



## Hommage au Grand Duc Jean

Le Musée brassicole des deux Luxembourg souhaite à son tour rendre hommage au Grand Duc Jean, décédé le 23 avril 2019. Ce fut le souverain luxembourgeois qui avait le plus d'affinités avec l'industrie brassicole luxembourgeoise dont il



Visite de la brasserie Henri Funck par le couple grand-ducal héritier en 1958. Revue du 25.01.1958.

suivait de près le développement, que ce soit au niveau technique ou commercial.

Dès son mariage avec la Princesse Joséphine Charlotte en 1953, il commençait à visiter de nombreuses industries luxembourgeoises, auxquelles il assurait son soutien. Il en

était un grand admirateur et les incitait à choisir le chemin de l'excellence. Deux visites de brasserie documentées étaient celle de la brasserie Henri Funck en 1958 et celle de la brasserie Bofferding en 1981.

C'est dans ce contexte de recherche d'excellence qu'il visitait également en mars 1966 l'école de débit de la Brasserie de Diekirch, nouvellement créée en collaboration avec la Chambre de Commerce. Cette école a été complétée un peu plus tard par une deuxième école de débit, installée cette fois-ci dans les locaux de la Brasserie de Luxembourg à Clausen et un contrat de coopération technique entre les deux établissements a été signé.

Le Grand Duc Jean était également très impressionné de la progression de la Brasserie de Diekirch sur le marché allemand où la bière de Diekirch était devenue la première marque étrangère

en terme de volumes à l'aide de dizaines de dépositaires, mais surtout à travers des contrats avec de grandes chaînes de distribution. C'est dans ce contexte que le Grand Duc Jean « a exprimé [...] le désir de voir adopter par la Brasserie de Diekirch un emblème à caractère national. » La brasserie s'est donc inspirée des armoiries grand-ducales pour se doter d'un logo pour continuer à progresser sur le marché allemand.

Le personnage royal était également un visiteur très apprécié sur les foires internationales au Luxembourg où il n'hésitait pas à aller visiter les stands des brasseries et limonaderies luxembourgeoises pour se renseigner sur leurs dernières évolutions.



YC ● MD



Visite de la nouvelle école de débit en mars 1966. Le Grand-Duc se voit offrir une assiette publicitaire de la Brasserie de Diekirch. De gauche à droite : Bormann, Frantz, Krier, D'Huart, Bech, Leclère, Grand-Duc héritier Jean, Kieffer.

## Theodor Gansen, un brasseur allemand à Fels et Eich

Notre association a présenté sa dernière publication intitulée « Theodor Gansen - un brasseur allemand à Fels et Eich » dans les locaux de la Brasserie Nationale à Bascharage le 21 mars passé. Non seulement la presse a répondu présent, mais également de nombreux amis et connaissances, qui ont contribué à la réalisation de ce livre.

L'audience a écouté de manière attentive le président de l'association qui a résumé le livre en commençant par le parcours de Theodor Gansen, continuant avec l'histoire de la brasserie d'Eich pour terminer avec celle des brasseries de Larochette. Les histoires rocambolesques de ces deux brasseries ont fait réagir l'audience plus d'une fois. Les descendants de la branche anglaise de la famille Lewino se sont fait excuser mais nous ont félicité



L'administrateur-délégué Georges Lentz en discussion avec la bourgmestre de Larochette, Natalie Silva, au sujet des brasseries disparues de Larochette.



La délégation des Archives nationales de Luxembourg était également présente. De gauche à droite : Charles Barthel, Yves Claude, Corinne Schroeder.

pour le bon travail réalisé, tout comme la direction de la bibliothèque du Mémorial Yad Vashem de Jerusalem.

La présentation s'est terminée avec un *walking dinner*, sponsorisé par la Brasserie Nationale, laquelle nous remercions également pour la mise à disposition de ses locaux. Nous tenons également à remercier les représentants de la presse qui ont couvert l'évènement de manière adéquate.

YC ● MD



Présentation du livre dans le restaurant « An der Brauerei » à Bascharage.

## Doughboys zu Lëtzebuerg

Le Musée National d'Histoire Militaire à Diekirch organise actuellement une exposition intitulée « Doughboys zu Lëtzebuerg – The first American Liberation 1918 ». Le curateur du musée, Benoît Niederkorn, nous donne plus de détails :

« La Libération américaine du Luxembourg en septembre 1944 est restée bien ancrée dans la Mémoire collective nationale. Quant à la première libération du Grand-Duché par des forces américaines, celle de 1918, les souvenirs ont tendance à s'estomper. Au terme de quatre années d'occupation militaire, les troupes allemandes sont contraintes de plier bagage après l'armistice du 11 novembre 1918. A leurs trousseaux, ce sont les armées de l'Entente qui font irruption. Les soldats des *American Expeditionary Forces* (A.E.F.) furent ainsi les premiers à être accueillis comme libérateurs par la population luxembourgeoise. Deux divisions d'infanterie (la 33<sup>e</sup> et la 5<sup>e</sup>) connaîtront un séjour prolongé au Grand-Duché, dans le contexte de leur mission de sécurisation des arrières de la nouvelle *Army of Occupation* stationnée en Allemagne. Cette exposition s'intéresse à l'histoire des soldats américains au Luxembourg et à leur cohabitation avec les Luxembourgeois. »

Le stationnement des troupes américaines avait un effet bénéfique sur les affaires des brasseries. La production des brasseries luxembourgeoises se



Photo : Charles Lux

Chargement des meubles et décorations par Yves Claude, Benoît Niederkorn, Louis Claude et Philippe Victor.

situait en 1918 approximativement à 50 000 hl, niveau historiquement bas. Mais les nouveaux clients, qui dépensaient facilement leur argent, ont aidé les brasseurs à doubler leur production en deux ans.

Notre association a participé à l'exposition en mettant à disposition un décor de bistrot d'époque. L'exposition est encore ouverte jusqu'au 1<sup>er</sup> septembre 2019. Plus d'informations sous [www.mnhm.lu](http://www.mnhm.lu)

YC ● MD



Photo : Corinne Schroeder

Le curateur Niederkorn donne des explications au sujet des habitudes de distraction des soldats américains.

## Rénovations

Comme mentionné dans notre dernière newsletter, notre association met dorénavant l'accent sur les rénovations pendant la période de 2019 à 2021.



### La soutireuse

Une machine supplémentaire vient d'être rénovée en avril dernier. Il s'agit d'une soutireuse de bière en bouteilles, fabriquée probablement dans les années 1910 par les Usines Stapper de Bruxelles et utilisée par la brasserie Pierrard de Mellier. La particularité de cette machine est le réservoir qui est installé de manière verticale sur la structure métallique.

Comme par le passé,

les pièces démontées ont été nettoyées et brossées délicatement afin de ne pas détruire la couleur originale.



*Ci-dessus : Ont participé à la rénovation Luc Thiry, Nuno Pernas Chambel et Yves Claude.*

*Ci-contre : Détail du réservoir à bière avec la marque du fabricant.*

*Ci-dessous : Toutes les pièces ont été démontées une par une, puis nettoyées et remontées.*





Avant la rénovation.



La machine est prête à retourner au dépôt.



Détail.

### La polisseuse

C'était ensuite au tour d'une polisseuse, fabriquée par l'entreprise Elpéwé de Bruxelles. La machine a probablement été mise en service à la brasserie de Diekirch en 1935 avec l'arrivée des pompes à bières à coins aigus. L'emplacement de la machine se trouvait à côté de l'atelier des monteuses qui l'utilisaient pour polir les pompes à bière en nickeline

(nickel + zinc) qu'ils préparaient et assemblaient par leurs propres soins, puis les installaient chez leurs clients. La polisseuse est complétée par une quinzaine de morceaux de pâtes à polir, des vertes pour le prépolissage et des blanches pour le polissage final. Nous disposons également du tablier du dernier ouvrier qui a travaillé sur cette machine



jusqu'à la fin des années 1970 quand la machine est devenue obsolète avec l'arrivée des nouveaux modèles de pompes à bière. Il s'agit d'une pièce hors du commun qu'on ne voit pas souvent dans un musée brassicole.

Nous avons enlevé délicatement la couleur claire qui avait été appliquée par les ouvriers de la brasserie pour cacher la rouille par endroits. Nous avons ainsi découvert que la machine avait été peinte initialement en bleu-gris foncé. Afin de garder le plus d'authenticité possible, les résidus de la pâte de polissage n'ont pas été enlevés dans les deux boucliers, ceci pour permettre plus tard au visiteur de mieux visualiser le travail sur cette machine.

### Les plaques émaillées

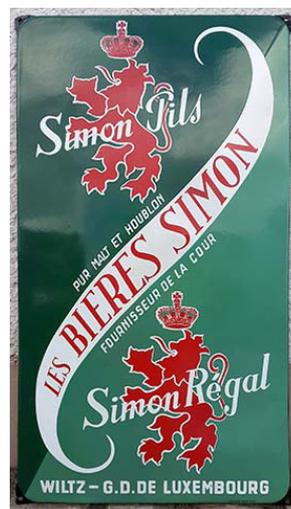
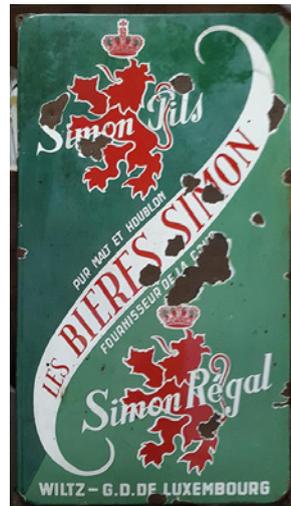
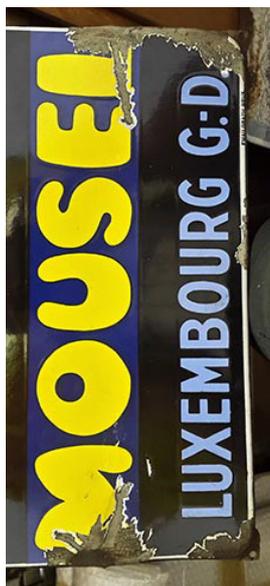
Même notre matériel publicitaire n'échappe pas aux rénovations ! Après deux années d'attente,

quatre plaques émaillées de notre collection nous ont été retournées après rénovation. Le résultat est époustouffant comme vous pouvez le voir vous-même !

### La marmorite

Une autre rénovation, qui nous tenait vraiment à cœur, à été clôturée. Il s'agit d'une marmorite de la brasserie Renauld que la famille Renauld nous avait offerte sous forme de don, mais sous condition de la faire rénover. Nous avons dû effectuer beaucoup de recherches pour trouver un spécialiste expérimenté en dorure sous verre qui était prêt à relever le défi. Mais le résultat est à la hauteur de nos attentes ; parole donnée, parole tenue.

YC ● MD



## Déguster ou assurer, il ne faut pas choisir ....

Les assurances *Le Foyer* avaient organisé le soir du 24 avril un événement pour leur *Business Club* belge en collaboration avec la *Brasserie Nationale*.

Le but de cette soirée était de faire découvrir aux invités toutes les facettes du monde de la bière luxembourgeoise. La *Brasserie Nationale* a donc sollicité l'aide de la *Confédération des Brasseries et Brasseurs Luxembourgeois* et a proposé à ses membres une plateforme de qualité pour présenter leurs produits. Plusieurs membres de la confédération ont répondu présent à l'invitation et la fête pouvait ainsi commencer.

Après une brève introduction par le président du *Business Club*, l'administrateur délégué de la *Brasserie Nationale*, à savoir Georges Lentz, a pris la parole. Il a présenté le marché brassicole luxembourgeois actuel à travers des chiffres, les transformations et changements de comportement du consommateur pendant la dernière décennie ainsi que les défis qui attendent les brasseurs dans les années à venir. Les invités pouvaient ensuite visiter les différents stands et déguster les produits proposés.

YC ● MD



L'évènement a été très bien visité par un public intéressé. Vu le succès rencontré, est-ce que les organisateurs prévoient une deuxième édition ?



Le stand de la Lëtzebuurger Stad Brauerei avec ses différentes sortes de ClauseL.



Ci-dessus : le stand de notre association qui mettait en valeur le passé glorieux des brasseries des deux Luxembourg. A droite : Eric Thibor de la Bouneweger Brauerei présentait sa toute nouvelle création, une Milkshake IPA qui provoquait une explosion de saveurs en bouche. Une vraie tuerie !



## Coin presse

De nouveaux articles ont été publiés au sujet de notre association depuis la dernière newsletter. Vous pouvez les consulter en cliquant sur le lien suivant :

<http://www.luxem.beer/fr/7/presse/>

<https://www.100komma7.lu/podcast/245613>

<https://www.100komma7.lu/program/episode/245613/201903251010-201903251050>

## Dons

Plusieurs dons nous ont été faits ces derniers mois :

- une carte de correspondance de la brasserie Gigi par Monsieur Proietti Fernand ;
- un bloc-notes du dépôt Lamand par Monsieur Lamand Daniel ;



- un lot de sous-bocks par Monsieur Hermann Carlo ;
  - un lot de sous-bocks par Monsieur Hansen Franck ;
  - un lot de poignées de pompe, des verres à bière et un miroir Diekirch et un livre sur la bière belge par Monsieur Herman Christophe ;
  - un lot de verres à bière par Monsieur Prim Marco ;
  - un ouvre-bouteille Diekirch par Monsieur Demortier Amaury ;
  - du matériel d'emballage et de conservation par Madame Martin Marie-Claire ;
  - un lot de verres à bière par Monsieur Ohrendorf Romain ;
  - deux chopes en grès de la brasserie de Clausen, une plaque d'immatriculation, une bouteille de limonade et un lot de sous-bocks par Monsieur Damé Léon ;
  - une brochure de Saint-Vith, une brochure de chansons Oberbayern d'Echternach, un lot de sous-bocks et une chope Diekirch de Monsieur Cuijpers Anton ;
  - du soutien liquide par Monsieur Schütz Michael.
- un lot de sous-bocks par Monsieur Gaspar Romain ;
  - un lot de verres à bière, un lot de verres à goutte, un lot de jetons et deux pompes en faïence par la famille Bauer ;
  - une boîte de transport de la Crown Cork Company et un gobelet du Carnaval de Habay par Monsieur Schneider Stéphane ;
  - deux chopes Godefroid par Monsieur Kerg Jean ;
  - un lot de sous-bocks par Monsieur Heckemans Romain ;
  - un lot de documents, un livre sur les expatriés luxembourgeois aux Etats-Unis et un lot de photos de bistrot par Monsieur Thill Paul ;