



Sommaire

L'œuvre est accomplie !	1
Nos récentes activités avec le Zapwoon	4
L'expo de mars	6
Les étudiants à la découverte des secrets de la bière	7
L'Histoire derrière l'objet	8
Dons & impressum	9

L'œuvre est accomplie !

Le livre « La Brasserie Nationale – D'artisans locaux à l'acteur mondial » est enfin disponible ! Il a fallu plus de 1500 heures de travail, réparties sur 8 ans, pour mener à bon port cette création.

Et le résultat se laisse voir. La très grande majorité des critiques a été hautement positive, aussi bien de la part des responsables de la brasserie, que des amateurs qui l'ont lu. Certains ont d'ailleurs confirmé avoir dévoré les 340 pages en moins d'un weekend !

Monsieur Georges Lentz, administrateur de la Brasserie Nationale, nous a confié : « J'étais au début assez sceptique quant à la réalisation d'un tel ouvrage. Surtout après avoir lu le manuscrit de 111 pages qui était assez indigeste. Je me suis posé la question, qui allait lire une brique pareille ? Mais finalement, je suis très fier du résultat ! ». Un administrateur d'un grand groupe industriel international a écrit : « Bravo pour le magnifique livre sur l'épopée de la Brasserie Bofferding et de ses composantes. Je vous souhaite de continuer sur cette voie pendant les décennies à venir. ». Monsieur van Linthoudt, spécialiste des brasseries bruxelloises, en a dit : « Je cherche depuis des décennies toutes sortes d'informations sur les brasseurs et dépositaires bruxellois. Et j'ai trouvé dans ce livre des détails sur mon secteur de recherches, que j'ignorais jusqu'à présent ! ». Madame Krier nous a écrit : « Que de trouvailles ! Et en plus, facile à lire. Bravo pour cette mise en évidence du patrimoine. ».

La présentation du livre a eu lieu le



3 avril à la BrauStuff, à laquelle tous nos lecteurs ont été invités via la newsletter précédente. La salle était pleine à craquer et un tiers des auditeurs devait rester debout, faute de place. Tous les invités ont été accueillis par Madame Isabelle Lentz, CEO de la Brasserie Nationale, et Monsieur Yves Claude, auteur du

livre. Non seulement de nombreuses personnes issues du milieu brassicole s'étaient déplacées à Bascharage, mais également des politiciens, des collectionneurs ou simplement des amoureux de l'histoire.

Les paroles d'introduction ont été prononcées par Monsieur Fabien Cesarini, responsable de la communication chez Munhoben. À cette occasion, il a informé le public que la Brasserie Nationale allait faire don des recettes générées par la vente du livre à l'association Musée brassicole des deux Luxembourg. Puis, c'était au tour de Monsieur Yves Claude de donner des explications, comment l'idée de ce livre



Photo : Pascale HANSEN

La présentation a été accompagnée d'anecdotes, issues de l'histoire plus que bicentenaire des brasseries concernées.



Photo : Romain HECKEMANN

Les représentants de la Brasserie Nationale ont l'air contents après la présentation du livre. De gauche à droite : Raymond Martin (administrateur BN), Yves Claude (auteur), Georges Mathias Lentz (administrateur BN), Isabelle Lentz, (CEO BN) et Mathias Lentz.

est née à Diekirch. Ensuite, tous les chapitres ont été décrits sommairement, accompagnés d'anecdotes. La présentation du livre s'est terminée avec les remerciements aux différentes personnes, qui ont contribué – de loin ou de près – à la réalisation de ce livre. Les applaudissements de la salle étaient à la hauteur du temps et de l'énergie investis dans ce projet.

Finalement, les responsables de la brasserie ont offert gratuitement un livre à toute personne présente ce jour-là. Un walking-dinner a clôturé cet événement. Ce travail étant clôturé, nous pouvons passer dorénavant au point suivant de notre liste d'ouvrages à réaliser ...

YC ● MD

Le livre est disponible au prix de 45 euros auprès de :

- Musée d'Histoire de la Brasserie de Diekirch à Diekirch,
- Bureau du Musée brassicole des deux Luxembourg à Etalle,
- Librairies Ernster
- Monsieur Thill Paul, rue Dicks-Lentz 160 à Oberkorn



Photo : Pascale HANSEN



Photo : Romain HECKEMANN

Nos récentes activités avec le Zapwoon

Pour remédier à notre trésorerie à sec, l'année 2025 est consacrée au brassage d'argent au détriment de nos projets de rénovations. Car, « l'argent est le nerf de la guerre », comme l'affirmaient déjà nos ancêtres. Et des projets, il n'en manque pas !

Une première sortie avec notre camion débit s'est faite à Rambrouch à l'occasion du Fierkelsmaart le 6 avril. Le vent était parfois glacial et la bière avait du mal à trouver son amateur. Ce sont finalement les vins de fruits rouges, le vin à la pomme et le vin à la cerise qui ont sauvé la mise.



Notre partenaire à la course de côte de Lorentzweiler a été le Motor-Club MC Gunfighters.





la première journée était réservée aux karts, et la deuxième aux voitures de course.



La seconde sortie a eu lieu le lundi de Pâques à Lorentzweiler lors de la fameuse course de côte. Nous étions installés au milieu de la course entre deux virages séparés par une longue ligne droite. Il s'agissait d'un emplacement stratégiquement intéressant, et la météo a été heureusement clémente malgré les mauvaises prévisions.

Notre troisième sortie couvrait le weekend des 21 et 22 juin à la piste d'essai de la Good-Year à Colmar-Berg. L'Écurie Auspuff, nouvellement constituée, nous avait invité ce weekend, dont

Les rentrées générées par la vente de boissons ont permis de compenser partiellement les dépenses conséquentes de l'année passée. Croisons les doigts que cette tendance continue !

YC ● MD



L'expo de mars 🇧🇪

Le Rotary Attert, Sûre et Semois a organisé le weekend des 8 et 9 mars son traditionnel *Salon des Brasseurs et du Flipper* au hall polyvalent d'Arlon. Notre association ainsi que nos collègues d'Autour du Calice ont de nouveau répondu présent.

Comme en 2024, nous y avons organisé une exposition sur les brasseurs, les soutireurs et les limonadiers de la Province de Luxembourg. Les localités passées sous la loupe cette année-ci ont été Athus, Aubange, Bande, Baranzey et Barvaux, dont les entreprises représentées s'appelaient :

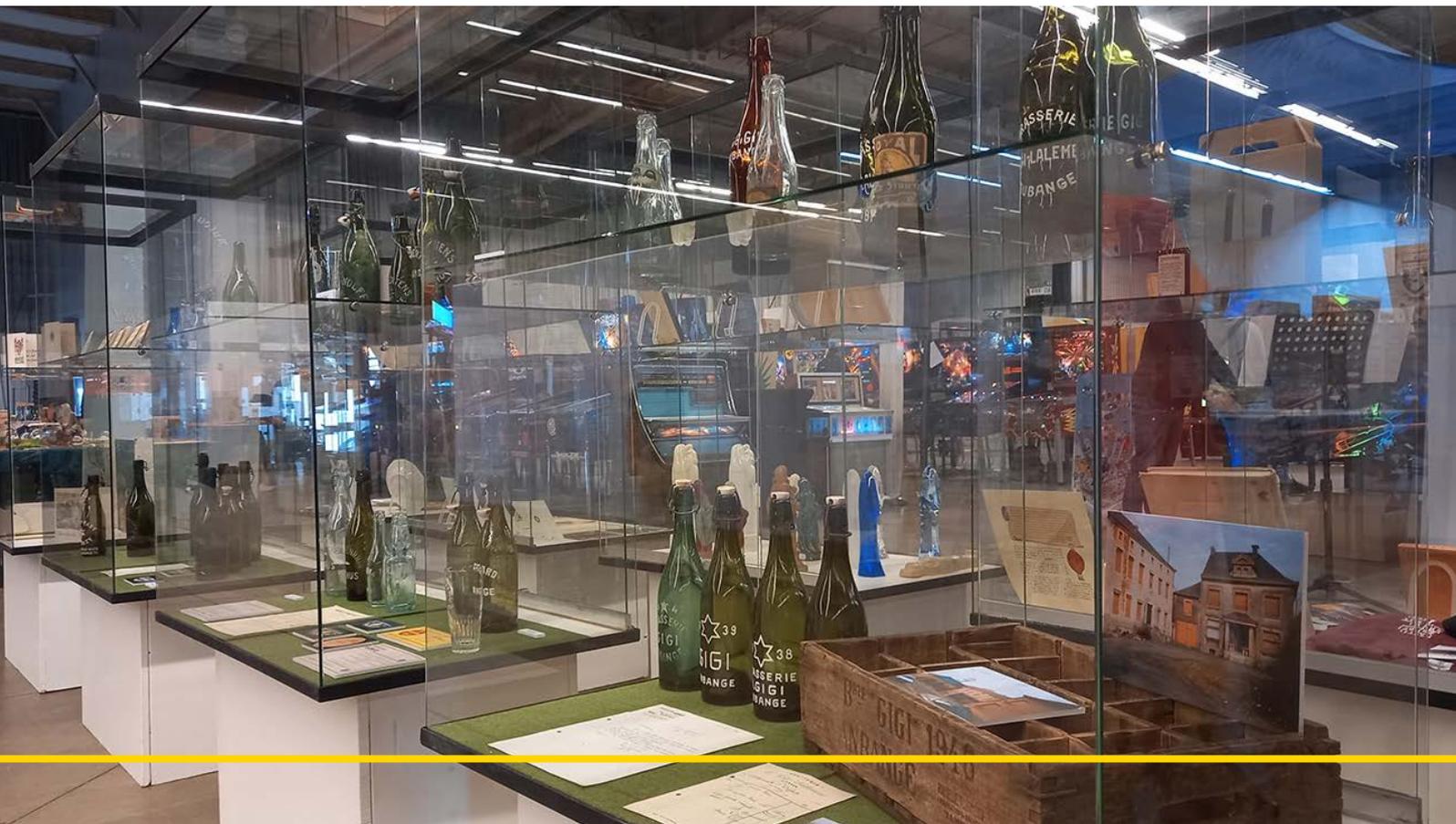
- Gueury-Fary (Baranzey, soutireur) ;
- Joway-Glaude (Barvaux, soutireur) ;
- Toussaint frères (Bande, brasseurs) ;
- Pouhon de Bande (Bande, limonaderie) ;
- Emond L. (Athus, soutireur) ;
- Wolf Albert (Athus, soutireur) ;
- Mertens Jean (Aubange, soutireur) ;
- Henrion René (Athus, soutireur et limonadier) ;
- Henrotin Arthur Eugène (Aubange, marchand) ;
- Bayenet Auguste (Aubange, brasseur) ;
- Bernard Jean (Aubange, brasseur) ;
- Gigi-Lallement (Aubange, brasseur).



Le succès a de nouveau été au rendez-vous et beaucoup de personnes sont venues admirer les pièces exposées. Un visiteur nous a même fait part de ses souvenirs, les larmes aux yeux, quand il a travaillé à la brasserie Gigi étant adolescent.

Nous participerons de nouveau l'année prochaine au Salon du Brasseur et du Flipper. L'exposition sera alors consacrée aux entreprises de Bastogne et de Bertogne.

YC ● MD



Les étudiants à la découverte des secrets de la bière 🇱🇺

Notre musée à Diekirch a accueilli le 5 mai une classe d'adolescents du Lycée technique agricole de Gilsdorf. Encadrés par leur enseignante Madame Mersch, les jeunes sont partis à la recherche de l'évolution de la bière et des entreprises actives dans ce secteur.

Les jeunes agriculteurs en herbe connaissaient déjà la bière de type Pils, mais ont découvert également les différents types de fermentation (basse, haute, spontanée et mixte), ainsi que les différentes céréales utilisées pour la fabrication du malt (orge, épeautre, etc.).

Au niveau historique, les activités de maltage étaient parfois intégrées au sein d'une brasserie. Mais souvent, leur propre production était insuffisante et le restant du malt a été acheté en grandes quantités auprès des fournisseurs étrangers. La ville de Diekirch a joué un rôle important dans cette branche d'activités, car, hormis la malterie de la Brasserie de Diekirch, elle abritait également deux des trois malteries indépendantes du Grand-Duché.

Un autre sujet abordé a été la collecte de glace sur les étangs pendant la période d'hiver. Avant le déploiement massif de la technologie



Photo : Romain HECKEMANN

du froid industriel dans les usines, cette activité était très appréciée des agriculteurs locaux qui assurait une rentrée pécuniaire pour ces derniers. La glace était alors entreposée dans des grandes caves glacières et distribuée en été pour refroidir les bières chez les débitants.

La visite a été très instructive aussi bien pour les élèves que pour l'enseignante et ils voient le produit Bière bien différemment maintenant.

YC ● MD



Photo : Romain HECKEMANN

L'Histoire derrière l'objet

Chaque collectionneur brassicole luxembourgeois les a déjà croisés : les produits affichant la marque « Luxembourg », sans aucune autre mention apparente et visible. Déclinée sur étiquettes, verres et autres gadgets publicitaires, la marque « Luxembourg » était censée faire la promotion pour la bière luxembourgeoise. Mais par qui ?

Collection : Tom METTENHOVEN



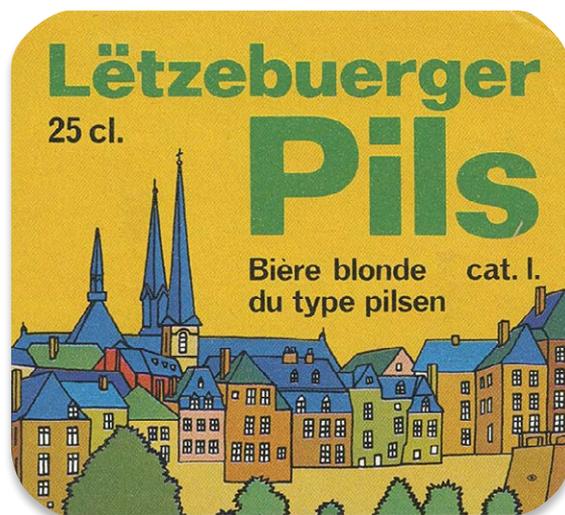
L'idée de cette stratégie de marketing est née à l'école de brasserie de Weihenstephan, en Bavière (*Technische Hochschule München, Lehrstuhl und Institut für Technologie der Brauerei I, Fakultät für Brauwesen*). Cet établissement a été sélectionné en 1970 par les brasseries de Diekirch, de Clausen et Bofferding, en vue d'une fusion de ces trois entités. Vu les différences quant à la structure juridique de ces trois acteurs, le conseil d'experts s'est avéré indispensable.

En plus des recommandations formulées au sujet de la gérance de l'entreprise et de l'optimisation du processus de fabrication par les Messieurs Narziss, Kieninger, Dippert et Frommes, ils ont également proposé des améliorations au niveau du marketing. À cette époque, le marché français s'est annoncé très prometteur suite à la fermeture de nombreuses brasseries locales.



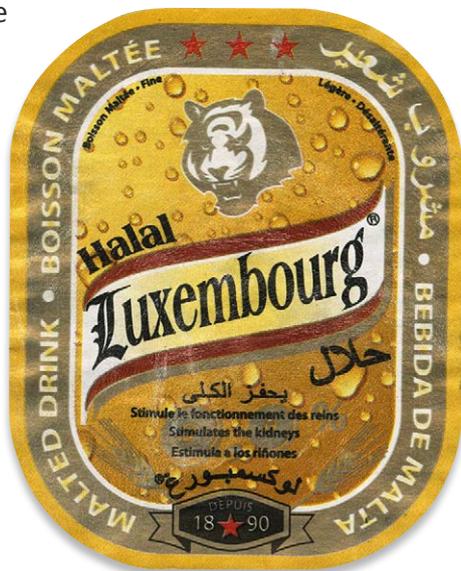
Aucune brasserie luxembourgeoise n'y a été massivement présente et les noms Bofferding, Clausen et Diekirch largement inconnus. Dès lors, on pouvait implanter une nouvelle marque commune aux trois brasseries précitées, la « Luxembourg ».

Les décisions au sujet d'une fusion piétinant sur place, la brasserie Bofferding a fini par claquer la porte et le projet de fusion a volé en éclats. La Brasserie de Clausen S.A. s'est donc tournée vers sa voisine de quartier, à savoir la Brasserie de Luxembourg S.A. Disposant de tous les avis, analyses et recommandations nécessaires, Clausen et Mousel ont fusionné en 1971. La nouvelle entreprise opérait dorénavant sous l'enseigne « Brasseries Réunies de Luxembourg S.A. », renommée en « Brasseries Réunies de Luxembourg Mousel-Clausen » cinq mois plus tard.



Elle a mis en pratique les recommandations de marketing des experts allemands et la marque « Luxembourg » a vu le jour. Elle a été déployée principalement sur le territoire de la France, mais également dans le secteur off-trade, à savoir les stations-service, les supermarchés, etc. Finalement, elle a disparu du marché de la Grande Région vers 2000.

Mais la marque n'est pas morte, loin de là ! Elle a ressuscité dans le nord du continent africain où elle est fabriquée par une brasserie algérienne.



Il faudrait prendre des renseignements, si un grossiste luxembourgeois serait prêt à importer une bière maghrébine du nom « Luxembourg » au Grand-Duché de Luxembourg ?

(Pour plus de renseignements à ce sujet, consultez le livre « La Brasserie Nationale – D'artisans locaux à l'acteur mondial », pages 201 à 209)

YC ● MD

Dons

Plusieurs dons nous ont été faits ces derniers mois :

- Un lot de documents de la Brasserie de Diekirch par Monsieur Beckerich Nico ;
- Un lot de sous-bocks par Monsieur Pinto Laurent ;
- Un lot de sous-bocks par Monsieur Gaspar Romain ;
- Un annuaire Benelux de la brasserie 1974 par Monsieur Proietti Fernando ;
- Un lot de pièces détachées pour chariots par Mesdames Muller ;
- Un coffret commémoratif par l'administration communale Grosbous-Wahl ;
- Un thermomètre Chevron par Monsieur Gigi Guillaume ;
- Un camion Sinalco en modèle réduit par Monsieur Thill Paul ;
- Une enveloppe Canada-Dry par Monsieur Reding Guy ;
- Un lot de verres par la famille Lamand ;
- Un lot de verres par Monsieur Prim Marco ;
- Un lot de sous-bocks par Monsieur Hansen Franck ;
- Un lot de sous-bocks par Monsieur Heckemanns Romain ;
- Un lot de publicités par Monsieur Renauld Frédéric ;
- Un lot de jeux de cartes Diekirch par Monsieur Schaul Patrick ;
- Un lot de verres par Monsieur Schweisthal Henri ;
- Un lot de verres par Monsieur Cornet Olivier ;
- Un lot de documents par Monsieur Bissen Leo ;
- Un lot de verres par Monsieur Michaelis Philippe.