Document extrait du site de l'abbaye Notre-Dame de Scourmont, qui se trouve sur le territoire de Forges, à sept kilomètres au sud de la ville de Chimay, en Belgique. Notre-Dame de Scourmont est une abbaye de l'Ordre Cistercien de la Stricte Observance.

# La brasserie

Dès le début de son supériorat, le Père Hyacinthe Bouteca songea à doter le monastère d'une brasserie qui assurerait, à côté de l'exploitation de la ferme, des revenus suffisants pour faire vivre la communauté toujours plus nombreuse.

Quant on sait l'impact économique que représentent désormais la brasserie de Scourmont et la réputation acquise jusqu'en Amérique de la trappiste de Chimay, on ne pouvait négliger d'accorder une place justifiée à l'histoire du brassage de la bière au sein de l'abbaye.

Il faut rappeler avant tout qu'aux talents d'architecte, le Père Hyacinthe joignait les qualités très pratiques d'entrepreneur, de conducteur des travaux, voire de maçon.

C'est pourquoi, lors de la démolition de la ferme-école, en fin d'année 1859, et pendant l'année suivante, il organisa ces travaux en sorte que les pierres, briques et charpentes récupérées pussent servir à la construction des étables, des citernes et de la nouvelle brasserie dont il achevait de dessiner les plans. De même, les fenêtres de la chapelle de la ferme-école servirent telles quelles à la brasserie.

Les frères convers furent chargés d'assister les ouvriers spécialisés qui, à l'aide de dynamite, entamèrent le creusement des puits de la brasserie.

Les bâtiments de la brasserie, comme ceux de la laiterie d'ailleurs, furent achevés en 1862.

Dès avant le mois d'octobre, le matériel de la brasserie ainsi que les machines avaient été soumis aux formalités. Il ne manquait plus que l'autorisation officielle de la Députation permanente du Conseil provincial du Hainaut et celle du Gouverneur lui-même.

Elles furent délivrées dans le courant du mois de janvier 1863.

En sa séance du 10 janvier 1863, les membres de la Députation permanente (MM. Troye, Dujardin, Demoriamé, Dequanter, Defacqz, Wanderpepen, Choquet et Dufour) arrêtaient que le Sieur Bouteca Liévin est autorisé à établir pour le service de la Trappe, à Forges, deux machines à vapeur destinées, l'une, de la force de 8 chevaux pour faire mouvoir les meules et les accessoires d'une brasserie, l'autre, de la force d'un cheval, pour battre le beurre, appareils alimentés



Phoca PDF

par deux chaudières à vapeur.

L'autorisation personnelle du gouverneur Troye fut prise le 31 janvier.

Toutes les exigences de la loi étant enfin satisfaites, on put s'occuper alors de faire de la bière !

Le premier brassin effectué sous la direction personnelle de Hyacinthe Bouteca fut réalisé par les séculiers qui avaient monté la brasserie.

Ils firent ainsi une bière double dite bière de Bavière dont on fit encore deux ou trois brassins avant d'y renoncer. On se décida alors à faire de la bière plus forte mise au point par le père Hyacinthe et qui est celle que l'on fait encore de nos jours…

Ce n'est véritablement que vers 1864-1865 que l'on put, en fait, brasser de façon suivie.

Mais il ne suffisait pas de faire de la bière, encore fallait-il pouvoir l'écouler.

Dans ce but, on fit donc tout naturellement de la propagande pour le breuvage cistercien et on mit à contribution le dévouement de certains amis du monastère comme, par exemple, Monsieur Van Risseghem, la famille Donners d'Anvers, ceux qui montèrent la brasserie, etc…

De plus, pendant de longues années, à l'hôtellerie, on ne servit aux visiteurs que cette bière forte moyennant la somme de 0,50 F la bouteille. Il paraît qu'il ne fallut pas longtemps pour établir la réputation de la bière des Trappistes de Forges et compter de nombreux clients !

Jusqu'en 1886, la mise en bouteilles et l'emballage se firent dans la cave de la cuisine. On lavait les bouteilles dans une pièce, on les bouchait dans une autre qui lui était contiguë et on les tassait dans les caveaux.

Il paraît qu'au début, des frères allaient livrer à domicile avec une certaine quantité de bouteilles. Ils se rendaient à Forges ou à Chimay avec un joug sur les épaules et deux paniers de 12 bouteilles dans chaque main.

Cela ne dura pas et on adopta un mode d'envoi plus approprié.

Tout d'abord, on n'expédia que par caisses de 25 bouteilles puis même de 50.



Phoca PDF

Ce ne fut que vers 1870 qu'on se servit de paniers : des petits pour 25 bouteilles et des grands pour 50 bouteilles.

Par mesure d'économie, on les fabriquait à l'abbaye jusqu'à ce que le commerce ayant pris des proportions considérables, on dut les faire confectionner à Chimay.

Mais, dès ce moment, on ne travailla plus qu'avec des paniers de 50 bouteilles.

En 1893, les osiers ayant fait défaut, un peu partout, il fallut se résoudre à acheter des rotins pour faire les paniers. Ils coûtaient fort chers mais ils étaient des plus solides.

« Ces paniers en rotin, disait le vieux père Devallée qui les fabriquait, c'est inusable ; c'est dommage que cela fasse tant de mal aux mains pour les travailler. »

C'est le 22 août 1893 qu'on commença à les utiliser. Quelques mois plus tard, Dom Godefroid décida que tous les paniers soit en osier, soit en rotin fournis par le monastère ne seraient plus remboursés au prix de facture mais subiraient une réduction de 0,50 F.

Les clients rouspétèrent bien un tantinet mais sans conséquence…

Quand la brasserie fut montée, on cessa naturellement d'acheter de la bière pour l'usage de la communauté et on en fit une plus légère comme on le fait encore maintenant.

On essaya même d'en vendre en tonneaux aux voisins et même à Chimay.

Toutefois, les brasseurs voyant cela d'un mauvais œil, l'abbaye y renonça bien vite et on ne fit plus de bière ordinaire qu'à usage interne, malgré les sollicitations les plus pressantes qu'on adressa au Supérieur pour le faire revenir sur sa décision.

Depuis 1999, on brasse une bière un peu plus forte, vendue seulement à l'auberge de Poteaupré.

Il est arrivé plus d'une fois que les demandes de bière forte soient si nombreuses qu'on ne pouvait satisfaire les clients. En ces circonstances, plutôt que d'envoyer de la bière trop jeune et de qualité inférieure, ne répondant pas aux promesses énoncées sur les prospectus et les factures, les Trappistes ne servaient que les plus anciens clients ou encore, on suspendait les expéditions, même pendant plusieurs mois. On les reprenait ensuite sans pour autant faire de lapublicité et, comme l'assurait souvent le frère Benoît, faire de la



Phoca PDF

réclame, avoir des représentants, ce n’est pas le moyen de faire apprécier nos produits. Il faut plutôt faire semblant de convaincre nos clients qu’ils sont, de notre part, l’objet d’une faveur !

On ne pouvait évidemment pas prétendre à une grande production de bière quand le procédé de fabrication exigeait un stockage de la bière pendant deux ans et demi.

C’est ainsi que l’on peut relever, dans les archives, que l’année 1895 vit la production de 1.000 hectolitres de bière (ce qui correspondait à 3 hectolitres 33 par jour ouvrable).



Phoca PDF