

# La Maison de la bière

De l'orge à la mousse

La vie des Belges ne serait pas épanouie, si souvent après l'effort il n'y avait le réconfort de la bière. Ce breuvage millénaire fabriqué déjà au temps des **Mésopotamiens** et des **Égyptiens** n'a pas tardé à se répandre dès l'époque celtique. Les ingrédients de base entrant dans sa fabrication en plus de l'**eau** sont l'**orge** et le **houblon** relativement commodes à cultiver dans nos régions. Il n'est pas étonnant dès lors de trouver une tradition de brassage de la bière dans notre Commune comme dans beaucoup d'autres.



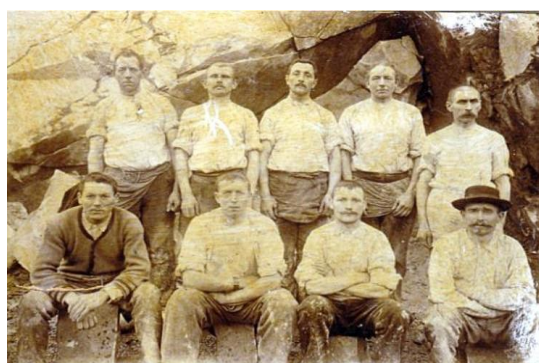
**Impression de sceau cylindrique mésopotamiens montrant la consommation de la bière au moyen d'un chalumeau.**



## La bière à Rebecq

À Rebecq, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup>, les brasseries approvisionnaient surtout **les cafés** aux sorties des carrières de porphyre du village, pour que les milliers d'ouvriers, assoiffés par le travail de la pierre, puissent s'y désaltérer.

Beaucoup d'habitants ouvraient au public une pièce de devant de leur maison et y installaient tables et chaises où venaient les habitués **jouer aux cartes et discuter des nouvelles**.



Ouvriers carriers "Cayoteux" en 1877 (Archives Revisbique)

Il n'existait alors ni limonades, ni sodas, ni boissons énergisantes, ni eaux en bouteille.

Les alcools forts étaient responsables du fléau de l'alcoolisme. Les bières par contre étaient **saines, vitaminées** et leur taux d'alcool dépassait rarement les 3 % du volume.

En Belgique, la consommation par habitant avoisinait les 240 litres par an. Même les enfants buvaient de la bière de table pendant les repas.

On conserve des preuves que **les religieuses de l'hospice** de Rebecq produisaient de la bière déjà en 1705, peut-être comme boisson fortifiante pour les malades et pour se faire un petit revenu destiné à pourvoir aux indigences.

Au tournant de 1900, la commune de Rebecq a compté jusque **cinq brasseries**: Brasserie des Templiers (Mary & Hayette), Solvay & Delcorde, Brasserie de l'Union (Derrider & Vanderperre), Brasserie Vandermies, Brasserie de la Ferme de la Danse (R. Hautain), tandis que Quenast a vu **deux exploitations brassicoles** sur son territoire: Vanham et Lefèbvre. Cette dernière est la seule de cette époque à encore subsister aujourd'hui.

#### Une devanture de café à Quenast.



Publicités de la bière rebecquoise (Archives Rewisbique)



## Fabrication de la bière

La bière résulte de la transformation de l'**amidon** contenu dans l'orge en **malt** par l'effet de la germination et d'autres transformations chimiques produites sous l'action de la **cuisson**, du **brassage** du **moût** et du mélange avec du **houblon**.

C'est lors de la deuxième fermentation que les **levures** transforment le **sucre** en **alcool**. Les différences de couleur de bière proviennent de la température de séchage de l'orge et les différences de saveur proviennent des sels minéraux contenus dans l'eau utilisée et des différents additifs qui font la recette de chaque bière.

## La Brasserie Lefebvre



La brasserie Lefebvre, forte de **six générations**, a débuté en 1876 par la création d'un ensemble ferme-brasserie-malterie réunissant ainsi les trois activités nécessaires à la fabrication de la bière. En 1916, les Allemands démantelèrent les installations suite à la réquisition des métaux pour la fabrication des armes et des munitions. La fabrication des bières de toutes les brasseries des environs fut alors concentrée dans une seule coopérative à Rebecq.

Après la guerre, la famille Lefebvre racheta une autre brasserie du village en faillite pour relancer son activité. À partir de 1932, la fermentation principale se fera dans des cuves cylindro-coniques et plus en fûts. Cet **apport technique** constitua une avancée sur la concurrence. Mais la Seconde Guerre mondiale fera à nouveau ralentir l'activité. On ne pouvait produire que des bières à très faible taux d'alcool (0,8 %). Depuis les années 1960, **la brasserie a diversifié sa production** vers des bières plus fortes, fruitées ou amères, ambrées ou blanches. Elle brasse également pour d'autres marques, comme l'abbaye de Bonne-Espérance ou celle de Floreffe.



*La brasserie Solvay et Delcroix à Rebecq (Archives Rewisbique)*

## La Gueuzerie Tilquin



Une nouvelle brasserie, d'un genre plus rare, s'est installée récemment sur le territoire de la Commune, la Gueuzerie Tilquin. Celle-ci a démarré ses activités à Bierghes en 2009. Quoiqu'à 500 mètres de la frontière linguistique, elle est actuellement la **seule gueuzerie wallonne**.

Son fondateur, Pierre Tilquin est un spécialiste du **coupage** de la gueuze à l'ancienne. Il achète à différents producteurs du Pajottenland et de Bruxelles des **moûts** fraîchement brassés qu'il met à fermenter dans des **fûts de chêne** durant 1, 2 ou 3 ans.

Les **lambics** obtenus sont ensuite assemblés selon de savantes proportions pour donner après 6 mois de refermentation en bouteille une gueuze si savoureuse. Ce qui fait la particularité de la gueuze brabançonne, ce sont les **levures** qui se développent dans le **bassin de la vallée de la Senne**.

## Preuves de qualité

Lors du Brussels Beer Challenge 2016 — concours doté d'un panel de 80 experts internationaux rassemblés à Bruxelles pour évaluer quelque 1 250 bières issues des quatre coins du monde sur l'arôme, le corps et la bouche, la texture, la qualité technique ainsi que leur « drinkability » —, deux brasseries de notre Commune ont été primées : la brasserie Lefebvre de Quenast a été récompensée avec une **médaille de bronze** pour la Hopus Primeur 2016 et la Gueuzerie Tilquin de Bierghes a quant à elle reçu deux prix, la **médaille d'argent** pour la « Quetsche Tilquin » et la **médaille de bronze** pour la « Gueuze à l'ancienne ».

Alors, si le cœur vous en dit, venez déguster ces boissons savoureuses à la Taverne du Grand Moulin !



**QUETSCHÉ TILQUIN À  
L'ANCIENNE**

La Quetsche Tilquin à l'ancienne est une bière de fermentation spontanée issue de la fermentation de prunes fraîches et dénoyautées dans un assemblage de lambics.

## Récompenses

