

# La brasserie Vandemplas à Néthen

Par Jean VANDENPLAS

## La brasserie Vandenplas à Néthen

Quand exactement un des Vandenplas, agriculteurs installés à Néthen au premier tiers du 18<sup>e</sup> siècle, a-t-il commencé à produire de la bière ? Nous l'ignorons.

La première information valable à ce sujet remonte à la moitié du 19<sup>e</sup> siècle où Pierre Vandenplas exploitait une ferme dans les bâtiments portant actuellement les n°11 et 13 de la rue de Weert-St-Georges et y produisait manuellement de la bière. (Pour le folklore, il aurait été roux et serait à l'origine du surnom « Pierrou » de la branche brassicole des Vandenplas).

Ses fils, Frédéric et Jean-Baptiste, dit Jean, reprurent ces activités et constituèrent en 1875, la société « Vandenplas Frères » pour les développer et les porter à un niveau industriel.

Jean s'en fut d'abord construire une brasserie à Jemelle. Après le décès de sa première épouse il revint à Néthen, racheta les parts de ses frères et soeurs dans l'association et entama en 1895 la construction d'un nouveau complexe ferme - brasserie, principalement axé sur cette dernière tandis que son frère reprenait celle de Jemelle.

Les nouvelles installations de Néthen étaient un modèle d'ingéniosité et d'adaptations aux conditions locales. Elles furent en effet implantées

- en bordure du marais de la Fontenelle, près de nombreuses sources permettant une alimentation suffisante et aisée (ce qui n'était pas le cas du puits de l'ancienne installation) en eau ferrugineuse d'excellente qualité;

- à l'endroit précis où le sol se raffermissait, car le poids du bâtiment était très élevé. L'édifice fut d'ailleurs érigé sur un lit de troncs de chênes pour en augmenter la solidité et la stabilité étant entendu qu'il s'agissait d'une brasserie :

- \* à vapeur dont la chaudière à bois fournissait la force motrice, la vapeur, l'eau chaude et l'éclairage (Néthen ne fut électrifié que 33 ans plus tard !);

- \* de type vertical ou en « cascade », disposition assez rare qui permettait de ne mettre la chaudière en service que les jours de « brassage » proprement dits (où s'effectuaient également le concassage de l'orge, le pompage de l'eau chaude et froide, le nettoyage à la vapeur, le laquage intérieur à chaud des tonneaux et fûts, etc...) tandis que les opérations ultérieures de fabrication (cuisson, refroidissement, fermentations, oxygénation, filtrage, garde et enfûtage) se réalisaient ensuite par simple gravité en descendant les 5 niveaux du bâtiment, d'où le nom « en cascade » (sans parler de l'évacuation de la drêche, résidu d'orge après brassage, par une buse métallique à trémie en façade, dont les anciens Néthennois se souviennent), drêche servant à l'alimentation du bétail de la ferme qui faisait partie du complexe et qui récupérait ainsi l'orge qu'elle avait produite et fournie à la brasserie;

- \* de plus, cette disposition verticale permettait d'incorporer au pignon du bâtiment la cheminée, encore existante aujourd'hui, en évitant une « cheminée d'usine » séparée des constructions qui aurait été difficile, coûteuse à construire et aléatoire sur ce type de sol.

L'installation fut complétée par les annexes habituelles (entrepôts, magasins, écuries, remises à véhicules, etc...) ainsi qu'une habitation et toutes les installations traditionnelles d'une ferme : étables, porcheries, poulaillers, granges, fenils, laiterie, fournil, remises (et même un étang à canards utilisant le trop plein des sources) et un manège couvert (à l'emplacement de la maison sise actuellement au n°51) actionnant une batteuse permettant d'égrener et d'émonder la récolte d'orge destinée à la brasserie.

Celle - ci produisait par « fermentation haute » trois bières de table : la « Blanche » du type dit « de Louvain » ; la « Blonde » parfois appelée « orge » ; la « Brune » très douce et une « Spéciale » un peu plus alcoolisée et houblonnée.

*N.B. La « Blanche de Louvain », surnommée le « champagne des bières », n'était produite que par quelques brasseries de la région soit à notre connaissance les brasseries « Eendracht » à Louvain, « Saint Pierre » et « De Kroon » à Neerijse et « Vandenplas » à Néthen .*

Au fil des années la brasserie Vandenplas aussi appelée « UNION » qui occupait une demi douzaine de personnes subit des modifications et des adaptations telles que :

- après la première guerre mondiale , abandon progressif de la chauffe au bois pour la chauffe au charbon;
- entre 1920 et 1935 , passage progressif du conditionnement en fûts à l'emballage en bouteille en verre à bouchons mécaniques et casiers en bois , et du transport hippomobile à l'automobile (avec retour aux chevaux pendant la seconde guerre mondiale !);
- en 1930 (environ , car Néthen fut électrifiée en 1927) utilisation de l'électricité comme force motrice et suppression de la chaudière à vapeur en 1935;
- vers 1930 encore : adjonction de la distribution d'eau , boissons gazeuses et bières de fermentation haute , dites de « café » ;
- vers 1933 , fin de l'utilisation de l'orge produite par la ferme et achat aux malteries ; l'exploitation agricole sera affermée en 1936 et arrêtée en 1948.

Après la seconde guerre mondiale : installation d'un puits artésien permettant l'utilisation, pour la fabrication de la bière, d'eau d'une nappe aquifère profonde en remplacement de l'eau des sources dont la qualité s'était altérée et, dans les années 1950 lors du tarissement accidentel du puits artésien, raccordement au réseau de distribution alimentant Néthen depuis 1952 .

Après avoir secondé son père depuis la première guerre mondiale (et épousé en 1928 la fille d'un brasseur ardennais) Edouard Vandenplas reprit la brasserie en 1930 et la remit, en 1958 à son fils Pierre qui le secondait depuis 1953 .

C'est à celui-ci qu'incomba , en 1966 , la pénible décision d'arrêter la production de la brasserie familiale , victime de la désaffection de l'époque pour les bières de table et à fermentation haute. Après avoir poursuivi pendant quelques temps la distribution de boissons , le dernier brasseur Vandenplas se recycla complètement et est aujourd'hui importateur - négociant en vins.

Pour la petite histoire signalons que le matériel brassicole de la brasserie Vandenplas participa à l'équipement de la première brasserie qui produisit de la « blanche » à Hoegaerden .

