

# GAMBRINUS

Bulletin de liaison  
de la Confrérie Gambrinus

# INFO

Secrétariat:  
9-11, rue Plaetis  
L-2338 Luxembourg-Grund

No 9

Décembre 1990

## Editorial

### *La lourde tâche d'être membre*

La Confrérie se veut être une association regroupant des personnes réellement intéressées à l'art brassicole. C'est pour cette raison, et non par un quelconque élitisme, que la qualité de membre ne s'acquiert pas par l'achat, au coin d'un comptoir et à une heure avancée, d'une carte de membre.

La procédure préliminaire (parrainage, entrevue préalable avec les candidats lors d'une soirée organisée avant l'intronisation, cérémonie d'intronisation proprement dite), a pour seul objectif de permettre au Conseil d'Administration d'apprendre à connaître les candidats et leur intérêt réel pour l'art brassicole et de les rendre attentifs à la participation qu'attend d'eux la Confrérie lors des activités qu'elle organise.

Ce point fut encore une fois mis en évidence par Claude Lorang lors de son allocution faite à WILTZ aux candidats à l'intronisation.

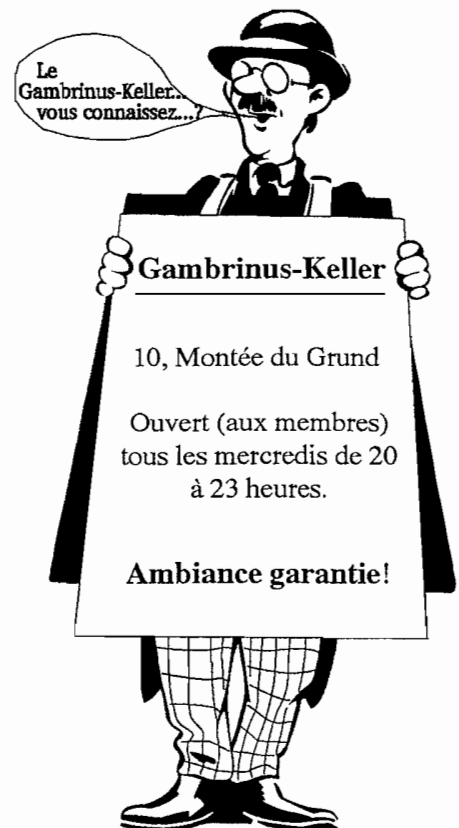
(suite page 38)

### Cinquième intronisation de nouveaux membres à Wiltz

C'est à WILTZ qu'eut lieu en date du 29 septembre dernier le troisième Chapitre du Malt, la cinquième intronisation de nouveaux membres de la Confrérie. En effet, le tirage au sort avait désigné la Brasserie SIMON comme la dernière à accueillir les festivités d'intronisation; chaque brasserie luxembourgeoise a désormais participé à l'organisation de cette cérémonie.

Les candidats étaient accueillis, à leur arrivée à Wiltz, par Monsieur FONTAINE, le directeur de la Brasserie Simon, qui avait tenu à les guider personnellement à travers les installations de brasserie.

Après une dégustation dans l'école de soutirage, les participants rejoignirent l'Hôtel "Beau Séjour" pour la suite de la cérémonie. En effet, les locaux situés dans la brasserie n'étaient pas assez vastes pour accueillir les quelque 130 personnes qui avaient tenu à assister aux cérémonies.



Celles-ci se déroulaient sous la brillante direction de notre Maître de Cérémonie attitré, Pol URBANY. Après l'allocution du Président Claude LORANG débutèrent les épreuves proprement dites; outre les épreuves classiques que sont le test théorique, l'épreuve gustative et le soutirage d'un demi, le groupe de travail "intronisation", dirigé par Georges Ehses, avait innové en prévoyant une épreuve dite "folklorique".

Il s'agissait en l'occurrence pour chaque groupe de candidats de présenter à l'assistance le "Mister Gambrinus" le plus pittoresque, en se servant de divers vêtements mis à disposition. Ce fut finalement Claude Faber qui fut élu à l'applaudimètre; il faut dire que sa stature imposante le désignait pour remplir ces royales fonctions.

La proclamation des résultats fit apparaître que tous les candidats avaient été jugés dignes de devenir membres de la Confrérie, et tous purent donc prêter le serment traditionnel, en trinquant avec des chopes que la Brasserie SIMON avait spécialement fait pro-

duire pour l'occasion, et qui, avec leur gravure dans le couvercle en étain, leur rappelleront toujours le grand jour de leur intronisation.

### Les nouveaux membres

BOUCHARD Guy  
BOUQUET Roby  
BRUCH Guy  
CLOOS Pierre  
CONSTANT Patrick  
CRAVATTE Nicolas  
DABEE François  
FABER Claude  
FERBER Mil  
HACK Roland  
HANSEN Norbert  
HOFFMANN Carlo  
IGGIOTTI Auro  
KLEE Paul  
LINDEN Raymond  
MOLLING Manon  
PARRIES Carlo  
SCHAEFFER Jean-Claude  
SCHUMACHER Armand  
SCHWINDEN Robert

### Membres d'honneur

FONTAINE Jacques  
VOLUER Philippe

On passa ensuite à table pour déguster le menu spécial "à la bière" préparé par la brigade de cuisine de l'Hôtel Beau Séjour.

Si pour des raisons techniques, il a été impossible de servir aux invités du "gezweckelten Simon Noël" comme initialement prévu, Monsieur FONTAINE avait arrangé que pour l'occasion, de la Simon Régal soit spécialement soutirée en fûts, alors qu'elle n'est commercialisée normalement qu'en bouteilles.

La soirée continua sur les airs joués par l'orchestre "Les Troubadours Bavarois", et ce n'est que vers trois heures du matin que le bus qui avait été spécialement affrété par la CGL, eu égard à la situation géographique de Wiltz ( ké Promill.....! ), partit pour Luxembourg Ville.

Jacques Schroeder

### Editorial (suite)

Le but de la CGL n'est pas de réunir un nombre, fut-il impressionnant, de membres dont l'activité se borne au paiement de la cotisation annuelle (étant bien précisé que même ce geste de solidarité minimum semble répugner certaines personnes), mais de rassembler des personnes prêtes à une collaboration minimum.

Une forme de collaboration, qui devrait normalement aller de soi, est la participation aux activités organisées par la CGL. Il va de soi que tous les membres n'ont pas toujours le temps de participer à toutes les activités organi-

sées, surtout si elles se déroulent sur plusieurs journées, tels les voyages d'étude.

Mais il est navrant de devoir constater que certaines activités de la CGL ne rassemblent guère que le Conseil d'Administration et quelques rares membres, qui sont toujours les mêmes d'ailleurs. Il est de même étonnant que les permanences organisées dans le "Gambrinus-Keller" justement dans le but d'un contact plus étroit entre les membres n'ont pas, auprès de ceux-ci le succès es-

(suite et fin: page 40)

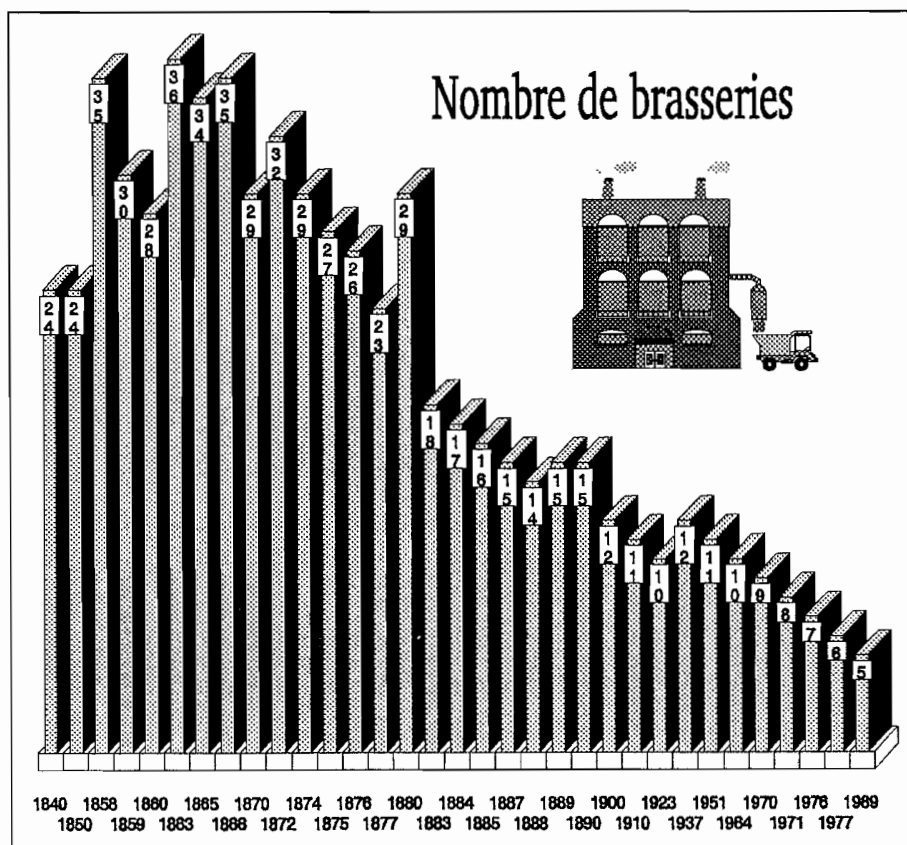
## Evolution du nombre des brasseries luxembourgeoises de 1840 à nos jours

**S**i vous êtes de ceux qui pensent que le passé brassicole de notre pays est insignifiant à en juger par le nombre modeste de 5 brasseries actuellement en activité, il faudra vous raviser. L'examen (attentif!) du graphique ci-dessous, qui retrace l'évolution du nombre de brasseries depuis 1840 à nos jours, vous y aidera.

**E**n l'an 1840, c.à.d. à l'aube de l'industrialisation qui traverse toute la brasserie au cours de la 2e moitié du XIXe siècle, notre pays compte 24 brasseries produisant exclusivement des bières à fermentation haute (de qualité médiocre, nous rapporte-t-on).

qui est à l'origine de cette prolifération étonnante de nouvelles brasseries entre 1850 et 1880, avec un record de 36 (!) brasseries pour l'année 1863.

En revanche, la vieille bière "haute" disparaît peu à peu: en 1875, sur 27 brasseries en activité, 5 seulement produisent encore de la bière à fermentation haute.



Mais, l'introduction des nouvelles méthodes de brassage va de pair avec la mécanisation des opérations de brassage par la machine à vapeur et l'apparition de la réfrigération artificielle, innovations qui exigent des investissements considérables. Seules les brasseries les plus riches peuvent suivre l'évolution technologique et moderniser leurs installations.

Dans cette course à la modernisation, nombre de petites brasseries vont disparaître, au grand regret des amateurs épris de diversité. Les regroupements deviennent monnaie courante, à tel point, qu'au tournant du siècle, le nombre de brasseries est tombé à 12.

La naissance en 1842 à Pilsen, Tchécoslovaquie, d'un nouveau type de bière, dit "à fermentation basse", va bouleverser le monde brassicole d'alors. Rapidement adoptée par les brasseurs allemands, la nouvelle bière gagne la faveur du consommateur luxembourgeois: l'importation croissante à partir de 1848, de bières en provenance de Bavière en est la preuve.

Devant cette menace d'Outre-Moselle - économique pour une fois - les brasseurs autochtones réagissent rapidement en adoptant à leur tour la nouvelle méthode de brassage, la brasserie Funck-Kremer de Neudorf étant la première à tenter l'aventure.

C'est sans doute l'attrait du nouveau, allié au succès grandissant remporté par la nouvelle bière "basse"

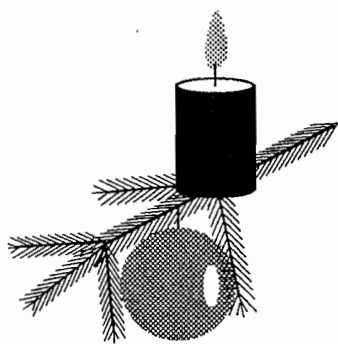
*La bière artisanale est morte, vive la bière industrielle!!*

Deux cessations d'activité, compensées par la création de 2 nouvelles brasseries, font que ce nombre est le même en 1950. C'est alors que débute l'ultime hécatombe: en l'espace d'un peu plus de 25 ans, le nombre de brasseries diminue de moitié!

Et si les 5 rescapés actuels ont réussi, avec l'aide désintéressée des buveurs indigènes, à hisser le petit Luxembourg au rang de l'élite mondiale de la consommation de bière par tête d'habitant, l'explication en est simple:

**Onse Béier ass gudd!**

L. Flammang



*Le Conseil  
d'Administration de la  
Confrérie Gambrinus  
souhaite à tous ses  
membres et sympathisants  
un Joyeux Noël et une  
Bonne et Heureuse  
Nouvelle Année !*

On peut estimer que cette dernière institution, bien qu'annoncée dans le dernier "Gambrinus Info", n'est pas encore assez connue de nos membres et que certains d'entre eux ont été déçus par le fait que le "Gambrinus-Keller" n'était pas régulièrement occupé avant l'introduction des permanences, ce qui avait causé certains passages infructueux au Grund.

Cependant nous profitons de ces lignes pour faire un appel à votre collaboration.

Car l'organisation de certains grands projets ne peut matériellement être effectuée par les seuls membres du

Conseil d'Administration. La préparation et la présence sur place pendant le déroulement de certaines manifestations, nécessitent la participation d'un nombre maximum de nos membres

Jusqu'ici, certains d'entre eux nous ont déjà précieusement aidé, cependant, chaque soutien supplémentaire est non seulement le bienvenu, mais de plus indispensable à la réussite de projets qui auront une grande influence sur l'avenir de la Confrérie.

Alors, qu'attendez-vous pour venir vous renseigner mercredi prochain au "Gambrinus-Keller"?

Jacques Schroeder

### **Vous qui êtes à court d'idées pour vos cadeaux de fin d'année...!**

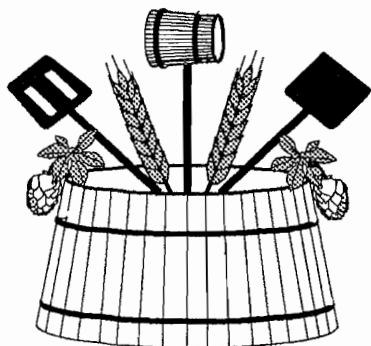
Pensez aux cadeaux "gambrinologiques" disponibles au siège social de la Confrérie, à savoir:

- la chope CGL en grès avec couvercle en étain: 700-fr
- le grand emblème CGL en forme de fond de fût: 1.200-fr
- l'insigne CGL en forme de pendentif, avec chaînette: 200-fr

### **A propos de bière**

"Il faut découvrir les vertus curatives de la bière: sédative, digestive, antiseptique et nutritive, elle est peut-être, sinon la **potion magique de notre époque**, du moins un premier recours à ne pas remiser dans le placard aux oubliettes!"

Extrait de l'ouvrage "*Le livre de l'amateur de bière*" de Christian Berger et Philippe Duboë-Laurence.



### **L'année 1990 touche à sa fin.....!**

**Pour la terminer en beauté, une suggestion:  
pensez au règlement de votre cotisation pour  
1990!**

(si ce n'est déjà fait)