

Histoire de la Brasserie Laurent & Stevenart à Dinant

Notre étude sur les anciennes industries dinantaises avait omis, par manque de détails historiques, l'une d'entre elles qui fut loin d'être négligeable. Un de nos correspondants, lui même descendant d'une famille fondatrice vient de nous en rappeler l'existence : il s'agit de la Brasserie Laurent & Stévenart devenue par la suite Brasserie de la Meuse puis Brasserie de Dinant. Descendant des Stevenart , Patrick Hamande est très attaché à garder le souvenir de ce patrimoine industriel dinantais.

J'écris cet article avec grand plaisir car je descend moi-même de cette grande famille Laurent. Ma grand-mère Hélène Laurent (1874-1958) jouait aux cartes deux fois par semaine chez ses cousins, les "Laurent de la brasserie" , comme elle les appelait.

Personnellement j'ai un souvenir très ancien de leur bière de table dite "de ménage" brune ou blonde que je pouvais boire étant enfant. Ensuite plus tard de la spéciale "Copère beer" et surtout de la "Dort" qui était bien agréable à déguster et à nous rafraichir quand la famille se réunissait sur les quais au mois d'août

Qui se souvient de la Dort Pils ? La Dinant Pils ? La Copère ? La Bayard ? La Trappiste de l'Abbaye d'Aulne (l'appellation trappiste n'était pas protégée à l'époque) ?

Toutes ces bières ont un point commun : la Brasserie de Dinant (Laurent et Stevenart).

Ces deux patronymes fondateurs ont une histoire.

Historique et bref rappel généalogique de la Famille LAURENT de Dinant

Le berceau de cette famille se situe dans le Nord de la France , dans les environs de Maubeuge à Neuf-Mesnil , Hautmont et Douzies (actuellement endroit bien connu des Belges qui vont y faire leurs grosses courses)

Le plus ancien est Nicolas LAURENT dont ne savons rien.

Son fils, Michel (ca 1665-1741 Neuf Mesnil) était fermier de la Cense de Douzies en 1693 Il avait épousé Marie Joseph CANIVET (ca 1668-1742) dont je reprends ici la descendance :

Louis Joseph (1704 Neuf-Mesnil- 1746 Neuf-Mesnil) fut maieur de Douzies. Il avait épousé Marie Antoinette RENAUD (1716-1786)

Michel Joseph "Constant" (1741 Neuf-Mesnil- ca 1782 Dinant) émigra du Nord vers Dinant. Il avait épousé Anne Louise LION (1735-1832) à Bouvignes en 1765, dont 8 enfants qui vont assurer l'ancrage dinantais de cette grande famille.

Honoré-Louis-Constant (1768 Dinant-1840 Dinant) était pharmacien, établi rue Grande à Dinant. Il avait épousé Marie "Thérèse" Emmanuelle WATELET descendante de grands bourgeois namurois. Ils eurent 9 enfants dont la descendance est énorme (et fut étudiée jadis par Pierre DEMBOUR).

Louis François (an V soit 1797 Dinant -1879 Dinant) était docteur en médecine et brasseur . Donc on peut dire que c'est lui l'initiateur de la Brasserie Laurent. Il fit deux mariages : le premier en 1820 à Ciney avec Julie SCHLOGEL(1798-1825), fille de pharmacien qui lui donnera deux enfants et le second en 1826 à Dinant avec Catherine Adélaïde Albertine BOURGUIGNON (1795-1853) qui lui en donnera sept.

Elle était de vieille famille dinantaise : fille d'Henri Emmanuel BOURGUIGNON (1762-1822), marchand de fleurs et...marchand brasseur à Dinant et de Catherine-Josèphe DEWAIDE. Après sa mort la

Brasserie fut tenue par sa veuve et prit le nom de Dame Bourguignon.(voir mon autre article sur les industries dinantaises sous le régime hollandais). Il ne faut pas chercher loin l'origine de l'intérêt de Louis François LAURENT pour l'industrie brassicole.

En effet les BOURGUIGNON auraient été brasseurs à Dinant pendant environ deux siècles. La famille provenait de Bouvignes, où l'un d'entre eux aurait été échevin aux alentours de 1600. Catherine DEWAIDE, devenue veuve assez tôt, a continué à exploiter la brasserie et à élever sa famille. Elle est décédée en 1833.

Son épouse était Dorothée BEDORET (de Clermont). Il avait une soeur, Catherine BOURGUIGNON (décédée en 1853), qui épousa Louis François LAURENT, le médecin - brasseur. Il est vraisemblable qu'il avait repris le fonds de commerce de ses beaux-parents.

L'union des deux familles LAURENT et BOURGUIGNON est consolidée par leur fils :

Constant "Emile" (1827 Dinant-1890 Dinant) était donc brasseur de profession et à la tête de la Brasserie en 1878. Il se maria deux fois : premières noces en 1855 avec sa cousine Dorothée Flavie Louise BOURGUIGNON (1834-1864) qui mourut jeune ; secondes noces avec Albine Joséphine Félicie FIORINE (1844-1930), originaire de Mons, qui lui donna la bagatelle de15 enfants

Du premier lit : Jules (1855 Dinant-1905 Dinant) qui dirigeait la Brasserie en 1882. mais dont la descendance (9 enfants de deux épouses) ne s'intéressa pas à cette industrie.

Du second lit : Georges (1880 Dinant-1950 Dinant) fut administrateur-délégué de la Brasserie de Dinant vers 1911 ; elle était alors appelée Brasserie-Malterie Georges LAURENT ; il fut aussi échevin des travaux publics de la ville de Dinant. Il épousa en 1909 à Bruxelles Léonie ANCIAUX (Bruxelles 1883-Dinant 1980) . Le couple n'eut pas de descendance.

Historique et bref rappel généalogique de la Famille STEVENART Orbais-Taviers -Incourt

Henri STEVENART (Orbais 1671 - ?) épouse Marie Françoise COLLART dont :

Philippe Joseph (Taviers 1701-1781) épouse Anne Marie MASSART dont :

Jean Henri (Taviers1730-1813) épouse Marie Beatrice HELLIN dont :

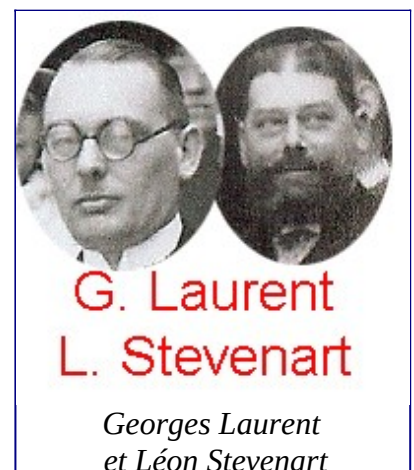
Maximilien Henri (Incourt 1782-1822) épouse Constance HELLIN dont :

Charles Henri Victor (Incourt 1813-1868) épouse Anne DELFOSSE dont :

Jules (Incourt 1849-1910) est brasseur à Incourt (Brasserie Sainte Ragenufle) et épouse Hortense VERHUYGHT dont :

Léon (1896-1970) devient brasseur à Dinant et épouse Gabrielle ANCIAUX dont :

Albert (1913) brasseur à Dinant épouse Denyse DUMORTIER



La Brasserie LAURENT & STEVENART

La brasserie Georges LAURENT obtient un diplôme d'honneur à l'Exposition Universelle de 1910. D'après les cartes postales d'époque, elle jouxtait la première Dinantaise (dont j'ai parlé par ailleurs sur ce site)

C'est en 1912 que Léon Stévenart a rejoint la famille de Georges Laurent pour fonder la Brasserie Laurent et Stévenart. Léon et Georges étaient beaux-frères car leurs épouses étaient deux sœurs : Léonie et Gabrielle ANCIAUX.

Sur le papier à en-tête de l'époque, on trouve Brasserie-Malterie Laurent & Stévenart. Fabrication de glace artificielle.

Au départ la brasserie ne brassait que de la bière à fermentation haute, ce n'est que vers 1925 avec l'apparition de la glace artificielle qu'ils ont pu produire la bière à fermentation basse ainsi qu'en témoigne le document suivant, retrouvé par Patrick Hamande :



La brasserie de fermentation haute traverse, depuis quelques années, une crise terrible ; le consommateur veut des bières régulières, l'été comme l'hiver, brillantes, saturées et se présentant avec un beau col de mousse blanche et persistante, il s'est porté sur les bières de fermentation basse.

Nombreux sont les brasseurs qui ont compris la chose et qui pour compenser la diminution de vente de bière haute, se sont adjoints la vente de bière de fermentation basse en fûts et en bouteilles. Il n'existe plus actuellement le moindre petit village le plus reculé où l'on ne débite de la fermentation basse. Cette bière d'ailleurs laisse à l'entrepoteur de très beaux bénéfices, Le brasseur qui possède son matériel de livraison l'utilise pour la basse comme pour la haute ; il faut considérer la différence entre son prix de vente et d'achat quasi comme bénéfice net, car il fait diminuer considérablement les frais généraux de sa bière de fermentation haute ; ces frais se répartissant sur un nombre d'hectos beaucoup plus élevé.

Combien ne connaissons nous pas de brasseurs qui, il y a deux ou trois ans, auraient juré ne jamais vendre de bière basse et qui maintenant, vaincus par la réalité, s'y sont mis et s'y trouvent bien ; ces brasseurs voyaient leurs concurrents entrer dans leur clientèle avec du bock ou autres bières basses s'ils n'avaient pas marché de l'avant ils auraient perdu en peu de temps des clients qu'ils possédaient de père en fils ou qu'ils s'étaient assurés depuis bien des années.

Nous possédons la brasserie de fermentation basse la plus moderne de Belgique ; notre laboratoire est muni des appareils les plus perfectionnés ; nous le mettons gratuitement à la disposition de nos clients.

Nous nous sommes adjoints un personnel technique de tout premier ordre, notre chef de fabrication a passé vingt ans dans les plus grandes brasseries allemandes universellement reconnues et nos produits, nous pouvons le dire, répondent à notre attente ; ils sont tout à fait supérieurs. Nous jouissons en outre d'une situation unique. Les brasseurs ou les marchands de bière dépositaires d'une brasserie de fermentation basse éloignée comme c'était le cas pour ceux de nos provinces du sud étaient forcés de prendre par wagon, ce qui est toujours un grand ennui surtout pendant la période chaude ; les bières souffraient du transport et les tarifs toujours de plus en plus élevés forçaient les expéditeurs à faire des wagons de cinq tonnes. Il arrivait souvent que les derniers tonneaux fournis à la clientèle étaient défectueux parce qu'ils n'avaient pas été

conservés dans des locaux suffisamment froids.

Notre but, à nous, est de servir régulièrement nos clients par camions auto. ne leur fournissant jamais la bière que pour quelques jours. Durant la période chaude nos camions circuleront de grand matin assurant ainsi à nos clients des bières qui auront été à l'abri des rayons si néfastes du soleil.

Nous sommes donc à votre disposition, vous nous ferez le plaisir de venir visiter nos installations, ou nous nous rendrons chez vous à votre première demande, vous soumettant nos prix pour des bières basses que nous vous garantissons de tout premier choix et de grande conservation.

1925-1937 : Brasserie de la Meuse (anc Laurent et Stevenart) et construction de la nouvelle brasserie destinée à la production de bière à fermentation basse et haute.

Brasserie de Dinant S.A.

C'est en 1939 que la Brasserie est devenue Brasserie de Dinant SA.

Elle a fait travailler à une époque jusqu'à 50 personnes, et avait des contrats exclusifs avec 200 cafés de la région dinantaise et du Hainaut. : 200 cafés en contrat exclusif (il faut y ajouter les contrats libres).

Chaque seconde quelqu'un consommait 1 boisson produite et/ou commercialisée par la Brasserie de Dinant.

Les marques les plus connues étaient Dort Pils (qui cède la place à Dinant Pils en 1968), Copère Beer, Bayard, Pilsen, Bock, Export, Royal Stout, Helles et, sous licence, l'Abbaye d'Aulne (aujourd'hui ADA produite par la brasserie du Val-de-Sambre)

La Brasserie a pu continuer de brasser pendant la guerre apparemment seule la Brasserie du Bocq avait le même droit.

En 1968, le 20 Août dernière fois que la Dort Pils est produite. Le 23 août, pour la première fois on brasse la Dinant Pils (ce sont les mêmes bières). La ville de Dortmund a obtenu la disparition de la marque Dort. En effet ce produit-phare existait depuis le début du XXème siècle en référence à cette ville allemande qui a interdit cette appellation. La Dinant-Pils eut encore beaucoup de succès.

Elle a cessé ses activités en 1977 car elle a été englobée dans le groupe Aigle Belgica Kruger (ABK) repris par Piedboeuf

Les bâtiments qui touchaient le golf miniature furent détruits 10 ans plus tard en 1987 pour laisser la place à l'immeuble des brasseurs.

Le site de la brasserie n'existe plus aujourd'hui, il est occupé par l'immeuble des brasseurs, juste en face de l'Institut Cousot.

Parmi les marques de la Brasserie il subsiste l'Abbaye d'Aulne brassée à Aulne et la Copère.

La Copère est la propriété de la Brasserie du Bocq. Elle est commercialisée uniquement en France par SAB Miller (aujourd'hui AB Inbev) en fût de 15 L.



Dinant-Panorama

Vue sur la Meuse et la Tour de Montfort

Note sur Patrick Hamande (Ma Tele)

Patrick Hamande n'a jamais habité Dinant, c'est un brabançon. Néanmoins, sa passion pour la Brasserie de Dinant est tout à fait compréhensible car son arrière grand-père, Léon Stevenart, fut l'un des dirigeants de l'entreprise. Il descend de Juliette Stévenart (1912-1970), soeur d'Albert (voir sa généalogie sur son site). Il a laissé sur MATELE un message que je relaie ici.

Il a accumulé de nombreux documents, objets et anecdotes et a créé un site web très documenté, de 150 pages.

"Quand j'avais l'âge de sept ans, mon arrière grand-père est décédé, mais avant, j'avais eu l'occasion d'aller voir cette brasserie. J'avais perdu le contact pendant quelques années, et puis je suis allé dans une brocante à Ciney, j'ai retrouvé un verre, puis deux. Et je me suis dit 'c'est trop bête, j'ai envie de refaire l'histoire de tout cela'. (...) Entre 1953 et 1977, je n'ai pratiquement rien. Donc je cherche tout document utile, pas nécessairement pour acheter, mais pour pouvoir visualiser, scanner et mettre en ligne pour tout le monde. Bien-sûr, si quelqu'un se défait d'une pièce, je serai le plus heureux."

Mais il subsiste pour lui certaines zones d'ombre : il recherche des cartes postales de façades de cafés qui arborent la marque Dinant Brasserie (avec un lion bleu en logo).

NOTE : AUTRES BRASSERIES DE DINANT

Abbaye de Leffe : leur bière n'a été brassée sur place qu'au Moyen Age (voir mon article à ce sujet sur le même site) Les Leffe actuelles sont brassées par le groupe Inbev à Leuven.

Brasserie Piérart (1870-1940) Place Saint Roch

Brasserie Jaumotte (ex Disière) à Leffe à peu près à la même époque.

SOURCES

Site de Patrick Hamande : brasserieDinant.be

où l'on trouve une magnifique collection d'étiquettes , sous-bocks, bouteilles, photos et nombreux documents anciens de la marque.

Courriers divers de Patrick Hamande à Genedinant à qui je dois en particulier l'aperçu sur la généalogie Stévenart

Article de Emmanuel WILPUTTE dans l'Avenir du 2 août 2016

Site MA TELE voir : [Sa passion? La Brasserie de Dinant. Et vous pouvez l'aider](#)

Photos et CPA de Patrick Hamande

Généalogie de Georges LAURENT sur Geneanet : [Jules Louis "Georges" Désiré Albin Auguste Ghislain LAURENT](#)

Remerciements à Monsieur François BOURGUIGNON, notaire à Marche pour ses apports sur la famille BOURGUIGNON

Ma généalogie BOURGUIGNON de Dinant sur Geneanet est sur le lien suivant :

[BOURGUIGNON de Dinant sur Geneanet](#)

Michel Maurice Edgard HUBERT - 12 2016