



Sommaire

| | | | | | |
|--|---|--|----|------------|----|
| The roof is on fire | 1 | De la chaudière à la bouteille : une question de pression | 9 | Dons | 13 |
| Histoire de la sucrerie | 2 | Silence, moteur ! Action ! | 10 | Nécrologie | 13 |
| Schéma de la sucrerie avec utilisation des différentes pièces de 1990 à 2018 | 6 | Mois des archives | 11 | Impressum | 13 |
| Photos de l'intérieur de la partie administrative de la sucrerie | 7 | Presse locale | 12 | | |
| | | Chevaux de fonte et d'acier | 12 | | |

The roof is on fire

Dimanche matin, 6 heures, le téléphone mobile vibre. Mais qui veut m'empêcher de dormir ? Il n'y a quand-même pas de brocante ce jour-ci ? La brasserie de Diekirch est en feu. C'est quoi cette histoire encore ? Je me lève, je vais au salon et démarre l'ordinateur. Première page des nouvelles : « Feier zu Dikrech », « Grousbrand an der aler Brauerei ! ». Des flammes de quatre mètres de

hauteur. Mon dieu, le musée militaire n'existe plus ! Un patrimoine historique complètement détruit. Mais, ce pignon, ce n'est pas celui de l'ancienne brasserie !? C'est celui de la sucrerie ... Bon, c'est moins grave, mais cela reste néanmoins tragique.

En parcourant les différentes pages, les noms de « brasserie de Diekirch » et « aal Brauerei » reviennent régulièrement. Peu après,

de nombreux messages défilent, demandant si le *Musée d'Histoire de la Brasserie de Diekirch* est également impacté. Heureusement que non. Une tristesse énorme m'envahit, ce bâtiment historique que je côtoyais depuis presque vingt ans, que je connaissais par cœur, parti en fumée. Heureusement que les murs de pierre ont tenu. Du coup, pas mal de questions me sont adressées. Pourquoi une sucrerie à Diekirch ? Ils y fabriquaient du sucre de cannes ? Je profite donc de cette publication pour faire un bref aperçu sur l'histoire de ce bâtiment.

Histoire de la sucrerie

Les origines de ce type d'industries remontent à la deuxième moitié du 19^e siècle. Il s'agit d'une période de modernisation pour le Grand-Duché. L'inauguration des différentes lignes de chemin de fer sonne le départ d'une modernisation du pays afin de le sortir de son triste destin de pays agricole à pauvre rendement. Ces efforts sont soutenus financièrement par le Prince Henri des Pays-Bas, ainsi que par des investisseurs luxembourgeois importants.

Ainsi est créée le 13 mars 1869 la sucrerie *Fortschritt* au restaurant Faber à Luxembourg-Ville, dont le but principal est la fabrication de sucre de betteraves.



Le choix de l'emplacement est intéressant, car Diekirch se trouve dans la vallée de la Sûre, village (par sa superficie) dont les fortifications venaient seulement d'être démolies vers 1795. À l'extérieur de la ville se trouve la gare, nouvellement construite, et entourée de champs. Il s'agit donc d'un emplacement intéressant, autant pour sa connection directe aux chemins de fer que pour la proximité de terres fertiles. Étant donné que cultiver des céréales devenait à cette époque de moins en moins rentable et que les producteurs locaux de sucre n'arrivaient (ou ne voulaient) pas faire le pas vers une dimension industrielle, il a été décidé de se consacrer à la culture de la betterave à travers une société anonyme.

300 actions à 2 000 francs sont émises formant ainsi un capital escompté de 600 000 francs. Lors de la signature de la constitution de l'entreprise, environ 250 actions avaient déjà été commercialisées, dont 100 signées par le Prince Henri. Suivant les statuts, une part sociale permettait à son propriétaire de pouvoir exploiter 1 hectare de champ de betteraves, mis à disposition par l'entreprise. La construction du bâtiment en parallèle à la ligne du chemin de fer commençait après la constitution de l'entreprise.

Trois ans plus tard, de nouveaux statuts, plus complets et mieux structurés sont déposés, permettant à la direction d'agrandir son champ d'action, comme par exemple la prise à bail de fermes afin de cultiver la betterave sur les champs labourables.



Récolte des betteraves dans le Nord de la France à la fin du 19^e siècle.

Néanmoins, l'entreprise a des difficultés pour s'approvisionner suffisamment en betteraves, la matière première devant ainsi être importée de l'étranger. Dorénavant, la sucrerie ne se limite plus seulement à la fabrication et au commerce de sucre, mais exploite également la culture de fruits et d'herbes.

SOCIÉTÉ ANONYME DE L'UNION INDUSTRIELLE DES DEUX LUXEMBOURG.

Messieurs les actionnaires sont priés de se réunir en Assemblée générale ordinaire, **MARDI, 5 Avril prochain, à 10 heures du matin**, au siège social, rue de la station, N° 88 à ARLON (Luxembourg-Belge), pour délibérer sur les objets suivants :

- 1) Rapport du Conseil d'administration. — Rapport des commissaires;
- 2) Examen, et s'il y a lieu, approbation du bilan arrêté au 31 Décembre 1880;
- 3) Nomination d'administrateurs et de commissaires.

Immédiatement après la clôture de la séance, la réunion se constituera, sans désemparer, en *Assemblée générale extraordinaire*, pour délibérer sur l'objet suivant :

„Augmentation du fonds social.“

Les titres au porteur doivent être déposés cinq jours au moins avant la réunion, soit au siège social, rue de la station, N° 88, à Arlon (Luxembourg-Belge), soit à Luxembourg (Grand-Duché), à la succursale de la Société, rue du Gouvernement, N° 26.

Le dépôt des pouvoirs, lesquels seront conçus dans la forme usitée, sera effectué au siège social, trois jours au moins avant la réunion.

ARLON, le 15 Mars 1881.

283 *Le Conseil d'administration.*

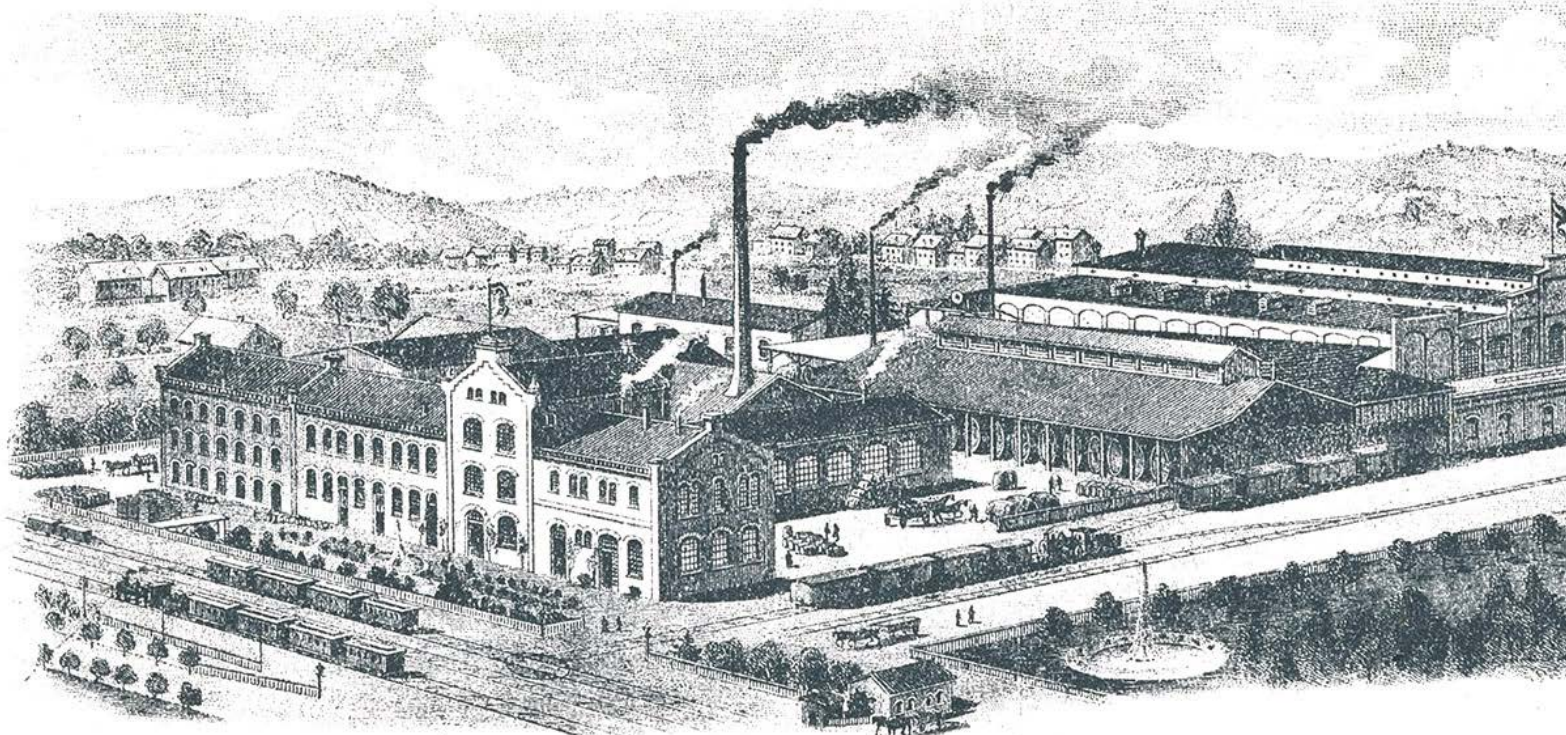
Ci-dessus : Convocation à la première assemblée générale ordinaire de l'Union industrielle des deux Luxembourg, qui a lieu au siège social de l'entreprise à Arlon.

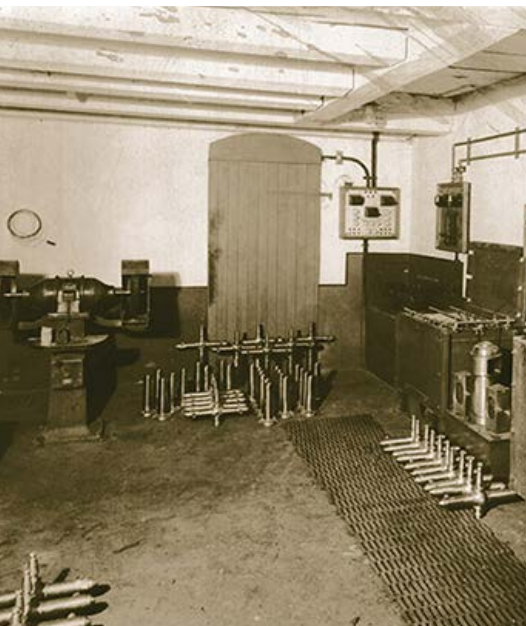
Ci-dessous : Représentation graphique des bâtiments de la sucrerie pendant les années 1910.



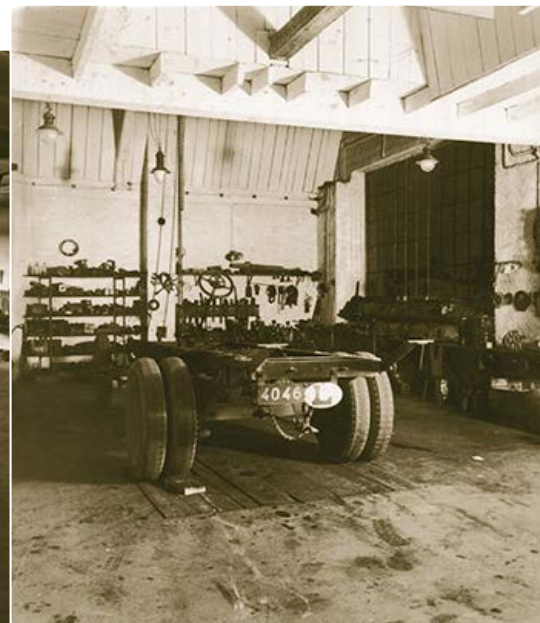
Le bâtiment de la sucrerie au début du 20^e siècle. À noter que le Monsieur en avant-plan se trouve juste à côté des rails menant aux caves de garde quelques mètres plus loin.

L'assemblée générale extraordinaire du 30 octobre 1880 vote à l'unanimité la dissolution de l'entreprise. Est nommée liquidateur la *Société anonyme de l'union industrielle des deux Luxembourg* (*05.07.1880), anciennement *Société anonyme industrielle et agricole*, dont le siège social se trouve à Arlon et le siège administratif à Luxembourg-Ville. La sucrerie est vendue le 3 novembre 1880 à la banque *Fehlen & Cie* au prix de 120 000 francs. La banque va finalement faire apport de ces bâtiments six mois plus tard à l'*Union industrielle des deux Luxembourg*, qui va également reprendre la brasserie de Diekirch, la sucrerie de Mersch, une scierie en France, une aciérie au Luxembourg, une tréfilerie en Belgique, etc. Parallèlement, de grandes caves de garde sont construites à proximité de la sucrerie et reliées au chemin de fer.





L'atelier de galvanisation, l'atelier mécanique et le garage avaient été installés dans la partie arrière de la sucrerie.

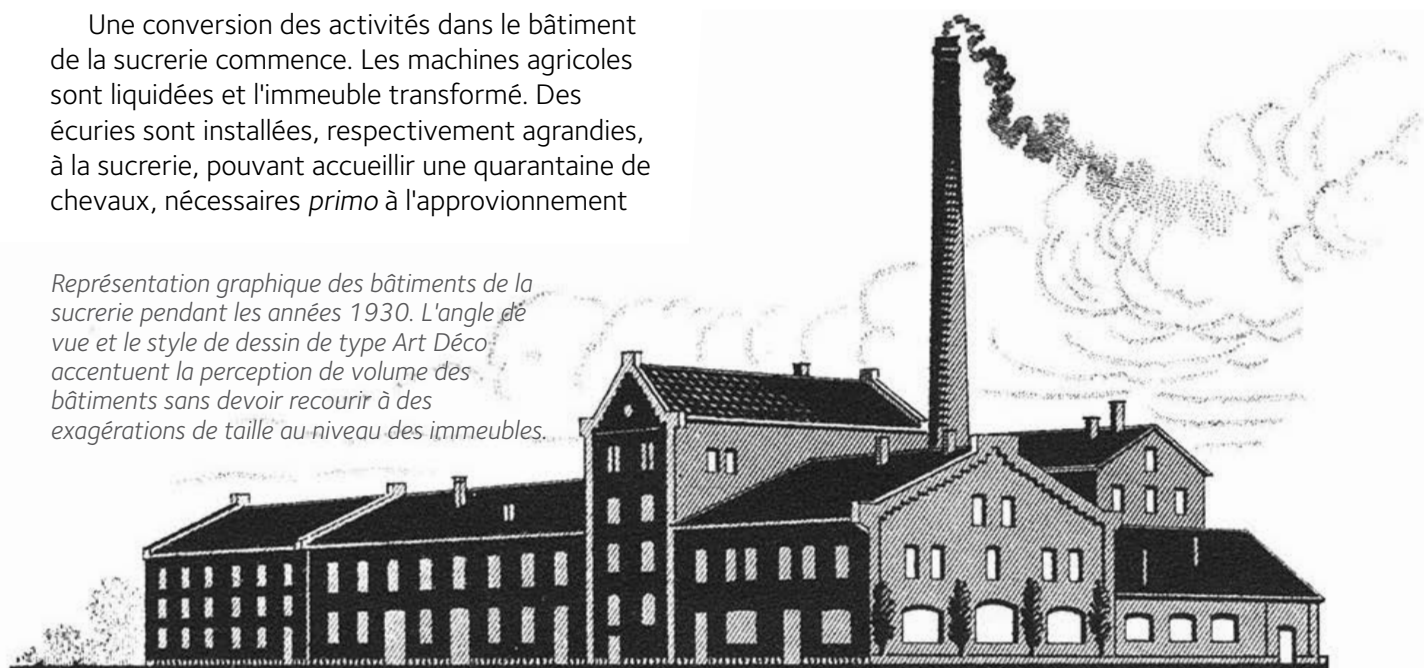


Néanmoins, l'appétit de cette entreprise d'investissement était plus grand que son ventre, l'indigestion ne tarde pas à se faire remarquer. Une augmentation de capital ayant échoué, l'entreprise est déclarée en faillite dès 1886 et les bâtiments mis en vente. Une vente aux enchères en 1889 fait passer les immeubles de la brasserie de Diekirch aux mains de Louis Godchaux de Luxembourg-Ville, et les immeubles de la sucrerie de Diekirch aux mains de l'entreprise Manus Katzenstein de Kassel. Cette dernière va céder les bâtiments un peu plus tard à la **Brasserie de Diekirch S.A.** de Louis Godchaux.

Une conversion des activités dans le bâtiment de la sucrerie commence. Les machines agricoles sont liquidées et l'immeuble transformé. Des écuries sont installées, respectivement agrandies, à la sucrerie, pouvant accueillir une quarantaine de chevaux, nécessaires *primo* à l'approvisionnement

de la brasserie au Bamerthal en matière première, *secundo* au transport de la bière jeune de la brasserie du Bamerthal vers les caves de garde à la gare, *tertio* au transport des tonneaux et bouteilles vers les clients de la région. Une porcherie est également installée (très probablement dans la sucrerie) au courant des années 1890 permettant de faire du commerce avec de « l'engraissement de bestiaux » nourris aux drèches des brassins. Elle disparaît probablement vers la fin du 19^e siècle. Puis, l'utilité du bâtiment ne changera plus de fond en comble pendant presque un demi siècle. Les

Représentation graphique des bâtiments de la sucrerie pendant les années 1930. L'angle de vue et le style de dessin de type Art Déco accentuent la perception de volume des bâtiments sans devoir recourir à des exagérations de taille au niveau des immeubles.





Ci-dessus : Cours de tirage offerts gratuitement par la brasserie. Le maître-brasseur montre, en présence de Carlo Wagner, le résultat si le verre n'est pas incliné au bon angle.

À droite : Quoi de plus gratifiant qu'une bière parfaitement servie !



écuries font place à des garages de réparation pour camions, et un atelier de fabrication de pompes à bière y est également installé.

Ce n'est que dans les années 1960 que la brasserie installe une école de débit dans une partie des bâtiments le long des rails, à côté de l'atelier des monteurs. Il s'agit de professionnaliser le service dans les bistrotts qui représentaient souvent un gagne-pain supplémentaire au ménage où le mari travaillait dans une usine. Les épouses, mais également les maris pouvaient ainsi suivre des cours de tirage professionnels de bière proposés par le maître-brasseur Neidert. De plus, d'autres aspects aussi bien hygiéniques que commerciaux étaient abordés, comme par exemple le stockage correct des tonneaux, le nettoyage des conduites, le rinçage des verres, la propreté de l'établissement, la mise en évidence de la marque, etc. L'inauguration de l'école a lieu en 1966 en présence du Grand-Duc Jean.

Le premier étage de la tour abritait le magasin de la brasserie, le deuxième étage de la petite tour une cabine de mise en couleur de chaises et tables de terrasse, qui étaient également entreposées à cet endroit.

Après la prise de contrôle par Interbrew en 2000, l'école de débit a été complètement renouvée et servait, entre autres, à de nombreuses conférences de presse. L'inauguration de la nouvelle brasserie en mars 2019 sonna la fin de l'ancienne école de débit. Le bâtiment de l'ancienne sucrerie reste dorénavant vide, toute activité ayant été déplacée vers l'extérieur.

Après avoir vendu les immeubles à un groupe d'investisseurs en 2010, la brasserie restait néanmoins locataire des bâtiments. Suivant des



La Zapschoul lors d'un l'apéritif mensuel en 2010. Guy Eischen, représentant de la brasserie en retraite, est en train de discuter avec son ancien client Paul Maziers, dépositaire de la région de Bouillon.

articles de presse, ce groupe d'investisseurs était composé de *Saphir Capital Partners*, *CM Participations* et la famille *Schneider*. Le projet d'aménagement du site est géré aujourd'hui par *Coogee*, une joint venture entre *Saphir Real Estate Luxembourg* et *Matexi*. Ce n'est que vers août/

octobre 2019 que la brasserie a cessé son contrat de location avec le propriétaire des lieux. Depuis ce moment, les bâtiments sont restés vides.

YC ● MD

Schema de la sucrerie avec utilisation des différentes pièces de 1990 à 2018



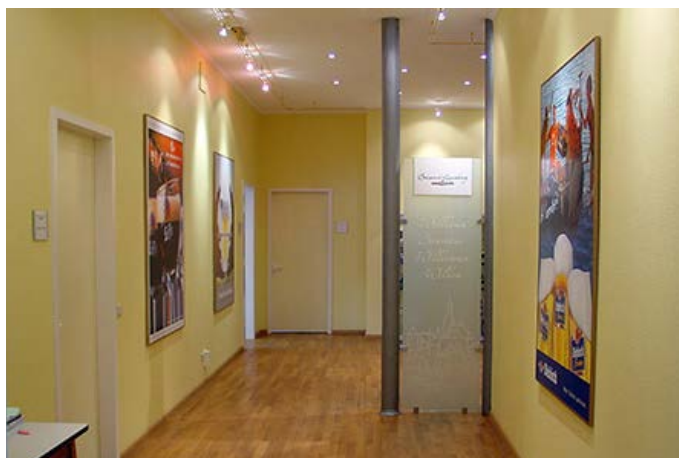
Représentation approximative.
Descriptif réalisé par Yves Claude
avec le soutien de Fernand Weiller.
Copyright dessin : Yves Claude

- 1** Série de plusieurs caves. Elles fonctionnaient comme remises à divers objets comme p.ex. anciens tonneaux en aluminium, matériel de tonnellerie, etc.
- 2** Bureau du magasinier avec coffre-fort (partie avant).
- 3** Magasin (grand espace).
- 4** Magasin pour matériel publicitaire (grand espace).
- 5** Magasin. Il contenait les archives financières de la brasserie, c.-à-d. ce qui devait être conservé légalement (grand espace).
- 6** Grenier (vide, grand espace). L'emplacement du chiffre indique le point d'accès.
- 7** Réfectoire des ouvriers.
- 8** Entrée avec couloir donnant sur la salle de séjour et les installations sanitaires.
- 9** Entrée avec couloir donnant sur l'atelier des monteuses. Celui-là s'étendait des numéros 9 à 11, mais dans la partie arrière du bâtiment. Sortie de l'atelier par l'accès n° 16.
- 10** École de débit (partie avant).
- 11** Magasin des monteuses (partie avant).
- 12** Grande cage d'escalier non utilisée et une plateforme qui fonctionnait jadis comme prolongement du magasin adjacent. C'est en-dessous du pallier de l'escalier que nous
- avons trouvé des restes de housses en paille pour bouteilles. Cette partie ne disposait pas de grenier.
- 13** Silo de sciure.
- 14** Grenier de stockage pour le matériel promotionnel.
- 15** Grenier vide. L'accès par la tour était interdit car le plafond n'était pas stable. L'emplacement du chiffre indique les points d'accès.
- 16** Entrée avec couloir donnant sur l'atelier des monteuses. À quelques mètres se trouvait un grand monte-charge qui allait jusqu'au troisième étage (n° 20). À sa droite se trouvait un escalier qui menait au premier étage. Deux mètres après l'ascenseur se trouvait également un accès à la droite donnant accès au bâtiment administratif.
- 17** Bureau accessible par le n° 22.
- 18** Salle de stockage pour le matériel promotionnel.
- 19** Salle de stockage qui contenait quelques tables hautes, tonneaux de vin et roues en bois. La partie arrière abritait à l'époque également une cabine de couleur pour le traitement des tables et chaises de terrasse (grand espace).
- 20** Salle de stockage qui ne contenait que quelques casiers en bois et du matériel de réparation pour frigos.
- 21** Grenier vide.
- 22** Bureau du service commercial (partie avant). La surface de ce bureau avait été agrandie en incluant l'espace n° 17. Derrière ce bureau et le couloir se trouvait une petite cuisine.
- 23** Bureau du chef du service technique (partie avant). Derrière ce bureau et le couloir se trouvait la grande cage d'escalier.
- 24** Bureau du chef du personnel. Derrière ce bureau et le couloir se trouvait la grande cage d'escalier.
- 25** Bureau du directeur technique et de son adjoint. Derrière ce bureau se trouvait le bureau de la secrétaire du directeur technique avec le bureau de la réception.
- 26** Bureau côté avant. Derrière ce bureau et le couloir se trouvait le local avec un distributeur de boissons.
- 27** Bureau côté avant du service marketing. Derrière ce bureau et le couloir se trouvait un petit local avec toilette et lavabo.
- 28** Salle de conférences du service marketing. Derrière cette salle et le couloir se trouvait l'escalier.
- 29** Salle de conférences, anciennement bureau de direction.
- 30** Grenier vide. Il contenait à l'époque les archives de la filiale Sodrico. L'emplacement du chiffre indique le point d'accès.

Photos de l'intérieur de la partie administrative de la sucrerie



La réception, rénovée en 2002, se situe dans l'ancien bâtiment de la sucrerie. Le couloir par contre, d'où la photo a été prise, se trouve dans le nouveau bâtiment administratif, construit dans les années 1960.

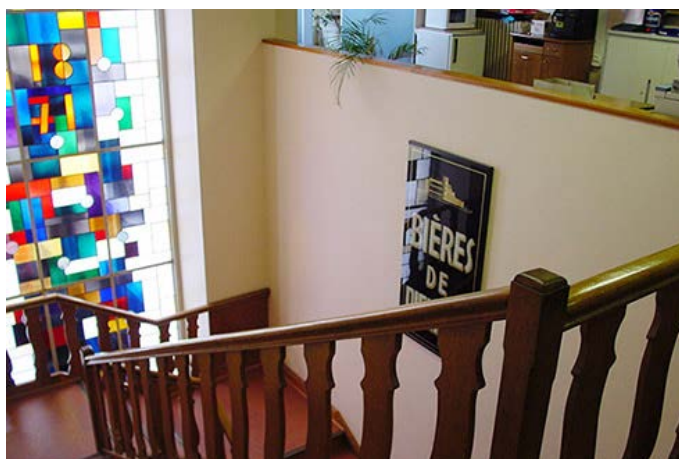


Le couloir vers la sucrerie depuis l'entrée principale. Toute cette partie a été rénovée de 2002 à 2003. Après le panneau en verre se trouve l'escalier à la droite.

© Yves CLAUDE pour toutes les photos sur cette page



L'escalier qui monte au premier étage de la partie administrative de la sucrerie, passe devant le magnifique vitrail installé à l'occasion du 100^e anniversaire de la brasserie en 1971.



Vue depuis le premier étage sur l'escalier, le vitrail et une peinture sous verre datant des années 1930.



Le couloir à droite de l'escalier au premier étage. Le mur au fond sera percé ultérieurement afin de donner accès direct à la tour de la sucrerie.



La nouvelle salle de conférences dans l'aile de la direction.



© Yves CLAUDE pour toutes les photos sur cette page

Vue depuis la tour de brassage sur l'arrière des bâtiments de la sucrerie. Le grand bâtiment en bas à gauche est le bâtiment administratif qui date des années 1960, le grand bâtiment en bas à droite sur la photo abrite la chaudière et le laboratoire.



En haut à gauche : Le local des monteurs dans la sucrerie. À noter que le plafond est coulé en béton, donc ininflammable.

Ci-dessus et en bas à gauche : Local de collecte pour les refroidisseurs défectueux.

Nous tenons à remercier les nombreuses personnes qui se sont manifestées auprès de nous, craignant que la collection du musée n'ait été impactée par le feu à la sucrerie de Diekirch.

Un message particulièrement touchant nous est arrivé des États-Unis, de la part des descendants de la brasserie Brochmann de Diekirch, et qui s'adresse à tous les Diekirchois :

"The Brochman family is sorry for your damage and hope the museum is saved and the city of Diekirch and it's people recover from this tragedy."

Kathy Brochman Merchant

De la chaudière à la bouteille : une question de pression

Un des membres de notre association, Thomas Clément, vient de changer d'orientation professionnelle. Nous nous sommes entretenus avec lui pour en découvrir un peu plus sur son nouveau défi.

Y : Thomas, passer de la chaudière à la bouteille, qu'est-ce que cela signifie ? Tu disposes de pouvoirs magiques ?

T : Pas encore. J'étais chauffagiste, et je viens d'ouvrir un magasin de bières spéciales. Je ne m'occupe donc plus de l'eau en cave, mais de la bière en cave.

Y : Quel a été ton parcours ?

T : Je m'occupais au début des plâtres et isolations dans les bâtiments en construction, j'ai été engagé en tant qu'aide-monteur. Puis, après plusieurs années de stage, j'ai fait mon diplôme de monteur en chauffage-sanitaire.

Y : Et ta conversion vers la bière ?

T : Mon frère m'avait offert un kit rudimentaire pour fabriquer sa propre bière. Il fallait chauffer de l'eau et ajouter de la gelatine en boîte. Mon résultat était catastrophique, mais je voulais m'améliorer. Ma sœur m'a ensuite conseillé de suivre une formation à l'IFAPME à Arlon, qui a lieu une à deux fois par semaine, sur une durée totale de deux ans. J'y ai donc acquis mon certificat de micro-brasseur.

Y : Et tu voulais créer ta propre brasserie ?

T : Créer une brasserie coûte extrêmement cher, il faut déjà disposer d'une certaine somme d'investissement afin de pouvoir bénéficier d'un crédit bancaire. De plus, le marché en Province de Luxembourg arrive à sa saturation avec presque 40 brasseries, ce qui est énorme, sans parler des entreprises brassicoles. Par contre, il n'existe que très peu de magasins spécialisés en bière. J'ai donc décidé de devenir caviste en portant l'accent sur les bières des deux Luxembourg.

Y : Est-ce qu'il faut avoir une formation spécialisée pour devenir caviste ?

T : J'ai suivi des cours de zythologie pendant une année à Arlon. Analyser une bière est bien plus complexe que le vin, il est donc impératif de disposer des connaissances nécessaires pour pouvoir conseiller les clients dans mon magasin. Je propose également des snacks régionaux dans mon magasin, comme par exemple des chips grand-ducales ou bien des saucissons artisanaux. Il y a d'ailleurs des clients qui viennent uniquement pour cette charcuterie de qualité !

Y : Intéressant. Est-ce que tu proposes d'autres services dans ton magasin ?





LE HOUBLON D'OR
Bières & grignotages

Heures d'ouverture :

| | |
|----------|---------------------------|
| Lundi | Fermé |
| Mardi | Fermé |
| Mercredi | 10:00-12:30 / 13:30-18:00 |
| Jeudi | 10:00-12:30 / 13:30-18:00 |
| Vendredi | 10:00-12:30 / 13:30-19:00 |
| Samedi | 09:00-17:00 |
| Dimanche | Fermé |

+352/ 26 615 091

3, rue de la Sapinière
L-8832 Rombach
(situé à 100 m de la N4)



T : J'envisage d'organiser des soirées de dégustation à thèmes, mais seulement après la fin de cette pandémie. Je pense qu'il y a également un potentiel pour faire découvrir les bières spéciales lors de réceptions officielles. Il est évident qu'il y a encore tout un travail d'éducation et de prospection à faire côté grand-ducal, les réceptions étant dominées presque exclusivement par le crémant. Je tiens également à souligner que mon magasin figure désormais comme importateur de bières belges pour le Grand-Duché, j'offre donc des remises pour revendeurs et les professionnels du secteur Horeca. Je profite de l'occasion pour remercier l'équipe du bureau des Douanes de Diekirch qui m'ont conseillé de manière professionnelle dans mes démarches pour devenir importateur de bières.

Y : **Merci pour ces précisions et bonne chance dans le développement de ton commerce.**

T : J'invite tous les amateurs de bière à venir visiter mon magasin, je suis convaincu qu'ils y trouveront leur bonheur parmi les 225 sortes de bières. Chaque lecteur de cette newsletter recevra également un petit cadeau (dans la limite des stocks) ...

YC ● MD

Silence, moteur ! Action !

Les entreprises cinématographiques Tarantula Belgique, Tarantula Luxembourg, Vivo Film (IT) et MaxMa Film (DE) ont sorti l'année dernière un film intitulé « Io sto bene », réalisé par Donato Rotunno.

C'est l'histoire d'une amitié touchante entre deux immigrés italiens au Luxembourg qui s'entraident pour faire face aux récents changements de leur vie. Les tournages ont eu lieu, entre autres, au



Luxembourg, à Arlon et à Bouillon. Notre association avait été sollicitée pour fournir la décoration de bistrot afin de reconstituer un ancien café d'époque.

À découvrir sur vos écrans !

YC ● MD

Mois des archives

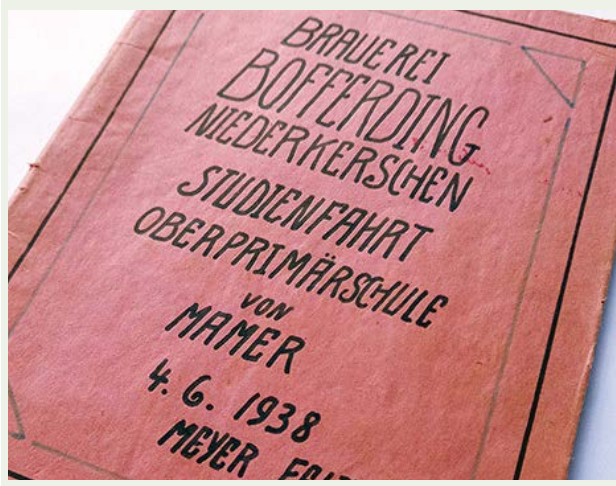
Notre association a participé en juin dernier au « Mois des archives ». Pour cause de pandémie (ben oui, encore et encore), toutes les activités ont été organisées exclusivement de manière digitale. Vous trouvez ci-dessous la contribution avec laquelle nous nous sommes efforcés d'attirer l'attention sur des petits trésors méconnus de nos archives.

Nous profitons également de l'occasion pour féliciter Madame Dr. Schroeder et toute son équipe du VLA qui ont retroussé leurs manches afin d'offrir un semblant de normalité aux amateurs d'histoire.

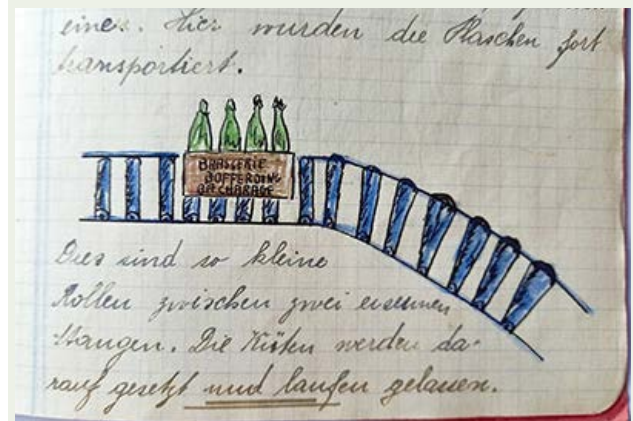
Dans le cadre du « Mois des archives », le Musée brassicole des deux Luxembourg a.s.b.l. vous propose aujourd'hui une pièce autant hors du commun qu'inhabituelle. Il s'agit d'un récit illustré, rédigé en 1938 par l'élève Felix Meyer après avoir visité la brasserie Bofferding avec sa classe.

Le récit de 70 pages commence avec le départ en autocar depuis Mamer, en passant par Holzem (« *In Holzem sind viele reiche Bauern und überhaupt in Holzem sind die Leute alle reich.* ») avant d'arriver à Bascharage.

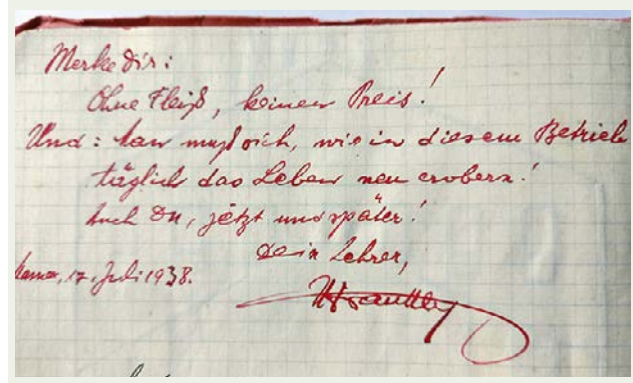
L'écolier fait ensuite un descriptif des immeubles de la brasserie, des matières premières et du procédé de brassage pour arriver aux tâches du maître-brasseur : « *So steht unser Braumeister vor dem großen Kessel, wo es inwendig braust und wallt.* » Chaque activité à l'intérieur d'une brasserie, vue par les yeux d'un enfant, est décrite avec détail. Un moment magique est finalement la dégustation : « *Aber man gab uns eine kleine Flasche. Wir tranken alle mit einander. Nachdem*



die Flasche wieder niedergesetzt war, kam aus jedem Mund : „O, wie gut ist das Bier!“»



Après avoir rédigé le récit et rendu le cahier à l'instituteur, ce sont encore ce dernier et le directeur de la brasserie, Théophile Aubart, qui l'ont complété avec leurs commentaires : « *Lorsque, plus tard, devenus des hommes, vous adonnez au charme de la dégustation d'un bon verre de bière, vous aimerez vous rappeler votre visite à la brasserie Bofferding que je vous prie de garder en bon souvenir.* »



Presse locale

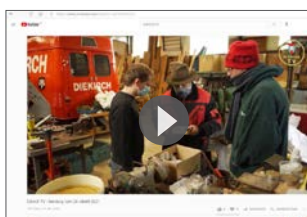
Notre association a été présente à plusieurs reprises dans la presse locale ces derniers mois. Ceci est principalement dû, d'une part, au 150^e anniversaire de la brasserie de Diekirch célébré en juin passé, d'autre part au feu qui a ravagé l'ancienne sucrerie pendant le weekend du 18 avril.

Vous pouvez accéder aux fichiers en cliquant sur l'image choisie.

YC ● RH ● MD



Horesca news, février 2021



Diekirch TV sur Youtube, avril 2021, à partir de 29:15



Luxemburger Wort, 20 mars 2021



Horesca news, avril 2021



RTL, 29.04.2021

Chevaux de fonte et d'acier

Le Conservatoire national de véhicules historiques à Diekirch vous invite à une exposition intitulée « 100 Joër motoriséiert Landwirtschaft zu Lëtzebuerg » (Centenaire de l'agriculture motorisée au Luxembourg).

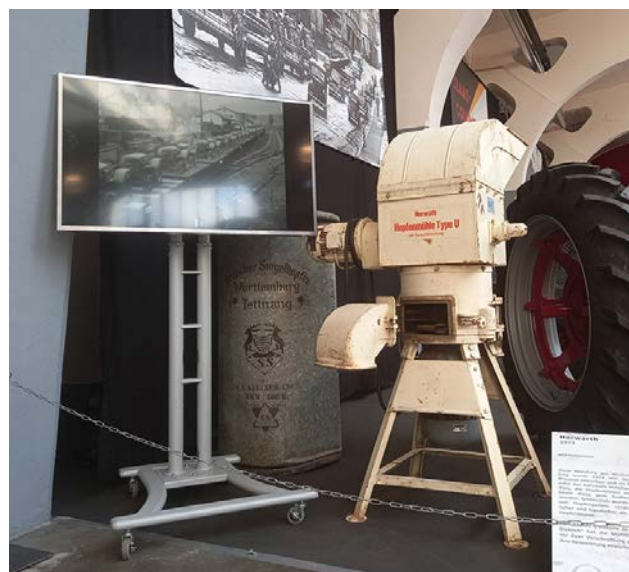
Notre association a participé à cette exposition en mettant à disposition un broyeur de houblon, provenant de la brasserie de Diekirch, complété par un conteneur historique de transport de houblon.

L'exposition est encore ouverte jusqu'au 24 octobre 2021.

YC ● MD



Cette exposition temporaire met l'accent sur le remplacement des chevaux en chair et en os par ses équivalents en fonte et en acier. C'est ainsi que de beaux témoins de la première période de mécanisation peuvent être admirés sur place, soutenus par des interludes d'images et de sons. On y trouve également une panoplie de machines et d'outils d'époque, nécessaires au travail journalier il y a 70 ans.



Dons

Plusieurs dons nous ont également été faits ces derniers mois :

- 1 lot de publicités Diekirch des années 1990, 1 lot de publicités Diekirch des années 1960, 1 bouteille Henri Funck, 1 bouteille du soutireur Schmit par Monsieur Eischen Guy ;
- 1 lot d'exemplaires du Memorial, 1 lot de livres, des éditions du journal *Ardenner Zeitung* (1886-1939), des éditions du journal *Le Nord* (1945-1963) et des éditions du journal *Der Fortschritt* (1916-1940) par les Éditions Saint-Paul (Mme Gerstenmeyer et Mme Forgiarini) ;



- 1 brochure « Das Bier und seine Herstellung » par Monsieur Rossi Jean-François ;
- 1 don financier par Madame Skybenko Hélène ;
- 1 lot d'étiquettes de Monsieur Wallers Benny ;
- 1 dépliant touristique grand-ducal par Monsieur Schneider Stéphane ;
- 1 bouteille Brasserie Luxembourgeoise par Monsieur Verstichel Eric ;
- 1 lot d'étiquettes par Monsieur Clément Thomas ;
- 1 lot de sous-bocks par Monsieur Bintener Romain ;
- 1 lot de factures par Monsieur Heckemanns Romain ;
- 1 lot de bouteilles par Monsieur Gaspar Romain.

Nécrologie

*Son courage, sa gentillesse
et sa générosité étaient sa force.
C'est sans bruit et avec simplicité
qu'il nous a quittés.*



Monsieur Sébastien DEMANEZ

époux de Madame
France-Lise CARON

né à Haine-Saint-Paul le
15 décembre 1971, est
décédé à Magerotte le
10 juin 2021.

Vous en font part avec tristesse :

- France-Lise CARON, son épouse ;
- Victoria, Valentine (♥), Elisabeth, Adeline, ses filles ;
- Nicole et André (†) DEMANEZ-DERVAL, sa maman ;
- Manou et David LAVAUX-DEMANEZ, sa sœur et son beau-frère ;
- Annie et Ignazio D'ANGELO-ETIENNE, sa belle-mère et son beau-père ;
- Adrien et Raphaëlle, Valentin et Morgane, ses filleuls ;
- Marie, sa nièce ;
- Marie-Henriette DEMANEZ, sa marraine ;
- Bernard HIRSOUX, son parrain ;
- Isabelle et Jacques PORSON-DERVAL, Pierre et Geneviève DEMANEZ-DELABARRE, ses oncles et tantes ;
- Ses cousins et cousines,
- Ses nombreux amis
- Et les familles apparentées.

*Sébastien Demanez, brasseur et fondateur de la
Brasserie Demanez de Magerotte.*

