

BRASSERIES EN CAMBRÉSIS NORD



76

ITINÉRAIRES
DU PATRIMOINE

Cet itinéraire du Patrimoine a été réalisé par
la Direction régionale des Affaires culturelles Nord-Pas-de-Calais,
Service régional de l'Inventaire général

La documentation de l'Inventaire général est consultable à :

Lille
Centre de Documentation
du Patrimoine
Hôtel Scrive
1, rue du Lombard
59800 Lille
Tel. 20 06 87 58

Paris
Centre National de Documentation
du Patrimoine
Hôtel de Vigny
10, rue du Parc Royal
75003 Paris
Tél. (1) 40 15 75 50

Textes

Nathalie Van Bost

Photographies

Thierry Petitberghien

Que soient ici remerciés brasseurs, personnels et propriétaires
de brasseries, historiens locaux, ainsi que l'association des Amis de la bière
et les médiathèques de Cambrai et du Cateau-Cambrésis.

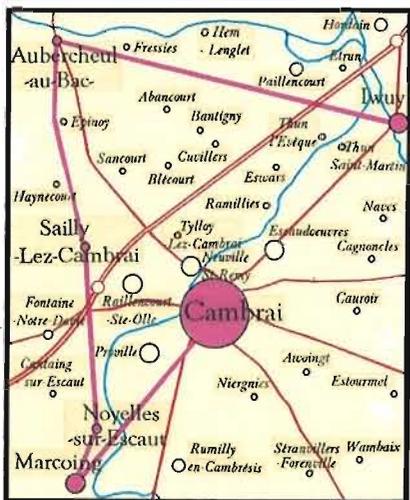
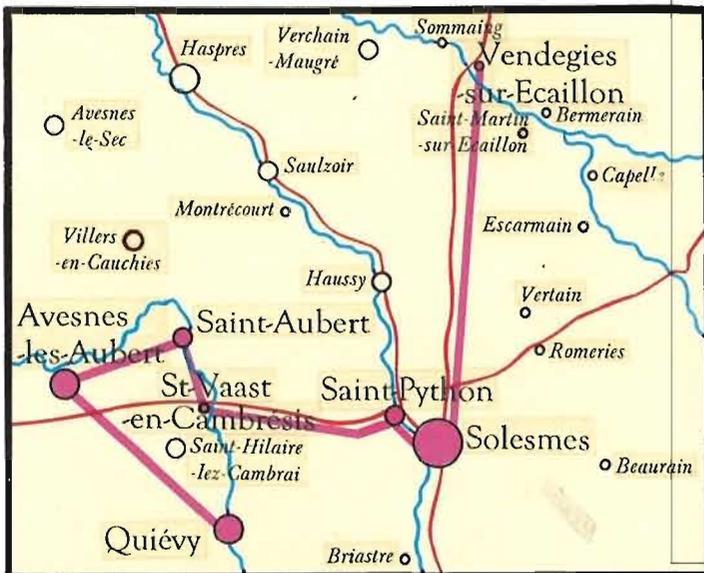
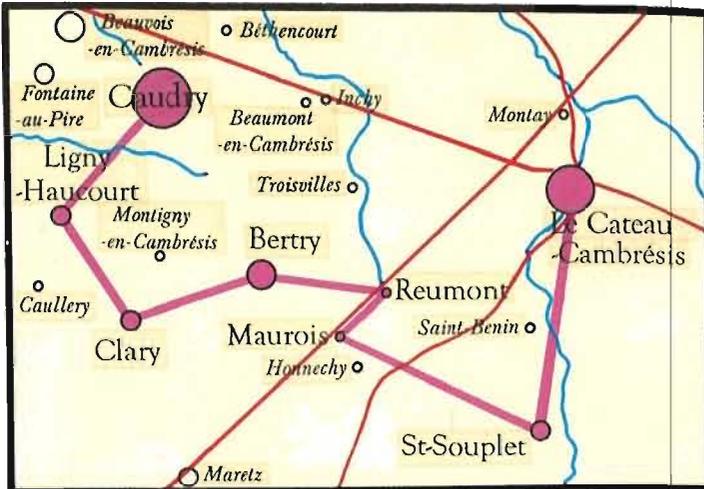
Ouvrage publié par l'Association. C. Dieudonné,
avec le concours du C.A.U.E. du Nord

© 1994 Inventaire général S.P.A.D.E.M.

Imprimerie Alençonnaise



BRASSERIES EN CAMBRESIS



LEGENDE

- -Villes Etapes
- -Autoroute
- -Routes Nationales
- -Cours d'eau

Le département du Nord fut l'un des premiers producteurs de bière, boisson favorite de ses habitants dont elle partageait tous les moments de la vie quotidienne. De nos jours, la brasserie est présente dans la mémoire de tous. Chaque citadin ou villageois se souvient du temps où l'odeur de la bière en préparation planait sur la ville ou le village. Beaucoup ont connu l'activité brassicole pour y avoir travaillé ou avoir eu un parent brasseur, livreur ou ouvrier de la bière. Aujourd'hui, le nombre de fabriques de « liqueur houblonnée » ne dépasse pas vingt unités alors qu'il s'élevait à un millier au début du siècle.

L'apparition de la cervoise remonte à la nuit des temps. Depuis le moyen âge jusqu'à la fin du 18^e siècle, elle est un produit populaire élaboré avec la seule force humaine. Le 19^e siècle apporte la mécanisation et l'industrialisation. C'est à cette époque que se multiplient les « usines à bière ».

Jusqu'en 1914 l'arrondissement de Cambrai est classé troisième producteur du département. Il compte de nombreuses usines réparties sur tout le territoire ; les brasseries et malteries en font partie, elles tirent leurs matières premières (orge et houblon) de l'activité agricole locale. A cette époque le Cambresis ne compte pas moins de deux-cent quarante et une fabriques de bière. Les deux guerres mondiales engendrent de nombreuses destructions de brasseries. Après la grande

guerre, il n'en subsiste plus qu'une centaine ; puis, en 1953, une vingtaine. D'autres facteurs sont responsables de l'extinction progressive de l'industrie brassicole. La généralisation de la fermentation basse, technique venue de l'est, répandue là-bas depuis 1850 et qui nécessite des machines pour le refroidissement, rivalise avec la technique traditionnelle du Nord : la fermentation haute. L'utilisation de la bouteille en verre se propage, rendant caduc le fût de bois. En même temps les goûts du consommateur évoluent, il découvre les bières de fermentation basse et d'autres boissons. Les grandes brasseries régionales, qui ont les moyens de moderniser leur appareil de production, concurrencent les petites et moyennes entreprises et les asphyxient.

Depuis elles ont fermé leurs portes, mais on peut encore goûter la bière autrefois brassée au sein de l'abbaye de Vaucelles désormais commercialisée par une brasserie d'Hordain.

Tradition du Nord, le procédé de fermentation haute, en usage dans le cambrésis, ne requiert qu'un matériel rudimentaire disposé dans un local de petite taille comprenant une cave. La fabrication du « pain liquide » découle d'une multitude d'opérations qui débutent dans la malterie par la germination. L'orge

calibrée et nettoyée est humidifiée puis placée sur des aires ou plates-formes. Elle passe ensuite dans une étuve, encore appelée touraille où elle sèche. Dans la brasserie, au dernier niveau, se trouve le concasseur ou moulin. Une fois broyé, le malt est mélangé à l'eau. Cette préparation est graduellement chauffée dans un récipient appelé cuve-matière-filtre. On sépare ensuite le jus de la drêche (qui sert à l'alimentation du bétail). Puis le liquide est envoyé dans les cuves de brassage en cuivre, houblonné et porté à ébullition. Le mélange obtenu est refroidi dans des bacs plats en cuivre puis passe sur un refroidisseur Baudelot (radiateur en cuivre dont les conduits sont gorgés d'eau froide et sur lesquels s'écoule la bière), ancêtres du réfrigérant à plaques répandu après 1945. Ensemencée de levure, la future bière est expédiée à la cave où elle fermente durant quelques jours à une température proche de dix degrés. La bière est ensuite conditionnée avant d'être livrée aux débitants et aux particuliers. Elle doit être consommée rapidement car elle est fragile. La forme et la taille de l'entreprise varient suivant la date de la construction. La plupart des brasseries du Cambresis datent du 19^e siècle. Installées à la campagne, elles sont venues compléter l'activité agricole. Les plus petites, telle la brasserie de Maurois, sont dénuées de malterie ; aucun élément ne permet alors de les distinguer des constructions environnantes. Les fermes-brasseries, de plus grande envergure, sont des fermes auxquelles se sont greffées, au cours du 19^e siècle, des constructions industrielles propres à l'activité brassicole. Ainsi à Reumont, Saint Vaast ou Solesmes. Les établissements brassicoles, produisant plus de 10 000 hectolitres, se sont installés dans des secteurs à forte densité de population comme Ber-

try. Ils se distinguent non seulement par leur taille mais aussi par la constante évolution de leur outil de production. Plusieurs éléments fonctionnels et/ou décoratifs évoquent leur fonction. Ainsi participent à cette typologie générale des brasseries : la malterie, repérable à ses murs de brique à peine ajourés de petites ouvertures ; la touraille, avec sa toiture en forme de pyramide tronquée ; le logement patronal qui se dissocie des autres maisons par son ampleur et la richesse de son décor ; le bâtiment de refroidissement ; la cheminée de petite taille, souvent intégrée à l'atelier de fabrication. Les préoccupations d'ordre esthétique ne sont pas absentes au moment de leur construction. Elles s'expriment à la fois dans le parti d'élévation mais aussi, d'une manière toute particulière dans le décor : cadre céramique, utilisation de symboles figurés ou non, religieux ou païens propres à la profession : patrons de la corporation comme Saint-Michel ou Saint-Georges, le roi Gambrius, les outils du brasseur, le houblon et l'orge.

Liées au paysage, développées à l'ère industrielle, les nombreuses brasseries du Cambresis témoignent encore d'une prospérité révolue et doivent être considérées comme partie intégrante de l'identité régionale.



Circuit I

Caudry, 53 rue de Saint-Quentin

Une plaque émaillée placée au-dessus de l'entrée d'un passage rappelle l'activité brassicole. Fondée à la fin du 19^e siècle, la brasserie Lemaire Defossez se compose du logement du brasseur, dont les fenêtres à l'étage sont coiffées de frontons triangulaires, et du local affecté au brassage. Dans le prolongement de celui-ci, se dresse la longue nef de la malterie. A l'extrémité se loge la touraille que l'on repère grâce à sa charpente en forme de pyramide tronquée.

A la sortie de la ville, 71 route de Ligny, l'Union des Coopérateurs du Cambrésis a fonctionné de 1909 à 1944. Elle illustre le mouvement coopératif qui eut un grand succès dans la région à la fin du 19^e et à l'orée du 20^e siècle. Ces coopératives de consommation regroupaient ouvriers, professionnels et consommateurs associés pour vendre moins cher. Ici, autour de l'activité brassicole (bâtiment avec cheminée), gravitent d'autres activités liées au secteur de l'alimentation. La céramique bleue du mur d'entrée indique la date de création de la coopérative, mot dont on trouve les premières lettres symboliques « C.O.O.P » sur les grilles délimitant le site aménagé en magasin.

Ligny-Haucourt, 14 rue Jules-Guesde

Rue qui fait face à la mairie. L'établissement Pattyn devient la Grande Brasserie Malterie, après 1920. En 1940 elle est remise en route par les frères Bazin et M. Leclercq. Le fameux bock des Leus (signifiant loups et désignant les habitants de Ligny) est livré dans tout le canton jusqu'à l'arrêt définitif en 1963. La touraille de la malterie a été démon-

tée. Représentative des usines moyennes par sa forme et sa disposition autour de la cour, la G.B.M. a assimilé les progrès techniques tels que la fermentation mixte (intermédiaire entre la haute et la basse température) et le conditionnement en bouteille de verre. Dix à quinze ouvriers y conditionnaient trente mille hectolitres par an en 1930.

Clary, rue Saint-Nicolas

Dans le village, suivre la direction de Maretz puis Bertry.

La brasserie Delalande-Duvillier, s'est greffée à une ferme. Sa création remonte à 1882 lorsque M. Messiguié fonde la Grande Brasserie de Clary dont la bière est réputée dans tout le canton. Au bâtiment à usage de brasserie est joint une malterie reconnaissable à sa touraille carrée. Les maisons du contremaître et du brasseur sont moins imposantes que l'atelier de fabrication lui-même organisé tel un bâtiment civil avec une façade ordonnancée. Chaque travée est individualisée par des pilastres ; la travée centrale, plus haute, est sommée d'un fronton triangulaire. Les niveaux sont séparés par des bandeaux et le niveau supérieur est traité à la manière d'un demi-étage. La touraille et le monte-charge sont plus spécifiquement liés à l'activité industrielle. La cheminée a disparu.

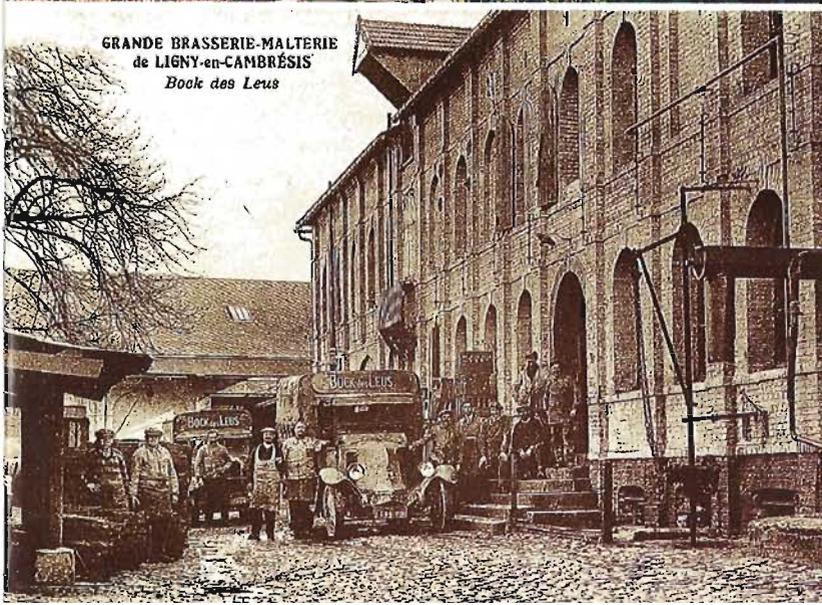
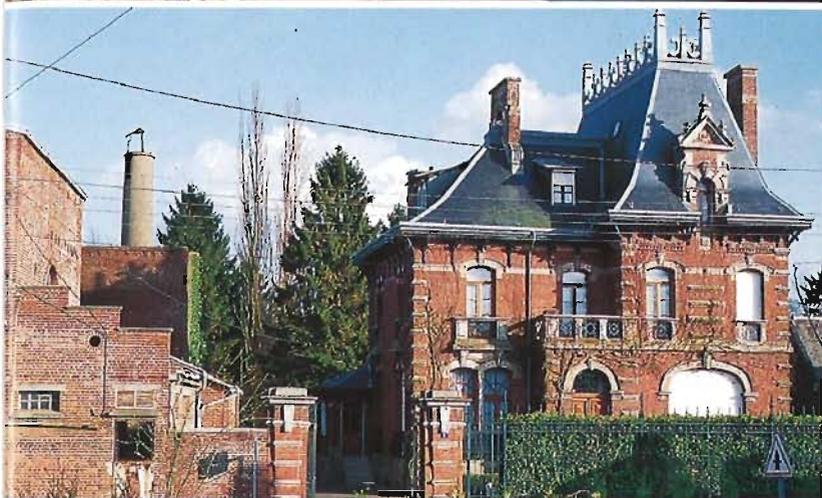
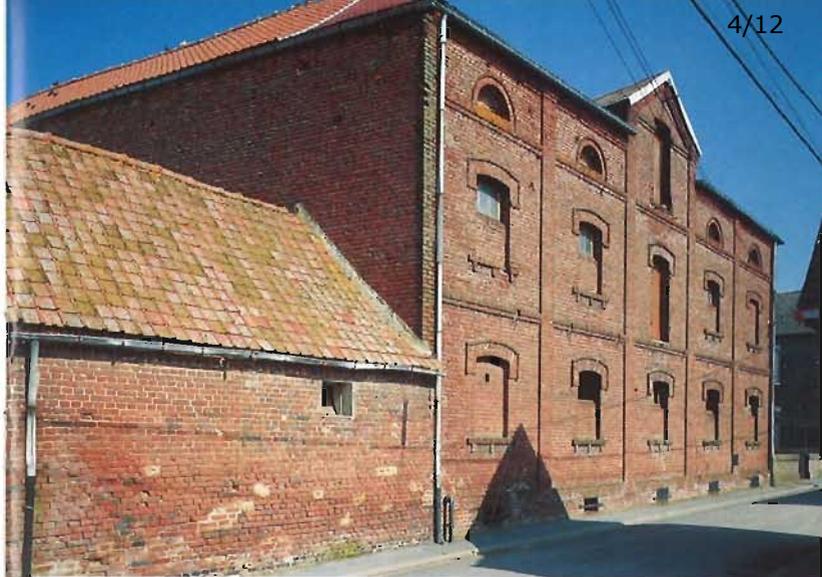
Bertry, rue de la République

Suivre la direction de Troisvilles. La brasserie-malterie Fontaine, fondée à la fin du 19^e siècle, fait partie des ensembles les plus vastes de l'arrondissement. Elle produisait près de 80 000 hectolitres

Clary, brasserie Millot-Pruvost.

Bertry, brasserie Fontaine.

Ligny-Haucourt, brasserie Leclercq-Bazin : état entre les deux guerres.



produisait près de 80 000 hectolitres par an. La maison du brasseur, par son allure témoigne de la prospérité de la profession. On distingue la partie réservée à la germination de l'orge.

Reumont, 6 Chaussée Brunehaut

Sur la D 932. La petite brasserie-malterie Risbourg est située à la sortie du village. Petite unité de production, type même de la brasserie de campagne, elle est signalée par la date portée sur la façade de la maison et par les initiales du brasseur à l'entrée.

Maurois, 33 chaussée Brunehaut

Vers Honnechy, se tient la brasserie Rigaut-Hutin puis Dormigny fondée vers 1810 qui abritait à l'origine une tonnellerie. Elle est représentative des premières brasseries artisanales qu'on installait à la campagne.

Saint-Souplet, 7 grand place

Suivre la direction d'Honnechy puis Escaufourt jusqu'à la place du village. Face au kiosque à musique, une entrée cochère supporte un panneau de céramique renseignant sur l'identité et la dénomination des lieux. L'entreprise est convertie en dépôt de boissons comme c'est le cas pour de nombreuses et anciennes brasseries régionales.

Le Cateau-Cambrésis

Derrière la médiathèque, rue de la Paix. La malterie Bourgain-Doville reste l'un des rares exemples de malteries industrielles du 20^e siècle. Reconstituée en 1926, elle travaille selon des procédés modernes (chaînes à godets, aspiration de la poussière, électricité) et complète la brasserie aujourd'hui défigurée de la rue des arbalétriers. La cheminée haute de 22 mètres a disparu.

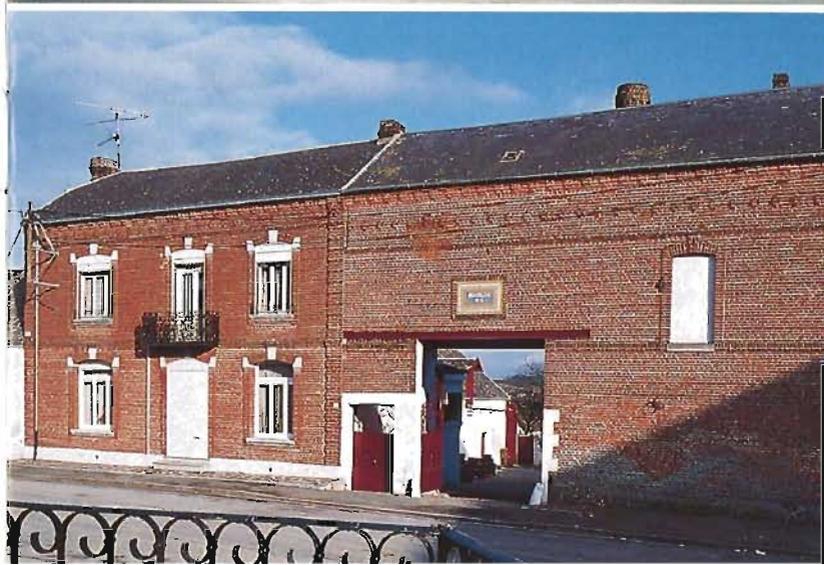
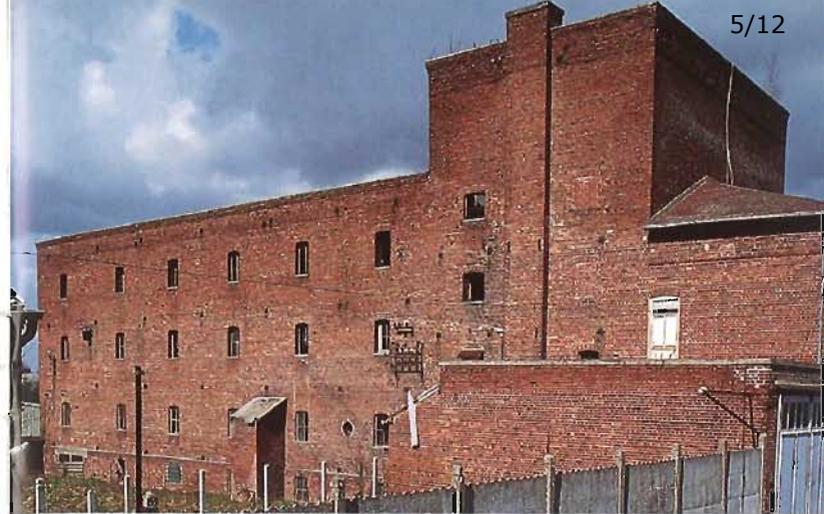
Comme nombre de malteries de type urbain, semblable à celle de Bertry, elle a l'aspect d'une caserne : murs de brique, petites baies fonctionnelles évitant la diffusion de lumière pendant les opérations de transformation, touraille carrée à la toiture en terrasse, mitoyenne du logement de contremaître.

Face à la médiathèque, rue du marché aux chevaux. Un premier établissement brassicole est construit à la fin du 19^e siècle ; certaines parties situées à gauche de l'entrée sont réputées plus anciennes. La brasserie Lefevbre-Scalabrino est établie sur le site de l'ancienne abbaye Saint-André qui renfermait déjà une brasserie. Détruite pendant la Première Guerre mondiale puis remise en état, elle fonctionnera jusqu'en 1930 environ.

La partie la plus imposante, constituée d'un bâtiment à deux travées à pignons à redents selon la tradition flamande, rappelle les grandes brasseries lilloises actuellement disparues. La brasserie forme un ensemble qui comprend logement patronal accessible rue Jean Jaurès, dépendances, écuries, bureau, grande cour et jardin. Plusieurs puits approvisionnaient la brasserie et la malterie en eau. D'immenses escaliers et caves voûtées de brique et pierre forment un véritable dédale de souterrains.

A l'exception des cuves de brassage en cuivre et du matériel de fermentation, les machines nécessaires à l'élaboration de la bière se trouvent encore en place : la machine à vapeur fonctionnant grâce à la vapeur produite dans la chaudière ou générateur ; la cuve-matière qui reçoit le moût (eau et malt) préalablement mélangé dans le

*Le Cateau-Cambrésis, malterie Bourgain.
Reumont, brasserie Risbourg.
Saint-Souplet, brasserie Macaine.*



macérateur avant la cuisson et les réservoirs à eaux se superposent. Des systèmes de transmission par courroies diffusaient l'énergie dans la brasserie, un ensemble d'escaliers métalliques droits reliaient les étages entre eux. La plupart du matériel de malterie est également visible : foyer de la touraille, calibreuse, coffres en bois des chaînes à godets, dégermeuse, cuves mouilloires qui servaient à humidifier le grain. Au 2^e étage, est installé le concasseur à malt. Au 3^e étage commence la touraille composée de plusieurs paliers qui supportent le grain pendant la torréfaction. Le 4^e et dernier étage dévoile l'ouverture zénithale de l'étuve. La brasserie produisait en 1927 jusqu'à 20 000 hl par an, conditionnés en fûts de bois, et occupait une vingtaine d'ouvriers. Restée fidèle à la fermentation haute, elle ne résistera cependant pas à la concurrence des grandes brasseries et malteries du Valenciennois, du Douaisis et à la généralisation de la fermentation basse.

Par sa forme élégante et son intégration parfaite dans le paysage urbain, son bon état de conservation, la brasserie Lefebvre-Scalabrino peut être considérée comme le plus bel exemple de brasseries industrielles du Cambrésis.

Circuit II

Solesmes, 58 rue Emile Duée

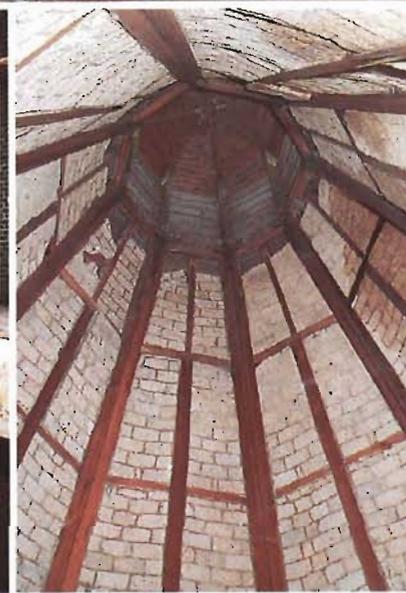
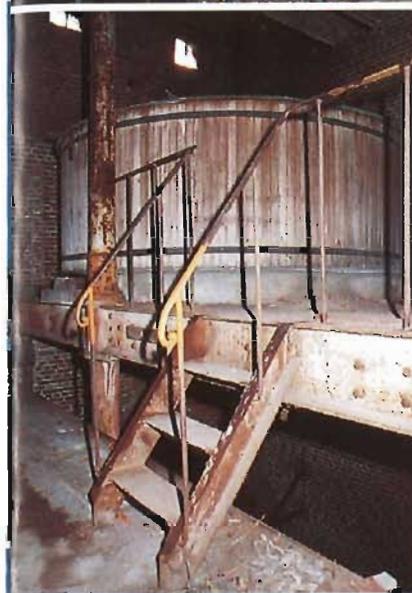
Ferme-brasserie à l'origine, la brasserie est fondée avant 1850 par J.B. Delacroix et reste dans la famille jusqu'à la cessation d'activité vers 1950. Les pièces où l'on s'adonnait à la préparation de la bière de fermentation haute s'élèvent face à l'habitation et aux dépendances disposées autour d'une cour pavée. La malterie, arrêtée après 1914, a perdu sa toiture typique.

On retrouve tous les aspects de la brasserie rurale modernisée. Cinq à six ouvriers occupaient l'usine qui brassait toute l'année un à deux brassins par semaine. La garde ne dépassait pas huit jours. La bière, de fermentation basse dès 1945, livrée en fûts puis en bouteilles à bouchons mécaniques, était stockée dans les caves voûtées situées sous l'atelier de fabrication. Les livraisons par « trains à bière » tirés par des chevaux se feront par camion après 1920. Une dizaine d'estamineaux ou « tenues de brasseurs », permettaient d'écouler la marchandise.

Aux 53 et 55 rue de l'abbaye, la brasserie dite de l'abbaye a cessé de fonctionner en 1957, date de sa conversion en entrepôt de boissons. Elle aurait été fondée en 1750. Les installations et équipements auraient été modernisés vers 1900. Occupée en 1918, elle est remise en état de marche et produit en 1920 environ 25 000 hl par an. Edifiée sur le site de l'ancien prieuré dépendant de Saint-Denis qui abritait en son temps une brasserie, la brasserie-malterie de M. Herman-Delaporte dont a hérité M. Chiris-Delaporte, devient vers 1925 la propriété de la famille De La Roche Du Ronzet jusqu'en 1957. La bière Chiris, débitée dans les cafés parisiens, était fabriquée en fermentation haute à l'origine puis en fermentation basse (supportant mieux le transport et se conservant plus longtemps). La production destinée à l'usage local reste produite en fermentation haute. A gauche de l'entrée, l'ancienne malterie s'élève à côté de l'ancienne brasserie. Ces deux bâtiments où se mêlent la

Le Cateau-Cambrésis, brasserie Lefebvre-Scalabrino : disposition intérieure ; cuve-matière ; touraille : ouverture zénithale ; macérateur.

Page centrale : Le Cateau-Cambrésis, brasserie Lefebvre-Scalabrino, élévation sur rue.





Pierre en soubassement et la brique, portent la date de 1837 sur une plaque qui indique également le nom du maître-d'œuvre : Laigle. Sont joints à cette signature les symboles professionnels de la corporation des brasseurs. La maison patronale est datée de 1876. Face à elle l'atelier de fabrication de 1899 ne donne pas l'impression d'abriter une activité industrielle mais un logement. En façade sur la rue, des panneaux de céramique polychrome agrémentés de feuilles et cônes de houblon indiquent la raison sociale. Sur le pignon, les lucarnes et les ferronneries sont évoqués les produits agricoles, bases de la fabrication de breuvage. Au n° 55 se trouve l'ancienne tonnellerie datée de 1780 et qui complétait la ferme attenante à la brasserie.

Vendegies-sur-Ecaillon, 50 et 58 route de Valenciennes

La brasserie Bisiau-Rombaux illustre le modèle de la ferme-brasserie traditionnelle. Construite au 19^e siècle, elle fonctionna jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. L'entrée surmontée d'un pigeonnier portant la date de 1778, laisse davantage présager d'une activité agricole. Le logement est antérieur à la brasserie dont la seule partie visible de la rue est la malterie divisée en plusieurs étages où germe le grain.

Saint-Python, 46 rue Joffre

L'union des Coopérateurs de la Sambre et de la Selle succède à la Grande Brasserie Coopérative, fondée en 1912. Reconstituée après la Première Guerre mondiale, elle est l'une des premières brasseries conçue en semi-cascade (utilisant en partie la loi de la pesanteur) par Meura, spécialiste tournaisien de l'aménagement brassicole. En 1954, est installé le matériel nécessaire à la fermentation basse : salle de fermentation avec

cuves cylindro-coniques, compresseur à froid...

En 1964, seront aménagées une nouvelle chaufferie et une salle d'embouteillage situées à droite de l'entrée. L'ensemble du matériel était encore visible en 1993. De gauche à droite on aperçoit la salle des machines, l'atelier de brassage avec, aux deux derniers niveaux, les pièces réservées au concassage et au stockage du malt hissé par le monte-charge. Les deux autres niveaux se partagent le reste du matériel. A l'extrême droite, le bâtiment au toit à double charpente abritait les bacs de refroidissement de la bière. C'est le seul exemple de ce type d'installation encore visible dans le Cambrésis. Il est plus répandu dans les autres arrondissements du Nord. Cet établissement est représentatif des coopératives du Cambrésis.

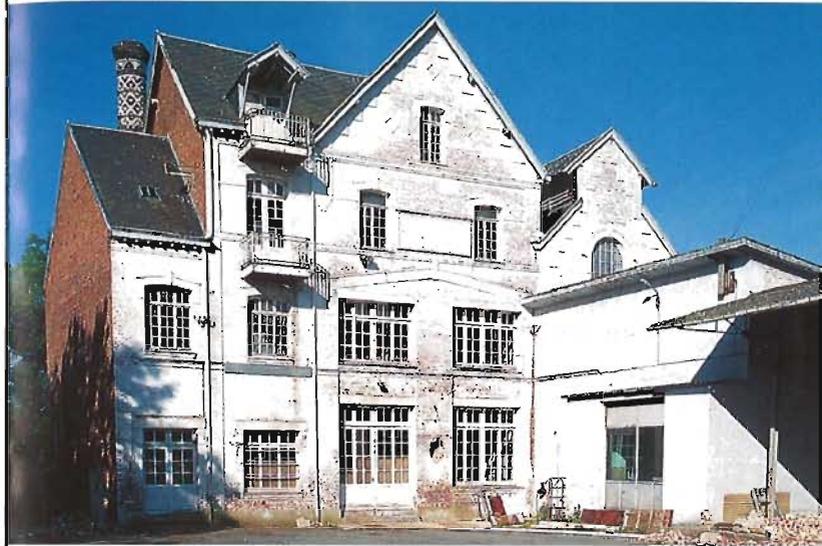
Saint-Vaast-les-Solesmes

La brasserie Collery a été édifée à la fin du 19^e siècle au 106 rue Jean Jaurès. Sa production ne dépassait pas 5 000 hl par an. Sa disposition en L rappelle de nombreuses constructions du Cambrésis. La maison du maître-brasseur est accolée à l'atelier de fabrication qui se résume à une cave surmontée de la salle de brassage. Les écuries et autres dépendances complètent l'ensemble. Ce modèle type d'une brasserie mécanisée a été embellie par son constructeur ; on remarque notamment en façade la forme en plein cintre des grandes ouvertures et les jeux de brique. Elle s'est arrêtée en 1918.

Vendegies-sur-Ecaillon, brasserie Bisiau-Rombaux.

Saint-Python, brasserie l'Union des Coopérateurs.

Solesmes, brasserie de l'abbaye.



Au 21 de la même rue, la brasserie Richez date de 1893, et a fonctionné jusqu'en 1914. Ferme-brasserie à l'origine, on la repère à la pièce de séchage ou touraille que coiffe l'unique girouette encore visible dans le Cambrésis. Y sont représentés les ustensiles du brasseur utilisés avant la mécanisation : la pelle servant à retourner le grain pendant la germination, le fourquet ou râteau servant à « brasser » et le tonneau.

Saint-Aubert, 33 rue Gambetta

La brasserie et malterie Vallez est repérable au pigeonnier qui surmonte le passage couvert qui marque l'entrée. Elle fut constituée en 1869 par Alexandre Vallez qui y a apposé ses initiales. Avant la cessation d'activité, vers 1940, l'établissement, alors au nom de Vallez-Soyez, se dote vers 1914 d'un tissage (à droite de l'entrée). L'atelier de fabrication comprend une malterie artisanale et une touraille qui a perdu sa toiture et sa girouette qui représentait un ange musicien. La vaste demeure patronale porte un décor qui la distingue nettement du bâtiment de la brasserie, traité de manière sobre mais qui renferme cependant de magnifiques caves voûtées. Cet ensemble s'intègre parfaitement à l'architecture traditionnelle du Cambrésis.

Avesnes-les-Aubert, 24 rue Camélinat

Suivre la direction de Rieux puis de la mairie. Le portail d'entrée renseigne sur le nom du fondateur, dont il porte les initiales, et sur la nature de son métier.

L'atelier, rejeté dans le fond de la cour, a un débouché sur la rue Jules Guesde. Fondée vers 1824, la brasserie Canonne-Fontaine entre dans la catégorie des unités de production moyenne, c'est à dire construite dans le but de brasser environ

10 000 hl par an. Elle devait répondre aux besoins d'une population travaillant essentiellement dans le textile, habituée à la bière « haute ». Elle cesse de fabriquer dans les années 50.

Quiévy, place du général de Gaulle

La brasserie Dehaussy, siège actuel de la mairie, a survécu à la guerre de 1914. Momentanément arrêtée, elle reprit son activité de 1918 jusque vers 1945. Le bâtiment où s'élaborait le « pain liquide » montre bien, dans son état actuel, la disposition irrégulière des niveaux qui forment une brasserie en « cascade ». La niche inoccupée devait abriter un saint protecteur de la profession.

Circuit III

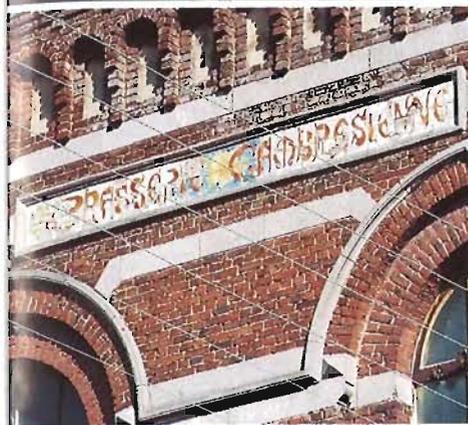
Cambrai

Cambrai recèle encore trois beaux spécimens de brasseries-maltries, épargnés par les guerres. Face au marché couvert, on rejoint l'ancienne place au Bois aujourd'hui rue Saint-Jacques. La construction de la brasserie-maltrie dite « la Cambrésienne » remonte à la seconde moitié du 19^e siècle. Elle aurait été établie sur le site de l'ancien hôpital Saint-Jacques-Au-Bois qui abritait déjà une brasserie. La brasserie Cambrésienne, remarquable grâce à son immense touraille, cesse son activité entre les deux guerres. Sa production de bière « mixte », de 60 000 hl par an, en fait une des plus importantes du Cambrésis.

Avesnes-les-Aubert, brasserie Canonne-Fontaine.

Cambrai, brasserie la Cambrésienne, détail. Saint-Vaast-les-Solesmes, brasserie Richez : toiture de la touraille.

Quiévy, brasserie Dehaussy.



Les murs sont riches de décor : alternance d'enduits et briques, arcades aveugles. Les grandes baies devaient laisser entrevoir les cuves en cuivre au passants. On note l'utilisation de la polychromie pour le décor en céramique. Sous l'arc d'une fenêtre apparaît la tête du légendaire roi Gambrinus habituellement représenté chevauchant un tonneau et maniant une chope de bière. Il aurait inventé l'art de la bière.

Etablie rue Saint-Georges vers 1805, sur le site d'une brasserie du 18^e siècle, la brasserie Saint-Georges fut construite après 1876. Elle devint la société par actions Wenis frères, Falleur et Marissal. L'activité cessa en 1940. On y vendait alors la bière en bouteilles. La brasserie proprement dite a été démolie, seule subsiste la malterie avec sa touraille carrée, où la cheminée d'aération remplace la girouette.

Le bâtiment, servant à la germination, répond à des besoins fonctionnels mais semble cependant imiter la demeure urbaine. On remarque particulièrement la forme plein cintre des baies, l'alternance de briques brunes et roses de la corniche et des arcades. Unique dans le cambrésis, la représentation sculptée de Saint-Georges terrassant le dragon ou de Saint-Michel (représenté sans cheval) rappelle que la tradition brassicole préconise de fabriquer la bière entre la Saint-Michel – 29 septembre – et la Saint-Georges – 23 avril.

Direction Niergnies, rue Saint-Ladre. La troisième brasserie est aussi un ensemble du 19^e siècle composé d'un logement de contre-maître, d'une brasserie-malterie auxquels s'adjoignent bureaux, grande cour, entrepôt, hangar et atelier de réparation.

Les immeubles réservés à la fabrication et à l'élaboration du produit datent de 1890. Le reste est

construit en 1905, date de la fondation de la brasserie coopérative du XX^e. C'est une usine moderne qui produit 50 000 hl de différentes bières basses, de la limonade et comprend également un commerce de vins. La malterie a fonctionné jusqu'en 1969 ; la brasserie jusqu'en 1972. A cette date, une soixantaine d'ouvriers y travaillaient.

On remarque le symbole XX^e sur les bâtiments construits après 1900. Ce symbole se retrouve sur les publicités d'époque. Une partie de l'usine a été détruite en 1994.

Marcoing

De Cambrai prendre la direction de Saint-Quentin. La brasserie Riondel dite Saint-Roch est installée en bordure du canal de Saint-Quentin. Ferme et brasserie à la fois, elle porte la date de 1813 ou 1817. L'ensemble a été remanié au fil du temps, et en particulier la maison. L'atelier de fabrication est assez imposant, on y retrouve les ouvertures en plein cintre à meneaux métalliques. La cheminée, le grenier à grain et l'entrepôt sont témoins de l'activité industrielle. Elle cesse de produire pendant la Seconde Guerre mondiale.

Rejoindre la place du général de Gaulle. Face à la mairie s'élève la brasserie-malterie Boulanger dite aussi de l'Eauette reconnaissable à sa cheminée carrée. Aménagée successivement en ensemble brassicole, le petit atelier de fabrication apparaît démesuré à côté du logement patronal imposant. Cette usine, qui a cessé son activité vers 1950, était encore pourvue de son matériel il y a quelques mois.

*Cambrai, brasserie Saint-Georges ;
Cambrai, brasserie du XX^e siècle.
Marcoing, brasserie Riondel.*



Noyelles-sur-Escaut

Située face à la mairie, la brasserie-malterie familiale Solau est fondée en 1873 et fonctionne jusqu'en 1969. La commune a sauvé une infime partie de l'ancienne malterie qui accueille actuellement le service animation du village. En face de ce bâtiment où alternent pierre blanche et brique, dont les contreforts sont en « rouges-barres », s'élèvent la ferme et le logement des anciens entrepreneurs.

Au 11 route de Marcoing, se tient l'ancienne brasserie Gautier-Pétriaux à côté de la maison des brasseurs aux céramiques colorées. L'atelier de fabrication, dont on aperçoit le pignon portant la date de 1887 et l'inscription « brasserie » gravée dans la pierre, est de petite taille. A gauche se trouvait la salle de brassage; à droite était installée la malterie et la touraille qui n'est pas reconnaissable de l'extérieur. C'est la plus petite unité de production de ce circuit. La fabrication a cessé vers 1943. La cheminée a été détruite depuis.

Sailly-les-Cambrai, rue de Saincourt

La brasserie Lucas-Cavrois se compose de deux parties situées de part et d'autre de la rue. La ferme avec ses dépendances disposées autour d'une grande cour est remarquable par la grande maison qui borde la route. Le site réservé à l'activité brassicole construit en brique à la fin du 19^e siècle, délimité par un muret est repérable par la cheminée. Les bâtiments servant au stockage et à la maintenance font face à l'atelier où l'on brassait la bière. Les murs de celui-ci sont découpés en travées reliées entre elles par un arc en plein cintre simulé par la brique.

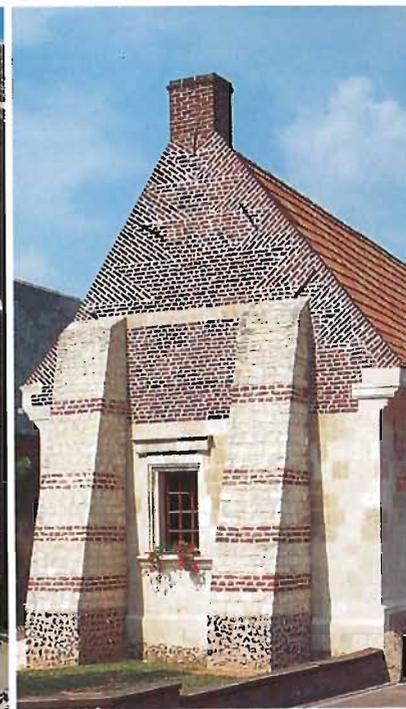
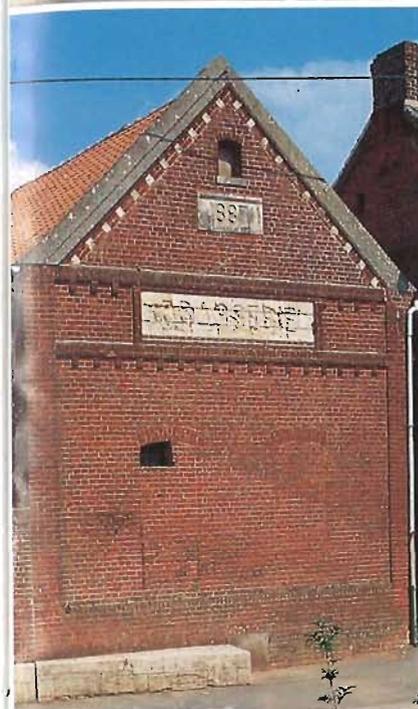
Aubeneuil- au-Bac

Sur la R.N. 43 au 29, la brasserie Tarlier-Fontaine aurait été fondée vers 1838. Détruite en 1914, elle fut reconstruite vers 1920. La production fut suspendue en 1940 et la brasserie transformée en dépôt de boissons puis en magasin d'antiquités. Vieille de plus de cent ans, la maison patronale a l'aspect d'un manoir flamand avec ses pignons à redents. Ses murs marient avec élégance la pierre et la brique. Seul l'atelier en brique témoigne encore de l'activité industrielle. Les dépendances de la ferme s'articulent autour d'un pigeonnier ancestral planté au centre de la cour. On y accède par une porte cochère.

Iwuy

Le long de la R.N. 30, on remarque un bâtiment de plan massé restauré en magasin. A la fin du siècle dernier, on recensait à Iwuy sept fabriques de bière dont la seule visible aujourd'hui est la ferme-brasserie-malterie fondée par J. Mascout. L'atelier de brassage, la tourelle de séchage du malt caractéristique avec sa toiture en forme de pyramide tronquée, le logement du brasseur la distinguent d'une ferme. Autour de la cour au tracé irrégulier, tous les locaux utiles au fonctionnement de l'entreprise subsistent : écuries, remise à tonneaux, four industriel, cheminée à base carrée. Une minuscule plaque gravée signale, à l'entrée, le nom du fondateur, la date de construction (1876) et l'affectation des lieux.

*Iwuy, brasserie J. Mascout.
Noyelles sur Escaut, brasseries Gautier-Pétriaux (à gauche) et Solau.
Aubeneuil au Bac, brasserie Tarlier.*

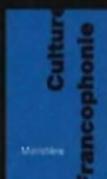


Le territoire du Cambrésis reste fortement marqué par la brasserie. Il conserve de nombreux exemples qui illustrent les différents types d'établissements brassicoles depuis la modeste ferme-brasserie jusqu'à l'usine moderne. Le réseau des estaminets, qui se sont développés en même temps que la brasserie, reste bien visible. Trois itinéraires invitent à la découverte des traces de cette activité traditionnelle autant qu'à la flânerie sur les routes du Cambrésis.



L'Inventaire recense, étudie et fait connaître le patrimoine historique et artistique de la France.

Conçus comme un outil de tourisme culturel, les Itinéraires du Patrimoine invitent à emprunter les chemins du patrimoine.



Direction régionale
des affaires
culturelles
Nord-Pas-de-Calais



ISSN 1159.1722

Prix : 25 F

ISBN 2-908271-14-1