

L'aventure brassicole en terre dinantaise (1060-1975)

Michel Coleau

Sans atteindre le prestige de la dinanderie d'art, qui a assuré la notoriété de Dinant, la fabrication et le commerce de la bière n'en ont pas moins contribué à la prospérité de la ville. Les origines de cette branche agroalimentaire sont très anciennes. L'importance des produits brassés dans la vie quotidienne est attestée, vers 1060, dans une énumération des droits fiscaux détenus par le comte de Namur sur la cité. Les propriétaires de brasseries sont « invités » à acquitter une taxe prélevée sur la mise en perce des tonneaux.

Par facilité de langage, il est de bon ton de parler de la bière au Moyen Âge, ce qui est une entorse chronologique puisque ce terme est inconnu jusqu'au début du XIV^e siècle. Ce n'est qu'à la Renaissance qu'il a tendance à se généraliser dans la région dinantaise.

Commercialisée sous deux qualités (forte ou légère), la cervoise est, en fait, le vocable le plus usité. Cette boisson sans houblon aromatisée avec du gruit est peu à peu concurrencée par d'autres appellations. Dans la principauté de Liège, la hoppe (houppe), une bière à consonance flamande composée d'orge et de houblon, finit par s'imposer à la fin du XIV^e siècle. Une autre variété de « bière » dénommée thibut (thibus), vendue aussi dans le comté de Namur, est mentionnée dans l'un des articles d'un règlement daté d'octobre 1399. Quant à la queutte (keute), jugée plus forte et légèrement surette, son nom est cité en 1460 lorsque le magistrat dinantais définit les conditions de l'affermage du vin, du miel, de l'hydromel et de la « bière ». Ces sortes de bière en compétition sont également vendues dans les contrées voisines. Ainsi, la houppe disparaît dans le premier tiers du XVI^e siècle au profit de la keute et de la forte keute.

Pendant des siècles, la bière a été au cœur des préoccupations des pouvoirs publics. Pour des impératifs financiers, le métier de brasseur n'a cessé d'être corseté pour protéger les intérêts des collecteurs d'impôts (les fermiers) et renflouer les caisses de la trésorerie communale.

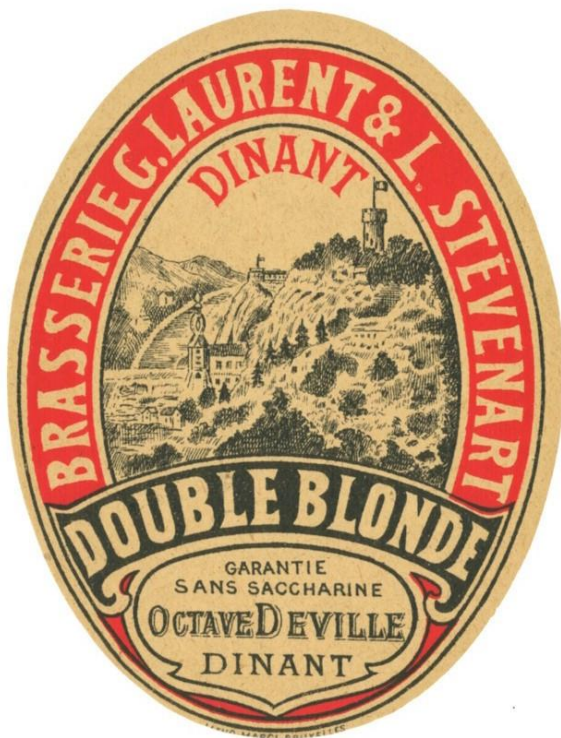
Dans de multiples ordonnances, le droit d'organiser des visites domiciliaires leur est accordé, mais à un moment précis (dans les trois jours de l'entonnage). Au cas où l'accès aux caves et maisons leur serait interdit, il est prévu que les contrevenants soient mis à l'amende et qu'ils ne puissent plus servir leur clientèle. Pour lutter contre la fraude, les « eswardains » (agents du fisc) sont aussi autorisés à inspecter les lieux de production et à verbaliser les infractions. Incapables de former une association professionnelle, comme à Namur, les brasseurs et marchands de bière ont réussi toutefois, à de rares occasions, à s'opposer à des décisions jugées trop arbitraires.

Les mesures contraignantes s'étendent également à d'autres domaines : le lieu, la période d'achat des grains, leur approvisionnement, étroitement surveillé dans une halle située près de l'église collégiale, et la tarification des bières selon leur qualité (forte, petite ou médiocre). Toute surproduction est soumise à une déclaration. Celui qui fait plusieurs brassins excédant 50 tonneaux par an est tenu d'avertir le contrôleur habilité à se rendre sur le lieu de production.

À défaut de pouvoir disposer de statistiques, il est malaisé de connaître le nombre de brasseurs en activité du fait que des particuliers brassaient de la bière pour leur propre compte. Toutefois, en 1698, 63 personnes, dont un certain nombre de revendeurs, doivent payer une redevance au bureau de l'octroi.

À la fin de l'Ancien Régime, l'« industrie » brassicole locale n'est plus que l'ombre d'elle-même. Sous le régime napoléonien, puis belgo-hollandais, les quelques propriétaires de micro-brasseries peinent à se maintenir, toujours pressurés par la législation des accises. Le marché trop étroit et assez compétitif ne les encourage guère à moderniser leurs établissements équipés d'un matériel d'un autre âge.

Après la Révolution belge, la liberté d'entreprise s'affirme davantage. Dans les décennies qui suivent, d'importants investissements sont consentis par les exploitants avec des capitaux familiaux. De nombreux facteurs concourent à redynamiser des pans entiers de l'économie locale en léthargie : une croissance démographique, une offre plus diversifiée en matière d'animations et d'attractions touristiques, la modernisation du réseau des transports publics et du parc hôtelier, l'usage de la machine à vapeur et ses effets sur la productivité des entreprises, l'augmentation de la main-d'œuvre ouvrière avec l'essor des manufactures lainières, etc.



Étiquette apposée sur les bouteilles
du marchand de bière Octave Deville. Années 20.

Jouissant du statut fort envié de ville d'eaux et de villégiature, Dinant vit ainsi un nouvel « âge d'or » marchand comptant jusqu'à six brasseries, dont la silhouette la plus imposante est sans conteste la brasserie Laurent et Stévenart édiflée en bordure du fleuve et condamnée à la fermeture en 1975.

L'anéantissement quasi complet de Dinant par l'envahisseur allemand, le 23 août 1914, aura raison de l'envolée de ce secteur contraint de s'adapter aux bouleversements socioéconomiques de l'après-guerre.

Bien qu'aucun vestige du savoir-faire des maîtres brasseurs d'autrefois ne subsiste en ville, son souvenir persiste sous différentes formes dans des collections publiques et privées. Destinée à un large public, l'exposition « L'âge de la bière », accessible dans les locaux de la Maison du patrimoine médiéval mosan à Bouvignes, leur rend un hommage particulier, notamment en

présentant des pièces archéologiques et des objets contemporains de toute beauté¹.

¹ Ce texte est le condensé d'un article paru dans le catalogue de l'exposition sous le titre *Heurs et malheurs des maîtres brasseurs dinantais (1060-1830)*, pp. 35-53.