

Un "métier" d'autrefois : brasseur



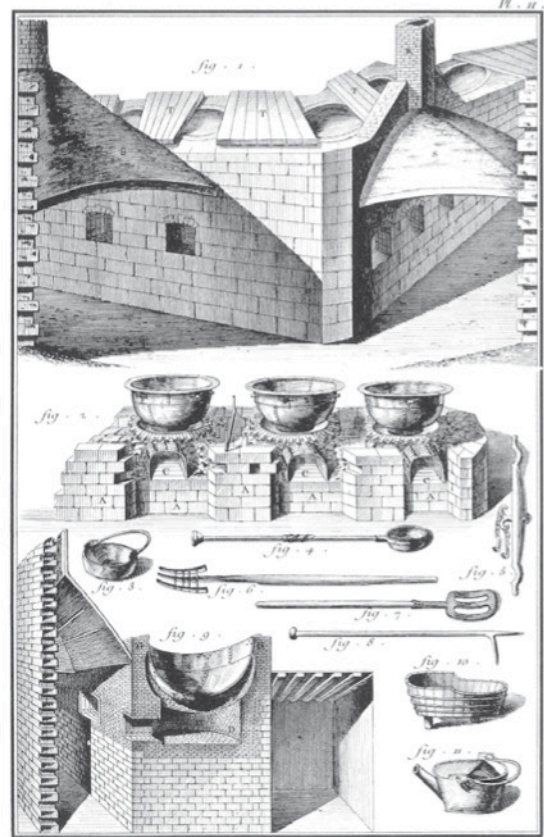
Bienfaits de la bière, l'allaitement

Regard sur une des vingt-cinq corporations ayant existé à Namur jusqu'à la fin du XVIII^es.

Au moins depuis le XIV^e et jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, les brasseurs forment une des 25 corporations de la ville. Les règlements, les "chartes" des métiers fixaient strictement conditions d'accès

et de travail, droits et obligations des membres. La plupart des brasseurs étaient établis dans la rue du même nom, anciennement rue des Vifs. Au Moyen Âge, ils y ont fabriqué la "houppe", à base d'orge et de houblon, et plus tard la "keute", forte, un brin surrette, dont on ignore la composition exacte.

On visait la production de qualité au juste prix. En 1606, des brasseurs sont connus pour mêler aux grains de leurs cervoises « diverses herbes et autres substances illicites, certaines venimeuses et grandement nuisibles à la santé du corps humain, servant seulement pour enivrer et troubler le cerveau des personnes ». D'où « diverses maladies et quelquefois la mort ». C'est ce que l'on déplore encore en 1724. Obligation pour le "revendeur", c'est-à-dire l'auber-



Brasserie.

L'Encyclopédie, les fourneaux de brasserie (XVIII^e)

giste de livrer son breuvage « à pot plein de bière pure et sans considérer l'écume ou crème ».

Pas question de chauffer le pot « pour faire écumer la bière », sous peine de trois florins d'amende, l'équivalent du salaire de trois journées de travail au moins. En cas de mauvaise récolte, « aucun froment, ni blé » n'entrera dans la fabrication de la bière, et l'épeautre devra se substituer à l'orge. Des agents assermentés -les rewards- vérifient la qualité des brassins tant des revendeurs que des particuliers brassant pour leur consommation privée. Après huit jours de cave, la bière est « essayée » par les rewards dans la mesure où ils ne s'enivrent pas.

La production locale s'exportait aussi en grandes quantités, par terre et par eau, notamment en Pays de Liège et en Lorraine. Tandis que la "hougarde", déjà elle... était taxée à l'entrée.

Les brasseurs avaient leur chapelle dans la rue... des Brasseurs. Leur patron était saint Arnould de Soissons, fêté le 18 août. Sa statue en bois polychrome du XVIII^e siècle est conservée dans l'église Saint-Jean Baptiste de Namur.

■ La Société royale Sambre et Meuse

www.sambreetmeuse.be



Derrière les façades d'aujourd'hui, les brasseurs hier...