



Quand j'étais petit, je connaissais déjà ces lieux ...

Quand j'étais enfant, j'allais au cinéma Franklin, c'était bien car on pouvait aller au balcon pour avoir de la hauteur. Rien de ce décor ne pouvait me laisser imaginer que j'étais dans une ancienne brasserie.

Quand, dans l'ancienne brasserie Hobschette dont la grande cour de devant était devenue un entrepôt de ferraille, je jouais avec les enfants Paridans et les gosses du quartier à cache-cache dans les sous-sols de cette immense bâtisse qui étaient de vrais labyrinthes, rien ne m'indiquait que ce fut une brasserie.

Dans l'ancienne brasserie Renaud que mon père avait fait transformer en dépôt de bière et où mon grand-père maternel, maçon de profession, avait transformé une partie des annexes en un appartement, rien ne me laissait imaginer que là où je vivais, ce fut jadis une brasserie.

Plus tard, quand j'étais élève à l'Athénée, pour plus de sécurité, j'allais déposer mon vélo dans l'enceinte de la ferme Alexandre. Là non plus, je ne pensais pas fouler la cour d'une ancienne brasserie, la brasserie Lesquoy.

Et quand j'allais au Carmel, trouver les sœurs qui vendaient des timbres-poste au profit des Missions, jamais je n'aurais imaginé qu'avant d'être ce couvent, l'emplacement du Carmel fut celui d'une des premières brasseries de type industriel où mon arrière-arrière-grand-père avait commencé son activité de brasseur avant de construire plus tard sa propre brasserie à la rue des Hottées.

C'est seulement beaucoup plus tard, *en collectionnant* sur la brasserie de mes aïeux, que je me suis rendu compte qu'il y avait eu à Virton d'autres brasseries dans des bâtiments qui m'avaient été jadis familiers mais où je n'aurais jamais imaginé qu'on puisse y avoir produit de la bière. Car une brasserie sans cheminée c'est comme une église sans clocher ! Sans sa « machinerie », ses cuves, ses bouteilles et surtout sans cette odeur de bière, une ancienne brasserie n'est plus qu'un simple immeuble industriel... auquel on peut donner la destination que l'on veut !



Ce que j'ai voulu faire au niveau des différentes brasseries, ce n'est ni un roman sur les familles des brasseurs virtonnais, ni entrer dans des détails techniques de production. En plus de particularités pour chaque brasserie, j'ai fait une liste pour les collectionneurs présents et à venir, avec tout ce qu'on peut trouver à collectionner : des bouteilles, des étiquettes, mais aussi des bouchons en porcelaine ainsi que des cartes postales anciennes.

Je vous souhaite de bonnes découvertes,

Frédéric Renauld

Sommaire

Chapitre 1: Les brasseries de Virton

- 1.1. Introduction et panorama des brasseries de Virton, vues par cartes postales 05
- 1.2. La brasserie Thomas 11
- 1.3. La brasserie Renauld 14
- 1.4. La brasserie Hobschette 26
- 1.5. La brasserie Lesquoy 30
- 1.6. La brasserie du « Franklin » 34
- 1.7. Conclusions & Collections 38

Chapitre 2 : Autres fabricants de boissons dans les alentours

- 2.1. Les soutireurs du Grand Virton 41
- 2.2. Les limonadiers de Virton 45
- 2.3. La cidrerie Munaut 50
- 2.4. Les laiteries de Virton et de St. Mard 59
- 2.5. Les brasseries, soutireurs, limonadier et dépositaire d'Ethe 66
- 2.6. La fabrique de chicorée Capon 71

Chapitre 3 : Les Renauld et les boissons

- 3.1. Renauld, brasseur de père **En cours de rédaction**
- 3.2. La brasserie devient le dépôt **En cours de rédaction**

Chapitre 4 : Le dernier tonneau **En cours de rédaction**



► Chapitre 1
Les brasseries de Virton

1.1. Introduction et panorama des brasseries de Virton, vues par cartes postales

Virton a eu 5 bâtiments de brasserie (contre seulement 3 à Arlon) ce qui me fait dire que :

« *Virton a eu le passé d'une ville brassicole !* »

On peut situer ces 5 bâtiments sur une même ligne de 400 mètres à vol d'oiseau entre le premier et le dernier bâtiment. Les brasseries ont été construites là où il a été possible d'avoir un captage d'eau de source et à proximité de la rivière pour les rejets.



Les emplacements des cinq bâtiments de brasserie sont indiqués en rouge et numérotés par ordre d'ancienneté :

- 1 : Brasserie Lesquoy ;
- 2 : Brasserie du « Franklin » ;
- 3 : Brasserie Thomas ;
- 4 : Brasserie Renauld ;
- 5 : Brasserie Hobschette.

Afin qu'elles soient plus faciles à reconnaître, il y a des flèches de couleur qui descendent jusqu'au milieu de la brasserie ou de l'ensemble des bâtiments de celle-ci :

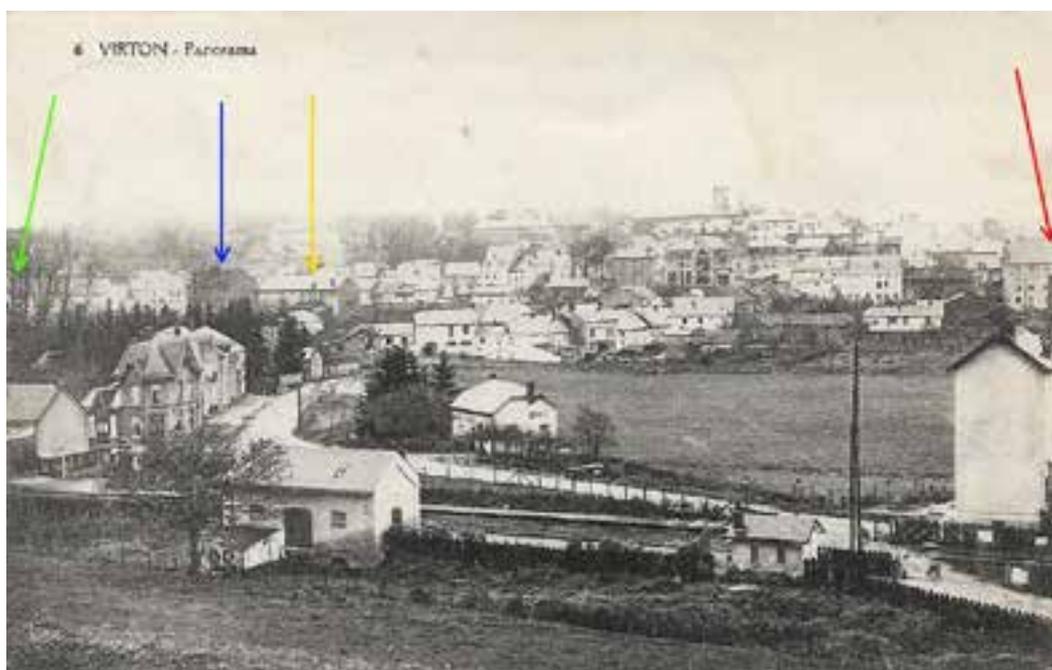
vert = Br. Lesquoy | bleu = Br. Hobschette | jaune = Br. Renauld | rouge = Br. du « Franklin ».



Voici la plus ancienne carte postale, datant de 1899, que nous ayons sur les brasseries de Virton. Aucune brasserie ne possède encore de cheminée extérieure.



C'est sous un gros arbre depuis la butte de Solumont, en territoire saint-mardois où il n'y a jamais eu de brasserie, qu'on découvre quatre brasseries de Virton.



A la hauteur de la rue du Bosquet, on a une belle vue d'ensemble de ces quatre brasseries de Virton qui en 1910 sont encore toutes en activité.



Sous la neige dans ces années-là. Cliché du photographe Eugène Castagne de Virton.



Panorama de 1924, où l'on découvre que depuis quelques années, une nouvelle cheminée est venue s'installer au centre de ce paysage. C'est la cheminée de la centrale électrique de Virton qui permettra à la ville d'avoir son autonomie énergétique durant de nombreuses années. On y découvre aussi que Virton avait sa propre gare au centre ville qui permet le développement de ses brasseries et autres fabriques par l'acheminement des matières premières et matériels.

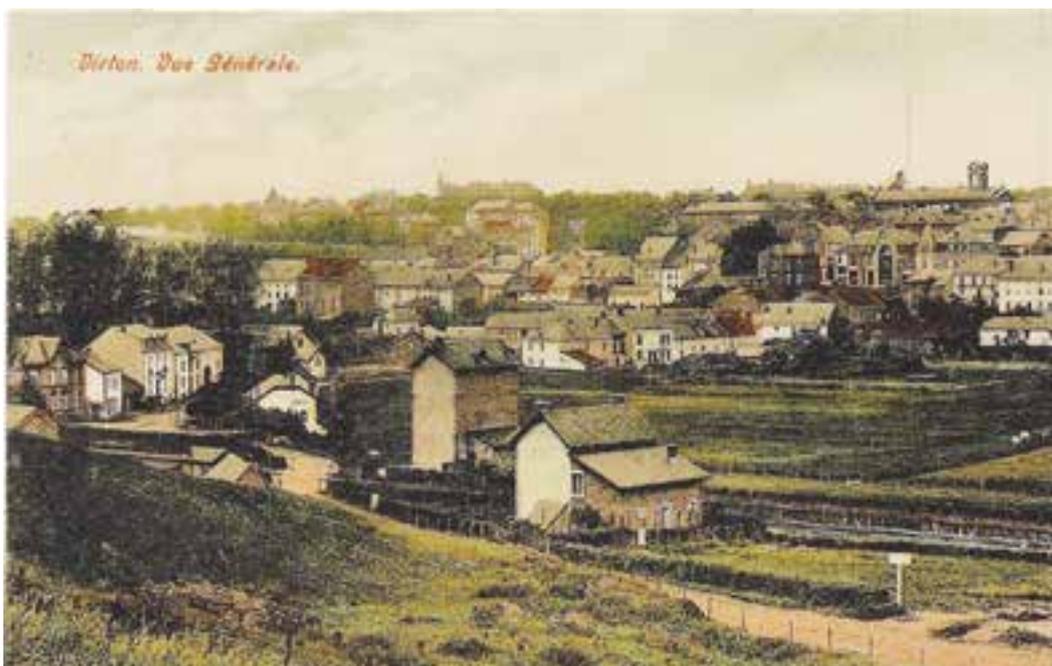


Vue aérienne de 1948 qui montre ces quatre bâtiments de brasserie restés intacts, mais qui ne sont plus tous en activité. La brasserie du « Franklin » est arrêtée depuis 37 ans, la brasserie Lesquoy depuis 20 ans et la brasserie Hobschette depuis 10 ans. Seule la brasserie Renaud (au centre de la photo) est restée en activité et le restera jusqu'en 1962.

Ici, je vous laisse trouver les différentes brasseries visibles sur ces deux anciennes cartes postales.



La moins belle des cartes reprenant ce panorama avec les brasseries, nous la devons à l'Armée allemande qui édita ses propres cartes durant la première guerre. (ici en papier carton, le recyclé de l'époque)



La plus belle des cartes : une colorisée de l'époque. Elle est antérieure à la carte postale allemande puisque la grande cheminée de la centrale électrique n'a pas encore été construite.

L'ensemble de ces derniers bâtiments de brasserie a été transformé ou rénové, seules les annexes et cheminées ont été détruites. Difficile de dire quel fut le plus ancien «bâtiment» de brasserie de Virton parce qu'ils ont été construits en plusieurs fois. Je dirais que c'est d'abord la brasserie Lesquoy en 1838 avec le brasseur Jean-Baptiste Edouard Lesquoy ; vient ensuite la brasserie du « Franklin », parce que si la première phase de construction débute dès 1824, il faudra attendre 1849 pour que le bâtiment central soit construit avec le brasseur Pierre Ferdinand Fayon et puis la brasserie Thomas en 1859 avec le brasseur Etienne Félix Thomas. Les bâtiments des brasseries Renauld et Hobschette furent les derniers construits puisque ces deux familles de brasseurs changèrent plusieurs fois de lieux de production.

Une rubrique « collection » pour chaque brasserie de Virton est également disponible, sans oublier les soutireurs, les limonadiers, la cidrerie, les laiteries, ainsi que les producteurs d'Ethe.

1.2. La brasserie Thomas 1859-1901

La brasserie Thomas était située au chemin d'Ethé (devenu rue d'Arlon) : avec la maison du propriétaire et ses dépendances (voir dernière photo). Elle sera vendue en 1901 et habitée par des Carmélites en 1903.

Voici les noms des différents brasseurs avec les dates de début et de fin d'activité :

- Etienne Félix Thomas de 1859 jusqu'en 1877 (année de sa mort).
- Jean-Baptiste **Hobschette** s'associe avec son beau-frère Edouard **Renauld** pour exploiter cette brasserie en tant que locataire de 1877 jusqu'en 1881. Elle sera appelée : **Brasserie Saint-Antoine**.
- Jean-Baptiste **Hobschette** continuera seul l'exploitation jusqu'en 1901.

En gras sont indiqués les noms que l'on retrouve sur les différentes factures.

Particularités :

Tout comme pour la brasserie du « Franklin », la bière produite n'était livrée que dans des fûts en chêne.

La bière produite par les deux beaux-frères porte le nom de : H R (la première lettre de chaque nom Hobschette et Renauld). Continuant seul cette exploitation, Jean-Baptiste Hobschette gardera cette appellation sur les factures à son nom tandis que l'ancien associé, Edouard Renauld nommera sa bière de ses propres initiales : la E R.

C'est l'époque, où l'on donne aussi un nom à sa brasserie. A la reprise de la brasserie Thomas, comme il y avait association de deux brasseurs, il valait mieux donner un nom à la brasserie. On lui donna le nom de *Brasserie Saint-Antoine*.

Sans doute marqué par la rupture de cette association brassicole qui ne dura que quatre ans, Edouard Renauld, l'ancien associé, va faire construire sa nouvelle brasserie dans le centre de Virton, à la rue des Hottées et l'appellera la *Brasserie de l'Espérance*. Jean-Baptiste Hobschette gardera le nom de la brasserie jusqu'à la fin de son exploitation. La nouvelle brasserie qu'il fera aussi construire à la rue des Hottées ne portera plus de nom. De même, les générations suivantes de brasseurs Renauld ou Hobschette continueront à ne plus donner de nom à leur brasserie. La mode était finie !

Alors qu' Etienne Félix Thomas a deux fils et qu'il est brasseur depuis 18 ans, pourquoi un de ses deux fils ne reprend-il pas l'exploitation à sa mort ? Pourquoi cette brasserie est-elle louée mais pas vendue à l'association Renauld-Hobschette, puis à Hobschette seul ? Et finalement, alors que ces bâtiments sont destinés à une brasserie et à leur propriétaire, ils seront finalement vendus à une communauté de Carmélites qui devront y faire de nombreux travaux ?

La réponse est peut être là :

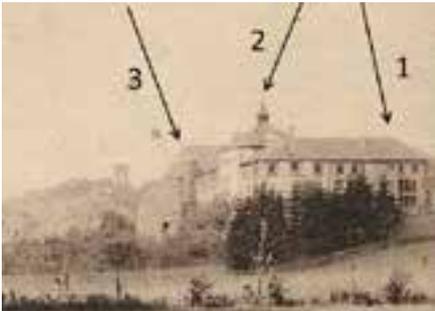
- Un des fils Thomas est marié à une Hobschette.
- La maison familiale de la brasserie serait toujours habitée.
- Quand les fils Thomas veulent/peuvent vendre la brasserie, si elle était encore bien moderne en 1877 quand elle était convoitée par les deux beaux-frères, maintenant elle est devenue obsolète. Jean-Baptiste Hobschette préfère donc en faire construire une nouvelle.

► Bouteilles :

Il n'y a pas eu de bouteilles pour les différents propriétaires de cette brasserie.

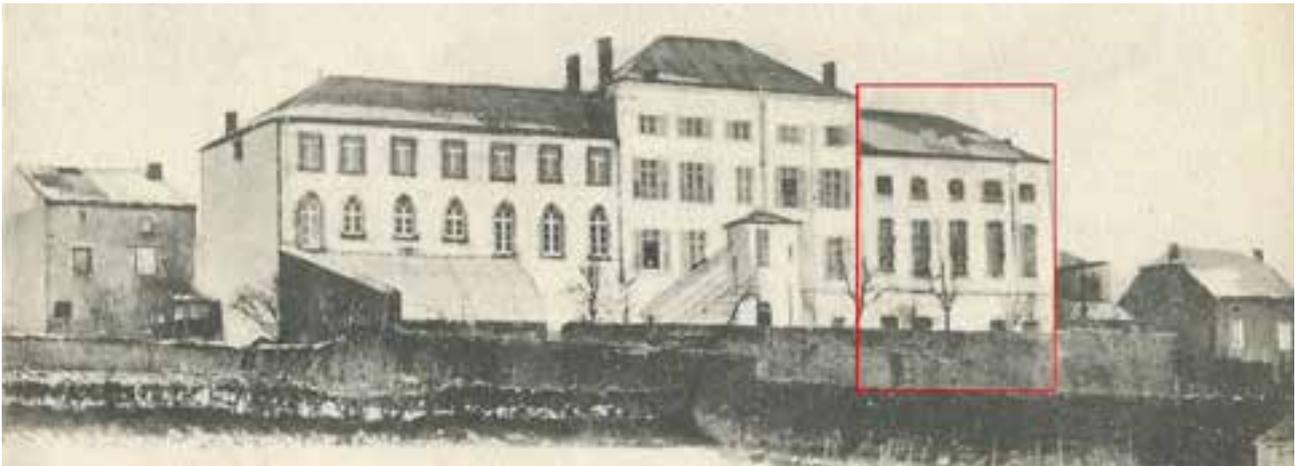
► Cartes postales & photos :

L'imposant bâtiment de la Brasserie Thomas vue depuis les bords du Ton. La flèche au milieu de la photo indique le bâtiment d'habitation et la deuxième, la brasserie.



Maintenant que cette ancienne brasserie est devenue l'habitation d'une communauté de Carmélites, on voit que ce bâtiment a connu des changements notables comme :

- 1) l'augmentation du nombre de fenêtres ainsi que leurs agrandissements.
- 2) le centre du bâtiment est coiffé d'un clocheton.
- 3) à gauche, le débordement de la nouvelle chapelle de Sainte Thérèse de L'Enfant Jésus.



Vue depuis la vallée du Ton, l'arrière de la propriété Thomas avec sur la carte ci-dessus, la partie brasserie (encadrée en rouge) comme elle était avant l'arrivée des Carmélites. Sur la carte en-dessous, des travaux montrent les changements apportés aux fenêtres ainsi que l'ajout d'une cage d'escalier.





Voici l'entrée de la brasserie Thomas qui se trouve au niveau de l'aile gauche de l'ensemble des bâtiments.



Depuis la rue d'Arlon, voilà comment devait apparaître la propriété Thomas jusqu'en 1903.

La partie brasserie (fléchée en rouge) est à gauche de l'ensemble des bâtiments comme repris sur la photo de gauche. Il y a aussi la maison du propriétaire (fléchée en blanc), les annexes et les écuries.

► Factures :



Facture des deux associés Renaud et Hobschette exploitant la brasserie Thomas sous le nom de *Brasserie Saint-Antoine*.



Facture de Jean-Baptiste Hobschette exploitant seul la brasserie Thomas sous le nom de *Brasserie Saint-Antoine*.

1.3. La brasserie Renault 1787-1962

Voici les noms des différentes générations, emplacements des brasseries à Virton avec les dates de début et de fin d'activité :

- Début des activités brassicoles de la famille Renault au Faubourg d'Arival dès 1787.
- **Edouard Renault** s'associe avec son beau-frère Jean-Baptiste Hobschette pour exploiter l'ancienne brasserie Thomas, rue d'Arlon, en 1877. Il est marié à une **Woygnet**.
- Retour au Faubourg avec construction d'une nouvelle brasserie à la rue des Hottées dès 1881. Elle s'appelle : *Brasserie de l'Espérance*. **Edouard Renault** se retire en 1897.
- Achille Renault jusqu'à 1913. Il est marié à une **Herman**. La brasserie ne sera plus exploitée durant 8 ans.
- **Renault Frères** (Adrien et Maurice) : de 1921 à 1928.
- **Adrien Renault** continue l'exploitation jusqu'en 1962. Il est marié à une Georges.

En gras, le début d'un prénom et les noms que l'on retrouvera sur les bouteilles, bouchons, autres publicités et différents documents.

► Particularités :

Quand la brasserie fabriquait son malt, l'orge* provenait de Torgny. Il était d'une excellente qualité pour notre région.

En 1889, la brasserie possède son propre atelier de tonnelier. à l'époque, on n'utilisait que des tonneaux en chêne pour vendre la bière.



Dès 1921, de nouvelles installations font de la brasserie Renault l'une des plus modernes et productives de la Gaume. La grande cheminée dans la cour arrière de la brasserie date de mi-1922.

Avant 1940, la brasserie Renault fabriquait du Bock et de la bière de table pour son dépositaire Offerman de Bastogne, ainsi que pour des brasseries gaumaises : Vériter à Saint-Léger, Buche à Mussyla-Ville, la brasserie des Hayons à Florenville ou pour le soutireur Ramellini à Ethe. Ces bières étaient livrées en tonneaux de 60 à 100 litres et ces derniers la remettaient dans leurs propres bouteilles pour la revendre à leurs clients.

Les sortes de bières produites sont la Stout, la Bavière, la bière de Mars, la Bock, la Spécial 3° et la bière de ménage.

Comme durant la période d'après guerre, il manquait certains ingrédients pour faire de la bonne bière, on a même fabriqué de la Kriek (bière à la cerise) pour camoufler ce qui faisait défaut. Néanmoins, cette bière a eu du succès.

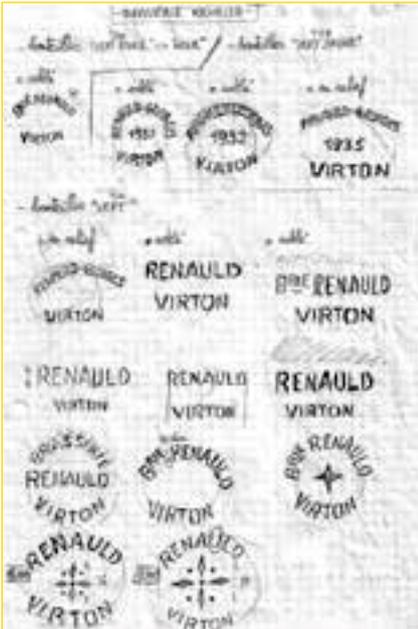
Dans les années 30 à 40, il y a même eu un service de livraison de glace que la brasserie produisait pour la vente de bière en fûts à ses cafés afin que la bière soutirée reste à une température constante de 8 à 10°.

* L'orge, après avoir subi l'opération de maltage donne le malt.

► Bouteilles :

On en a dénombré **36 différentes**, dont 33 à bière et 3 à limonade. Pour les bouteilles à bière, 28 bouteilles de 75 cl et 5 bouteilles de 33 cl dont 3 sont à bouchon mécanique et 2 à capsule. Il y en a en tout : 11 en relief et 25 gravées à l'acide, respectivement sablées.

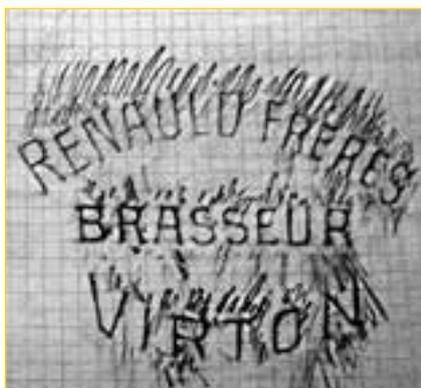
N'ayant pas encore de bouteille au début de ma collection, il a bien fallu que je dessine les différentes sortes de marquages que je trouvais chez les collectionneurs pour m'y retrouver.



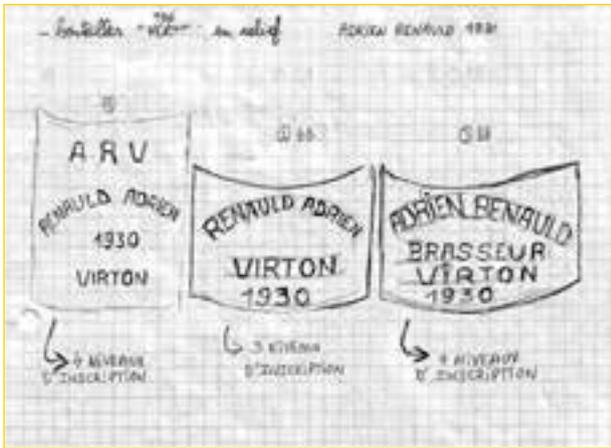
La plus ancienne bouteille est la **Renauld-Herman** (1897-1913) car pour la génération précédente **Renauld-Woygnet** (1877-1897), il n'y avait pas encore de bouteille avec marquage. Seul le bouchon en porcelaine se trouvant sur la bouteille était imprimé au nom du brasseur.



Les bouteilles **Renauld Frères** sont marquées d'abord avec **BRASSEURS** au pluriel puisque ce sont deux frères, Adrien et Maurice.



Mais comme il n'y a qu'Adrien qui est ingénieur-brasseur, on corrige sur la bouteille suivante avec **BRASSEUR** au singulier.



Les bouteilles **Adrien Renauld** en 1930 dont une avec **ARV (Adrien Renauld Virton)** en relief sur la première des quatre lignes.



Les **Renauld-Georges** dès 1932.



Les **RGV**
(Renauld-Georges Virton),
bouteilles brunes
d'avant-guerre
(1940-1944).



Les bouteilles gravées aux marques hétéroclites produites durant la guerre.



Les bouteilles gravées d'après-guerre.

Les dernières bouteilles d'avant la fermeture de la brasserie :



A gauche, la dernière sorte de bouteille **Renault-Georges** à avoir été commandée. Les bouteilles Renault-Georges précédentes avaient comme millésime 1932 avec deux gravées et 1935 avec une en relief. Il y en a aussi une, ornementée d'une rose des sables mais sans date.



A noter que si cette bouteille n'est peut-être pas la plus belle ou la plus originale, c'est une bouteille brune (comme la série des RGV d'avant-guerre). Ces bouteilles brunes protégeaient mieux la bière des rayons ultraviolets du soleil. Tout le marquage était sur une seule ligne : **Bière Renault** et Virton dont on voit l'envers en arrière plan.

Donc cette bouteille de droite, c'est le tout dernier modèle des 36 sortes différentes à avoir été commandé et c'est le seul modèle de bouteille que mon père avait conservé. J'ai donc commencé ma collection des différentes bouteilles avec seulement celle-là au départ. Sur les 36 modèles, j'ai réussi à en avoir 34.

Ce sont deux sortes de bouteilles à limonade (dont une était le même modèle que cette bouteille brune mais avec un verre transparent) que je n'ai pas réussi à obtenir car elles avaient toutes été envoyées à la casse.

Les petites bouteilles :

Ici, sur cette même photo, j'ai voulu rassembler toutes les petites bouteilles à bière. Elles sont plus rares de par leur production à l'époque et puis moins encombrantes pour les exposer en vitrine !



► Bouchons en porcelaine :



Images issues de « Catalogue des bouchons en porcelaine des brasseries de la Province de Luxembourg » | © Musée brassicole des deux Luxembourg a.s.b.l.

12 marquages différents sont connus et qui ont été imprimés en noir au tout début, puis en rouge par la suite. Une seule exception : un marquage en bleu (RGV). Deux avec la mention *Brasserie* et cinq avec *Brasseur(s)*.

► Sous-bocks :



► Étiquettes :



Il existait également des étiquettes de Bavière et de Stout non représentées ici.

Ce qui est intéressant avec cette étiquette « Spéciale 3 », à part les chiffres et lettres qui ont été imprimés sur les côtés, c'est que tout le reste a été dessiné à la main.

C'est certainement une des dernières étiquettes naïves de brasserie à avoir été imprimée.

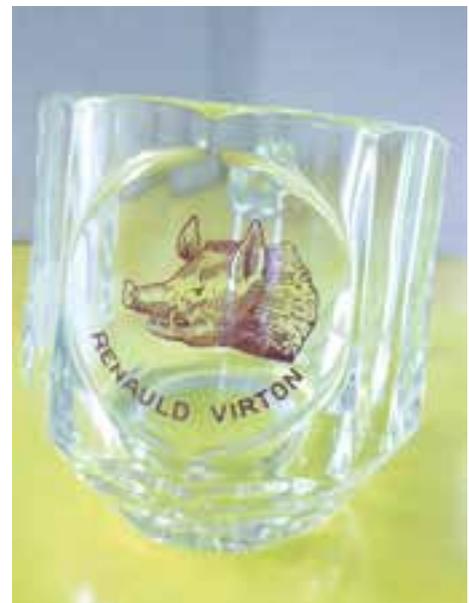


Il y a eu aussi une capsule « Spéciale 3 » dont aucun exemplaire n'a été conservé. Elle reprenait la couleur et le marquage de l'étiquette.

► Verres :

Un verre marqué en blanc et orné de fleurs de houblon, édité vers 1930.

Une chope qui n'a pas attendu la province de Luxembourg pour avoir une ardeur d'avance ! Édité vers 1935, en pleine période de la création des régiments des Chasseurs Ardennais.



► Autres publicités :

Publicité intérieure pour café au format 100x61 cm. C'est la plus ancienne des publicités murales de la brasserie connue à ce jour.

- Date des années 1920.
- Numérotée avec timbre fiscal à l'arrière.
- En lettrage doré (peinture cuivrée) sur fond vert
- Marquage en relief sur le verre : BIÈRES RENAULD.
- Cadre en bois bicolore avec 2 attaches à l'arrière.



Avant rénovation.



Après rénovation, réalisée par le Musée brassicole des deux Luxembourg a.s.b.l. en 2019.

Publicité intérieure pour café au format 42x32 cm.

- Date des années 30.
- En lettrage doré (peinture cuivrée) sur fond noir
- Marquage en relief sur le verre : BIÈRES RENAULD.
- À mi-hauteur, les armoiries de la ville coiffées d'une couronne incrustée de rubis et d'émeraudes et le nom de Virton repris de chaque côté.
- Chaînette et timbre fiscal à l'arrière.



C'est à l'envers que l'on voit le mieux le creusement des lettres et des armoiries pour donner du relief à cette publicité !

► Photos :

L'avant de la brasserie Renauld depuis la rue des Hottées.



Voici l'entrée de la rue des Hottées où par cette étroite ouverture, on aperçoit la brasserie Renauld avec ses refroidisseurs sur le toit (flèche).



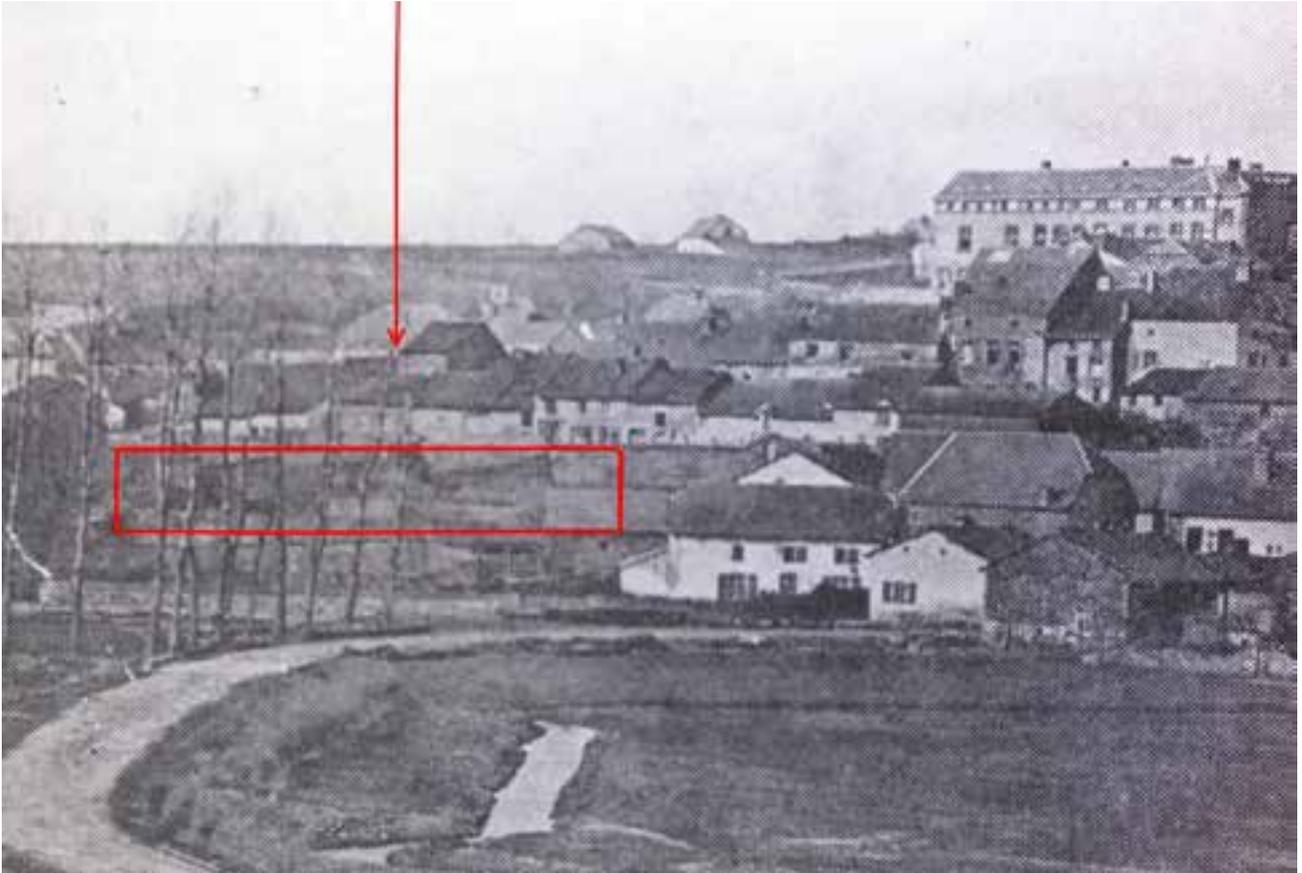
La partie des anciennes écuries a été transformée en garages. Raoul et son camion sont prêts pour faire la tournée de la clientèle.



Photo prise depuis la maison voisine pour avoir du recul car la rue est très étroite. On y voit Henri qui fait l'inventaire des casiers.



Vue prise de l'autre extrémité de la rue, où l'on voit la largeur des bâtiments avec la grande cheminée qui monte jusqu'au ciel.



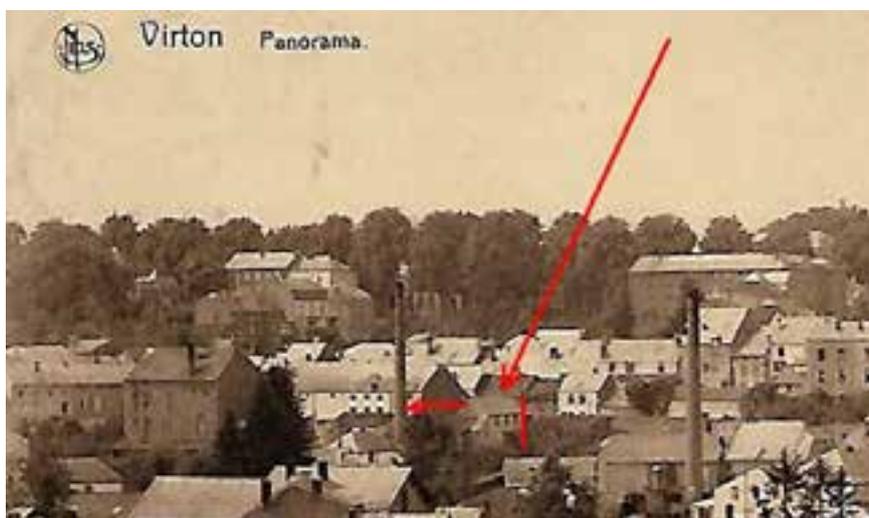
La rue des Hottées : une rue sans issue (pour les voitures), parallèle au Faubourg d'Arival. L'étymologie du nom de la rue vient du fait que les habitants du Virton « fortifié » passaient par cette rue pour vider leurs détritits avec de grandes hottes.

Sur cette photo de 1867, on voit que les maisons de la rue des Hottées, côté Faubourg (flèche rouge) sont déjà construites (souvent c'étaient des annexes de maisons ou de commerces du Faubourg). Par contre, de l'autre côté, on remarque une sacrée dénivelée (rectangle rouge) à l'emplacement des 2 futures brasseries : Renauld et Hobschette.

L'arrière de la brasserie Renauld depuis le panorama de la rue du Bosquet :



Photo d'avant 1900 de la nouvelle grande brasserie Renauld construite dès 1881 en rue des Hottées (pourtour en rouge).



Carte postale de 1932 où se trouve la grande cheminée construite dès mi-1922. Adrien Renauld gardera l'ancienne salle de brassage de son père Achille pour s'en servir comme salle de chaudière.

Au niveau de l'extension latérale (flèche rouge), elle n'est pas terminée. Elle commence au trait vertical de droite et se poursuivra jusqu'au pied de la grande cheminée avec la construction de la nouvelle bouteille. Celle-ci ne sera jamais utilisée et sera convertie en appartement.

Les camions de livraison :



Ancien camion Renault acheté au concessionnaire Renault qui vient de s'installer à l'emplacement de la brasserie Lesquoy qui vient juste de fermer. Le camion a été chargé pour une tournée en 1928.

Camion Volvo provenant du garage Mulleman de Saint-Mard.



Camion Chevrolet provenant du garage Emille Lonniaux de Virton.

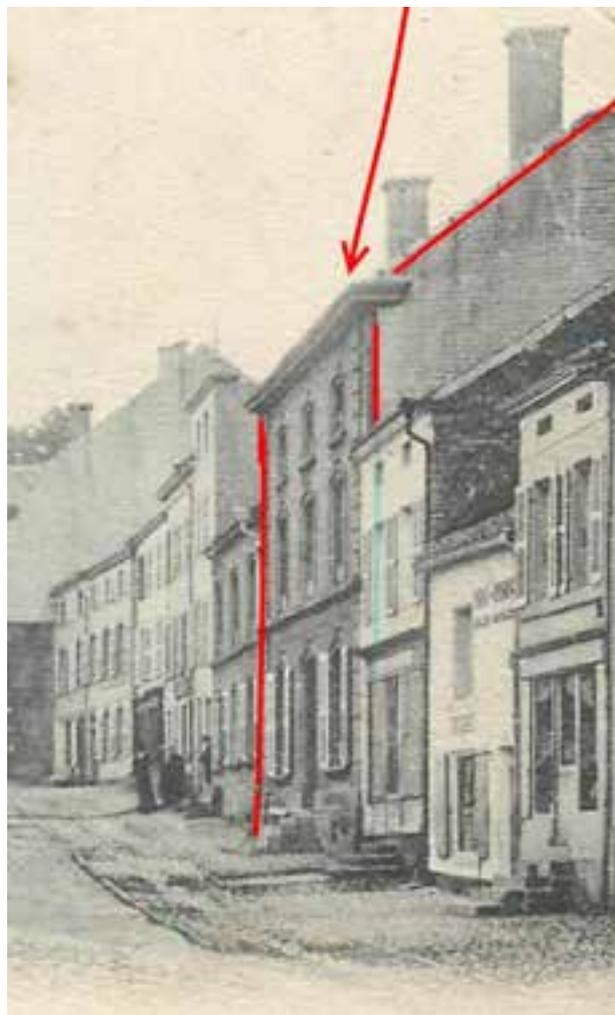
1.4. La brasserie Hobschette 1877-1938

L'ensemble de la nouvelle brasserie Hobschette était situé rue des Hottées : ses écuries étaient à gauche et la brasserie à droite en décalage. (voir flèches et marquages rouges indiquant les bâtiments et les délimitations).



Ci-dessus : Photo prise début 1960 quand la brasserie a été transformée en habitation. La cour de devant était devenue un dépôt de ferraille Paridans.

Ci-contre : La maison du propriétaire était située au Faubourg d'Arival et elle n'était pas la plus petite de la rue !



Voici les noms des différentes générations, emplacements des brasseries à Virton avec les dates de début et de fin d'activité :

- **Jean-Baptiste Hobschette** s'associe avec son beau-frère Edouard Renauld pour exploiter l'ancienne brasserie Thomas (emplacement de l'ancien Carmel), située à la rue d'Arlon, de 1877 jusqu'en 1901. Elle sera appelée **Brasserie Saint-Antoine**.
- Construction d'une nouvelle brasserie à la rue des Hottées dès 1901. Jean-Baptiste Hobschette est marié à une Renauld.
- **Albert Hobschette** produit de la bière de 1910 jusqu'en 1934. Il est marié à une fille Grès.
- **Achille Uyter-Elst**, son gendre, brasse jusqu'en 1938.

En gras, la première lettre d'un prénom et les noms que l'on retrouvera sur les bouteilles, bouchons et factures.

► Particularités :

Production de bières de fermentation basse dès 1920. Méthode par décoction, contrairement à celle par infusion pratiquée par la brasserie Renauld à l'époque.

C'est la dernière brasserie à avoir été construite (dès 1901) à Virton et c'est le seul bâtiment de brasserie à avoir été totalement séparé des autres bâtiments **càd** de la maison du propriétaire, mais surtout des écuries.

Elle possédait des caves de garde souterraines sous sa cour d'entrée.

La brasserie sera aussi en dernier, un dépôt des bières Artois.

► Bouteilles :

Il n'y a que des grandes bouteilles avec deux marquages en relief et une gravée aux noms de Hobschette-Grès.

Une seule est marquée A. Hobschette avec un dessin.



C'est la toute première bouteille de la brasserie Hobschette. Cet exemplaire a un petit défaut de fabrication, à savoir une bulle dans le verre de la bouteille.



Les lettres du marquage ressortent fortement de cette bouteille.



La bouteille à la gauche est gravée.
La dernière bouteille est la seule qui est marquée **A. Hobschette** avec un dessin.



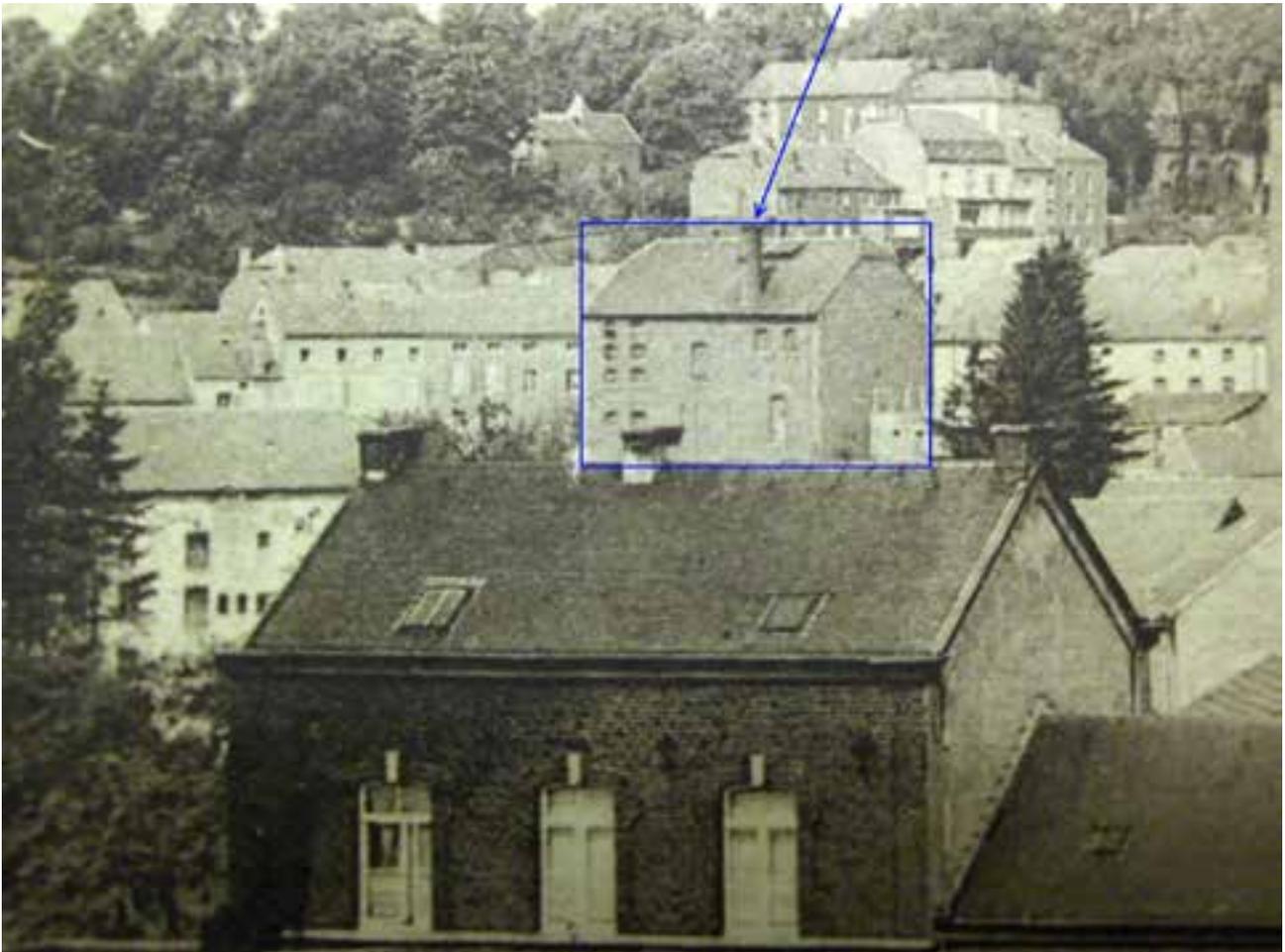
► Bouchons en porcelaine :



Quatre bouchons différents, dont un marquage est en noir sur un bouchon teint en bleu. Tous portent l'inscription **Hobschette-Grès**.

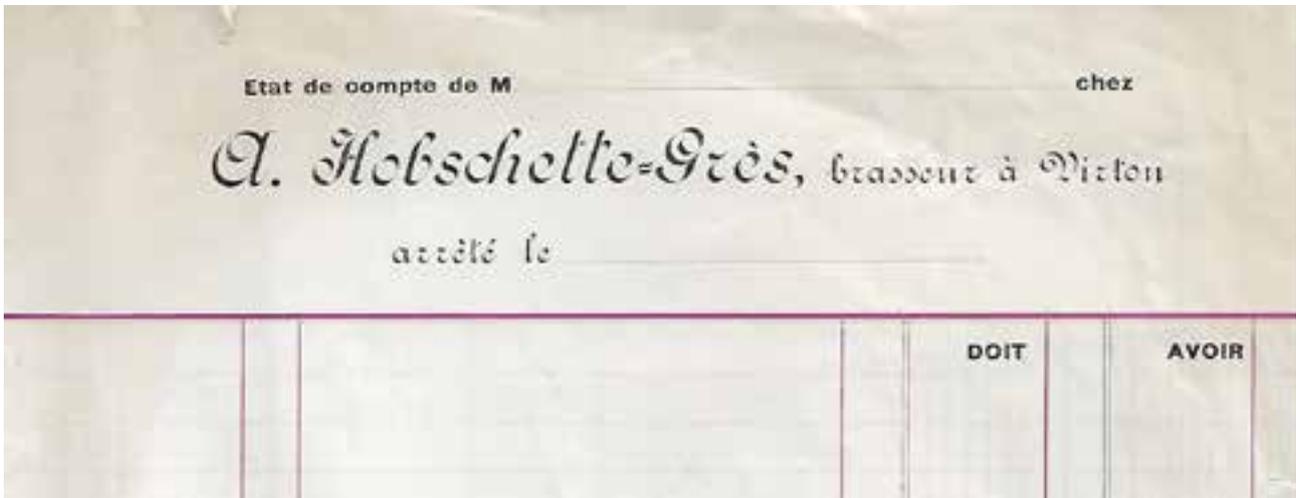


► Carte postale :



Depuis la rue du Bosquet, juste au-dessus de la gare de Virton-Ville, on découvre l'arrière de la brasserie Hobschette avec des ouvertures occultées par des cloisons en bois et sa cheminée incorporée au toit.

► Factures :



Un état de compte et une facture où l'on mentionne maintenant une production de fermentation haute.

1.5. La brasserie Lesquoy 1877-1938

La brasserie Lesquoy, ses dépendances et la maison du propriétaire étaient situées rue du Faubourg d'Arival, juste à côté de l'Athénée Royal vers Virton. C'est la partie brasserie qui a été transformée en restaurant.

Voici les noms des différents successeurs avec les dates de début et de fin d'activité :

- Jean-Baptiste Edouard **Lesquoy** en débute l'activité dès 1838 jusqu'en 1878. Il est marié à une Henrion.
- Jules Ernest **Lesquoy** jusqu'en 1909 (année de sa mort).
- Une des filles reprend la brasserie secondée par un maître brasseur du nom de Ernest Gérard qui travaillait déjà avec son père.
- Ernest Gérard en prend la direction de 1918 jusqu'en 1928, date de la fermeture définitive de la brasserie.

En gras, la première lettre des prénoms et les noms que l'on retrouvera sur les bouteilles, bouchons et différents documents.

► Bouteilles :

Il n'y a que des grandes bouteilles connues avec marquage en relief.



Marquage normal de LESQUOY.

► Particularités :

La brasserie Lesquoy a possédé ses propres houblonnières situées à l'arrière même de ses bâtiments du Faubourg d'Arivalet et aussi à Berchiwé, près de Meix. Elle fabriquait aussi son malt.

Les sortes de bières produites : brune, blanche, jaune, bière de Mars, toutes des bières de fermentation haute.

C'est une brasserie à vapeur, reconnaissable à sa/ ses cheminée(s) sur le toit et dotée d'un soutirage en bouteilles dès 1900.



Bouteille marquée J. LESQUOY avec un deuxième jambage du « Q » suite à une erreur.



Le double jambage du « Q » devient un symbole qui est juste au milieu du nom LESQUOY et Virton a été mis entre guillemets

► Bouchons en porcelaine :



Sept marquages différents (plus que de bouteilles différentes), tous en rouge et tous marqués Jules Lesquoy au début et J. Lesquoy par la suite. Une seule a le double jambage du « Q ».

► Cartes postales :



Sur une ancienne carte postale, une gravure enjolie et agrandit la brasserie avec deux grandes cheminées à l'arrière des bâtiments et montre une intense activité dans les cours.



Datée de 1910, c'est la seule carte-vue où l'on voit aussi distinctement l'ensemble de la brasserie Lesquoy (fléché et encadré en vert).

► Factures :



« L'encaissement se fera par moi seul ».
On ne peut pas dire que le patron avait une totale confiance dans ses livreurs !



La dénomination **Lesquoy-Henrion** n'aurait dû être utilisée que jusqu'en 1878, époque où ce couple de brasseur était actif. Il y a eu deux générations aux commandes depuis cette époque. En 1918, c'est le maître brasseur, Ernest Gérard qui a repris la direction de la brasserie et pourtant ce sont encore les noms d'origine qui figurent sur l'en-tête de cette facture. Je pense que cette facture est bien de l'époque mentionnée par la date et qu'on a gardé expressément le nom d'origine pour ne pas embrouiller les clients avec un autre nom moins connu.

1.6. La brasserie du « Franklin » 1814-1911

Cette brasserie avec ses écuries, annexes et la maison du propriétaire, je la nommerai du « Franklin »* (tout le monde connaît ce bâtiment sous ce nom), vu le nombre de propriétaires différents qui s'y sont succédés. Elle était située à la rue d'Arlon. Le bâtiment central deviendra le célèbre *cinéma Franklin dès 1929. Laissé à l'abandon, ce bâtiment renaît en restaurant après une rénovation totale et redevient une salle de spectacle.

Voici les noms des différents propriétaires avec les dates de début et de fin d'activité :

- Pierre Ferdinand **Fayon**, de 1824 à 1867.
- Pierre Ferdinand **Fayon** junior, de 1867 à 1870.
- Agathe Alexandrine **Gentil**, sa veuve, de 1870 à 1881.
- **Bodson frères** (Nicolas et Henri), de 1882 à 1898.
- Société coopérative « **Le Progrès** », de 1898 à 1911 (date de la liquidation), dirigée par les frères Collignon (Cyprien et Lucien).

► Bouteilles :

Il n'y a pas eu de bouteille pour les différents propriétaires de cette brasserie parce que dès le départ, ils font de la bière seulement pour les cafés. Avant de devenir brasseur, Pierre Ferdinand Fayon est déjà aubergiste et Nicolas Bodson a été le premier tenancier du café de l'Hôtel de Ville (devenu le Café du Tribunal).

Au moment de la liquidation de la Société coopérative « Le Progrès », 5 des 7 membres du conseil d'administration dont le président sont des cafetiers de Virton, Saint-Mard, Ethe et Torgny. La vente

En gras, ce sont les noms que l'on retrouvera sur les différentes factures.

► Particularités :

En 1888, période durant laquelle les frères Bodson sont aux commandes, cette brasserie était classée 6^e en production sur les 18 brasseries existantes à l'époque dans le Sud-Luxembourg. Pourtant, en 1911, avec la Société Coopérative « Le Progrès », c'est la liquidation totale ! Le matériel de la brasserie, vendu en vente publique, est racheté par les autres brasseurs de Virton et de la région.

publique du matériel de cette brasserie comprenait pas moins de 1 300 tonneaux dont 350 de 100 litres, 150 de 70 litres, 650 de 50 litres et 150 de 30 litres.

Il ne faut pas oublier qu'à cette époque, même les familles achetaient de la bière en tonneau pour leur propre consommation alors qu'ici dans cet inventaire, on trouve surtout des grosses contenances.

Toutes les factures de la brasserie du « Franklin » sont toujours renseignées en litrages importants donc seulement de la vente de bière en tonneaux.

► Cartes postales :

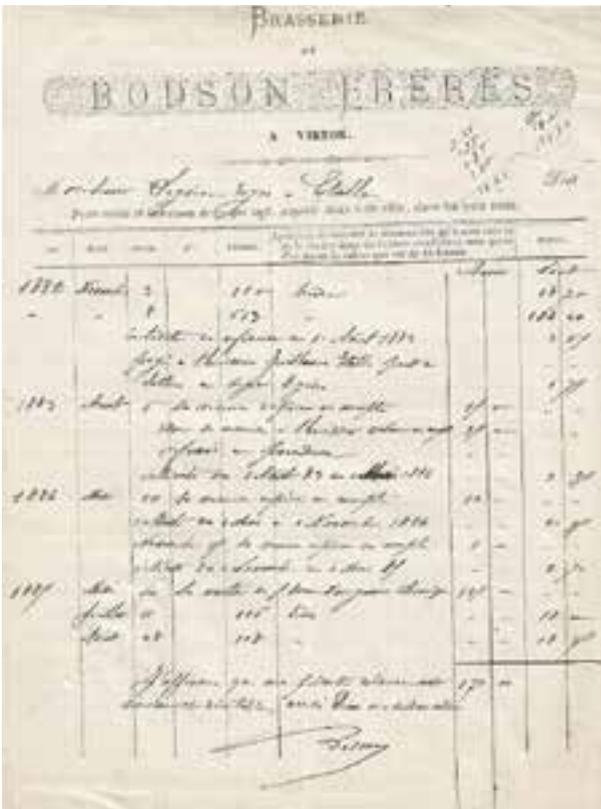


La brasserie du « Franklin », côté rivièr,e où l'on voit ses annexes latérales et arrières droites juste au bord du Ton. Ces 2 cartes postales sont antérieures de quelques années à la fermeture définitive de la brasserie.

La cheminée restera encore fièremment érigée plus d'un tiers de siècle après la fermeture définitive de la brasserie, comme si elle avait voulu témoigner du passé brassicole de cet immeuble.



► Factures :



Changement de propriétaire, changement de facture et changement de façon de procéder, surtout avec la Coopérative ...

On voit qu'on utilise un langage de sociétaire de Coopérative (souligné en rouge sur la facture) :

- « les tonneaux égarés seront côtés au prix de 10 francs » en 1902. C'est du prix coûtant, car la brasserie Capon d'Etche demandait déjà 18 francs en 1896 pour le remplacement d'un tonneau.
- « prière aux sociétaires de bien conserver leurs factures pour établir leur compte dans la répartition des bénéfices ».

► Autres documents :



Trois ans après la liquidation judiciaire de la brasserie du « Franklin », les Allemands feront de ce bâtiment leur cinéma en 1914.

Sur des restants de la façade, il subsistait encore quelques lettres de l'ancienne société :

LE PROGRÈS SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE

CINÉ FRANKLIN
Rue d'Arion - VIRTON - Téléph. 144

Samedi 30 mars 1935 à 20 h. 30 - Dimanche 31 à 15 h. et 20 h. 30 - Lundi 1^{er} avril à 20 h. 30
Les enfants sont admis

Pendant 3 Jours :

Le film le plus prodigieux réalisé depuis l'invention du cinéma

BEN-HUR



NOUVELLE version SONORE

avec
Ramon NOVARRO

150.000 personnages
animés ce film moultible

50 millions de francs
ont été dépensés pour le réaliser

Des millions de spectateurs ont vu ce film ... des millions de spectateurs vont voir la nouvelle version sonore

BEN-HUR

(Nouvelle Version SONORE)

... Le film d'une génération !

En supplément :

Actualités mondiales et Comique

Pour les civils virtonnais, il faudra attendre les années 30 pour qu'ils profitent eux aussi des projections. Du 30 mars au 1^{er} avril 1935, c'est Ben-Hur qu'on joue dans ces murs.

A cette date, cela fait déjà 24 ans qu'on ne brasse plus en ce lieu.

1.7. Conclusions et collections

► Conclusions :

On parle de brasseurs, mais c'est de brasseurs-fermiers-cultivateurs dont il faudrait parler car ils l'étaient tous jusqu'au début 1900. Ils étaient fermiers puisqu'ils possédaient du bétail (en 1885, Edouard Renauld a encore présenté un taureau à un concours) sans oublier les chevaux qui conduisaient les charrettes pour les livraisons. D'où l'importance de la partie des bâtiments d'écurie où il fallait encore des greniers pour y entreposer la paille, le foin.

Ils étaient aussi cultivateurs, puisqu'ils possédaient plusieurs champs disséminés dans la région. Sans oublier que la brasserie Lesquoy possédait au début ses propres houblonnières situées à l'arrière même de leur brasserie du Faubourg et aussi à Berchiwé (Houdrigny). D'ailleurs, il y avait un chef de culture pour les brasseries Lesquoy et Hobschette.

Les brasseries Lesquoy, Hobschette et Renauld procédaient à l'ensemble du processus de production de la bière en fabriquant aussi leur malt. Pour cela, il leur fallait encore plus de place au niveau de leur installation.

La vente de bière était complémentaire aux autres activités avant de devenir la principale production.

Mais à l'époque, toutes ces activités se complétaient parfaitement. Il fallait des champs pour la culture du houblon mais aussi pour le foin, la paille. Des chevaux pour les récoltes et les livraisons de la bière.

Les résidus du brassage, qu'on appelle la drêche, étaient donnés en nourriture principale à tout ce bétail. D'ailleurs les brasseries qui en avaient de trop, la revendaient aux éleveurs.

Donc tout était produit sur place, ces brasseries d'antan étaient autonomes et rien ne se perdait dans ce monde qui vivait en vase clos.

► Chiffres sur les brasseries et sur les brasseurs :

Ces cinq brasseries ont été aussi « grandes » au niveau de l'importance des bâtiments.

Au niveau de leurs productions, suivant les époques de leur construction ou leurs modernisations, les circonstances familiales et économiques, ces brasseries pouvaient aussi bien passer des premières aux dernières places.

Ces cinq brasseries n'ont jamais toutes fonctionné à la même époque, cependant **quatre de ces brasseries ont fonctionné en même temps durant 30 ans de 1881 à 1911** sur les 2 600 brasseries que compta le Royaume en cette période.

De 1913 à 1921, il n'y avait plus que deux brasseries virtonnaises qui fonctionnaient : Faillite de la brasserie du « Franklin » en 1911 et arrêt de la brasserie Renauld.

De 1921 à 1928, trois brasseries virtonnaises étaient en fonctionnement. Arrêt définitif de la brasserie Lesquoy en 1928.

De 1928 à 1938, deux brasseries virtonnaises étaient en fonctionnement. Arrêt définitif de la brasserie Hobschette en 1938.

A partir de 1938 : il n'y aura plus qu'une brasserie virtonnaise qui fonctionnera encore mais qui arrêtera définitivement en 1962.

Il ne faut pas oublier que durant les guerres, soit on arrêta de produire pendant l'occupation par patriotisme ou on continuait de produire, mais avec des ingrédients en moins et avec du matériel qui pouvait faire défaut,...

De toute manière en mai 1940, ce fut l'exode pour tout le monde. Quand les brasseurs et autres producteurs reviendront sur place, ça sera d'abord pour évaluer les dégâts et savoir s'ils pourront relancer leur production.

Nombre de noms différents portés par les brasseries : neuf, en tenant compte de la Société Coopérative du Progrès.

En comptant les différents successeurs familiaux avec les frères (ils ont été 2 fois deux frères à être propriétaires de la même brasserie : les frères N. et H. Bodson et les frères M. et A. Renauld), on arrive à un total de **21 brasseurs pour l'histoire brassicole de Virton¹**

Ceux qui ont été brasseurs le plus longtemps :

- Nicolas Joseph Renauld, durant plus de 48 ans.
- Pierre Ferdinand Fayon, durant 43 ans (Brasserie du « Franklin »).
- Jean-Baptiste Edouard Lesquoy, durant 41 ans.
- Adrien Renauld, durant 41 ans.

¹ depuis le 18^e siècle, ayant une brasserie ne faisant pas partie de la maison même du brasseur.

Ceux qui ont été brasseurs le moins longtemps :

- Pierre Ferdinand Fayon junior durant 3 ans (Brasserie du « Franklin »).
- Achille Uyter-Elst durant 4 ans (Brasserie Hobschette).

► Chiffres sur les brasseries et sur les brasseurs :

Je décernerais le titre de meilleur brasseur à Jean-Baptiste Hobschette (brasseur de 1877 à 1910) pour les raisons suivantes :

Au départ c'est un fermier exploitant la ferme des Hayons à Sommethonne.

En se mariant à une Renauld, il va s'associer à son beau-frère Edouard Renauld qui va sans doute lui apprendre le métier de brasseur. Quand l'association tournera court, il va continuer à louer la brasserie Thomas durant 20 ans et à y produire sa bière. Si bien qu'en 1888, il est le plus grand producteur de bière de Virton, dépassant de plus de 20 % la production de la brasserie Lesquoy et de 40 % la production de la brasserie du « Franklin » alors aux mains des frères Bodson. Et par rapport à son ancien associé et beau-frère qui est revenu à une production artisanale en attendant la construction de la nouvelle grande brasserie, il a une production de bière de plus du double.

Jean-Baptiste Hobschette n'attendra pas que la brasserie qu'il exploite soit devenue obsolète pour faire construire une nouvelle brasserie dans le centre de Virton, à la rue des Hottées. Cette nouvelle brasserie de par sa conception sera la plus moderne et fonctionnelle de toutes les brasseries de Virton. Il en sera aux commandes encore durant 10 ans. C'est aussi un novateur car il a été le premier brasseur de Virton à produire limonade et eau de table avant fin 1900 ainsi que le seul à la proposer en siphon alors que la brasserie Renauld ne produira ses propres limonades que 50 ans plus tard !

Frédéric Renauld

► Qu'est ce qu'on peut (encore) collectionner sur les brasseries de Virton ou de Gaume ?

- les **anciennes publicités** en verre ou émaillées, ni même les **anciens verres ou chopes** : ce n'est plus possible¹
- les **vieux papiers** (factures, lettres, etc.) sont hors de prix.
- les **vieilles photos** : il n'y en a presque pas eu et les familles les gardent précieusement.

Il reste :

- les **bouteilles** (en relief ou gravées)
- les **étiquettes** (si la brasserie en avait fait imprimer). Il n'y a que pour la brasserie Renauld qu'on puisse encore en trouver puisque c'est la seule brasserie de Virton à en avoir eu. C'est limité à quelques sortes de bières (les prix des étiquettes varient suivant leur état de conservation).

Mais il y a aussi :

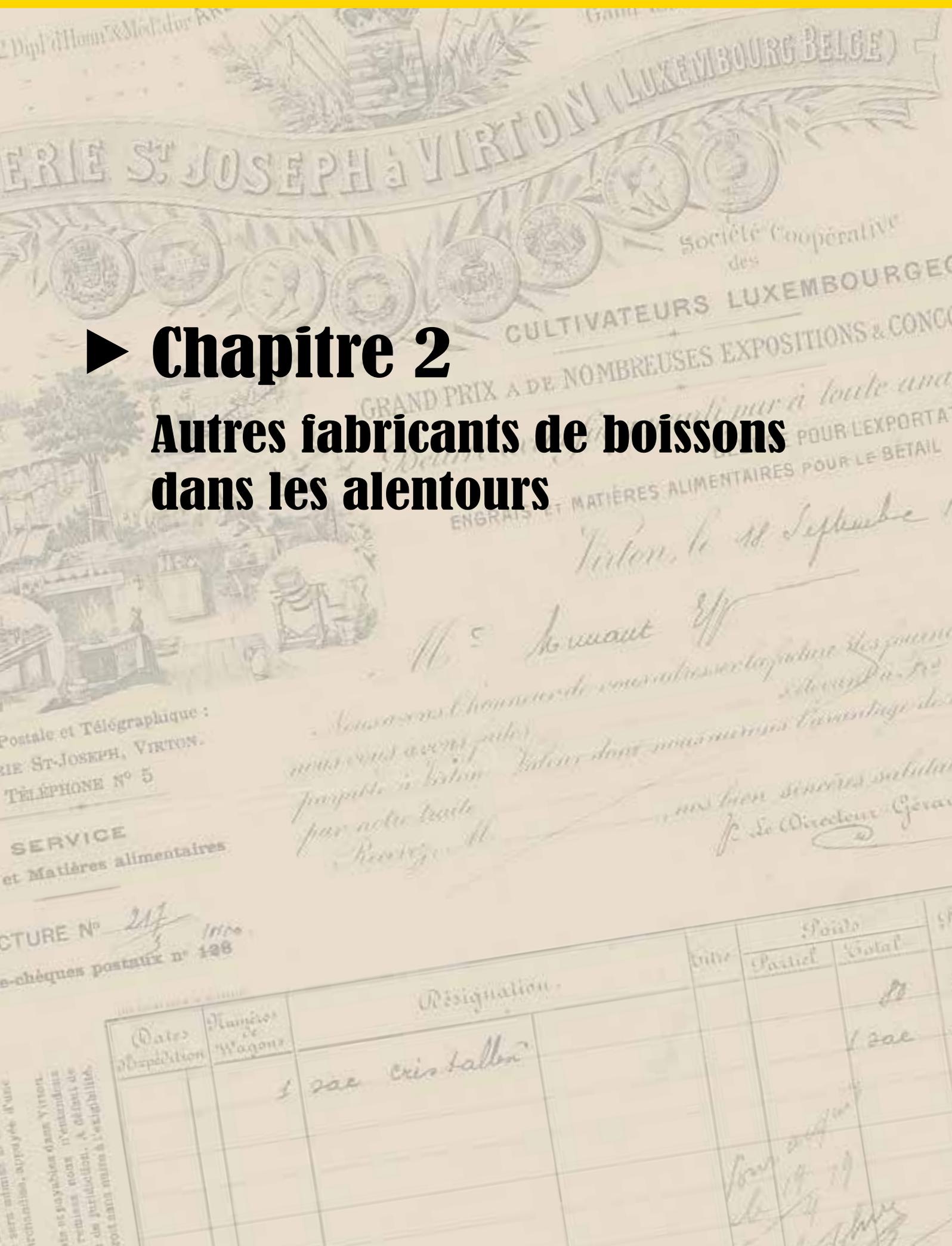
- les **bouchons en porcelaine** avec le nom de la brasserie ou du brasseur imprimé dessus : c'est petit, propre et on peut les mettre là où l'on veut. Il y a toujours moyen de faire un support pour les présenter.
- les **cartes postales** anciennes (certaines remontent à 1899, cachet de la poste faisant foi).

Virton a l'avantage d'avoir des panoramas qui dévoilent une, deux, trois ou quatre de ces brasseries virtonnaises vue(s) depuis les hauteurs de Solumont ou de la rue du Bosquet.

¹ excepté pour la brasserie Maire qui est restée en activité jusqu'en 1990 ou encore la brasserie Gigi de Gérouville. La brasserie d'Orval est toujours en activité.

► Chapitre 2

Autres fabricants de boissons dans les alentours



Postale et Télégraphique :
 SOCIÉTÉ ST-JOSEPH, VIRTON.
 TÉLÉPHONE N° 5

SERVICE
 et Matières alimentaires

FACTURE N° 217
 chèques postaux n° 138

Dates d'expédition	Numéros de Wagons	Désignation	Unité	Poids	
				Partiel	Total
		1 sac cristallin			1 sac

2.1. Les soutireurs du Grand Virton

Définition

Un **soutireur** achetait sa bière en gros tonneaux à un brasseur et la remettait dans des bouteilles à son nom pour la vendre à sa clientèle. Un **dépositaire** achète aussi la bière à différentes brasseries en fûts pour sa clientèle de cafés et en casiers pour ses clients particuliers et cafés, mais il ne soutire pas

de bière. Un **brasseur**, bien sûr, produit lui-même sa propre bière mais il peut aussi être soutireur pour des bières spéciales qu'il ne produit pas et être aussi dépositaire pour d'autres sortes et marques de bières suivant la demande de ses clients.

► Bodson & Delisse à Virton-St-Mard :

Tous les collectionneurs étiquettent cette bouteille brasserie du « Franklin », époque Bodson frères (Nicolas et Henri) de 1882 à 1898, mais je ne suis pas d'accord pour 4 raisons :

- 1) On n'y mentionne pas Bodson frères mais Bodson & Delisse.
- 2) Pourquoi y indiquer St-Mard alors que la brasserie est au centre de Virton.
- 3) Cette bouteille est beaucoup trop fine pour l'époque de 1882 à 1898.
- 4) Et puis sur une autre bouteille : Dellacherie & Delisse Virton, il y a toujours le nom de Delisse qui revient mais avec un autre associé et on ne parle plus de St-Mard ?

D'après un expert, cette bouteille gravée serait des années 1910 à 1930.

Après maintes recherches, cette bouteille serait alors celle d'un soutireur virtonnais des années 1920 : Bodson (Emile ?) qui aurait été associé avec un Delisse (certainement de la 2^e génération à être soutireur).



À gauche, côté Bodson-Virton, à droite côté Delisse-St-Mard.



Ci-dessus : le seul bouchon marqué St-Mard en plus de Virton.



► Dellacherie & Delisse à Virton :

D'après un expert, ce type de bouteille en relief a été utilisé durant la période de 1890 à 1920.

À cette époque, la brasserie du « Franklin » est arrêtée depuis 1911 et la brasserie Renauld ne sera plus exploitée entre 1913 et 1921.

Certains rêvent d'avoir une brasserie à leur nom mais tout le monde n'en pas les moyens. C'est peut-être à ce moment qu'il y aura le plus grand nombre de soutireurs sur Virton. La plupart des soutireurs étaient d'abord des cafetiers qui devaient être fournis en tonneaux de grande contenance, sans doute par des brasseries extérieures à leur ville. On leur proposait de mettre cette bière dans des bouteilles à leur nom puisque ces cafetiers étaient bien connus dans leur ville. Ces petits ateliers de soutirage étaient souvent installés derrière leur bistrot dans une petite remise. Ces cafetiers pouvaient directement revendre de la bière en bouteille à leur clientèle (bière de table pour toute la famille) et faire une tournée dans les rues environnantes. Il faut dire qu'à cette époque, une charrette à chien faisait office de camionnette. Eugène Munaut de la cidrerie a commencé comme ça au début, ses tournées virtonnaises.



Mais revenons à l'origine de cette bouteille. Le café de la Station près de la gare de Virton-Ville est exploité par la famille Delisse et je pense qu'un Emile Dellacherie va s'associer avec ce cafetier pour vendre de la bière. Ces noms sont sur la bouteille et ils ne sont pas courants à

Virton, les années concordent et il n'y a plus que deux brasseries en activité sur Virton.

Quand mon grand-père, Adrien Renauld, redémarra la brasserie début des années 1920, on retrouve un certain Emile Dellacherie sur la liste du personnel et le café de la Station, après un changement de propriétaire, deviendra un des bons cafés de la brasserie Renauld au niveau des ventes de bière. Il y a trop de similitudes pour que cette hypothèse ne soit pas véridique !



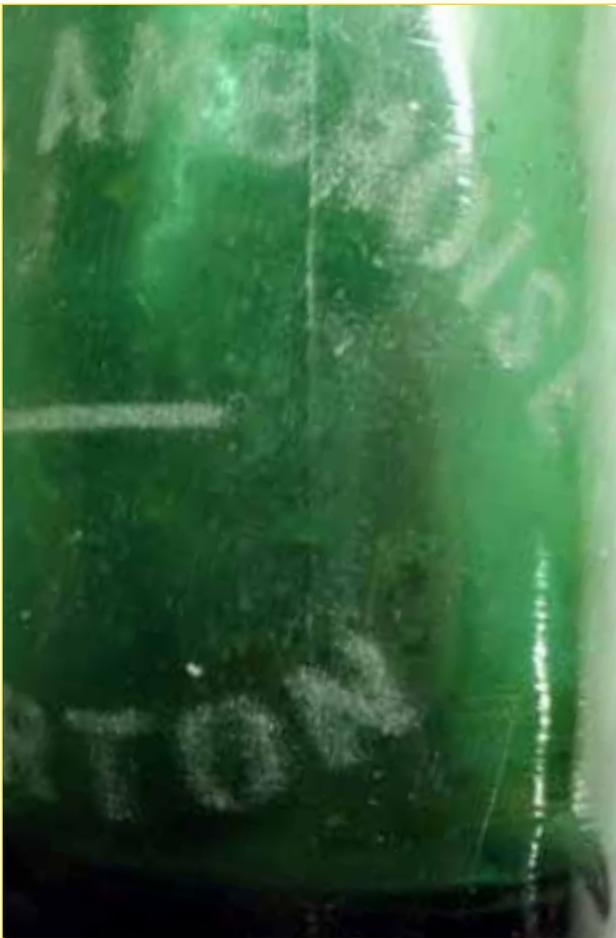
Très belle bouteille en relief comme pour un vrai brasseur !

► **Victor Ambroise à Virton :**

Victor Ambroise Virton : un autre exemple de soutireur de ces années-là. Il y avait aussi un café Ambroise début 1900, est-ce là qu'on soutirait ou est-ce seulement une parenté ?



Apparemment, il aurait été soutireur des bières François de Halanzy.



► **G. Noël à Virton :**

Il y avait aussi un cafetier du nom de Noël, rue d'Houdrigny à Virton.



► **Cabbia Antonio à Grandcourt :**

Même un petit village pouvait avoir un soutireur ! Grandcourt près de Rulette, Grand-Virton, est marqué sans le « d » (Grancourt) sur la bouteille, mais sur le bouchon en porcelaine, il est imprimé avec « de » au milieu du nom (Grandecourt).



Grandecourt est situé en France mais ici la bouteille est de type belge et le fabricant de bouchon aussi.

Donc cet exemple montre qu'on n'était pas à une ou deux lettres près à l'époque et pourtant avec cette erreur, on change de pays !

Difficile d'en savoir plus sur ces soutireurs car ils ne faisaient pas de publicité et ils n'avaient pas de facture type.

Laborieux de les localiser s'ils n'étaient pas eux-mêmes cafetiers.

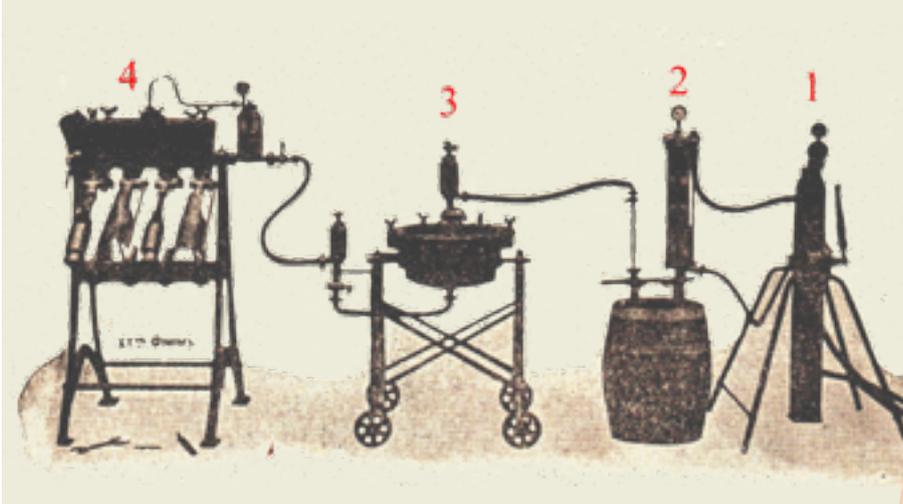
On ne sait même pas d'où provenait la bière vendue dans leurs bouteilles, sauf pour Victor Ambroise de Virton ainsi que pour Joseph Gavroy et Ramellini d'Ethe.



► **Le soutirage**

C'est une activité qui a complètement disparu comme ce fut d'ailleurs le cas pour les petites brasseries familiales trop locales et qui ne possédaient pas de bière connue (marque) et réputée (primée).

Maintenant, certains grands dépôts de bière ont leur bière à façon. Ils ne doivent plus soutirer, car c'est de la brasserie, qui produit la bière, qu'ils la reçoivent directement dans ses propres bouteilles et casiers.



2.2. Les limonadiers de Virton

► Escarmelle :

Ce limonadier était situé à la rue des Fossés en face du cinéma Patria, à côté de l'ancienne boucherie Thiry. C'est sans doute le plus ancien limonadier indépendant de Virton, mais il vendait aussi d'autres boissons.

Sur une photo d'un camion Ed. Liégeois-Escarmelle, on peut lire : « Champagnette Royale et Citron Virton ».

► Roberty :

Ce limonadier était situé au Faubourg d'Arival, en direction de Saint-Mard, deuxième maison à droite avec escaliers sur les côtés. Il vendait aussi des denrées coloniales.

Madame Fagny, la fille de l'avocat Brey qui habitait juste en face de cette limonaderie, m'avait dit qu'étant petite fille « elle prêtait l'oreille pour écouter si il n'y avait pas de sifflement indiquant qu'une bille (c'était la bille qui faisait la fermeture de la petite bouteille de soda à l'époque) était en train d'exploser d'une bouteille et cela pour aller vite la récupérer afin de pouvoir aller jouer aux billes par la suite ».



Quatre bouteilles connues : trois grandes bouteilles gravées à bouchon à vis dont une des deux vertes, est marquée : « Limonade, Eaux Gazeuses » (la seule sur Virton) et une transparente, ainsi qu'une petite bouteille transparente à bille.

► **Munaut :**

La cidrerie Munaut faisait aussi de la limonade gazeuse appelée « La Française », le fondateur ne cachant ainsi pas ses origines.

Deux bouteilles de cette cidrerie sont connues. Elles sont de grand format, de couleur verte avec marquage en relief et équipées d'un bouchon à vis.



A noter que c'est sur une bouteille du limonadier Ramellini-Loy de Ethe que cette étiquette de limonade « La Française » au citron de chez E. Munaut fut collée.



► **Les brasseries de Virton :**

Les brasseries de Virton faisaient aussi de la limonade et de l'eau de table, c'est-à-dire de l'eau pétillante.

La **brasserie Hobschette** a été la première brasserie de Virton à produire limonade et eau de table avant fin 1900 et la seule à la proposer en siphon.

La brasserie du « Franklin » devient de 1898 à 1911 la Société Coopérative Le Progrès où travaillent les deux frères Cyprien et Lucien Collignon. Cyprien Collignon en sera le directeur. De son côté, Lucien Collignon deviendra un limonadier indépendant.



Deux bouteilles sont connues : une grande bouteille verte, gravée à l'acide et équipée d'un bouchon à vis, ainsi qu'une petite bouteille transparente à bille.

La **brasserie Renaud** a été le dernier fabricant virtonnais à produire ses propres limonades à partir de 1948.

Le consommateur avait le choix entre orangeade, citronnade et grenadine. On y a même produit du cola.

Avant la guerre, la brasserie était dépositaire des eaux et

A la libération en 1945, les campagnes publicitaires font que tout le monde veut boire du Coca-Cola et c'est l'ancienne brasserie Lemaire d'Izel qui obtient la concession pour les cafés et épiceries du Sud-Luxembourg.

limonades de Cristal-Chaufontaine et revendait même les limonades Roberty. Aucune étiquette à limonade de la brasserie Renault n'a été retrouvée.

Trois bouteilles de limonade, provenant de la brasserie Renault, sont connues : deux grandes bouteilles transparentes, dont une gravée à l'acide et une en relief, toutes avec bouchon mécanique. Une troisième bouteille de petit format, transparente et gravée à l'acide est également connue. La fermeture s'effectuait à l'aide d'une capsule métallique. Cette dernière était en couleur bleue parce que destinée à une bouteille de ¼ L illustrant le rond central du Ministère des Finances et sur son pourtour, le nom de la brasserie Renault. Ce marquage ministériel indiquait que la taxe avait été acquittée.



Eau de table : c'est la seule étiquette de la brasserie Renault qui reprend les couleurs et les armoiries de la ville de Virton, avec de la dorure en plus !

► Divers :

Même pour les limonadiers, il y avait une fédération des fabricants de limonades.



Voici la convocation de 1920 avec son ordre du jour adressée à Eugène Munaut en tant que fabricant de limonades.

Concurrence directe et inattendue ?

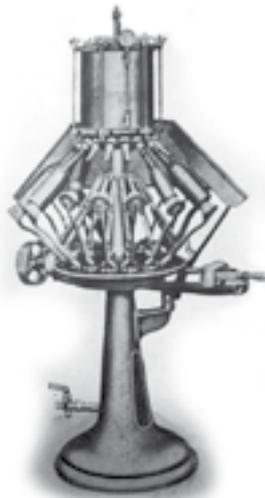


La firme Liebig, après son succès au niveau des extraits de viande, a voulu aussi s'emparer du marché de la limonade dès le début des années 30 avec Oxade.

Liebig proposait aux particuliers via les magasins, mais aussi directement aux cafetiers, des tablettes de citronnade ou d'orangeade qu'on faisait dissoudre dans un grand verre d'eau. Le succès n'a pas été au rendez-vous.

Comment ces limonadiers faisaient-ils leurs limonades ?

- 1) Il faut faire du sirop de sucre mélangé avec des essences de fruits et des parfums.
- 2) La dose est mise directement dans la bouteille par la soutireuse.
- 3) La bouteille est remplie par la soutireuse d'eau gazeuse (eau + CO₂)



Ça n'a pas l'air difficile mais c'est comme pour tout : il faut les bons ingrédients et le bon dosage pour faire la différence.

Prenons l'exemple du Coca-Cola, tout le monde a essayé d'en faire, mais personne n'a vraiment réussi à imiter son goût particulier !

Ci-contre : Soutireuse à limonade vers 1935.

USINE SUCCURSALE
MONTAUBOUX (V.M.)
La Fabrique de
L'ESSENCE DE MENTHE
REGALES D'OR & D'ARGENT
1889

FABRIQUE DE MATIÈRES PREMIÈRES
POUR PARFUMERIE, DISTILLERIE & DROGUERIE
USINE A VAPEUR



Telephone N°2

RAPHEL-CARBONEL
VALLAURIIS (Ancien Montauby)
VIRTON Doit

Monsieur Eug. MUNAUT

Les marchandises sont payables à Vallauris, la création de traites ou l'acceptation de billets ne fait aucune exception à cette clause attributive de juridiction

Vallauris, le 22 Mai 1901

Adresse	1	Caisse renfermant:
		4 Flacons de net: 0.500gr chaque, soit:
		2 N° <u>Essence Citron soluble concentrée</u> 800 15
		2 Flacons de net: 0.500gr chaque, soit:
		1 N° <u>Essence Orange soluble concentrée</u> 780 25
		Escompte 3 %
		Par postal vers VIRTON VILLE (Bureau restant)
		Acquit N° 448
		VALEUR FIN JUIN PROCHAIN
		+++++

Les mois doivent être remboursés en gare GOLFES-LEUX VALLAURIIS

a Reporter

PARFUMS ESSENCES ET EAUX PARFUMÉES

SPÉCIALITÉ D'ESSENCES DE
Néroli, Peül Grain, Menthe, Lavande, Myrte,
Roses, Géranium, Noyaux de Péches,
Amandes Amères, etc.

ESSENCES PURES FRUITS DE
Groseilles, Cerises, Framboises, Fraises

ESSENCES ÉTHERS DE
Groseilles, Cerises, Framboises, Fraises,
Pommes, Poires, Ananas, etc.

ESPRITS DE
Framboises, Marasques, Orange, Citron

ESSENCES DOUBLES CITRON & ORANGE

EAUX DE
Fleurs d'Oranger, Roses,
Marasques, Framboises,
Laurier-Cerise, etc.

FABRIQUE
d'Huiles d'Amandes douces & d'Olives

ÉCORCES DE CURAÇAO

Quarts et Rubans

AGENT GÉNÉRAL À PARIS
GABRIEL RAPHEL
20, RUE DES PETITES ÉCURIES
7, PLACE DE LA RÉPUBLIQUE

Il faut se démarquer de la concurrence et Eugène Munaut l'a compris rapidement, même s'il est coiffeur de métier. Il faut des essences naturelles et il sait où les trouver. Grâce au chemin de fer, il les fera venir de l'autre bout de la France, là où on est spécialiste en la matière !

Les Compagnies sont toujours responsables des marchandises. Vérifiez avec soin le poids et constatez devant les agents les avaries de route avant de prendre livraison.

2.3. La cidrerie Munaut 1900-1994

C'est en 1900 qu' Eugène Munaut vient s'installer à Virton pour fonder sa petite cidrerie familiale. Elle sera d'abord établie à la rue du Moulin, juste à côté de la rivière. Puis, il fera construire une cidrerie plus importante à la rue du Bosquet dont les anciens bâtiments sont aujourd'hui encore visibles. Il commence d'abord sa production en important directement des pommes de la vallée d'Auge en Normandie et de Bretagne par chemin de fer, puisqu'il est installé près de la gare de Virton-Ville.



En 1900, Eugène Munaut est à Virton où il habite à la Grand'Rue et il a encore le titre de coiffeur (son métier). Il vient sans doute de commander à un grossiste parisien son premier wagon de pommes. Mais pourquoi les fait-il livrer en gare d'Erquelines ? Est-ce qu'il fait du commerce avec la vente de pommes avant que la cidrerie ne soit opérationnelle ?



Le coût du transport étant trop onéreux, il se tourne très vite vers les productions locales et plante son propre verger en 1927, le « Verger de Gaume » actuel. Son commerce ne se limite pas seulement à la vente de pommes et de poires en gros et au détail, et à un vinaigre de pomme garanti.



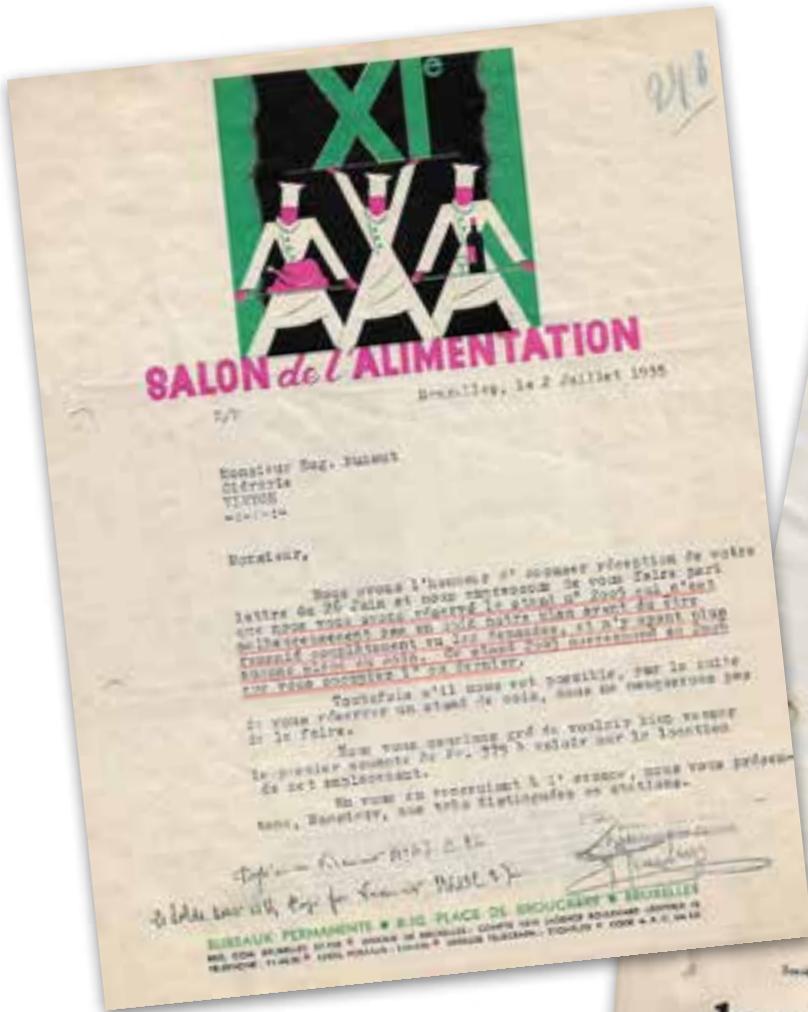
Voyez que ce Normand ne vend pas que des pommes, il tient aussi un café. Ici, il vient quand même de vendre six tonnes de pommes à Eugène Munaut.



Dès la création de la cidrerie, Eugène Munaut propose trois variétés de son cidre : cidre vin de pommes, cidre normand et cidre champagne.

Pour la qualité exceptionnelle de ses produits, il va très vite recevoir deux médailles d'or : la première à Liège en 1905, puis la seconde à Bruxelles en 1910. Ça y est, la renommée est déjà faite, mais il faut le faire savoir en allant aux « Salons » et en faisant de la publicité dans les principaux journaux provinciaux et nationaux de l'époque.





- Publicités parues dans les principaux journaux en 1935 :
- Journaux provinciaux :
- Les Nouvelles
 - Le Réveil du Luxembourg
- Journaux nationaux :
- Le Vingtième Siècle
 - Le Soir
 - Le Peuple
 - La Libre Belgique

Le Vingtième Siècle est un quotidien belge d'obédience catholique conservatrice, publié entre 1895 et 1940. C'est dans un supplément de ce journal, Le Petit Vingtième, que les premières aventures de Tintin sont parues à compter de 1929.

La maison Munaut exportera sa production dans toute la Belgique. On retrouve des demandes de livraison de ses différents produits provenant de Bruges, Anvers, Blankenberge, Gand, Bruxelles, Liège, Charleroi, Malmédy, etc. Toute la Belgique veut du cidre Munaut.

Pas seulement les petits revendeurs, les épicerie mais aussi les grands magasins des grandes villes. Il y aura même une agence générale pour la Belgique avec la Maison Colliche de Maredret, près de Dinant en province de Namur.



Regardez les oblitérations : toute la Belgique veut du cidre Munaut, même les docteurs, pharmaciens, notaires ou curés !



Voici une carte de représentation de la Maison Colliche de Maredret qui fut entre autre une agence générale des produits Eugène Munaut pour la Belgique.



A envoyer à
GRANDS MAGASINS AU BON MARCHÉ
 (Société Anonyme)
 PLACE MAR. FOCH, LIÈGE

LIÈGE Commissions générales STIPULÉES AU VERSO

54118
65

AVIS IMPORTANT
 Les chèques doivent être envoyés
 les deux Numéros ci-dessus

Escompte de caisse... Escomptes spéciaux
 Tous les engagements sont à échéance de la facture
 à 10 jours mois de livraison

Paielement en non compris.
 Les factures valent après 10 de jours sont considérées comme
 valides du jour suivant.

Livraison... (dernier délai)
 A cette date et de plein droit par l'échéance du terme le droit
 d'annulation nous est réservé.

Expédition par *Jos. Demin*

425	60 Bouteilles de cidre Munaut	513	397.80
	avec service carte blanc		
	60 Bouteilles de cidre Munaut		696.60
	avec service carte blanc		
			1186.00

Prière d'indiquer sur ces
 correspondances et factures
 les numéros d'ordre et de
 rayon.

En bas : non revêtus de la...
 Cette mention ne peut être
 apposée sur facture.

À gauche : Un bordereau d'achat du grand magasin de Liège « Au Bon Marché » pour 180 bouteilles de cidre Munaut.

En bas : Entête de ce magasin avec ses succursales belges et étrangères.

ROYAUME DE BELGIQUE

SOCIÉTÉ ANONYME DES GRANDS MAGASINS

AU BON MARCHÉ

Etablissements VAXELAIRE-CLAES

NOUVEAUTÉS - AMEUBLEMENTS

LIÈGE, le 26 juin 1935.

Place du Maréchal Foch

MEMES MAISONS :
 BRUXELLES - ANVERS - GAND - ELIZABETHVILLE (Belgique)
 LUXEMBOURG - BRUGES - PARIS, 15, RUE MATHURIN - CONSTANTINOPLE - ZÜRICH

COMPTES CHÈQUES POSTAUX : 95317
 SERVICE TÉLÉGRAPHIQUE : VAXELAIRE-LIÈGE
 REG. COM. LIÈGE 1-419

Etablissements Eug. Munaut
 Cidrerie
 VIRTON.

J.G.T.



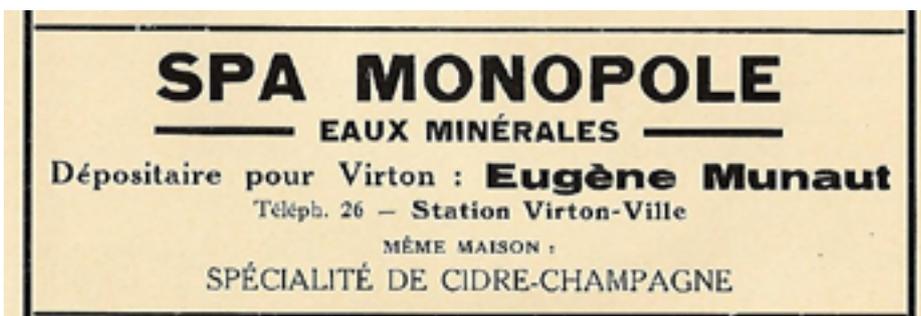
Cette facture de 1911 de l'imprimerie Henri Lauth indique une vente de 11.500 étiquettes « La Française ».

Ces étiquettes sont imprimées sur du papier de couleur saumon et il y en aura deux commandes cette même année. Quand on voit la difficulté de trouver une de ces étiquettes maintenant !



Toutes ces livraisons se faisaient par la gare de Virton-Ville. Dans les années 1960, la deuxième génération Munaut (Paul et Eugène fils) a pris le relais depuis 1940. Ils décident d'investir dans un gros camion de transport tellement la demande est devenue importante.

Dès le départ, la maison Munaut a su très vite se diversifier. Profitant du fait que les brasseries locales ne produisaient plus ou pas encore de limonade dans les années 1910, elle lança sur le marché local sa limonade gazeuse « La Française ».



Ancienne publicité publiée dans les années 1920 dans un dépliant « Visitez la Gaume », édité par le Syndicat d'Initiative de l'époque.

Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons.
PASTEUR.

PRIX COURANT

A quoi bon engager un fort capital dans vos caves pour vos réserves de vins, quand vous pouvez obtenir chez nous, immédiatement et aux prix les plus avantageux, UN ASSORTIMENT de vins de tout premier choix.

Les amateurs de vins, pourront trouver parmi les qualités suivantes, tout ce qui peut les satisfaire :

Vins en bouteilles	
Rouge	Blanc
Bonne côte, le litre 4,10	Blanc rosé la b. 4,00
Algérie 1929 = 6,00	Blanc demi-doux = 3,50
Bordeaux vieux, la b. 5,60	Entre deux mers = 4,75
Algérie vieux = 5,60	Graves supérieur = 7,75
Médoc 1929 = 6,60	Lamprois liqueur. = 7,75
St-Emilion 1919 = 7,75	Bazac = 12,25
St-Estephe 1929 = 8,50	Sauterne = 12,25
Commeral 1928 = 8,50	Moselle ordinaire = 3,50
Barrouville 1927 = 8,50	Moselle vieux = 5,50
Chât. Marg. 1929 = 9,50	Angou = 4,75
St-Julien 1929 = 10,25	Tours 12,25
Raisin, jus raisin frais, sans alcool, la bout ^{re} 13,00, 1/2	demi-bout ^{re} 7,50.

Bourgogne

La bot.

Macon 1928 10,20

Macon 1926 12,50

Château de la Pape 1918 10,50

Moulin à Vent 1924 19,50

 1928 15,50

Vosnes Roman. = 29,50

Sevigny 1929 19,50

Chambolle Musigny 1924 10,50

Volnay Santen. 1924 21,50

Clos du Roy

Mousseux

La bot.

Comte de Lauvis 22,00.

Marcel Fouget

Vicomte de Noyat 16,00

Monsieur Belval

Jean d'Aubrive

Cidre

Spécialité de la Maison

Cidre carte blanche 6,00

Cidre « Munaut » 7,00

Cidre Vin de pommes 5,50

Vins de liqueur

Porto Douro 15,50

Amer « Munaut » 15,50

Chien Vert 15,50

Sitzer 14,75

Apéritif « Novo » 11,50

Dubonnet 18 15,50

Byrth 15,50

Marrini 16 14,75

Malaga 9,00

Muscat 9,00

Tarragone 8,50

Madère 10,00

Vermouth « Turino » 12,00

Raisine (local) 10,00

Champagnes

Heidsieck Monopole

Morgan

V. V. 29,00

Noctant de la Marne 35,00

 La 1/2 bot. 19,00

Vex-Bara

V. V. 16,00

 la 1/2 b. 10,00

minimum Assortiment, en petite quantité.

Pour les commandes détaillées, demandez : Le Vinicoleur de l'Assortiment « MUNAUT » le litre

CAVES
“ MUNAUT ”

A
VIRTON (Belgique)
Maison fondée en 1900

VINS FINS
de toutes marques

Vins de table - Vins de liqueur
Champagne

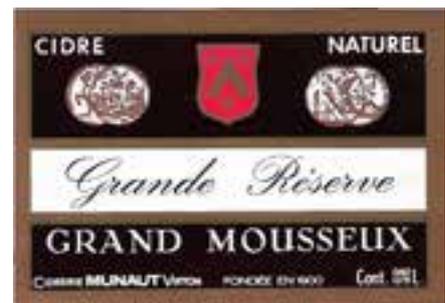
Spécialité :
Cidre “ MUNAUT ”

■ ■ ■

Téléph. n° 26. C. C. Post. 29881.
R. C. Arlon n° 980.

Il y a eu quelques changements dans les appellations de cidre. Maintenant on parle : de cidre Munaut, de Carte blanche et de cuvée Réservee (ou de Grande Réserve). Cette dernière est produite exclusivement avec le jus de la première pression, ce qui lui donne un goût plus prononcé de pomme.

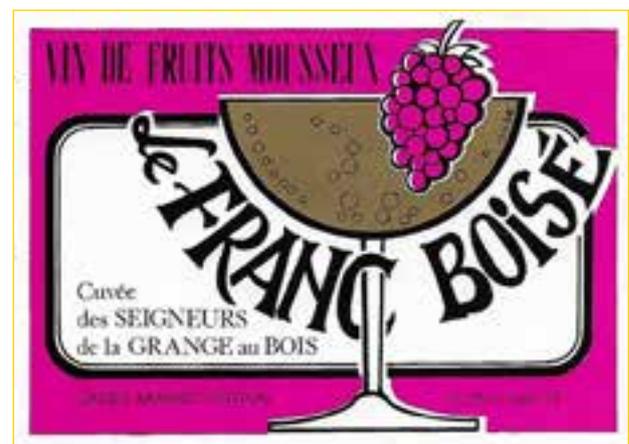
► Étiquettes :



La cidrerie a aussi eu le droit depuis fin des années 1910, de porter le nom prestigieux de « Cidrerie des Seigneurs de la Grange au Bois ». Deux autres produits viendront étoffer la gamme. Fin des années 1960, sortira le « Zigomar » qui est un produit naturel et 100 % virtonnais. Il est préparé à base

d'aspérule odorante, comme pour le *Maitrank* (auquel on ajoute du vin blanc), provenant des bois de Virton et de cidre produit avec des pommes de la capitale gaumaise. Début des années 1980, le « Franc Boisé » viendra couronner cette production locale et familiale.

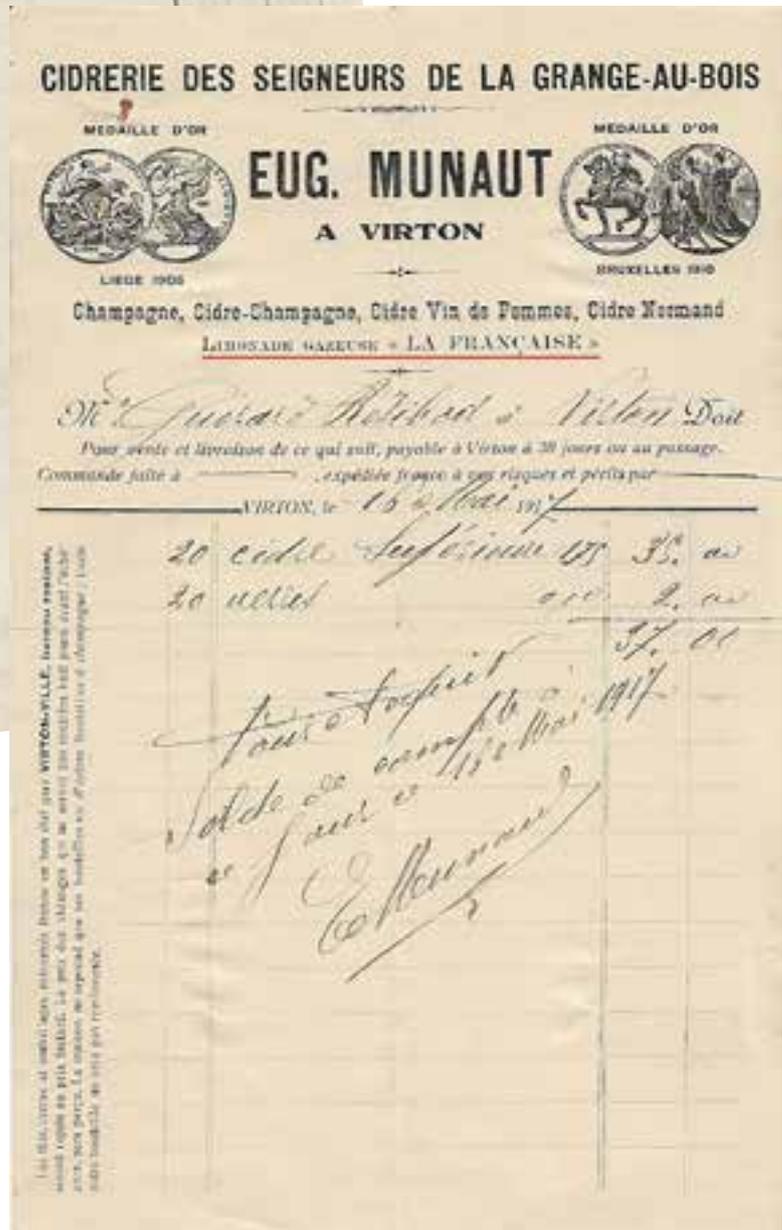
Les trois premières étiquettes reprennent les médailles d'or contrairement aux deux dernières. Il n'y a que sur l'étiquette du dernier produit commercialisé par la maison Munaut qu'apparaît la mention « Cuvée des Seigneurs de la Grange au Bois ».



► Factures :



Tel un parchemin, voilà la toute première facture de la cidrerie puisque le millésime commence en 190- (souligné en rouge).



Admirable facture de 1917 où tout est indiqué :

- « Cidrerie des Seigneurs de la Grange au Bois » ;
- Limonade gazeuse « La Française », ainsi que les différentes médailles d'or reçues.

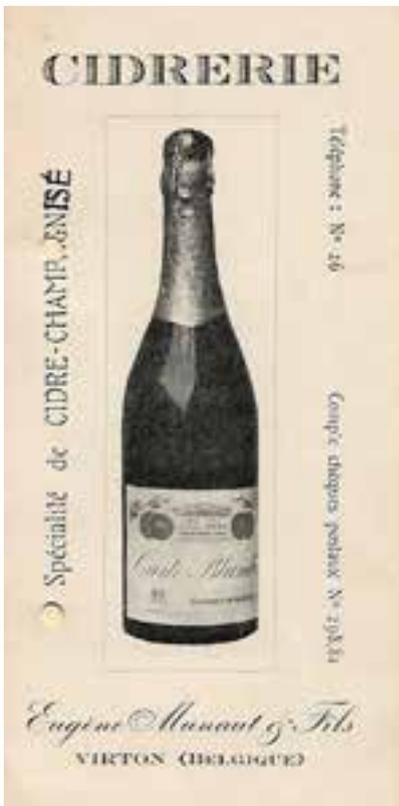


L'appellation prestigieuse de « Cidrerie des Seigneurs de la Grange au Bois » restera toujours la première ligne de l'entête. À noter l'inscription « Franco gare Virton (-Ville), Bureau restant ».

La deuxième génération Munaut (Paul et Eugène fils) apparaît maintenant sur les entêtes de factures.



► Tarif :



Il faut dire : cidre-champagnisé et pas cidre-champagne. L'imprimeur a dû ne plus s'y retrouver puisque la maison Munaut était aussi grossiste en véritables Champagnes. Dans le présent dépliant, les prix ont été augmentés de 15 % à cause de nouvelles taxes. Pour mieux faire passer la chose, on nous rappelle l'action bienfaisante du cidre sur la régularité des fonctions intestinales !

2.4. Les anciennes laiteries de Virton et de St-Mard

De la Laiterie Saint-Joseph à la Socolait 1896-1978

Toutes les villes et les villages importants avaient leur propre laiterie coopérative dans le passé.

La société coopérative des cultivateurs luxembourgeois créa à Virton une laiterie coopérative qu'ils ont nommée Laiterie Saint-Joseph. Faisant d'abord partie intégrante de l'École ménagère et agricole, elle grandit rapidement avec un complexe important. Dès les débuts de sa création, elle reçut de nombreuses distinctions dont une médaille d'or à Luxembourg et une autre à Arlon en 1904. Elle avait aussi participé à travers tout le pays à de nombreuses expositions et concours.

Outre un beurre extra fin garanti pur à toute analyse, elle proposait aussi un beurre pour l'exportation. La Coopérative vendait également des matières alimentaires pour le bétail ainsi que des engrais, car en ce temps-là, on ne jetait rien et tout était récupéré.

Après la première guerre, la Laiterie Saint-Joseph proposait à ses clients des denrées coloniales en plus de farines et de la boulangerie. Elle revendait même des machines agricoles.

Dans les années 1940, on fit des deux entités : **Société Coopérative** ... et **Laiterie** ... un nom plus commercial, un nom de chaîne de distribution alimentaire, ça devenait la Socolait.

Comme toute laiterie au départ, elle ne vendait que ce qu'elle produisait. Mais 50 ans plus tard, elle était devenue importateur, grossiste et distributeur.

Si le fondateur de la Laiterie Saint-Joseph était le célèbre Chanoine Crousse, les directeurs de la Socolait n'en sont pas moins célèbres : Ernest Adam qui fût d'abord député, sénateur, puis ministre ; Marcel Planchar, échevin de Virton et père d'un ancien gouverneur et en dernier, Pierre Lemaire.

Au début des années 1970, la Socolait pouvait encore s'enorgueillir de posséder 70 épiceries disséminées dans toutes les villes et petits villages gaumais et du sud Luxembourg. À Virton même, elle a eu quatre magasins, je m'en rappelle bien.

Deux dans le centre ville : celui de la rue Charles Magnette, près de l'Hôtel de Ville, et celui de la Grand'Rue, près de l'ancienne Poste. Deux plus

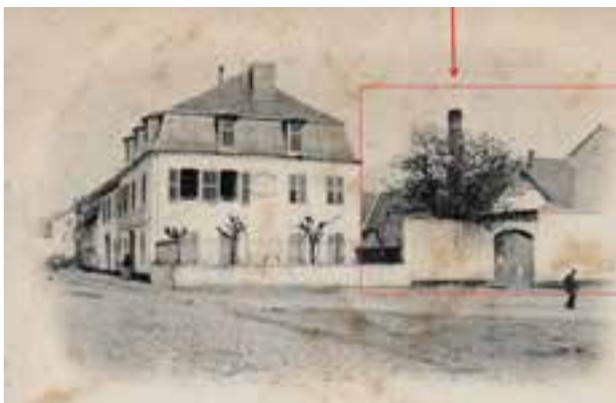
éloignés étaient celui de la rue Ribonnet pour les clients de l'Avenue et des environs, puis en dernier, celui sur la place Baudouin pour les clients des nouveaux logements des Minières. Elle importait beaucoup de produits français comme des vins et des fromages, qui étaient devenus ses chevaux de bataille. Elle les faisait connaître dans une multitude de foires régionales.

La plupart des magasins de l'époque proposaient des timbres de ristourne, comme les timbres Moneta et les timbres Valois de la concurrence. Ces timbres devaient être collés dans des carnets spéciaux qui, une fois complétés, donnaient droit à une réduction. Le distributeur virtonnais avait pour ses magasins d'alimentation générale ses propres timbres de ristourne « Socolait ».

Aujourd'hui, c'est la concurrence à Virton entre un grand supermarché à 2 lettres et des hard-discount essentiellement allemands. Mais dans les années 1970, un des principaux concurrents de la Socolait était aussi wallon, c'était l'Épécé (l'Économie populaire avec plus de 400 magasins en Wallonie). À Virton, en plus d'avoir un magasin de grandeur moyenne pour son épicerie, l'Épécé disposait aussi d'un magasin de vêtements et avait même sa propre pharmacie.

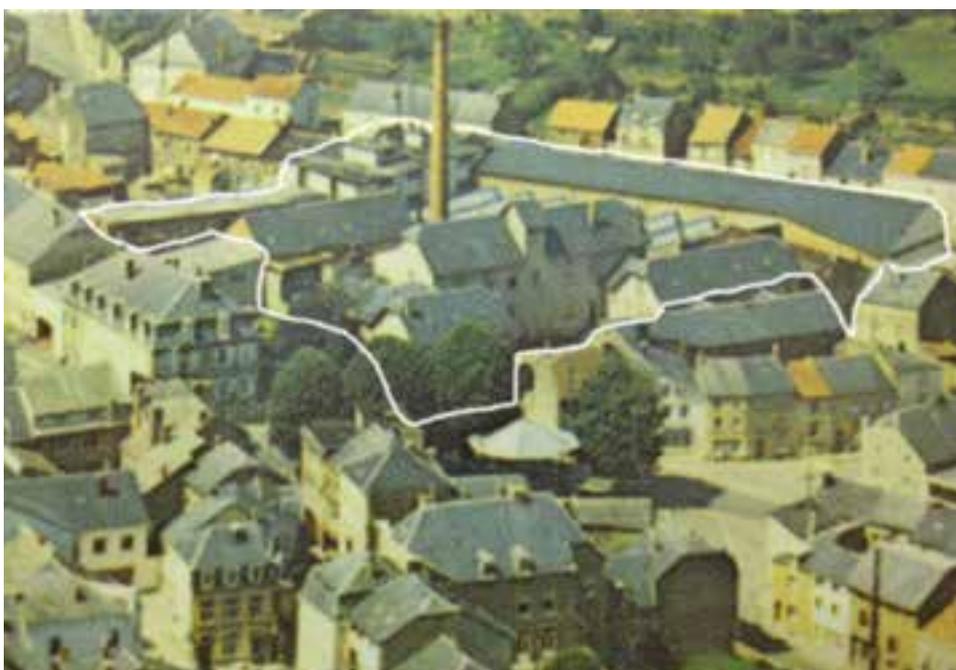
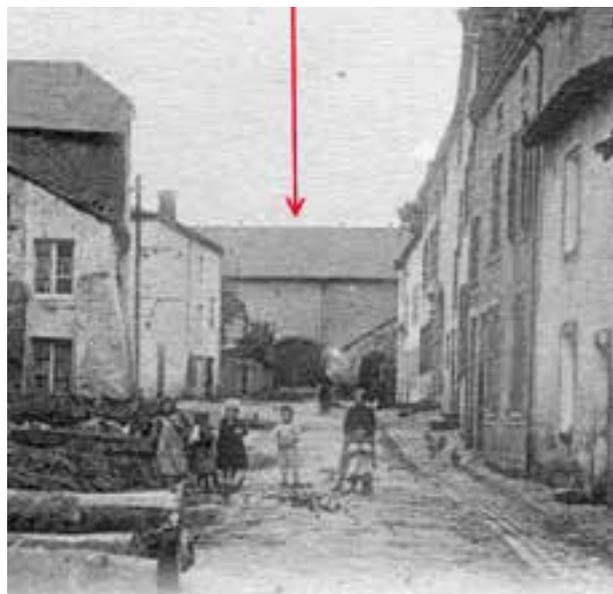
Comme le commerce a bien changé, ainsi que toute la distribution !

► Cartes postales :



Ci-dessus : Au départ, la laiterie coopérative a été créée dans les locaux de l'école ménagère et agricole. Elle deviendra bien vite autonome en ayant de nouveaux bâtiments pour l'abriter. Ici (encadré et fléché en rouge) sa première cheminée vue depuis la Grand'Rue en 1900 ainsi qu'une des entrées donnant accès aux bâtiments de la Laiterie Saint-Joseph déjà construits à l'époque. Sur la carte de droite, on voit que maintenant il est fait mention au niveau de la façade de l'école, du nom de la Laiterie Saint-Joseph. La Laiterie Saint-Joseph a peut être eu ses bureaux au début de ses activités à l'étage du bâtiment de l'Ecole Ménagère et Agricole, rue des Combattants (actuel CPAS de Virton) ?

À droite : Un des entrepôts de la laiterie Saint-Joseph vu depuis la rue de la Momette en 1909.



Seule une vue d'avion peut nous montrer l'importance et les dimensions des différents bâtiments de la Socolait (pourtour en blanc). On dirait une ville dans la ville ! Les entrepôts ont été démolis pour faire place à des parking.

► Annonces :

Ce que vous ne trouverez qu'au Luxembourg...

les magasins d'alimentation générale

SOCOLAIT

avec ● un assortiment étonnamment étendu...
● des marchandises de la plus haute qualité...
● les prix les plus justes...
● les ristournes les plus sérieuses grâce aux timbres SOCOLAIT...
● un service compétent et affable.

Pendant votre séjour dans nos régions ravitaillez-vous dans les magasins SOCOLAIT.

Dans le guide touristique du Syndicat d'initiative La Gaume de 1965, dans le bas de sa publicité, la Socolait incite les touristes à venir se ravitailler dans ses magasins.

CE QUE VOUS NE TROUVEREZ QU'AU LUXEMBOURG...

Les magasins d'alimentation générale

« SOCOLAIT »

avec

- ★ un assortiment des plus étendus
- ★ la qualité la plus haute
- ★ les prix les plus justes
- ★ les ristournes les plus sérieuses grâce aux timbres Socolait
- ★ un service compétent et affable

SOCOLAIT = Qualité — Sérieux — Honnêteté

IMPORTATION DIRECTE
DES GRANDS CRUS DE FRANCE

Dans cette annonce, on a droit à « tout un programme » et même à un slogan publicitaire !

Les magasins d'alimentation générale

socolait

sont à votre service dans tout le Sod-Luxembourg

70 POINTS DE VENTE

Pour VIRTON
4 adresses à retenir :

- Place Baudouin, 4
- Rue Charles Magnette, 4
- Grand-Rue, 54
- Rue Ferdinand Ribonnet, 29

29 ET 30 SEPTEMBRE 1973

grande foire aux vins et aux fromages

sous chapiteau

La publicité ci-dessus rappelle les 70 points de vente dont les quatre adresses à Virton.

CAFE FRANCO-BELGE A TORGNY

— LA MAISON LA PLUS MERIDIONALE DE BELGIQUE —

Beau point de vue Jeux d'enfants

MAGASIN « SOCOLAIT » - TORGNY

Epiceries — Vins — Liqueurs — Pain — Pâtisseries

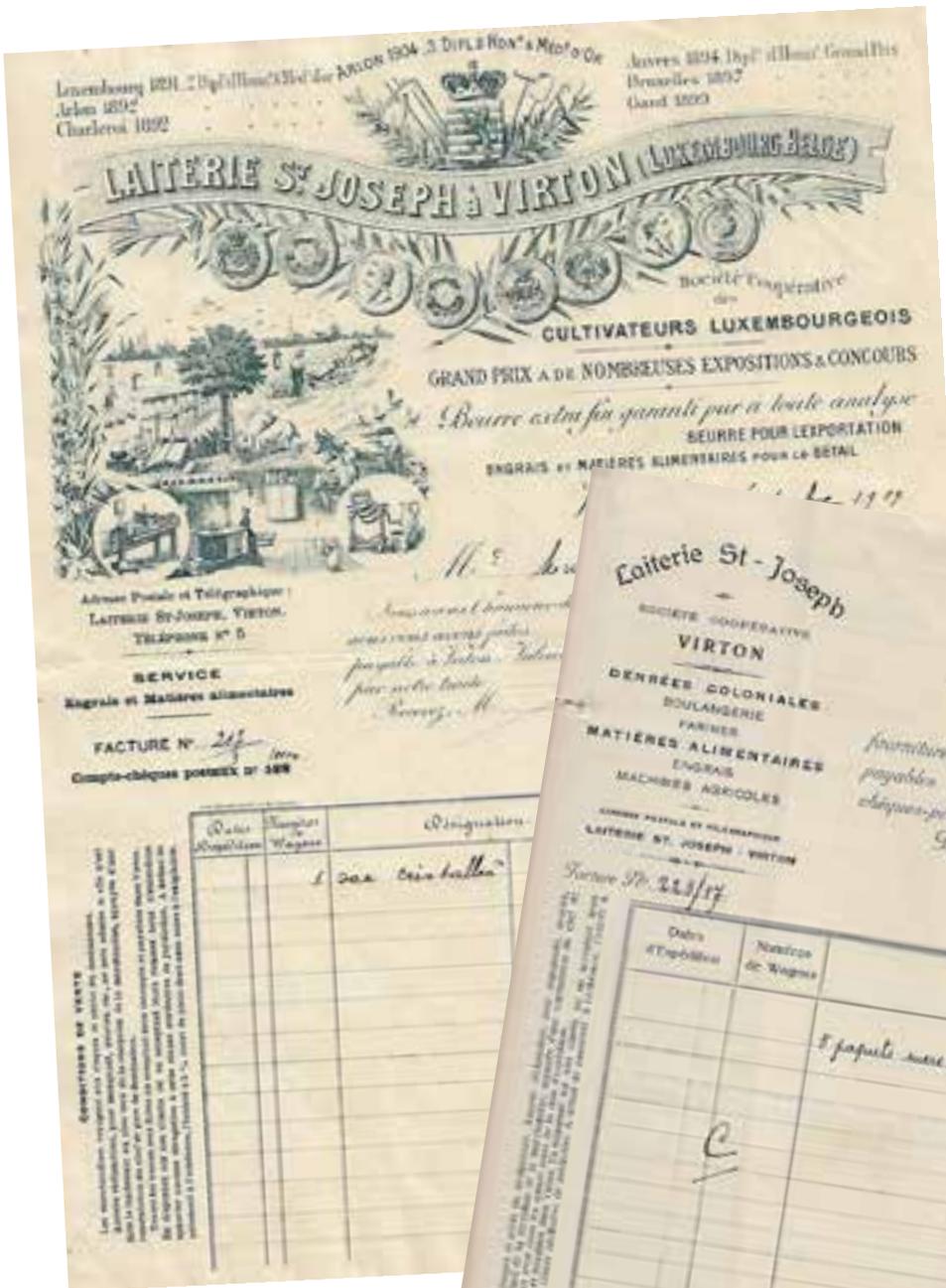
LA CIGALE
Tél. : (063) 57.649
L'EXCELLENT PETIT HOTEL-RESTAURANT OU L'ON EST BIEN REÇU ET OU L'ON DEGUSTE LE VIN DE TORGNY

**EPICERIE-BOULANGERIE
PATISSERIE CENTRALE**

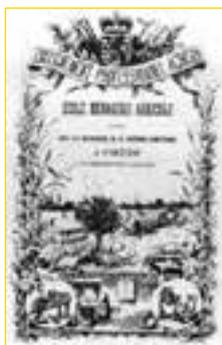
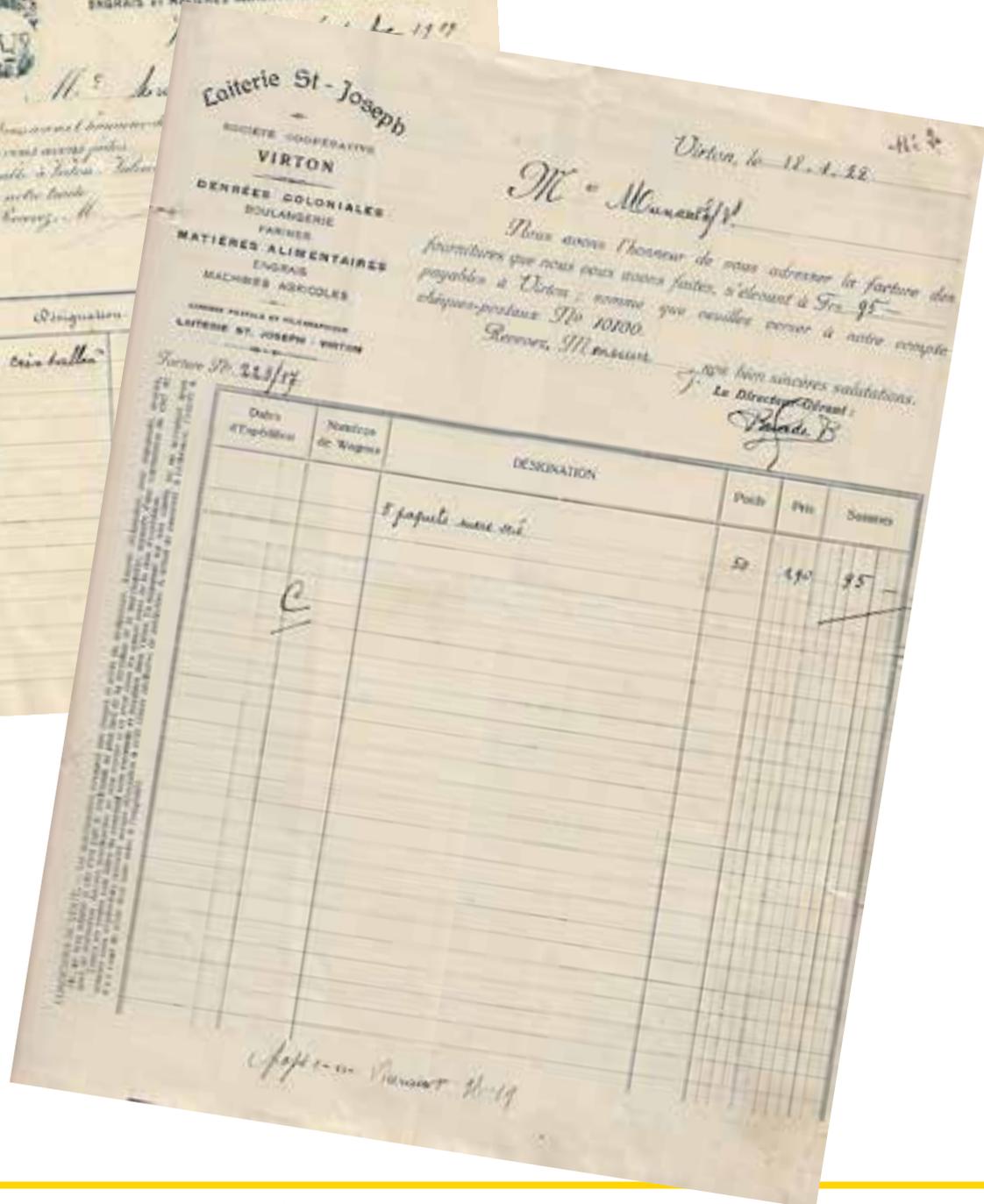
Propriétaire : Ch. MAHOVALD-HABAY — Tél. : 57.636 Virton

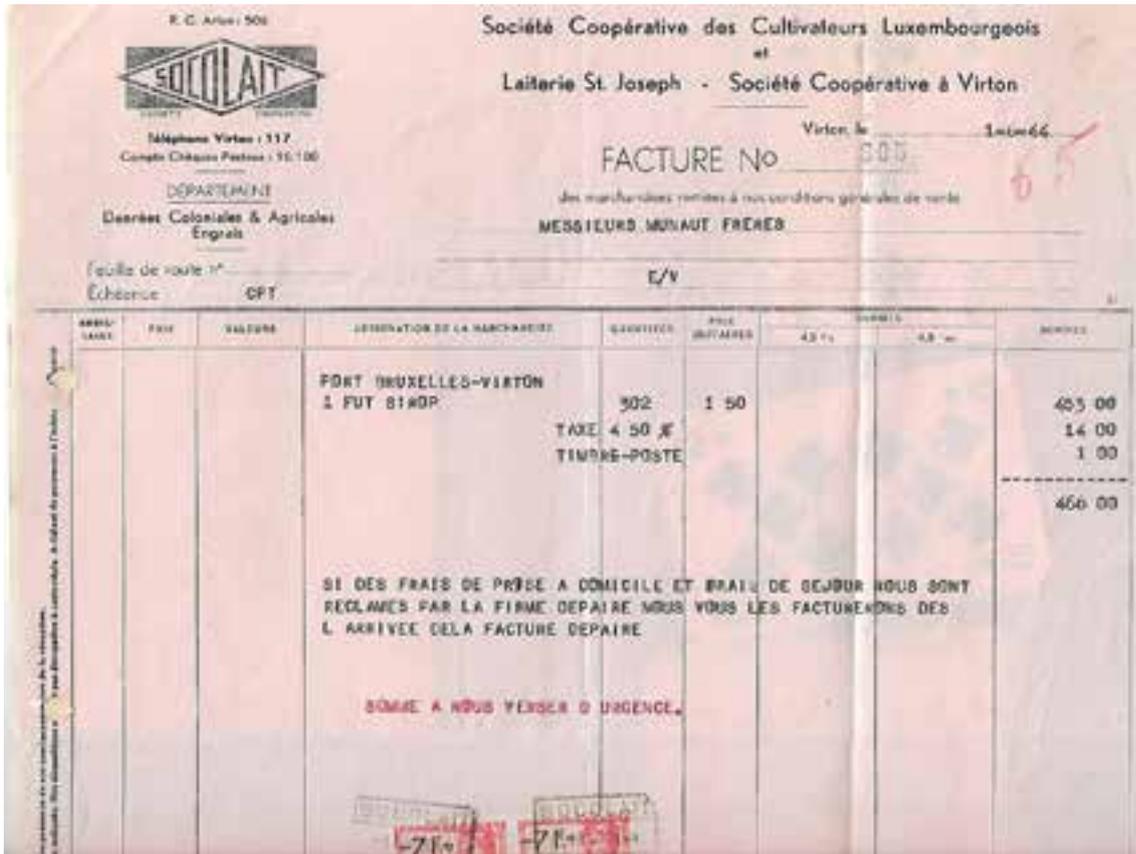
Même Torgny a son magasin Socolait. Cette publicité est parue dans *Ardenne et Gaume* concernant la réserve naturelle avec les autres commerces de Torgny.

► Factures :

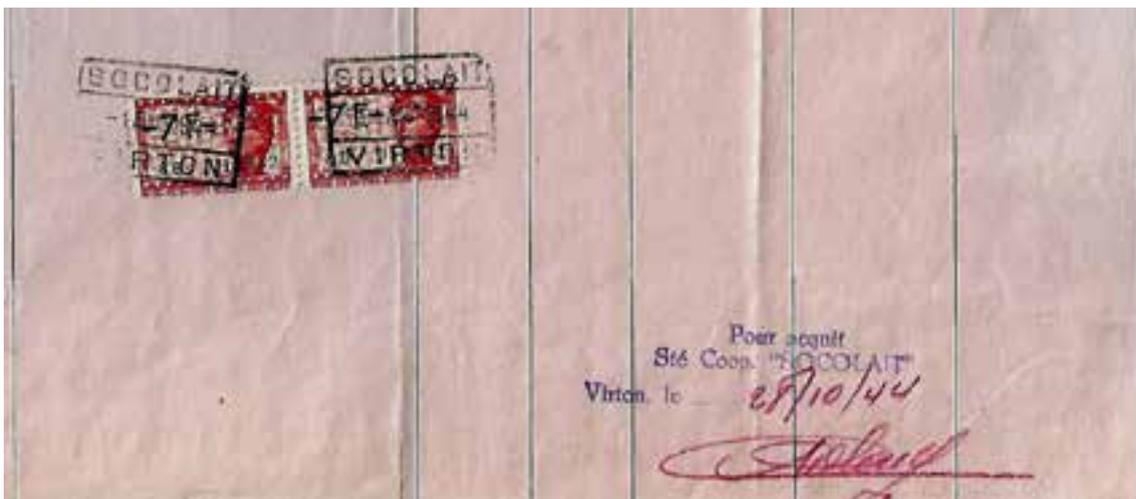


La facture du début est admirablement belle avec les représentations des médailles gagnées, les armoiries de la province avec les symboles de l'agriculture. Il y a aussi ces dessins représentant les aspects de l'élevage et de la culture. Cette image est la même que celle de la publicité de l'école ménagère et agricole. On voit que le cordon ombilical n'a pas encore été coupé, il le sera au niveau de l'entête de la prochaine facture.





Facture de la Socolait de 1944 avec son cachet annulant les timbres fiscaux.



► Autres documents :



La Socolait c'était d'abord le lait et le beurre...

Document de gauche : Encore du bon beurre virtonnais envoyé à La Louvière par la SNCB.

Ci-dessous : Publicité en carte postale pour son beurre pasteurisé.



...mais il y avait aussi toute une gamme de produits alimentaires à leur propre nom comme cette étiquette de vinaigre le prouve !



Dans les années 1930, la Socolait étendit ses activités en devenant éleveur de porcs.

En dehors de la ville de Virton, juste en face du carrefour du Val d'Away - route d'Arlon, entre le garage Citroën et l'abattoir, la Socolait fit construire une immense porcherie avec à droite, la maison pour la famille du responsable de l'exploitation.

La laiterie a du petit lait en abondance et produit de la farine, c'est tout ce qu'il faut pour nourrir des porcs de manière naturelle et économique.

Ces bâtiments furent rasés au moment où fleurissaient sur Virton, de multiples projets de contournements routiers.

La Laiterie de Saint-Mard



Sur une des premières cartes-vues colorisées, puisqu'il n'y a pas encore eu de construction pour les cacher, on voit distinctement le lavoir du bas de l'Avenue Bouvier ainsi que cette laiterie, propriété de l'Union laitière de Saint-Mard.

L'établissement de cette laiterie centrale à vapeur a même valu qu'on donnât à cette rue, l'appellation d'«Avenue de la Laiterie», actuellement rue Edouard André.



2.5. Les brasseries, soutireurs, limonadier et dépositaire d'Ethe

La brasserie Fizaine :

La plus ancienne brasserie d'Ethe fut la brasserie **Fizaine**.

Dans le texte intitulé « Deux trublions antirépublicains : J-B. Fizaine à Ethe et J. Robert à Bellefontaine », on parle de Jean-Baptiste Fizaine, brasseur, vers 1775. C'est son fils Paul-Augustin qui reprend la brasserie vers 1803 quand le père était très malade. Mais il y a eu d'autres générations de brasseurs Fizaine puisque c'est seulement en 1899 que la brasserie devient inactive. Les chiffres de 1888 font encore état d'une production d'un peu plus de la moitié de celle de la naissante brasserie Capon.

Aucune photo, ni ancien document, ni publicité ne sont connus à ce jour-ci.

La brasserie Capon :

La brasserie **Capon** était située rue Dr Hustin. Composée de la maison familiale en pierres de taille, escaliers sur les côtés et du bâtiment de brasserie situé juste à côté (aujourd'hui le P'tit Théâtre), les caves de la maison servaient aussi de caves de garde.

Les écuries étaient situées de l'autre côté de la rue où se trouve le restaurant le « Cœur de la Gaume ».

Voici les noms des différents successeurs avec les dates de début et de fin d'activité (sous réserve) :

- **Henri Capon** en débute l'activité dès 1887 jusqu'en 1900, année de sa mort. Il est marié à une Masoin.
- **Vve Capon** jusqu'en 1914. La brasserie portera aussi le nom de : « **Brasserie de la Cascade** ».

En gras, ce sont les noms que l'on retrouvera sur les bouteilles, bouchons et factures.



► Bouteille :

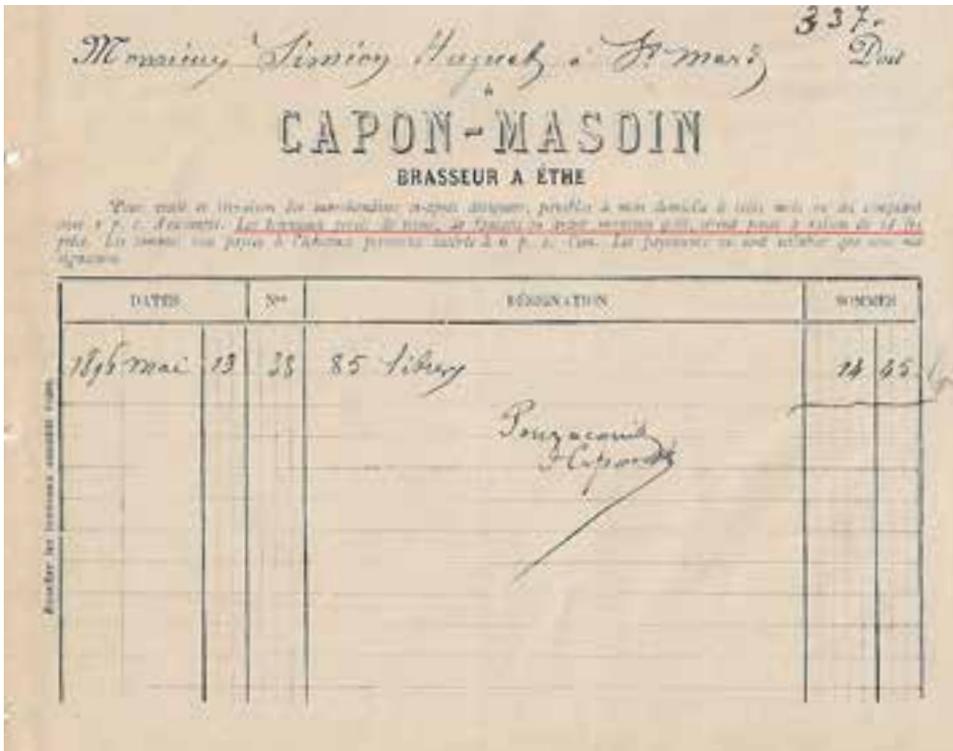


► Bouchons en porcelaine :



Six marquages différents. Tout en rouge au début pour : brasserie **H Capon** avec le logo **CM** (Capon Masoin) qui restera en rouge par la suite avec la nouvelle inscription : brasserie **V^{ve} Capon** qui sera en noir. Le lettrage variera un peu suivant les différentes impressions et il y aura même un bouchon avec un rouge devenu brun. Le deuxième bouchon a un E majuscule à **VVE**, l'avant-dernier bouchon a des lettres carrées et le dernier a le mot **ETHE** fort étiré en hauteur et des S repliés sur eux-mêmes).

► **Facture :**



Lisez ce qui est souligné en rouge sur cette facture : à l'époque, on ne rigolait pas avec la marchandise, ni avec son emballage, et ils avaient bien raison. A noter le prix du tonneau de 18 francs en 1896 : pas donné !

Après 1914, on ne brassera plus jamais à Ethe ! C'est le beau-fils, **Joseph Gavroy** qui deviendra soutireur en vendant la bière de la brasserie François d'Halanz y dans ses propres bouteilles.

Il vendra aussi d'autres sortes de boissons et même des denrées coloniales.

► **Bouteille :**



► **Bouchon en porcelaine :**



La soutireur Ramellini :

Ramellini utilisera le restant des bâtiments de la brasserie Capon. Il est marié à une **Loy**.

Il sera aussi soutireur, il vendra même à une certaine époque de la bière Renault dans ses propres bouteilles, mais surtout de la bière de la grande brasserie bruxelloise Wielemans.

Il sera également limonadier.

Arrêt des activités en 1941.

En gras, ce sont les noms que l'on retrouvera sur les bouteilles, bouchons et la publicité.

► Bouteilles :

On a dénombré 10 différentes bouteilles de ce soutireur. Elles sont toutes marquées **Ramellini-Loy** et une seule avec le **J** du prénom avant le nom :

- Deux grandes bouteilles vertes à limonade à bouchon à vis ;
- Cinq grandes bouteilles à bière dont trois en relief et deux gravées ;
- Trois petites bouteilles à capsule dont deux pour la bière : une en relief et l'autre gravée ;
- Une transparente pour la limonade (bouteilles de récupération provenant de différents autres producteurs d'eau ou de limonade. Sur l'une de ces bouteilles, il est indiqué « Source du bois des Princes, Roelux ».



► Bouchons en porcelaine :



Trois marquages presque identiques avec impression Ramellini-Loy. Il y a un bouchon teint en vert et un autre qui n'a pas d'encadrement sur le pourtour.

► Annonce :



Ancienne publicité de Ramellini publiée dans les années 1920 dans un dépliant « Visitez la Gaume », édité par le Syndicat d'initiative de l'époque.

Le dépôt Fizaine :

C'est comme à Virton où une brasserie a été transformée en dépôt de bière. Mais ici, c'est un peu plus compliqué.

Mais il y a toujours le jeu des vases communicants : quand la brasserie Fizaine diminue sa production jusqu'à l'arrêter en 1899, c'est la nouvelle brasserie Capon qui en profite. La production brassicole s'arrête à Ethe en 1914 et les « successeurs » Gavroy et Ramellini deviennent soutireurs et même limonadier pour



ce dernier. Ramellini arrête ses activités au début de la deuxième guerre. A la fin de la guerre, c'est Emile Fizaine qui reprendra la clientèle et qui construira un nouveau dépôt à la sortie d'Ethe. Emile Fizaine et son cousin Guérard feront les tournées à deux camions. Les deux fils d'Emile Fizaine (Jean-Marie et Bernard) continueront à être dépositaires à leur compte jusqu'en 2002. Ils travaillaient surtout avec des brasseries grand-ducales.



2.6. La fabrique de chicorée Capon d'Etthe 1859-1914

La fabrique de chicorée Capon a été fondée en 1859 à Etthe. Elle était située à la rue des Fusillés près de la rivière du Ton pour l'utilisation de la force hydraulique en plus de celle de la vapeur. Cette fabrique était constituée d'un ensemble de plusieurs bâtiments. C'était comme pour les brasseries ou fabriques d'antan, en plus de la fabrique à proprement parler avec ses annexes et ses réserves, il y avait aussi les écuries pour les chevaux qui conduisaient les chariots de livraison et pour les réserves de foin. Sans oublier que les propriétaires logeaient sur place donc la maison familiale faisait partie de l'ensemble.

On y fabriquait différentes sortes de chicorée car c'était une boisson économique qui devint à la mode en ce temps-là. On produisait aussi du chocolat m'a-t-on dit.

Pour sa chicorée, la Maison Capon-Fidry avait réussi à obtenir différents prix d'excellence à des expositions : d'abord à Londres en 1873 puis à Bruxelles en 1880.

Leurs produits avaient tellement bonne réputation que la demande avait vite fait de passer la frontière.

Elle était devenue si importante en France que pour réduire les frais de douane si conséquents à l'époque, on décida de construire en 1877 une autre usine juste à quelques kilomètres de l'autre côté de la frontière à Ecouviez, près de Montmédy. Rien que pour l'emballage, 15 ouvrières y travaillaient.

Les racines de chicorée provenaient principalement des provinces du Hainaut et de Flandre. L'arrivée du chemin de fer va favoriser et intensifier la production car il en améliore l'acheminement.

Début du XX^e siècle, alors que c'est le fils, Lucien Capon qui est à la tête de l'entreprise, les deux fabriques seront agrandies, surtout du côté français, pour répondre à la forte demande.

Les publicités de l'époque ne manquent pas d'éloges : le nom d'Ecouviez imprimé notamment sur les boîtes de chicorée « la Montmédienne » est connu à travers toute la France grâce à la provenance de la fabrication clairement indiquée sur les emballages du produit. Divers objets de l'époque arborent le nom de « Chicorée Capon » et c'est ainsi qu'on retrouve le lettrage de la marque sur des plaques émaillées, des moulins à café ménagers, des calendriers etc. donc déjà un sacré marketing pour l'époque !

L'usine française tourne à plein régime mais survient en 1914 la première guerre mondiale avec son lot de misères et de réquisitions. Cette année 1914 va sonner la fin de la production et la fermeture définitive de la fabrique de chicorée française. A Etthe, tout a basculé dans l'horreur avec les tueries de civils et les incendies allumés par les Allemands qui ont décidé de brûler toute une partie du village. La fabrique historique de chicorée Capon sera totalement détruite et ne renaîtra jamais de ses cendres.

Définition

Cette boisson est obtenue à partir de la chicorée à café. L'utilisation de la chicorée comme substitut du café est apparue d'abord aux Pays-Bas vers la fin du XVII^e siècle, puis s'est répandue dans le Nord de l'Europe : Angleterre, Prusse, Belgique, France. Elle a connu son véritable essor, particulièrement en France, mais aussi en Belgique et en Allemagne, au moment du blocus continental de 1806 qui a provoqué une pénurie de café. La torréfaction de

la racine permet alors d'obtenir une boisson jugée meilleure que la décoction de racine séchée jusque-là en usage. La chicorée à café est utilisée comme économiseur de café en l'ajoutant à la poudre de café non soluble. Elle peut être également consommée seule par les personnes qui apprécient son goût, intermédiaire entre celui du café au lait et celui du caramel..

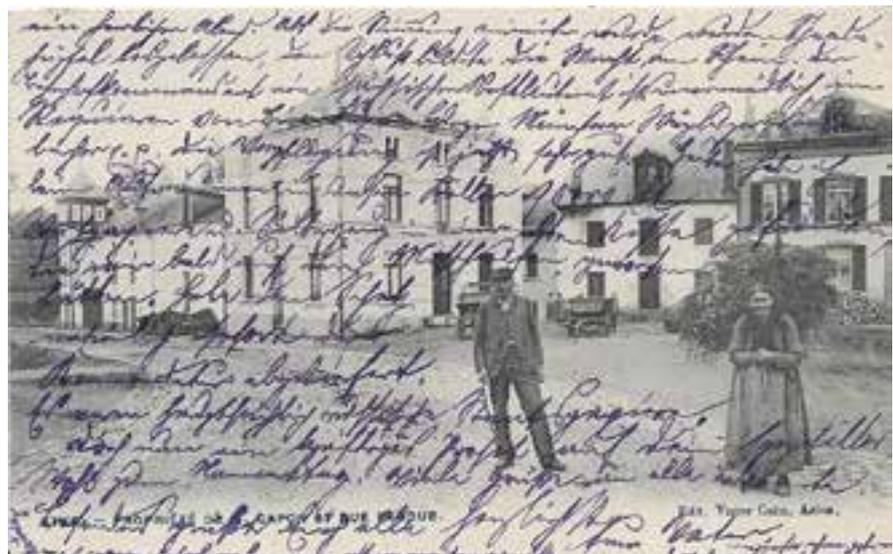
► Cartes postales et photo :



Jusqu'à la tragédie de 1914, à l'entrée d'Etthe en venant de Bleid, on pouvait remarquer cet étrange bâtiment à deux tours, comme un château moyenâgeux ou une prison : c'étaient les écuries de la fabrique de chicorée Capon.

Ce sont les parents Capon qui posent devant les bâtiments de la fabrique de chicorée pour immortaliser ce moment par cette carte.

Ne laissant que ces deux personnages intacts, c'est un Allemand qui l'écrira recto verso pour donner des nouvelles à sa Reich Patrie...



...alors qu'à ce moment-là, cette belle propriété n'est déjà plus qu'un tas de ruines puisque son régiment l'a incendiée !

► Factures :



► Objets publicitaires :



Une plaque émaillée, un moulin à café ménager et une boîte de chicorée « la Montmédienne ».