



## Sommaire

Casseurs de glace et caves glacières	1
Compte-rendu 2022	2
L'Histoire derrière l'objet	3
Concours	4
Nos prochaines activités	6
Dans le pipeline ...	6
Ça se passe de l'autre côté de la frontière	7
Dons + impressum	7

## Casseurs de glace et caves glacières

Notre collègue Jean-André Stammel a rédigé récemment un article intéressant au sujet des caves glacières de Luxembourg-ville. Celui-ci a été publié dans le magazine « ons stad » numéro 126, que vous pouvez consulter sous le lien suivant :

<https://onsstad.vdl.lu/>

En complément de cet article, et sans vouloir entrer trop dans les détails, nous informons nos lecteurs qu'il existait différents types de caves de garde dans notre région. Certaines caves étaient installées en-dessous de la brasserie (comme p.ex. à Diekirch Bamerthal), dans un bâtiment annexe (Pierrard à Mellier, Hentschke à La Soye, Mousel à Clausen, etc.), installées sous terre ou encore creusées dans la falaise (Luxembourg-ville, Diekirch, etc.). Celles-ci étaient remplies de glace pendant l'hiver afin que la bière puisse mûrir dans des conditions optimales pendant toute l'année.

Ces caves n'étaient pas réservées uniquement au secteur brassicole, car d'autres métiers nécessitaient également un endroit de refroidissement, comme par exemple les bouchers, les pharmaciens, etc. En cas de pénurie de glace suite à un hiver trop chaud, celle-ci était importée par wagons depuis les pays scandinaves.

Avec l'invention de machines pouvant fabriquer le froid artificiel, la culture des « casseurs de glace » s'est perdue peu à peu. Ces personnes étaient équipés d'un bâton au bout duquel était fixé une boule de fer avec laquelle ils arrivaient à casser la glace. Ils disposaient également de scies à glace, de

*La cave glacière de la Brasserie de la Soye. On distingue très bien l'ascenseur qui remontait les blocs de glace en hauteur avant de les déverser dans le grand bâtiment.*

grosses pinces pour sortir le « bloc » de l'étang, parfois d'un traineau pour acheminer le bloc jusqu'à la route qu'ils chargeaient ensuite sur leur chariot. Ces blocs étaient vendus aux brasseurs s'ils travaillaient pour leur propre compte.

La première installation de froid artificiel a été installée dans notre région en 1884 à la brasserie de Diekirch, suivie en 1892 par la brasserie

Henri Funck. Avec ces installations modernes, les brasseries n'avaient plus besoin de glace pour leur fabrication de bière. Uniquement certains soutireurs étaient encore approvisionnés en glace, jusqu'à la disparition de ce métier après la Deuxième Guerre Mondiale.

YC ● MD



*Des caves gigantesques ont été construites de 1882 à 1884 près de la gare à Diekirch.*

## Compte-rendu 2022

Le bilan 2022 de notre association peut être qualifié d'optimiste. La pandémie toujours d'actualité a eu comme conséquence l'arrêt d'une partie de nos activités régulières. Le temps total consacré à nos activités bénévoles a affiché un recul d'environ 30 %. Cela s'explique par le fait que nous sommes actuellement en train de rénover une grande capsuleuse automatique. Étant donné que le ponçage dégage beaucoup de poussière, cette activité ne peut avoir lieu qu'à l'extérieur. Or, les mois de février et décembre ont été marqués par un grand froid, tandis qu'une canicule en août nous empêchait de travailler correctement.

De l'autre côté, nous avons consacré plus de temps aux recherches historiques, et ceci à cause d'un nouvel ouvrage qui est actuellement en cours de rédaction. La maquette de ce livre comporte

jusqu'à présent 114 pages écrites qui passeront cette année les étapes de corrections et de relectures. La mise en page débutera en 2024.

### Chiffres-clés au 31 décembre 2022 :

1 020,10 heures bénévoles ont été prestées en 2022, dont 12 % consacrées aux rénovations, 24 % aux recherches historiques et 20 % au classement. Le grand total d'heures travaillées est maintenant de 38 767,65 heures.

Notre base de données comporte 6 449 photos historiques, 10 777 articles de journaux et 6 032 documents. Le nombre total de fichiers est de 75 472 unités.

YC ● MD

## L'Histoire derrière l'objet

Nous vous proposons dans cette nouvelle rubrique des informations de fond sur un objet brassicole de collection bien connu.

Nous avons choisi pour cette première édition le thermomètre de poche de la Brasserie de Diekirch. De petite taille, pouvant se glisser discrètement dans chaque poche de chemise, ce gadget avait été mis au point probablement par les responsables du marketing de la brasserie, faisant référence à l'école de débit de la brasserie.

L'« école de tirage » a été inaugurée le premier février 1966, et faisait office de « première » dans le monde brassicole luxembourgeois. Le but recherché était le perfectionnement du service au client, et, par ricochet, augmenter le volume de bière vendue. Et effectivement, cette initiative répondait à une demande croissante. À cette époque, beaucoup de cafés étaient gérés par des femmes, leurs époux gagnant leur vie dans une usine ou dans l'agriculture. Elles exerçaient donc leur travail comme elles pensaient qu'il faudrait le faire – et avec des résultats fort différents d'un établissement à l'autre.

L'école de débit devait donc remédier à cette situation et uniformiser la qualité du service à un niveau élevé. Les participants à ces cours de

tirage découvraient non seulement les secrets de la fabrication de la bière, mais apprenaient également comment manipuler les tonneaux, gérer leur stockage, régler l'afflux de CO<sub>2</sub>, entretenir correctement les pompes, etc.

Ils apprenaient comment servir une bière parfaite, avec un beau col de mousse, dans un verre rincé à l'eau claire. Sans oublier le côté marketing, qui consistait à tourner le logo du verre face au client, à utiliser des sous-bocks propres, à joindre une collerette aux verres tulipes, faire de la publicité décente sur les murs, etc. Bref, créer un environnement parfait pour une boisson parfaite ! À la fin du cours de tirage, chaque participant recevait un certificat, attestant sa participation à ce cours.

Mais attention ! Il ne suffisait pas de participer une fois à ces cours et retomber après dans le train-train quotidien. Les membres du service commercial effectuaient des contrôles dans leurs établissements sous contrat et évaluaient différents points de leur liste. Et un point concernait la température de la bière servie, mesurée à l'aide de ce thermomètre.

Nous ignorons si tous les participants aux cours de tirage recevaient un tel thermomètre de poche,

①



②



③





Les élèves de l'école de débit étaient principalement des femmes qui géraient le bistrot familial.

mais nous pouvons affirmer qu'ils ont été employés par les service commercial dans le cadre de ces contrôles.

Quand on regarde les verres à bière servis de nos jours aux clients (des restes de rouge à lèvres sur le verre, les serveurs qui agrippent les verres par le bord, l'absence de sous-bock qui fait goutter la bière sur le pantalon du client, etc.), on peut devenir nostalgique en pensant à ce bon vieux temps où servir une bière parfaite était considéré comme gage de valeur.



Ce verre soi-disant propre aurait fait objet d'une note insuffisante lors d'un contrôle de qualité.

YC ● MD

Photo : Cédric PETIT



Notre vice-présidente Marie-Claire Martin remet le coffret Gengouf et le casier Orval à Monsieur Sébastien Lallouette de Gérouville.

## Concours

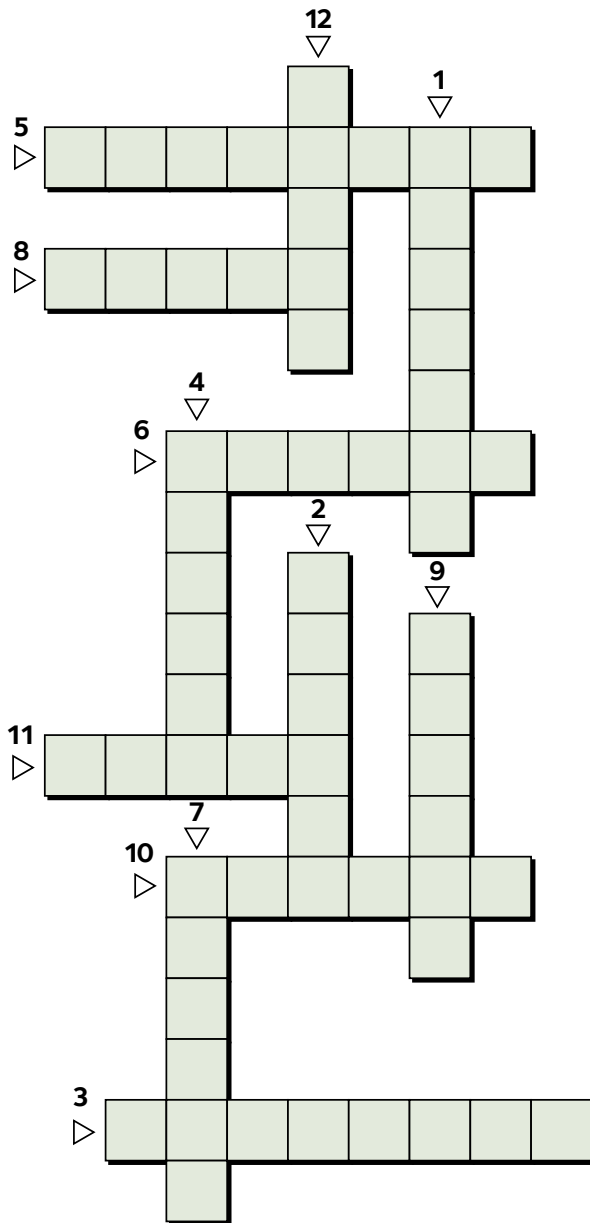
La participation à notre troisième concours a rencontré un grand succès, car pas moins de quatre participants nous ont renvoyé la grille correctement remplie. Nous avons donc dû procéder à un tirage au sort et l'heureux gagnant était Monsieur **Sébastien Lallouette** de **Gérouville**.

Le quatrième concours porte de nouveau sur les brasseries et dépositaires du Grand-Duché de Luxembourg. Le sponsor de ce jeu est l'entreprise **Cattitude** de Dudelange qui nous a préparé une Discovery Box, composée de 12 canettes de 40 cl.

Bonne chance.

### Réponses du concours #3 :

- |             |               |             |
|-------------|---------------|-------------|
| 1. Paulin   | 5. Gerouville | 9. Vaes     |
| 2. Mellier  | 6. Degrelle   | 10. Dachy   |
| 3. Sanglier | 7. Mousel     | 11. Maire   |
| 4. Doucet   | 8. Muno       | 12. Renault |



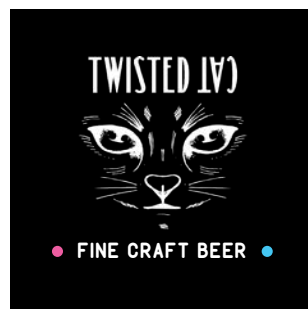
## Concours #04

Sujet : Grand-Duché de Luxembourg

- 1) Quelle brasserie fabriquait la « Mansfeldbräu » ?
- 2) Quel était le nom du premier brasseur chez Battin ?
- 3) Quelle limonade a été fabriquée par la Brasserie d'Esch ?
- 4) Quelle célèbre bière munichoise a été distribuée dans les années 1970 par la Brasserie de Diekirch ?
- 5) Dans quelle localité se trouvait la Malterie Drussel ?
- 6) Quel était le nom du propriétaire de la Brasserie de Dudelange ?
- 7) Quelle brasserie fabriquait la bière « Bofferding Edel » dans les années 1970 ?
- 8) Comment refroidissait-on principalement les bières au 19<sup>e</sup> siècle dans les caves de garde ?
- 9) Dans quelle localité belge Jules Simon avait-il acquis une brasserie dans les années 1930 ?
- 10) Quel est le nom du propriétaire-directeur de la Brasserie d'Eich, qui a vendu la brasserie en 1951 ?
- 11) L'établissement « Kofferpaan » de Luxembourg-Ville débitait quelle marque de bière ?
- 12) Comment appelle-t-on le gros bâton, dont on se servait pour descendre les tonneaux de bière dans la cave ?

La grille complétée est à soumettre pour au plus tard le 1<sup>er</sup> avril 2023. En cas de plusieurs retours conformes, le tirage au sort définira le gagnant. Ce dernier sera contacté par nous pendant la semaine 15. Il pourra récupérer son lot soit au musée, soit à notre secrétariat à Etalle. Si le lot n'est pas enlevé endéans deux mois, il sera utilisé pour un concours futur, le gagnant ne pouvant réclamer aucun dédommagement. Sont exclus du concours actuel les gagnants des deux concours précédents et les membres de notre association.

Nous remercions  
l'entreprise **Cattitude**  
qui a sponsorisé  
ce concours



## Nos prochaines activités

Notre association participera le **dimanche 5 mars** à la « **Journée de l'histoire** » à **Vichten**.

Organisée par le cercle d'histoire de Mertzig et de Vichten, cette manifestation a pour but de faire connaître les associations actives dans le milieu de la recherche historique et de la préservation du patrimoine.

Notre colleuse d'étiquettes de 1900 sera exposée sur notre stand et pourra être activée par les visiteurs intéressés. Vous ne pourrez pas louer notre stand !



Une autre manifestation à laquelle nous avons répondu présent est le « **Fierkelsmaart** » le **dimanche 2 avril** à **Rambrouch**. Nous serons présents avec notre fameux camion débit datant de 1974 où vous pourrez déguster plusieurs sortes de bières spéciales. Celles-ci pourront également être acquises pour consommation à domicile avec les conseils zythologiques de notre partenaire du jour Thomas Clément, patron du magasin Houblon d'Or.



## Dans le pipeline ...

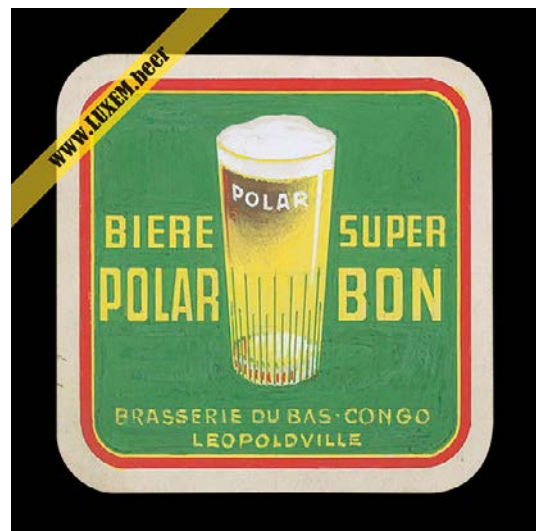
Nos collègues de la « Maison de l'Imprimerie » de **Thuin** organisent prochainement une grande exposition dédiée au matériel publicitaire brassicole.

Intitulée « **L'image de la bière en Belgique - techniques d'impression** », cette exposition illustre à quel point les imprimeries étaient utiles aux brasseurs désireux d'augmenter considérablement leurs ventes.

À l'époque, il était très difficile de convaincre surtout les brasseurs de village à investir dans la publicité, car ils n'y voyaient aucun intérêt étant donné qu'ils disposaient d'une clientèle de tradition. Mais cette situation changeait au plus tard avec l'apparition du transport automobile. À partir de ce moment, les combats de concurrence n'avaient non seulement lieu dans les villes desservies par le chemin de fer, mais étaient également transposés au milieu rural.

Dans cette exposition sont expliquées les différentes techniques d'impression : les impressions lithographiques et offset pour papiers, l'impression des calques pour verres, tôles et toiles, les marquages au fer, etc.

Notre association a participé activement à cette exposition par la mise à disposition de nombreuses pièces issues de notre fonds « Procédés d'impression ». Nous vous tiendrons informés sur notre page Facebook après le lancement de la campagne de publicité par la Maison de l'Imprimerie.



Prototype d'un sous-bock peint entièrement à la main. Ce type d'objet pourra être découvert dans l'exposition à la Maison de l'Imprimerie à Thuin.

## Ça se passe de l'autre côté de la frontière ...

Nos collègues du « Musée français de la Brasserie » de Saint-Nicolas-au-Port organisent les 30, 31 mars et 1<sup>er</sup> avril 2023 un colloque intitulé « **Brasseries au temps de l'Art déco dans le Grand Est** ».

Le colloque est divisé en quatre parties avec les thèmes suivants :

- 1) La Lorraine, terre des brasseurs (jeudi matin) ;
- 2) Le patrimoine brassicole des années trente dans le Grand Est (jeudi après-midi) ;
- 3) Les brasseries et l'architecture au temps de l'Art déco (vendredi) ;
- 4) L'art et la bière : décor et publicité (samedi matin).

Le détail du programme peut être consulté sur la page <https://passionbrasserie.com> du musée.



## Dons

Plusieurs dons nous ont également été faits ces derniers mois :

- Un lot de jetons par Monsieur Mettenhoven Tom ;
- Une veste d'ouvrier de Diekirch par Monsieur Baraio Tino ;
- Une photo de bistrot et un verre par Monsieur Gaspar Romain ;
- Un lot de sous-bocks par Monsieur Bintener Romain ;
- Un lot de coupures de presse par Monsieur Heckemans Romain ;
- Une bouteille de la Brasserie de Wéris par Monsieur Bal Jean-Pierre ;
- Une pompe en faïence Diekirch par Monsieur et Madame Thielen ;
- Un coffret Diekirch par Monsieur Hamling Armand ;
- Un lot de verres à bière par Monsieur Eppe Nelson.

# URGENT

**Nous cherchons  
urgemment un endroit  
sec pour entreposer  
25 palettes !**

**Contact :  
info@LUXEM.beer**