

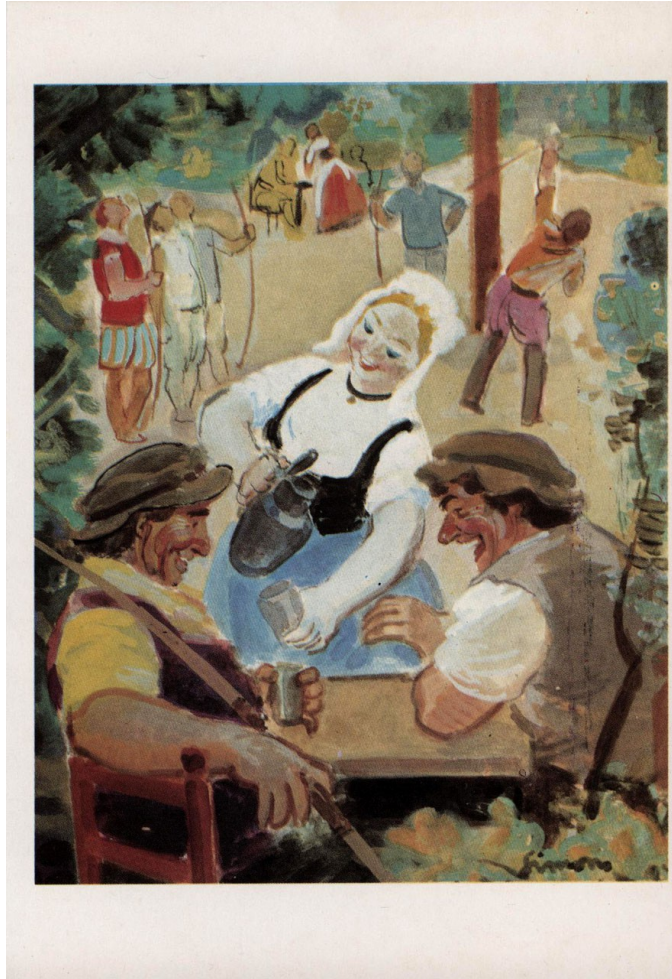
WAT ETEN WE ?

-
BIER





Bier kan gerust met de Franse regio Nord worden geassocieerd. In deze regio wordt deze drank immers al heel lang gebrouwen – historische bronnen vermelden deze drank al in het jaar 800 – en hij wordt ook in het dagelijkse leven regelmatig gedronken. Ambachtelijke brouwerijen zijn er haast niet meer, maar toch wordt Le Nord in het collectieve geheugen nog steeds gezien als een streek van bierbrouwers.



Caféafereel, midden 20e eeuw, schilderij op papier door Léopold Simons, coll. C.H.L.

De Rijselse kunstenaar Léopold Simons (1901-1979) beeldde verschillende facetten uit het dagelijkse leven van zijn tijdgenoten uit. In dit caféafereel zien we op de achtergrond boogschutters die een traditionele sport beoefenen: kleiduijschieten. De twee heren op de voorgrond pauzeren even. De kroeg of het café is in die tijd vaak de thuisbasis voor heel wat recreatieverenigingen.





Gebruik in het gezin

De reclame van het begin van de 20e eeuw stelt bier voor als een dorstlessende drank *“die geen zenuwstoornissen veroorzaakt, zoals koffie en thee, beter verteert dan melk en veiliger en gezonder is dan frisdrank.”*

Bier wordt inderdaad wel gewaardeerd in de wereld van het werk, waar wel eens een oververhitte sfeer heerst. Het is ook de favoriete drank van de consumenten in de kroegen. Bier zou bijdragen tot *“de nobele verhoudingen van de vriendenkring”*, in tegenstelling tot de dranken in kleinere glazen, *“die aanzetten tot geheime dronkenschap”*. *Petit journal du Brasseur*, 1910.

Tafelbier, dat ook regelmatig wordt gedronken, heeft niet meer dan 3 of 4 procent alcohol. Heel het gezin doet zich te goed aan *“klein bier”* (1 tot 3 procent). Tot in de jaren zestig wordt het ook geserveerd in de schoolkantines van Le Nord.

“Huisvrouwen die zich bekommeren om de gezondheid van hun gezin, moeten bier dan ook als een onmisbare drank beschouwen. Ze zullen brood uitsparen en maken dat in hun gezin gezondheid en vrolijkheid overheersen.” Reclame, 1935.





Bierpomp, jaren twintig en dertig, faïence en metaal, fabriek H. Ponty in Tourcoing, coll. C.H.L.

De bierpomp wordt in 1797 uitgevonden, zodat deze drank aan de toog gemakkelijker geserveerd kan worden. Vóór die tijd wordt bier in de kelder in een kruik gegoten en zo tot bij de consument gebracht. Dit pompmodel is geïnspireerd door de art nouveau en is getooid met een vrouwenbeeldje, dat een beker heft.

N° de la Souche	DATES	MONTANT	SIGNATURE DU VENDEUR	N° de la Souche	DATES	MONTANT	SIGNATURE DU VENDEUR
	REPORT				REPORT		
	le mélange et ajouter 10 g de sucre.				ce qu'il doit être et ajouter 30 g		
	de bon sucre quelques fois et				de bon sucre délayé dans un		
	mettre en bouteilles, bouchées				peu de cette préparation; laisser		
	plusieurs jours après.				reposer 24 h. boucher au fur et		
	Bière de ménage.				à mesure jusqu'à éclaircissement.		
	Mettre dans une madrasite :				Mettre en bouteilles, les boucher		
	Eau	8 l.			pendant 2 jours et les remettre délayés		
	Sucre cristallisé	250 g.			Linge contre la toue.		
	Bardons	30 g.			Prendre environ 3 lbs de baves de		
	Orge	150 g.			secan; les laver; les faire chauffer		
	Enfermer le houblon et l'orge				légerement pour les faire cuire		
	dans 2 petits sacs. Faire bouillir				comme pour la confiture; les		
	le tout pendant 2 h. Sortir 5 l.				passer. Ajouter sucre bouillie		
	d'eau. Braver la sac, les presser.				doucement jusqu'à évaporation		
	Laisser refroidir de liquide jusqu'à				complète. Verser, par litre de jus		
	A REPORTER				A REPORTER		

Recept voor huisgemaakt bier, begin 20e eeuw, papier en inkt, coll. C.H.L.

In de eerste helft van de 20e eeuw gebeurt het wel vaker dat mensen zelf bier brouwen. Vanaf de jaren twintig wordt de “zelfbrouwmengeling” ontwikkeld, een product dat eerst in de apotheek en later in de supermarkt wordt verkocht. Bij die mengeling van gerst, hop en cichorei moeten alleen nog water, suiker en bakkersgist worden toegevoegd om bier te verkrijgen van 1 of 2 procent.





Thuislevering

In de regio Nord stellen heel wat microbrouwerijen veel personeel te werk voor de vervaardiging en de verdeling. Sommige stichten in het begin van de 20e eeuw een coöperatieve vereniging. Na de Eerste Wereldoorlog investeren enkele van deze brouwerijen in nieuwe productie- en verpakkingwijzen, om het transport te vereenvoudigen en de klantenkring uit te breiden. Thuislevering wordt op grote schaal georganiseerd: de Grande Brasserie Moderne (GMB), ook Terken genoemd, heeft in 1960 maar liefst 50 vrachtwagens en 25 paardenkarren. *“De brouwers van Tourcoing zetten de kratten bier onmiddellijk in de kelder. Ze parkeerden voor je deur. Ik herinner me zelfs het paard nog! Tegen de tijd dat de brouwer langskwam, zetten we de lege kratten op straat.”* Mr. en mevr. Turquin, 66 jaar, gepensioneerd.



Brouwerij Motte-Cordonnier, begin 20e eeuw, foto, coll. C.H.L.

In 1920 vestigt brouwerij Motte-Cordonnier zich in de nieuwe gebouwen in Armentières. De fabriek neemt alle productiestadia voor haar rekening en onderscheidt zich van de andere door haar vernieuwende installaties om te bottelen en te pasteuriseren. Een hele vloot aan vrachtwagens en paardenkarren levert de drank.





Bier als identiteitskenmerk

In 2004 willen enkele inwoners van Tourcoing een product creëren dat het visitekaartje van de stad, de “ambassadeur van de streek” zou worden. Ze kiezen voor bier, een emblematische drank voor de regio. Het wordt geproduceerd en verdeeld onder de naam “Bière du Duc d’Havré”, als verwijzing naar de laatste heer van Tourcoing. Er wordt ook een broederschap opgericht, die meewerkt aan de organisatie van een “*volksfeest gelinkt aan streekproducten en gezellige momenten*”, “Gambrinales” genoemd, als verwijzing naar de legendarische Gambrinus, uitvinder van het bier.



De reus van de Hertog van Havré in Tourcoing, foto van Emmanuel Ducoulombier en Francine Coppens.

In 2006 creëert de Confrérie Festeuse du Duc d’Havré, die ook bier brouwt, een reus naar het beeld van de laatste heer van Tourcoing, die in 1839 stierf. Deze 5 meter hoge figuur met een glas bier in de hand, trekt tijdens de jaarlijkse reuzenstoet die sinds 2006 wordt georganiseerd, mee op met de andere reuzen. De stad blaast zo de traditie van de optochten, die al in de 19e eeuw populair waren, nieuw leven in.





DEBAENE Marie-Caroline, « Armentières : la Cité mondiale de la bière aux oubliettes, quel avenir pour le site ? », *La Voix du Nord*, 29 mars 2012. Ressource accessible en ligne : <http://www.lavoixdunord.fr/economie/armentieres-la-cite-mondiale-de-la-biere-aux-oubliettes-que-l-avenir-pour-le-site-ia283b286n361624>

DUBOIS Pierre-André, DURONSOY Nathalie, VAN BOST Nathalie, *Nord-Pas-de-Calais, terre de brasseries*, Béthune, Musée d'ethnologie régionale du Nord-Pas-de-Calais, 1998.

VOLUER Philippe, « De céréales et d'eau », *Terrain*, n°13, 1989, p. 125-129. Ressource accessible en ligne : <http://terrain.revues.org/2962>



Tourcoing
La Créative



Centre d'Histoire Locale
de Tourcoing

