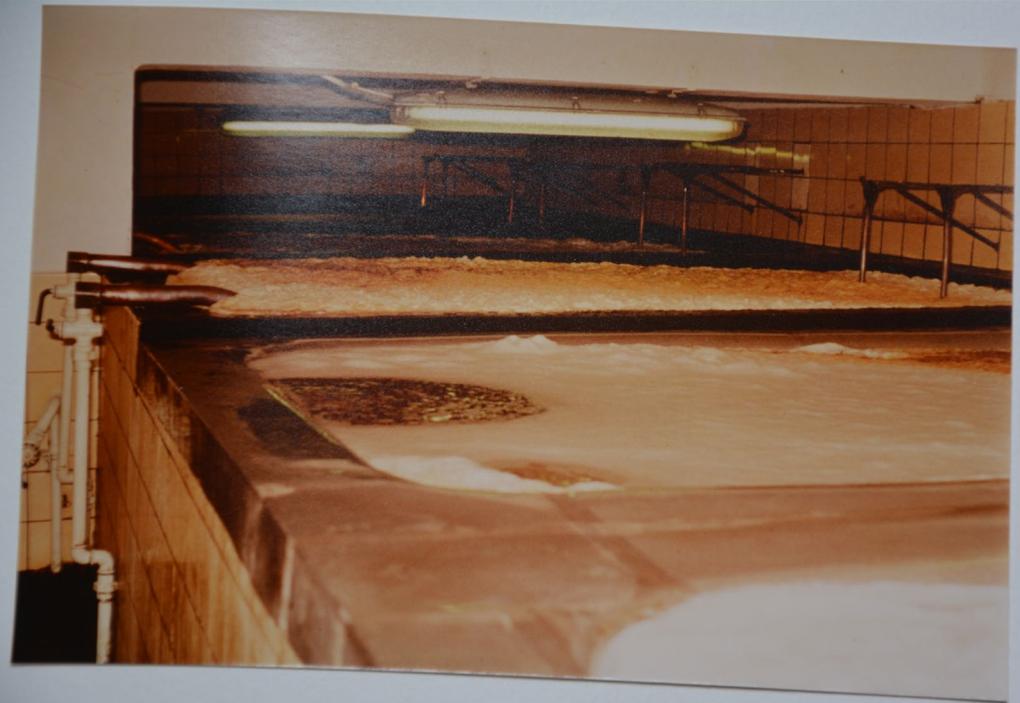
Hamande P & Stevenart J. 07/07/23

La production : fermentation



Hamande P & Stevenart 1_07/07/23

Fermentation basse, la levure descend en fin de processus



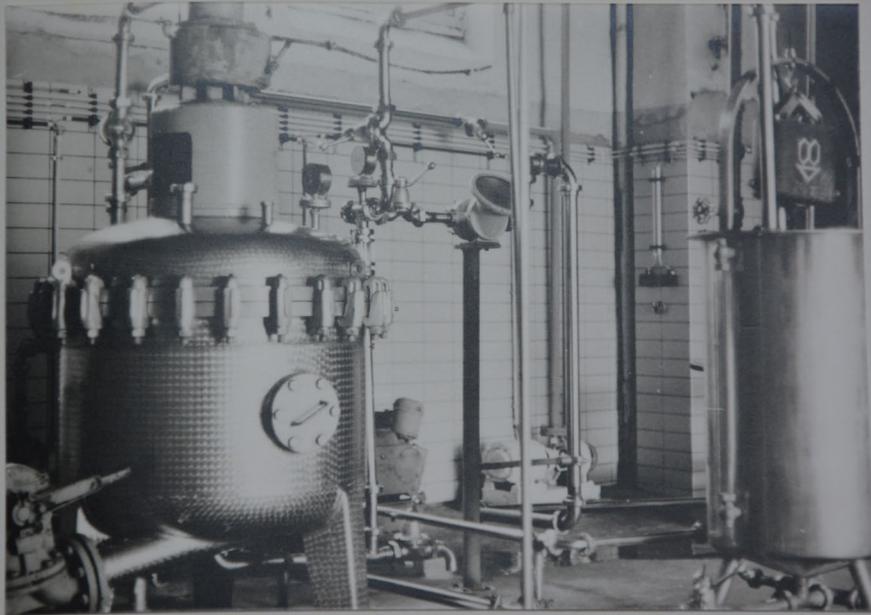
Fermentation haute, la levure monte

La production : cuves de garde (+/- 100)



Hamande P & Stevenart J. 07/07/23

La production : filtration finale



Production : tanks cannetterie (Bright Beer Tanks)



Hamande P & Stevenart J. 07/07/23

Le contrôle de la production : le laboratoire



nous pouvons le dire, répondent à notre attente ; ils sont tout à fait supérieurs. Nous jouissons en outre d'une situation unique. Les brasseurs ou les marchands de bière dépositaires d'une brasserie de fermentation basse éloignée comme c'était le cas pour ceux de nos provinces du sud étaient forcés de prendre par wagon, ce qui est toujours un grand ennui surtout pendant la période chaude ; les bières souffraient du transport et les tarifs toujours de plus en plus élevés forçaient les expéditeurs à faire des wagons de cinq tonnes. Il arrivait souvent que les derniers tonneaux fournis à la clientèle étaient défectueux parce qu'ils n'avaient pas été conservés dans des locaux suffisamment froids.

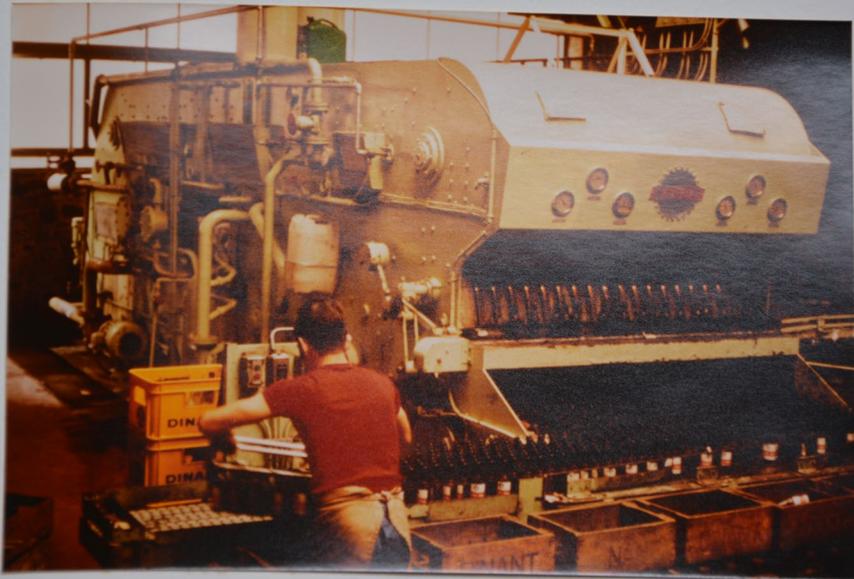
Notre but, à nous, est de servir régulièrement nos clients par camions auto, ne leur fournissant jamais la bière que pour quelques jours. Durant la période chaude nos camions circuleront de grand matin assurant ainsi à nos clients des bières qui auront été à l'abri des rayons si néfastes du soleil.

Nous sommes donc à votre disposition, vous nous ferez le plaisir de venir visiter nos installations, ou nous nous rendrons chez vous à votre première demande, vous soumettant nos prix pour des bières basses que nous vous garantissons de tout premier choix et de grande conservation.

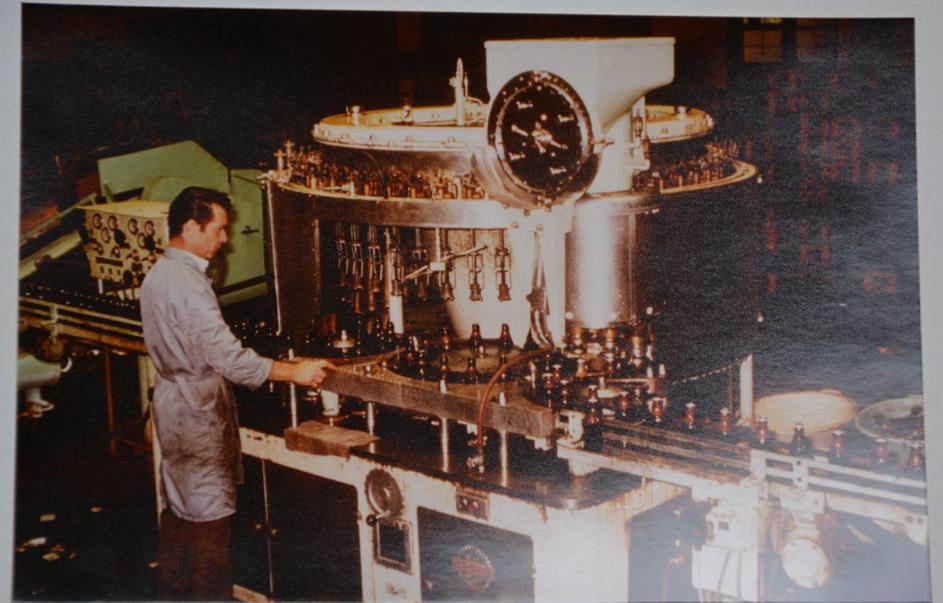
Agréez Monsieur, l'assurance de nos sentiments distingués.

Laurent et Stévenart

Production : soutirage bouteilles

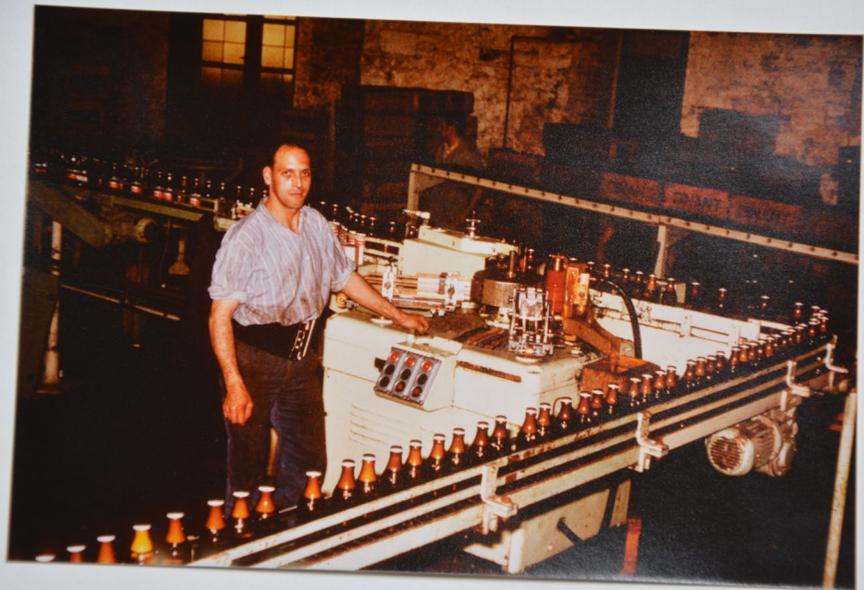


Lavage

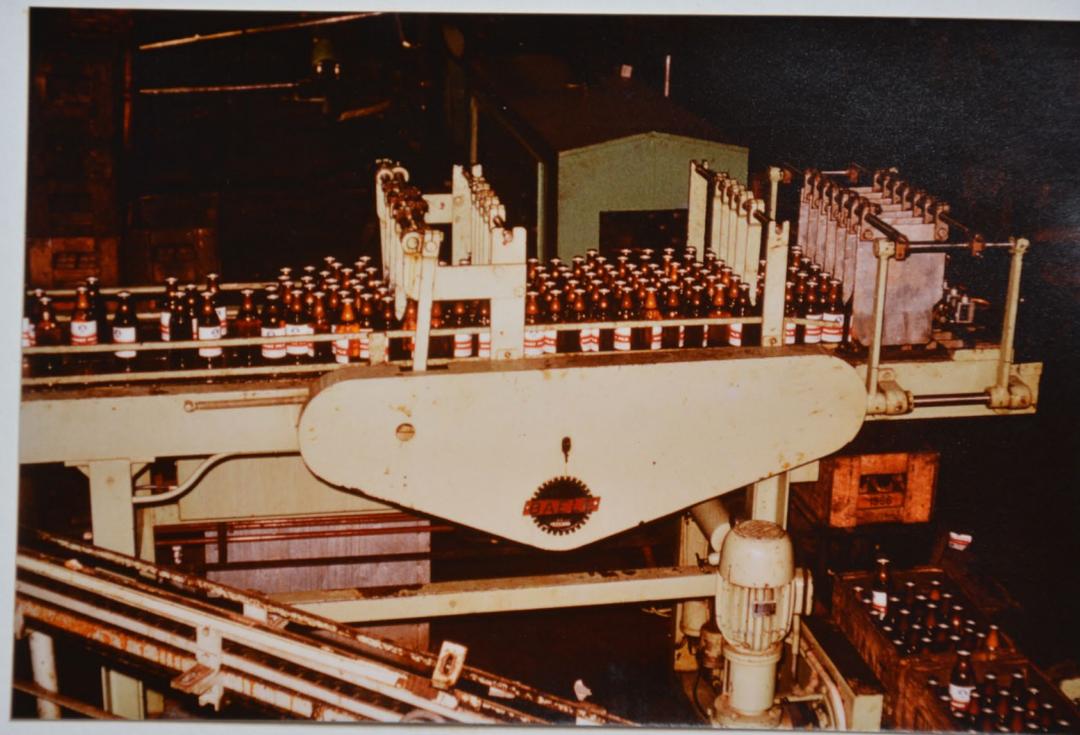


Soutireuse capsuleuse

Production : soutirage bouteilles

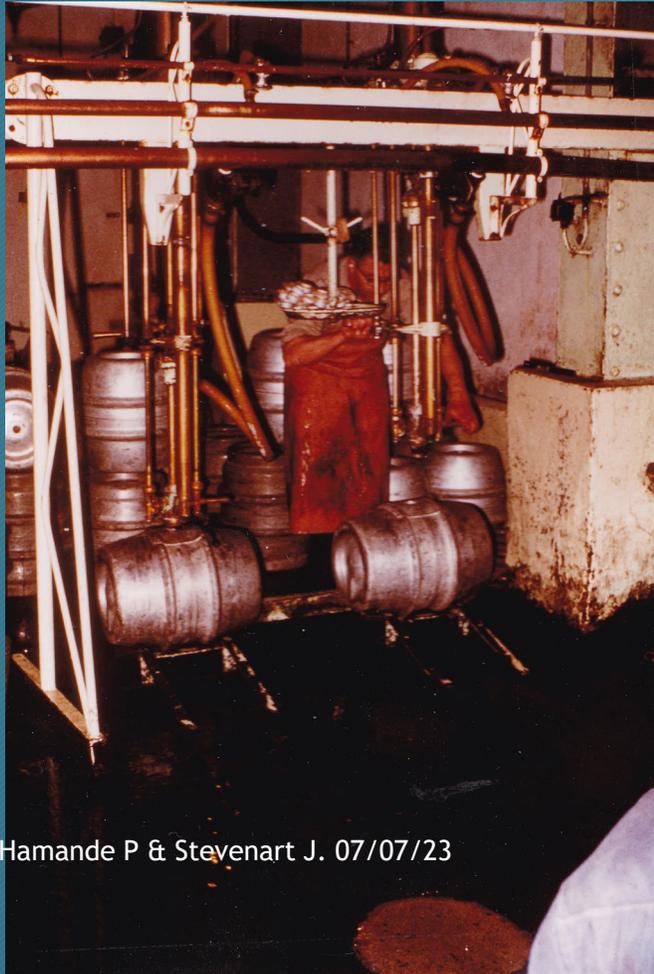


Etiquetteuse



Encasseuse

Production : soutirage fûts



Hamande P & Stevenart J. 07/07/23



Stockage

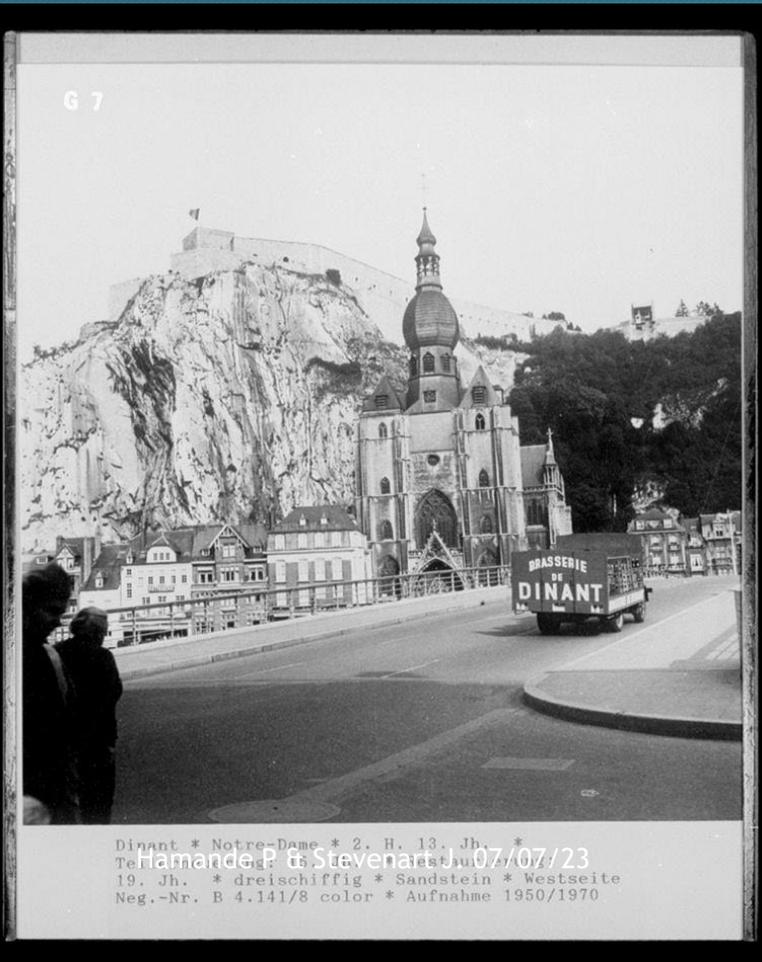


Hamande P & Stevenart J. 07/07/23

Transport livraison primaire (vers les dépôts)



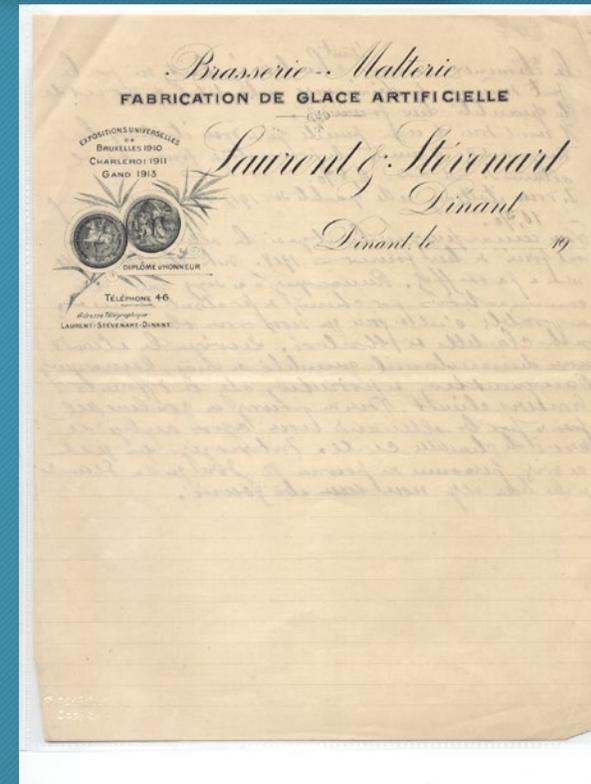
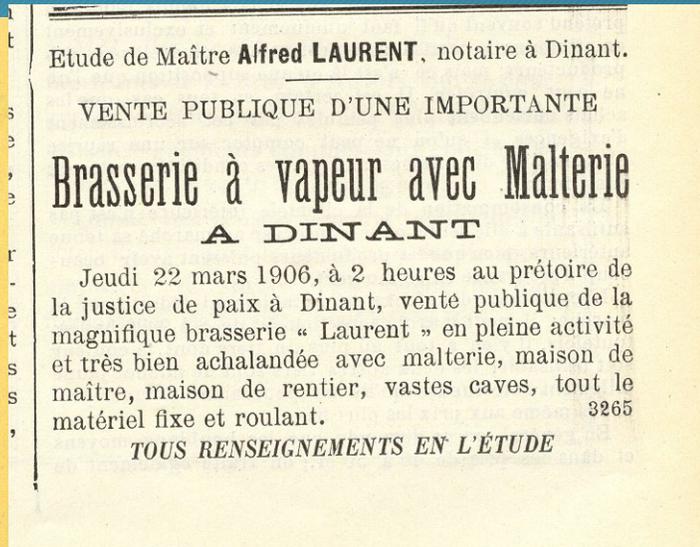
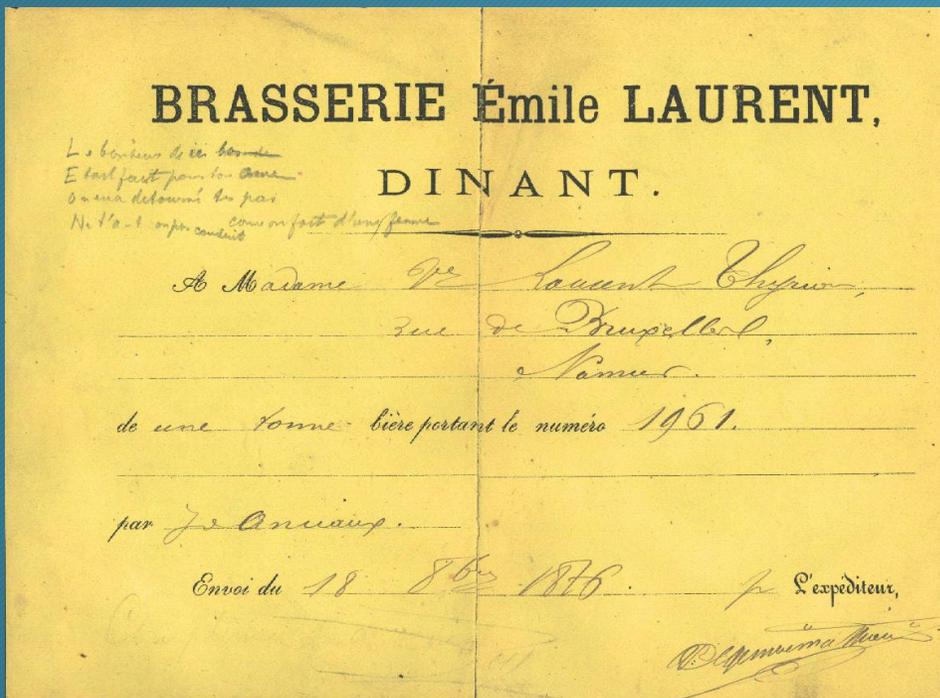
Transport livraison secondaire (aux points de vente)



Quelques changements

- Du bouchon de liège au bouchon de porcelaine et la capsule
- Du fût en bois vers le fût en métal
- Du casier en bois vers le casier plastic
- De la bouteille gravée au nom de la brasserie vers la bouteille standard et neutre interchangeable entre les brasseries

Documents



Documents

BRASSERIE

M^{re} Louis Herbeaux et C^{ie} Do^t

Jules LAURENT
SUCCESEUR

à Jules Laurent

pour vente et expédition faites à ses risques et périls par
payable à Dinant au comptant sans escompte.

Dinant le 31^{er} 1891

Septembre 17	Vin 1/2 tonne S	6 50
	Les six francs s ^{on}	6 50

coll Hamande P.

N.B. On est prêt de ne pas laisser les tonneaux. Ceux-ci étant placés sur chariot avec le bouchon pour robinet ou dessous il se trouve un petit trou par lequel on peut se servir pour verser le vin. Si l'on veut essentiellement à faire un ton avec une ouïe ou est percé de la faire sur le bouchon même ou sur les tonneaux et non entre celui-ci et le bouchon car ce système gâte le ton du tonneau qui doit par cela même subir une réparation dont le prix sera porté au compte du destinataire. Pour servir de reboucher les tonneaux faut le trou de sautoir que le trou de bouchon et de me les ramener tout qu'ils sont vides par TARIF 3 & BUREAU RESTANT.

On est prêt de ne pas laisser les tonneaux. Ceux-ci étant placés sur chariot avec le bouchon pour robinet ou dessous il se trouve un petit trou par lequel on peut se servir pour verser le vin. Si l'on veut essentiellement à faire un ton avec une ouïe ou est percé de la faire sur le bouchon même ou sur les tonneaux et non entre celui-ci et le bouchon car ce système gâte le ton du tonneau qui doit par cela même subir une réparation dont le prix sera porté au compte du destinataire. Pour servir de reboucher les tonneaux faut le trou de sautoir que le trou de bouchon et de me les ramener tout qu'ils sont vides par TARIF 3 & BUREAU RESTANT.

BRASSERIE
DINANT
Jules LAURENT

DIPLOMES D'HONNEUR
BRUXELLES 1887 - ANVERS 1894

TELEPHONE N° 46

JULES LAURENT
BRASSEUR-MALTEUR

Dinant, le 10 mai 1902

Monsieur Louis Herbeaux,
C^{ie},

J'ai l'honneur de vous informer que j'ai en
cours de la somme de six francs 50 c^t
montant de votre compte n° 123456
je me permets de vous en faire remise ce
jour mai 1902

Je vous prie de prendre note et d'en donner bon accueil
à ma signature.

Recevez, Monsieur, mes sincères salutations

Jules Laurent

Brasserie-Malterie
Georges Laurent
Dinant

Dinant, le 27 juin 1901

Laurent & Stévenart

EXPOSITION UNIVERSELLE
DE BRUXELLES 1910

DIPLOME D'HONNEUR

TELEPHONE 46

Adresse Télégraphique:
BRASSERIE LAURENT DINANT

Monsieur le Directeur
13 Rue Vautier
Bruxelles.

Monsieur le Directeur
à l'honneur de vous adresser
à l'occasion de l'Exposition
de Bruxelles 1910 deux mille cent cinquante
francs pour l'obtention de médailles et
prix de la section de brasserie. Les
prix de la section de brasserie sont
deux mille cent cinquante francs
pour l'obtention de médailles et
prix de la section de brasserie. Les
prix de la section de brasserie sont
deux mille cent cinquante francs
pour l'obtention de médailles et
prix de la section de brasserie.

Je vous prie d'agréer, Monsieur,
l'assurance de ma haute estime et
de ma haute considération.

Georges Laurent

le 27/11

Documents

50

Brasserie de la Meuse

15-2

LAURENT & STÉVENART

DINANT

N° 2484
2525.

Téléphone N° 28. — Compte Chèques Postaux N° 10229
Registre du Commerce de Dinant N° 798

Le 7 Janvier 1934.

Monsieur François Simonis, Massus, à Cuperly, Dinant

Pour ce qui suit, payable à Dinant le

Toute somme non payée à l'échéance porte intérêt à notre profit. — Nos dispositions ne sont pas une dérogation au lieu de paiement.

Nombre de Cases	Quantité	DÉSIGNATION	Prix	SOMMES
75224	18.00	3/4 "Rout"	1.-	18.00.-
40224	9.60	3/4 "extra. belge"	0.75	6.42.-
		Caxe:		24.42.-
				6.2.-
				1.584.-

10/12

Hamande P & Stevenart J. 07/07/23

TEXA ON BEHALF OF THE REGISTRAR
sur la déclaration pour l'acção.

BRASSERIE DE LA MEUSE

Laurent & Stevenart

DINANT

BIÈRES A FERMENTATION BASSE
MALTERIE

Spécialités Universelles de
Bruxelles 1870 Liège-Anvers 1890
Ottawa 1911 Bruxelles 1928
Gand 1913
Diplôme d'Honneur Moutils d'Or

Téléphone 28
Adresse télégraphique : LAURENT-STÉVENART-DINANT
Compte Chèques Postaux : No 10229
Registre de Commerce : No 798

Dinant, le 29 novembre 1939

Monsieur l'Abbé Jadin,
Aumonier militaire,
2° Bataillon-19° de Ligne,
Hingeon.

Monsieur l'Abbé,

Nous avons beaucoup regretté n'avoir pu vous rencontrer hier à la soirée avec votre cantinier Poncelet de Dinant.

Nous pouvons vous assurer que nous mettrons tout en oeuvre pour donner entière satisfaction sous tous les rapports. Notre dépositaire pour Namur est Monsieur Fernand Degives, provenant de Lustin et habitant actuellement chaussée de Gembloux, n° 162 à Saint-Servais. C'est lui qui peut vous servir soit à Vezin, soit à Seilles; il se tient à votre entière disposition pour vous remettre conditions. Quant à la qualité, il reçoit sa bière embouteillée à la Brasserie, c'est vous dire que nous nous portons garants de la qualité.

Nous espérons bien que vous voudrez faire un essai qui vous convaincra et nous vous présentons, Monsieur l'Abbé, l'hommage de nos sentiments distingués.

BRASSERIE DE DINANT S.A.
RNC. E. LAURENT & STEVENART
Un Fonde de Pouvoirs, L'Administrateur-Directeur,

A. Stevenart

ANCIENS ÉTABLISSEMENTS LAURENT & STEVENART DINANT

BRASSERIE DE DINANT

S.A.

Monsieur HALLET,
Brasserie HALLET,
585I ST-DENIS (BOVBESSE).-

N°REF. 5242/AS/LP V°REF. 5500 Dinant, le 30 Novembre 1972.-

Monsieur,

On vient de me faire part de votre communication téléphonique se rapportant à des bouteilles sales.-

Soyez persuadé que j'ai immédiatement fait le nécessaire pour que pareille chose ne se présente plus.-

En m'excusant de ce qui s'est passé, je vous prie de croire, Monsieur, à l'expression de ma considération très distinguée.-

A. STEVENART.-

TÉL. 082/232.25 — R. C. DINANT 798 — C. C. P. N° 102.29 — T. V. A. 402.540.692 — Banque Cépine Namur N° 61419 CO1
EXPOSITIONS UNIVERSELLES DE BRUXELLES 1910 — CHARLEROI 1911 — GAND 1913 — LIÈGE — ANVERS 1930 — BRUXELLES 1935 (DIPLOME D'HONNEUR) — PARIS 1937 (DIPLOME D'EXCELLENCE) — CÔMBOURG 1949 (MÉDAILLE D'OR) — LUXEMBOURG 1951 (DIPLOME D'HONNEUR)

Jan

L. Copères. 505° 121
 M et M: Guilbert.
 Branin u 116
 H: 8H
 Rt: 27,3L
 pHK 5,59 / 5,25
 5,16 / 3,3
 Sachant: 25/30
 Écoulem: norm.
 (6-13-14-17)
 Le: 28.11.68
 no: 14,5 B
 5,9H D
 Revue: Jang. VII (113)
 Ajoute 90cc H₂O₄

x H 90 kg Carib. new - 8.1
 730 - " Houng, no. 10 - 8.4
 x 360 - " Minich palekew. 8.1
 60 - " Case-Mienne
 10 - " Teruise
 100 - " Branex
 1750 kg
 100 - " Suo.int.m.
 1850 kg → 1950 (465.675)

Hallistan 67: 10 kg
 Bruw. Gold 67: 6 - "
 Kent 67: 20 - "
 36 kg

1 l colitant
 0,9 Antal (450+450)
 Houll. e. ou: 1^k, 300 Kent Hopfix

	5	6	h ₂	%
18.		18,5		18,5
20.	18,2 -	21,2	19,2 -	21,2
30.	23 -	23,7	23 -	23,6
1/12.	24,5		24,2	
2.	24,2		23,4	5,4 - 62,8
3.	23,5		22,7	5,1 - 64,8
4.	22,3		20,4	5,0 - 65,5
4.		26,1		
5.	25,8 -	25,3		3,8 - 73,8
6.	24,9			3,2 - 77,9

Le 4/12 repimpe dans le univo. 5 et chauffée

t. no: ~~71~~
 le 6/12

t. no 71: 70 + 7/2 - 30 + 25/3 -
 ride 2 3/4.

45
 28
 17
 84
 17
 67

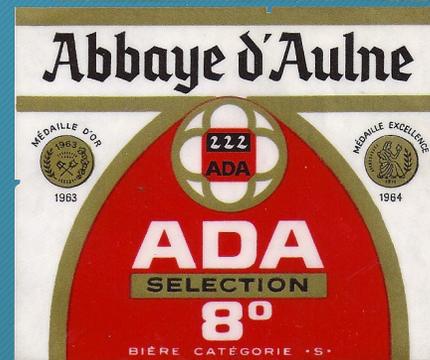
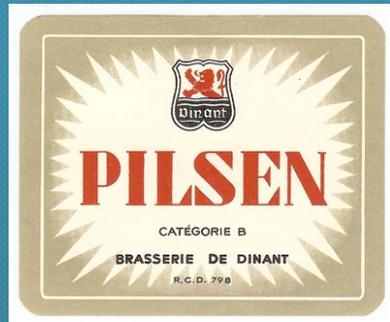
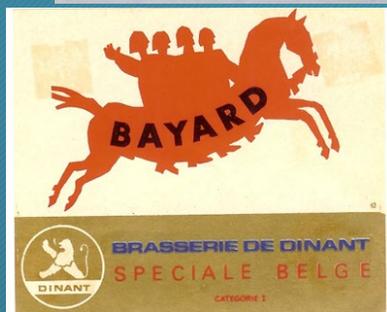
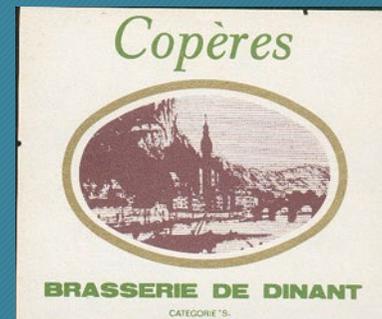
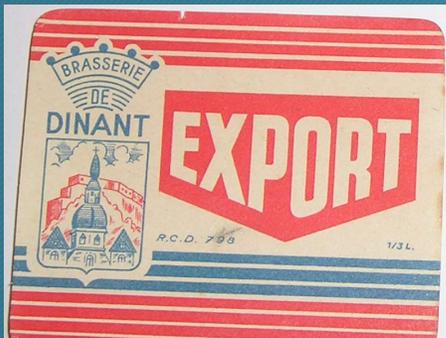
eut en
 bliquement

L. Dont. 996
 M. Guilbert - M.
 Branin u 96
 H: 212
 Rt: 27,7L
 pHK 5,34 / 5,25
 5,16 / 3,3
 Colant:
 Sachant: 20
 Écoulem: norm.
 840 kg
 820 - "
 1540 - "
 400 - "
 3600 kg

Suez
 Suez
 Pulamg

Hamande

Quelques étiquettes



Hamande P & Stevenart J. 07/07/23

Quelques bouchons



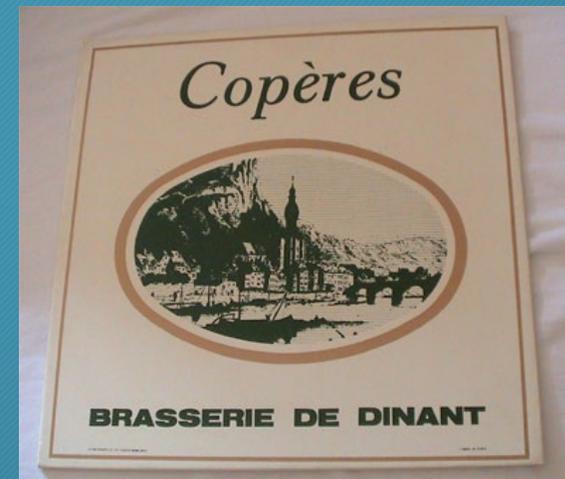
Quelques capsules



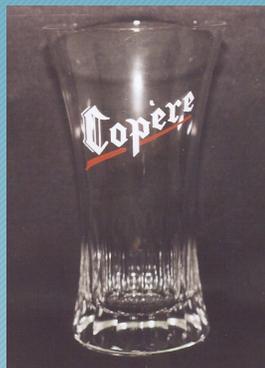
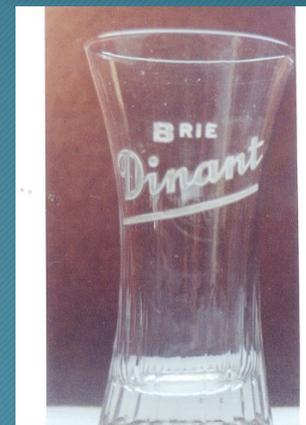
Quelques sous bocks



Quelques plaques

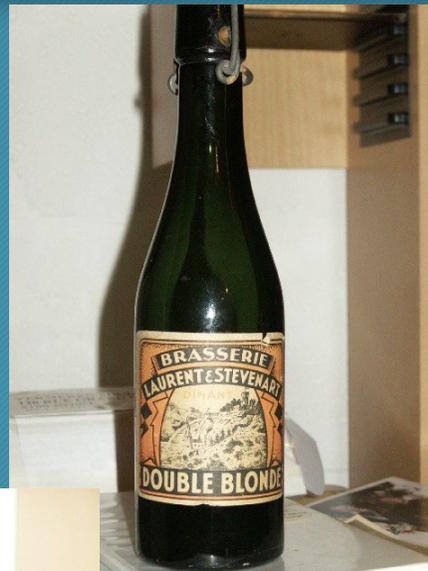


Quelques verres



Hamande P & Stevenart J. 07/07/23

Quelques bouteilles



Hamande P & Stevenart J. 07/0

Quelques plateaux



Hamande P & Stevenart J. 07/07/23



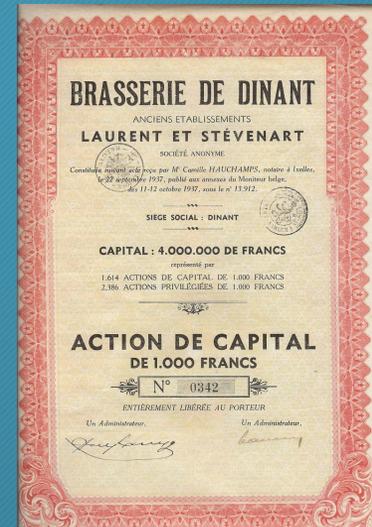
Divers



Divers



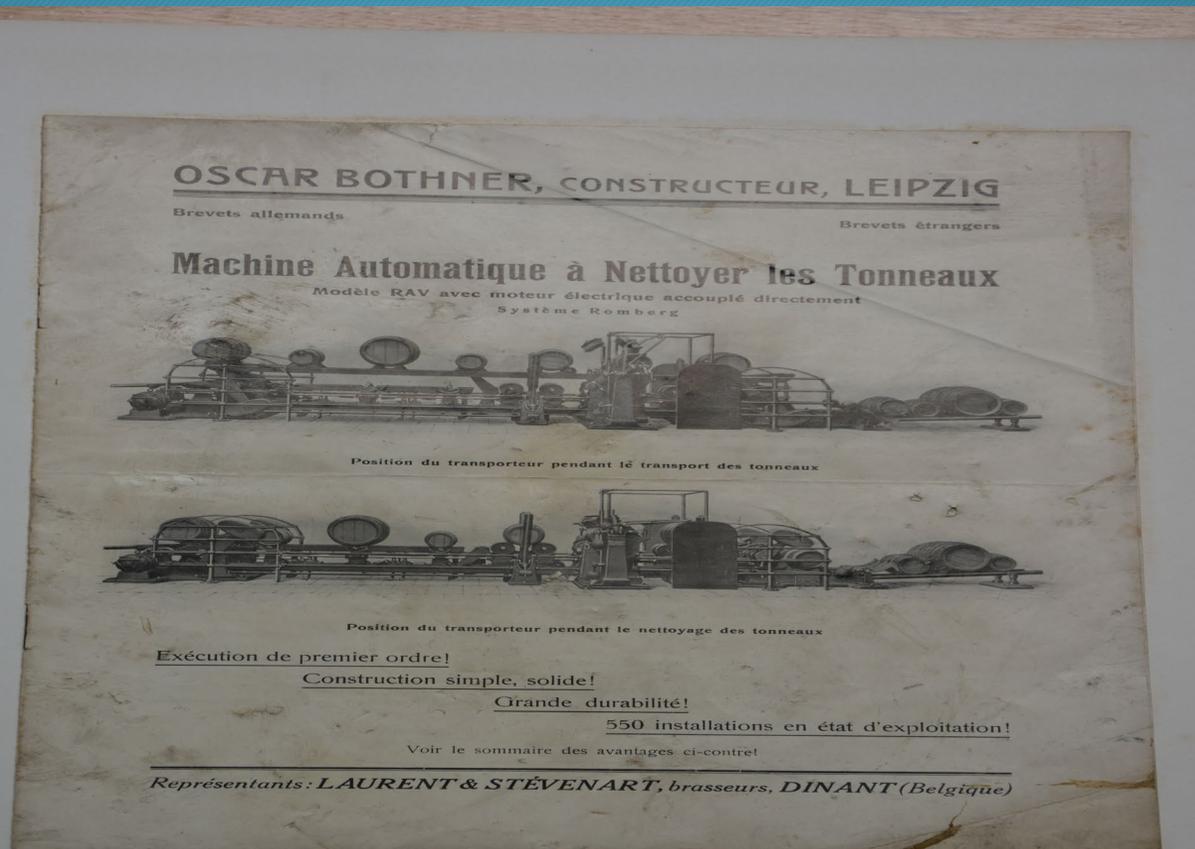
Hamande P & Stevenart J. 07/07/23



Bedafe

www.delcampe.net

Aussi représentant pour la Belgique d'une célèbre machine allemande à laver les tonneaux



Impliquée dans la vie régionale

Présenté par

Jean MARTIN

Michel LEMAIRE

José DEL VOZAL

UN PATRONAGE DE
LA MEUSE
Nos jours
AVEC LE CONCOURS DE
à l'innovation
FORMA
16:20
la **BRASSERIE de DINANT et colibri**

voici le festival de la
guitare d'Or 66
doté de 300.000 f. de prix

La compétition

9 h 30 à 10 h 45 : compétition des orchestres 1 à 4.
10 h 45 à 11 h 00 : Jean Martin présente le jeu COLIBRI.
11 h 00 à 12 h 15 : compétition des orchestres 5 à 8.
12 h 15 à 12 h 30 : Michel Lemaire présente le jeu INNOVATION.

14 h 30 à 15 h 45 : compétition des orchestres 9 à 12.
15 h 45 à 16 h 00 : Michel Lemaire présente le jeu FORMAT 16/20.
16 h 00 à 17 h 15 : compétition des orchestres 13 à 16.
17 h 15 à 17 h 30 : Jean Martin présente le jeu BRASSERIE DE DINANT.
17 h 30 à 18 h 00 : Les GENTLEMEN jouent pendant que le jury délibère.
18 h 15 à 19 h 15 : Les 4 orchestres finalistes jouent.
19 h 15 à 19 h 30 : Michel Lemaire présente le jeu FALL-MALL.

Le gala

20 h 00 à 20 h 30 : Les SERPENTS NOIRS (Guitare d'Or 1964).
20 h 30 à 21 h 00 : The SETTLERS, groupe anglais de folk-song.
21 h 00 à 21 h 30 : Ferné CRIGNARD et son SKIFFLE Group.
21 h 30 à 22 h 00 : proclamation et remise des prix GUITARE D'OR 1966.
22 h 00 à 22 h 15 : DIOGENE, le chanteur au tonneau.
22 h 15 à 23 h 00 : André BRASSEUR and his multiseound organ.
23 h 00 à 23 h 30 : SANDIE SHAW, la chanteuse aux pieds nus.
23 h 30 à 23 h 45 : L'orchestre classé second.
23 h 45 à 24 h 00 : L'orchestre classé premier.

PRIX DES PLACES
Cineq entend offrir un programme accessible à tous. C'est pourquoi le coût des places reste fixé à 49 FRANCS seulement POUR TOUTE LA JOURNÉE.

CAMPING ET CARAVANING
A CINEY!

PROFITEZ DU FESTIVAL DE « LA GUITARE D'OR » POUR PASSER UN MERVEILLEUX WEEK-END LES 9 ET 10 JUILLET

Venez installer votre caravane ou dresser votre tente dans le parc communal, sur notre nouveau terrain de camping « Sans Frontière »

Le Mosan • 21

CE WEEK-END A DINANT...
PLUS DE 150 VOITURES AU DEPART DU

XXVIII^e CIRCUIT DES ARDENNES

Rallye international
comptant pour le championnat de Belgique, des Pays-Bas, du Grand Duché de Luxembourg et «Gulf» Benelux 1978.

DINANT PILS

Gulf

Union Motocycliste Dinant

1^{er} Champion du Monde des Rallyes 1977

FIAT

EN VEDETTE
OVE ANDERSSON
«Le Suédois volant»
sur Toyota Celica
FRANCIS VINCENT
Le champion français
sur Porsche Carrera

Une pléiade de vedettes hollandaises (Van Dermarel) Grand-Ducales (Demuth)

L'élite des rallymens belges : Stapelaere (4 x vainqueur) Didi
Didi - Dumont - Colsoul
Moortgat - Plas - Chavan
Gustafsson...

UN SPECTACLE NON-STOP...
(voir détails à l'intérieur du journal)

1^{er} DEPART :
Samedi à 10 h. Place de la gare - Dimanche à 10 h 30.

ONHAYE
15^{ème} ONHAYE-PARADE sous un chapiteau de 2000 m²

SAMEDI 5 août
21 h. BAL par THE NEW SACHENS
23 h. SUPER SHOW
Entrée : 250 f.

DIMANCHE 6 août
21 h. FOLLE NUIT
Entrée : 120 f.

The Rubettes

André Brasseur

SAMEDI 12 août
21 h. BAL par LES CRACK'S
23 h. SUPER SHOW
Entrée : 250 f.

Michèle Torr

DIMANCHE 13 août
21 h. BAL par LES CRACK'S
23 h. SUPER SHOW
Entrée : 300 f.

Gérard Lenorman

LUNDI 14 août
21 h. 30 : SUPER SHOW
22 h. 30 : BAL par LES CRACK'S
Entrée : 300 f.

Joë Dassin

MARDI 15 août
17 h. **Bob Dechamps**
20 h. 30 **Bal populaire**
par LES COMPAGNONS DE LA BELLE AUBADE
Entrées gratuites

Gagnez 50 ou 300 f. en achetant d'avance votre carte d'entrée au prix de 200 ou 250 f.
Votre abonnement aux 4 soirées vedettes (5-12-13 et 14 août) au prix de 800 f.

Dans les cafés de : Dinant (café Ardennais), Anhé (Le Chalet), Hastière (Le Relais), Beauraing (Le Beauraing)
Ciney (Long Play), Fosses (Au Vieux Moulin), Auvetais (Au Cevillon), Tamines (Petit Bruxelles),
Mettet (café de la Jeunesse), Florennes (Duc de Beaufort), Philippeville (Maison du Peuple),
Namur (Disques - La Maison Bleue)

A Onhaye : Café des 4 As, René Lombet (rue Dujardin, 30), Fernand Collignon (rue Inreux, 97).
C'est une organisation J.S.O. - 2.000 places assises - Parking - Podium : vision assurée
Renseignements : 082/64.46.65 - 64.44.89 - 64.50.81 - 64.42.08

AVEC LA COLLABORATION DE LA **BRASSERIE DE DINANT**

Impliquée dans la vie régionale



Hamande P & Stevenart J. 07/07/23



Cadeau fait par la ville de Ciney à Albert Stévenart en remerciement du sponsoring de la brasserie pour le Festival La Guitare d'Or

Circonstances de la fermeture

- La Brasserie de Dinant était particulièrement présente dans les provinces de Namur, du Luxembourg et du Hainaut ce qui complétait parfaitement le réseau de la Brasserie Piedboeuf en pleine expansion grâce à sa Jupiler. Prendre le contrôle de la Brasserie de Dinant élargissait en une fois son réseau HORECA de 200 cafés
 - Les volumes de la Brasserie de Dinant étaient fortement influencés par sa Dinant Pils (les bières spéciales ne connaissent pas encore leur vogue actuelle) et l'on assistait déjà à l'époque à l'émergence de grands noms de Pils (Stella Artois, Jupiler, Maes,...) de plus en plus difficile à concurrencer.
- Même des brasseries beaucoup plus importantes (Wielemans, Caulier, Cristal Alken, etc...) avaient compris la tendance et intégré de grands groupes

Circonstances de la fermeture

- la localisation d'une brasserie en plein centre ville devenait vraiment problématique; extension, nuisances sonores et olfactives, accès, trafic, etc...
- Une société familiale voit naturellement le nombre de ses actionnaires familiaux croître avec les générations par le biais des successions. Un des impératifs pour assurer un développement durable de l'entreprise est le réinvestissement des bénéfices. Les actionnaires familiaux travaillant dans l'entreprise le comprennent et y ont intérêt mais les autres actionnaires peuvent avoir d'autres priorités et il convient de respecter également leurs souhaits même s'ils sont minoritaires. C'est une question d'éthique.

Circonstances de la fermeture

Rétrospectivement depuis les années 80 la diminution constante de la consommation des pils, la limitation progressive des exclusivités liées aux contrats de brasserie imposée par l'UE et la moindre fréquentation des cafés par le consommateur belge nous confortent dans notre conviction que l'intégration dans un grand groupe s'était réalisée au moment optimal

AB-InBev - Genèse d'un groupe mondial a large composante belge

- 1366 *Création* brasserie Den Hoorn à Louvain
- 1717 *Sébastien Artois en devient propriétaire*
- 1853 *premières bières Piedboeuf*
- 1926 *première Stella Artois (bière de Noël d'où le logo étoile)*
- 1966 *première Jupiler (créée par Piedboeuf à Jupille d'où son nom)*
- 1988 *Interbrew (fusion des deux premières brasseries belges Artois et Piedboeuf-Jupiler)- Expansion rapide en Europe de l'Est, au Canada et en Asie*

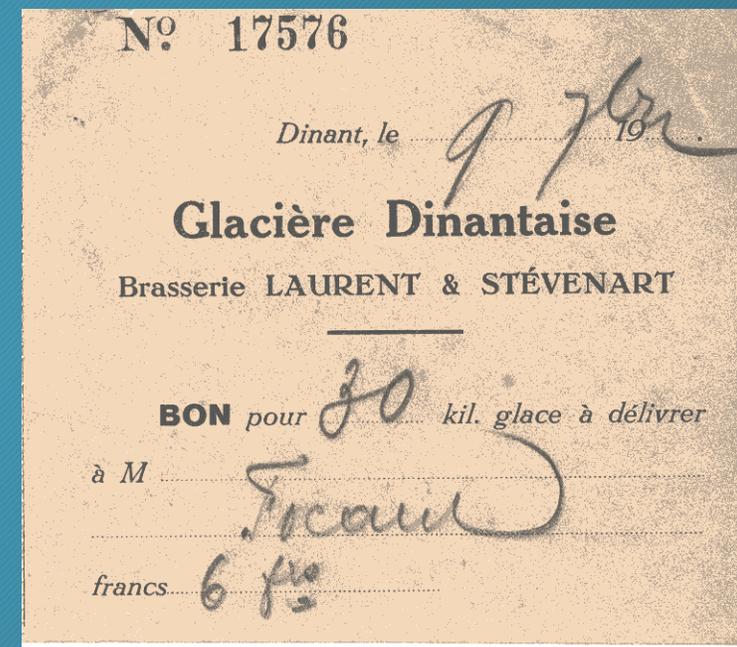
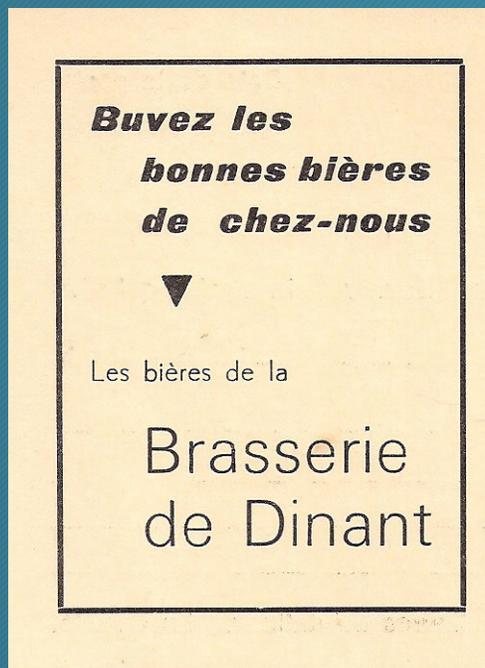
AB-InBev - Genèse d'un groupe mondial a large composante belge

- 2004 InBev (*fusion d'Interbrew avec le bresilien AmBev, premier brasseur d'Amerique du Sud*)
- 2008 InBev devient AB-InBev suite à l' *acquisition d' Anheuser-Busch (premier brasseur des USA avec la fameuse Budweiser)*
- 2013: AB-InBev acquiert Corona (Mexique)
- 2015 AB-InBev acquiert SAB-MILLER (premier brasseur d'Afrique et d'Asie)
- 2017 AB-InBev produit et commercialise 1 bière sur 3 dans le monde

Remerciements

- Les documents que vous avez vus proviennent entre autre de ma collection personnelle, de Jean Stévenart et de la collaboration de plusieurs collectionneurs. La généalogie Laurent de Mr Hubert,
- Merci à Monsieur Coleau et à la Ville de Dinant
- Vous pouvez consulter beaucoup plus sur le site web : <https://www.brasserieDinant.be> (215 pages, 1700 images).
- Chaque document peut-être reproduit à condition de m'en faire la demande et de signifier l'origine.

Merci ! Bonne fin de soirée



Vos Questions, nos réponses

Une bière de qualité *Copères*

Une bière à votre goût

Une bière de chez nous



BRASSERIE DE DINANT

COPÈRES

BRASSERIE DE DINANT