

Dops Laura

Bac 3

Département Histoire

Séminaire de recherches : Epoque Contemporaine  
Les brasseries dans le Namurois aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles.



*Etude de l'évolution de la Brasserie de Dinant du XIX<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle  
(1833-1975).*

Titulaire : A. Tixhon.

Université de Namur – année académique 2023-2024.

## Table des matières

Table des matières .....	2
Introduction. ....	3
Contextualisation.....	5
Chapitre 1 : Ambition et sources du travail. ....	11
Heuristique de la recherche et critique des sources.....	11
Chapitre 2 : Le matériel au sein de la brasserie.....	16
Les débuts de la modernisation. ....	16
Présence et disparition d'une malterie. ....	17
Entre-deux-guerres.....	18
Un remarquable progrès. ....	20
Chapitre 3 : La gestion et la production. ....	23
Gestion de la brasserie. ....	23
<i>Introduction.</i> ....	23
<i>Évolution du statut de la brasserie au fil des ans.</i> ....	24
Production : que fabrique-t-on à Dinant ? .....	25
<i>Introduction.</i> ....	25
<i>Au commencement : les bières à fermentation haute.</i> ....	26
<i>Impact de la Première Guerre mondiale sur l'activité de la brasserie.</i> ....	26
<i>La production de bière à fermentation basse.</i> .....	27
Conclusion. ....	29
Bibliographie. ....	32

## Introduction.

Dans le cadre du séminaire de recherche en Histoire Contemporaine visant à étudier l'évolution des brasseries dans la Province de Namur pendant les XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, l'objet du présent travail est une brasserie aujourd'hui disparue, mais que l'on connaît sous le nom de « S.A. Brasserie de Dinant (Anciens Etablissements Laurent et Stévenart) ».

Cette entreprise s'est longtemps imposée en tant que figure de proue du monde brassicole de la région dinantaise, plusieurs publications ont réussi à retracer sa longue histoire<sup>1</sup>.

Nous appréhenderons ici son évolution ainsi que le processus de modernisation inhérent à ce type d'industrie. L'accent sera mis sur les changements apportés au niveau des procédés de production, l'évolution des techniques et du matériel utilisé, ainsi qu'une vision globale sur les changements apportés à la gestion de l'entreprise et à l'aménagement des bâtiments.

L'activité de la famille Laurent en tant que brasseurs débute dès 1833 avec la reprise de la brasserie Bourguignon par Louis François Laurent, un médecin dinantais. Il constitue au fil des années une entreprise importante au niveau local, qu'il transmettra à ses descendants. L'aventure brassicole de la famille Laurent se poursuit jusqu'en 1975 et ce, malgré les deux Guerres mondiales et les divers bouleversements qu'a connu la ville de Dinant. La brasserie s'est habilement adaptée aux changements survenus sur le marché de la bière belge, au niveau de la production et des installations nécessaires à celle-ci. Bien que l'entreprise soit passée de brasserie familiale au rang de Société Anonyme, le siège social est toujours resté à Dinant jusqu'au rachat par le groupe Aigle Belgica Kruger (ABK) en 1975, lui-même absorbé par le groupe Piedbœuf deux ans plus tard.

Avant d'aborder le contexte général qui entoure notre sujet, il est pertinent de préciser et de définir brièvement quelques concepts qui pourront être abordés dans ce travail.

---

<sup>1</sup> Notamment les articles de Michel Coleau, publié dans « les Echos de Crèvecœur ». Le site de la Brasserie de Dinant, dont je parlerai ultérieurement, dispose également d'une page dédiée à retracer l'historique de la brasserie.

Tout d'abord, le principe d'intégration ou rachat d'une société par un groupe. En économie, on appelle un groupe financier un ensemble de sociétés qui sont détenues par une société de tête, qui peut également être appelée société mère<sup>2</sup>.

Ensuite, le concept de Société anonyme. Il s'agit d'une société formée par plusieurs associés qui participent à titre individuel, qui souscrivent chacun à un capital social minimum. Les associés sont donc des actionnaires, les titres de propriétés sont des actions et ils sont rémunérés par des dividendes, c'est-à-dire une part des bénéfices issus de l'activité de l'entreprise<sup>3</sup>.

Enfin, dans ce travail nous parlerons d'entreprises et de sociétés, il est donc intéressant d'avoir un aperçu de ce que sont les petites et moyennes entreprises (PME). La définition d'une PME varie d'un pays à l'autre. Il s'agit d'une entreprise indépendante, avec un nombre de salariés limités, cette limite peut varier. Aux Etats-Unis, il s'agit d'une société qui compte 500 salariés maximum, au Japon elle en compte 300 tout au plus. Depuis 2003, la Commission européenne définit une PME comme une entreprise de moins de 250 salariés<sup>4</sup>.

Il sera question en premier lieu de détailler clairement les questions auxquelles nous allons répondre au fur et à mesure de cette étude. S'en suivra une présentation des divers documents d'archives et sources utilisées, ainsi que la critique de ces sources. Dans ce point, seront mentionnés la provenance de ces sources ainsi que leur degré de fiabilité.

La seconde partie portera sur deux points, nous examinerons la question du matériel installé et utilisé dans la brasserie. L'accent sera mis sur la comparaison entre les débuts de la brasserie et les dernières années d'activité afin de percevoir l'étendue de la modernisation de ce matériel.

Enfin, dans le troisième et dernier chapitre, c'est à la gestion de l'entreprise et à la production que nous nous intéresserons. Il sera question d'examiner les différentes modalités de l'organisation depuis la brasserie familiale jusqu'à la Société Anonyme. Le dernier point de ce travail concernera les types de productions issues de la brasserie.

---

<sup>2</sup> SILEM, A., GENTIER, A., ALBERTINI, J.-M., (dir.), *Lexique d'économie*, 15<sup>e</sup> éd., Paris, 2018, p. 449.

<sup>3</sup> *Ibid*, p. 780.

<sup>4</sup> *Ibid*, p. 647.

L'objectif étant d'analyser l'évolution de ces divers aspects, la méthode qui sera appliquée ici est la méthode comparative. Comme expliqué dans l'annonce du plan ci-dessus, il sera question d'examiner les différents aspects choisis individuellement, en pointant les évolutions et les modifications survenues au fil du temps afin de dresser un constat final.

## Contextualisation.

En 1833, Louis François Laurent reprend la brasserie Bourguignon à Dinant, dont son épouse, Catherine Bourguignon, est l'héritière. Elle restera ensuite dans la famille Laurent et prendra le nom du propriétaire au fur et à mesure des héritages et des collaborations. Le dernier en date est celui que l'on retient aujourd'hui, à savoir «S.A. Brasserie de Dinant (Anciens Etablissements Laurent et Stévenart)»<sup>5</sup>.

Pendant des décennies et jusqu'à sa fermeture, elle reste la silhouette la plus imposante de la brasserie dinantaise. Néanmoins la production a connu des bouleversements, en raison notamment des deux Guerres mondiales, mais aussi aux changements survenus sur le marché de la bière belge<sup>6</sup>.

En effet, avant la Première Guerre mondiale, la brasserie produit et vend des bières à fermentation haute et de forte densité, très appréciées à Dinant mais également dans le Pays de Charleroi et la région liégeoise. Dans la période d'après-guerre, on remarque que la production est plutôt axée sur la bière à fermentation basse, ce qui induit de grandes transformations et adaptations dans l'entreprise et le procédé de production<sup>7</sup>.

Pour comprendre tout l'enjeu de l'étude de cette entreprise, il faut prendre en compte la place de l'activité brassicole au sein de l'économie belge. L'importance culturelle et

---

<sup>5</sup> HAMANDE, P., et STÉVENART, J., *Histoire de la brasserie*, dans *Brasserie de Dinant*, <https://www.brasserieDinant.be/histoire/> (consulté le 12/12/2023).

<sup>6</sup> COLEAU, M., *L'aventure brassicole en terre dinantaise (1066-1975)*, dans *Les Echos de Crèvecœur*, n°54, 2021, p. 84.

<sup>7</sup> CONFÉDÉRATION DES BRASSERIES DE BELGIQUE (éd.), *Le petit journal du brasseur*, n°1488, Bruxelles, 1928, p. 830.

économique de cette industrie lui a permis de jouer un rôle central dans l'histoire de l'alimentation de notre pays<sup>8</sup>.

Le développement industriel de la brasserie belge s'inscrit dans le contexte de la révolution industrielle, phénomène majeur de l'histoire contemporaine, qui a touché la Belgique dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>9</sup>.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle sont développées les premières usines modernes en Grande-Bretagne, ainsi la machine à vapeur de Watt<sup>10</sup>. Quant à la Belgique, elle connaît un véritable décollage économique à partir des années 1830<sup>11</sup>. Les années 1842-1872 marquent une période de dynamisme remarquable pour notre pays. Le développement y est même plus rapide qu'en Grande-Bretagne et en Allemagne<sup>12</sup>.

Il ne fait aucun doute que c'est l'application des techniques, procédés et technologies britanniques qui a permis à notre pays d'entamer sa première vague de mécanisation. Pourtant, il ne s'agit pas d'un simple copié-collé puisque les situations entre la Grande-Bretagne et la Belgique sont tout à fait différentes, autant sur le plan des productions qu'au niveau du tissu socio-économique, il a donc fallu adapter ces techniques à ce contexte bien différent<sup>13</sup>.

Au sein même de l'industrie belge, c'est souvent l'introduction de la machine à vapeur qui permet l'essor d'une industrie. On en retrouve dans le secteur brassicole à partir des années 1818-1820 (on parle alors d'une poignée de machines pour l'ensemble du pays). Cependant, il faudra attendre la période suivant l'indépendance pour voir le nombre de ces machines augmenter<sup>14</sup>.

La modernisation générale de l'industrie brassicole tarde à se manifester, même dans ce contexte d'essor et de croissance. Encore au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, c'est une branche qui reste très artisanale, dont les procédés s'appuient sur la tradition orale.

---

<sup>8</sup> TILLY, P., *La Belgique, terre brassicole par excellence, entre modernité et traditions*, dans *Marché et organisations*, vol. 30, n°3, 2017, pp. 185 à 205, en ligne sur <https://www.cairn.info/revue-marche-et-organisations-2017-3-page-185.htm> (consulté le 18/12/2023).

<sup>9</sup> VAN DER HERTEN, B., et al. (dir.), *La Belgique industrielle en 1850: deux cents images d'un monde nouveau*, Deurne, 1995, p. 30.

<sup>10</sup> FOLHEN, C., *Qu'est-ce que la révolution industrielle ?*, Paris, 1971, p. 38.

<sup>11</sup> *Ibid*, p. 61.

<sup>12</sup> VANDERMOTTEN, C., *La production de l'espace industriel belge : 1846-1984*, dans *Hommes et Terres du Nord*, n°2, *Spécialisation spatiale et dynamisme régional*, 1985, p. 104, en ligne sur [www.persee.fr/doc/htn\\_0018-439x\\_1985\\_num\\_2\\_1\\_1985](http://www.persee.fr/doc/htn_0018-439x_1985_num_2_1_1985) (consulté le 18/12/2023).

<sup>13</sup> VAN DER HERTEN, B., et al (dir.), *op. Cit.*, p.30.

<sup>14</sup> VAN NECK, A., *Histoire quantitative et développement de la Belgique*, t. II, vol. 2, *Les débuts de la machine à vapeur dans l'industrie belge. 1800-1850*, Bruxelles, 1979, p. 127.

Le secteur brassicole se caractérise alors par un regroupement au niveau familial, où les familles de brasseurs pratiquent leur activité de façon tout à fait indépendante<sup>15</sup>.

Le procédé de fermentation n'est pas non plus tout à fait au point à cause du manque de connaissances des brasseurs à ce sujet. Ce n'est que dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle que le secteur se modernise et que l'on parvient à rationaliser le processus de brassage<sup>16</sup>.

La mécanisation n'est pas le seul facteur en cause, il faut noter les progrès dans le domaine des sciences, notamment les recherches de Louis Pasteur. Il met au point une technique permettant d'éviter les infections bactériennes : la pasteurisation<sup>17</sup>. Pour ce qui est de l'industrialisation, outre l'introduction de la machine à vapeur, les évolutions majeures sont également liées à l'amélioration des systèmes de refroidissement artificiels.

Cette modernisation des brasseries ne se fera que lentement, puisqu'en 1880 on ne compte que 27% de brasseries pourvues de ce matériel en Belgique<sup>18</sup>. Ce chiffre montre que l'industrie brassicole connaît un certain retard de développement malgré sa croissance, et un décalage en comparaison avec les autres branches de l'industrie belge.

La situation ne va pas longtemps rester en l'état. En effet, entre 1843 et 1870, on observe une réduction du nombre de brasseries, ce qui est dû à leur concentration. C'est également le signe que l'on commence à rationaliser les procédés de production. Le nombre de brasseries en activité passe de 3158 à 2528, les provinces les plus touchées furent Namur, Liège et Limbourg.

Il faut également souligner que dès 1866, l'Etat belge prend des mesures face aux problèmes d'alcoolisme au sein de la classe ouvrière. Parmi ces mesures, on retrouve une réduction des accises sur la bière ou encore la limitation du nombre des débits de boissons<sup>19</sup>.

À partir de 1870, la tendance s'inverse et on constate une augmentation du nombre d'établissements, puisqu'on en compte 3387 en 1907. Cette expansion s'explique en

---

<sup>15</sup> TILLY, P., *art., cit.*, p.189.

<sup>16</sup> VAN DER HERTEN, B, et al. (dir.), *op. Cit.*, p. 277.

<sup>17</sup> ID.

<sup>18</sup> VAN DER HERTEN, B., et al. (dir.), *La Belgique industrielle en 1850: deux cents images d'un monde nouveau*, Deurne, 1995, p. 277.

<sup>19</sup> DELOOZ, R., *Alimentation en Belgique, hier et aujourd'hui : quel progrès ?*, Lonzée, 1993, p. 35.

partie grâce aux campagnes de promotion et aux conditions de crédits avantageuses offertes par les différents fournisseurs<sup>20</sup>.

Hormis cet accroissement, l'augmentation dans la production par brasserie montre que l'industrie brassicole belge prend son envol pendant la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. De fait, on passe d'une production de 1779 hl en 1846-1850 à 4399 hl en 1896-1900. Il faut également noter que malgré cette augmentation générale de production, les exportations de bières belges à l'étranger restent minimales<sup>21</sup>.

On parle alors d'un véritable âge d'or pour l'industrie brassicole belge, dont l'apogée se situe dans les premières années du XX<sup>e</sup> siècle. Il faut ajouter que la bière est un produit apprécié par toutes les couches sociales, ce qui a permis à ce secteur de connaître un réel succès.

L'augmentation démographique que connaît la Belgique à la fin du XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup> siècle entraîne une augmentation de la consommation de bière. En effet, on passe d'une consommation de 160 litres par personne en 1870 à 219 litres en 1910<sup>22</sup>.

La Première Guerre mondiale viendra couper court à cette expansion<sup>23</sup>. Une logique de concentration se développe en effet dans la période d'entre-deux-guerres, réduisant de ce fait le nombre de brasserie indépendante. Un certain nombre parviendra cependant à garder le cap jusque dans les années 1970, où cette logique et ce mouvement de concentration se constate davantage que dans le passé, avec la fermeture et l'intégration de brasseries à des groupes à portée européenne voire parfois mondiale<sup>24</sup>.

Dans la province de Namur, et plus particulièrement à Dinant, la liberté d'entreprise qui découle de l'indépendance du pays relance l'activité brassicole et lui confère un dynamisme nouveau. Le métier de brasseur a longtemps été malmené par toute une série de taxes, de restrictions et de mesures contraignantes, si bien qu'à la fin de l'Ancien Régime il peine à se maintenir<sup>25</sup>.

---

<sup>20</sup> VAN DER HERTEN, B., et al., (dir), *op. Cit.*, p. 279.

<sup>21</sup> ID.

<sup>22</sup> TILLY, P., *La Belgique, terre brassicole par excellence, entre modernité et traditions*, dans *Marché et organisations*, vol. 30, n°3, 2017, p. 188-189, en ligne sur <https://www.cairn.info/revue-marche-et-organisations-2017-3-page-185.htm> (consulté le 16.03.2024).

<sup>23</sup> TILLY, P., *art. cit.*, p.190-191.

<sup>24</sup> TILLY, P., *art. cit.*, p.186-187.

<sup>25</sup> COLEAU, M., *L'aventure brassicole en terre dinantaise (1066-1975)*, dans *Les Echos de Crèvecœur*, n° 54, 2021, pp. 83-84.



Au sein de la province de Namur, on retrouve néanmoins une certaine activité dans le domaine, puisque le nombre de brasseurs fourni par le recensement de 1804 est de 55 brasseurs et 51 vendeurs de bière dans l'enceinte-même de Namur<sup>26</sup>. Le secteur brassicole namurois ne semble pas connaître de grands changements pendant les premières années du XIX<sup>e</sup> siècle, et reste d'une certaine stabilité<sup>27</sup>.

En ce qui concerne plus particulièrement la ville de Dinant, on remarque qu'elle est touchée par cette vague de dynamisme économique à partir des années 1840-1850. Avant cette phase de croissance, il existe tout de même des brasseries en activité. Dans les années 1830, il en existe trois dans la ville dont la plus grande est la brasserie Bourguignon<sup>28</sup>, reprise en 1833 par Louis François Laurent.

Plusieurs facteurs permettent la relance de l'économie locale, alors pratiquement au point mort : l'augmentation démographique, un attrait touristique pour la ville et la modernisation des moyens de transport notamment.

Le processus de modernisation de l'industrie brassicole se met en marche dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, particulièrement à la brasserie Laurent. En 1865, Emile Laurent, le propriétaire, effectue une demande de mise en place d'une machine à vapeur dans son établissement, alors situé à la rue En-Île<sup>29</sup>.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et jusqu'aux premières années du XX<sup>e</sup> siècle, l'industrie brassicole connaît un essor considérable. Il est même correct de parler d'un âge d'or, bien que stoppé net par la guerre et les bouleversements autant sociaux qu'économiques qui en découlèrent. Dinant compte jusqu'à six brasseries, dont la principale est, comme évoqué précédemment, la brasserie Laurent<sup>30</sup>.

Il me semble intéressant de préciser, comme énoncé au début de ce travail, que la brasserie prend différents noms au fil des années. Elle devient la « Brasserie Laurent et Stévenart » en 1912, on parlera ensuite de « Brasserie de la Meuse (anciennement Laurent et Stévenart) » pour la période de 1925 à 1937. Enfin, en 1937, elle devient

---

<sup>26</sup> LETURCQ, D., *art. Cit.*, p. 75.

<sup>27</sup> *Ibid*, p. 76.

<sup>28</sup> A.E.N, Fonds du Cadastre de la Province de Namur, 1827-1833, n°1379.

<sup>29</sup> A.E.N, Fonds de l'Administration provinciale de Namur. Répertoire sommaire des dossiers relatifs aux industries et aux commerces (1820-1943), n°1807, communication du Collège des Bourgmestres et Echevins de la ville de Dinant, 1865.

<sup>30</sup> COLEAU, M., *L'aventure brassicole en terre dinantaise (1066-1975)*, dans *Les Echos de Crèvecœur*, n° 54, 2021, p. 84.

une société anonyme et prend le nom définitif de « S.A Brasserie de Dinant (Etablissements Laurent et Stévenart) »<sup>31</sup>.

---

<sup>31</sup> HAMANDE, P., et STÉVENART, J., *Histoire de la brasserie*, dans *Brasserie de Dinant*, <https://www.brasserieodinant.be/histoire/> (consulté le 27.02.2024).

## Chapitre 1 : Ambition et sources du travail.

À la lumière du contexte de l'existence et du développement de la brasserie, il convient de s'interroger et de retracer l'évolution-même de cette entreprise. Cette recherche se penchera sur divers aspects de cette évolution. La question de base est la suivante : Comment la brasserie Laurent, fondée en 1833, se transforme-t-elle ? Comment se modernise-t-elle au fil des années ?

Bien entendu, cette question ne peut pas être posée seule, plusieurs sous-questions en découlent. Ce travail répondra donc aux interrogations suivantes :

Quelles ont été les différentes étapes de la modernisation ? Comment l'installation matérielle dans la brasserie et la malterie évolue ?

Quels changements ont eu lieu au niveau de la production ? Plus précisément, quels modifications ont été opérées lors de l'introduction de la bière à fermentation basse ? Comment expliquer que la Brasserie de Dinant soit devenue un incontournable de l'activité brassicole dans la région ? Enfin, ce succès repose-t-il sur le modèle de gestion adopté par les propriétaires ou bien sur une conjonction de différents facteurs ?

### Heuristique de la recherche et critique des sources.

Pour répondre à ces questions, cette étude s'appuie sur divers fonds d'archives conservés aux Archives de l'Etat à Namur mais aussi sur des documents issus de la presse.

Il faut noter également que de nombreux documents d'archives sont accessibles sur le site de la Brasserie de Dinant<sup>32</sup>, développé par Patrick Hamande. Ce site est riche de divers documents d'archives issus des collections privées de la famille Stévenart entre autres. On y retrouve également des coupures de presse et de nombreuses photos de la brasserie avant sa démolition.

Aux Archives Régionales de Wallonie, plusieurs journaux anciens portent des mentions de la brasserie ou d'un des propriétaires.

Dans les fonds conservés aux Archives de Namur, trois concernent notre sujet.

---

<sup>32</sup> Voir <https://www.brasserieedinant.be/>

Le premier fond qui nous intéresse est le Cadastre de la Province de Namur. Dans cet ensemble, trois dossiers comportent des informations sur les brasseurs de la commune de Dinant. Ils couvrent la période 1807-1834 et l'année 1865.

Concrètement, les informations fournies par le cadastre ne concernent pas la Brasserie de Dinant même, puisque celle-ci n'existe pas encore. En revanche, elles comportent d'intéressants détails sur l'activité des brasseurs au sein de la commune. Dans le dossier n°1379 se trouve un passage explicatif sur les brasseries, assez exceptionnel pour ce type de source. Ce court paragraphe fait état de l'existence de trois brasseries à Dinant pour la période 1827-1833, et donne quelques détails concernant les machines qui y sont installées, leur puissance, ainsi que l'évaluation de leurs revenus<sup>33</sup>.

Pour ce qui est du reste, les informations collectées dans les dossiers du Cadastre indiquent les noms des brasseurs, leurs possessions foncières ainsi que le revenu net imposable sur ces dernières.

Le second dossier utilisé pour cette recherche est le dossier de demande d'établissement de machine à vapeur dans la brasserie Laurent en 1865-1866. Ce dossier est issu du fonds de l'Administration provinciale de Namur, et plus particulièrement des dossiers relatifs aux industries et commerces.

On y retrouve toute la procédure de demande d'installation de machine à vapeur par Emile Laurent pour sa brasserie en décembre 1865 jusqu'à l'autorisation accordée par le Gouverneur de la Province de Namur pour la mise en utilisation, le 22 juin 1866.

Dans ce dossier, les correspondances sont rares, il s'agit principalement de rapports rédigés par le Collège des Bourgmestres et Echevins. Les seules correspondances présentes émanent, d'une part, d'Emile Laurent et, d'autre part, de l'Ingénieur général des Mines à l'intention du Gouverneur, il y donne quelques renseignements sur l'installation de la machine et sur sa puissance.

On y retrouve également le procès-verbal de la visite du sous-Ingénieur des mines venu éprouver la machine à vapeur, il y donne une description de la chaudière, de la machine, et ses constatations durant l'épreuve. Enfin, il faut noter la présence de

---

<sup>33</sup> A.E.N, Fonds du Cadastre de la Province de Namur, 1827-1833, n°1379, passage explicatif sur les brasseries situées à Dinant.

différents plans dans ce dossier, représentant la machine à vapeur en question ainsi que l'endroit prévu pour son installation au sein des bâtiments de la brasserie<sup>34</sup>.

Le troisième fonds d'archives conservé aux Archives de Namur est le dossier d'établissements dangereux concernant la Brasserie de Dinant (anciens Etablissements Laurent et Stévenart), émanant de la Direction de Namur de l'Administration de la Sécurité du Travail. Ce dossier concerne les années de 1930 à 1975.

Au sein de ce dernier, on retrouve les demandes de la Brasserie pour annexer ou occuper des bâtiments déjà pourvus de matériel industriel, ainsi que les rapports autorisant ou refusant ces demandes. Ces documents permettent de retracer l'évolution et l'expansion de la brasserie, ils livrent également des descriptions des machines disponibles. En annexe de ces rapports se trouvent les plans de la brasserie, qui sont relativement bien détaillés puisqu'ils comportent l'emplacement des machines et des moteurs.

Dans ce dossier se trouvent également des rapports d'inspection technique. Ces documents se révèlent très intéressants pour les quelques détails qu'ils donnent sur l'entreprise, tels que le nom de la firme ou encore le personnel occupé<sup>35</sup>.

Bon nombre des documents présents sont des annexes aux différentes demandes et autorisations, listant les conditions d'établissement, notamment les questions liées à l'hygiène, au bruit, etc.

Outre les papiers administratifs, nous pouvons y retrouver des documents plus divers, notamment une liste des différentes machines et moteurs en activité dans la brasserie, mais également un courrier de plainte de la supérieure de la clinique Sainte-Anne à Dinant concernant le bruit incommodant des appareils de la brasserie. Ce dernier document n'étant pas issu de l'administration, et de surcroît, un courrier de plainte, il pourrait contenir certaines exagérations ou déformations des faits.

---

<sup>34</sup> A.E.N, Fonds de l'Administration provinciale de Namur. Répertoire sommaire des dossiers relatifs aux industries et aux commerces (1820-1943), n°1597, plan du quartier dit « En-Île », 1865.

<sup>35</sup> A.E.N, Fonds de la Direction de Namur de l'Administration de la Sécurité du Travail. Dossiers d'établissement dangereux de la direction de Namur de l'Administration de la sécurité du travail. Versement 2016, n° 150, rapport d'inspection technique, 1974.

Ce fonds d'archives comporte donc des documents suffisamment variés pour laisser entrevoir la situation globale de la Brasserie de Dinant durant cette époque (agrandissements, aperçu des machines en activité, plans, adresse, personnel, etc).

Enfin, comme énoncé précédemment, cette étude s'appuie également sur des documents issus de la presse. Dans « Le Petit Journal du Brasseur », un hebdomadaire édité entre 1895 et 1993 par la Confédération des brasseries de Belgique, j'ai pu relever un article qui concerne la Brasserie de Dinant.

Il paraît dans le n° 1488, paru le 29 juin 1928. C'est en fait le résumé du congrès des 23-25 juin de la Fédération Générale des Brasseurs belges. Lors de la troisième journée (le 25 juin 1928), les congressistes se rendent à la Brasserie de Dinant.

On retrouve donc dans cet article des informations sur l'emplacement de la brasserie, les aménagements récents, des informations très complètes sur les diverses installations et sur le matériel en usage. S'y trouvent également des explications concernant le processus de brassage<sup>36</sup>.

Cet article permet d'avoir un type d'informations différent des archives, puisqu'il s'agit d'une description non-exhaustive mais relativement complète de la Brasserie de Dinant et de son activité.

Hormis les documents d'archive disponibles aux Archives de l'Etat à Namur, le site de la Brasserie de Dinant donne accès à un certain nombre de documents issus de diverses collections. On peut y retrouver des articles du Moniteur Belge des années 1912, 1937, 1955, 1965, et 1966 qui concernent la brasserie.

Enormément de documents provenant de la collection de la famille Stévenart ou des dossiers privés de la brasserie sont également accessibles. Parmi ces documents, on retrouve entre autres des correspondances, un document concernant la réquisition des cuivres dans les brasseries par l'occupant allemand pendant la Première Guerre mondiale, des articles de presse, des factures, etc.

En ce qui concerne les correspondances, qui proviennent des fonds privés (collections Warzée, Coleau, Stévenart), elles fournissent quelques informations supplémentaires sur le déroulement des activités et des ventes.

---

<sup>36</sup> CONFÉDÉRATION DES BRASSERIES DE BELGIQUE (éd.), *Le petit journal du brasseur*, n°1488, Bruxelles, 1928, pp. 817, 829-831.

Il s'agit de courriers à destination de fournisseurs, de clients, de collaborateurs, où on peut retrouver le tampon et la signature de l'établissement. On retrouve également des reçus, des notes de crédits, des comptes de vidanges. Ce site est également riche de documents iconographiques tels que des photos et des cartes postales.

Enfin, il faut noter également que les Archives Régionales de Wallonie conservent plusieurs journaux anciens portant des mentions de la brasserie ou d'un des propriétaires. On retrouve des informations dans l'Ami de l'Ordre et l'Union de Dinant notamment.

La grande majorité des documents utilisés comme base de ce travail sont donc des archives issues soit des Archives de l'Etat (Cadaastre, administration provinciale), soit de la collection privée de la Brasserie de Dinant, soit de fonds privés. Il s'agit donc de documents d'époque, certifiés pour la plupart dont beaucoup émanent d'instances telles que le ministère de l'Emploi, le Collège des Bourgmestres et Echevins, ou encore de la Direction de Namur de l'Administration de la Sécurité du Travail. Ces documents sont produits et certifiés par ces institutions et délivrent des informations diverses et fiables.

Les archives disponibles à la consultation sur le site de la Brasserie de Dinant proviennent de fonds privés pour la plupart, dont la crédibilité n'est pas à remettre en cause puisqu'il s'agit de documents internes à la brasserie et touchent donc de très près à l'activité de l'entreprise.

Concernant la presse, le Petit journal de Brasseur étant un journal spécialisé dans le milieu de la brasserie, les informations qui s'y trouvent ont elles-mêmes été rédigées par des spécialistes et/ ou des professionnels de ce secteur.

## Chapitre 2 : Le matériel au sein de la brasserie.

### Les débuts de la modernisation.

En 1865, Constant Emile Laurent dépose auprès de la Députation du Conseil provincial une demande pour installer une machine à vapeur dans sa brasserie, située le long de la Meuse, à la rue En-Île<sup>37</sup>. Il semblerait en effet qu'il n'y ait pas eu de changement d'adresse lors de la reprise de la brasserie Bourguignon par Emile Laurent.

Le 23 décembre 1865, une annonce publique informe la population de la demande d'installation de machine à vapeur à la brasserie Emile Laurent. Le dossier comprenant la demande et les plans de la brasserie est déposé à l'hôtel de ville, le public put ainsi les inspecter.

Il obtient de pouvoir installer une machine à vapeur d'une force de six chevaux, munie d'une chaudière cylindrique à tube chauffeur, fonctionnant à une pression de quatre atmosphères, le tout fabriqué en tôle, et chauffé à la houille<sup>38</sup>. Cette machine servait à mouvoir deux paires de meules et est de construction liégeoise.

Selon la demande officielle, l'emplacement prévu pour la machine représenté sur les plans, fournis par Emile Laurent en annexe à sa demande, se trouve enclavé dans sa propriété. Elle se trouve à 18m de la voie publique, ainsi qu'à une distance suffisante des habitations voisines pour prévenir tout inconfort.

Une vérification est nécessaire avant la mise en service d'une machine à vapeur, le test soumet la chaudière à une pression doublement supérieure à sa pression de fonctionnement habituelle. Les procès-verbaux de visite et d'épreuve nous informent que la chaudière fut bien éprouvée à une pression de huit atmosphères.

Un procès-verbal de visite et d'épreuve rédigé par l'Inspecteur général des mines nous informe qu'en date des 1<sup>er</sup> mai et 5 juin 1866, une chaudière à vapeur et deux machines à vapeur ont fait l'objet d'une inspection à la brasserie d'Emile Laurent. L'année 1866 marque donc le développement de la brasserie du point de vue

---

<sup>37</sup> A.E.N, Fonds de l'Administration provinciale de Namur. Répertoire sommaire des dossiers relatifs aux industries et aux commerces (1820-1943), n°1807, communication du Collège des Bourgmestres et Echevins de la ville de Dinant, 1865.

<sup>38</sup> A.E.N, Fonds de l'Administration provinciale de Namur. Répertoire sommaire des dossiers relatifs aux industries et aux commerces (1820- 1943), n°1597, procès-verbal de visite et d'épreuve, 1866.



technique, avec l'arrivée d'une seconde machine à vapeur, d'une puissance de quatre chevaux<sup>39</sup>. Cette machine supplémentaire est utilisée pour actionner une pompe à bière, elle est de fabrication similaire à la première. Ce document nous confirme la pression d'épreuve de huit atmosphères, exercée au moyen d'eau froide et de pompe foulante<sup>40</sup>.

### Présence et disparition d'une malterie.

Le Petit Journal du Brasseur, daté de 1928, nous informe que : « (...) la malterie, reconstruite après un incendie, date de 40 ans. »<sup>41</sup>. Elle daterait donc des années 1880-1890. Déjà à cette époque, elle réunissait un matériel atteignant un haut degré de perfectionnement technique<sup>42</sup>.

La présence et l'utilisation de la malterie est attestée en 1912, au moment de la création de la société à nom collectif Laurent et Stévenart. En effet, l'objet officiel de cette société est l'exploitation de la brasserie et de la malterie situées à Dinant<sup>43</sup>.

En 1937, au moment de la création de la Société Anonyme, l'exploitation de la malterie semble toujours d'actualité. Effectivement, l'objectif de la Société Anonyme est de poursuivre l'activité de la société Laurent et Stévenart, c'est-à-dire l'exploitation de la brasserie et de la malterie, ainsi que la production et la commercialisation de bières<sup>44</sup>. Selon le Petit Journal du Brasseur, les équipements présents dans la malterie étaient à la pointe du progrès au moment de l'incendie, dont la date est floue.

Au moment de la parution de l'article en 1928, le matériel brièvement décrit semble à la pointe du progrès. Cette modernité est illustrée notamment par le processus de circulation du malt entre les locaux de la malterie et de la brasserie, qui est entièrement automatisé<sup>45</sup>.

---

<sup>39</sup> ID.

<sup>40</sup> Pompe foulante ou pompe aspirante, permet de faire s'élever un liquide par pression. Cf. <https://academie.atilf.fr/9/consulter/FOULANT?options=motExact> (consulté le 19.03.2024).

<sup>41</sup> CONFÉDÉRATION DES BRASSERIES DE BELGIQUE (éd.), *Le petit journal du brasseur*, n°1488, Bruxelles, 1928, p. 829.

<sup>42</sup> ID.

<sup>43</sup> DELIMOY, E., *Laurent et Stévenart, société en nom collectif, à Dinant. – Constitution*, dans *Le Moniteur belge*, acte n° 3625, p. 1078, Bruxelles, 1912.

<sup>44</sup> HAUCHAMPS, C., *Brasserie de Dinant, Anciens Etablissements Laurent et Stévenart, société anonyme, à Dinant. – Constitution*, dans *Le Moniteur belge*, acte n° 13912, p. 242-248, Bruxelles, 1937.

<sup>45</sup> CONFÉDÉRATION DES BRASSERIES DE BELGIQUE (éd.), *op. cit.*, p. 830.

Le dossier issu du fonds de la Direction de Namur de l'Administration de la Sécurité du Travail concernant la brasserie reprend des documents datés de 1930 à 1975. Dans cette liasse, on retrouve une liste de tous les moteurs en activité dans la brasserie. Ce document précis n'est pas daté, mais nous verrons plus tard quels éléments permettent d'estimer la date, qui serait postérieure à 1949. Il est intéressant d'observer dans ce document qu'il n'est pas question de la malterie, ce qui veut dire qu'elle n'existe plus ou, du moins, n'est plus exploitée à ce moment-là<sup>46</sup>.

### Entre-deux-guerres.

Comme nous le verrons dans la suite de ce travail, la brasserie Laurent et Stévenart fut nommée « brasserie centrale » pendant l'occupation allemande, elle est donc restée en activité contrairement à bien d'autres qui ont donc dû fermer.

Cependant, une partie de la brasserie fut détruite lors d'un bombardement le 9 novembre 1918. Les travaux de reconstruction n'ont pas été entamés directement. En effet, dans la collection d'archives de la Ville de Dinant, on retrouve une lettre émanant de la société Laurent et Stévenart adressée au bourgmestre de la ville de Dinant. On y apprend qu'aucune démarche de reconstruction n'a encore été entamée mais qu'il serait nécessaire de commencer les travaux ou, du moins, d'en dresser un plan<sup>47</sup>.

La ville de Dinant possède également les plans de l'architecte Léopold Thomé, qui a supervisé la construction des nouveaux bâtiments dans la période de l'entre-deux-guerres. Les plans datent de 1923 et les accords furent donnés par l'entrepreneur et les propriétaires en 1924<sup>48</sup>.

La nouveauté apportée à la brasserie est une cave de fermentation et de soutirage, ainsi que la construction d'un hangar dans la cour de la brasserie. La construction de cette nouvelle cave à fermentation s'explique par le passage de production de bière à basse fermentation, ce qui nécessite d'importants changements matériels. Il faut souligner que la brasserie est restée en activité alors que les travaux étaient en

---

<sup>46</sup> A.E.N., Fonds de la Direction de Namur de l'Administration de la Sécurité du Travail. Dossier d'établissements dangereux. Versement 2016, n°150, liste des moteurs en service dans la Brasserie de Dinant, s. d.

<sup>47</sup> Collection Ville de Dinant, Correspondance, *Commission d'études pour la reconstruction de la Ville de Dinant*, 30 mai 1919.

<sup>48</sup> Collection Ville de Dinant, Plans de la Brasserie de la Meuse de l'architecte Léopold Thomé, 1923.

cours<sup>49</sup>. À l'époque, la brasserie emploie quinze personnes, il s'agit donc d'une petite société<sup>50</sup>.

Dans le numéro du 29 juin 1928 du *Petit Journal du Brasseur*, un passage est entièrement dédié à la Brasserie Laurent et Stévenart, visitée par les membres du Congrès de la Fédération Générale des Brasseurs Belges.

Dans cet article se trouve une description précise et complète des bâtiments et installations de la brasserie et de la malterie, ce qui permet de se faire une idée relativement précise de l'état de l'équipement.

Les travaux de rénovation viennent alors de se terminer, les congressistes ont donc vu les bâtiments et les façades neuves de la brasserie (les façades furent rénovées côté Meuse et côté rue). L'architecte a pris soin de conserver l'aspect de l'ancienne brasserie, qui possédait de multiples fenêtres nécessaires à l'aération des caves, des murs légèrement inclinés ainsi que les vieilles caves de fermentation<sup>51</sup>.

La période 1923-1929 est donc marquée par l'aboutissement des réparations des dégâts de guerre, ainsi que des modifications et nouveautés au niveau de l'aménagement de la brasserie et des caves, due au nouveau type de production adopté par les propriétaires.

George Laurent et Léon Stévenart ont dû s'adapter au manque de place disponible pour ce nouvel aménagement, et ont réussi à trouver des solutions pour pallier cette difficulté. L'une des adaptations trouvée fut de placer les silos à charbons directement au-dessus des deux générateurs à vapeur. Ces deux générateurs, d'une taille de 75 m<sup>2</sup> pour l'un et de 35m<sup>2</sup> pour l'autre, servent à eux seuls à couvrir tous les besoins de la brasserie. De fait, ils permettent d'assurer la cuisson des moûts et les besoins de la machine à vapeur entre autres<sup>52</sup>.

La salle de brassage possède un matériel performant, dont il est dit que le perfectionnement doit rendre sa conduite facile. On y trouve une cuve de filtration munie de couteaux relevables et à inclinaison réglable, dont le réchauffement pendant

---

<sup>49</sup> CONFÉDÉRATION DES BRASSERIES DE BELGIQUE (éd.), *op. cit.*, p. 830.

<sup>50</sup> Collection privée de la famille Stévenart, *Carnet de salaires*, 1919.

<sup>51</sup> CONFÉDÉRATION DES BRASSERIES DE BELGIQUE (éd.), *Le petit journal du brasseur*, n°1488, Bruxelles, 1928, p. 830.

<sup>52</sup> ID.

les opérations de brassage est assuré par une double enveloppe. Les vaisseaux sont également stérilisés avant le brassage par un dispositif.

On y trouve également un cuiseur et deux chaudières, munies d'un dispositif permettant de récupérer l'énergie perdue lors de l'ébullition. La condensation produite par l'ébullition des moûts est redirigée vers l'égout, tandis que la condensation issue des chaudières et du réchauffement des bâches sont redirigées vers le générateur<sup>53</sup>. Il est donc clair que le matériel est non seulement performant, mais qu'il y a ici également un véritable souci d'économie d'énergie.

Ensuite, en ce qui concerne la salle de fermentation, elle compte un total de huit cuves de 90 hectos. La première salle de garde compte dix tanks, tandis que la seconde salle de garde possède des tanks plus petits, de différents constructeurs, qui servent à la garde des petites bières<sup>54</sup>.

L'étendue des caves et des salles de la brasserie s'explique par le nombre de cuves et l'étendue du matériel à disposition.

L'article paru dans le *Petit Journal du Brasseur* présente le matériel comme très moderne et digne d'admiration, dans une brasserie encore en cours d'évolution. En effet, les salles comme celle où se fait le soutirage des bières furent bien isolées et peuvent servir à l'agrandissement des locaux, si besoin<sup>55</sup>.

### Un remarquable progrès.

La Brasserie de Dinant, située au n° 10 rue d'Enfer, sollicite en 1949 l'autorisation d'occuper une brasserie située au n° 10 rue Huybrechts. Cette demande fut déposée auprès de la Députation du Conseil Provincial, elle fut examinée et validée en date du 8 avril 1949. Cette nouvelle brasserie offre l'avantage d'être déjà équipée d'un matériel industriel comprenant des machines de chaufferies, de brassage, de soutirage, de lavage et de mise en bouteille notamment.

Au niveau du matériel à proprement parler, le fonds d'archives issu de la Direction de Namur de l'Administration de la Sécurité du Travail contient une liste des moteurs en

---

<sup>53</sup> *Ibid*, p. 831.

<sup>54</sup> CONFÉDÉRATION DES BRASSERIES DE BELGIQUE (éd.), *Le petit journal du brasseur*, n°1488, Bruxelles, 1928, p. 831.

<sup>55</sup> *Ibid*, p. 830-831.

activité dans la Brasserie de Dinant. Ce document montre une certaine extension de la brasserie avec plusieurs salles différentes.

On compte 61 machines réparties dans 11 salles différentes plus quelques machines répertoriées dans la catégorie « divers »<sup>56</sup>. Cette liste reprend uniquement les machines présentes au rez-de-chaussée.

Dans le même fonds d'archives se trouvent des plans de la brasserie, datés du 8 avril 1949, vus et approuvés par la Députation permanente du Conseil Communal.

Il faut ici souligner une petite nuance, les plans montrent la disposition des locaux de la brasserie, située « rue d'Enfer ». Or, la liste des moteurs en activité nous indique l'adresse suivant : « 10, rue Huybrechts à Dinant ». La liste des moteurs date donc d'après 1949.

On peut noter la présence de 60 moteurs indiqués sur les plans de 1949, et 61 relevés dans la liste, ce qui montre une situation similaire.

Les plans de 1949 indiquent également la présence des autres machines. Sont indiqués les deux chaudières ainsi que les silos à charbon (dont il était déjà question en 1928), plusieurs citernes, les deux machines à vapeur cylindriques et un compresseur d'air<sup>57</sup>.

On voit donc ici que les installations antérieures ont été gardées, et que d'autres installations ont été ajoutées.

L'observation qu'il est donc possible de tirer est l'importante augmentation du nombre de moteurs au sein de la brasserie, par rapport à la situation de 1866 mais également à celle de 1928. Cette augmentation du nombre de moteurs va de pair avec l'expansion de la brasserie devenue une société à part entière, ce qui traduit un progrès et un succès non-négligeable.

Il faut bien noter que l'entreprise grandit, prend de l'importance mais aussi une certaine place dans le paysage brassicole dinantais. En effet, avant le déclenchement de la Deuxième Guerre mondiale, elle emploie vingt-cinq ouvriers et sa production s'élève

---

<sup>56</sup> A.E.N., Fonds de la Direction de Namur de l'Administration de la Sécurité du Travail. Dossier d'établissements dangereux. Versement 2016, n°150, liste des moteurs en service dans la Brasserie de Dinant, s. d.

<sup>57</sup> A.E.N., Fonds de la Direction de Namur de l'Administration de la Sécurité du Travail. Dossier d'établissements dangereux. Versement 2016, n°150, plan du rez-de-chaussée de la Brasserie de Dinant, 1949.

à 20000hl<sup>58</sup>. Après la guerre, en 1947, la brasserie compte une quarantaine de travailleurs, ce qui représente plus du double par rapport à la situation d'après la Première Guerre<sup>59</sup>.

En 1957, les propriétaires de la brasserie sollicitent l'autorisation d'occuper une brasserie, située cette fois à la rue Couzot à Dinant. Il s'agit ici d'une extension de la Brasserie de Dinant à d'autres bâtiments. La demande, débattue et acceptée en date du 14 octobre 1957, ne spécifie pas les motivations derrière ce souhait d'annexion d'une autre brasserie. La Brasserie de Dinant demande également l'autorisation d'avoir accès à un réservoir d'une capacité de 20.000 litres d'huile lourde (mazout) afin d'alimenter une chaudière de chauffage central, mais aussi l'autorisation d'utiliser une pompe à eau actionnée par un moteur électrique de 7,5 chevaux et un brûleur actionné lui aussi par un moteur électrique, de 3,5 chevaux cette fois.

La brasserie située à la rue Couzot possède une salle de brassage, un atelier, une machine à glace, un local destiné au filtrage, un autre à la mise en bouteille. La brasserie compte également une cour intérieure, une chaufferie contenant une cheminée et deux chaudières. L'installation du réservoir, ou tank, de 20.000 litres de mazout est prévue dans cette brasserie. Le plan indique que l'installation est prévue au niveau de l'entresol, dans la chaufferie<sup>60</sup>.

Au vu de cette demande, il est évident que la S.A Brasserie de Dinant cherche à cette époque à s'émanciper et à s'étendre de plus en plus, signe d'un certain succès.

Cette extension de la société se confirme avec l'examen de documents issus du même fonds d'archives et qui concerne les moteurs et machines utilisées dans la brasserie.

---

<sup>58</sup> COLEAU, M., *L'aventure brassicole en terre dinantaise (1830-1975)*, dans *Les Echos de Crèvecœur*, n°52, 2020, p. 47.

<sup>59</sup> Collection privée de la famille Stévenart, Carnet de salaires, 1947.

<sup>60</sup> A.E.N., Fonds de la Direction de Namur de l'Administration de la Sécurité du Travail. Dossier d'établissements dangereux. Versement 2016, n°150, plan de la Brasserie de Dinant montrant l'installation d'un tank à mazout de 20000 litres à la rue Couzot, 1957.

## Chapitre 3 : La gestion et la production.

### Gestion de la brasserie.

#### *Introduction.*

L'homme à l'origine de cette entreprise est Louis François Laurent, médecin de profession, né en 1797 et décédé en mai 1879 à Dinant<sup>61</sup>.

En 1826, il épouse Catherine Bourguignon, l'héritière de la brasserie du même nom<sup>62</sup>. Il s'agit alors de la plus grosse brasserie de Dinant. Il en existe trois dans la ville à cette époque, et chacune possède deux cuves, deux chaudières et un refroidisseur. La brasserie Bourguignon est décrite comme celle qui possède de plus grosses chaudières et cuves que les deux autres. Ses revenus annuels sont également supérieurs aux autres, puisqu'on parle d'un revenu brut estimé à 255 francs, ce qui donne un revenu net à 170 francs. À cette époque, la brasserie est située rue En-Île, en bord de Meuse, et est occupée par son propriétaire<sup>63</sup>.

En 1833, suite à la mort du dernier de ses beaux-parents, Louis François Laurent reprend le commerce, qui devient donc la brasserie Laurent<sup>64</sup>.

Le successeur de Louis François Laurent est son fils, Constant Emile Laurent. On voit ici que l'entreprise est plutôt axée sur une gestion en famille, puisque Emile Laurent entreprend lui-même des démarches auprès de la Députation du Conseil Provincial pour apporter des modifications et des ajouts à sa brasserie, il n'est alors pas question de société ou de groupe<sup>65</sup>.

---

<sup>61</sup> *Nécrologie*, dans *L'ami de l'Ordre*, 4 mai 1879, p. 2.

<sup>62</sup> COLEAU, M., *L'aventure brassicole en terre dinantaise*, dans *Les Echos de Crèvecoeur*, n°52, 2020, p.19.

<sup>63</sup> A.E.N, Fonds du Cadastre de la Province de Namur, 1827-1833, n°1379, passage explicatif sur les brasseries situées à Dinant.

<sup>64</sup> HAMANDE, P., et STÉVENART, J., *Histoire de la brasserie*, dans *Brasserie de Dinant*, <https://www.brasserieadinant.be/histoire/> (consulté le 02.03.2024).

<sup>65</sup> A.E.N, Fonds de l'Administration provinciale de Namur. Répertoire sommaire des dossiers relatifs aux industries et aux commerces (1820- 1943), n°1807, correspondance à l'intention du Gouverneur de la Province de Namur, 1865.

### *Évolution du statut de la brasserie au fil des ans.*

La première évolution notable est la constitution de la société à nom collectif « Laurent et Stévenart ».

En 1912, Georges Laurent et son beau-frère Léon Stévenart, tous les deux brasseurs à Dinant, prennent la décision de s'associer pour créer une société à nom collectif, dont la dénomination officielle est « Laurent et Stévenart ». Le siège social de la société est établi à Dinant.

L'objectif de cette entreprise est l'exploitation de la brasserie de Georges Laurent, qui possède également une malterie, ainsi que de fabriquer et de vendre la bière qui y est produite. Il est convenu que la société est contractée pour une durée de trente ans et sera prolongée six mois avant la date d'expiration sauf si l'un des associés se rétracte<sup>66</sup>.

L'un et l'autre reçoivent le droit de signer leurs documents au nom de la société.

De 1925 à 1937, la brasserie prend le nom de « Brasserie de la Meuse », comme on peut le voir dans les différentes publicités et annonces paraissant dans les journaux, comme dans l'Horizon de Dinant par exemple<sup>67</sup>.

Ensuite, un moment important dans l'évolution de la brasserie est la constitution de la Société Anonyme.

En 1937 est fondée la Société Anonyme dont le nom est « S.A Brasserie de Dinant, Anciens Etablissements Laurent et Stévenart ». Outre George Laurent et Léon Stévenart, cinq autres investisseurs ont participé à la fondation de la Société Anonyme. L'objectif est de poursuivre sur la même lancée que la société à nom collectif Laurent et Stévenart, c'est-à-dire l'exploitation de la brasserie-malterie, la fabrication et la commercialisation de bières. Le siège social de l'entreprise ne bouge pas de Dinant, même si les investisseurs ne sont pas tous originaires de la région<sup>68</sup>.

Parmi ces cinq investisseurs, on ne compte pas d'autres brasseurs, messieurs George Laurent et Léon Stévenart étant eux-mêmes qualifiés d'industriels<sup>69</sup>. Il faut noter que George Laurent possède davantage de capitaux. En effet, il lui est attribué un total de

---

<sup>66</sup> DELIMOY, E., *Laurent et Stévenart, société en nom collectif, à Dinant. – Constitution*, dans *Le Moniteur belge*, acte n° 3625, p. 1078, Bruxelles, 1912.

<sup>67</sup> *L'Horizon de Dinant*, 19 août 1928.

<sup>68</sup> HAUCHAMPS, C., *Brasserie de Dinant, Anciens Etablissements Laurent et Stévenart, société anonyme, à Dinant. – Constitution*, dans *Le Moniteur belge*, acte n° 13912, p. 242-248, Bruxelles, 1937.

<sup>69</sup> ID.



1444 actions de capital entièrement libéré, contre 70 pour Léon Stévenart. La brasserie gardera ce statut de Société Anonyme jusqu'à sa fermeture en 1975.

Dans l'article publié au Moniteur belge de 1966 concernant la brasserie, l'assemblée générale extraordinaire des actionnaires de la Société Anonyme votent à l'unanimité la prolongation de la société pour une durée de trente ans. Cette information pourrait soutenir l'hypothèse que le rachat de la Brasserie de Dinant en 1975 n'était pas envisagé à ce moment-là, étant donné la décision prise<sup>70</sup>.

## Production : que fabrique-t-on à Dinant ?

### *Introduction.*

La différence entre les bières à fermentation basse ou haute réside dans la durée de fermentation. En effet, une bière à fermentation haute (les bières de froment, ales, stouts ou porters par exemple) ne fermente que quelques jours, voire une semaine. Par contre, ce qu'on appelle la bière à basse fermentation (lager) fermente plus de temps, la durée peut aller de quelques semaines à plusieurs mois<sup>71</sup>.

La différence s'opère également au niveau de la température de fermentation. En effet, les levures dites « hautes » fermentent à des températures plus élevées (15°-25°C) que les levures dites « basses » (5°-12°C)<sup>72</sup>.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, la production est orientée vers les bières à fermentation haute. Les brasseurs peuvent compter sur une clientèle qui augmente et se fidélise. Il faut dire que la bière est un produit fort apprécié par toutes les classes de la population<sup>73</sup>. Certaines brasseries ont expérimenté la production de bière à basse fermentation avant même que ces bières n'inondent le marché belge. Par exemple, Wielemeans-Ceuppens fut la première brasserie belge à produire de la bière à basse fermentation.

---

<sup>70</sup> LAURENT, F., *Brasserie de Dinant, société anonyme, à Dinant. – Modification aux statuts*, dans *Le Moniteur belge*, acte n° 6678, p. 4373, 4374, Bruxelles, 1966.

<sup>71</sup> JACKSON, M., *La bière*, Paris, 1999, p. 21.

<sup>72</sup> JACKSON, M., *Guide international des bières*, Bruxelles, 1987, pp. 10-11.

<sup>73</sup> TILLY, P., *La Belgique, terre brassicole par excellence, entre modernité et traditions*, dans *Marché et organisations*, vol. 30, n°3, 2017, p. 188-191, en ligne sur <https://www.cairn.info/revue-marche-et-organisations-2017-3-page-185.htm> (consulté le 16.03.2024).

Cependant, ce n'est que dans la période de l'entre-deux-guerres que de nombreux brasseurs décident d'investir leurs capitaux dans ce type de production<sup>74</sup>.

### *Au commencement : les bières à fermentation haute.*

Le premier type de bières produit par la brasserie Laurent et ce, depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, est la bière à fermentation haute. Déjà dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les propriétaires de la brasserie misent sur la publicité pour se faire connaître, notamment avec la mise en avant de la production de Stout<sup>75</sup>.

Avant la Première Guerre mondiale, la Brasserie Laurent et Stévenart produisait toujours de la bière à fermentation haute uniquement. On parle alors d'une production s'élevant à 22.000 hectolitres de bière, qui était consommée aussi bien à Dinant qu'ailleurs comme dans les régions de Liège et de Charleroi<sup>76</sup>.

Dès 1906, la brasserie Laurent prend l'initiative de fabriquer des bières à forte densité. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, la production de la brasserie est composée à 90% de ces bières à forte densité, une production reconnue de très bonne qualité avec notamment le Stout, précédemment évoqué<sup>77</sup>.

La brasserie Laurent remporte plusieurs prix aux expositions universelles de Liège en 1909, de Bruxelles en 1910, de Charleroi en 1911 et de Gand en 1913<sup>78</sup>.

### *Impact de la Première Guerre mondiale sur l'activité de la brasserie.*

Pendant l'occupation allemande de 1914 à 1918, un certain nombre de brasseries ont été obligées de cesser leur activité à cause de la réquisition des cuivres imposée par les Allemands. En effet, le fonds d'archives de la famille Stévenart contient une circulaire datant de 1917, annonçant la saisie de tous les appareils en cuivre dans les brasseries du territoire. Les brasseurs furent contraints de remettre leurs appareils (cuves, machines) en cuivre à l'envahisseur en spécifiant le poids du métal au kilo.

---

<sup>74</sup> TILLY, P., *art. cit.*, pp. 188-191.

<sup>75</sup> Voir COLEAU, M., *L'aventure brassicole en terre dinantaise (1830-1975)*, dans *Les Echos de Crèvecœur*, n°52, 2020, p. 21.

<sup>76</sup> CONFÉDÉRATION DES BRASSERIES DE BELGIQUE (éd.), *Le petit journal du brasseur*, n°1488, Bruxelles, 1928, p. 830.

<sup>77</sup> Collection famille Stévenart, document manuscrit retraçant les grandes lignes de l'histoire de la brasserie.

<sup>78</sup> Collection famille Stévenart, Diplômes de Grand prix et d'Honneur, 1909-1913.

Les brasseurs qui ne pourraient pas trouver de matériel de remplacement en fer devraient alors fermer boutique.

Cependant, un certain nombre de brasseries furent nommées « brasseries centrales » et n'ont pas été concernées par cette réquisition pour garantir une continuité de la production, afin que la population puisse toujours avoir accès à de la bière. La brasserie Laurent et Stévenart fut l'une de ces brasseries, elle put alors poursuivre sa production. À côté de ces brasseries centrales, dont le fonctionnement est toujours garanti, l'occupant tolérait toujours les autres brasseries qui avaient pu trouver du matériel de remplacement, mais à condition qu'elles puissent subvenir à leurs besoins en charbon et en huile, dans le cas contraire elles seraient obligées de cesser leur activité<sup>79</sup>.

La Brasserie Laurent et Stévenart n'a donc pas du souffrir d'un arrêt de sa production pendant la guerre, au contraire de bien d'autres brasseries de la province.

En revanche, il faut souligner que les bâtiments ont été en partie détruits le 9 novembre 1918 par des bombardements<sup>80</sup>.

Les bâtiments n'ont pu être complètement réhabilités qu'en 1927, à cause d'un retard important dans l'organisation de ceux-ci.

### *La production de bière à fermentation basse.*

Après la Première Guerre mondiale, l'économie brassicole s'effondre et les pertes de matériel dû aux réquisitions entraîne une forte baisse de la qualité de la bière produite. Le nombre de brasseries diminue également, beaucoup n'ont pas réussi à relancer leur production suite aux dommages et aux pertes dus à la guerre. Mais la concurrence entre producteurs ne s'arrête pas pour autant. Le marché est toujours ouvert et certains brasseurs tentent alors de se lancer dans la production de bière à fermentation basse<sup>81</sup>.

---

<sup>79</sup> Collection famille Stévenart, *Circulaire n°30*, Bruxelles, 12 février 1917.

<sup>80</sup> Collection Ville de Dinant, Correspondance, *Commission d'études pour la reconstruction de la Ville de Dinant*, 30 mai 1919.

<sup>81</sup> TILLY, P., *La Belgique, terre brassicole par excellence, entre modernité et traditions*, dans *Marché et organisations*, vol. 30, n°3, 2017, p. 191, en ligne sur <https://www.cairn.info/revue-marche-et-organisations-2017-3-page-185.htm> (consulté le 16.03.2024).

Selon le Petit Journal du Brasseur, en 1928 la Brasserie de la Meuse ne produit plus que de la bière à basse fermentation, alors qu'avant la guerre sa production était entièrement axée sur des bières à fermentation haute et de forte densité<sup>82</sup>.

Il faut noter que l'industrie brassicole belge au niveau global ne s'est lancée que plus tardivement dans ce type de production, la Brasserie de la Meuse fait alors figure d'exception. Il est même pertinent de parler de véritable précurseur dans la production et la distribution de bière à fermentation basse, comme le stipule le journal « l'Horizon de Dinant » daté du 19 août 1928. Effectivement, on peut y lire que la Brasserie de la Meuse, tenue par Messieurs Laurent et Stévenart est la seule brasserie à fermentation basse de la Province de Namur<sup>83</sup>.

Le marché de la bière en Belgique ne s'ouvrira plus largement aux bières à basse fermentation, et plus particulièrement aux bières blondes (lagers) qu'après la Deuxième Guerre mondiale<sup>84</sup>. À ce propos, la Brasserie Laurent et Stévenart produit quelques variétés de bière légères telles que la Dinant Pils, qui ne sera plus produite après 1968<sup>85</sup>, mais aussi l'ADA, la Pilsen, la Dort, la Belge, etc<sup>86</sup>.

Comme nous l'avons vu précédemment, le passage à la production de bière à basse fermentation a bien sûr induit des changements techniques importants au sein des installations, comme on peut le lire dans le Petit Journal du Brasseur. C'est la maison Franki de Liège qui s'est occupée de transformer la brasserie et les caves de l'établissement<sup>87</sup>.

---

<sup>82</sup> CONFÉDÉRATION DES BRASSERIES DE BELGIQUE (éd.), *op. cit.*, p. 830.

<sup>83</sup> *L'Horizon de Dinant*, 19 août 1928.

<sup>84</sup> TILLY, P., *art. cit.*, p. 192-193.

<sup>85</sup> HAMANDE, P., et STÉVENART, J., *Histoire de la brasserie*, dans *Brasserie de Dinant*, <https://www.brasserieodinant.be/histoire/> (consulté le 16.03.2024).

<sup>86</sup> Collection privée de la Brasserie de Dinant, Cahiers de recettes, 1968.

<sup>87</sup> CONFÉDÉRATION DES BRASSERIES DE BELGIQUE (éd.), *op. cit.*, p. 830.

## Conclusion.

Cette recherche avait pour ambition et pour objectif de démontrer l'évolution et la modernisation de la Brasserie de Dinant, au travers de diverses sources, en comparant les aspects du matériel, de la production et de la gestion.

Dans un premier temps, nous avons abordé la question de l'évolution du matériel.

Louis François Laurent a hérité en 1833 d'une brasserie dans de bonnes conditions, c'est déjà la plus grande brasserie de la ville de Dinant. Ensuite, lui et ses héritiers s'appliquent à donner à leur brasserie un aspect et un fonctionnement à la pointe de la modernité.

En 1866, Constant Emile Laurent fait installer ses premières machines à vapeur, ce qui montre déjà à l'époque que la brasserie Laurent fait figure de précurseur. En effet, il faut rappeler qu'en 1880, seules 27% des brasseries sont pourvues de machines à vapeur, ce qui fait de la brasserie Laurent un chef de file du progrès dans le domaine de la brasserie.

Les seules périodes non propices au progrès sont la destruction partielle des bâtiments en 1918 et l'incendie de la malterie, qui fut reconstruite mais n'est plus utilisée. La brasserie a donc exploité sa propre malterie, mais dans un premier temps seulement.

Ensuite, l'évolution du matériel atteint un pic dans la période de l'entre-deux-guerres, et ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale qu'on assiste à une véritable expansion de la brasserie, aussi bien au niveau des installations que de l'occupation des locaux, avec l'acquisition en 1949 et 1957 de nouveaux bâtiments situés rue Huybrechts et rue Couzot.

Ensuite, il a été question d'aborder la production de la brasserie. Le premier type de production, qui reste majoritaire jusqu'à la Première Guerre mondiale, c'est la production de bière à fermentation haute et de forte densité. La production de la brasserie est réputée aussi bien dans la région dinantaise qu'en dehors, puisque les bières produites à la brasserie sont appréciées également à Charleroi et Liège.

Dans l'entre-deux-guerres, la Brasserie Laurent et Stévenart décide d'investir dans des travaux de réaménagement qui leur permettront de produire de la bière à basse fermentation. Ce nouveau type de production demande d'importants travaux au sein

de la brasserie et au niveau des caves. Ces travaux sont menés d'une main de maître par la maison Franki de Liège alors que la brasserie est toujours en activité. En 1928, les travaux viennent de se terminer et la brasserie est alors munie d'un matériel à la pointe de la technologie pour l'époque. Les installations sont très modernes, où on remarque le souci de l'économie des ressources et de l'énergie.

La Brasserie Laurent et Stévenart est l'une des premières brasseries à se lancer dans la production de bières à fermentation basse. En effet, en 1928 c'est la seule de la Province de Namur à produire ce type de bières.

Enfin, nous avons pu voir ici l'évolution de la brasserie Laurent, d'abord une entreprise familiale, grandir et devenir une Société Anonyme, comptant sept investisseurs au moment de sa création. La société a grandi en même temps que la brasserie a pris de l'importance et a connu du succès, bien qu'elle était connue depuis ses débuts dans la ville de Dinant. En effet, en 1919 la brasserie Laurent et Stévenart compte quinze employés contre quarante en 1947. Il faut rappeler qu'à son point culminant, la brasserie aurait employé jusqu'à une cinquantaine de personnes.

L'élargissement du personnel va de pair avec l'extension physique de la brasserie puisqu'en 1949, la Société Anonyme sollicite l'occupation d'une brasserie située au 10, rue Huybrechts. Puis en 1957, la brasserie connaît sa dernière extension avec l'occupation d'une brasserie située à la rue Couzot.

Il est à présent clair que la réussite qu'a connue la Brasserie de Dinant n'aurait pas pu être atteinte grâce seulement à une bonne gestion ou une production remarquable. En effet, la conjonction d'un matériel performant et toujours à la pointe de la modernité, d'une production innovante et d'une gestion intelligente ont permis ensemble le succès et la renommée de cette entreprise.

La base sur laquelle s'est constituée ce travail est un ensemble d'archives issues des fonds conservés aux Archives de l'Etat à Namur, parmi lesquels se trouvent le Cadastre, le dossier constitué par la Direction de Namur de l'Administration de la Sécurité du Travail, et enfin le dossier relatif aux industries et aux commerces issus de l'Administration Provinciale de Namur.

Cette recherche s'est également appuyée sur une série de documents issus des archives privées de la Brasserie de Dinant et de la famille Stévenart. Ces dernières

ont pu être consultées sur le site de la Brasserie de Dinant, mises en ligne par Mr Patrick Hamande. Toutes ces archives, publiques ou privées, ont constitué une base fiable de par leur contexte de production et leur producteur.

L'article du 29 juin 1928 publié dans Le Petit Journal du Brasseur donne également énormément d'informations sur l'organisation et les installations présentes à cette époque à la brasserie. Le regard professionnel porté sur les installations à l'intérieur de la brasserie a permis une description détaillée, dont les informations ont pu être appuyées par les différents plans et documents contenus dans le fond d'archive de la Direction de Namur de l'Administration de la Sécurité du Travail, conservé aux Archives de l'Etat à Namur.

Énormément d'aspects n'ont pas pu être pris en compte dans cette étude, de par l'étendue des sources disponibles sur la Brasserie de Dinant. L'objet de ce travail portait sur l'évolution de la brasserie, de sa modernisation en passant en revue les aspects de son matériel, de sa production et de sa gestion.

La question du succès de la brasserie, qui peut se mesurer notamment grâce aux publicités de l'époque ou d'articles de journaux plus récents, ne rentrait pas dans l'objet de cette étude. Il existe également toute une série de témoignages, accessibles sur le site de la brasserie, qui pourraient faire l'objet d'une enquête concernant les conditions de travail dans la brasserie. Il existe donc une certaine quantité de documents qui n'ont pas été pris en compte ici.

Cette étude avait pour but de comparer différents aspects afin de mettre en lumière l'évolution de la brasserie, mais il serait pertinent de se pencher sur d'autres problématiques qui n'ont pas été développées ici.

En effet, la Brasserie de Dinant, aujourd'hui encore connue comme faisant partie intégrante de l'histoire industrielle de la ville de Dinant, connu un véritable succès et une grande renommée. Cependant, d'autres brasseries de la Province de Namur n'ont pas connu pareil succès. De fait, nombre d'entreprises ont fermé leurs portes au début du XX<sup>e</sup> siècles.

Se basant sur cette observation, il serait intéressant de s'interroger sur la nature du succès de la Brasserie de Dinant. Est-ce un cas isolé et donc exceptionnel, ou bien existerait-il d'autres trajectoires similaires comparables qui pourraient expliquer ce succès ?

## Bibliographie.

### Ouvrages.

- DELOOZ, R., *Alimentation en Belgique, hier et aujourd'hui : quel progrès ?*, Lonzée, 1993.
- FOLHEN, C., *Qu'est-ce que la révolution industrielle ?*, Paris, 1971.
- JACKSON, M., *La bière*, Paris, 1999.
- JACKSON, M., *Guide international des bières*, Bruxelles, 1987.
- LEBRUN, P., et al., *Histoire quantitative et développement de la Belgique*, t. II, vol. 1, *Essai sur la révolution Industrielle en Belgique. 1770-1847*, Bruxelles, 1979.
- LEMEUNIER, F., *Comment administrer une Société Anonyme. Assemblées générales et conseils d'administration*, 3<sup>e</sup> éd., Paris, 1972.
- VAN DER HERTEN, B., et al. (dir.), *La Belgique industrielle en 1850: deux cents images d'un monde nouveau*, Deurne, 1995.
- VAN NECK, A., *Histoire quantitative et développement de la Belgique*, t. II, vol. 2, *Les débuts de la machine à vapeur dans l'industrie belge. 1800-1850*, Bruxelles, 1979.

### Articles.

- COLEAU, M., *L'aventure brassicole en terre dinantaise (1066-1975)*, dans *Les Echos de Crèvecœur*, n°54, 2021, pp. 83-84.
- COLEAU, M., *L'aventure brassicole en terre dinantaise (1830-1975)*, dans *Les Echos de Crèvecoeur*, n°52, 2020, pp. 5-61.
- LETURCQ, D., *La brasserie namuroise à l'époque française*, dans *Le Guetteur Wallon*, n°2, 1994, pp. 74-76.
- TILLY, P., *La Belgique, terre brassicole par excellence, entre modernité et traditions*, dans *Marché et organisations*, vol. 30, n°3, 2017, pp. 185-205, en ligne sur <https://www.cairn.info/revue-marche-et-organisations-2017-3-page-185.htm>.
- VANDERMOLLEN, C., *La production de l'espace industriel belge : 1846-1984*, dans *Hommes et Terres du Nord*, n°2, *Spécialisation spatiale et dynamisme*



*régional*, 1985, pp. 100-109, en ligne sur [www.persee.fr/doc/htn\\_0018-439x\\_1985\\_num\\_2\\_1\\_1985](http://www.persee.fr/doc/htn_0018-439x_1985_num_2_1_1985).

*Sites web.*

- HAMANDE, P., *Brasserie de Dinant*, <https://www.brasserieodinant.be/>.