



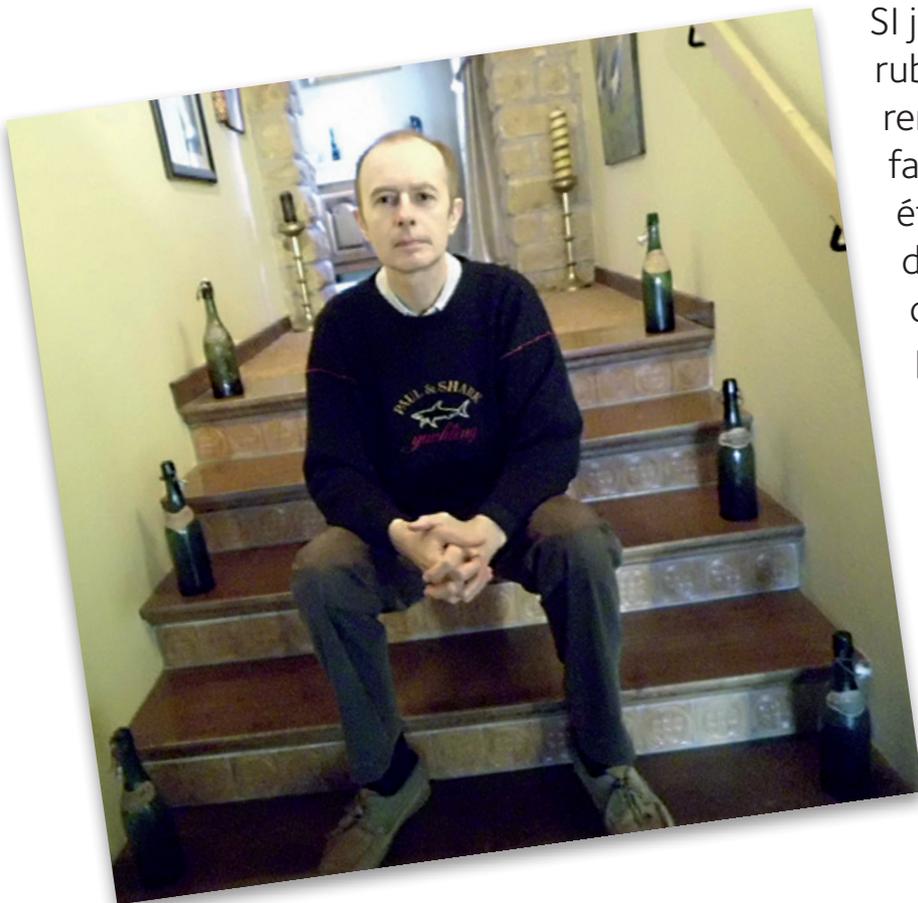
Sommaire

Avant-propos	2
Quand j'étais petit, je connaissais déjà ces lieux	3
Chapitre 1: Les brasseries de Virton	
1.1. Introduction et panorama des brasseries de Virton, vues par cartes postales	5
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 ET 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	53
2.4. Les anciennes laiteries de Virton et de St-Mard	62
2.5. Les brasseries, soutireurs, limonadier et dépositaire d'Ethe	69
2.6. La fabrique de chicorée Capon	74
Chapitre 3 : Les Renauld et les boissons	
3.1. Renauld, brasseur de père en fils	79
3.2. Edouard Renauld, le brasseur exotique dont le savoir-faire s'exportait	85
3.3. La brasserie devient le dépôt Henri Renauld	87
Chapitre 4 : La brasserie Thomas devenu un Carmel	100
Chapitre 5 : Le faubourg d'Arival était « la rue des brasseurs »	104
Chapitre 6 : Le dernier tonneau à bière de Virton	113

Avant-propos

Le Grand Virton possédait à l'époque « une concentration exceptionnelle de fabriques de boissons ».

Ma petite ville de Virton, en plus d'avoir abrité cinq grands bâtiments de brasserie, a été un centre de fabriques de boissons, avec une cidrerie, des limonadiers indépendants et une laiterie devenue la Socolait, une grande entreprise de distribution alimentaire. Le village d'Etthe peut lui aussi s'enorgueillir d'avoir détenu deux brasseries et une fabrique de chicorée de la plus grande renommée jusqu'à la tragédie de 1914.



Si j'ai fait ces différentes rubriques, c'est autant pour rendre hommage à tous ces fabricants du passé qui ont été malmenés durant les deux dernières guerres autant qu'aux générations futures pour qu'elles se rappellent, qu'à une certaine époque pas si lointaine, tout était produit localement.

Frédéric Renauld



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 Renauld 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 !



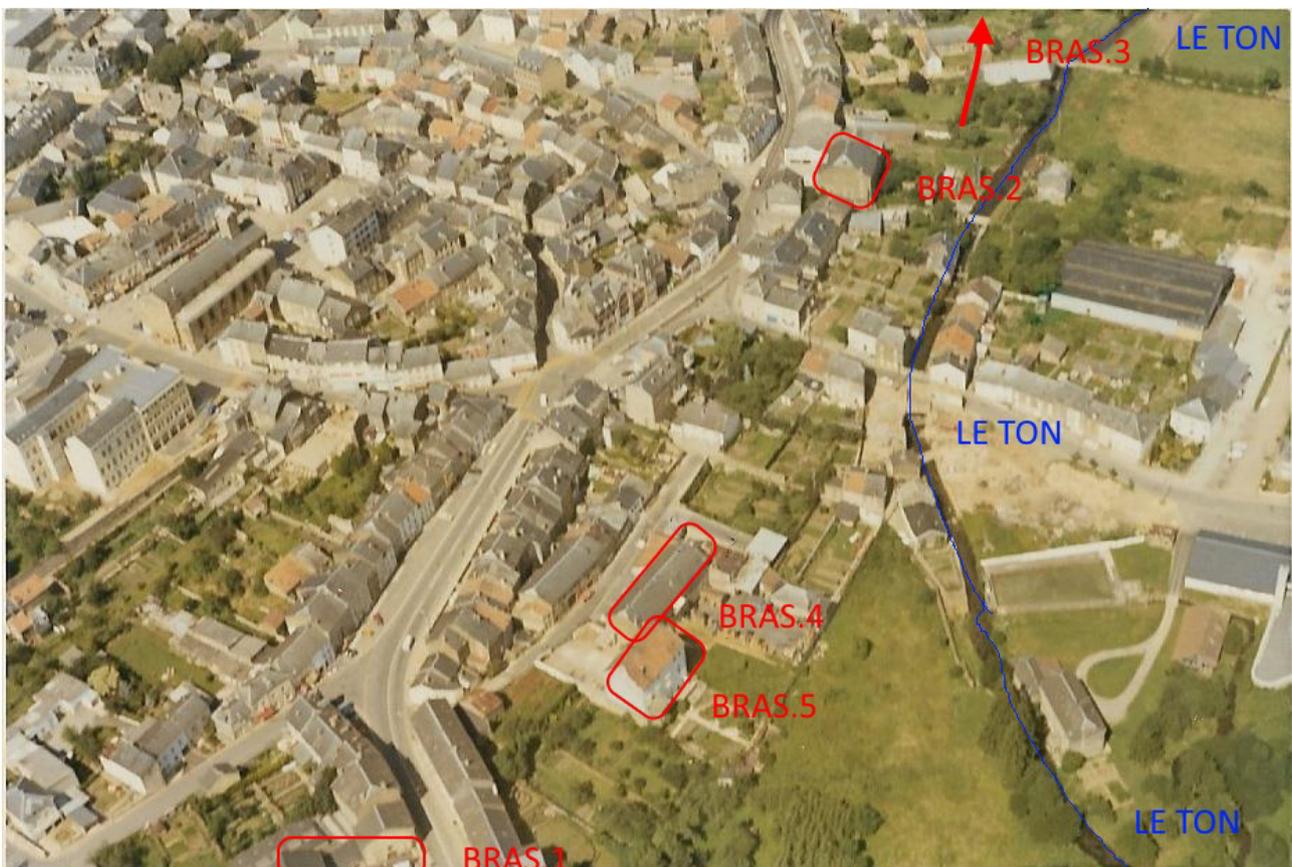
► **Chapitre 1**
Les brasseries de Virton

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 :

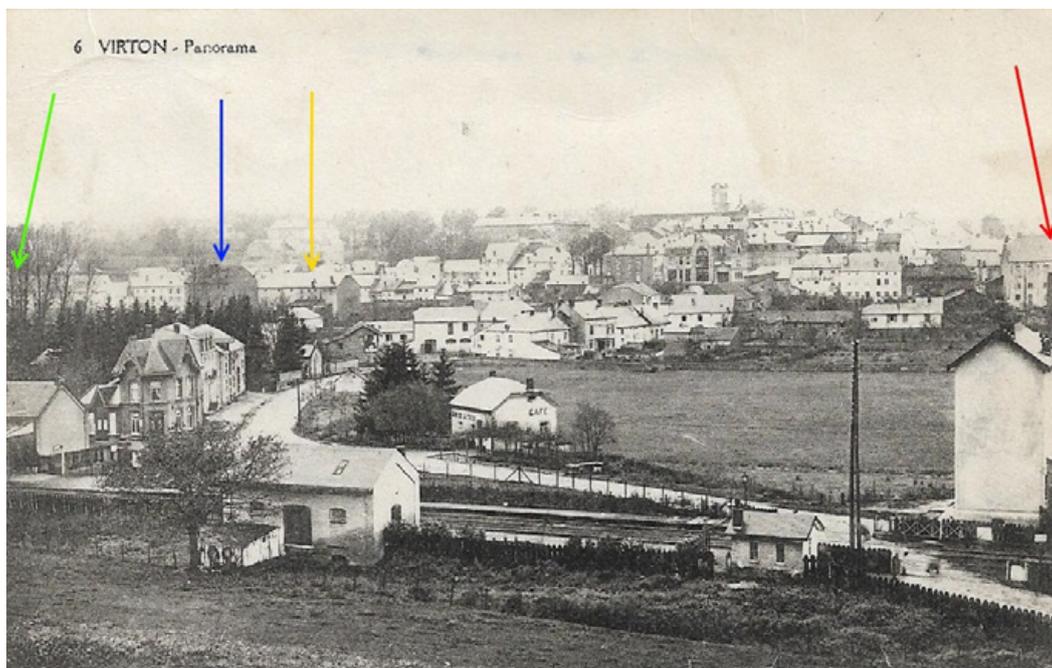
vert = Br. Lesquoy | bleu = Br. Hobschette | jaune = Br. Renauld | rouge = Br. du « Franklin ».



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.



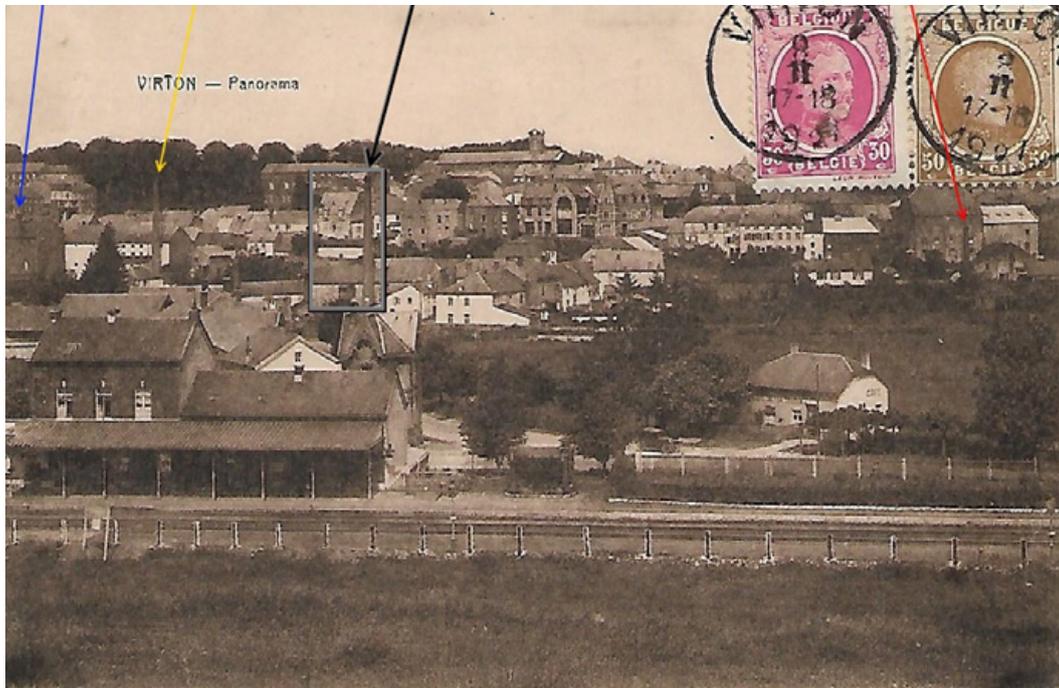
C'est sous un gros arbre depuis la butte de Solumont, en territoire saint-mardois où il n'y a jamais eu de brasserie, qu'on découvre quatre brasseries de Virton.



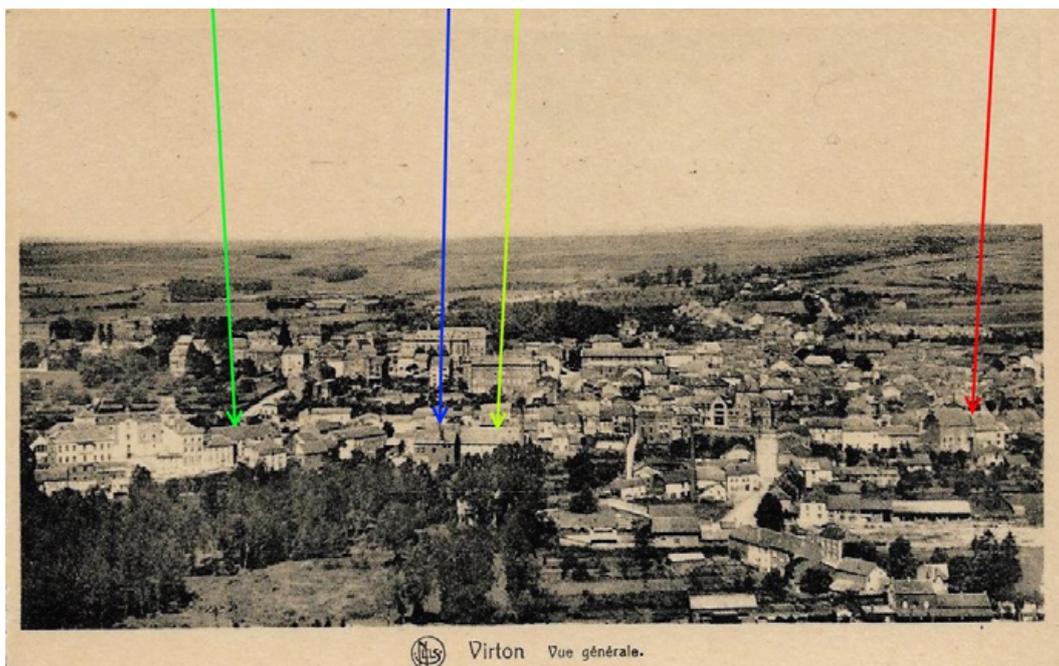
A la hauteur de la rue du Bosquet, on a une belle vue d'ensemble de ces quatre brasseries de Virton qui en 1910 sont encore toutes en activité.



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.

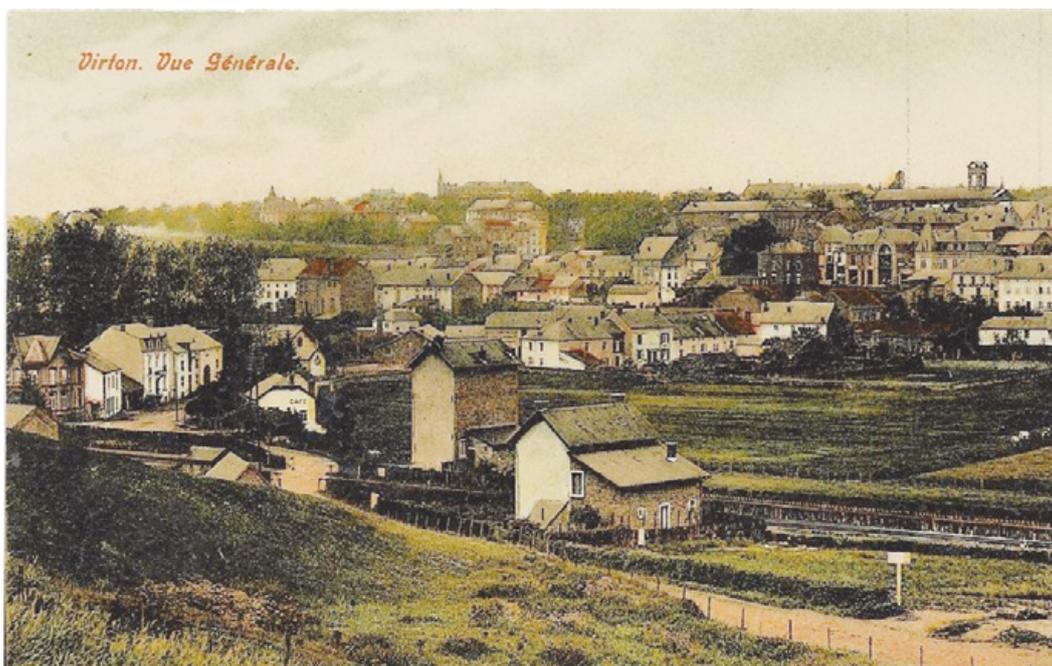


Vue aérienne de 1948 qui montre ces quatre bâtiments de brasserie restés intacts, mais qui ne sont plus tous en activité. La brasserie du « Franklin » est arrêtée depuis 37 ans, la brasserie Lesquoy depuis 20 ans et la brasserie Hobschette depuis 10 ans. Seule la brasserie Renaud (au centre de la photo)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

Ce qui est exceptionnel, c'est que les deux bâtiments de brasserie – qui auraient dû continuer à être des brasseries en ce début du 20^e siècle – vont devenir :

- un Carmel pour l'un (voir [brasserie Thomas](#) et [Carmel](#))
- une salle de spectacle et cinéma pour l'autre.

D'autant plus que cette dernière brasserie, familiale au début, était devenue une « coopérative » dont les actionnaires étaient eux-mêmes des cafetiers. (voir [Brasserie du « Franklin »](#))

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.

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.

Je vous souhaite de bonnes découvertes,

Frédéric Renauld

1.2. La brasserie Thomas 1859-1901

La brasserie Thomas était située au chemin d'Etthe (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 :

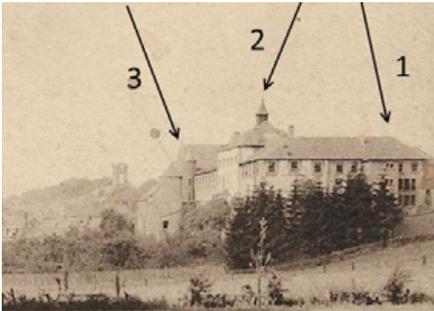
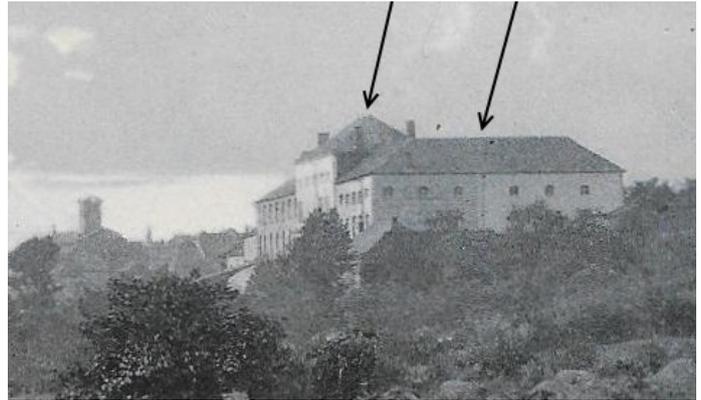
- Un des fils Thomas est marié à une Hobschette.
- La maison familiale de la brasserie serait toujours habitée.
- Quand les fils Thomas veulent/peuvent vendre la brasserie, si elle était encore bien moderne en 1877 quand elle était convoitée par les deux beaux-frères, maintenant elle est devenue obsolète.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

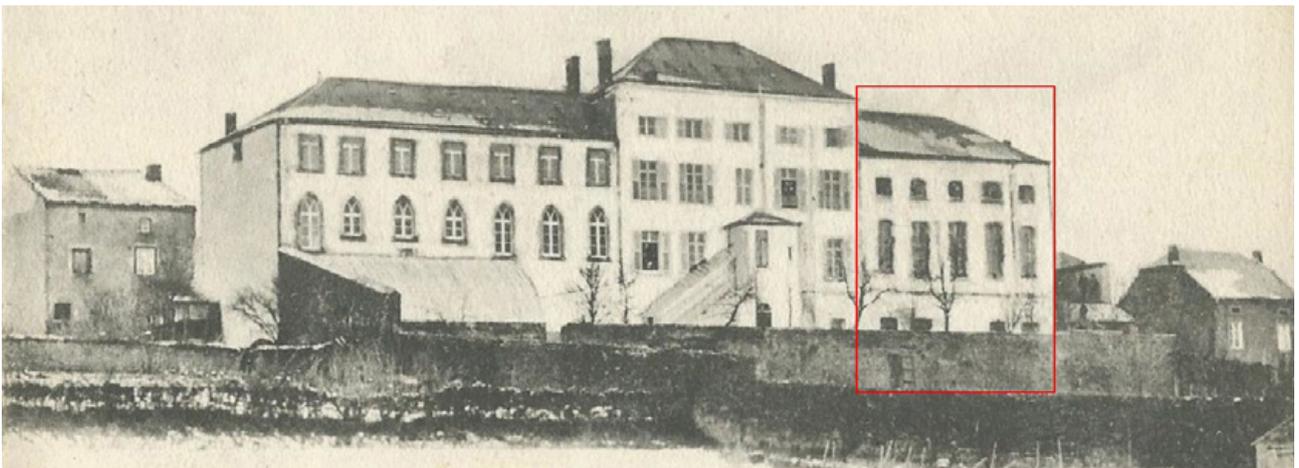
► Cartes postales & photos :

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.





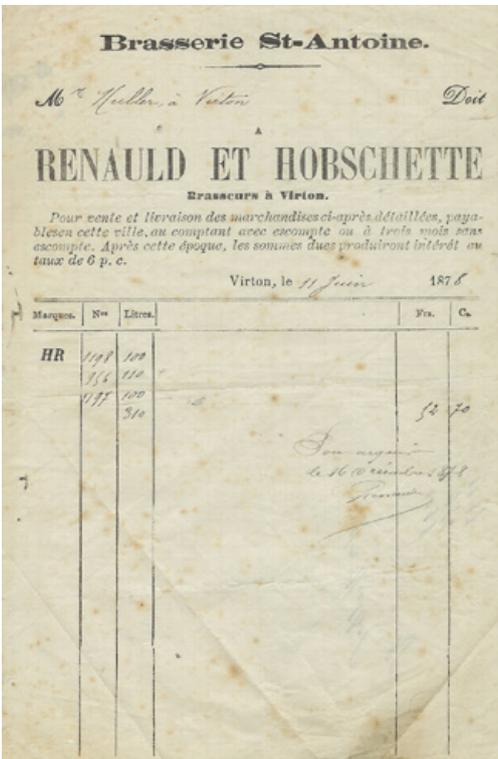
Voici l'entrée de la brasserie Thomas qui se trouve au niveau de l'aile gauche de l'ensemble des bâtiments.



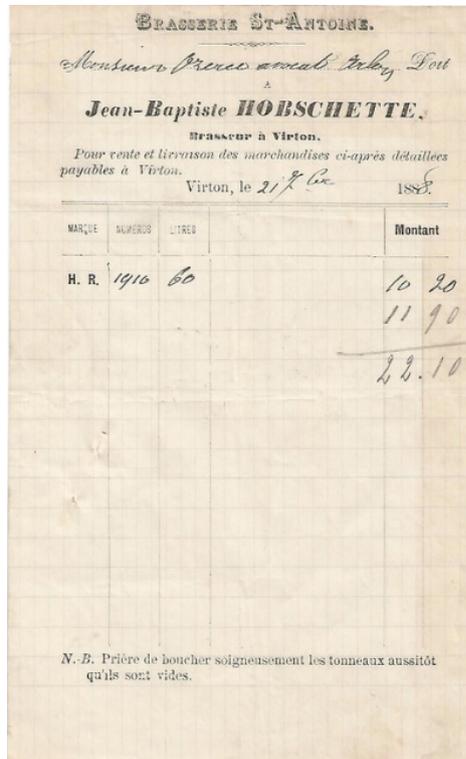
Depuis la rue d'Arlon, voilà comment devait apparaître la propriété Thomas jusqu'en 1903.

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 Renauld 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 Renauld 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 Renauld au Faubourg d'Arival dès 1787.
- **Edouard Renauld** 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 Renauld** se retire en 1897.
- Achille Renauld jusqu'à 1913. Il est marié à une **Herman**. La brasserie ne sera plus exploitée durant 8 ans.
- **Renauld Frères** (Adrien et Maurice) : de 1921 à 1928.
- **Adrien Renauld** 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 Renauld 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 Renauld 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 Mussy-la-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.

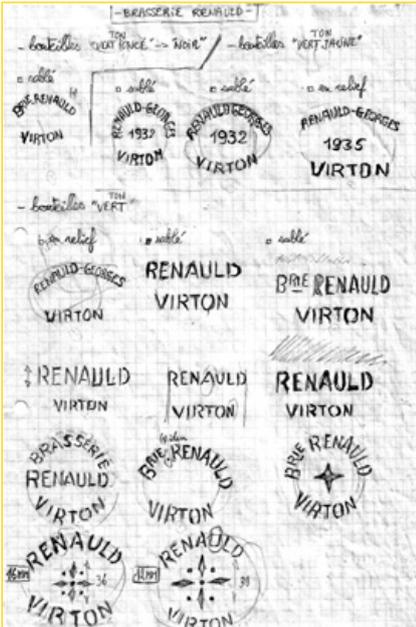
Dans les années 30 à 40, il y a même eu un service de livraison de glace que la brasserie produisait pour la vente de bière en fûts à ses cafés afin que la bière soutirée reste à une température constante de 8 à 10°.

* 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.

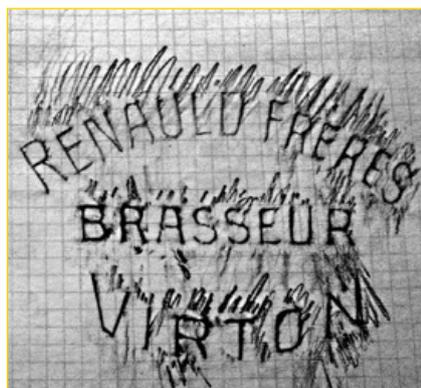
N'ayant pas encore de bouteille au début de ma collection, il a bien fallu que je dessine les différentes sortes de marquages que je trouvais chez les collectionneurs pour m'y retrouver.



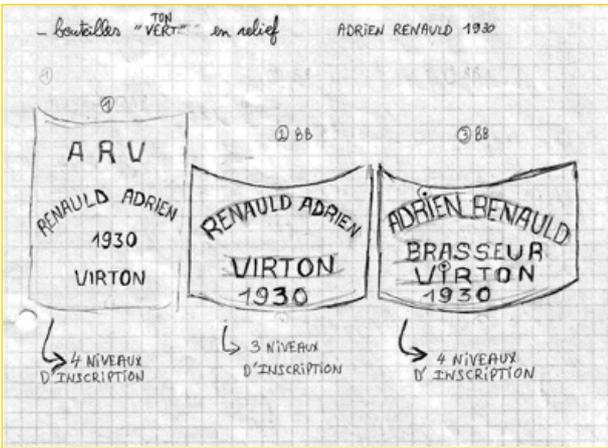
La plus ancienne bouteille est la **Renauld-Herman** (1897-1913) car pour la génération précédente **Renauld-Woygnet** (1877-1897), il n'y avait pas encore de bouteille avec marquage. Seul le bouchon en porcelaine se trouvant sur la bouteille était imprimé au nom du brasseur.



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



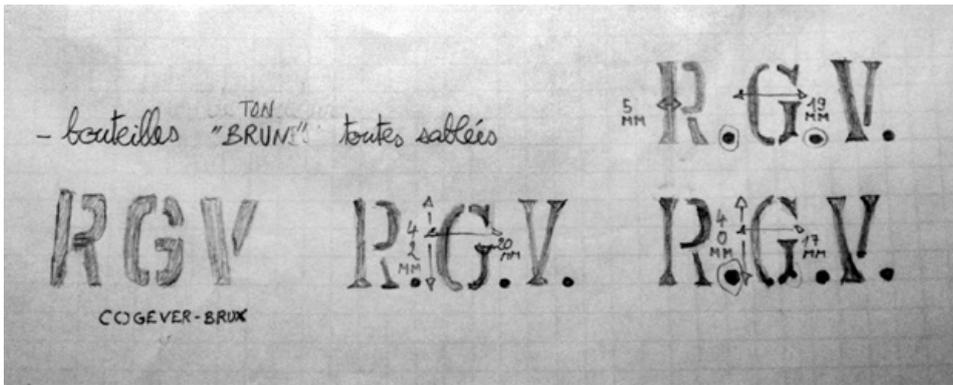
Mais comme il n'y a qu'Adrien qui est ingénieur-brasseur, on corrige sur la bouteille suivante avec **BRASSEUR** au singulier.



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, 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 : **B^{rie} 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)*.

► Tonneau et casier :



Au moins un tonneau a survécu ...

► 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 ornementé 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.



► Sous-bocks :



► 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 Renaud depuis la rue des Hottées.



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



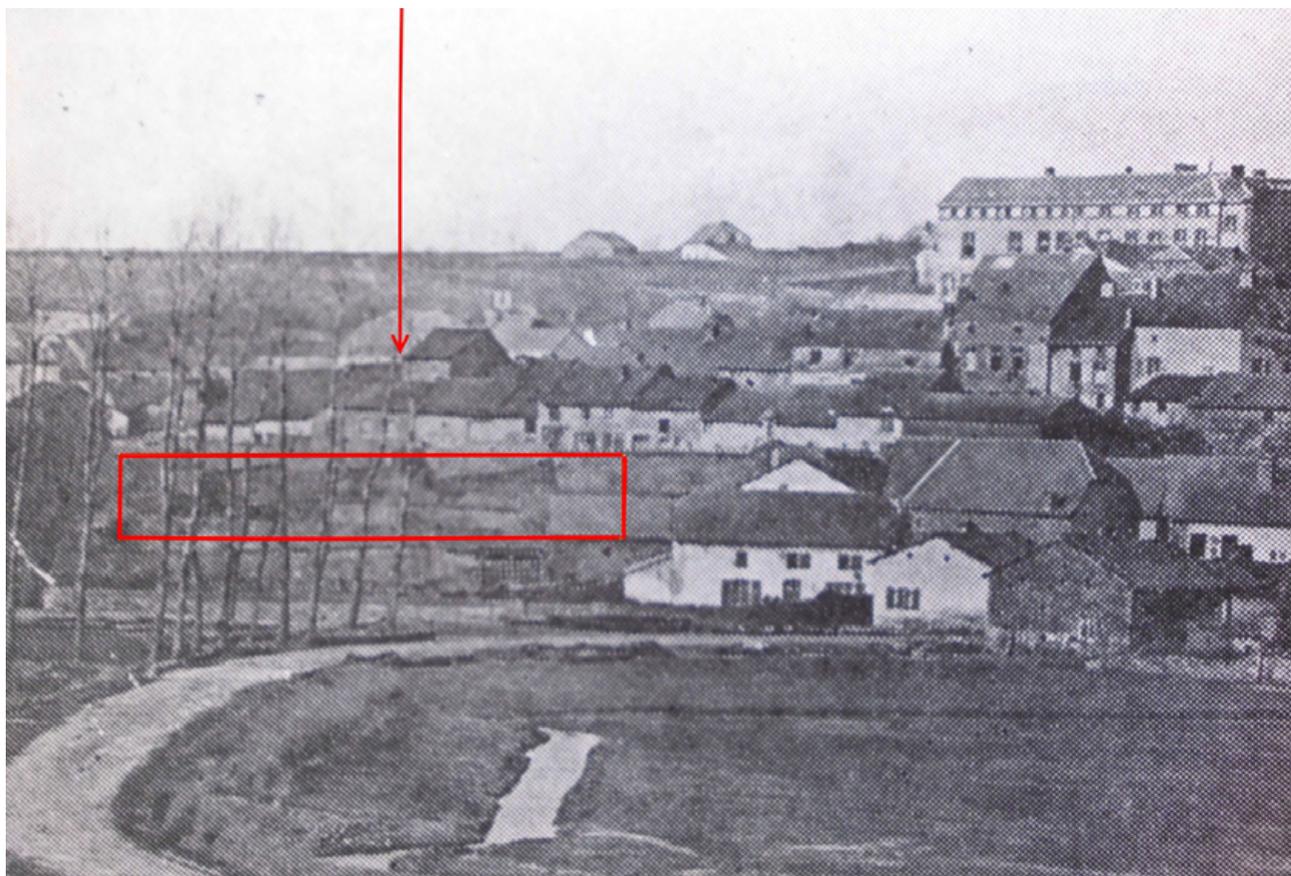
La partie des anciennes écuries a été transformée en garages. Raoul et son camion sont prêts pour faire la tournée de la clientèle.



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.



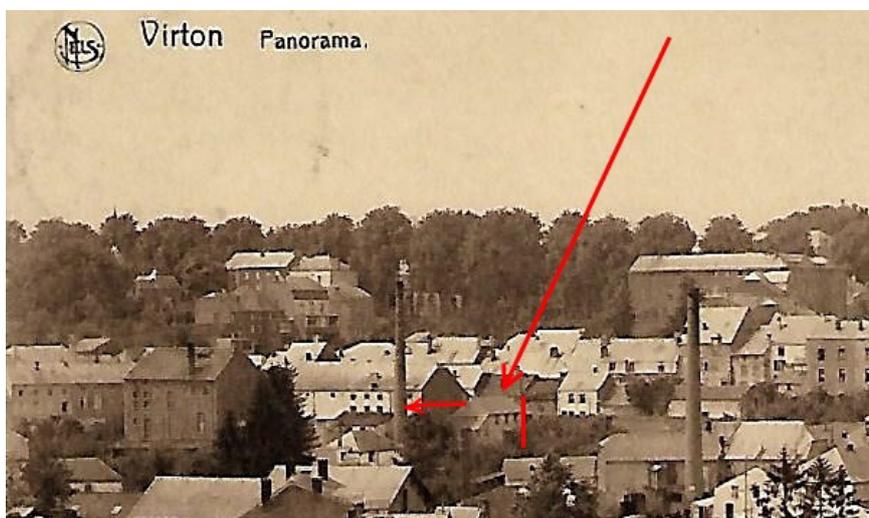
La rue des Hottées : une rue sans issue (pour les voitures), parallèle au Faubourg d'Arival. L'étymologie du nom de la rue vient du fait que les habitants du Virton « fortifié » passaient par cette rue pour vider leurs détritits avec de grandes hottes.

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 bouteillerie. Celle-ci ne sera jamais utilisée et sera convertie en appartement.

Les camions de livraison :



Ancien camion Renault acheté au concessionnaire local qui vient de s'installer à l'emplacement de la brasserie Lesquoy fermée. 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.

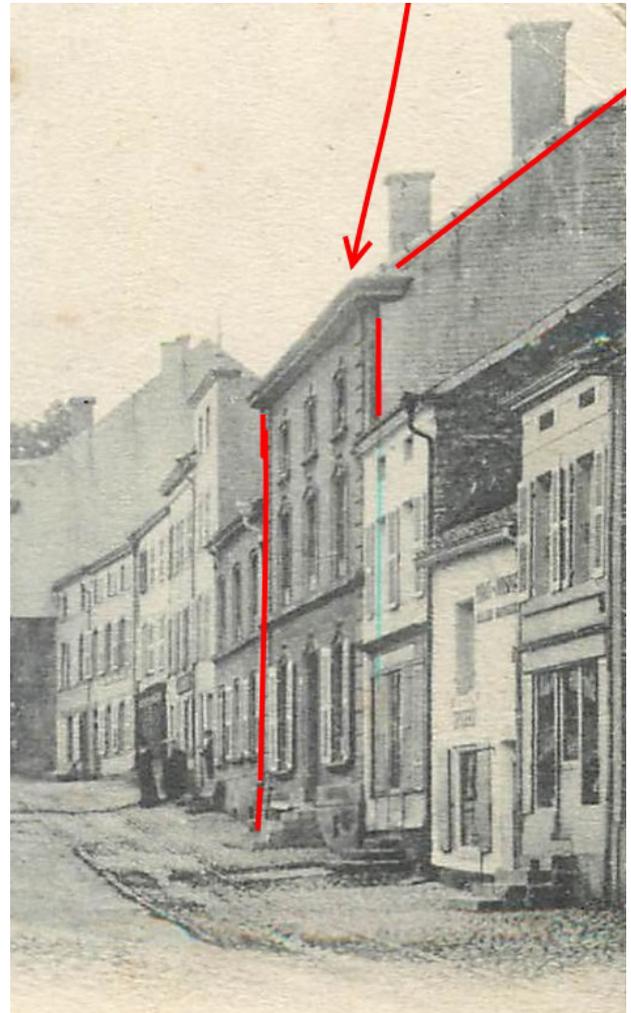
1.4. La brasserie Hobschette 1877-1938

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.

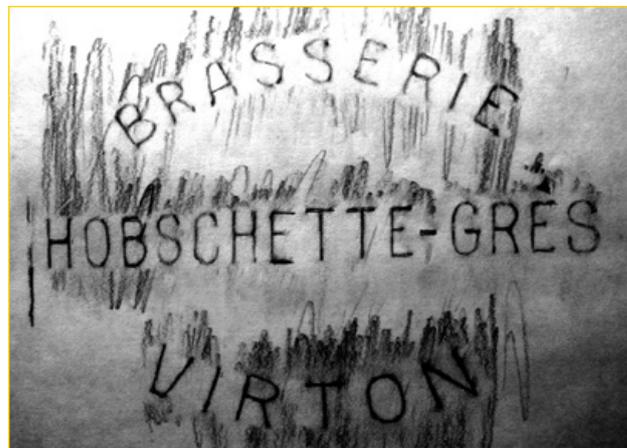
► Bouteilles :

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.



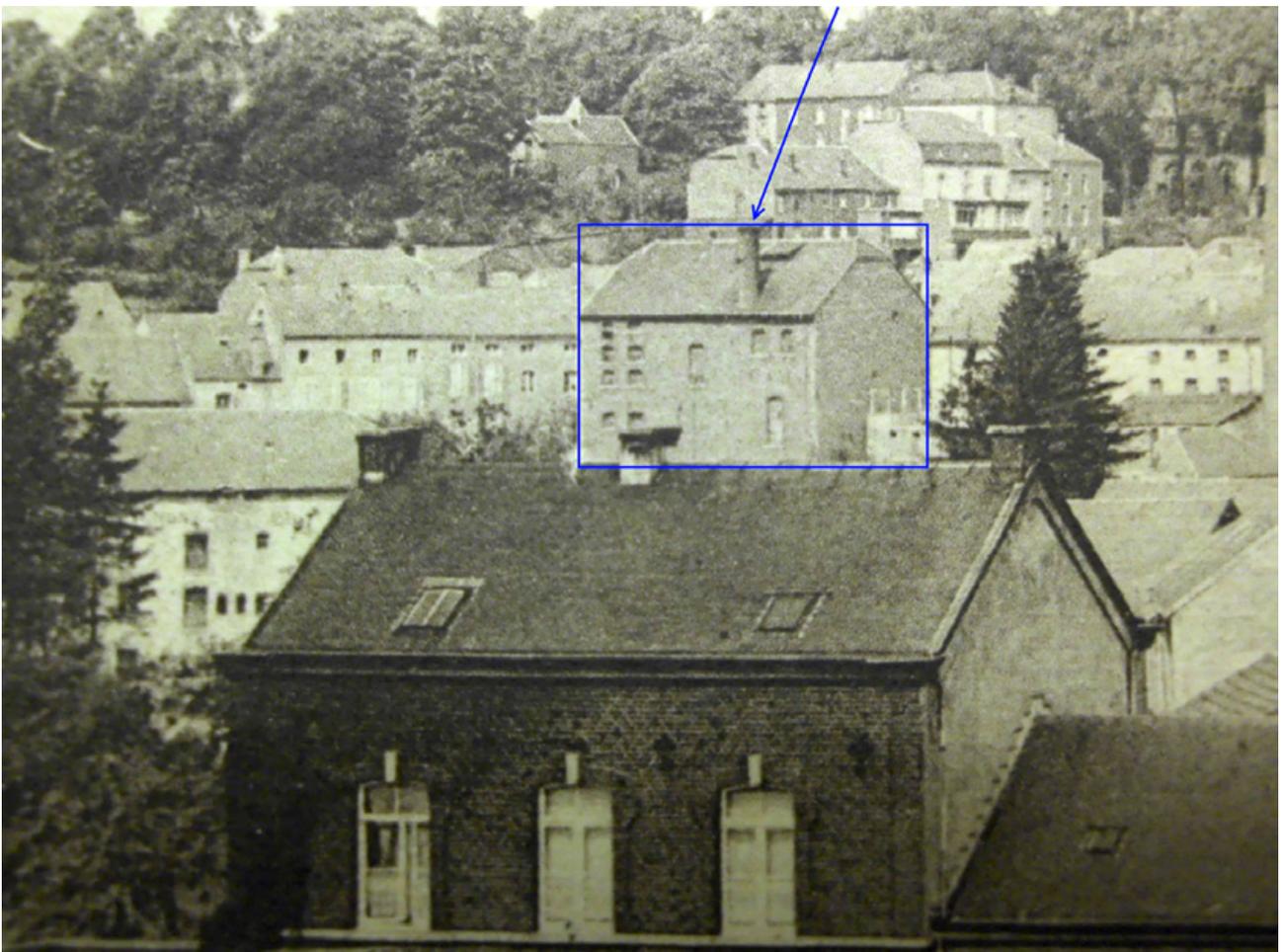
► Bouchons en porcelaine :



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

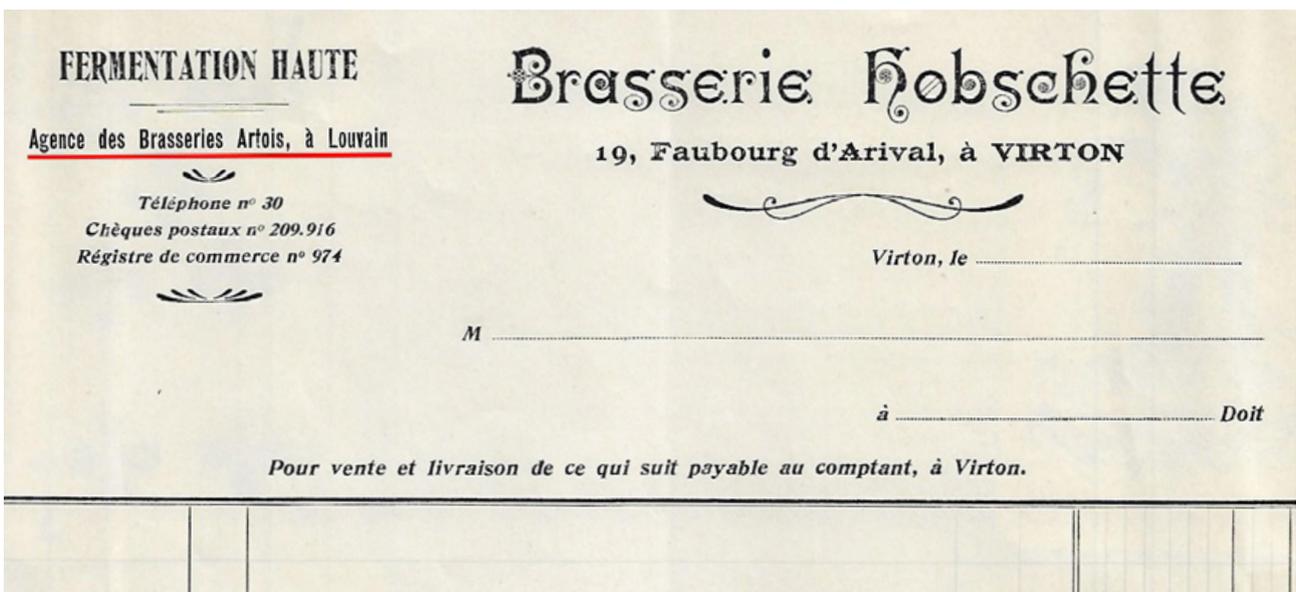
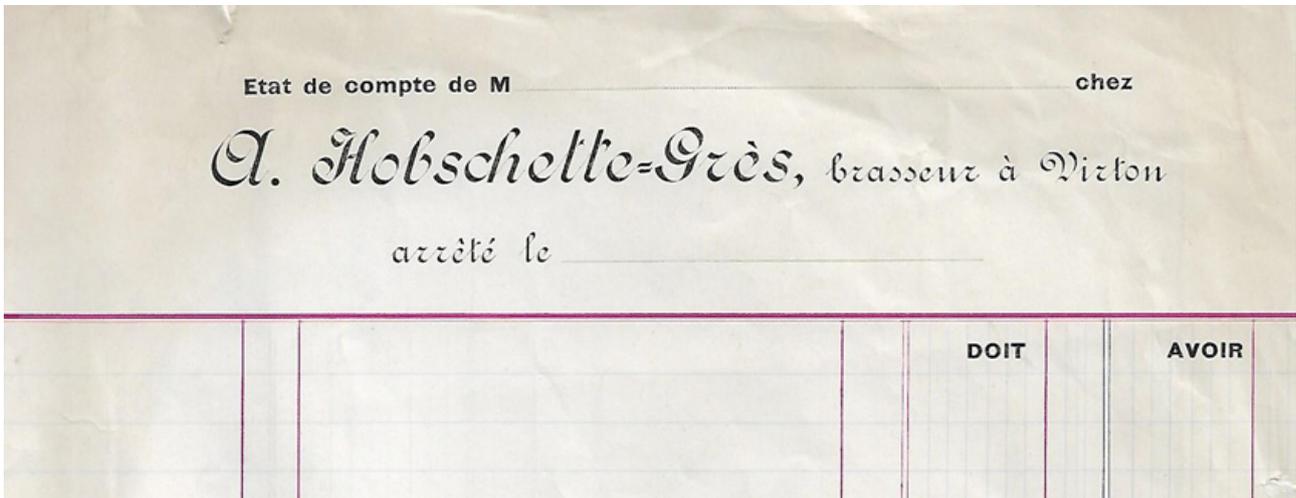


► Carte postale :



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.

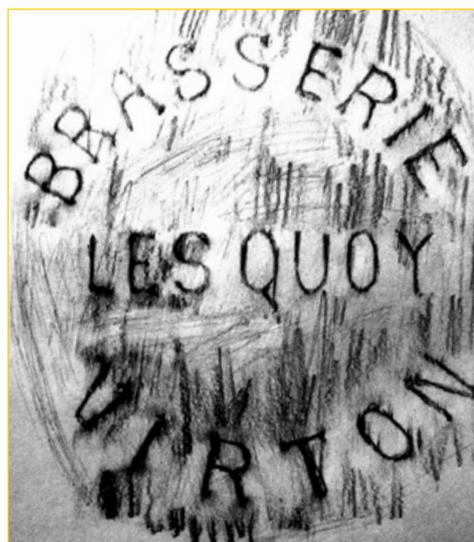
Voici les noms des différents successeurs avec les dates de début et de fin d'activité :

- 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.



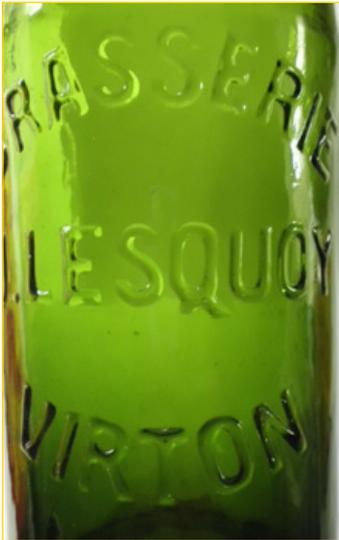
Marquage normal de LESQUOY.

► Particularités :

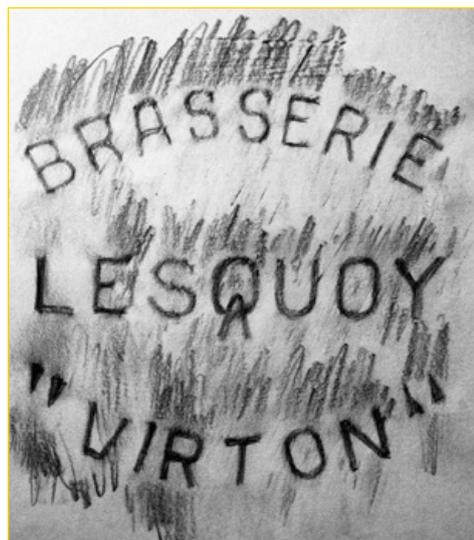
La brasserie Lesquoy a possédé ses propres houblonnières situées à l'arrière même de ses bâtiments du Faubourg d'Arivalet et aussi à Berchiwé, près de Meix. Elle fabriquait aussi son malt.

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.



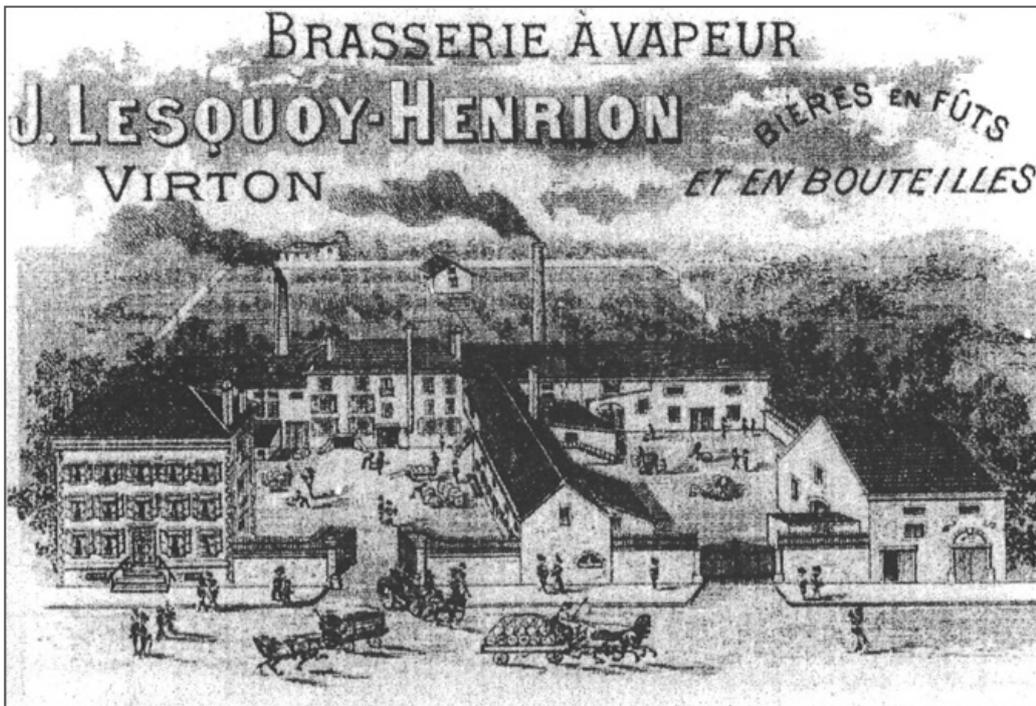
Le double jambage du « Q » devient un symbole qui est juste au milieu du nom LESQUOY et Virton a été mis entre guillemets

► Bouchons en porcelaine :

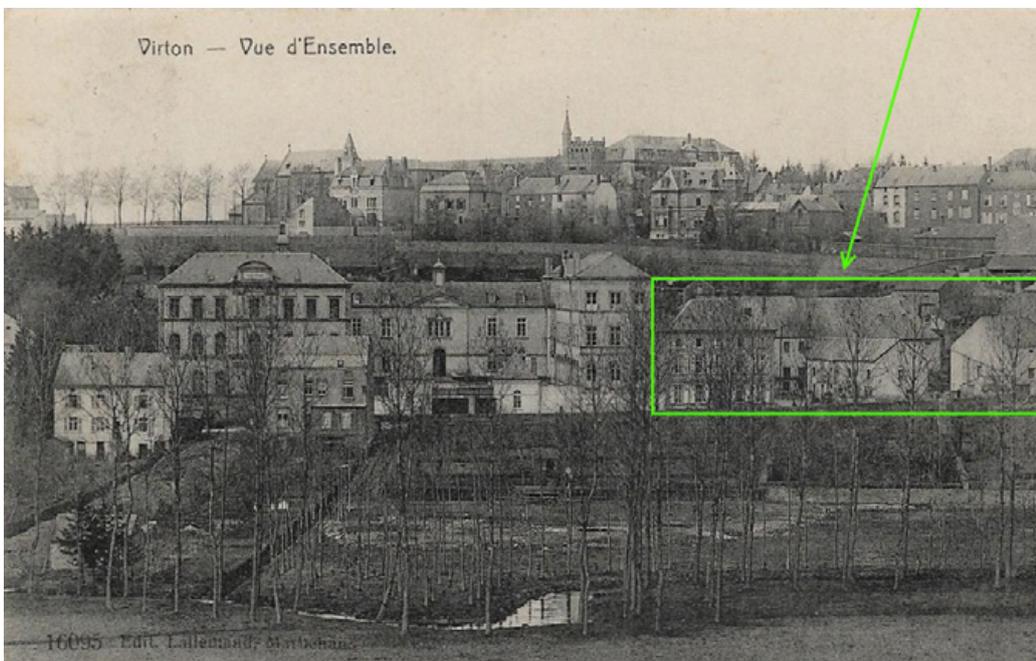


Sept marquages différents (plus que de bouteilles différentes), tous en rouge et tous marqués Jules Lesquoy au début et J. Lesquoy par la suite. Une seule a le double jambage du « Q ».

► Cartes postales :

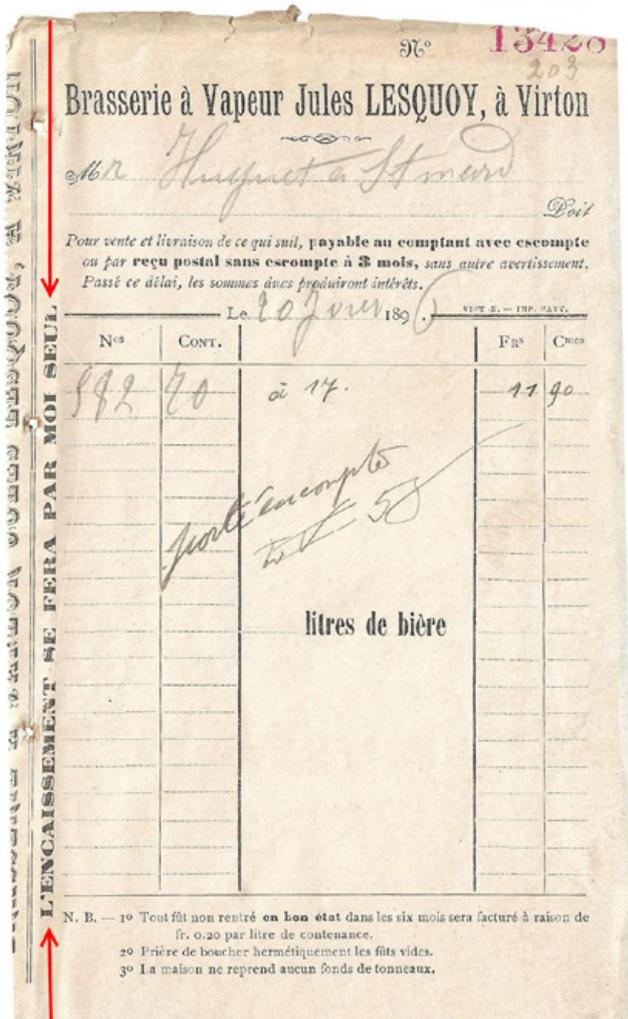


Sur une ancienne carte postale, une gravure enjolive et agrandit la brasserie avec deux grandes cheminées à l'arrière des bâtiments et montre une intense activité dans les cours.

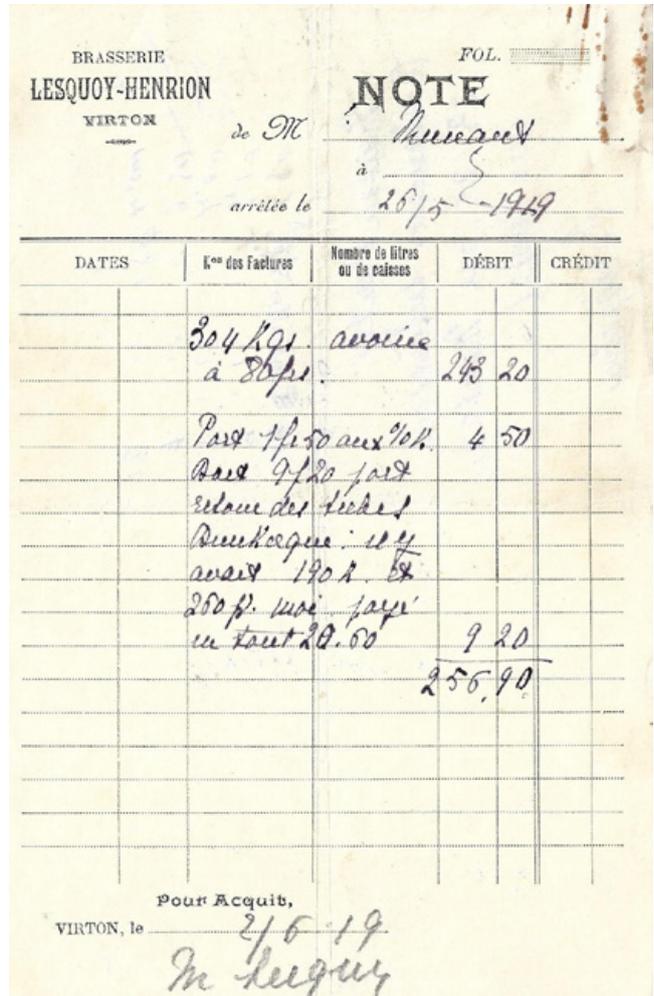


Datée de 1910, c'est la seule carte-*vue* où l'on voit aussi distinctement l'ensemble de la brasserie Lesquoy (fléché et encadré en vert).

► 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 :

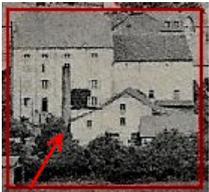
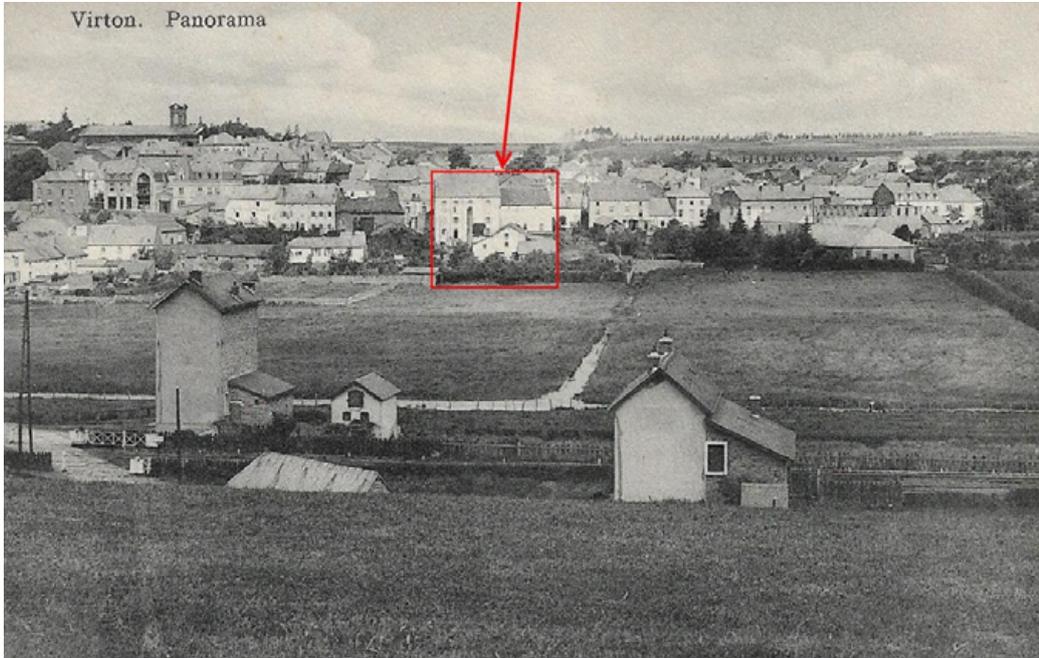
En 1888, période durant laquelle les frères Bodson sont aux commandes, cette brasserie était classée 6^e en production sur les 18 brasseries existantes à l'époque dans le Sud-Luxembourg. Pourtant, en 1911, avec la Société Coopérative « Le Progrès », c'est la liquidation totale ! Le matériel de la brasserie,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

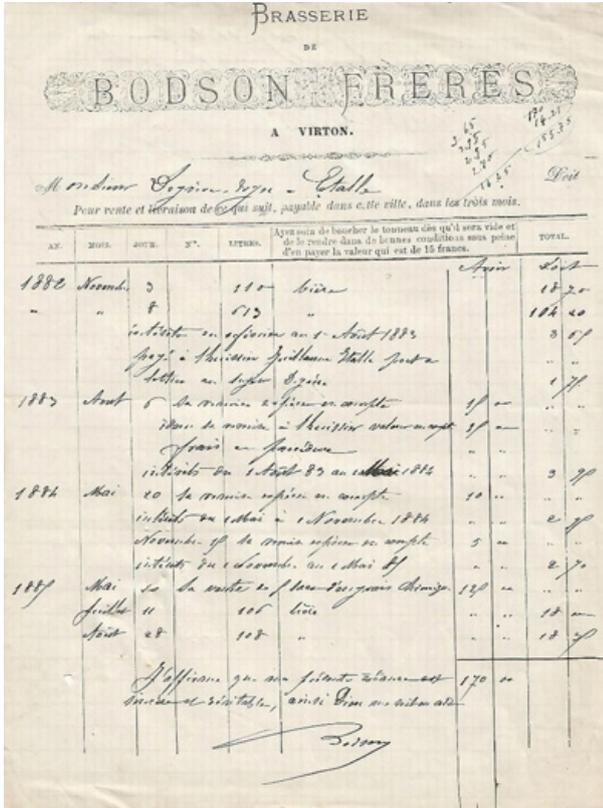


La brasserie du « Franklin », côté rivièr,e où l'on voit ses annexes latérales et arrières droites juste au bord du Ton. Ces 2 cartes postales sont antérieures de quelques années à la fermeture définitive de la brasserie.

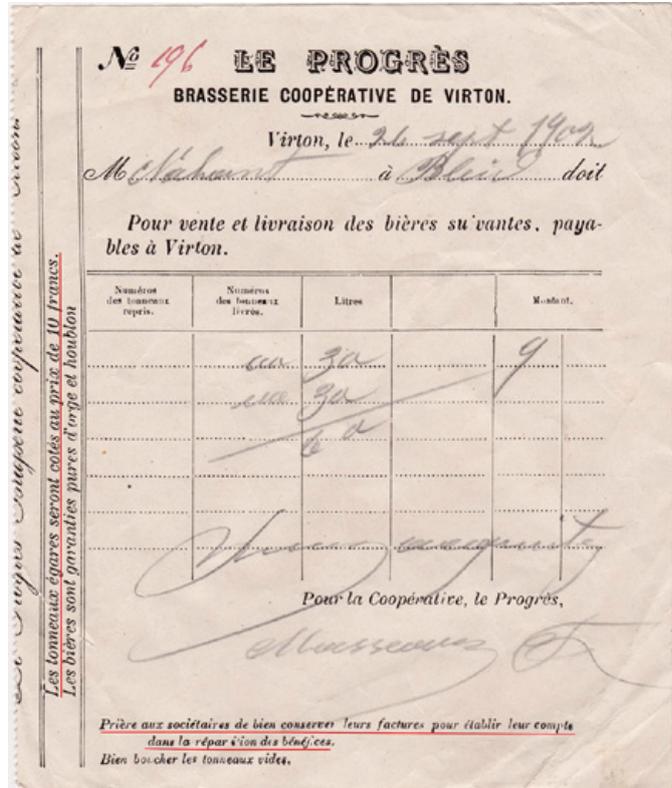
La cheminée restera encore fièremment érigée plus d'un tiers de siècle après la fermeture définitive de la brasserie, comme si elle avait voulu témoigner du passé brassicole de cet immeuble.



► 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 cotés au prix de 10 francs » en 1902. C'est du prix coûtant, car la brasserie Capon d'Ethe 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'Arlon 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
animent ce film inoubliable.

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 que la brasserie Renauld qui fonctionne encore, mais qui arrête définitivement sa production 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 Virton**¹

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.

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 Ruette, 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.

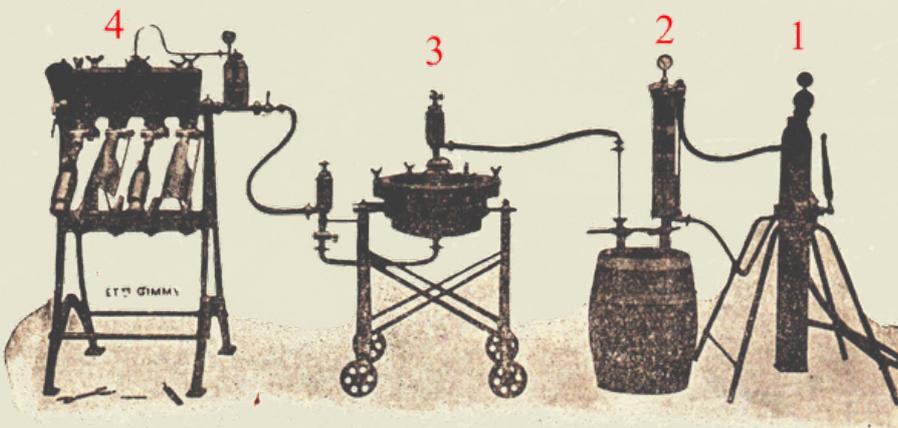
On ne sait même pas d'où provenait la bière vendue dans leurs bouteilles, sauf pour Victor Ambroise de Virton ainsi que pour Joseph Gavroy et Ramellini d'Ethe.



► **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.



1. Bonbonne de CO₂ sur support ;
2. Saturateur qui met l'acide dans la bière avec le dosage demandé ;
3. Filtrage (qui dans beaucoup de cas, ne devait pas faire partie de l'installation) ;
4. Soutireur fixe.



2.2. Les limonadiers de Virton

► Escarmelle :

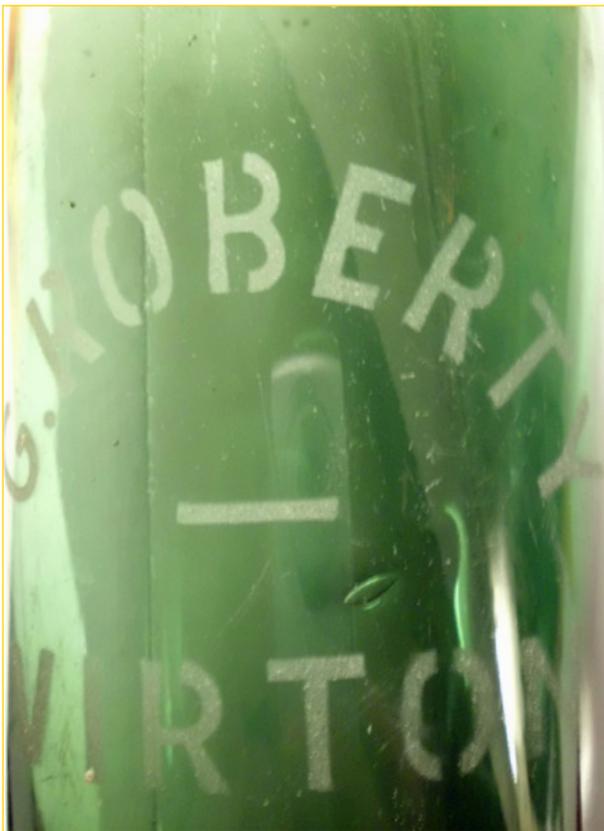
Ce limonadier était situé à la rue des Fossés en face du cinéma Patria, à côté de l'ancienne boucherie Thiry. C'est sans doute le plus ancien limonadier indépendant de Virton, mais il vendait aussi d'autres boissons.

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 Renauld** 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.

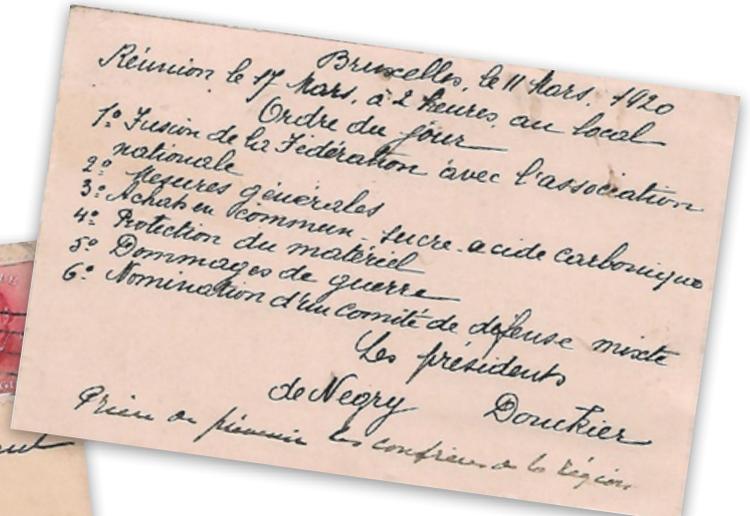
Trois bouteilles de limonade, provenant de la brasserie Renault, sont connues : deux grandes bouteilles transparentes, dont une gravée à l'acide et une en relief, toutes avec bouchon mécanique. Une troisième bouteille de petit format, transparente et gravée à l'acide est également connue. La fermeture 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 ?

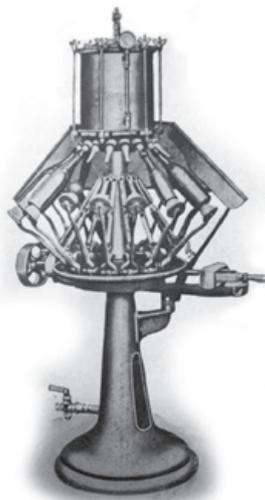


La firme Liebig, après son succès au niveau des extraits de viande, a voulu aussi s'emparer du marché de la limonade dès le début des années 30 avec Oxade.

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 (VAR)
POUR
la Fabrication de
L'ESSENCE DE MENTHE

EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900
MÉDAILLES D'OR & D'ARGENT
EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1889
MÉD. DE BRONZE

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



Telephone N°2

RAPHEL CARBONEL
VALLAURIS (ALPES-MARITIMES)

Monsieur Eug. MUNAUT VIRTON Doit

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

Vallauris, le 22 Mai 1921

Adresse	1	Caisse renfermant:		
		4 Flacons de net: 0.500gr chaque, soit:		
		2 K ^o <u>Essence Citron soluble</u> concentrée 60 ^o	15	—
		2 Flacons de net: 0.500gr chaque, soit:		
		1 K ^o <u>Essence Orange soluble</u> concentrée 78 ^o	25	—
		Escompte 3 %	
				Rc.
		Par postal gare VIRTON VILLE (Bureau restant)		
		Acquit N° 448		
		VALEUR FIN JUIN PROCHAIN		
		+++++		
				à Reporter

Les titres doivent être retournés en gare GOLFE-JUAN VALLAURIS

MAISON D'ESSENCES ET EAUX PARFUMÉES

SPÉCIALITÉ D'ESSENCES DE
Néroli, Petit-Grain, Menthe, Lavande, Myrte,
Roses, Géranium, Noyaux de Pêches,
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 SOLUBLES DE CITRON & D'ORANGE

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

FABRIQUE
d'Huiles d'Amandes douce & d'Olives

ÉCORCES DE CURAÇAO

Quarts et Rubans

AGENT GÉNÉRAL À PARIS
GABRIEL RAPHEL
24, 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.

Monsieur EUGENE MUNAUT V I R T O N Doit

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

Vallauris, le 22 JUILLET 1921

		NET	FRANCO
ADRESSES 5 CAISSES RENFERMANT=			
30 Flacons de 0,500 Grammes soit: <u>15 KILOS</u>			
<u>ESSENCE CITRON SOLUBLE CONCENTREE EXTRA</u>	22	••	330 ••
10 Flacons 0,500 Grammes soit: <u>5 KILOS</u>			
<u>ESSENCE FRAMBOISES PURE FRUIT.....</u>	50	••	250 ••
1 Flacon extrait Hélictrope) offerts		
1 Flacon extrait Paquerette) offerts		
			=====
	FRANCS.....		580 ••
=====			
ACQUIT N° 209			

Adresse de rigueur Lettres & Dépêches:

Ci-dessus : Dix ans après le lancement de ses limonades, il produit comme l'ensemble des limonadiers à cette époque, une limonade gazeuse au citron. Au début, il a essayé l'orangeade mais c'était sans doute trop tôt pour que ça plaise à ses clients et maintenant il propose de la grenadine.

A l'origine, dans les pays méditerranéens, la grenadine était à base de pulpe de grenade. Dans nos pays, c'est un sirop de couleur rouge avec 10 % de jus de fruits rouges dont la framboise. Une boisson sucrée, colorée en rouge et aromatisée mais sans trace de grenade !

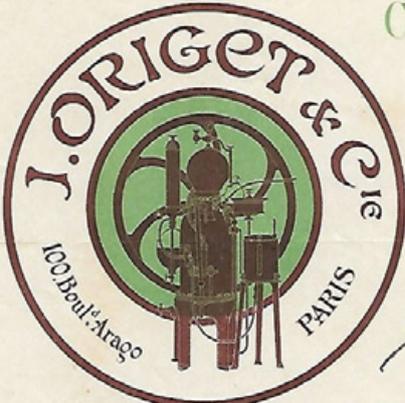
Ci-dessous : Comme pour les pommes ou maintenant les essences, Eugène Munaut se tourne naturellement vers la France. Même ici, pour l'achat de matériel et de pièces détachées.

1/65

CONSTRUCTION SPECIALE D'APPAREILS & SIPHONS
POUR BOISSONS GAZEUSES

LÉONHARD & POUQUET COMPAGNIE PARISIENNE MONROY BLOTTIERE
PAUL CHAPOT, ING' E.C.P.
Successeur

Paris (XVII^e) le 8 Août 1913
100, BOUL' ARAGO



552

Doit Monsieur Eugène Munaut

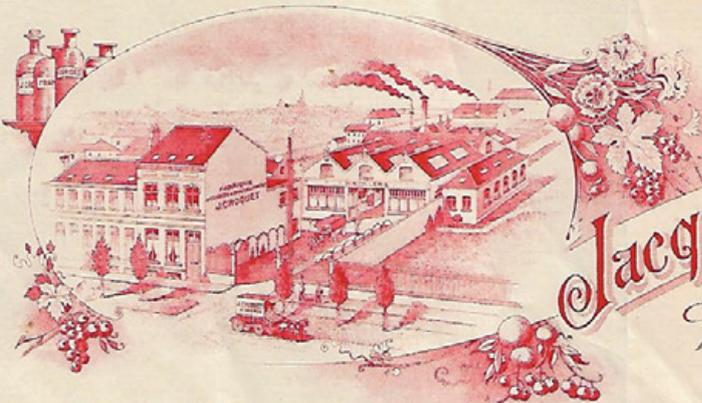
Boissons gazeuses à Virtonville - Belgique

CHANGEMENT D'ADRESSE
15, Rue de Châtillon, 15
TELEPHONE 760-97

		0 50	1 5
2	Ressorts de clapets de retour de pression } pour usage imperméable		
1	Trouveur complet d'admission de gaz } à bouchon à vis		2 25
			3 31

**ESSENCES ET COULEURS INOFFENSIVES POUR CONFISEURS
PATISSIERS - LIMONADIERS - DISTILLATEURS**

SPÉCIALITÉ
DE COLORANTS POUR CONFITURES ET MARMELADES
FLEURS ARTIFICIELLES ET SAVONS



Jacques CROQUET
TÉLÉPHONE: VILVORDE 16

Vilvorde, le 30 juillet (2)
(BELGIQUE)

Mêmes Maisons à BRUXELLES
75, RUE DES COMMERÇANTS
Téléphone Br4588

EXPORTATION
POUR TOUS PAYS

À PARIS
12, RUE DE SÉVIGNÉ

À LILLE
149, PLACE DU LION D'OR

À MELBOURNE S.E.
181, LITTLE COLLIN STREET

Monsieur E. Munaut
Cidrerie
Virton

Comme suite à la visite de mon fils je vous envoie avec la présente échantillons de

Concentrated soluble essence of Lemon	à francs 50.-- le Kg
Triple concentrated soluble essence of Lemon	" " 75.-- " "
Essence de Cidre de Champagne extra	" " 40.-- " "
Essence d'Orange soluble extra	" " 50.-- " "

Comme vous pourrez le constater ce sont d'excellentes essences qui vous donneront certainement toute satisfaction.

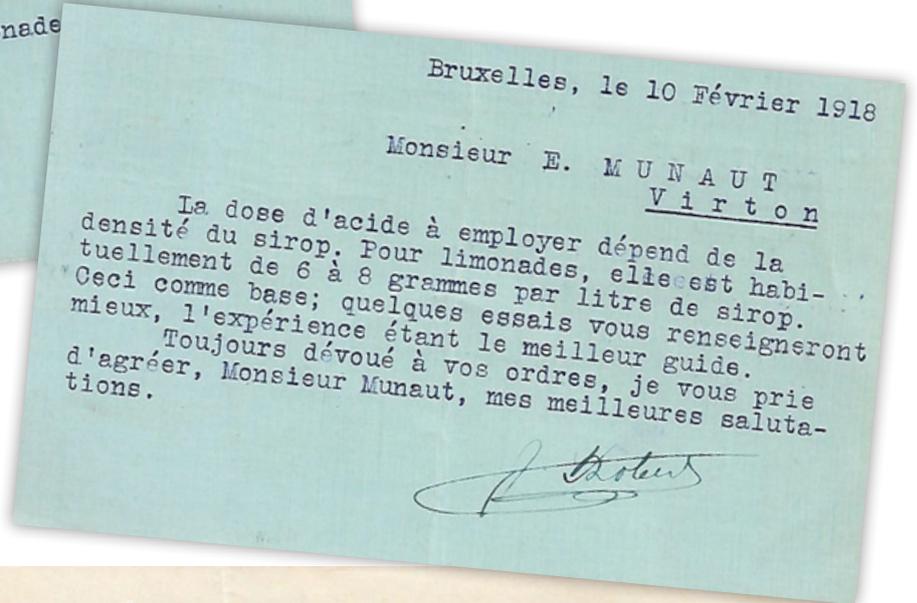
La Concentrated soluble essence of Lemon se travaille à la dose de 3 Gr. par litre de sirop. La Triple concentrated soluble essence of Lemon à 1 Gr. par litre de sirop. L'essence de Cidre de Champagne extra à 3 Gr. -dose maximum et l'essence d'Orange soluble extra à raison de 4 à 5 Gr.

Je recevrais avec plaisir vos bonnes commandes et dans cette attente agréez Monsieur mes sincères salutations.

Jacques Croquet



Même sept ans après avoir créé ses propres limonades, en pleine première guerre, il se renseigne encore auprès de son fournisseur d'acide sur le bon dosage à effectuer.



SUCRES INTERVERTIS
liquides et massés

SIROPS SPÉCIAUX, CLARIFIANTS
Antiseptiques, Désinfectants
Biculfites de Soude et de Chaux

COLORANTS, CARAMELS

GLYCYRRHIZINE
Peaux de raies anglaises et du pays

SUCRES EXOTIQUES ET INDIGÈNES

PRODUITS DIVERS

ENTREPOT GÉNÉRAL
de Produits et Spécialités pour Brasseurs, Distillateurs,
Liquoristes, Confiseurs, Limonadiers, etc.

Jules ROBERT
422, Chaussée de Mons, 422
ANDERLECHT-BRUXELLES

Le 26 Mai 1911

Monsieur Eug. Munaut
Virton Doit

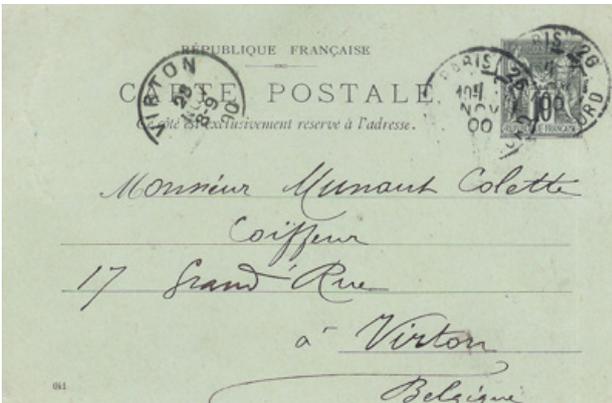
C^{de} N^o Pour les marchandises suivantes, payables à Bruxelles, sans escompte :

Marques	Numéros	DÉSIGNATION DES MARCHANDISES	POIDS			PRIX	SOMMES
			BRUT	TARE	NET		
		Acide Citrique pur			5	3 80	19 -
		, Acétique pur			5	3 25	16 25

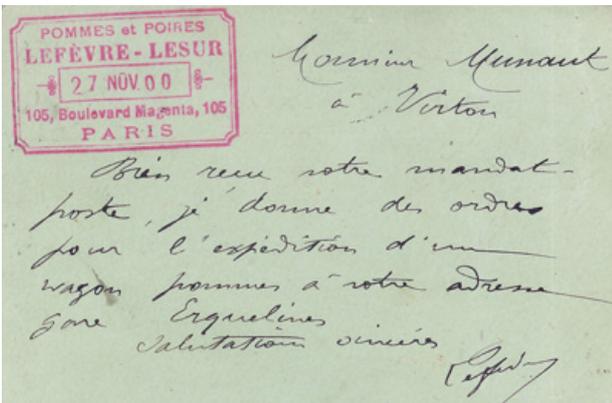
ne pas me déception à cette clause. 8 jours de l'expédition. FRANCO, en gare Bruxelles, Tou-

2.3. La cidrerie Munaut 1900-1994

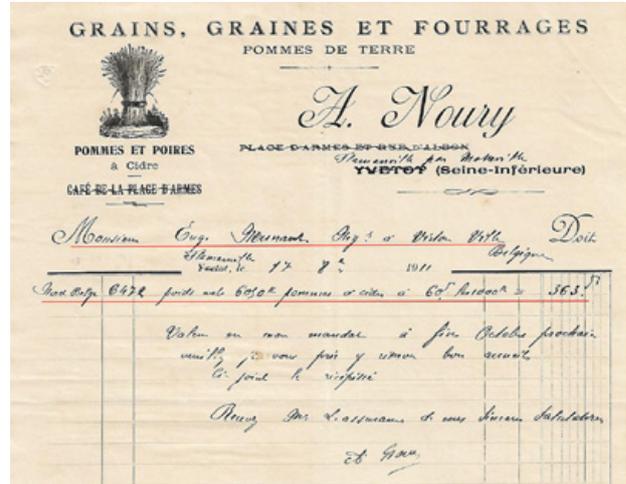
C'est en 1900 qu' Eugène Munaut vient s'installer à Virton pour fonder sa petite cidrerie familiale. Elle sera d'abord établie à la rue du Moulin, juste à côté de la rivière. Puis, il fera construire une cidrerie plus importante à la rue du Bosquet dont les anciens bâtiments sont aujourd'hui encore visibles. 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.



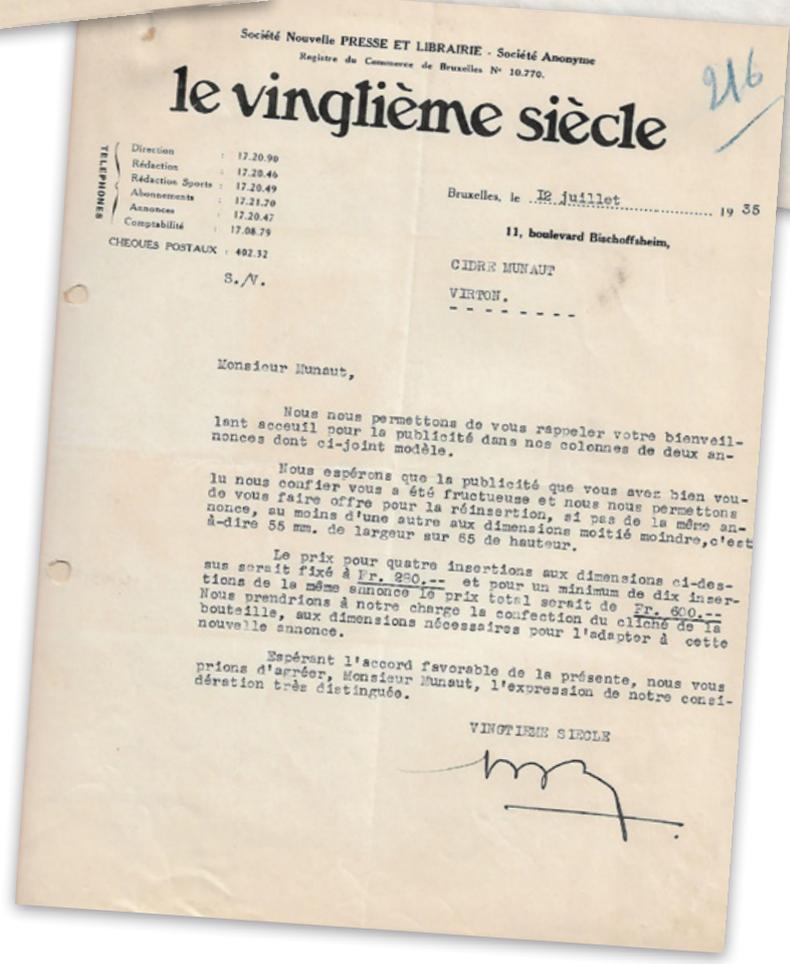
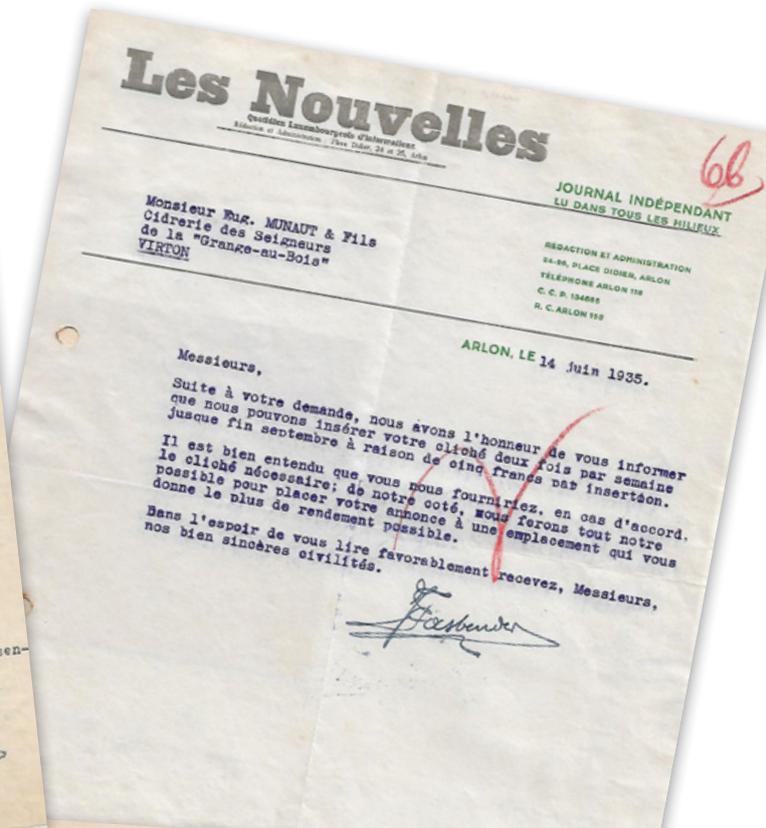
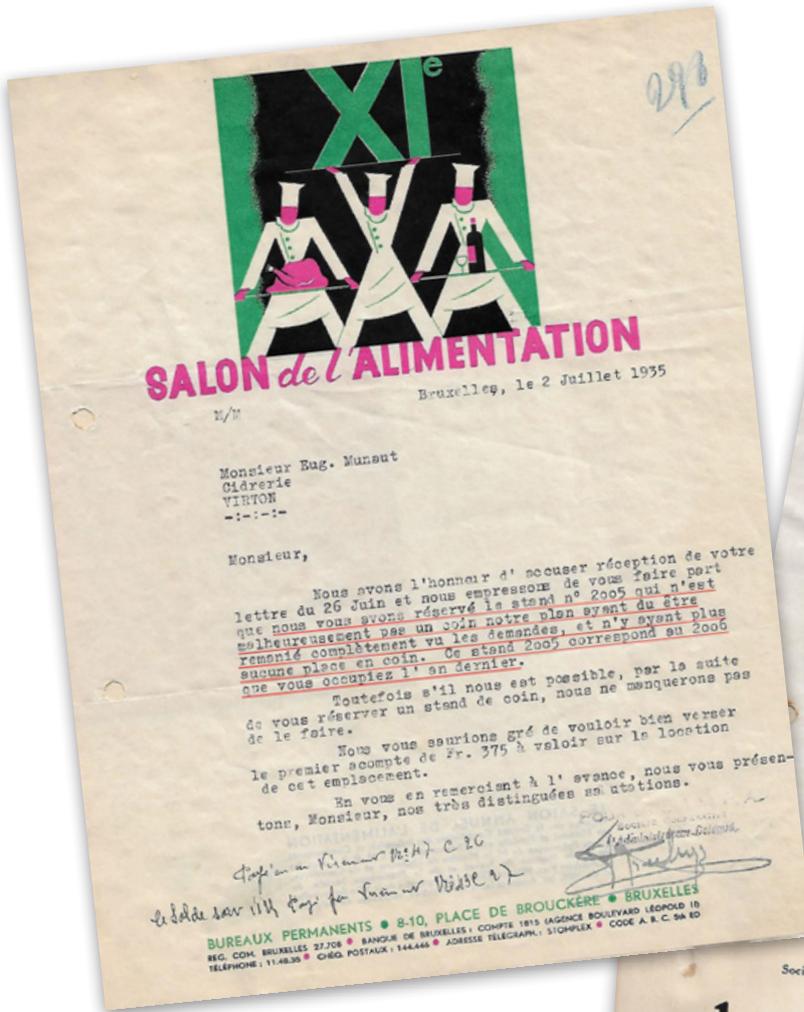
Voyez que ce Normand ne vend pas que des pommes, il tient aussi un café. Ici, il vient quand même de vendre six tonnes de pommes à Eugène Munaut.



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.

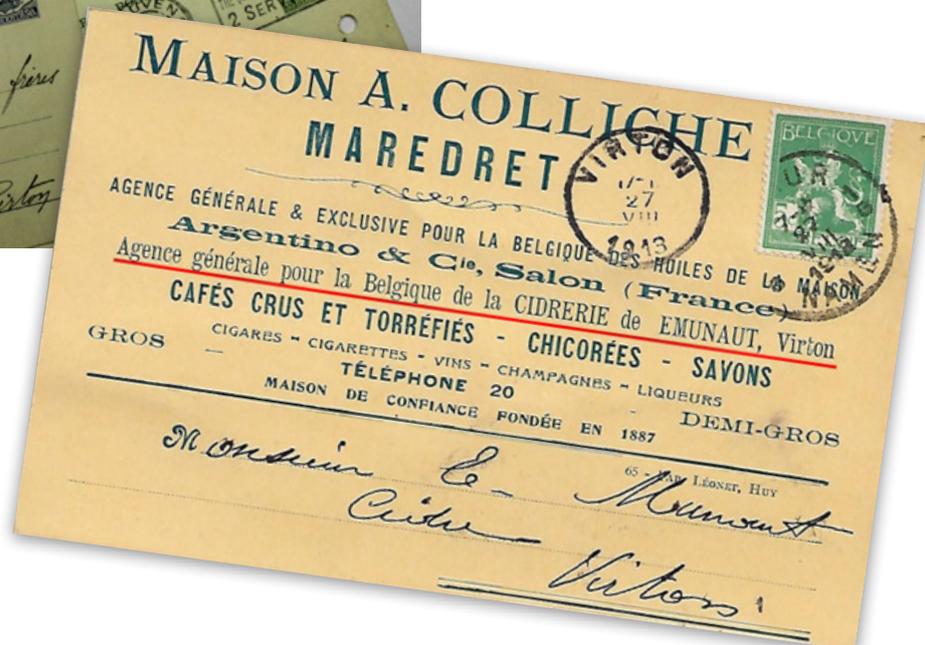
Pas seulement les petits revendeurs, les épiceries mais aussi les grands magasins des grandes villes. Il y aura même une agence générale pour la Belgique avec la Maison Colliche de Maredret, près de Dinant en province de Namur.



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
5th A^{ve} DES GRANDS MAGASINS
AU BON MARCHÉ
(ÉTABLISSEMENTS VAXELAIRE-CLAES)
PLACE MAR. FOCH, LIÈGE

À l'adresse : *Liège le 28.6.35*
COMMISSAIRE 1024
M. Cidre Eug. Munaut
à Virton

54118
65 62

AVIS IMPORTANT
Sur chaque facture mentionner les deux Numéros ci-dessus

Escompte de caisse **Escomptes spéciaux**
Tous les escomptes sont à déduire de la facture.

Paiement en *30* **à 30 jours** mois de livraison
non compris.
Les factures datées après le 20 du mois sont considérées comme étant du mois suivant.

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

Expédition par *par avion*

ACHATS :
PARIS, 23, RUE D'ABOUKIR
LYON, 2, RUE CENTRALE
BOULBAIX, 40, RUE PAUVRE
CONSTANTINOPLE - ZURICH

TELEGRAMMES : VAXELAIRE-LIÈGE
TÉL. 110.55
TÉL. 244.25

495	60 Bouteilles cidre Munaut cuvée Réserve early Vin	513	30780
<i>Picq</i>	120 Bouteilles cidre Munaut cuvée Réserve early Blanche	n 434	59080
			82860
			82860

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

En 24 heures vous seront transmis par poste

Valen 82860

Cette somme ne peut être dépassée en 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.

FOURNISSEURS DE LA COUR DE BELGIQUE

AU BON MARCHÉ
Etablissements VAXELAIRE-CLAES
NOUVEAUTÉS - AMEUBLEMENTS

LIÈGE, le 26 juin 1935.
Place du Maréchal Foch

MÊMES MAISONS :
BRUXELLES, RUE NEUVE
ANVERS, PLACE VERTE
GAND, DIGUE DE GRABANT
BRUGES, RUE DES PIERRES
ELISABETHVILLE (CONGO)
LIKASI (CONGO)

ACHATS :
PARIS, 23, RUE D'ABOUKIR
CONSTANTINOPLE
ZURICH

REG. COMM. LIÈGE 13419

COMPTES
CHÈQUES POSTAUX : 95347
ADRESSE TELEGRAPHIQUE :
VAXELAIRE-LIÈGE

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.

► Étiquettes :

Qu'offre-t-on à un ami quand il vient à Virton ?

Une spécialité dont nom :

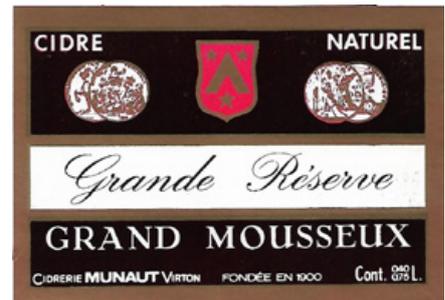
Zigomar

la plus vraie des boissons et la plus naturelle

Production et exclusivité des

CIDRES MUNAUT

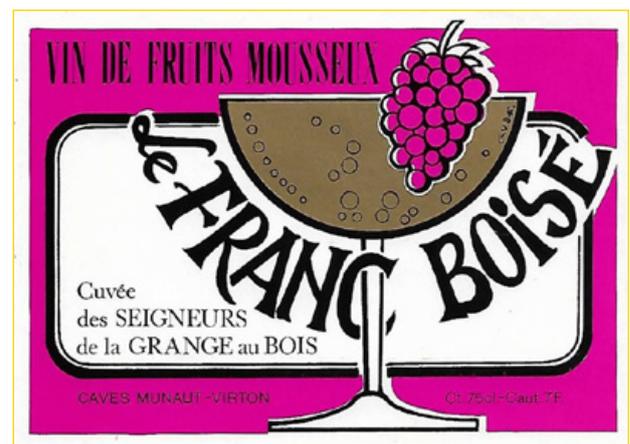
Rue des Déportés, 3 - 6760 VIRTON
Tél. (063) 57.70.26 - 57.76.95



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.

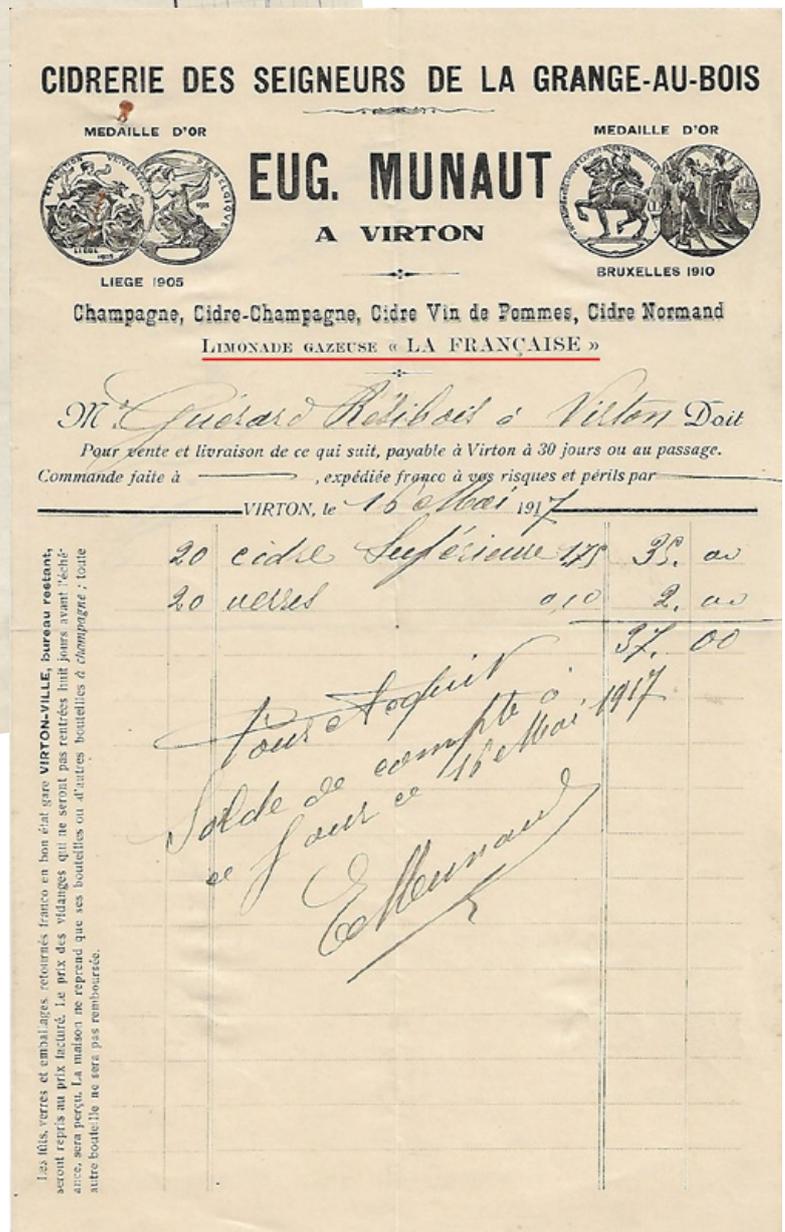
Les trois premières étiquettes reprennent les médailles d'or contrairement aux deux dernières. Il n'y a que sur l'étiquette du dernier produit commercialisé par la maison Munaut qu'apparaît la mention « Cuvée des Seigneurs de la Grange au Bois ».



► 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 » ;
- Les différentes médailles d'or reçues.

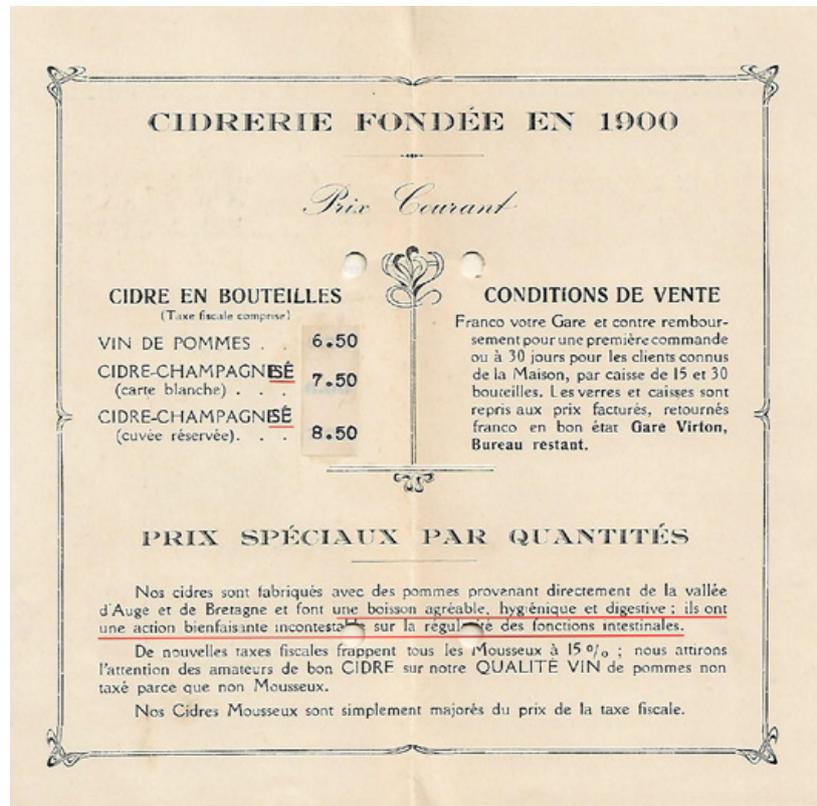
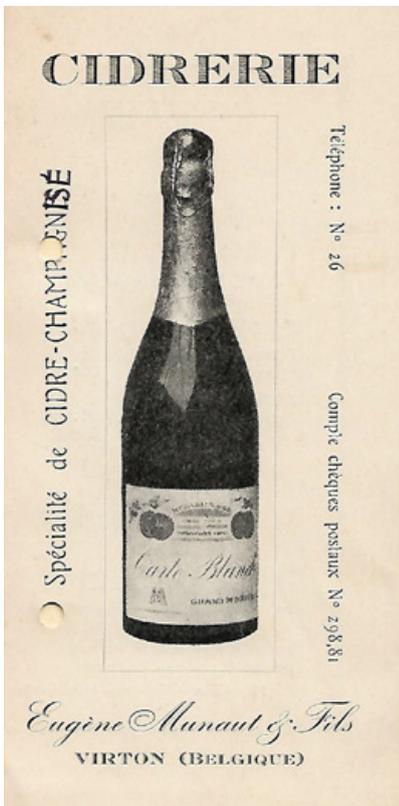


L'appellation prestigieuse de « Cidrerie des Seigneurs de la Grange au Bois » restera toujours la première ligne de l'entête. À noter l'inscription « Franco gare Virton (-Ville), Bureau restant ».

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

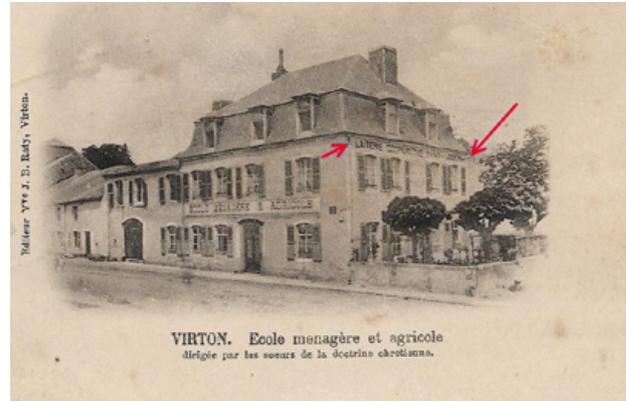
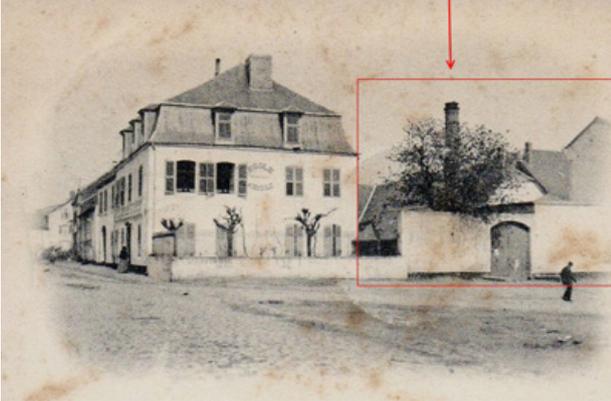
éloignés étaient celui de la rue Ribonnet pour les clients de l'Avenue et des environs, puis en dernier, celui sur la place Baudouin pour les clients des nouveaux logements des Minières. Elle importait beaucoup de produits français comme des vins et des fromages, qui étaient devenus ses chevaux de bataille.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

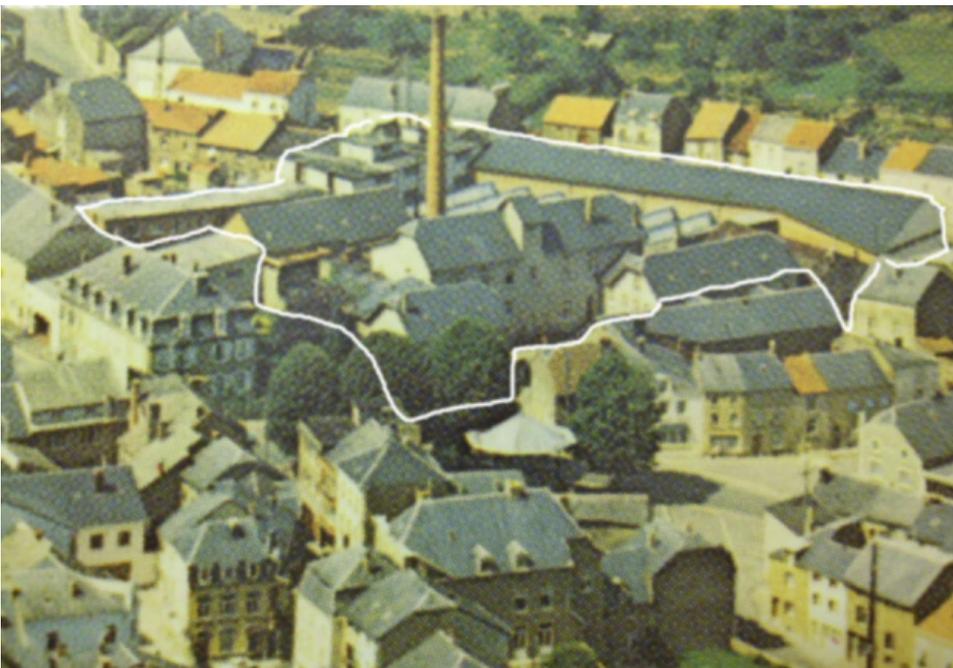
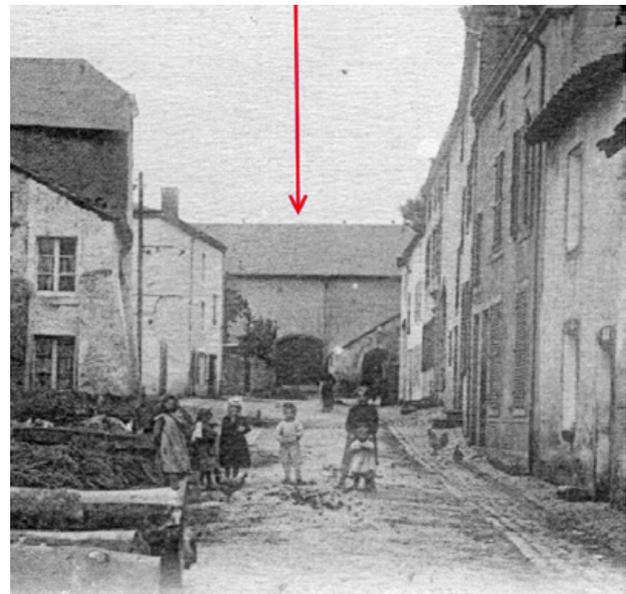
Comme le commerce a bien changé, ainsi que toute la distribution !

► 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 Sud-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 :

Luxembourg 1891. 2 Dipl. d'Hon. & Méd. d'or ARLON 1904. 3 Dipl. d'Hon. & Méd. d'Or
 Anvers 1894. Dipl. d'Hon. Grand Prix
 Bruxelles 1897
 Gand 1899

LAITERIE ST-JOSEPH & VIRTON (LUXEMBOURG BELGE)

Société Coopérative
 des
CULTIVATEURS LUXEMBOURGEOIS

GRAND PRIX A DE NOMBREUSES EXPOSITIONS & CONCOURS

Beurre extra fin garanti pur à toute analyse
 BEURRE POUR L'EXPORTATION
 ENGRAIS ET MATIÈRES ALIMENTAIRES POUR LE BÉTAIL

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

SERVICE
 Engrais et Matières alimentaires

FACTURE N° 223/14
 Compte-chèques postaux n° 128

Virton, le 18. 4. 22

M^e Monardé

Nous avons l'honneur de vous adresser la facture des fournitures que nous vous avons faites, s'élevant à Frs. 95- payables à Virton ; somme que veuillez verser à notre compte chèques-postaux N° 10100.

Recevez, Monsieur, nos bien sincères salutations.

Le Directeur-Gérant :
 F. Prévost

Dates d'Expédition	Numéros de Wagons	Désignation	Poids	Prix	Sommes
		5 sacs cristallin	50	1.90	95

CONDITIONS DE VENTE : Les marchandises vendues aux particuliers, pour usage de consommation, sont livrées sans garantie de destination. Les marchandises vendues aux commerçants, sont livrées avec garantie de destination. Les marchandises vendues aux commerçants, sont livrées avec garantie de destination. Les marchandises vendues aux commerçants, sont livrées avec garantie de destination.

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.



R. C. Arlon : 506



Société Coopérative des Cultivateurs Luxembourgeois
et
Laiterie St. Joseph - Société Coopérative à Virton

Virton, le 1^{er} Octobre 1944

FACTURE N° 805

des marchandises remises à nos conditions générales de vente

MESSIEURS MUNAUT FRERES

Feuille de route n° _____ E/V

Echéance : CPT

EMBALLAGES	PRIX	VALEURS	DESIGNATION DE LA MARCHANDISE	QUANTITES	PRIX UNITAIRES	SOMMES		SOMMES
						4,5 %	4,5 %	
			PORT BRUXELLES-VIRTON 1 FUT SIROP	302	1 50			453 00
			TAXE 4 50 %					14 00
			TIMBRE-POSTE					1 00
								468 00

SI DES FRAIS DE PRISE A DOMICILE ET FRAIS DE SEJOUR NOUS SONT RECLAMES PAR LA FIRME DEPAIRE NOUS VOUS LES FACTURERONS DES L ARRIVEE DELA FACTURE DEPAIRE

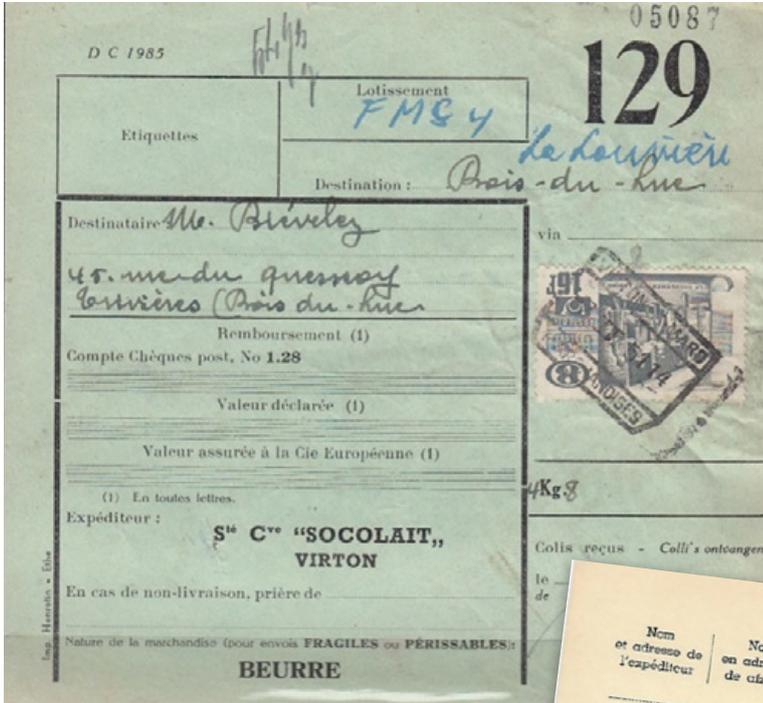
SOMME A NOUS VERSER D URGENCE.



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 ».

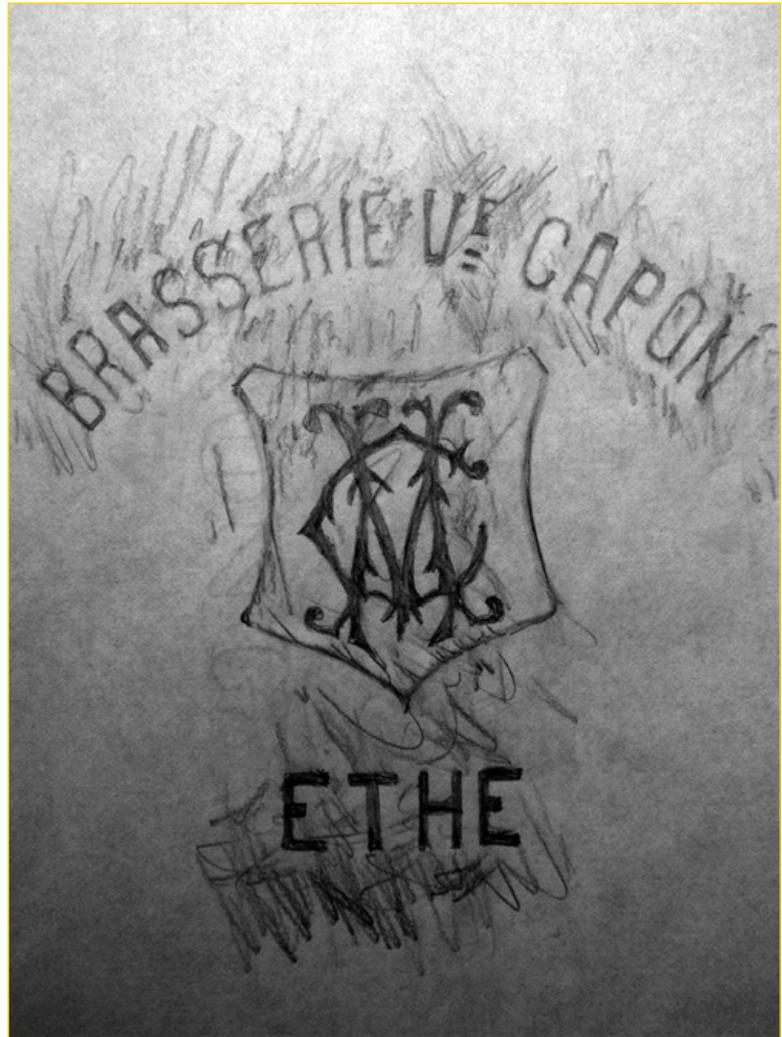
Voici les noms des différents successeurs avec les dates de début et de fin d'activité (sous réserve) :

- **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 :

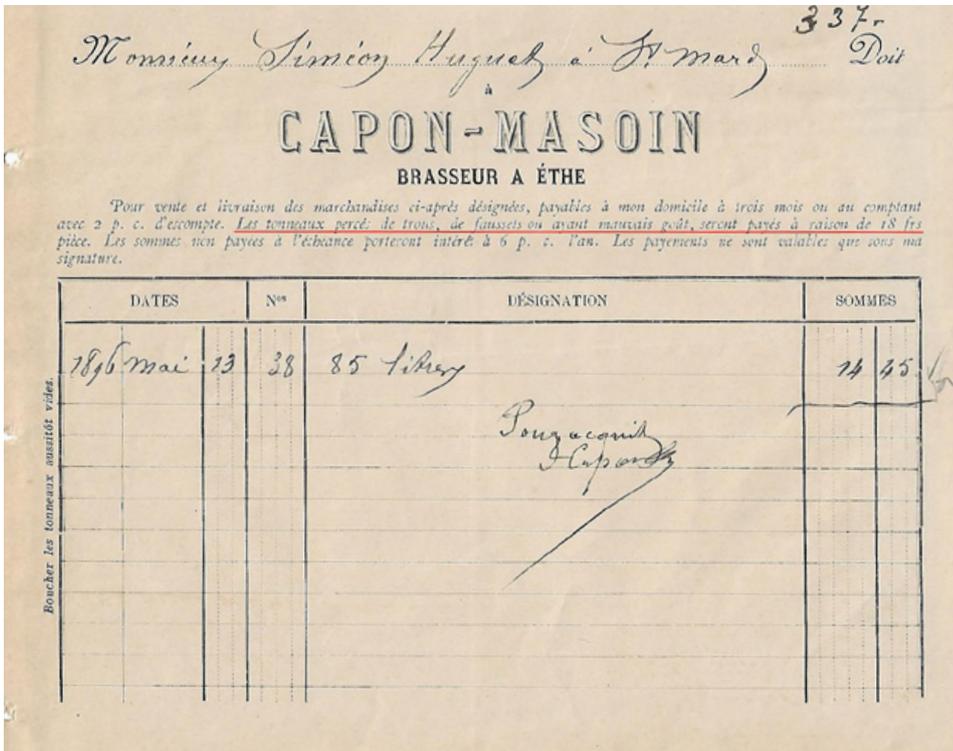


► Bouchons en porcelaine :



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^e 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'Halanzay 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 Ecouvies, 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'Ecouvies 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..

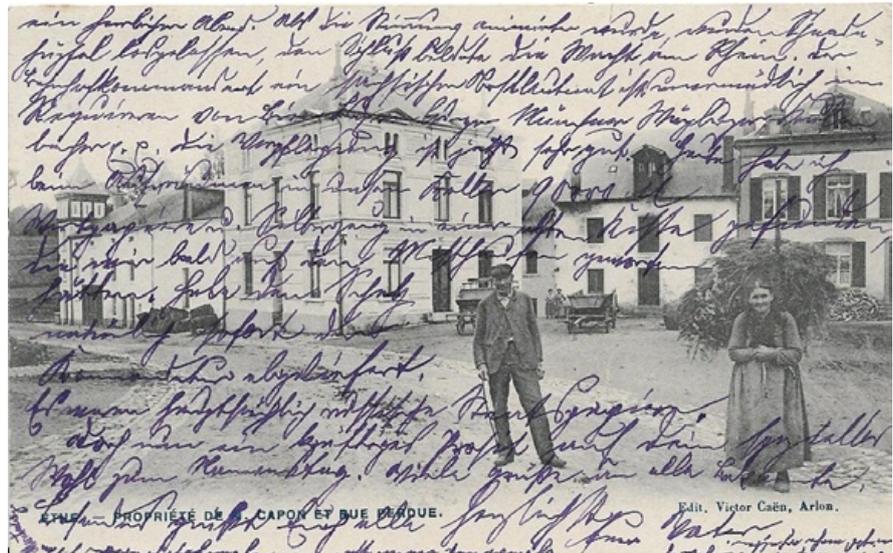
► Cartes postales et photo :



Jusqu'à la tragédie de 1914, à l'entrée d'Etche 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...

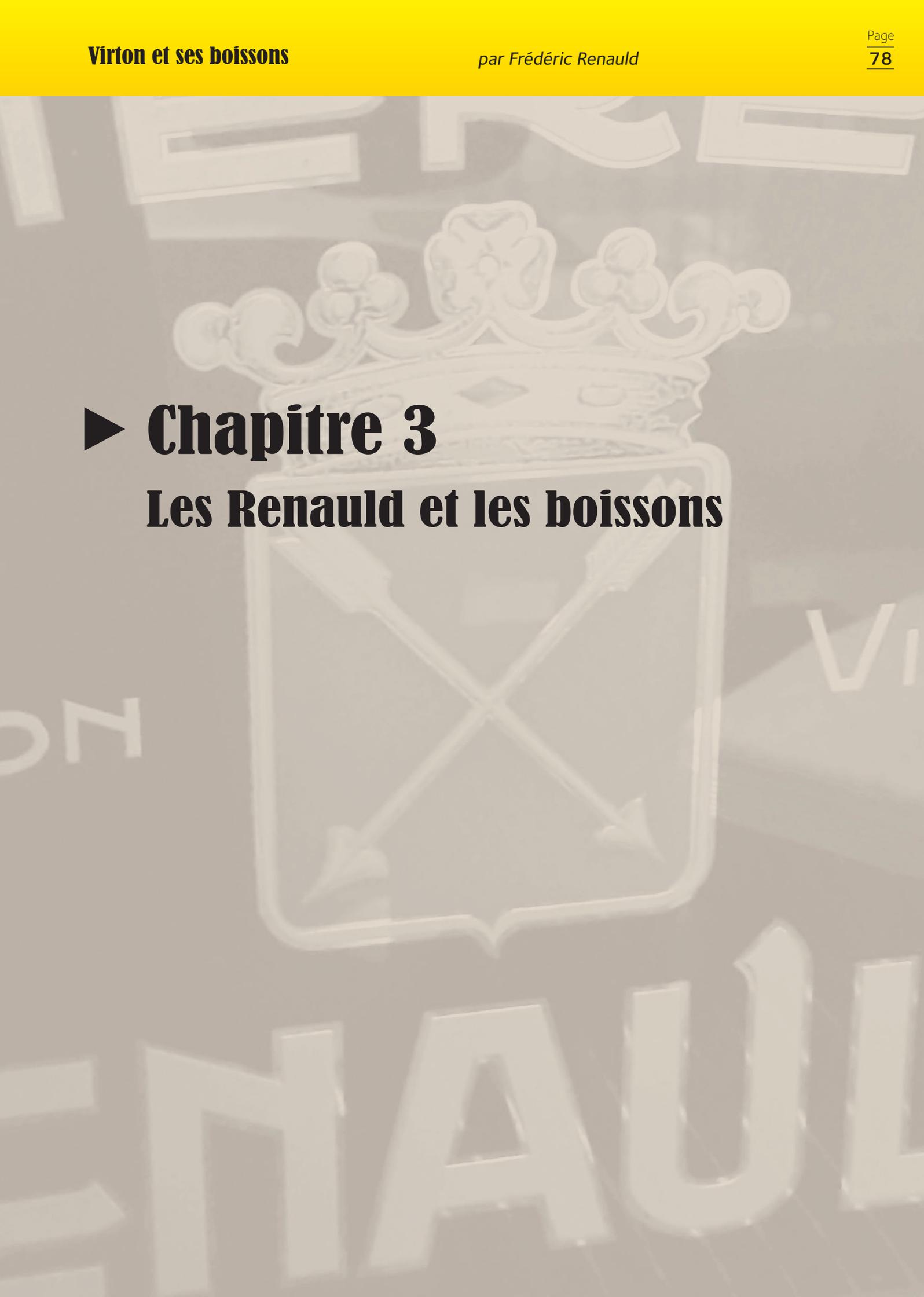


...alors qu'à ce moment-là, cette belle propriété n'est déjà plus qu'un tas de ruines puisque son régiment l'a incendiée !

► Objets publicitaires :



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



► **Chapitre 3**
Les Renault et les boissons

3.1. Renauld, brasseur de père en fils

5 générations de brasseurs à Virton :

- Nicolas Joseph Renauld,
- Louis et Jean Baptiste Renauld,
- Edouard Renauld,
- Achille Renauld,
- Maurice et Adrien Renauld

9 brasseurs¹ en tout :

- Nicolas Joseph Renauld,
- Louis Renauld,
- Jean Baptiste Renauld,
- Pierre François Renauld,
- Edouard Renauld,
- Achille Renauld,
- Maurice Renauld,
- Adrien Renauld et
- Edouard Renauld.

dont 2 maîtres brasseurs ou ingénieurs brasseurs² :

- Adrien Renauld et
- Edouard Renauld.

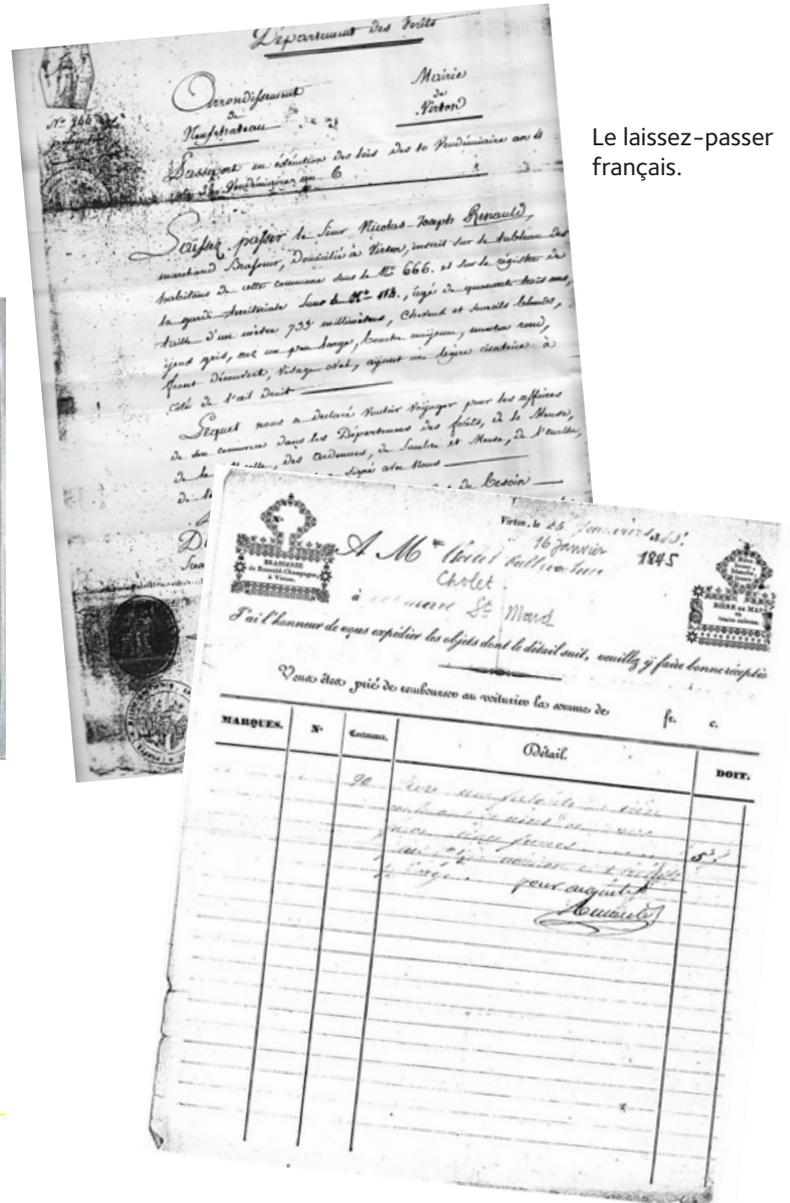


Tout comme pour les notaires et les docteurs, à l'entrée de la maison familiale, il y avait cette plaque de profession : « Renauld Brasseur ».

Voici les noms des différentes générations avec les dates de début et de fin d'activité :

- Nicolas Joseph Renauld (né en 1760), de 1787 à 1835

En 1787, par mariage, son épouse lui « apporte » la maison du Faubourg et les bâtiments à l'arrière. Il est marié à une Masset, nièce de Nicolas Joseph Grosjean. En 1794, il loue la brasserie de Nicolas Joseph Grosjean qui est décédé. En 1807, il obtient un laissez-passer français pour ses affaires.



Le laissez-passer français.

Facture de la génération Renauld-Champagne.

1 qui est propriétaire d'une brasserie ou qui sait faire de la bière, même sans diplôme.

2 qui a fait des études brassicoles. Les premières écoles de brasserie ont été fondées en 1887 à Louvain et à Gand.

• **Louis Renauld, de 1835 à 1850.**
Il est marié à une Champagne.

• **Jean Baptiste Renauld, de 1850 à 1877.**
Il est marié à sa cousine Anne-Catherine Renauld. Il a racheté la brasserie à son frère qui avait des problèmes financiers. En plus d'être marchand brasseur, il devient aussi fabricant de chandelles et épicier.

• **Edouard Renauld, de 1877 à 1897.**
C'est à l'âge de 40 ans qu'Edouard Renauld, premier du nom, va commencer à faire construire une brasserie digne de ce nom, la nouvelle grande brasserie Renauld. C'est le côté de la rivière à la rue des Hottées qu'il a choisi pour l'établir. Il y a de la place, c'est au centre de Virton et juste derrière son domicile.



Finie, la brasserie occupera près de la moitié de la longueur de la rue et elle sera composée de quatre niveaux. Avant cela, il était à l'étroit face aux grandes brasseries Lesquoy et du « Franklin ».



C'est en travaillant à la brasserie Thomas qu'il a pris conscience de ce que pouvait être une brasserie fonctionnelle et rentable.

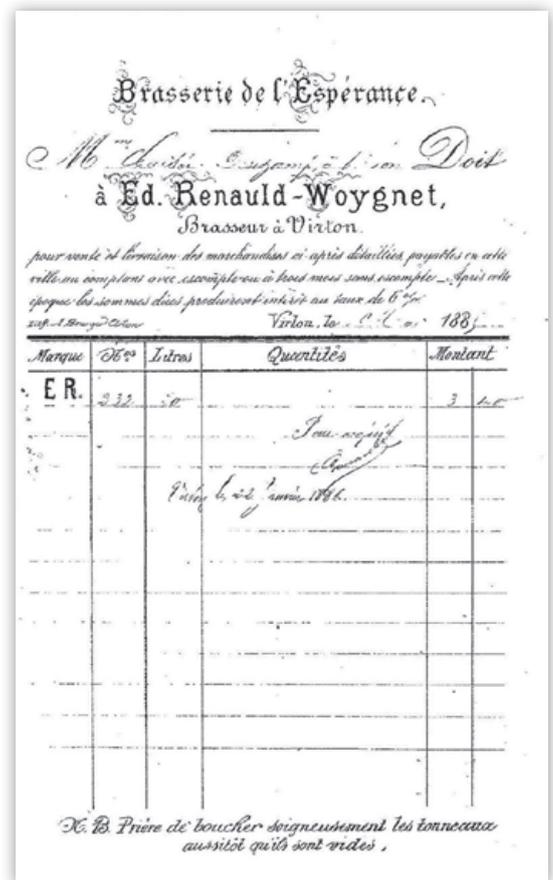
Cette bonne résolution mérite bien une bonne pipe !

Un autre frère, **Pierre François Renauld** a déjà fondé en 1830 une brasserie à Saint-Léger qui deviendra plus tard la célèbre brasserie Vériter.

Cette bouteille à soda est le seul « vestige » de l'existence d'une brasserie-limonaderie Renauld à Saint-Léger.



Edouard Renauld, jeune : pas encore la barbe, mais déjà la moustache.



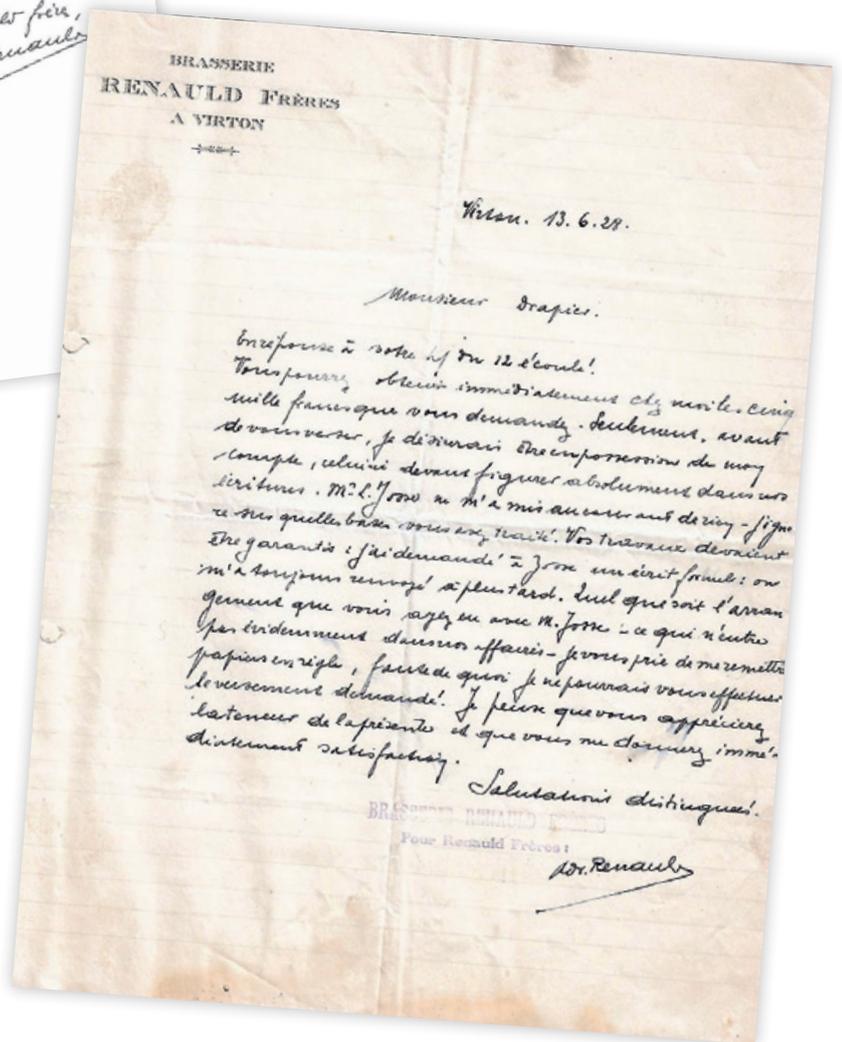
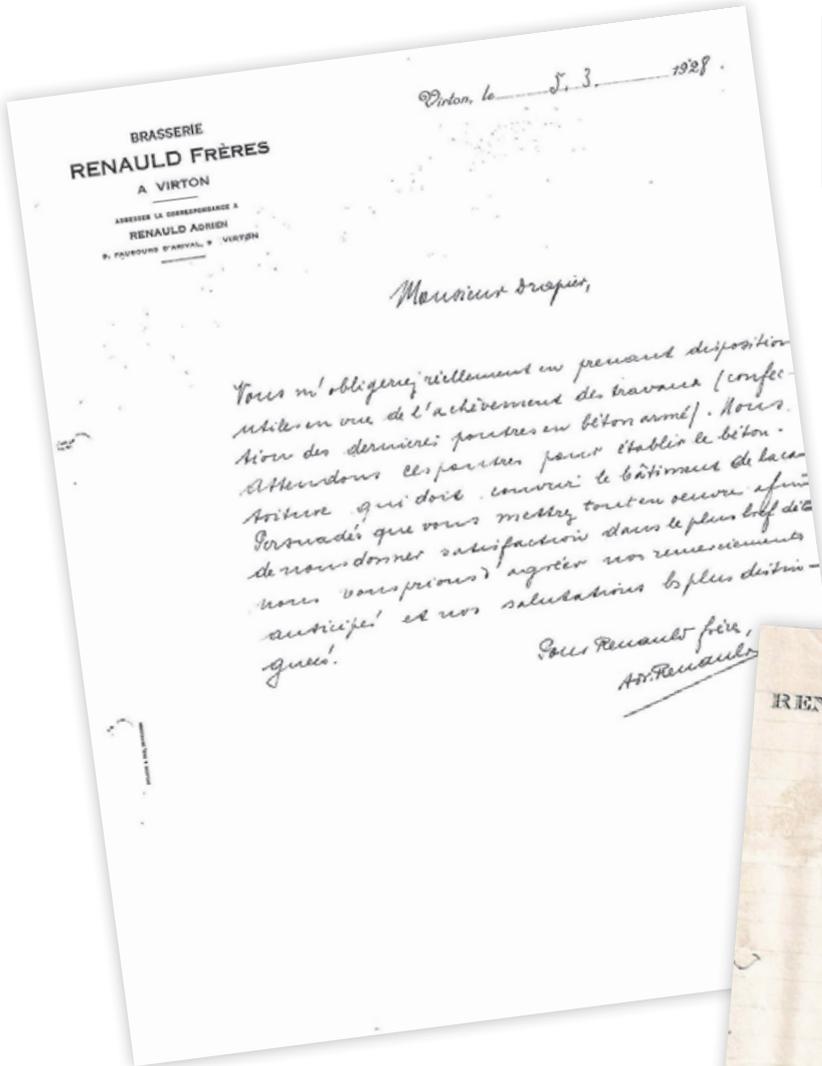
• Achille Renauld, de 1897 à 1913.



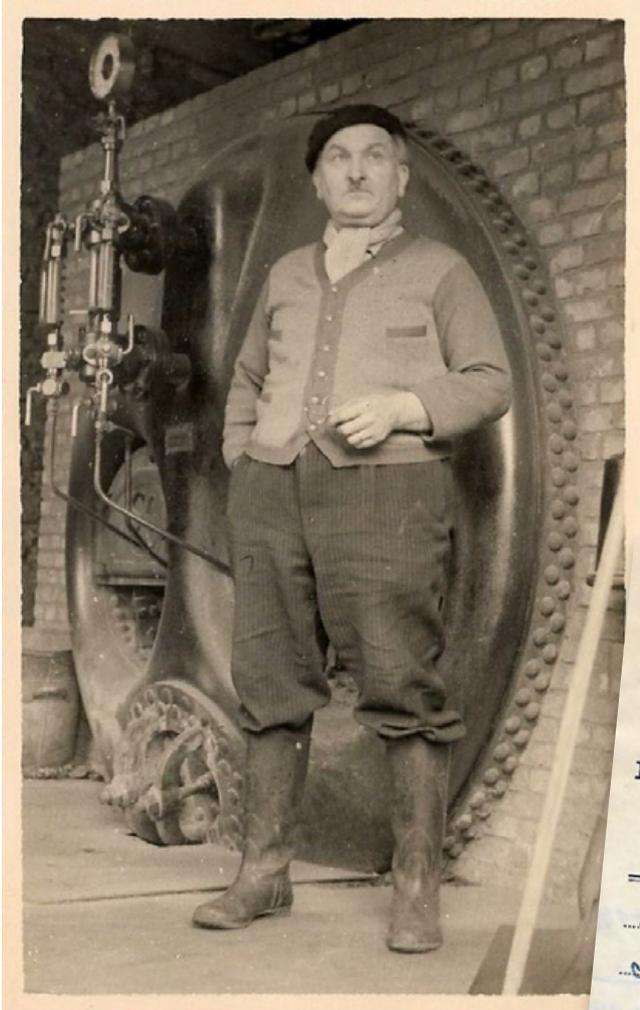
Les deux générations de brasseurs Renauld-Woygnet et Renauld-Herman posent comme dans un décor de barricade, composée de fûts en chêne et d'un casier de bière.



- Renaud Frères (Adrien et Maurice), de 1921 à 1928.



- Adrien Renaud, il continuera l'exploitation jusqu'en 1962. Il est marié à une Georges.



Adrien Renaud, « le dernier brasseur de Virton » devant la chaudière de la brasserie.



Brasserie Renaud-Georges
 C. C. P. 28 68 53
 R. C. 1.028
 VIRTON
 Téléphone: 30

Fourni à *M. Germain Lignon à Gyl* N° *28/92.*
 Le *21.3.56.*

IMP. BERBAUX

30	Blonde	29.75	892.50
30	Brune	30.75	922.50
+ 11 caud x 15	x 41		1815.00
			457
Tare acquittée sur déclaration des marchandises			
TOTAL:			2266.00

Payable à la prochaine fourniture



Timbre fiscal signé par Adrien Renaud.

On voit le côté littéraire de notre brasseur car au lieu d'annuler les timbres fiscaux avec un cachet spécial destiné à cet usage, notre homme préfère user de sa signature à l'encre bleu clair tel l'écrivain dédicant sa dernière œuvre !



Adrien entouré de ses 3 fils : Henri (dit Rico) en militaire (service), Gustave (le futur docteur, look Eddy Mitchell) et Edouard, l'aîné des 5 enfants.



C'est sous cette mince couche de neige que le patriarche inspecte encore une dernière fois sa brasserie.



Il n'y aura plus de relève, la brasserie cessera bien ses activités en 1962.

Pourtant deux de ses fils feront carrière dans des entreprises brassicoles de renommée internationale ...

3.2. Edouard Renauld, le brasseur exotique dont le savoir-faire s'exportait

Edouard Renauld, le dernier brasseur de la famille sera un brasseur itinérant.

Alors qu'il a obtenu un diplôme d'ingénieur brasseur à l'Institut National de Fermentation à Bruxelles, il ne va pas reprendre la brasserie familiale, ni même devenir brasseur en Belgique. Il va aller faire de la bière au bout du monde.

- D'abord au **Congo belge** à deux endroits différents pour la Bralima (bière Primus, Tropic).
- Puis en **Tunisie**, pour la Brasserie de Tunis, il brassera de la Stella tunisienne (qui n'a rien à voir avec la nôtre)
- Après il partira pour la **Guyane** (département français d'outre-mer en Amérique du Sud) pour commencer à travailler pour le groupe Kronenbourg.
- Puis en **Guadeloupe** (territoire français d'outre-mer, en mer des Caraïbes).
- Il finira par s'établir en Afrique noire, à Brazzaville au **Congo français** où il créera même sa propre bière.



En Tunisie, c'est de la *Stella* locale qu'Edouard brassait pendant qu'à Virton, son frère Henri vendait par son dépôt de boisson la bière que tous les Belges voulaient boire à l'époque, c'est-à-dire la *Stella* Artois.



En 1958, au Congo (belge), il propose même à Saint-Nicolas de se rafraîchir



Non seulement l'enveloppe est imprimée « Kronenbourg Congo » mais les 2 timbres représentent aussi cette brasserie.

La brasserie vue de l'extérieur pour le premier timbre et l'intérieur de celle-ci avec la salle de brassage pour le deuxième.

Correspondance de fils à père et d'ingénieur brasseur à ingénieur brasseur. On doit y parler de la famille, mais aussi de brasserie !



C'est au Congo (français) qu'Edouard lance en 1973 la première bière qu'il a créée et mise au point. Le succès est au rendez-vous. Mais quelle similitude entre le nom de la dernière bière de la brasserie familiale Renaud, la « Spéciale 3 » et cette « Spéciale 73 » !



En Afrique, la publicité « porteuse3 » est différente d'ici ! Avec ce tissu, les « élégantes » du pays feront de belles toilettes « rafraîchissantes ».

3.3. La brasserie devient le dépôt Henri Renauld

Edouard, l'ingénieur-brasseur de la famille a très bien compris qu'il n'y avait plus d'avenir pour une brasserie familiale et il ira brasser vers d'autres cieux.

Henri, qui en dernier faisait la bière de la brasserie avec son père, a très vite compris qu'on pouvait acheter moins cher de la bonne bière et de surcroît plus réputée que celle qu'on a du mal à produire.

► Dans les années 1930, la brasserie Renauld s'agrandit encore, puis se diversifie ...

La brasserie Renauld a connu ses heures de gloire entre 1930 et 1940, où elle tournait à plein régime. On arrivait même à produire plus de 100 000 litres de bière par mois. Elle produisait de la bière de table mais aussi un Bock de 3,5°, non seulement pour sa clientèle particulière mais surtout pour d'autres brasseries de Gaume qui avaient arrêté leur production et qui étaient devenues des soutireurs. Tout marchait dans le meilleur des mondes, on agrandissait la brasserie avec de nouvelles annexes latérales (nouvelles caves de garde et une nouvelle bouteillerie). Adrien Renauld venait d'acheter deux nouveaux camions Chevrolet qui ont été réquisitionnés peu de temps après par l'armée belge en 1939. La guerre est arrivée, tout a été arrêté et ce fût l'exode en France.

De retour, il faudra tout remettre en ordre parce que la brasserie a été détériorée. Fin de la guerre, il faudra se rendre à l'évidence : tout a changé ... Beaucoup de brasseries locales ont définitivement arrêté et il n'y a plus la même demande qu'avant !

Encore une anecdote pour que vous compreniez bien les effets pervers d'une guerre sur le commerce. Si vous arrivez à refaire fonctionner votre brasserie et à obtenir le minimum de matières premières pour fabriquer de la bière, ce n'est pas gagné pour autant. Comment pouvez-vous refaire vos tournées si vous n'avez plus de véhicule ? Il ne restait plus qu'à trouver quelqu'un qui veuille bien vous louer un cheval et charette, d'autant plus que le propriétaire était fortement sollicité. Vous allez dire que tous les brasseurs étaient dans la même situation. Et bien non ! Le chauffeur de la brasserie Maire de Meix-devant-Virton étant bon mécanicien

a réussi à reconstituer un camion à partir de deux camions inutilisables. Mieux encore, la brasserie Gigi de Gérouville avait un camion à étagères pour la livraison de casiers. Il n'avait pas été réquisitionné car inutilisable pour les besoins de l'armée.

La brasserie Renauld a pourtant diversifié son offre depuis la fin de la guerre en produisant son eau de table (gazeuse) et ses limonades. Mais elle ne produisait déjà plus de bières fortes (pas plus de 2°), elle en était grossiste. La brasserie, elle aussi, était devenue un atelier de soutirage puisqu'elle achetait de la bière aux brasseries de Bruxelles et de Flandre en gros tonneaux en bois de 100 litres et la remettait dans ses propres bouteilles avec les propres étiquettes de ces brasseries pour la revendre à sa clientèle. De cette façon, dès 1938, la brasserie Renauld distribuait déjà la **Jager Pils** brassée par la brasserie Roelants de Bruxelles et, après 1945, elle le fit aussi pour la bière de la brasserie **Haecht**.

Déjà avant guerre, elle avait été dépositaire en eaux et limonades. Après la guerre, elle le devint aussi pour la revente de bières trappistes ou d'abbaye (Orval, Chimay, Maredsous) en casiers.

Une brasserie doit être sans cesse modernisée pour être rentable. La dernière modernisation de la brasserie Renauld a été mal faite : la bouteillerie était trop réduite et n'a pas été adaptée à la modernité. De plus, il n'y avait pas de salle de stockage. La brasserie Maire de Meix-devant-Virton réussira sa dernière modernisation, ce qui lui permettra de produire encore jusqu'en 1990, soit 28 années de plus que la brasserie Renauld.

Autres inconvénients pour la brasserie Renauld : elle n'a pas eu de bières réputées comme celles des brasseries Vériter ou de la Soye qui, en leur temps, avaient décroché des prix lors de concours d'expositions. Elle n'a pas eu non plus de marques de bières comme la brasserie Maire avec la Luxem, la Gaumaise, etc. Mais la concurrence n'était plus seulement locale, elle était devenue nationale et transfrontalière avec le Grand-Duché de Luxembourg.



On voit que l'ancienne partie des écuries de la brasserie est en train d'être transformée. Les ouvriers que l'on voit s'activer, sont en train de couler de nouvelles dalles de béton pour les futures salles de stockage de l'ancienne brasserie devenu dépôt.

► **Il n'y a plus de brasserie à Virton !**

1962 sonne le coup d'arrêt de la production de bière de la brasserie Renauld. Pourtant elle était devenue depuis plus de 25 ans la toute dernière brasserie de Virton à rester en activité. A son tour, la brasserie Renauld est arrêtée définitivement et le matériel est revendu. La partie des anciennes écuries devenue garage des camions est revendue à Camille Lesquoy (boucher de profession et pas brasseur). Il en fera deux logements avec entrées séparées : garages au rez-de-chaussée et appartements à l'étage.

► **Les débuts furent spartiates !**

Depuis quelques années, Henri et son épouse habitent déjà sur place dans une annexe de la brasserie alors que celle-ci est toujours en activité. On a transformé ce qui aurait dû être la nouvelle boutique en un appartement. Le bâtiment de brasserie se transforme en dépôt de bières.

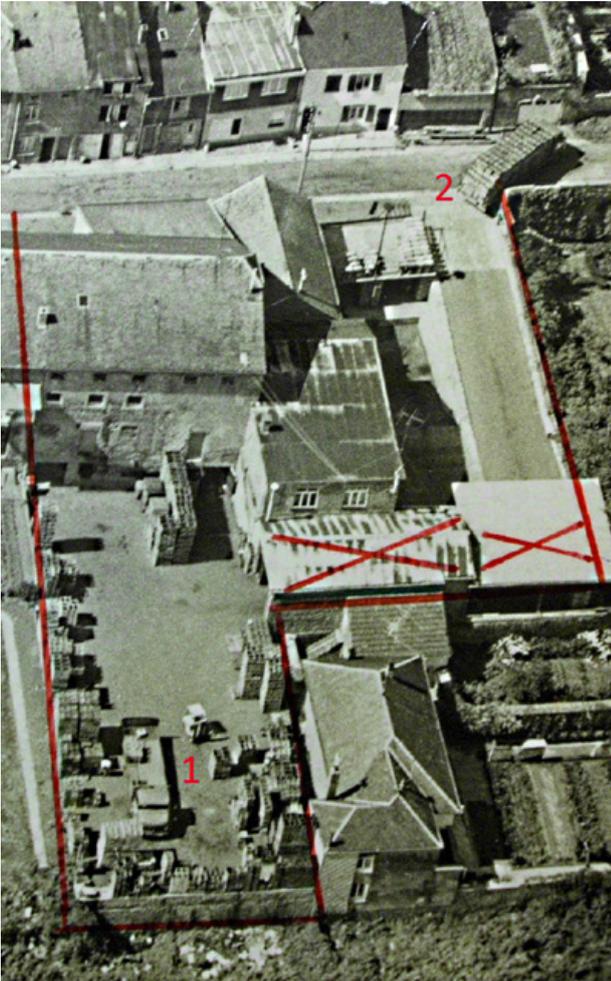
En 1962, Henri achète à son père la partie « brasserie » donc la moitié des bâtiments brassicoles. Dans un premier temps, on fait les travaux les plus urgents : un accès pour camion au lieu du simple escalier d'antan, ainsi qu'une cour à l'arrière du bâtiment, côté rivière.

L'annexe de la chaudière a été détruite et la grande cheminée a été démantelée brique par brique du fait de sa proximité avec d'autres bâtiments. On se servira de ces matériaux pour remblayer le terrain et avoir une cour bien de niveau qui sera recouverte d'un épais tarmac ou de béton par endroits pour le futur trafic de camions. Cette cour arrière servira à mettre les vidanges et à parquer les camions avec un accès fermé par volet et barrière pour se prémunir de vols ou de dégradations. D'autres bâtiments latéraux serviront à entreposer les casiers des différentes boissons et les fûts de bière.



N'ayant pas de jardin à l'arrière de la maison familiale, c'est l'arrière de la brasserie qui faisait office de jardin pour les jeunes enfants d'Adrien.

De gauche à droite : Edouard, Rico et Mimie.
En arrière plan à droite, le moulin Naisse.



Dans la cour, Edouard Roland (1) prépare son camion pour la tournée du lendemain. Pendant ce temps-là, Jean Theisen (2), revenant de Louvain avec un camion chargé à bloc des produits Artois, prépare la manœuvre. Son camion étant trop long et à cause du manque de place pour tourner afin de mettre ce Ford à son emplacement, il est obligé de descendre la côte en marche arrière pour pouvoir la remonter en marche avant.

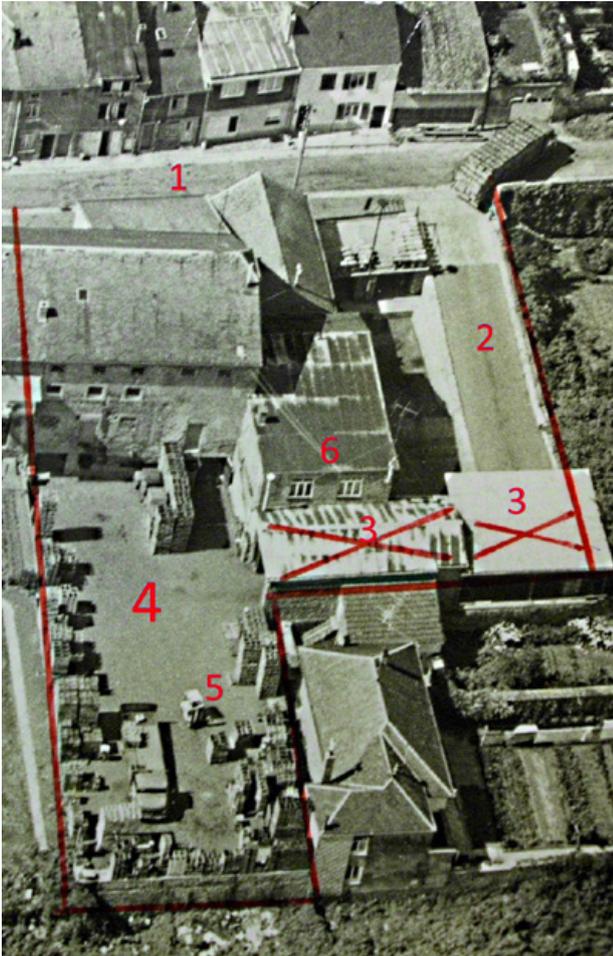


JANVIER 1963	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
1 M. KIBCONCIS.	1 V. Jean Arthuis	1 A. Lion	1 J. Pignot	1 M. Joseph Courmer	1 S. Simons
2 M. Ahoirac	2 S. PLORFICAT	2 C. Charlot	2 M. François St. P.	2 J. Athanasz	2 D. FENTECÔTE
3 J. Genesio	3 D. Ostar	3 D. QUADRAC.	3 M. Richard	3 J. Alexandre	3 E. Clotilde
4 V. Pansolle	4 L. Walpige	4 B. Barm	4 S. Indre	4 S. Monique	4 M. Cécile
5 S. Gerac	5 M. Agathe	5 M. Adrien	5 S. Calixte	5 D. Pie V.	5 M. Barthelemy
6 D. ÉPIFRANIE	6 M. Amédé	6 M. Collette	6 S. Calixte	6 J. Jean P. Latine	6 J. Robert
7 L. Helene	7 J. Renaud	7 M. Thomas d'Abou	7 D. BANAUX	7 M. Demetris	7 V. Marcell
8 M. Gaudin	8 V. Manoli	8 J. Jean de Dies	8 L. Perle	8 M. Michel	8 S. Marcell
9 M. Claron	9 S. Agathe	9 S. Christophe	9 M. Jeanine	9 J. Grigore	9 D. TRINITE
10 J. Gouliame	10 D. SEPTUAGES.	10 D. REMINISC.	10 M. Marc	10 J. Indre	10 L. Marguerite
11 V. Pagan	11 L. Adolphe	11 E. Eugène	11 J. Liane	11 S. Philippe	11 M. Alice
12 M. Accade	12 M. Benoit	12 J. Grigore	12 V. VENDREDI S.	12 D. Achille	12 M. Clotilde
13 D. Verronique	13 M. Gaston	13 M. Christine	13 S. M. de Louvain	13 L. Servas	13 J. FETE DIEU
14 L. Hilary	14 J. Valentin	14 J. Mathilde	14 D. PAGES	14 V. Jacques	14 V. Marie
15 M. Paul Ernie	15 V. Feuille	15 L. Longin	15 S. Olympe	15 M. Guy	15 S. Guy
16 M. Marcell	16 S. Julienne	16 S. Fackis	16 M. Drogon	16 J. Jean Nisom	16 D. Lucie
17 J. Heloise	17 D. SEKAGESIME	17 D. OULI	17 M. Landry	17 V. Pascal Baylon	17 L. Grandjean
18 V. Prisque	18 L. Simon	18 C. Carille	18 S. Anselme	18 S. Eric	18 M. Arnold
19 S. Camil	19 M. Boniface	19 M. Joseph	19 V. Marie	19 D. Pierre Colistin	19 M. Alene
20 D. Mabel et Sébastien	20 M. Eustache	20 M. Wilfrid	20 S. Cécile de Tournai	20 J. Renaudin	20 J. Aléandre
21 L. Agnès	21 J. Pagan	21 J. Benoit	21 D. QUASIMODO	21 M. Isabelle	21 V. S. CECILIE
22 M. Vincent	22 N. Ch. de S. Pierre	22 M. Kaïnde	22 L. Adolphe	22 J. Julia	22 M. Paul
23 M. Emence	23 S. Pierre Dymois	23 M. Jeanne	23 M. Marie	23 J. ASCENS.	23 J. Jean Baptiste
24 J. Fabrice	24 D. QUING.	24 D. LESTARE	24 M. Eugène	24 V. Dorothee	24 L. Jean Baptiste
25 V. Pagan	25 L. Walpige	25 M. MONSIEUR	25 S. Marie	25 S. Gregoire VII	25 M. Guillaume
26 S. Polycarpe	26 M. Alphonse	26 M. Ludger	26 V. Rogier	26 D. Hippolyte Nari	26 M. Jean-Baptiste
27 D. Jean Chrystos.	27 M. LES CENDRES	27 M. Rupert	27 S. Kathline	27 L. Bédo	27 J. Laetitia
28 S. Julien	28 J. Oswald	28 M. Coelhan	28 D. Vital	28 M. Geomet	28 V. Paul
29 M. François de S.	29 M. Eustace	29 M. Eustace	29 D. Pierre de Milan	29 S. Maximin	29 S. Pierre et Paul
30 M. Adolphe	30 M. Jean	30 M. Jean	30 M. Catherine	30 J. Ferdinand	30 D. Adèle
31 J. Jean Bosco		31 D. LA PASSION		31 V. Marie-Rose	

1963, c'est la première année d'exploitation du dépôt ainsi que celle de ma naissance !

Le complexe d'Anglo-Belge à Zulte.





- 1 : la rue des hottées.
- 2 : accès camions.
- 3 : hangars pour camions.
- 4 : la cour arrière du dépôt.
- 5 : le chariot élévateur.
- 6 : l'appartement du dépositaire.



Publicité de l'époque pour la Stella : « la grande bière ! »



Avec Anglo-Belge, il y en avait pour toute la famille... Cette publicité est un buvard, ce n'était déjà pas courant à l'époque alors pour maintenant, c'est révolu !

Quand le représentant d'Anglo-Belge passait à la maison, c'était un peu comme si c'était Saint-Nicolas qui venait à la maison. Je me retrouvais avec des dizaines de livres à colorier et de stylos à bille, une centaine de ballons à gonfler, etc. Quand je me suis retrouvé avec un stock de plus de 20 lattes de 30 cm, je les ai distribuées de ma propre initiative dans ma classe de primaire dans le but de faire de la publicité pour le dépôt. J'aurai préféré que mon père garde tout ce stock pour les donner aux clients qui achetaient les produits Anglo-Belge ou qu'il les utilise pour faire des offres promotionnelles.



Système d'acheminement à rouleaux d'un autre entrepôt.

Comme personnel, il garde Raoul Pierre de Virton qui continuera avec le vieux Chevrolet de la brasserie, de faire sa tournée sur Virton et Saint-Mard. Henri achète un nouveau camion Mercedes avec lequel il fera lui-même de nouvelles tournées. Il est devenu concessionnaire des bières et limonades **Anglo-Belge** et sous-agent **Artois**.

Deux ans après, avec un prêt ami d'Anglo-Belge, il achète le dépôt de bières Denis d'Houdrigny (emplacement Baulard meubles) qui était à vendre et qui possédait la concession Artois. A l'époque être agent direct avec la concession d'Artois, ça valait de l'or et il fallait payer. Il prend à son service : Auguste Deschamp et Edouard Roland, les deux camionneurs de Denis.

Maintenant on transforme le bâtiment même de l'ancienne brasserie en salles de stockage de boissons sur 3 niveaux dont on change la hauteur et qu'on bétonne. Il y aura tout un système d'acheminement à rouleaux pour les différents niveaux. Cela permettra d'une part de faire entrer les casiers des différentes boissons provenant des camions des fournisseurs jusqu'à leurs propres endroits de stockage et d'autre part de les y enlever pour les faire sortir pour charger les camions du dépôt pour leurs tournées. C'était un peu comme dans les aéroports pour reprendre ses valises à part qu'il fallait compter avec la hauteur des camions et de leur contenu. Un tapis roulant avait été installé depuis le niveau de la rue en direction de l'étage. Au niveau de la cour, il y avait un chariot élévateur (Clark) pour charger et décharger les palettes des deux principales ventes : celle de la Stella et des limonades de Spa.

► De la Stella, toujours plus de Stella !

Le dépôt Henri Renauld est devenu concessionnaire Artois aux meilleures conditions. Pour que l'affaire soit encore plus rentable, il va devenir lui-même transporteur de Stella et des autres produits Artois comme les bières de table et les limonades Sirènes. Ce qui lui permettra entre autre de vendre la Stella directement à la Socolait.

Mais la concurrence fait toujours rage, ce n'est plus la concurrence d'autrefois entre brasseries virtonnaises, c'est une concurrence entre dépositaires de la région : Fizaine d'Etne, Daune de Bellefontaine, etc.

Il faut avoir les meilleurs cafés ! Dans les années 60-70, un bon café vendait 300 à 400 litres de bière par semaine.



Le café « Le Central » de Saint-Mard au milieu des années 1960.

Le café « Le Central » de Saint-Mard, tenu par les Legros du temps des Canadiens, arrivait à une consommation record de 1 000 litres de Stella soutirée au fût par semaine.

Le dancing du château de Latour explosera les ventes avec plus de 1 200 litres de Stella par semaine, soit une moyenne de 700 verres de Stella chaque jour de la semaine, l'établissement étant ouvert tous les jours.



Le dancing du château de Latour, où les ventes explosaient !

Mais ce n'est pas de tout repos, combien de fois dans la nuit de samedi à dimanche, le téléphone sonnait chez Henri et pas question d'y brancher un répondeur pour dire de rappeler aux heures de bureau. Le dépositaire n'a d'autre choix que de se lever rapidement en pleine nuit, de mettre un ou deux fûts de 100 litres de Stella dans la camionnette et de filer faire le ravitaillement.

Il y avait quatre camionneurs, un transporteur, six camions et une camionnette.



Étant petit, j'avais un faible pour les camions. Les camions du dépôt, je les ai tous essayés ! « Quand je serai grand c'est le camion Austin de l'Auguste que je conduirai ». Il est drôle ce camion anglais, vous avez vu qu'il a des vitres latérales assez basses : c'est pour que le soleil puisse chauffervos pieds en été, pas bêtes ces Anglais !

► Les Hommes, les camions et leurs tournées :

- Raoul Pierre de Virton : le vieux Chevrolet de la brasserie puis un Bedford / tournée sur Virton et Saint-Mard. Il a fêté ses 50 ans de travail commencé à la brasserie Renaud.
- Auguste Deschamp¹ de Saint-Mard : camion Austin / tournée sur Virton, Saint-Mard et le Grand-Rouvroy jusqu'à Torgny.
- Edouard Roland¹ de Gérouville : camion Mercedes / tournée sur Meix-devant-Virton jusqu'à Marbehan.
- Roger Weyns de Virton : camion Bedford / livraison des commandes des cafés.
- Jean Theisen de Ethe : camion Ford / navette journalière à Louvain pour l'approvisionnement en produits Artois.
- Il y avait encore un camion de réserve et une camionnette.

► Les festivités du 700e anniversaire de la ville de Virton

En 1970, les festivités du 700^e anniversaire de la ville de Virton vont commencer et le dépositaire Henri Renaud a été choisi pour en être le fournisseur officiel. Il faudra fournir les comptoirs, le matériel de débit et tout le mobilier en chaises et en tables pour ce vaste chapiteau aux couleurs vertes et blanches de Virton. Il faudra aussi venir ravitailler régulièrement en bloc de glace, les glacières pour la bière en fût.

Il sera installé en plein cœur des Minières : quand même pas sur la Place Baudouin mais à mi-hauteur de la rue des Minières. Ce grand chapiteau accueillera toutes les vedettes de l'époque et les orchestres à la mode.

La brasserie Renaud a utilisé à plusieurs reprises les armoiries historiques de la ville de Virton pour du matériel publicitaire de l'époque. Cette vieille famille virtonnaise, brasseurs sur cinq générations depuis fin du 18^e siècle, s'était tout naturellement identifiée à sa ville et à son histoire. Les armoiries de sa ville devenant les siennes comme représentation.



¹ faisaient partie des camionneurs du dépôt Denis d'Houdrigny.



La rue qui se trouve où il fut installé porte son nom. Il était à l'endroit même où l'on construira plus tard de petites maisons pour personnes âgées.

Comme logo pour son dépôt de bière, mon père continua sur la même lancée et il demanda à Jean-Pierre Tilman de faire le graphisme. Jean-Pierre Tilman, décorateur de renom, avait déjà fait l'ornementation de la fameuse horloge de Télé-Luxembourg que l'on voyait avant les lancements des programmes, entre deux programmes pour la publicité des marques de montres mais aussi chaque fois qu'il y avait des problèmes techniques, très courants à l'époque, c'est dire qu'on la voyait souvent ! Il a simplifié le blason : les deux flèches d'or sont devenues blanches et la couronne fut supprimée.

► Le graphisme Tilman

A l'époque la plupart des commerçants et même les entreprises de la région négligent le côté graphique de leur nom et ne cherchent pas à avoir leur propre logo. Ici en plus des armoiries simplifiées, on garde bien le fond rouge du blason et les couleurs de Virton : couleurs vert sur blanc et toutes les lettres du nom sont en minuscules, y compris le « R » du début du nom. C'est ça l'originalité, faire simple et dépouillé mais en couleurs.

► Mais à qui est cet emblème ?

Trois anecdotes à communiquer concernant cet emblème commun à la ville et au dépôt de bière Renauld :

Durant les fêtes du 700^e, comme elle le fait pour les éclairages de fin d'année, la ville de Virton a fait mettre des enseignes lumineuses sur les poteaux électriques des grandes artères comme l'Avenue Bouvier et la rue Croix-le-Maire. Ces enseignes reprenaient les armoiries de Virton mais simplifiées, c'est-à-dire sans la couronne.

Un client « café » d'Etalle a dit à mon père : « J'ai été à Virton il y a quelques jours et bien, vous en faites de la publicité ! »

Sans doute après avoir vu le programme des festivités du 700^e anniversaire de la ville de Virton dans les journaux locaux de l'époque, une cliente « café » d'Etthe dit à mon père : « Vous savez que maintenant la ville de Virton imite votre emblème ! »

Les deux éléments du graphisme : armoiries simplifiées sur fond rouge & le nom en minuscule et en vert se retrouveront sur tous les documents et publicités.



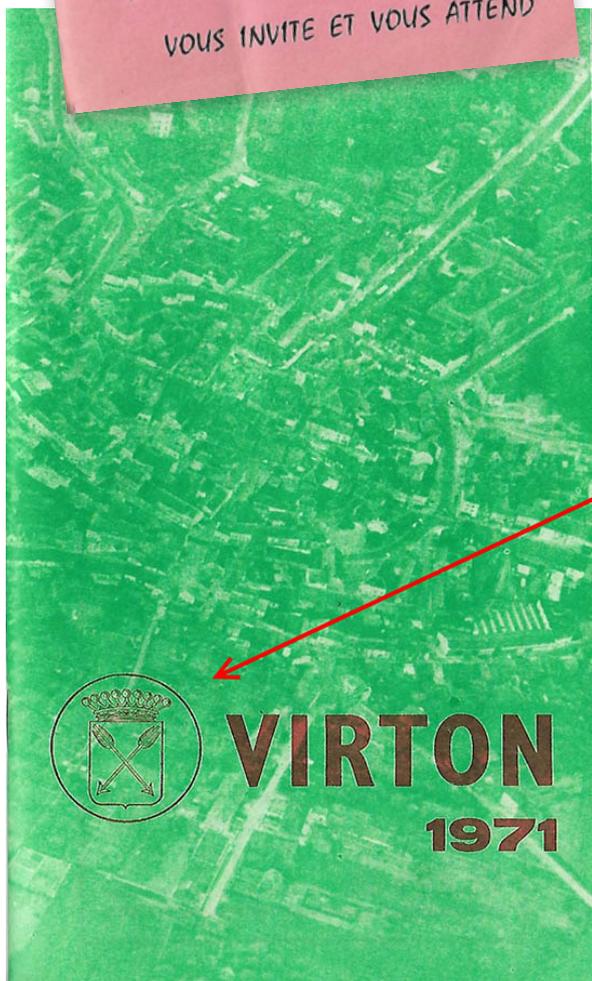


Mieux encore, la personne faisant la composition du livret du Syndicat d'initiative en 1968, se trompera d'emblème et utilisera celui du dépôt de bière de mon père qui faisait de la publicité à l'intérieur de ces pages au lieu de celui de la ville avec sa comtale couronne !



► L'arroseur arrosé

A force d'utiliser l'emblème de Virton pour toutes ces publicités, le dépositaire s'est retrouvé "couronné" par les véritables armoiries de Virton. Ce n'est arrivé qu'une fois et donc ce document est une pièce de collection. Est-ce que la personne qui préparait l'annonce chez l'imprimeur a trouvé que c'était plus joli comme ça avec les vraies armoiries de la ville plutôt qu'avec les autres ? Nous n'en connaissons jamais la raison.



Donc comme on peut le constater avec un autre livret du S.I. (en rouge) ou avec un livret de l'association des commerçants (en vert), le blason de Virton était à l'époque, toujours coiffé d'une couronne comtale à 9 boules.

► Il faut toujours se diversifier

La Stella étant un peu moins courtisée qu'auparavant, Henri va innover en lançant sur la région des marques étrangères qui n'avaient pas encore été proposées au public. Il va d'abord commencer avec une bière régionale allemande de la Sarre, **Saarfürst**. Le succès n'est pas au rendez-vous, les gens de la région n'étant pas encore habitués à ce genre de bière.



Quand même 25 cm pour ce décapsuleur allemand. Enfin on est sûr de ne pas le perdre dans sa poche ! Les Allemands font toujours dans la démesure pour tout ce qui touche à la bière : mais si un verre peut être extrêmement grand, une capsule de bière a toujours le même diamètre !

Il va retenter l'expérience mais cette fois-ci avec les deux géants hollandais que sont **Heineken** et **Amstel**, des bières internationales mais pas encore distribuées dans notre région. Là, on met le paquet : publicités importantes dans les journaux locaux ainsi qu'une décoration extrême dans le chapiteau des festivités du 700^e.



Henri Renauld va même diversifier son offre en proposant directement à sa clientèle les vins **Marnat** et aussi du véritable champagne français sous le nom du producteur et du sien.



Le champagne est un vin effervescent français protégé par une appellation d'origine contrôlée. Son nom provient de la Champagne, région du nord-est de la France.

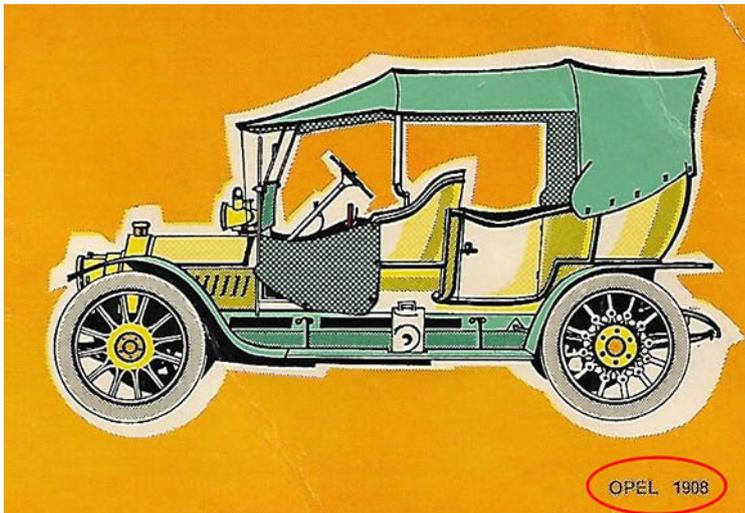
En 1970, il a fallu faire un deuxième bureau pour accueillir la machine comptable qui avait « 1 m de long ». C'était ce qu'on faisait de plus performant à l'époque. A cette date-là, pour les concurrents comme pour les autres petites et moyennes entreprises, il fallait encore faire les factures à la main ou à la machine à écrire ce qui prenait beaucoup de temps.

► Toujours avec la brasserie Artois...

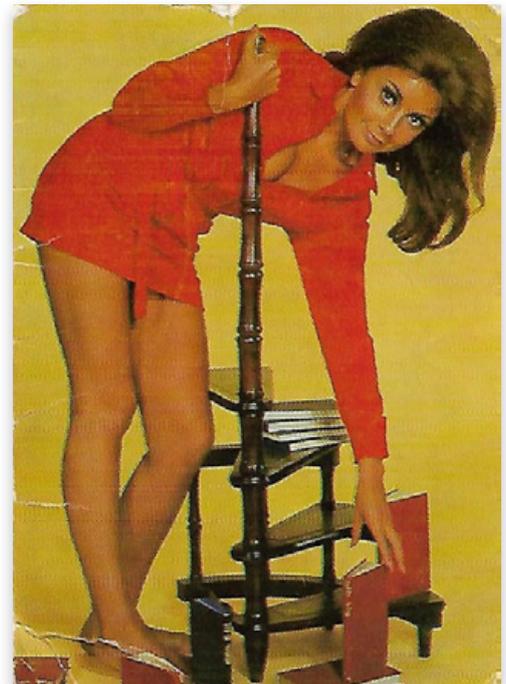
Après avoir remis ses affaires, Henri Renauld est entré au service commercial de la brasserie Artois par lequel il a connu l'évolution des autres dépôts de la région comme de l'ensemble des dépôts des revendeurs en produits Artois des provinces de Luxembourg et de Namur qu'il visitait.

Construction de nouveaux dépôts du type *drive-in* (les clients entrent dans le dépôt avec leur voiture, ils passent la commande et on leur met directement les casiers dans le coffre de leur voiture), lancement des bières à façon.¹

¹ Certains grands dépôts de bière ont leur bière à façon. C'est d'une brasserie qui fabrique la bière, qu'ils la reçoivent directement dans leurs propres bouteilles et casiers.



En 1969, les calendriers du dépositaire Henri Renaud représentent des vieilles « Opel ». Deux ans plus tard, ils ne représentent plus que des "belles »!



► **Documents, produits en promotion & articles publicitaires du dépôt Henri Renaud :**

Il a côtoyé Roger Demarche de Ciney qui a lancé sa bière à façon : la cuvée de Ciney en 1978. Plus tard, cette marque sera acquise par Interbrew puis par Heineken. Il a aussi été l'ami de Paul Mazière qui cherchait un nom pour sa propre bière à façon qu'il voulait lancer sur Bouillon et sa région touristique. Mon père lui souffla : appelle-la « la Godefroid »,

c'est court et historique, les clients s'en souviendront facilement ! Il me dit que s'il avait continué à être marchand de bières à Virton, il aurait eu aussi sa bière à façon et il aurait choisi de l'appeler : la bière des Récollets.

C'est fou comme on en revient toujours au patrimoine de sa région !

Un dépositaire se doit d'offrir de beaux décapsuleurs à ses fidèles clients.



Le must à l'époque, c'est d'offrir un beau briquet !

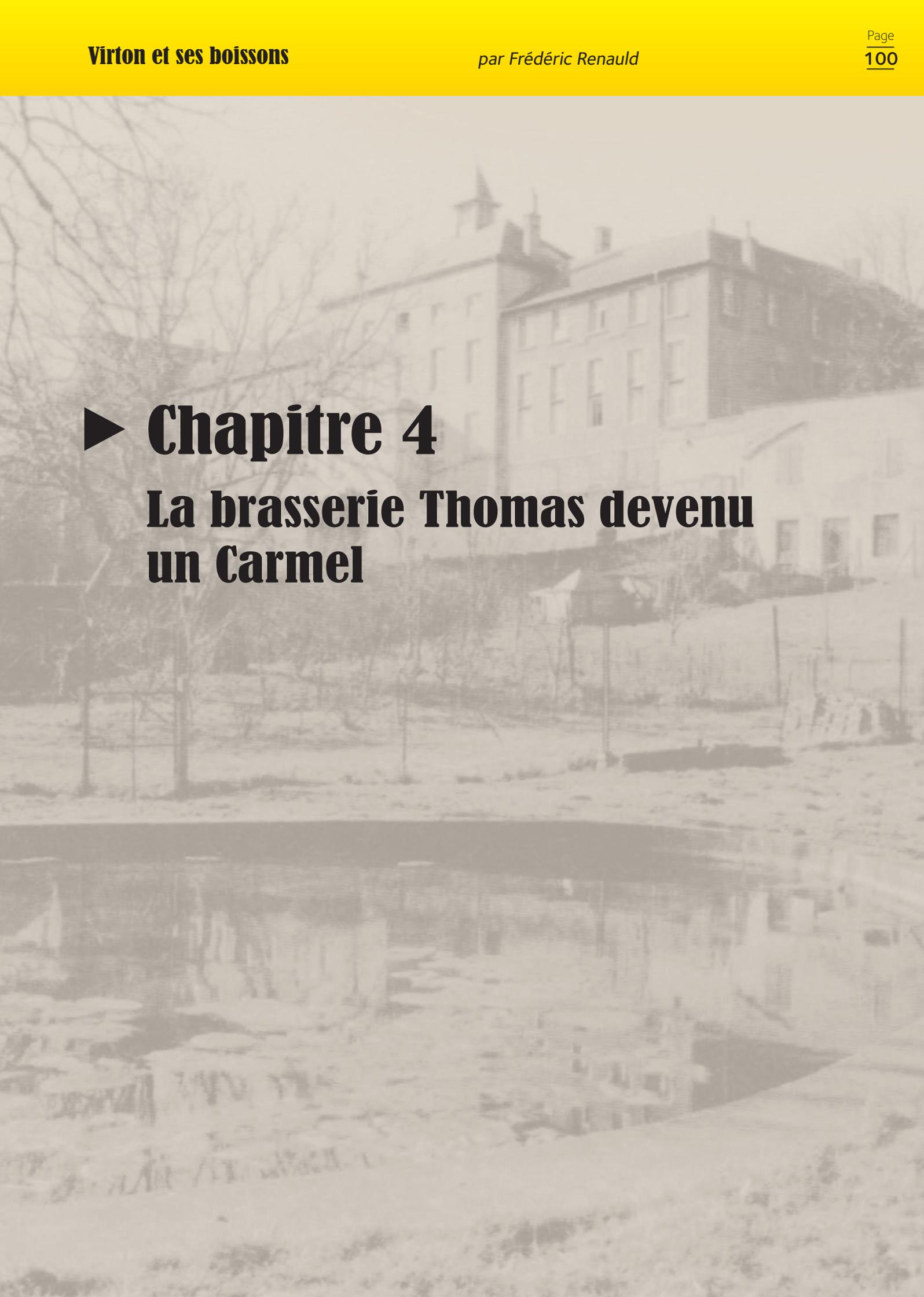


... et puis il y a les « cadeaux utiles » : un set de tournevis ou une brosse à vêtements.



... et toujours les stylos pour « les commandes ».





► **Chapitre 4**
**La brasserie Thomas devenu
un Carmel**

Route d'Etthe, il y eut d'abord une brasserie (**Brasserie Thomas**) qui devint un Carmel. De 1903 à 1989, une communauté de Carmélites vint s'installer à Virton dans ces bâtiments qui furent modifiés au fil des ans pour devenir l'actuelle Maison du Pain, rue d'Arlon.



Carte postale de 1905 où, depuis les bords du Ton, on a une vue (de gauche à droite) sur l'ancien hospice civil (les Récollets), sur l'Eglise de Virton et le Carmel. Celui-ci n'est habité par ses nouvelles pensionnaires que depuis 2 ans et le bâtiment n'est pas encore coiffé de son « clocheton ».



Depuis la vallée du Ton, on voit que le bâtiment a subi quelques modifications et agrandissements si on compare avec la carte précédente (où l'extérieur du bâtiment est encore celui d'une ancienne brasserie).



Quand on se rapproche du bâtiment, on en perçoit mieux sa longueur. La Chapelle de Sainte-Thérèse de L'Enfant Jésus n'a pas encore été construite.



Le Carmel Saint-Joseph côté jardin.



Carte postale d'après un dessin de J-C Servais.



Seule une vue aérienne nous permet d'avoir une idée des dimensions des bâtiments et de la propriété avec le mur d'enceinte qui délimite l'ensemble en descendant jusqu'à la rivière.



Ce n'est pas la « grande muraille » de Chine, mais ça y ressemble ! Si Virton n'est plus fortifié, le Carmel l'est bien !



Au-dessus : le chœur de la chapelle.

A droite : La chapelle de Sainte-Thérèse de L'Enfant Jésus et l'entrée du Carmel depuis la rue d'Arlon.



L'oratoire Notre-Dame qui se trouvait au grenier.

► Chapitre 5

**Le faubourg d'Arival était
la « rue des brasseurs »**



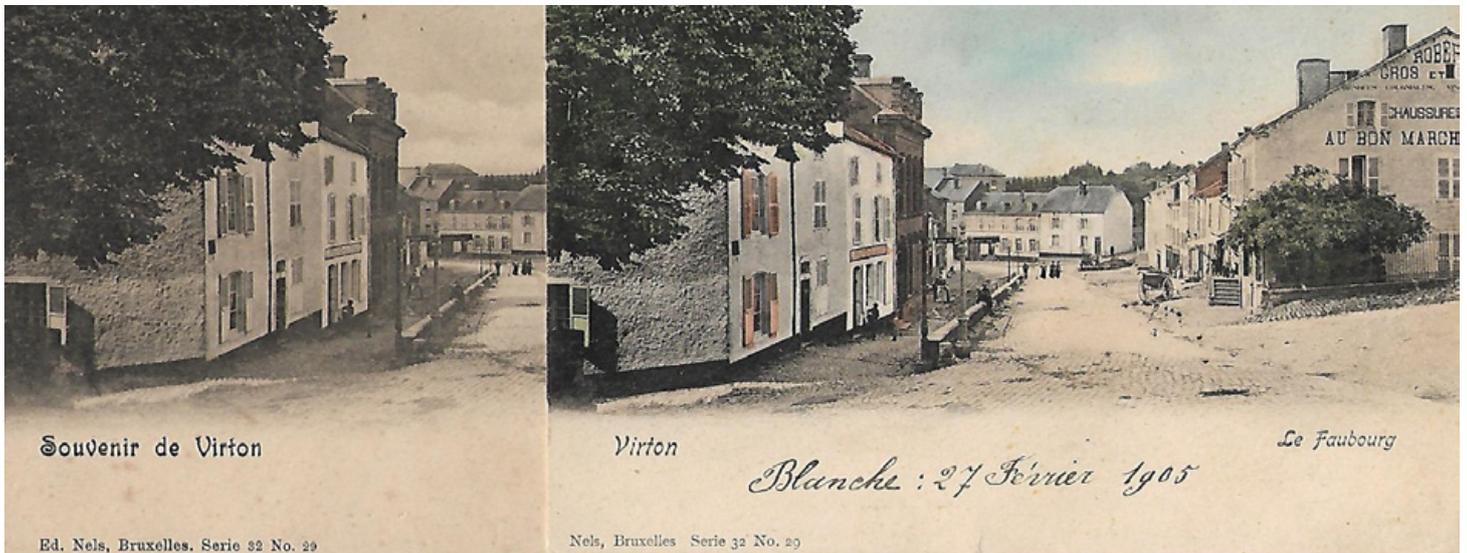
Bien sûr que le nom donné au faubourg provient de la tour d'Harival et qu'avec les années le « H » a disparu. Un faubourg est primitivement un quartier « hors le bourg » (de l'ancien français « fors » qui signifie « en dehors ») donc en dehors des murs ou au-delà des portes d'une ville. C'est le seul « Faubourg » de Virton. Au départ, c'est d'abord un chemin reliant le Vieux-Virton à la nouvelle ville médiévale.

Puis comme l'Avenue Bouvier, ce sera une des premières routes à relier Virton à Saint-Mard. C'est d'ailleurs pour cela que ce sont là des rues mixtes dont une partie se trouve en territoire virtonnais et l'autre en territoire saint-mardois. Donc historiquement la rue du faubourg commence à Virton et se termine à Saint-Mard.



Le Faubourg d'Arival vu d'avion dans le début des années 1960.

► Le Faubourg d'Arival, de haut en bas :



C'est une des premières cartes colorisées datée de 1905 de la célèbre série 32 de Nels, où l'on a ajouté quelques touches de couleurs bien réparties à celle en N/B.



Et oui, l'imprimerie Michel Frères n'a pas toujours été installée à la rue basse.

Elle a occupé le n°1 du Faubourg. C'est la quincaillerie Maheu qui occupait à l'époque l'autre emplacement.

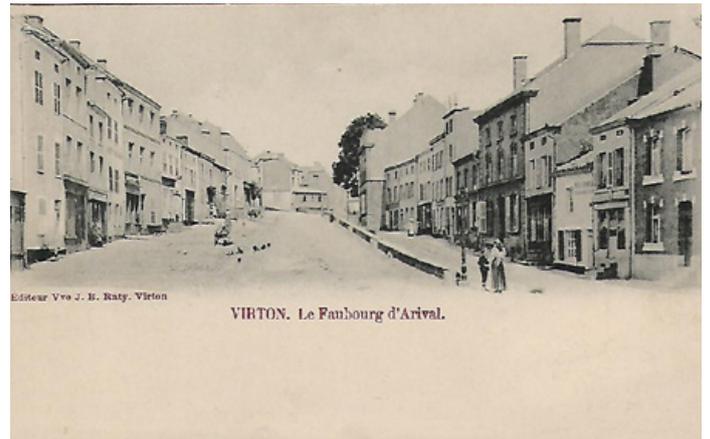


Si la première maison de gauche était une imprimerie, la deuxième a été une librairie ; la troisième fut la maison de maître de l'avocat Bray. Diable, que de lettrés dans le début de ce Faubourg !

Une vue d'avant 1940, où l'on remarque les dimensions des poteaux électriques de l'époque qui acheminaient l'électricité vers le centre de Virton. Celle-ci provenait de la Centrale électrique, établie à la rue du moulin, qui aura permis à notre cité d'avoir son autonomie énergétique durant de nombreuses années. On y voit aussi que le faubourg est séparé en deux avec un muret depuis ce poteau.



► Le Faubourg d'Arival, de bas en haut :



En haut à gauche : C'est une des premières cartes-vues du Faubourg que nous devons à l'imprimerie Raty. Datée de 1900, elle est écrite en allemand.

En haut à droite : Le libellé est imprimé en rouge (plus rare).

A gauche : C'est peut-être une des premières cartes musicales? (du Faubourg en tout cas)



► Les enfants du quartier posent pour la photo :



Ils ont reconnu le photographe et ils accourent pour la traditionnelle photo non loin du magasin « Au Roi Albert ». Ce bazar a d'abord été tenu par Randaxhe, puis par Lafontaine, éditeurs de cartes postales sur Virton.

► Il y a le Grand et le Petit Faubourg ...



Vous voyez sur votre gauche toutes ces petites filles presque au garde à vous et leurs parents assis sur des bancs devant leur maison, ils se trouvent dans le Grand Faubourg.



Ici aussi, un beau petit attroupement sur la droite. La charrette est celle d'un fermier, dont la ferme était située à l'emplacement actuel du supermarché GB. Vous remarquerez aussi que cette carte-vue comporte la mention « Rue des Faubourgs ».



Ces gens qui s'activent à débiter un arbre sur le côté droit, se trouvent quant à eux dans le Petit Faubourg.

Cette carte postale était offerte par la mercerie bonneterie « A Sainte-Marie » établie à la fois à Virton et à Ciney. Elle édita plusieurs cartes d'endroits connus de la cité.

Voici mon père, Henri Renauld, endimanché pour sa communion. Il pose devant la maison familiale qui se trouvait dans le Petit Faubourg.

A cause de la dénivellation du terrain, les maisons de droite (pour les photos) sont à contre bas de la route. Elles ont un chemin qui leur est propre ainsi que des escaliers d'accès.

Voyez en haut à gauche, « ON » c'était la fin de l'enseigne du magasin du coin : Delhaize Le Lion.

► Il y avait même un marché aux bestiaux :

Achille Renauld (brasseur de 1897 à 1913), pose devant le photographe durant la foire aux bestiaux du vendredi.

Il habite au petit faubourg (flèche rouge) juste à côté de la maison du brasseur Hobschette. Ils sont voisins pour les maisons comme pour les brasseries. Il ne faut pas oublier que les brasseurs à cette époque sont également souvent des fermiers-cultivateurs.



► Les arbres du Faubourg :



En haut à gauche : Les arbres du Grand Faubourg avaient atteint leurs sommets en 1948. Ils seront abattus dans les années qui suivront et ils ne seront jamais remplacés.

En haut à droite : Ici, on a planté des arbres des deux côtés du Faubourg.

A droite : Là par contre, il n'y a des arbres que du côté du Grand Faubourg.



► Il y avait déjà beaucoup de commerces au Faubourg :



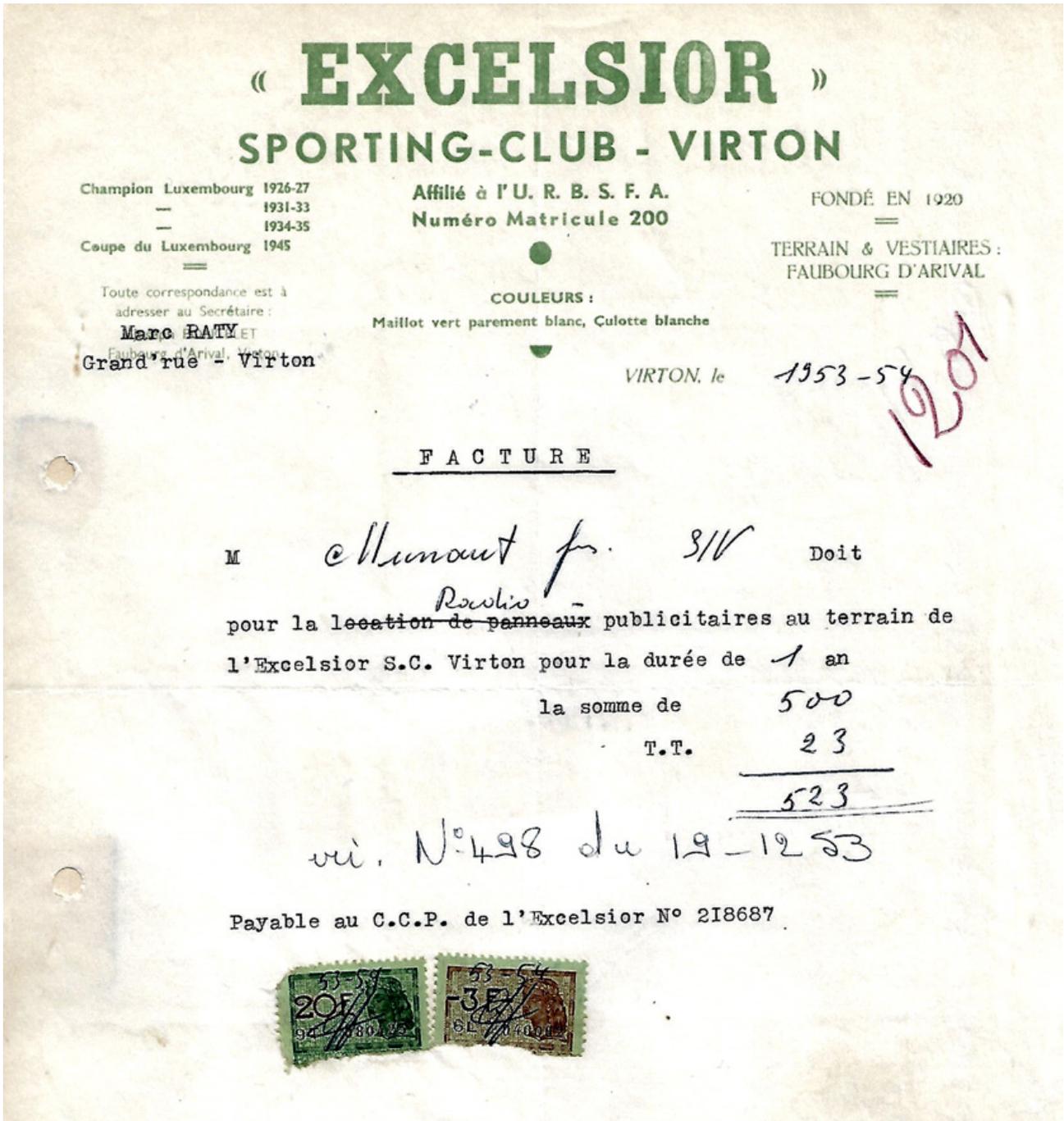
En ce temps-là, les devantures des magasins étaient toutes en bois et peintes en noir. Les noms des commerces étaient en lettres dorées. Ça faisait chic !



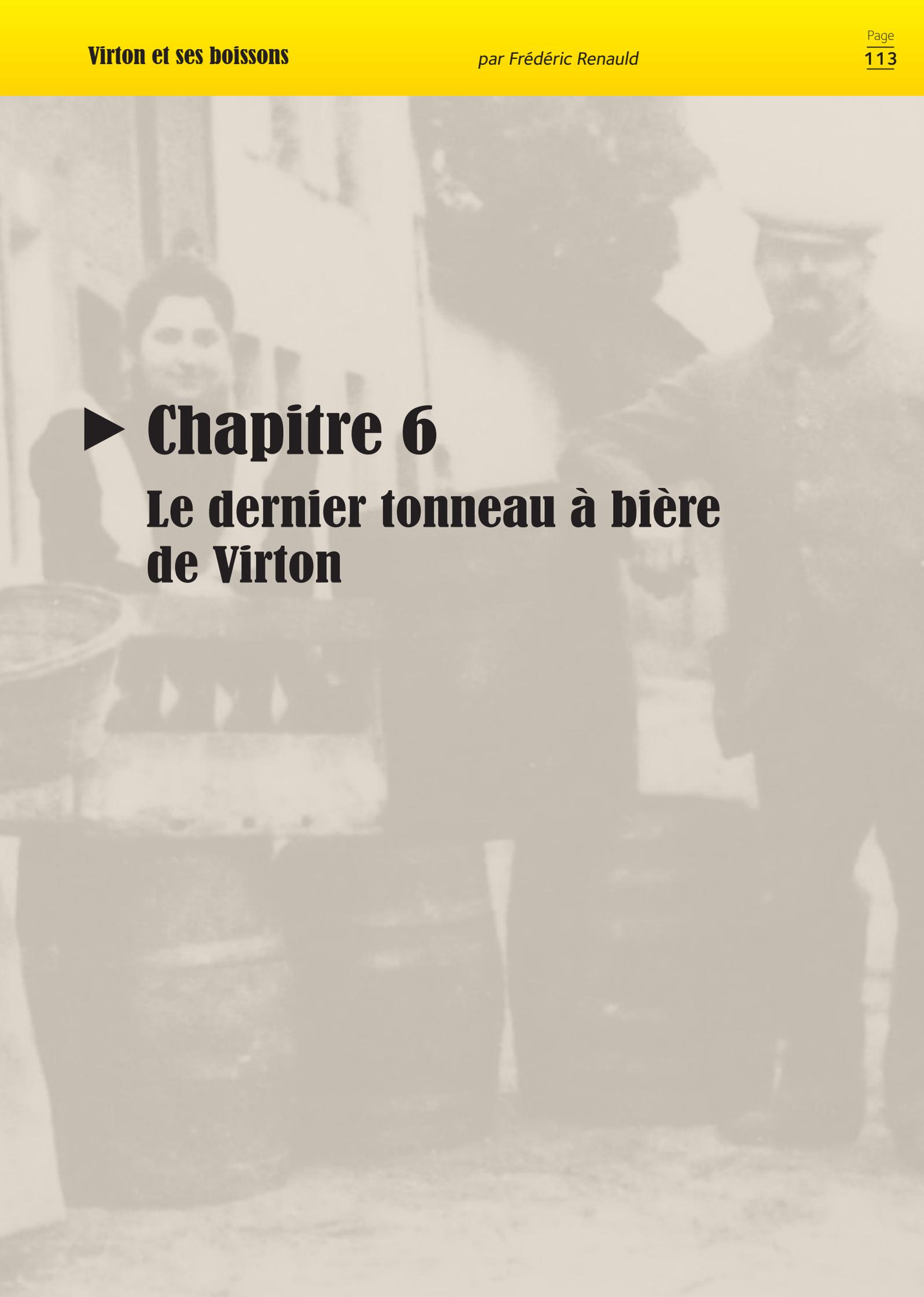
Là aussi, il y a eu plusieurs générations aux commandes.

Le dernier s'appelait René Bastien.





Voici une facture de l'Excelsior qui donnera à Virton ses couleurs verte et blanc. Comme indiquésur cette facture de 1953 : « maillot vert, parement et culotte blanche ».



► **Chapitre 6**

**Le dernier tonneau à bière
de Virton**



Il est de cette époque-là. On remarque qu'ils ne sont pas tous les mêmes : il y en a un petit, des moyens et des gros. Les plus gros ont 6 cerclages en fer. De toute manière, ils devaient même être tous différents au niveau de la contenance car le tonneau « rescapé » n'est pas un de 30 ou de 50 litres, ni même de 40 litres puisqu'il est marqué 38.

C'est bien le dernier, c'est un « rescapé » !

Ce petit tonneau de 38 litres de la brasserie Renauld n'avait pas été gardé dans la famille en guise de souvenir, on ne collectionnait pas beaucoup à l'époque et pas dans la famille Renauld. Et si c'était considéré comme « vidange », pourquoi le garder, on ne voyait pas l'aspect décoratif en ce temps-là. Pourtant il est en chêne et ne prend pas beaucoup de place !

Il a été retrouvé par un videur de maison, dans une ancienne épicerie de Saint-Mard dont les propriétaires étaient des conservateurs dans le sens qu'ils ne jetaient rien.

Il est fort ancien et date de la génération **Renauld-Herman** (1897-1913) voire **Renauld-Woygnet** (1877-1897). Ce n'est pas un des derniers tonneaux en chêne de brasseries qui étaient « à pression » et donc plus épais.

Quand la Brasserie du « Franklin » (Société coopérative « Le Progrès ») est en liquidation, ce n'est pas moins de 1 300 tonneaux (dont inventaire : 350 de 100 litres ; 150 de 70 litres ; 650 de 50 litres et 150 de 30 litres) qui sont vendus en vente publique en 1911. Il ne faut pas oublier qu'au

départ, les brasseries ne vendent de la bière qu'en tonneaux et que des anciennes brasseries comme les brasseries du « Franklin » ou Thomas n'ont jamais mis la bière en bouteille. Donc imaginez-vous le nombre de tonneaux que les 5 brasseries de Virton ont dû posséder à une certaine époque ? On a peut-être dépassé le nombre de 5 000 tonneaux en chêne !

Celui-ci serait certainement le dernier « rescapé » puisqu'aucun grand collectionneur sur les brasseries locales ou musée de la bière n'en possède de Virton.

En 1889, la brasserie Renauld possédait un atelier de tonnelier. Il y avait donc des tonneliers indépendants qui allaient dans les différentes brasseries réparer ces tonneaux. Certaines grosses brasseries locales en avaient même un à demeure.

Ces tonneaux avaient la vie dure, mais comme ils devaient tenir dans le temps, il fallait du costaud et de la qualité. C'était du « fait main » qui revenait très cher aux brasseurs.

En 1896, la brasserie Capon d'Etthe demandait 18 francs si un tonneau avait été percé de trous ou même s'il avait mauvais goût, c'est dire qu'on ne rigolait pas avec les détériorations.



Le voici recto et le verso de ce tonneau où le nom de la brasserie apparaît marqué au fer rouge. Ce tonneau a une contenance de 38 litres. A cette époque, on mesurait pour chaque tonneau, le nombre exact de litres. Il porte le numéro 711 donc il devait au moins avoir ce nombre de tonneaux à la brasserie Renauld à cette période.



Tous ces tonneaux avaient au minimum 4 cerclages avec des rivets. Quand ce tonneau a été réceptionné, il était dans un sale état et il a fallu le réparer. Le bois a été traité contre les verres à bois et a été ciré. Il a fallu refaire une bonde et en refaire son pourtour et cela a été fait par Henri Renaud. Il manquait un cerclage et cela a été refait à l'ancienne par Paulin Bouvy, maître forgeron à Sainte-Cécile.



- 1) On le remplissait par la bonde (qui était hermétique) et
- 2) le cafetier fixait un robinet en bois à la place du bouchon en liège qui était poussé à l'intérieur du tonneau.
A son retour à la brasserie, on le récupérait avant un nouveau remplissage.