

Quelques mots sur cette brasserie, avant de présenter les machines à rénover.

**Guido Vanderhulst**, expert en patrimoine social et industriel,  
**Président de BruxellesFabriques**

L'ancienne brasserie Wielemans-Ceuppens est très significative de très nombreux développements industriels initiés par une personne ou une famille. Bruxelles ne fait pas exception à la règle.

Quand la Belgique conquiert son indépendance en 1830, Lambert Wielemans est un jeune gars plein d'avenir. Il épouse une fille CEUPPENS, fille de brasseurs à Ixelles. Ils exploitent une boulangerie. Mais les particules de farine minent la santé de Lambert. Ils changent de métier et se lancent dans le commerce du textile. Malgré cela Lambert décède en 1863. La veuve poursuit le commerce avec les trois fils.

Mais le virus est familial, chacun des fils entame un apprentissage de brasseur, métier de la famille de Madame Ceuppens. Ils louent la brasserie de gueuze où ils se sont formés et avec la mère fonde la société Wielemans-Ceuppens. Déjà ils produisent une bière brune de haute fermentation qui peut être commercialisée en quelques jours, alors que la gueuze doit fermenter une bonne année.

Mais le bail de la brasserie se termine. La concurrence de bières allemandes, anglaise et tchèques à basse fermentation s'amplifie. Il faut s'adapter.

La famille achète un terrain avenue Van Volxem à Forest, commune dans laquelle nous sommes. Elle ambitionne d'être la brasserie la plus moderne. Elle s'ouvre en 1880. Le chemin de fer sera réalisé en 1882, indispensable pour l'écoulement des produits ailleurs qu'à Bruxelles.

La construction et l'équipement de cette première brasserie est réalisé par le célèbre firme Zieman de Stuttgart, et Linde spécialiste mondial en réfrigération. C'est la firme Zieman qui a installé la seconde brasserie en 1905, avec la salle des machines et en 1931 les installations de l'immeuble dit Blomme, selon un procédé allemand en cascade.

Soulignons que c'est une femme, la veuve Ceuppens qui est à la base de ce dynamisme. C'est assez rare que pour le souligner.

Les fils se révèlent des géniaux dirigeants. Ils organisent le premier congrès international de brasserie, Ils vont voir en Allemagne et Autriche ces nouvelles bières de base fermentation et très vite en 1885 produisent dans la première brasserie totalement rasée, la Boch et la Munich qui leur valent des prix d'honneur à Paris en 1889 et 1900, aux USA en 1904, à Milan en 1906.

Je vous passe toute une série de données sur l'extension et le développement de la brasserie in situ, les guerres, les diverses bières produites. Il y a trop à dire.

La réfrigération est devenue une exigence essentielle pour produire la pils. Il faut entièrement repenser la production puisque la pils peut être servie avec une fermentation courte. Une nouvelle brasserie doit être érigée. Elle doit être capable de produire de la gueuze mais aussi la Pils. C'est dans cette brasserie de 1905 que sont implantées les machines que nous allons vous présenter.

Cette nouvelle brasserie, la seconde, est donc couplée à une salle contenant les machines productrices du froid indispensables aux pils, et les tableaux électriques contrôlant toute l'usine.

Au sortir de la première guerre des fils des fondateurs s'impliquent. En 1932 c'est Léon qui devient le patron. La première vrai pils coule en 1928 sous le nom « FORST ». Il y a eu jusque 300 ouvriers et 100 chevaux.

C'est Edouard, un des fondateurs avec sa mère et Prosper qui auront décidé tout le développement.

En 1928 aussi on décide la troisième brasserie pour répondre à la demande. Les architectes Adrien et Yvan Blomme sont chargés du projet et construisent ce que tout le monde appelle le « Blomme ».

C'est la rationalisation du processus, la production en continu, 24h sur 24. Le système est appelé en **cascade**. Des silos qui alimentent les salles de maltage d'où, par des conduits, les matières coulent dans les cuves. Quatre cuves en parallèle, la cuve matière, la cuve dite maisches de mélange malt-eau, la cuve de filtration et celle d'ébullition. C'est le brassage à l'allemande.

La brasserie a fermé, absorbée par la brasserie de Louvain, la Stella. Le dernier brassin s'est fait le 29 septembre 1988 et la Scotch le 14 novembre 1988.

Grâce à l'action de La Fonderie, institution que j'ai fondé avec d'autres, en histoire économique et sociale de la Région bruxelloise, et dirigé, nous sommes parvenus à faire classer plusieurs bâtiments de cette brasserie, y compris les équipements intérieurs ! C'était une première, classer du matériel technique et industriel.

Le site a été quasi abandonné, vandalisé. Le promoteur qui avait racheté une partie s'est révélé incapable de gérer. Le reste est toujours en attente d'investissements. La région bruxelloise a dû exproprier pour entamer la rénovation puisque c'est classé. Le Wiels où nous sommes est propriété de la région et est devenu le Centre d'Arts Contemporains dirigé de main de maître par Dirk Snauwaert. La deuxième brasserie est devenue propriété communale et sous le nom de BRASS, une des principales implantations culturelles de la commune avec la bibliothèque flamande et un cycle intense d'évènements. Ce sont des programmes européens et le soutien de la région de Bruxelles-capitale qui permis la rénovation.