

BRUXELLES PATRIMOINES

N°015-016

NUMERO SPECIAL - SEPTEMBRE 2015

Journées du Patrimoine

Région de Bruxelles-Capitale

DOSSIER ATELIERS, USINES ET BUREAUX

PLUS

Expérience photographique internationale
des Monuments



UNE PUBLICATION DE BRUXELLES DÉVELOPPEMENT URBAIN

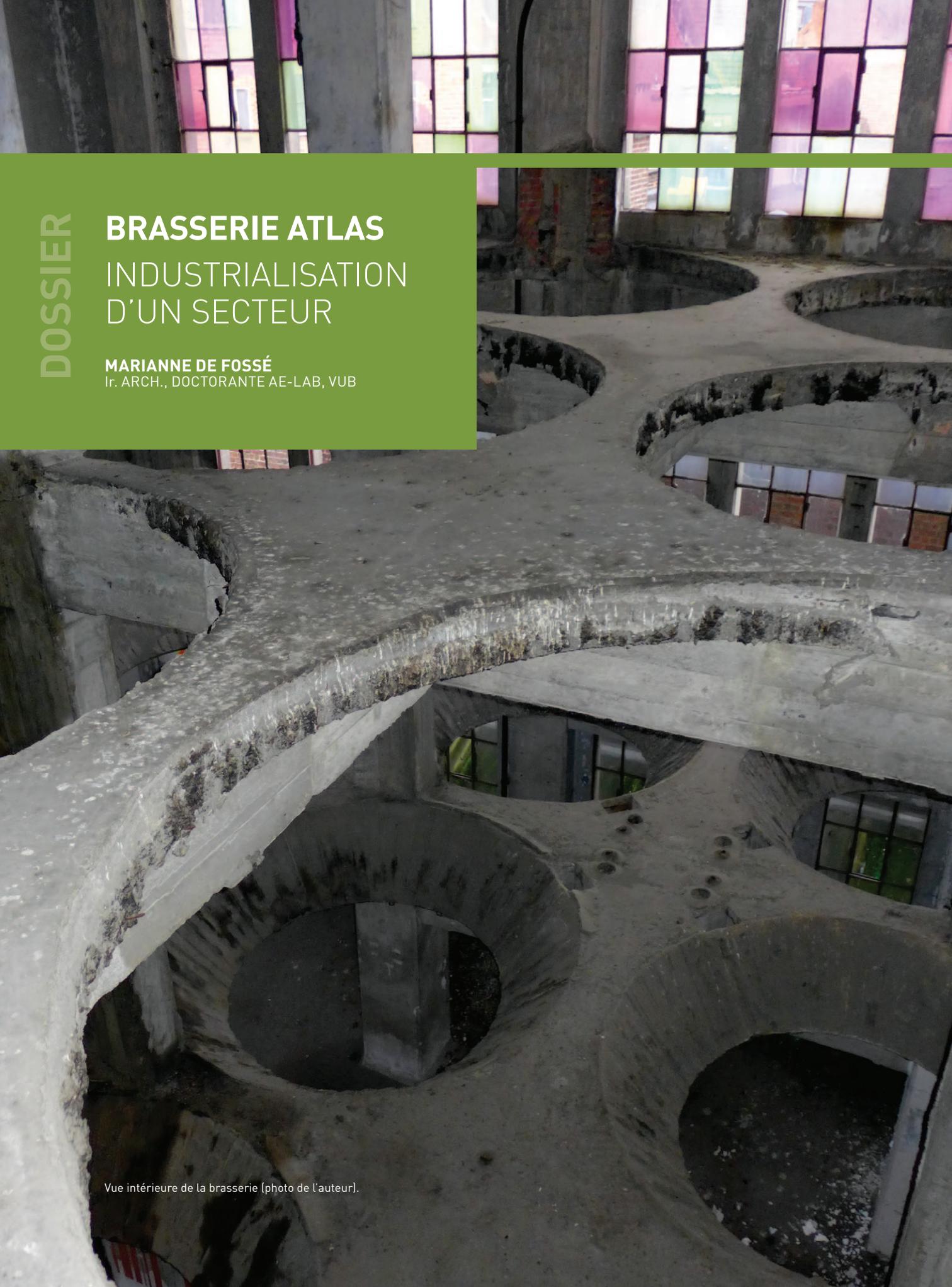
DOSSIER

BRASSERIE ATLAS

INDUSTRIALISATION D'UN SECTEUR

MARIANNE DE FOSSÉ
Ir. ARCH., DOCTORANTE AE-LAB, VUB

Vue intérieure de la brasserie (photo de l'auteur).



PENDANT DES SIÈCLES, DANS DES VILLES COMME BRUXELLES OÙ LES RIVIÈRES ÉTAIENT POLLUÉES, BOIRE DE LA BIÈRE A LONGTEMPS ÉTÉ PLUS SÛR QUE BOIRE DE L'EAU. Le brassage de la bière représentait donc une activité industrielle importante. La brasserie Atlas, jadis une des plus grandes de Bruxelles, constitue une authentique perle dans l'architecture brassicole. À présent que la croissance démographique pousse à la hausse les besoins de logements, les promoteurs immobiliers tournent leurs regards vers les sites industriels implantés dans la ville, notamment dans la zone du canal, ce qui menace la subsistance de ce type de bâtiments brassicoles historiques. Une étude de ces constructions et de leurs possibilités de reconversion s'impose donc de toute urgence afin d'aider les propriétaires, les concepteurs, les promoteurs et les pouvoirs publics dans la recherche d'une réaffectation respectueuse de ce patrimoine. Cet article retrace l'évolution des brasseries à Bruxelles en s'appuyant sur l'exemple de la brasserie Atlas.

La brasserie Atlas fut érigée dans la zone du canal à Anderlecht entre 1913 et 1924, dernière période faste de l'industrie brassicole à Bruxelles. Le complexe se compose de plusieurs bâtiments avec chacun une fonction spécifique. La brasserie illustre le développement de la production locale de bière et le passage d'une activité artisanale à une industrie à grande échelle, avec des sites complexes spécialement conçus à cet effet. De la brasserie d'origine, qui ne compte qu'un unique bâtiment, on passe ainsi à un complexe de bâtiments doté d'une tour de brassage, d'un atelier, d'un entrepôt, de bureaux, d'écuries et d'un hangar. La brasserie perdit sa fonction initiale en 1950 lors du rachat par la brasserie Haacht, mais les bâtiments restèrent intacts. Seules les installations de brassage furent démantelées lors de la reprise (fig. 1).



Fig. 1
Vue de la Brasserie Saint-Guidon avant sa reprise par S.A. Atlas
(© Communauté Emmaüs).

DE LA BRASSERIE ARTISANALE À L'INDUSTRIE DE LA BIÈRE

Les brasseries artisanales étaient dispersées sur l'ensemble du territoire bruxellois depuis le Moyen Âge. Après s'être concentrée le long de la Senne, l'industrie de la bière se déplaça, au XIX^e siècle, vers l'axe Nord-Sud, le long du canal Bruxelles-Charleroi. Vers le début du XX^e siècle, Bruxelles comptait une nonantaine de brasseries, dont la

brasserie Wielemans-Ceuppens à Forest, qui était la plus grande et la plus moderne d'Europe en 1930¹.

Essor économique

Pendant la période d'essor économique du XIX^e siècle, l'activité brassicole artisanale évolua vers une industrie de grande ampleur. D'une part, la production était destinée à la population locale et augmenta avec la croissance de cette dernière. D'autre part, l'introduction de la vapeur, de certaines techniques novatrices et



LÉGENDES

- | | |
|-------------------------|-------------|
| ● Brasseries existantes | ● 1850-1899 |
| ○ Brasseries démolies | ● 1900-1950 |
| ● 1650-1699 | --- Senne |
| ● 1750-1799 | □ Bassins |
| ● 1800-1849 | |

Fig. 2

Carte localisant à Bruxelles les brasseries existantes et celles démolies. Sur un total de 300 brasseries (du Moyen Âge à nos jours), environ 150 d'entre-elles sont localisables sur cette carte de Bruxelles. Une quarantaine existe toujours (carte de l'auteur).

de la mécanisation ouvrit la voie vers une fabrication à plus grande échelle. Cela a eu des répercussions sur l'architecture des brasseries. Les premières brasseries avaient une taille très modeste, limitée à un unique bâtiment, qui incluait ou non l'habitation du propriétaire. Du fait de l'industrialisation, les brasseries étaient en mesure de produire, à la fois, plus de bière et plus de variété. Les installations s'agrandirent; les bâtiments proprement dits gagnèrent, eux aussi, en volume et furent dotés de structures plus robustes. Les complexes furent par ailleurs complétés par divers bâtiments aux caractéristiques architecturales particulières, comme des écuries et des remises pour le transport de la bière, des entrepôts pour le stockage des matières premières, des fûts et des bouteilles, des bureaux pour l'administration et des ateliers pour la fabrication et la réparation des outils de brassage.

Sur le plan géographique, les brasseries se concentrèrent autour de la Senne et de la Petite Senne, dont les eaux étaient utilisées pour nettoyer les installations brassicoles et les fûts ainsi que pour y déverser les eaux usées². À partir de 1840, l'industrie se déplaça progressivement en dehors des murs de la ville, pour s'établir à proximité du canal Bruxelles-Charleroi, récemment aménagé, et des premières gares ferroviaires. Durant la seconde moitié du XIX^e siècle, les brasseries qui étaient restées dans le centre de Bruxelles furent confrontées à de grands travaux d'infrastructure comme le voûtement de la Senne (1867-1871), l'aménagement des boulevards du centre et le comblement du dernier bassin du port en 1910. Cette année-là, il ne subsistait plus que 18 brasseries³ dans le centre, contre 68 dans les autres communes de Bruxelles, dont la brasserie Atlas⁴ (fig. 2).



Fig. 3 La brasserie *l'Étoile* (1875) fut reprise en 1963 par *Les Brasseries Unies De Boeck et Goossens* (© La Fonderie).

Déclin des brasseries

Le XX^e siècle a été marqué par une poursuite de l'industrialisation, un accroissement d'échelle et des rachats. La nécessité de moderniser la production a sonné le glas des petites brasseries et des dernières brasseries ménagères et louées⁵. La Première Guerre mondiale a aggravé la situation. Il y avait pénurie de main-d'œuvre et de matières premières. Les Allemands réquisitionnèrent tous les chevaux qui étaient jusqu'alors utilisés pour le transport de la bière. Ils furent momentanément remplacés par des vaches⁶. Les cuves en cuivre furent également confisquées⁷.

Après la crise des années 1930 et la Seconde Guerre mondiale, le nombre de brasseries bruxelloises et de différentes sortes de bière continua de chuter. Durant la seconde moitié du XX^e siècle, seuls subsistèrent les grandes brasseries, tels que *Les Brasseries Unies De Boeck-Goossens* et la brasserie *Vanden Stock*. Elles reprirent la plupart des marques de bière des petites brasseries (fig. 3). Les installations de ces dernières furent démantelées pour des raisons

concurrentielles⁸ et les bâtiments laissés à l'abandon ou utilisés comme entrepôts. Le même sort frappa la brasserie Atlas, dont les bières les plus populaires continuèrent à être brassées de 1952 à 1980 par la brasserie Haacht. À compter de cette date, les bâtiments d'Atlas ne servirent plus que d'entrepôt⁹.

Les petites brasseries éprouvèrent de plus en plus de difficultés à commercialiser leur bière. La production des bières locales diminua en raison de l'arrivée des limonades, des eaux gazeuses¹⁰ et des bières allemandes, anglaises et danoises. La vente à domicile, pratiquée jadis, disparut en raison de la mobilité croissante de la population, de la construction de supermarchés et de la croissance de l'emploi des femmes¹¹. Par ailleurs, les cafés concluaient souvent des contrats d'exclusivité avec les grandes brasseries. Les goûts de la population évoluèrent eux aussi. La traditionnelle gueuze bruxelloise allait ainsi perdre une grande partie de sa valeur commerciale et bon nombre de brasseries se virent contraintes de fermer leurs portes¹².

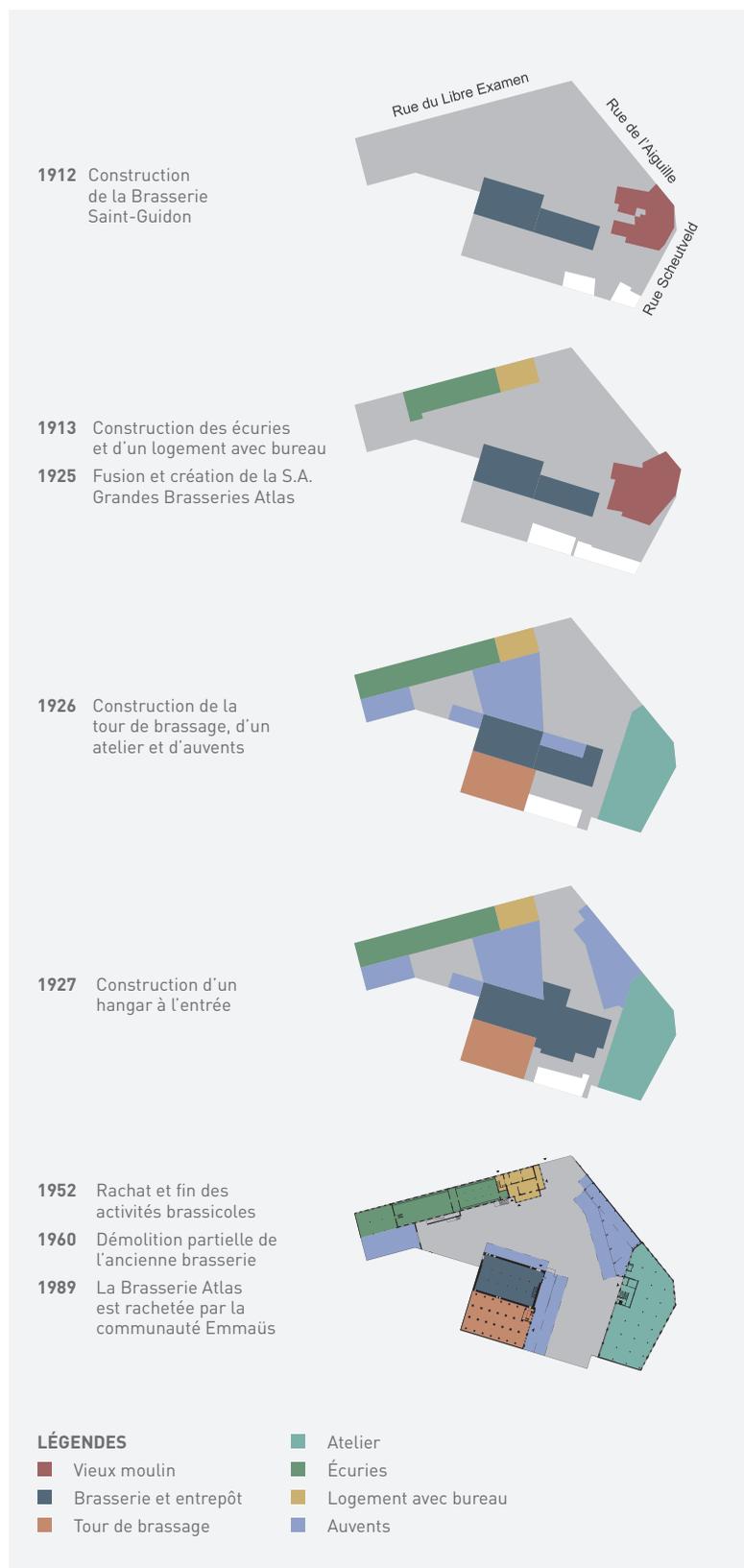


Fig. 4 Phases de construction de la brasserie Atlas (reconstitution de l'auteur).

De nombreuses brasseries abandonnées ont entre-temps été démolies. Durant la seconde moitié du XX^e siècle, même des brasseries en activité avec leurs ateliers et leurs entrepôts durent céder la place aux grands projets urbanistiques bruxellois. La brasserie *Le Château d'Or* (XVIII^e siècle – 1968) disparut au profit du projet de Ring sud autour de Bruxelles, qui ne verrait finalement jamais le jour¹³. La brasserie *De Unie* (1878–1989) et la brasserie *Léopold* (1982), à l'abandon, firent place au Parlement européen. La capitale ne comptait plus que deux brasseries en activité en 1990. L'une d'entre elles était la brasserie *Belle-Vue* qui employait encore plus de 500 personnes en 1970¹⁴. À l'heure actuelle, trois brasseries sont encore en activité : l'historique *Brasserie Cantillon* (1900), la nouvelle *Brasserie de l'Imprimerie* (2003) et la *Brasserie de la Senne* (2010).

Aujourd'hui la quarantaine de bâtiments et sites brassicoles subsistants abritent des appartements, des lofts ou des espaces de bureaux et de stockage. Pour certains, les adaptations ont été réduites au minimum, tandis que d'autres ont été complètement transformées et sont méconnaissables. Quelques-uns ont une fonction culturelle, comme la brasserie *J. Aerts & Van Rossum* (1896, Saint-Josse-ten-Noode) qui accueille aujourd'hui le théâtre *Le Public*, et la brasserie *Vanden Stock* (1940, Molenbeek-Saint-Jean) qui abrite de nos jours la *Brussels Event Brewery* ainsi que les installations pédagogiques de la RITS. La brasserie *L'Étoile* (1875, Bruxelles) connut, elle aussi, une seconde vie lorsque le *Kaaitheater* y prit ses quartiers et y installa des studios. La reconversion la plus célèbre est sans doute celle de la brasserie *Wielemans-Ceuppens* à Forest (1881), devenue aujourd'hui le Centre d'Art contemporain le Wiels qui a ouvert ses portes en 2008 et apporte indiscutablement une nouvelle impul-



Fig. 5
La façade Art Déco de la tour de la brasserie lui a servi de vitrine publicitaire (A. de Ville de Goyet, 2015 © SPRB).

sion économique et culturelle au quartier. La grande reconversion la plus récente est celle de la brasserie *Belle-Vue* (1916, 1931-35) dans la zone du canal à Molenbeek-Saint-Jean. En 2013, elle fut transformée en hôtel destiné tant à des familles qu'à des voyageurs de passage. La commune de Molenbeek-Saint-Jean a également prévu de construire une haute école sur le site. Ces deux projets constituent une impulsion sociale et économique pour la commune.

.....
**HISTOIRE DE
LA BRASSERIE ATLAS**

C'est également durant cet âge d'or que la brasserie Atlas fut construite le long du canal, à Anderlecht. Cette

brasserie se compose de cinq bâtiments et témoigne de l'industrialisation du secteur (fig. 4).

La Brasserie Saint-Guidon

En 1912, à la demande du brasseur François Schelfaut, l'architecte et entrepreneur Installé, relativement inconnu à ce jour, dessina les plans d'une brasserie de gueuze fonctionnant à la vapeur. Celle-ci fut construite un an plus tard et fut baptisée *Brasserie Saint-Guidon*, d'après le saint patron de la commune. Le complexe fut également doté d'un immeuble d'habitation avec bureaux et réfectoire, ainsi que d'écuries d'une capacité de cent chevaux. Le développement de cette parcelle en grande partie non bâtie s'inscrivait dans le plan de développement



Fig. 6
Façade de la tour. Détail d'un pilastre de la tour en style Art Déco, parfait symbole de modernité (A. de Ville de Goyet, 2015 © SPRB).

du quartier de Cureghem, en pleine industrialisation. Le quartier autour de la rue du Libre Examen changea de physionomie, accueillant des brasseries ainsi que des producteurs de bouteilles et des installations de brassage¹⁵.

Le géant Atlas

En 1925, la *Brasserie Saint-Guidon* fusionna avec la brasserie voisine du *Petit Moulin* pour former la *S.A. Grandes brasseries Atlas*. La brasserie produisit de la gueuze comme de la pils, dont la *Prisma Pils* et l'*Export Atlas*. L'ancien moulin à grains à vapeur situé à côté de la brasserie dut faire place à un atelier et la cour intérieure fut recouverte. Installé réalisa les plans d'une tour de brassage de 30 m de hauteur destinée à

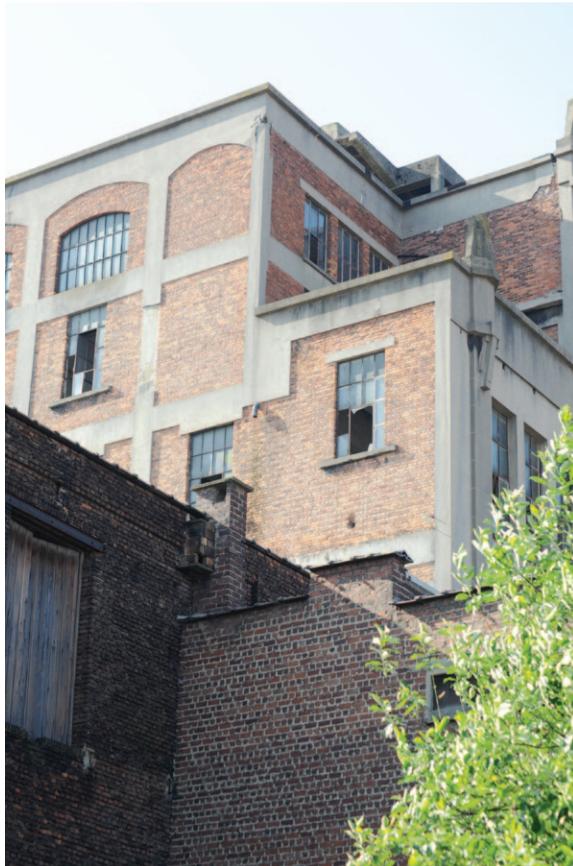


Fig. 7

Sur la façade latérale de la tour, l'ossature en béton avec maçonnerie de remplissage a été laissée visible (A. de Ville de Goyet, 2015 © SPRB).



Fig. 8

Dans ces ouvertures rondes dans les plateaux intermédiaires se trouvaient jadis seize cuves aujourd'hui disparues (A. de Ville de Goyet, 2015 © SPRB).

Fig. 9

Dans la « chapelle », le moût entrainé en contact avec des levures sauvages présentes dans l'air, entraînant une fermentation spontanée (A. de Ville de Goyet, 2015 © SPRB).



Fig. 10

Sur le toit, des bassins en béton prévus pour la récupération de l'eau de pluie (A. de Ville de Goyet, 2015 © SPRB).





Fig. 11

Détail des colonnes en fonte, des poutres en fer forgé ou acier et des voûtes en briques qui, plus tard, ont été partiellement remplacées par des voûtes en béton (A. de Ville de Goyet, 2015 © SPRB).

un processus de production de pils de basse fermentation¹⁶. Le style Art Déco, choisi pour la façade, servit de vitrine publicitaire à la brasserie (fig. 5 et 6).

En 1949, la brasserie Atlas fut vendue à sa concurrente, la brasserie Haacht, qui avait également racheté d'autres brasseries anderlechtoises durant les années précédentes. Les activités brassicoles d'Atlas furent transférées à la brasserie Haacht qui continua la production de l'*Atlas Pils* et la *Mill's Stout*. Les bâtiments d'Atlas ne servirent plus désormais qu'à l'entreposage des bouteilles et des casiers¹⁷. La brasserie Haacht rehaussa le hangar de 1927 à l'entrée du site afin de faciliter le chargement et le déchargement des mar-

chandises. Le grenier des écuries fut transformé en bureaux et l'habitation fut agrandie au rez-de-chaussée. Les installations dans le bâtiment le plus ancien, la brasserie à vapeur, furent démantelées en 1960 et une partie du bâtiment fut démolie. Seule subsiste aujourd'hui la partie entrepôt de ce bâtiment d'origine¹⁸.

Emmaüs/La Poudrière

Le site Atlas fut acheté par la Communauté Emmaüs/ASBL La Poudrière en 1989. Cette communauté accueille des sans-abri et se spécialise dans le recyclage d'objets usuels. Jusqu'à ce jour, elle utilise le rez-de-chaussée et le premier étage des différents bâtiments comme espace de stockage et de tri. Ces activités ne nécessitaient pas de modifica-

tions structurelles étant donné que les édifices présentaient une structure à la fois robuste et ouverte. D'autres brasseries ont malheureusement été profondément modifiées après leur fermeture. Il y a quelques années, la Communauté Emmaüs a décidé de vendre le site Atlas, sans que ce soit finalisé à ce jour.

LES BÂTIMENTS BRASSICOLES

Les bâtiments témoignent du passé prestigieux d'Atlas. La tour, l'atelier, l'entrepôt et les écuries sont importants en raison de leurs aspects historiques, architecturaux et techniques.

La tour de brassage

L'impressionnante tour, haute de 30m, avec sa façade Art Déco, est un symbole de modernité. Le bâtiment a été érigé sur une ossature en béton armé et les murs extérieurs ont été réalisés en maçonnerie de briques (fig. 7). Les sept niveaux permettaient un nouveau processus de brassage en étages, appelé processus à grande cascade, dans lequel chaque étape du brassage se déroulait à un étage différent¹⁹. La production de la bière s'effectuait en continu et les seize cuves permettaient un brassage à échelle industrielle. Le fonctionnement exact de la brasserie reste cependant un mystère, car les installations ont été démantelées et les archives n'ont pas été retrouvées. On y brassait de la pils, mais également du lambic pour la fabrication de la gueuze²⁰.

La cave abrite deux grands réservoirs en brique, sans doute des cuves de fermentation. Le rez-de-chaussée se compose d'un espace de 4,3 m de hauteur. Les premier, deuxième et troisième étages forment un ensemble où étaient installées les gigantesques cuves de brassage en cuivre verticales. Le sol du deuxième étage présente une structure renforcée capable



Fig. 12
Cuve de refroidissement métallique à l'étage supérieur de l'entrepôt
[A. de Ville de Goyet, 2015 © SPRB].



Fig. 13
Rangées de colonnes disposées à intervalles réguliers afin d'assurer
des espaces ouverts [A. de Ville de Goyet, 2015 © SPRB].

Fig. 14
Hall d'accès en bois vers l'atelier
(photo de l'auteur).



Fig. 15
Le monte-charge industriel de l'atelier
[A. de Ville de Goyet, 2015 © SPRB].



de supporter le poids des seize cuves aujourd'hui disparues. La vue sur l'espace monumental à travers les grandes ouvertures rondes dans les plateaux intermédiaires est spectaculaire (voir fig. p. 50 et fig. 8). Les colonnes dans la partie supérieure de cet espace sont peintes et les vitraux colorés offraient sans doute un beau jeu de lumière sur les cuves en cuivre.

Le quatrième et le cinquième étage communiquent, eux aussi, en partie en un espace qui englobe les deux niveaux. Un petit espace voûté séparé forme la «chapelle» de la brasserie. C'est là que le moût²¹ pouvait refroidir la nuit et entrer en contact avec des levures sauvages présentes dans l'air qui, à cette hauteur, était le plus frais et le plus pur (fig. 9). Les traces de socles indiquent que l'on trouvait ici une grande cuve de refroidissement ouverte. Le moût était ensuite mis en fûts pour la fermentation²². Le lambic ainsi produit servait à la fabrication de la gueuze, qui est un assemblage de lambic jeune et vieux.

Sur le toit se trouvent deux énormes bassins en béton destinés à la récupération de l'eau de pluie qui était probablement utilisée tant pour le rinçage des installations que pour la fabrication de la bière (fig. 10)²³.

L'entrepôt

De la brasserie Saint-Guidon de 1913, il ne subsiste que la partie entrepôt à toit plat. Les différents étages présentent chacun deux rangées d'élégantes colonnes en fonte surmontées de poutres métalliques et de voûtes en brique (fig. 11). Les murs extérieurs sont en brique. Une telle construction constituée de colonnes en fer ou en acier, de poutres et de voûtes en brique peut supporter de fortes charges et a souvent été utilisée dans les bâtiments industriels à Bruxelles. Le métal était, en effet, importé directement de la région minière de Charleroi via le canal Bruxelles-Charleroi. Après

l'érection de la tour de brassage, un passage a été pratiqué à chaque étage de l'entrepôt afin de relier les deux bâtiments.

L'entrepôt avait une double fonction dans la production de la gueuze: les plans indiquent que ce bâtiment abritait les caves de garde et de fermentation. Au sous-sol, on observe des marques rondes de tonneaux qui y étaient conservés là en longues rangées. C'est sans doute ici que le lambic était conservé jusqu'à une maturité suffisante pour l'assemblage en gueuze. À l'étage supérieur, on trouve encore une cuve de refroidissement métallique ouverte où le moût était exposé à l'air ambiant (fig. 12).

Au fil des années, la face intérieure des murs du premier étage fut recouverte, d'une couche d'isolation en liège et les fenêtres furent partiellement obstruées. Ceci permettait de maintenir une température suffisamment basse, y compris en été, ce qui était indispensable pour la mise en bouteille de la bière.

L'atelier

Le vaste atelier à toit plat à côté du hangar se compose d'une cave et de deux niveaux de construction. Les espaces de travail sont ouverts et lumineux grâce aux grandes fenêtres et aux coupotes. Le sous-sol est semi-enterré et lui aussi généreusement baigné de lumière du jour. La construction en béton armé avec des colonnes, des poutres et des sols en béton forme un ensemble continu et permet de grandes portées. Les espaces ouverts avec leurs rangées de colonnes disposées à intervalles réguliers (fig. 13) ne sont interrompus que par un hall d'accès en bois éclairé par de hautes fenêtres (fig. 14). Tant la brasserie Haacht que la Communauté Emmaüs ont apporté des modifications à la façade en brique donnant sur la cour intérieure. Le bâtiment était affecté à des travaux

de construction et de réparation, sans doute des fûts et des installations, mais les plans font également mention d'une installation de rinçage et d'embouteillage. Celle-ci fut démolie lors du rachat par la brasserie Haacht afin d'augmenter la capacité d'entreposage. La cave servait probablement de lieu d'entreposage dès avant la reprise. Le monte-charge industriel de l'atelier a été conservé intact (fig. 15). Deux longs couloirs sous la cour relient la cave de l'atelier avec les caves de la tour de brassage et de l'entrepôt. Ces deux couloirs servaient à transférer des bouteilles et des fûts de bière d'un bâtiment à l'autre.

Les écuries

La brasserie Atlas utilisait une centaine de chevaux pour transporter la bière. Les écuries étaient réparties sur deux niveaux accessibles par des plans inclinés, un concept que l'on ne retrouve plus qu'ici et dans l'ancien dépôt de la brasserie Haacht à Schaerbeek. Les écuries se composent d'un couloir central flanqué, de part et d'autre, d'une cinquantaine de boxes. La structure portante du bâtiment est constituée de deux rangées de colonnes en fonte qui soutiennent des poutres métalliques et des voûtes en brique afin de supporter le poids des chevaux. La plupart des cloisons de séparation ont disparu, mais le sol et les mangeoires en pierre ont été conservés dans leur état d'origine (fig. 16). La façade classée côté rue porte en grand la mention *Brasseries Atlas soc. an.*, les fenêtres sont décorées de voussures, de briques blanches et de panneaux en ciment portant les armoiries de la brasserie Saint-Guidon (fig. 17).

PROTECTION DU PATRIMOINE

La brasserie a été partiellement inscrite sur la liste de sauvegarde en 2001 du fait de sa valeur historique, esthétique, sociale et technique. La protection porte sur la totalité de la tour et de la façade des bureaux et des écuries le long de la rue Scheutveld. Sur la quarantaine d'autres brasseries, la brasserie Wielemans-Ceuppens (1881) et la brasserie Van Doren (milieu du XIX^e siècle, Bruxelles) ont, elles aussi, été protégées.

La brasserie Atlas est sans conteste un site exceptionnel qui permet une lecture de l'évolution de l'industrie de la bière. Le passage du brassage de bières traditionnelles, comme le lambic servant à la fabrication de la gueuze, aux pils de basse fermentation se reflète dans les deux complexes. On passe ainsi d'un bâtiment brassicole modeste à une ingénieuse et monumentale tour de brassage, qui a de surcroît été conçue par le même architecte. Tous les bâtiments du site trahissent leur fonction grâce à leurs caractéristiques architecturales spécifiques et aux matériaux choisis pour leur construction. La tour se voit de très loin et constitue un point de repère familier à Cureghem, un quartier qui abritait jadis des dizaines de brasseries.

Traduit du Néerlandais



Fig. 16

Dans les écuries, les mangeoires et quelques cloisons en bois ont été conservées (A. de Ville de Goyet, 2015 © SPRB).

Fig. 17

Les armoiries de la *Brasserie Saint-Guidon* sont représentées sur la façade classée (A. de Ville de Goyet, 2015 © SPRB).



NOTES

1. <http://www.wiels.org/fr/21/Gebouw>
2. CULOT, M. (dir.), *L'Inventaire visuel de l'architecture industrielle de l'agglomération de Bruxelles*, AAM, Bruxelles, 1980-1982.
3. Den Baert (1381-1945), Hertogh Leopoldus (1757 -1922/25), Het Hoorntje (1799 - 1959), Saint-Michel (1806 - 1996), Le Cheval Noir (1806-1914/20), De Groene Boomgaard (1812-1914), De Kogel (1816-1914), De Ley Brug (1816-1914), Espange-Toussaint (1829-1970); De Laurier (1829-1950), De Roos (1856-1932), De Unie (1866-1914), De Kroon (1870-1970), De Zwarte Zuster (1798/1812-1914), De Maan (1812-1924), Den Gulden Posthoren (1833-1920), Brouwerijen De Vleminck-Coosemans (1897/99-2° GM), La Mort Subite (milieu XIX^e siècle - 1959). QUINTENS, P. (dir.), *Bier en Brouwerijen te Brussel van de middeleeuwen tot vandaag*, Archief en Museum van het Vlaamse leven te Brussel vzw, Brussel, 1996.
4. DE FOSSÉ, M., *Beer warehouses in Brussels* (mémoire non publié), VUB, Bruxelles, 2014.
5. Dans les brasseries en location, il était possible de brasser de la bière avec ses propres ingrédients.
6. QUINTENS, P. (dir.), *op. cit.*, p. 194.
7. CALDERON, A., *Verdwenen brouwerijen van België*, Mens en Cultuur uitgevers, Gent, 2012.
8. BECUWE, F., «Het gerief van een bierbrouwer. Een proeve van overzicht van bouwers van brouwerij en mouterijmachines in Vlaanderen en Brussel», in *Erfgoed van Industrie en Techniek – Vlaams-Nederlands Tijdschrift*, 2013, n° 1-2, p. 32.
9. VANDERHULST, G., *Étude historique de l'ancienne brasserie ATLAS* (rapport non publié), Bruxelles, 2012.
10. DE GENDT, T., «Moeder Vooruit en hare kinderen», in *De socialistische coöperatie Vooruit* (mémoire non publié), Universiteit Gent, Gent, 2004.
11. VAN LIERDE, G., *Bier in België, gids voor bieren en brouwerijen*, Lannoo, Tielt, 1992, p. 32.
12. Entretien avec Jean-Pierre Van Roy, ancien propriétaire de la *Brasserie Cantillon* à Anderlecht, mars 2015.
13. QUINTENS, P. (dir.), *op. cit.*, p. 194-217.
14. *Idem*, p. 56.
15. *Ibidem*.
16. Plans et dossiers de construction, Archives d'Anderlecht, Bruxelles, 1912-1926.
17. VANDERHULST, G., *op. cit.*, p. 5.
18. Plans et dossiers de construction, Archives d'Anderlecht, Bruxelles, 1912-1926.
19. GOUVERNEMENT DE LA RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE, *Arrêté de classement: Ouverture de la procédure* (rapport non publié), Bruxelles, 1998.
20. Il est ressorti clairement de l'entretien avec Jean-Pierre Van Roy, ancien propriétaire de la *Brasserie Cantillon* à Anderlecht, que des études complémentaires sont nécessaires pour déterminer comment fonctionnait la brasserie.
21. Le moût est obtenu en maltant l'orge puis en la chauffant dans une cuve à maïs, des processus qui transforment l'amidon en sucre. À un stade ultérieur du processus de brassage, des levures sont ajoutées au moût riche en sucre. Ces organismes unicellulaires transforment les sucres ainsi formés en gaz carbonique et en alcool.
22. La fermentation est la transformation de sucres du moût en gaz carbonique et en alcool. Pour le lambic, on utilise les levures naturelles présentes dans l'air. Par la suite, le lambic est soutiré en fûts de chêne afin de poursuivre sa fermentation pendant quelques années.
23. Entretien avec Jean-Pierre Van Roy, ancien propriétaire de la *Brasserie Cantillon* à Anderlecht, mars 2015. DE COCKER, N., «Brouwerij 'De Klok' te Zottegem herbestemd: de werking van de brouwtoren», in *Erfgoed van Industrie en Techniek – Vlaams-Nederlands Tijdschrift*, 2013, n° 1-2, p. 77.

Atlas brewery,

the industrialisation of a trade.

For many centuries, the rivers in large cities were heavily polluted. Drinking beer was therefore a lot safer than drinking water and, consequently, the brewing of beer was an important commercial activity in cities like Brussels. Atlas Brewery, built during the first half of the 19th century, was one of the largest breweries in Brussels and can be considered a gem of brewery architecture. Today, the population increase in Brussels is causing a higher demand for homes and real estate developers are casting their eyes on the large industrial sites in the city. As a result, the existence of historic brewery buildings, like the Atlas brewery, is being threatened. In order to support owners, designers, real estate developers and governmental bodies in the respectful repurposing of this heritage, a study of these buildings is urgently required. This article outlines the evolution of breweries in Brussels by analysing the exceptional site of the Atlas brewery. It was founded and built in the canal zone in Anderlecht during the final peak of the brewing industry in Brussels. The site evolved from a brewery in a single building to a complex of buildings with a brewery tower, a studio, a warehouse, offices, stables and a hangar. All activity ceased on this site in 1950 when the company was taken over by the Haacht brewery. Although the brewing installations were dismantled at the time the buildings have remained intact up to now. In 2001, the brewery was partially listed due to its historic, aesthetic, social and technical value.

COLOPHON

COMITÉ DE RÉDACTION

Jean-Marc Basyn, Stéphane Demeter,
Paula Dumont, Murielle Leseque,
Cecilia Paredes, Brigitte Vander Bruggen
et Anne-Sophie Walazyc.

RÉDACTION FINALE EN FRANÇAIS

Stéphane Demeter

RÉDACTION FINALE EN NÉERLANDAIS

Paula Dumont

SECRETARIAT DE RÉDACTION

Murielle Leseque

COORDINATION DE L'ICONOGRAPHIE

Cecilia Paredes

COORDINATION DU DOSSIER

Paula Dumont

AUTEURS / COLLABORATION RÉDACTIONNELLE

François Antoine, Mario Baeck,
Jean-Marc Basyn, Inge Bertels,
Anna Bouteiller, Marianne De Fossé,
Rika Devos, Paula Dumont,
Bernard Espion, Anne Lauwers,
Harry Lelièvre, Thierry Lemoine,
Maarten Mahieu, Muriel Muret,
Joke Nijs, Michel Provost, Sven Sterken,
Thomas Stroobants, Peter Van der Hallen,
Yannik Van Praag, Guido Vanderhulst,
Christian Vandermortten, Ine Wouters,
Brigitte Vander Bruggen.

TRADUCTION

Gitracom, Data Translations Int.

RELECTURE

Martine Maillard et le comité de rédaction.

GRAPHISME

The Crew Communication

IMPRESSION

Dereume Printing

DIFFUSION ET GESTION DES ABONNEMENTS

Cindy De Brandt,
Brigitte Vander Bruggen.
bpeb@sprb.irisnet.be

REMERCIEMENTS

Olivia Basseem, Philippe Charlier, Julie
Coppens, Philippe de Gobert, Farba Diop,
Alice Gérard.

ÉDITEUR RESPONSABLE

Arlette Verkruyssen, directeur général
de Bruxelles Développement urbain de la
Région de Bruxelles-Capitale, CCN
– rue du Progrès 80, 1035 Bruxelles.

Les articles sont publiés sous la
responsabilité de leur auteur. Tout droit
de reproduction, traduction et adaptation
réservé.

CONTACT

Direction des Monuments et des Sites-
Cellule Sensibilisation
CCN – rue du Progrès 80, 1035 Bruxelles.
<http://patrimoine.brussels>
aatl.monuments@sprb.irisnet.be

CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES

Malgré tout le soin apporté à la
recherche des ayants droit, les éventuels
bénéficiaires n'ayant pas été contactés
sont priés de se manifester auprès de la
Direction des Monuments et des Sites
de la Région de Bruxelles-Capitale.

LISTE DES ABRÉVIATIONS

AAM – Archives d'Architecture Moderne
AADBP – Archives de l'Administration
des Dommages aux biens privés
ABCC – Amicale Belge des Clubs Citroën
AGR – Archives générales du Royaume
AMVB – Archief en Museum van
het Vlaams Leven te Brussel
ARB – Académie royale de Belgique
AVB – Archives de la Ville de Bruxelles
CDBDU – Centre de Documentation
de Bruxelles Développement urbain
DMS – Direction des Monuments
et des Sites
KBR – Bibliothèque royale de Belgique
KIK-IRPA – Koninklijk Instituut voor
het Kunstpatrimonium / Institut royal
du Patrimoine artistique
MRAH – Musées Royaux d'Art et d'Histoire
RLICC – Raymond Lemaire International
Centre for Conservation
SPRB – Service public régional
de Bruxelles

ISSN

2034-578X

DÉPÔT LÉGAL

D/2015/6860/019

Dit tijdschrift verschijnt ook
in het Nederlands onder de titel
« Erfgoed Brussel ».

