

Cahiers de Sambre et Meuse - Le Guetteur Wallon

Revue trimestrielle

n° 2025/4 - Octobre, novembre, décembre

Éditeur responsable : Marc Ronvaux, Les Tiennes, 47, 5100 Namur



PB-PP | B-01450
BELGIE(N) - BELGIQUE
n° agrément P 801 243
Bureau de dépôt de Namur

CAHIERS DE SAMBRE ET MEUSE

2025/4



HISTOIRE

**La Brasserie de Dinant (anciens établissements
Laurent et Stévenart)**

Patrick HAMANDE

Depuis mon plus jeune âge, je connais l'existence de la Brasserie de Dinant. Mon plus lointain souvenir de cet établissement réside dans une visite faite chez mon arrière-grand-père qui m'a fait découvrir le goût de la bière – je n'avais pas sept ans... À l'époque, nous embarquions des casiers jaunes dans le coffre de notre voiture. Après son décès, je ne suis plus jamais retourné dans ce bâtiment, car mes déplacements au centre-ville se sont fortement réduits lorsqu'une partie de la famille a déménagé vers Herbechenne.

Comme adolescent, le jeu était de repartir des cafés avec un verre sans se faire prendre. Cette année-là j'ai donc subtilisé un verre de la marque « Copère », avec l'intention de l'offrir à ma mère. Un peu plus tard, j'ai fait de même avec un verre de « Dinant Pils ». Étrangement, nous ne possédions rien de cette brasserie familiale. Quelques années plus tard, j'ai appris que les descendants des Stévenart, propriétaires de la brasserie, ne disposaient que de peu de documents et d'objets témoignant de l'activité familiale. D'après les informations récoltées, ces sources ont soit été volées soit été brûlées.

Un jour, nous sommes allés à une brocante à Ciney, où j'ai trouvé un vendeur de verres de Dinant. Ce fut mon premier achat. 2006, marque le début de mon intérêt pour l'histoire de la Brasserie de Dinant. Celui-ci s'est renforcé à travers mon histoire familiale. Mon arrière-grand-père, Léon Stévenart, était brasseur à Dinant en 1912 et collaborait avec son beau-frère Georges Laurent. Je me suis alors rendu compte que la Brasserie Laurent était bien plus ancienne. La famille Laurent est

devenue propriétaire en 1833 par héritage. Mieux, son ancêtre, la Brasserie Bourguignon, daterait de 1643, avec Ignace Bourguignon¹. Nicolas Bourguignon (né en 1723) est quant à lui décrit comme brasseur².

Il existe très peu de travaux sur la Brasserie de Dinant, alors qu'elle fut l'une des plus importantes au sud du pays. Cet article a donc pour but de combler un vide évident en résumant vingt années de recherche. Celles-ci ont été facilitées par un nombre incalculable de coups de main et de témoignages. Il m'est impossible de remercier tout le monde. Quelques collectionneurs ont cependant refusé de laisser photographier leurs objets ou documents.

Avec Michel Hubert³, nous avons pu déterminer comment et qui a lancé la Brasserie Laurent. Louis François (1797, Dinant-1879, Dinant) était docteur en médecine et épousa en 1826 à Dinant Catherine Adélaïde Albertine Bourguignon (1795-1853), descendante d'une famille de brasseurs qui officiait depuis 200 ans au moins. La superficie de la brasserie était de 209 m², la plus imposante en ville. Louis François est devenu brasseur par héritage et a pris la brasserie familiale à son propre nom. Michel Coleau⁴ m'a communiqué le plan cadastral de 1833 (ci-dessous) qui montre que le lieu d'implantation est resté identique au cours de la vie de l'entreprise. Au sein de la famille Laurent, les propriétaires en seront : Constant Émile en 1850, Émile en 1880, Jules en 1882, Georges en 1906 pour le compte de la veuve d'Émile prénommée Fiorine, et Georges en 1911. Ce dernier épouse en 1909 Léonie Anciaux, tandis que sa sœur Gabrielle se marie avec Léon Stévenart, dont le père est bourgmestre et brasseur à Incourt⁵. Comme il connaît bien le domaine de la bière, Léon est appelé à soutenir son beau-frère. Le 4 mai

¹ Courriel reçu de François Bourguignon, le 12 décembre 2016.

² Courriel reçu de Michel Hubert, le 12 décembre 2016.

³ Voir Michel HUBERT et Patrice VAN DE VELDE, « Histoire de la Brasserie Laurent et Stevenart à Dinant », dans *GénéDinant*, en ligne, 2023. URL : <https://genedinant.be/spip.php?article159>

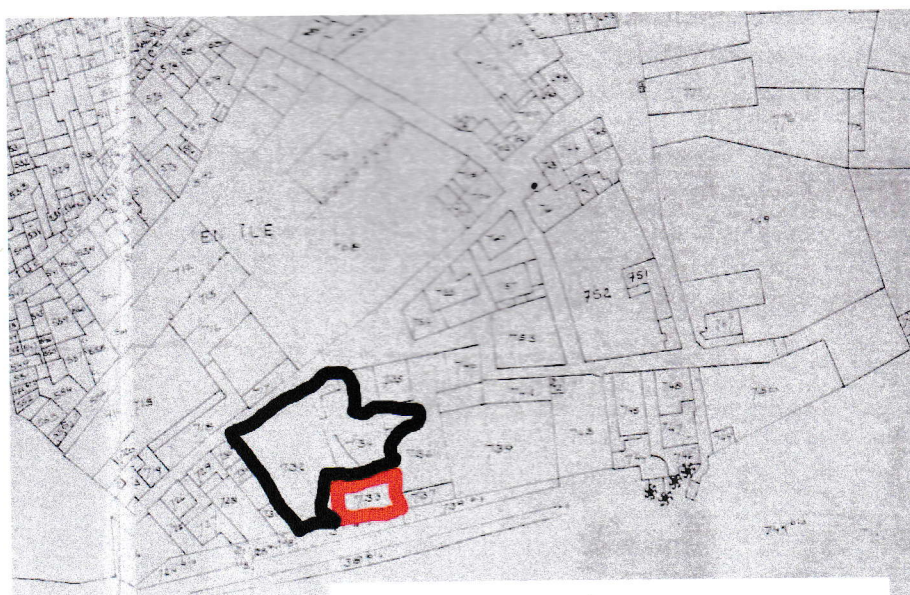
⁴ Voir les plans déposés par Michel Coleau sur mon site web, Patrick HAMANDE, *Brasserie de Dinant (anciens établissements Laurent et Stevenart)*, en ligne, depuis 2006 :

www.brasserieDinant.be/wp-content/uploads/2018/11/bridinantcadastrept.jpg

www.brasserieDinant.be/wp-content/uploads/2018/11/bridinantplancadastralpt.jpg

⁵ Le document attestant ce fait provient la famille Calluwaerts.

1912 ils fondent ensemble la **Brasserie Laurent et Stévenart**, une société en nom collectif⁶.



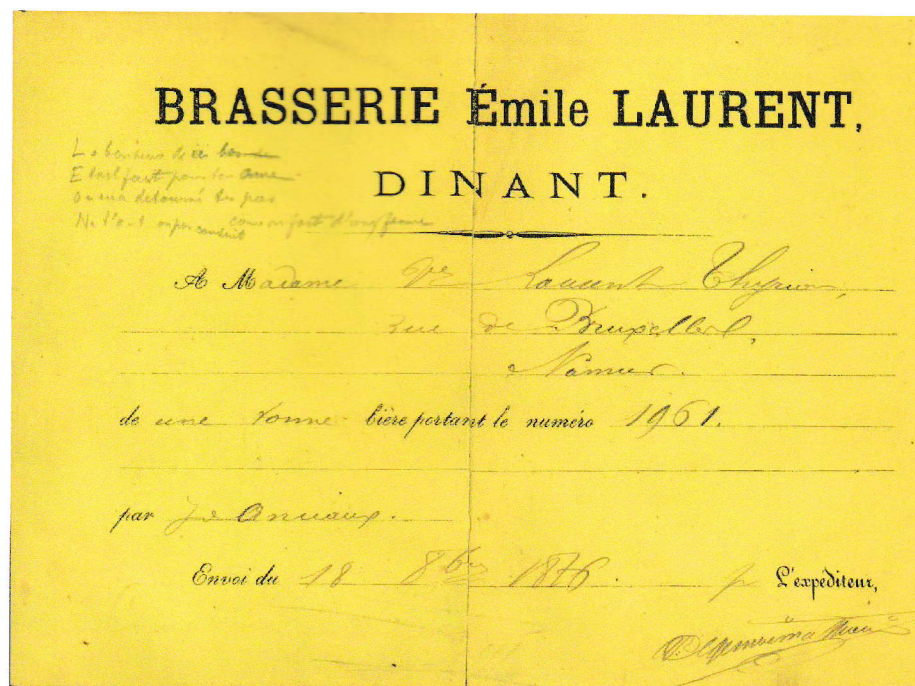
Collection
Michel Coleau

733 Brasserie Bourguignon
732, 734 Maison et jardin famille Bourguignon



▲ Cliché de 1870 (collection Poncelet).

⁶ Voir l'acte publié au *Moniteur belge* : *Brasserie de Dinant*, en ligne :
<https://www.brasserie dinant.be/documents/au-moniteur-belge/acte-de-1912/>



▲ Document de 1876 (collection Warzée).

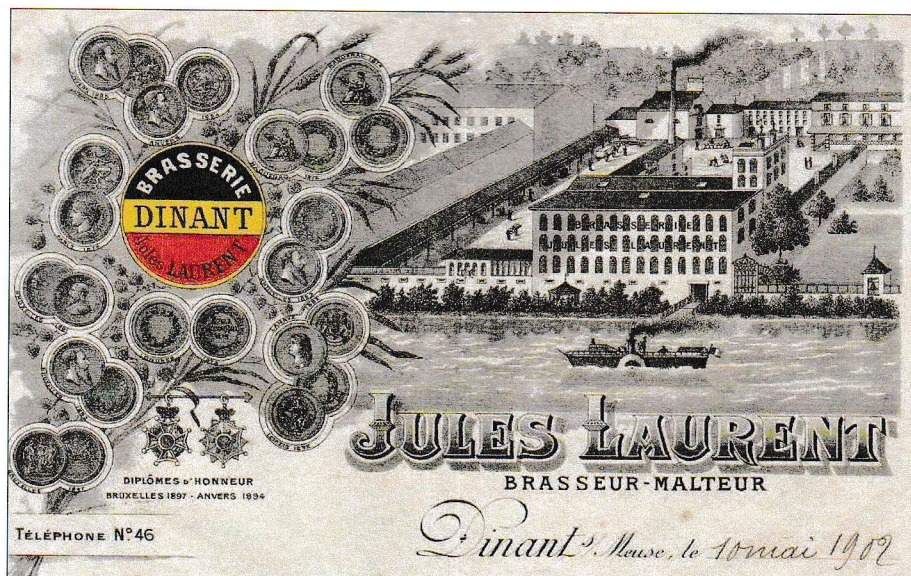
▼ Document de 1895 (collection Hamande). On note une surcharge à la suite du changement de propriétaire.





◀ 1900 : cliché de la cour intérieure (collection Stévenart)

▼ Détail d'une facture 1902 (collection Hamande)



Entre 1925 et 1928, grâce à des systèmes de refroidissement, il devient possible de fabriquer de la bière à fermentation basse en s'inspirant d'un modèle produit à Pilsen, en Tchéquie. Pour éviter toute confusion, il nous faut préciser que la pils repose sur un mode de fabrication qui produit un type de bière particulier, tandis que la dortmund, dont on parle encore parfois, est une bière à fermentation basse avec des arômes particuliers. La différence entre elles se marque dans l'eau utilisée et, plus particulièrement, dans la teneur en sel : elle est faible à Pilsen, ce

qui donne des bières pâles et fortement houblonnées ; elle est élevée à Dortmund, ce qui produit des bières moins houblonnées⁷.

Les deux documents ci-dessous montrent une réalité essentielle : à cette époque, la Brasserie de Dinant – qui porte le nom de Brasserie de la Meuse entre 1925 et 1937 – est autonome. Elle peut produire de la glace artificielle, dispose d'une malterie et est donc en mesure de brasser de la bière à fermentation basse. Elle peut compter, en outre, sur un laboratoire pour assurer la qualité constante de ses produits. Les montants investis ont donc été particulièrement importants. Ces évolutions qui touchent le milieu brassicole expliquent en grande partie la disparition des petites brasseries de village. Si, au départ, Dinant comptait quatre brasseries, il n'en restera progressivement plus qu'une seule⁸.

**BRASSERIE DE LA MEUSE
LAURENT & STÉVENART
DINANT**

Collection Hamande

**BIÈRES A FERMENTATION BASSE
MALTERIE**

FABRIQUE DE GLACE ARTIFICIELLE

EXPOSITIONS UNIVERSELLES DE

BRUXELLES 1910

CHARLEROI 1911

GAND 1913

DIPLOME D'HONNEUR

TÉLÉPHONE 28

ADRESSE TÉLÉGRAPHIQUE :

LAURENT-STÉVENART-DINANT

COMPTE CHÈQUES POSTAUX

N° 10229

REGISTRE DU COMMERCE

N° 798

En 1928, année qui marque la création de la marque Cristal par la Brasserie Alken, Laurent et Stévenart sont les seuls brasseurs de la province de Namur à pouvoir réaliser de la fermentation basse⁹. Pour y arriver, ils ont entrepris la construction d'une nouvelle brasserie, dont les plans ont été dessinés par Léopold Thome, architecte dans le domaine Art déco¹⁰. Le dessin de la façade ci-dessous

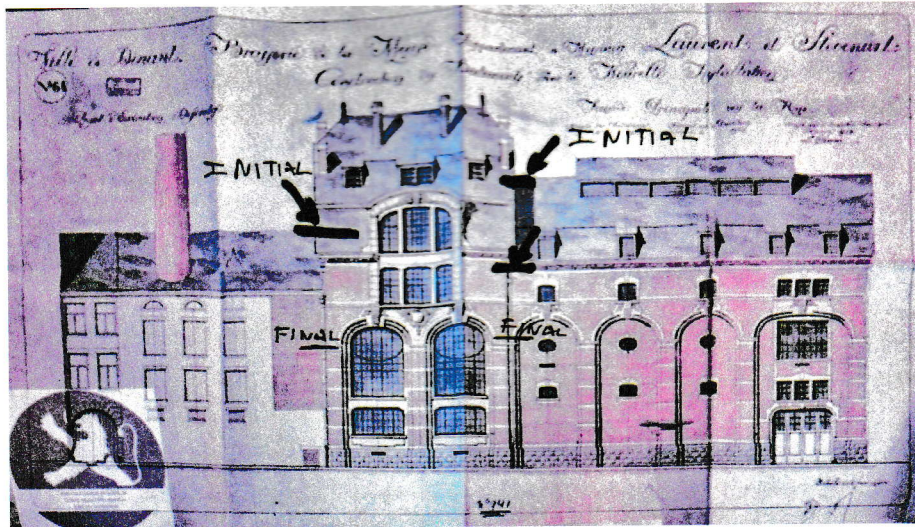
⁷ Jean DE CLERCK, *Cours de brasserie*, vol. 1, Louvain, Imprimerie Van Linthout, 1948 p. 98

⁸ Michel COLEAU, « L'aventure brassicole en terre dinantaise (1830-1975) », dans *Les Échos de Crèvecœur*, n° 52, juin 2020, p. 5-60.

⁹ « La première Pils belge fête ses 80 ans », *Le Soir*, 15 avril 2008.

¹⁰ Voir le document extrait de la collection de la Ville de Dinant hébergé sur HAMANDE, *Brasserie de Dinant* : <https://www.brasserieDinant.be/wp-content/uploads/2018/11/02.jpg>

montre l'évolution entre le plan de départ et celui réalisé, à la suite d'une demande de révision émanant des autorités communales. Michel Coleau a donné ailleurs des détails sur les difficultés rencontrées avec le voisinage lors de la phase de travaux¹¹.



▲ Plan de la façade de la Brasserie¹².

La force de la Brasserie réside dans la distribution de sa production. La bière était livrée à domicile, dans les cafés et chez des intermédiaires. Plusieurs témoignages précisent que Léon lui-même se déplaçait pour défendre ses produits. En 1937, l'établissement devient S.A. Brasserie de Dinant (anc. Ets Laurent et Stévenart)¹³. Parmi les investisseurs de l'époque, on retrouve deux noms connus en Brabant Wallon. L'étude de l'arbre généalogique des Stévenart permet de le comprendre¹⁴. Auguste Lannoye, parent par alliance et fondateur des papeteries de Genval, a épousé la cousine de Léon Stévenart, tandis que le docteur Édouard

¹¹ COLEAU, « L'aventure brassicole », p. 43-45.

¹² *Ibid.*, p. 44-45, ainsi que quelques documents reproduits avec l'accord de la Ville de Dinant sur HAMANDE, *Brasserie de Dinant* : <https://www.brasserieodinant.be/documents/plans-de-la-nouvelle-brasserie-1923-par-larchitecte-thome-avec-lautorisation-de-la-ville-de-dinant/>

¹³ HAMANDE, *Brasserie de Dinant* : <https://www.brasserieodinant.be/documents/au-moniteur-belge/acte-de-1937/>

¹⁴ Arbre généalogique réalisé par M. Tordoir (collection Hamande).

Laduron, fondateur de la clinique Saint-Pierre à Ottignies, a épousé la fille d'Auguste Lannoye et de Madame Stévenart.

Au fil du temps, la société connaît deux modifications majeures. Si la première vise à répondre à la nouvelle production de bière à fermentation basse, la seconde est l'achat de la clinique Sainte-Anne en 1963. Ceci permet de doubler la superficie de la Brasserie, un pipe-line sous-terrain étant installé sous la rue Cusot. La mise en bouteilles ou fûts se fait dans ce nouveau local. Jusqu'au 20 août 1968, leur pils s'appelait « Dort ». La ville de Dortmund sollicite néanmoins l'abandon de ce nom, cette appellation lui étant réservée. Le 23 août, on produit alors la première « Dinant Pils¹⁵ ». Je me demande néanmoins dans quelle mesure ce changement n'a pas répondu à un autre objectif. La production de bière à Dinant prenant surtout son inspiration dans le modèle de Pilsen, conserver le nom de « Dort Pils » aurait peut-être engendré un problème de positionnement...



Collection
Stévenart
(1961).

En 1975, la brasserie intègre le groupe Kruger Aigle-Belgica (ABK), dont l'un des actionnaires de référence est la brasserie Piedbœuf (Jupiler), qui reprend ABK en 1977. La brasserie de Dinant arrête sa production le 15 décembre 1975, avec une délocalisation à Eeklo, en Flandre

¹⁵ Selon un livre de recettes de bière récupéré par un ancien employé de la Brasserie et qui m'a été offert.



orientale¹⁶. Les bâtiments conservent néanmoins une utilisation : le hall d'embouteillage devient le centre de distribution de Jupiler pour les Ardennes, tandis que les bureaux commerciaux de Jupiler Ardennes sont logés dans les anciens bureaux de la Brasserie de Dinant (côté Meuse).

◀ Souvenir en couleur (collection Hamande).

▼ Les bâtiments avant leur destruction en 1987. Ils ont laissé la place à l'immeuble « Les Brasseurs »



¹⁶ Étiquette ajoutée sur une bouteille Krüger (collection Hamande).

Les marques produites pas la Brasserie de Dinant étaient les suivantes. Pour les marques propres : Dort Pils, Dinant Pils, Bayard, Copères, Pilsen, Stout. Sous licence : les bières de l'abbaye d'Aulne. L'importance de la brasserie était réelle, avec 200 cafés en contrat exclusif et d'autres sous statut libre, pratiquement 50 travailleurs dans les années 1960-1970, et une production de 15 000 bouteilles/heure, plus les fûts. La distribution des produits se faisait de porte-à-porte, dans des points relais (grossistes) et dans les cafés. La pils (qu'il s'agisse de la Dort ou de la Dinant) et les bières de table étaient principalement vendues dans les provinces de Namur et de Luxembourg, où se trouvaient également les cafés qui en commandaient. Les bières spéciales (Copères, Bayard, Abbaye d'Aulne) étaient plutôt vendues en Namurois et en Hainaut. Durant son existence, la Brasserie de Dinant a été un sponsor important dans la vie locale et régionale. Chaque seconde, quelqu'un consommait une boisson produite ou commercialisée par la Brasserie de Dinant.

Supplément "Meuse - Namur" du 03/07/1964

Chaque jour, en charroi sillonne les routes du Namurois et du Luxembourg et distribue les bières savoureuses fabriquées par les BRASSERIES DE DINANT

↑ NOS INSTALLATIONS A DINANT
1. - Salle de brassage
2. - Les tonneaux de garde
3. - Le soutirage en bouteilles
4. - Le soutirage en fûts

CES BIÈRES DÉLICIEUSES DE CHEZ NOUS

LA DORT PILS a conquis les jeunes. CETTE ANNEE ENCORE, ELLE A ETÉ SÉLECTIONNÉE PAR LES ORGANISATEURS DU FESTIVAL DE LA GUITARE D'OR

BUVEZ LES BONNESBIÈRES DE « CHEZ NOUS »
BRASSERIE DE DINANT

Publicité de 1964 représentative de ce que pouvait représenter la Brasserie (La Meuse, 3 juillet 1964).

La fermeture de la Brasserie de Dinant tient à plusieurs facteurs. Premièrement, la société était particulièrement bien implantée dans les

provinces de Namur, du Luxembourg et du Hainaut, ce qui complétait parfaitement le réseau de la Brasserie Piedbœuf, alors en pleine expansion grâce à la Jupiler. Prendre le contrôle de la Brasserie de Dinant élargissait en une seule fois de 200 cafés le réseau de la Brasserie Piedbœuf. Deuxièmement, les volumes de production de la Brasserie de Dinant étaient fortement influencés par la vente de la Dinant Pils. Or, on assiste à l'époque à l'émergence de produits très diffusés (Stella Artois, Jupiler, Maes,...) qui s'avèrent de plus en plus difficiles à concurrencer. Des brasseries beaucoup plus importantes que celle de Dinant, comme Wielemans, Caulier, Cristal Alken, comprennent alors la tendance et intègrent de grands groupes. Troisièmement, la localisation de la brasserie en plein centre-ville devient progressivement problématique (difficultés d'extension, nuisances sonores et olfactives, accès difficile, trafic routier, etc.). Enfin, une société familiale voit naturellement le nombre de ses actionnaires 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 généralement bien, car ils y ont intérêt, mais les autres actionnaires peuvent avoir d'autres priorités. Rétrospectivement, la diminution constante de la consommation des pils depuis les années 1980, la limitation progressive des exclusivités liées aux contrats de brasserie imposée par l'Union européenne, et la moindre fréquentation des cafés par le consommateur belge nous confortent dans la conviction que l'intégration de la Brasserie de Dinant au sein d'un grand groupe s'est réalisée au moment optimal¹⁷.

Bibliographie :

Michel Coleau, « L'aventure brassicole en terre dinantaise (1830-1975) », dans *Les Échos de Crèvecœur*, n° 52, juin 2020, p. 5-60.

Jean De Clerck, *Cours de brasserie*, vol. 1, Louvain, Imprimerie Van Linthout, 1948.

¹⁷ Au terme de cet article, je signale que je souhaite élargir le nombre de documents ou d'objets à consulter sur mon site web à propos de la Brasserie de Dinant. J'approche les 2000 illustrations consultables en presque vingt années de travail. Mon second rêve serait la réalisation d'un livre, même si je suis conscient qu'il reste beaucoup d'inconnues. Toute personne qui souhaiterait m'aider peut me contacter à l'adresse suivante : patrick.hamande@gmail.com

Laura Dops, « Les brasseries dans le Namurois aux XIX^e et XX^e siècles », Séminaire de recherche en Histoire, Université de Namur, 2024.

Patrick Hamande, *Brasserie de Dinant (anciens établissements Laurent et Stevenart)*, en ligne, depuis 2006.

Id., « Qui se souvient de la Dinant Pils ? », dans *L'Avenir. Édition de Dinant*, 2 août 2016.

Id., « La bière Copère, son histoire, son retour », dans *Au fil de la Meuse*, novembre 2018, p. 11-12.

Id., « L'histoire de la Brasserie de Dinant », reportage télévisé diffusé dans *Ex Cathedra, Ma Télé*, 26 janvier 2019.

Id., « La Brasserie Laurent et Stévenart de Dinant à travers des photos inédites », dans *Les Échos de Crèvecœur*, n° 60, juin 2024, p. 60-77.

Michel Hubert et Patrice Van De Velde, « Histoire de la Brasserie Laurent et Stevenart à Dinant », dans *GénéDinant*, en ligne, 2023. URL : <https://genedinant.be/spip.php?article159>.

Moniteur belge, acte 3625 du 11 mai 1912 ; acte 13912 des 11-12 octobre 1937 ; acte 4367 du 13 mars 1955 ; acte 6387 du 31 mars 1965 ; acte 6678 du 22 mars 1966.

VER
DIMANCHE
27
MAI 1956
Bureau : 18 h. 30
Rideau : 19 h.

Salle des Fêtes **HARDY**
Grande SOIREE DRAMATIQUE
clôture de la saison 1955-1956 par la
Compagnie Aimé Courtois

MANTINE ET S' BIA FI
Comédie gaie et rose
— de Ernest FIVET. —

DISTRIBUTION

ZANDE	— Albert Masson
FONSE	— René Piret
DJAUQUE	— Jules Goffaux
MANTINE	— Maria Chaudière
FANIYE	— Letty Deruyter

Cabaret Franco-Wallon
avec
Aimé Courtois, Jules Goffaux,
Albert Masson, Henri Rase,
Gaby Handberg, René Leflot,
Maria Chaudière, Letty Deruyter

Ces artistes seront
accompagnés par
Madame BUTS

Après la soirée :
Grand Bal

**BRASSERIE DE
DINANT**