



ETANCHEZ VOTRE SOIF DE SAVOIR.

BIENEVENUE AU MUSÉE DU GENIÈVRE

Etanchez votre soif de savoir!

La visite de ce musée est incontournable si vous vous intéressez au genièvre. Elle vous apprendra tout sur l'histoire et la fabrication du genièvre, sur l'effet de l'alcool sur le corps et l'esprit, sur l'immense palette de goûts de notre eau-de-vie nationale. Des sujets spécifiques sont approfondis dans le cadre d'expositions

temporaires. Le musée ouvre aussi régulièrement ses portes à des manifestations et des ateliers. Et rien de tel que le local de dégustation pour se livrer à l'étude empirique...

1.

ÉTABLE À BŒUFS (*ossenstal* - accueil du musée / achat de billets)

En 1850, la plus ancienne étable à colombages a été remplacée par une étable à bœufs, un bâtiment en briques équipé d'une fosse à purin. La combinaison ferme-distillerie était intéressante sur le plan économique: la drêche, c'est-à-dire les résidus non volatiles de la

distillation, constituait en effet un excellent aliment pour bétail. L'étable à bœufs pouvait héberger 15 animaux.

**Grenier à foin (*hooizolder* -
accueil du musée / achat de
billets)**

Le grenier à foin servait à conserver au sec la réserve de foin pour l'hiver. C'est aujourd'hui un lieu de stockage ouvert.

**Cheminée (*schoorsteen* -
accueil du musée / achat de
billets)**

La cheminée a été construite en 1906 lors de la modernisation des installations de la distillerie. Pour la rétablir à sa hauteur d'origine de

18,5 m, on s'est servi de briques préformées provenant de la cheminée de la distillerie agricole Guilliams à Jeuk.

2.

FOUR (*oven*)

Voici le four alimentant le conduit de fumée horizontal de la touraille. La tourbe et le coke étaient empilés à côté du four.

Sur les traces du genièvre (*In het spoor van jenever*)

Aucun distillateur ne dévoilera jamais le secret de fabrication de 'son' genièvre. Ils appliquent pourtant tous plus ou moins les mêmes méthodes de distillation.

Vous allez découvrir sous peu toutes les étapes de la transformation des grains et des baies de genièvre. Vous apprendrez dans l'ancien germoir l'importance du conditionnement et de la promotion du genièvre. Vous entrerez ensuite dans le corps de logis pour plonger dans l'histoire du genièvre. Et à la fin de la visite, vous regarderez d'un autre œil notre eau-de-vie nationale et aurez l'occasion de déguster le genièvre de votre choix.

3.

SALLE DE DISTILLATION & MOULIN (*stookzaal & molenzaal*)

Jusqu'en 1906, on trouvait ici une salle traditionnelle de distillation d'eau-de-vie de grains, avec son macérateur, sa cuve de fermentation et un alambic sous feu ouvert. Lors de la restauration, on y a trouvé 5 tonneaux servant au stockage des différents distillats. Entre 1906 et 1956, ce local a abrité une distillerie à vapeur moderne très semblable à l'installation actuelle, qui provient de la distillerie Servais à Géromont (Malmédy). Les toiles d'araignées sont laissées délibérément car elles

réduisent la population de mouchettes friandes de ferments. Le long de la façade latérale du moulin coule la Nieuwe Demer, qui servait anciennement de source d'eau de refroidissement pour la distillerie.

Du grain au verre (*Van korrel tot borrel*)

La distillerie de genièvre demande du savoir-faire, de la patience et un certain sens de la plomberie. Bref: l'amidon des grains est transformé en sucres. Le distillateur y ajoute de l'eau, puis de la levure. Il distille de cette trempe de l'alcool auquel il ajoute des arômes de baies de genièvre et autres plantes. Découvrez ici le détail de son

travail. Mais sachez que la recette des genièvres distillés ici reste un secret bien gardé!

Local des accises ***(accijnslokaal)***

C'est dans ce bureau que le fonctionnaire accisien effectuait le contrôle légalement obligatoire sur la production. En 1993, ce contrôle permanent a été remplacé par un suivi comptable.

4.

TOURAILLE *(mouttoren)*

La touraille était un élément indispensable des distilleries du 19ème siècle. Le malt y était séché à l'air chaud, amené ici par un

conduit de cheminée horizontal,
une construction unique en Europe.
La touraille est hors service depuis
1906.

Pas de malt sans fumée (*Geen rook zonder mout*)

Après arrêt de la germination, l'orge germée est étalée sur une aire perforée et exposée à l'air chaud pendant 24 à 48 heures. L'âtre du rez-de-chaussée est alimenté en tourbe ou charbon de bois. La chaleur entre dans la touraille par la cheminée horizontale pourvue de trous d'aération.

La forme à la fois typique et particulière – une pyramide tronquée – permet de conserver la chaleur plus longtemps au niveau

inférieur et d'assurer un séchage optimal du malt. Des ouvriers remuent régulièrement le malt avec une pelle à malt. Ils supportent la chaleur, qui peut dépasser les 80°C, en buvant un petit verre de temps en temps.

À partir de la fin du 19^e siècle, les distillateurs laissent le maltage aux soins de grandes compagnies car le processus exige une forte main d'œuvre et est donc coûteux. Les normes de qualité se durcissent et les malteries mènent une existence de plus en plus autonome par rapport aux brasseries et distilleries.

5.

GERMOIR (*kiemzolder*)

L'orge macérée était étendue sur le sol de ce grenier pour être mise à germer. Les fenêtres ouvertes assuraient la ventilation et une température modérée.

Qu'on se le dise (*Men zegge het voort*)

La distillation du genièvre ne constitue que la moitié du travail. La boisson doit encore être fournie au consommateur, au propre par conditionnement et transport, et au figuré par le biais de la publicité. Le bouche-à-oreille suffisait amplement tant que le genièvre était distillé et vendu à l'ombre du

clocher de l'église mais avec le commerce à grande échelle, les distillateurs ont dû aussi investir dans la distribution et la promotion, sans quoi ils étaient évincés et n'avaient plus qu'à noyer leur chagrin... dans le genièvre.

Module 1

Emballer et c'est parti

(Verpakken en wegwezen)

Les distillateurs approvisionnent initialement leurs clients dans de grandes cruches et tonneaux. Jusqu'à ce que les Hollandais commencent à exporter leur genièvre au milieu du 17^e siècle et optent pour des cruchons à fond carré faciles à transporter. Les

distillateurs flamands adoptent eux aussi les cruchons et cruches en grès, moins coûteux. L'important est qu'on identifie une bouteille de genièvre à sa forme. Les distillateurs exploitent cette idée et donnent de plus en plus à leurs bouteilles un aspect spécifique qui distingue leur genièvre de celui de leurs concurrents.

Tout est dans l'anse (*Oog voor het oortje*)

À partir de la seconde moitié du 19^e siècle, le genièvre est conservé dans des cruchons en grès faits à la main, avec une petite anse au goulot et un sceau d'origine. Pour des raisons techniques, l'anse disparaît progressivement pendant

la révolution industrielle. La forme du cruchon est rapidement reproduite en verre, avec le retour parfois de la petite anse. Le verre est beaucoup plus pratique pour contrôler la présence d'impuretés après rinçage. Si le cruchon en grès est à nouveau au goût du jour depuis quelques années, c'est plutôt par nostalgie et par souci de réhabiliter les méthodes et recettes traditionnelles.

Module 2

Le genièvre à l'agenda (*Jenever op de agenda*)

Marquez d'ores et déjà tous les jours fériés sur votre calendrier et ajoutez-y tous les événements

importants. Car ce sont autant d'occasions de lever son verre. Mais la bouteille de genièvre est également sortie pour ces moments de convivialité, quand il fait froid, après ou même avant la journée de travail...

Tous au genièvre! (*Drinkt allen jenever!*)

D'aussi bonne qualité soit-il, le genièvre ne se vend pas sans un peu de promotion. Les distilleries utilisent des pancartes et des affiches pour faire connaître leur produit dans les auberges, les cafés et chez les débitants. Les supports même les plus insignifiants sont mis à profit: boîtes d'allumettes, cendriers, pose-monnaie et sous-

verres. Les verres, les jeux de carte et les briquets gratuits n'y échappent pas non plus. Pour le plus grand plaisir des collectionneurs!

Module 3

Adieu genièvre, bonjour élixir (*Exit jenever, enter elixir*)

Les campagnes d'abstinence soutenues du 19^e siècle et début du 20^e visent essentiellement le genièvre. Les ventes s'effondrent et quantité de distillateurs se convertissent dans la production de liqueur. L'élixir est très populaire, auprès des femmes en particulier. L'élixir est évidemment plus sucré que le genièvre, il a une belle teinte

dorée et est encore meilleur pour la santé, selon la publicité. Pour les hommes comme pour les animaux! L'aristocratie se pâme devant l'Elixir de Spa, la bourgeoisie citadine lui préfère l'Elixir d'Anvers et les ruraux l'Elixir de Kempenaar.

Nouvelle énergie, nouvelle vie
(Nieuwe energie, nieuw leven)

La popularité de l'éllixir va rapidement se heurter à un obstacle. Le ministre Vandervelde interdit en 1919 la vente de tous spiritueux dans des lieux publics. Il faudra attendre les années 1950 pour que l'éllixir revienne au goût du jour, grâce notamment aux campagnes publicitaires qui persistent à affirmer que la boisson

donne de l'énergie et de la vitalité. Mais les modes de vie ont changé et l'élixir doit désormais se mesurer à des concurrents comme le cognac, le porto, et plus tard le Martini, le kirsch, le gin et le Cointreau.

Module 4

Entre art et commerce (*Tussen kunst en commerce*)

Le distillateur doit toujours faire appel à la publicité pour étendre ses activités au-delà du marché local en plaçant des annonces, en participant à des salons commerciaux et en se trouvant un style maison. Il en résulte inévitablement un croisement entre

l'art et le commerce: des premières lithographies et arabesques de l'Art nouveau au design sobre de l'entre-guerres puis à la mégalomanie américaine remplaçant les affiches par de grands panneaux d'affichage. Vous en trouverez des exemplaires innombrables dans la collection unique du Musée du Genièvre à Hasselt.

La typo de la litho (*De typo van de litho*)

Les premières affiches lithographiques vantant les bienfaits du genièvre sont conçues par des imprimeries locales et la qualité s'en ressent. Mais à partir de 1900, les distilleries font appel à des grands noms de l'art graphique. Les

affiches de scènes familiales de la distillerie De Beukelaer sont dessinées par Gerard Portielje (1856-1929). Son concurrent majeur, la distillerie Neefs, s'allie les services d'Ernest Godfrinon (1878-1927) et Henri Cassiers (1858-1944). Leur message de pureté et de santé est bien reçu par les citadins comme par le public des campagnes.

Jeux du genièvre ***(Jeneverspelen)***

Les temps changent, le style des affiches publicitaires du genièvre et de la liqueur aussi, en termes de forme comme de contenu. Pouvez-vous distinguer les premières affiches des affiches Art nouveau, la

période entre et après les guerres mondiales et le style photographique à partir des années 1970? Et remarquez-vous une différence entre des affiches sur des divers thèmes: 'Le genièvre pour tous', 'A votre santé', 'Le plaisir de boire' et 'Exotisme'. A démontrer ou découvrir!

Il était une fois... (*Er was eens...*)

Genièvre. Un seul mot pour deux sens: l'arbre à baies et la boisson parfumée à ces baies. Ils ont fait un bon bout de chemin ensemble. Des Pays-Bas historiques au monde entier ; de l'alchimie au savoir-faire pur; de l'armoire à pharmacie au débit de boissons; de l'agriculture à

l'industrie, de la fabrique à la distillerie clandestine et vice-versa. L'histoire du genièvre est un fabuleux concours de découvertes fortuites et de rencontres historiques...

6.

CORPS DE LOGIS (*woonhuis*)

Le corps de logis, construit en 1829, possède son aspect néoclassique actuel depuis 1850, après qu'Adam Stellingwerff en eut hérité et l'eut fait transformer. Cet étage comprenait 5 chambres.

Logis - salle 1 - module 1

Une plante au grand destin (*Een plant met een plan*)

L'histoire commence avec le genévrier et ses petits fruits, les baies de genièvre. Le genièvre pousse bien dans nos contrées et passe, à tort ou à raison, pour avoir des propriétés particulières. La plante était donc mentionnée dans quelques écrits très anciens... avant de donner son nom à la fameuse boisson nationale belge et néerlandaise.

Encyclopédie en vers (*Encyclopedie in rijm*)

Jacob van Maerlant de Damme rédige au treizième siècle l'ouvrage

'*Der Naturen Bloeme*' dans lequel il décrit les plus remarquables phénomènes naturels... en vers. Il s'y étend notamment sur les vertus médicinales de la baie de genièvre et de l'huile de genévrier, fournissant ainsi la première référence en néerlandais au processus de distillation. Son encyclopédie est une adaptation du *Liber de nature rerum* de son contemporain Thomas van Cantimpré, qui s'était lui-même basé sur les écrits d'Aristote, Hippocrate, Galien et Platearius.

Arbre généalogique d'un arbuste (*Stamboom van een struik*)

Juniperus Communis – la baie de genièvre en langage commun – est une famille des conifères, comme le pin sylvestre et l'if. Ce conifère peut prendre l'aspect d'un arbuste qui pousse dans les régions tempérées de l'hémisphère nord, comme l'Asie et le Canada. Mais aussi ici dans les Pays-Bas historiques. Il y a des plantes mâles et femelles. Après fécondation, les écailles des plantes femelles produisent des baies coniques d'un bleu noir qui ne mûrissent qu'au bout de 2 ans. La grive, qui en est friande, répand ses graines.

La force du nom (*What's in a name?*)

Genièvre, jenewer, jenievere, genevere ... Jacob Van Maerlant utilise diverses orthographes dans son encyclopédie. Ces mots sont tous dérivés de *juniperus*, un condensé des mots latins *junior* et *parere*. Le mot désigne les jeunes baies qui apparaissent alors même que les branches portent encore des fruits mûrs. Au sens plus large, *juniperus* signifie 'force de vie'. Tous ces noms attestent d'une foi profonde dans les propriétés curatives de la baie de genièvre.

Docteur Genièvre (*Dr. Jenever*)

La baie de genièvre prend très vite un large spectre d'applications médicales.

Elle est ainsi utilisée au Moyen-Age pour purifier l'air dans les chambres de malades. Des baies et brindilles couvant sous la braise sont suspendues au-dessus des lits des accouchées. Et on croit ferma au pouvoir de la fumée des baies et du bois de genévrier d'éloigner la peste. Les bains d'eau dans laquelle ont mariné des baies de genièvre sont recommandés contre les maux de ventre. Et l'huile de genévrier serait miraculeuse contre la fièvre, l'épilepsie, l'arthrite...et les petites déprimés..

Logis - salle 1 - module 2

2000 ans de distillation (*2000 jaar distilleren*)

Le procédé de distillation aurait été découvert au deuxième siècle par Marie la Juive. Ce n'est que dix siècles plus tard que la technique arrive jusqu'à nos contrées et que l'on parvient à séparer l'alcool de l'eau. Dès lors, les alchimistes distillent et expérimentent avec le vin et les aromates comme les baies de genièvre. Et des pouvoirs curatifs sont attribués à ces nouvelles boissons.

Une technique élaborée (*Een doorwrochte techniek*)

Le berceau de la distillerie se trouve à Alexandrie – dans le Nord de l’Égypte actuelle – au deuxième siècle. Les Croisades et l’invasion des Maures introduisent la technique en Europe, où elle est encore perfectionnée. L’Italien Magister Salernus parvient au 12^e siècle à distiller de l’alcool à partir de vin. C’est une première. Son compatriote Thaddeus Florentinus répète l’expérience au 13^e siècle. Et aux Pays-Bas méridionaux, riches en grands vignobles, le vin aigri ou non est longtemps la matière première de base du procédé de distillation.

L'eau fait vivre (*Water doet leven*)

L'alcool distillé est combustible et prend donc le nom d'*aqua ardens*, l'eau brûlante. Mais Johannes van Aalter notamment décrit l'alcool comme une '*Aqua vite, de l'eau-de-vie*'. Car cet alcool permet de conserver plus longtemps les denrées alimentaires. L'alcool est aussi un remède contre la putréfaction et les maladies, qui sont une forme de putréfaction. Les effets bénéfiques de l'alcool sont encore renforcés par les herbes qui y sont ajoutées. La baie de genièvre, dont on connaît depuis quelques temps déjà les effets

bénéfiques, est donc appelée à jouer un rôle historique.

Logis - salle 1 - module 3

A la découverte du genièvre! (*Op het ontstaan van jenever!*)

L'*aqua vite* fait de grandes conquêtes au 16^e siècle: non seulement pour des raisons médicales, mais surtout parce qu'elle permet d'oublier les soucis et donne du courage. Le vin étant devenu trop cher, les distillateurs utilisent d'autres matières premières comme les céréales. L'eau-de-vie de grains qu'ils en distillent forme avec la baie de genièvre une équipe gagnante.

Avec au bout de la chaîne... le genièvre!

De l'eau dans son... brandevin (*Water in de brandewijn*)

La première recette d'eau-de-vie de baies de genièvre paraît en 1552, lorsque Phillippus Hermanni écrit son célèbre ouvrage 'Het Constelijck distileerboec'. C'est une recette à base de vin, ce qui explique que Hermanni préfère à *aqua vitae* le nom de *brandewijn*. Mais Hermanni met aussi le lecteur en garde contre l'utilisation d'autres matières premières. Des mauvaises récoltes et des vagues de froid qui détruisent de nombreux vignobles aux Pays-Bas font flamber les prix de l'eau-de-vie de vin. Les

distillateurs sont donc de plus en nombreux à distiller de la bière et du cidre.

Pain ou brandevin? (*Brood of brandewijn?*)

Les villes portuaires ont des excédents de céréales gâtées par l'eau de mer. Pour éviter des pertes, on en distille de l'eau-de-vie. Mais des grains sains disparaissent également dans la cuve de distillerie. Et les protestations ne se font pas attendre: les céréales devraient plutôt servir à cuire du pain pour le peuple affamé et les soldats au front. Ce type d'eau-de-vie à base de malt de grains est du reste de plus en plus considérée comme un

produit de moindre qualité. C'est pourtant à partir de cette eau-de-vie que sera produit ultérieurement le genièvre.

Le monde du genièvre (*De wereld van jenever*)

La Guerre de Quatre-Vingts Ans (1568-1648) sépare de plus en plus les Pays-Bas septentrionaux et les Pays-Bas méridionaux et les règles du jeu changent.

Aux Pays-Bas méridionaux, les archiducs Albrecht et Isabella interdisent en 1601 l'eau-de-vie de céréales, de pommes et de poires pourries. Les distillateurs s'exilent en grand nombre. Une importante colonie flamande se forme ainsi à La Rochelle à la fin du 16^e siècle.

Leur *brandevin* est vendu dans le monde entier et constitue la base de la production traditionnelle du cognac. Et les Anglais ne boivent pas uniquement du brandy mais aussi du *geneva* ou gin.

L'interdiction ne s'applique pas aux Pays-Bas septentrionaux. La production augmente, surtout dans les villes portuaires. Il y a des céréales en quantités suffisantes et le brandevin est une denrée facile à expédier dans d'autres parties du monde. Une poignée de Hollandais traverse même l'Atlantique pour fonder des distilleries de rhum et de grains en Amérique.

La victoire des baies (*Mogen de bessen winnen*)

Les distillateurs des Pays-Bas septentrionaux se spécialisent dans l'eau-de-vie de grains qu'ils aromatisent à l'anis, au carvi ou aux baies de genièvre. Mais le carvi et l'anis coûtent cher, tandis que les genévriers poussent dans nos contrées et sont aussi connus pour leurs vertus médicinales. Les baies remportent donc la lutte haut-la-main.

Les alcools forts aromatisés aux baies de genièvre prennent donc le nom de genièvre et se popularisent très vite. Le genièvre devient la boisson nationale des Pays-Bas historiques.

Logis - salle 2

Big Business

La distillation étant interdite aux Pays-Bas méridionaux, les distillateurs clandestins se débrouillent avec du matériel domestique. La qualité de l'alcool s'en ressent. À la levée de l'interdiction au 18^e siècle, les affaires reprennent une tournure professionnelle dans de petites distilleries agricoles et la révolution industrielle du 19^e siècle donne au secteur une forte impulsion.

Distilleries agricoles (*Landbouwstokerijen*)

La distillation d'eau-de-vie de grains est encouragée au 18^e siècle pour

relancer l'agriculture agonisante. Non pas pour produire de l'alcool mais pour la drêche de la première distillation, particulièrement appropriée pour nourrir le bétail. Apparaissent ainsi des distilleries agricoles qui créent des emplois sur la propriété et autour. Transporteurs, forgerons, tonneliers et vanniers profitent tous de l'aubaine. Les négociants en céréales, en charbon et en tourbe font des affaires en or. Et l'Etat lève son verre aux accises qu'il encaisse.

Deux méthodes (*Twee methodes*)

La plupart des distilleries agricoles sont établies aux Pays-Bas méridionaux. Les accises annuelles

y sont calculées sur le volume contenu par l'alambic. Plus le volume et le tempo de distillation sont élevés, plus grandes sont les marges bénéficiaires du distillateur, qui travaille donc sur une trempe épaisse et ne distille qu'une seule fois. L'eau-de-vie produite est plus raide et moins pure ; elle prend vite un goût de brûlé et a un taux d'alcool plus bas. C'est ce qu'on appelle la méthode flamande. Les Pays-Bas méridionaux appliquent la méthode dite hollandaise. La trempe est plus fine, et est distillée à petit feu et la baie de genièvre y est ajoutée à la troisième distillation. Ce genièvre est donc de meilleure qualité, a un

goût plus doux et une plus haute teneur en alcool.

Pour réduire cette différence, les pouvoirs publics des Pays-Bas méridionaux fondent des distilleries d'Etat, où des distillateurs hollandais produisent du genièvre selon la méthode hollandaise.

Distilleries industrielles ***(Industriële stokerijen)***

La vie des distilleries n'est pas épargnée par les bouleversements de la révolution industrielle. Les machines sont plus productives et plus rapides. Les distilleries tournent à plein volume et leurs produits sont distribués plus loin que jamais. La mécanisation permet aussi d'améliorer le procédé de

distillation. Les cuves à vapeur réchauffent la drêche, chauffent l'alambic et mettent en action la machine à vapeur, qui assure à son tour le fonctionnement des outils de levage, des moulins à malt, des outils de brassage et des pompes à vapeur. Et l'invention de la colonne de distillation permet de réaliser des économies d'énergie.

Tout est dans la mesure ***(Weten is meten)***

Les distilleries industrielles constituent un terrain d'expérimentation idéal pour les scientifiques. Dubrunfaut y étudie la transformation d'amidon en sucre et Pasteur se concentre sur la fermentation du sucre en alcool.

Deux maillons essentiels du procédé de distillation. Et ces deux hommes posent les fondements de la biochimie, de la microbiologie et des contrôles des processus. La mesure du degré d'acidité, la densité et la température jouent ici un rôle crucial. Les chercheurs s'en donnent à cœur joie...

Effets secondaires (*Neveneffecten*)

D'immenses fabriques d'alcool sont ouvertes en Belgique à la fin du 19^e siècle. Outre de l'alcool pur à base de matières premières peu coûteuses comme la betterave à sucre et la mélasse, on y produit surtout de la levure de boulanger. D'autres grandes distilleries

transforment l'alcool en vinaigre et acide acétique. L'alcool trouve aussi toutes sortes d'applications industrielles comme le chauffage, l'éclairage, les moteurs... L'alcool est également indispensable à l'industrie chimique et pharmaceutique, comme solvant par exemple.

Distillerie Meeùs (*Stokerij Meeùs*)

La plus grande distillerie du pays (et d'Europe) se trouve à Wijnegem. De Sleutel a été fondée en 1869 par Louis Meeùs. La distillerie profite d'emblée de son excellente situation géographique et de la grande demande en genièvre. Elle compte en 1885 pas

moins de 250 collaborateurs et possède son propre corps de pompiers et sa propre chapelle ! La distillerie s'agrandit d'une fabrique de levure, d'une fabrique de vinaigre et d'une division de production de neige carbonique. 50 000 litres d'alcool à 50% y sont produits chaque jour. Trois bateaux transportent l'alcool jusqu'au port d'Anvers et reviennent lourdement chargés de grains.

Mais cette ascension fulgurante est stoppée nette par la Première Guerre mondiale. La production d'alcool et de levure s'arrête en 1930. La fabrique de liqueur est transférée à Anvers et y poursuit ses activités jusqu'en 1959. Le site de la distillerie est aujourd'hui un

complexe artistique, résidentiel et commercial.

Logis - salle 3

Le genièvre sans frontières (*Jenever zonder grenzen*)

Les distilleries poussent comme des champignons dans nos contrées.

Deux centres se distinguent du lot: Hasselt et Schiedam. Les distilleries de Hasselt assurent 15% de la production belge d'alcool pendant la révolution industrielle. Leur eau-de-vie de grains est exclusivement destinée à la production de genièvre. Et à Schiedam, 392 distilleries produisent plus de la moitié de l'eau-de-vie de grains néerlandaise.

On produit encore aujourd'hui dans les anciens Pays-Bas historiques du genièvre dans des distilleries de plus ou moins grande taille. Le genièvre est même une appellation protégée par la législation européenne, tout comme le cognac ou le scotch whisky. Cela signifie que le genièvre ne peut être produit qu'en Belgique, aux Pays-Bas, en Flandre française (Nord et Pas-de-Calais) et dans les lands de Rhénanie-Westphalie et Basse-Saxe.

Logis - salle 4

La lutte contre le genièvre (*De strijd tegen jenever*)

La forme de la bouteille évolue au fil du temps. Son contenu aussi. Les campagnes d'abstinence du 19^e siècle, la Première Guerre mondiale et quelques lois mettent des bâtons dans les roues des producteurs et consommateurs de genièvre et autres boissons alcooliques. Mais les distillateurs tiennent bon. Ils se convertissent dans la production d'autres produits ou passent dans la clandestinité... Les consommateurs sont eux aussi prêts à essayer de nouveaux breuvages.

Le diable en bouteille (*De duivel in de jeneverfles*)

Toutes les excuses sont bonnes pour boire une petite goutte: vin ou bière et surtout genièvre pour les ouvriers. Vers 1850, chaque Belge consomme en moyenne chaque année 9 l de genièvre, et même plus de 16 l à la fin du 19^e siècle. Cette haute consommation est considérée comme la cause de la misère des familles ouvrières. Des campagnes moralisatrices sont alors lancées, la loi sur l'Ivresse sur la Voie Publique est adoptée en 1887 et les accises augmentent fortement. Mais tout cela fait fort peu impression sur la population.

La loi sur les spiritueux (*De wet vand e sterkste drank*)

Le Ministre de la Justice Emile Vandervelde prend des mesures draconiennes au lendemain de la Première Guerre mondiale. La vente et la consommation de spiritueux sont interdites dans les lieux publics. Pour éviter que la consommation d'alcool se déplace sur la scène domestique, les accises sont multipliées par quatre et l'achat de boissons fortes limité à 2 litres. La Loi Vandervelde va rester en vigueur jusqu'en 1984.

Les distilleries clandestines (*Stiekem stoken*)

La hausse des accises et la Loi Wet Vandervelde se traduisent par un

marché parallèle d'alcool entre les Pays-Bas et la Belgique. La Loi Vandervelde surtout opère comme une invitation à la distillerie illégale. Les distillateurs clandestins font feu de tout bois : pots à lait, lessiveuses, poulailler et opèrent même sous terre. A partir des années 1960, les distilleries clandestines sont contrôlées par des bandes organisées, qui vont se convertir dans les amphétamines et les pilules de XTC après la levée de la Loi Vandervelde.

Qu'importe le flacon si l'ivresse est bonne... (*De fles... er zit iets in...*)

Le genièvre se vend très bien au 19^e siècle. Mais la belle histoire finit

mal avec les campagnes anti-alcool et la Grande Guerre. Les distillateurs se convertissent en grand nombre dans la production d'élixirs doux, de bitters ou autres liqueurs. Ils utilisent de l'alcool industriel bon marché qu'ils mélangent avec des extraits de plantes et d'épices de leur fabrication. Mais les liqueurs sont à leur tour rattrapées par la Loi Vandervelde, et les apéritifs à plus faible teneur en alcool comme le quinquina et le baume y gagnent en popularité.

Après les deux guerres mondiales, le whisky, la vodka, le gin et le cognac sont plus accessibles et la concurrence fait rage. Les distillateurs de genièvre de l'époque

important ces alcools ou les distillent eux-mêmes! La Loi Vandervelde est abrogée en 1984. Le genièvre trouve un nouveau souffle. La gamme s'étend aux genièvres aux fruits et aux genièvres de crème. En dépit de leur nom, ils contiennent rarement des baies de genièvre. On a vu plus récemment apparaître des alcopops au genièvre et des cocktails au genièvre.

7.

GRANGE (*Schuur*)

La grange d'origine a été rénovée entre 1844 et 1850. Côté rue, elle était pourvue de petits jours à volets qui ont été ultérieurement

murés. Ils ont été remplacés par de grandes fenêtres par la suite. Mais pourquoi de telles fenêtres pour un lieu de stockage ? C'était une question de prestige : le nombre de fenêtres était un signe de la prospérité du propriétaire du bâtiment, qui tenait à le manifester côté rue, au regard de tous. Cet espace a été divisé en trois niveaux lors de la transformation du lieu en musée.

A cet étage nous travaillons sur un nouveau concept scénographique. Nous nous excusons pour la gêne occasionnée.

Notre exposition temporaire commence au rez-de-chaussée. Pendant certaines périodes de l'année, cette exposition est en travaux. Nous vous prions de nous excuser pour ce désagrément.

8.

LOCAL DE DÉGUSTATION (Proeflokaal)

À l'origine étable à bœufs, ce lieu a été transformé en 1912 en fabrique de liqueurs flanquée d'un entrepôt. Dans les années 1950, l'annexe eut un sort moins glorieux et fut transformé en garage. C'est actuellement le local de dégustation du musée.