



**Tournée**  
*Zeneriale*

The logo features a stylized illustration of a muscular man in a black silhouette, standing on a black trapezoidal base. To his right is a black silhouette of a beer mug with a thick head of white foam. A thin black line connects the man's arm to the mug. The background of the entire image is a close-up of golden beer with a thick white head of foam at the top and numerous small bubbles throughout.



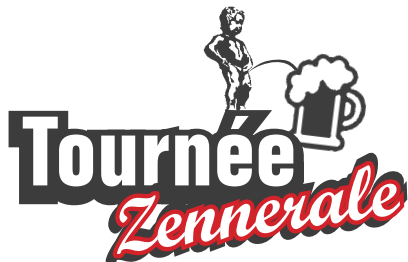
## *Een biertour rond de Zenne*

België is het land met de meeste biersoorten of 'bierstijlen' ter wereld. Brussel en omstreken onderscheiden zich doordat de oudste bierstijl er nog geproduceerd wordt: de 'lambiekbieren' van spontane gisting. Verder is Brussel ook de stad van de drinkende Hertog Jan I, van Wiel's en Belle-Vue, van tal van legendarische cafés en 'stameneis', van het Brouwershuis op de Grote Markt...

Veel vragen dringen zich echter op. Hoe haalden de Brusselse brouwers hun water uit de Zenne? Wat gebeurde er met de tientallen Brusselse brouwerijen? Wat heeft het Quick-restaurant aan de Anspachlaan met bier te maken? Waar brouwt, verkoopt en verbruikt men vandaag het lekkerste bier?

De antwoorden vindt u in deze geïllustreerde gids die uit twee delen bestaat. Het eerste deel bevat een algemene inleiding over de geschiedenis, de ingrediënten, de productie, de varianten en de rol van bier, met specifieke aandacht voor de Brusselse situatie. Het tweede deel bevat de tekst én het plattegrond voor een wandeling die u zelf kan maken op de oevers van de verdwenen Zenne in het centrum van Brussel. Want al telt de hoofdstad vandaag nog slechts twee brouwerijen - Cantillon en Brasserie de la Senne - van het rijke Brusselse brouwers- en bierverleden zijn nog voldoende getuigen overgebleven.

Deze publicatie is er gekomen op initiatief van het Cultureel Erfgoedforum Brussel van de Vlaamse Gemeenschapscommissie in het kader van 'Brussel aan het Werk', een projectreeks waarbij voor elke eeuw vanaf de 15e eeuw typerende economische activiteiten worden geschetst.



## *Voorproeven*

---

- |   |      |
|---|------|
| 1. Bier in Europa, België en Brussel      | P 4  |
| 2. Bierstijlen in België en Brussel       | P 7  |
| 3. Bierproductie                          | P 8  |
| 4. Bieren uit Brussel en het Pajottenland | P 10 |
| 5. Brusselse brouwerijen                  | P 17 |

## *Op Tournée*

---

- |                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| 1. Het Beursplein                 | P 22 |
| 2. Grote Markt                    | P 30 |
| 3. Sint-Hubertusgalerijen         | P 35 |
| 4. Delirium nabij                 | P 37 |
| 5. Brouckèreplein                 | P 39 |
| 6. Vlaamsesteenweg, Vlaamse cafés | P 41 |
| 7. Vismarkt en kanaalzone         | P 42 |
| 8. Belle-Vue                      | P 44 |
| 9. Bloemenhof                     | P 47 |
| 10. Sint-Goriksplein              | P 50 |
| 11. Naar Moeder Lambic            | P 54 |

## *Elders in het gewest*

---



*Voorproeven*

## 1. Bier in Europa, België en Brussel

Waarom drinkt een mens bier? In de eerste plaats omdat hij dorst heeft. En vroeger had hij nog meer dorst, omwille van het vele zout dat in zijn eten zat om het langer te kunnen bewaren. In de tweede plaats speelden gezondheidsredenen. Zuiver drinkwater (en melk, koffie of thee) bleef tot in de zestiende eeuw immers vrij schaars. Het brouwproces had als belangrijk neveneffect dat het de bacteriën in het water doodde. Bier is dus altijd een volksdrank geweest. Al lag het alcoholpercentage ervan vroeger lager.

België ligt op de grens tussen de traditionele wijnlanden en bierlanden in Europa. De productie van wijn ontstond tussen 8000 en 4000 voor Christus in Mesopotamië en verspreidde zich snel naar het Middellandse Zeegebied. Met de komst van de Romeinen schoof de wijngrens op naar het noorden. Ook in onze contreien werd wijn geproduceerd - vooral in kloosters. In het wapenschild van Sint-Joost-ten-Node is ondermeer een druiventros te zien, een verwijzing naar de wijngaarden die in de gemeente te vinden waren. Ook in Schaarbeek, Sint-Gillis en Vorst werd wijn verbouwd. Namen als Wijngaardstraat, Wijnoogstdreef, Wijnpersdreef in Vorst getuigen daar nog van. Ook op de Brusselse Coudenberg stonden druiven. Natuurlijk was er ook veel invoer uit bijvoorbeeld de Bourgogne- of de Rijnstreek. Wijn was vooral een luxeproduct.

Bier is net als wijn afkomstig uit Mesopotamië (7000 à 4000 voor Christus). Via de Sumeriërs, de oudste beschaving in het zuiden van Mesopotamië, kwam de kennis bij de Babyloniërs en de Egyptenaren. Al dan niet onafhankelijk daarvan brouwen in de laatste eeuwen voor Christus ook de Kelten en de Galliërs hun *cervisia*, een woord dat is afgeleid van *Ceres*, de naam van de godin van de oogst. Zythos is dan weer het Griekse woord voor het bier dat uit Egypte kwam.

Over de etymologie van het woord 'bier' is nauwelijks iets geweten. Romeinen vonden dat primitief goedje van spontaan gistend graan minderwaardig. Omwille van de gist ging het brouwen van bier van oudsher vaak samen met het bakken van brood. Zo is brouwen ook lang een activiteit geweest die vrouwen voor hun rekening namen. In de tijd van Karel de Grote (circa 800) werd het een echt ambacht en brouwde men ook veel bier in abdijen.

Sint-Arnoldus (1040-1087), patroonheilige van de brouwers, was een ridder-monnik uit Tiegem bij Oudenaarde. Hij werd Benedictijn en stichtte de abdi van Sint-Pieter in Oudenburg. Naast de Benedictijnen (Affligem) lieten ook de Cisterciënzers (waaruit de Trappisten afsplitsten) en de Norbertijnen (Grimbergen, Leffe, Postel, Tongerlo,...) zich niet onbetuigd.

Vanaf de tiende eeuw werd bier meer en meer een bron van inkomsten voor de heren. Dat kwam vooral door heffingen, bijvoorbeeld via het systeem van banmolens of banbrouwerijen. Op vorstelijk gezag - het zogenaamde *bannum* - waren de brouwers verplicht die banmolen te gebruiken tegen een vergoeding, een systeem dat op het platteland is blijven bestaan tot het einde van het Ancien Régime.

Ook het gruitrecht was voor vorsten een manier om een graantje mee te pikken. Dat monopolie op de levering van bewarende kruiden (hoofdzakelijk *gagel*) werd toegekend aan één persoon of familie. In het gruihuis werden de kruiden met de mout vermengd. Soms was er maar één stad met gruitrecht in de hele regio. Gruit diende om bier beter te conserveren, maar was zoeterig, dik en troebel. In de veertiende eeuw begonnen de gehopte bieren uit Noord-Duitsland aan hun veroveringstocht. Zij stonden garant voor een betere smaak, betere bewaring, en een gezonder en klaarder bier.

In het Heilig Roomse Rijk der Duitse Natie werd het zogenaamde *Reinheitsgebot* van de Beierse hertog Wilhelm IV uit 1516 onrechtstreeks zelfs een protectionistische maatregel. Het voorschrift bepaalde dat water, gerst en hop de enige ingrediënten mochten zijn in bier. Zo werd de import van anderssoortige, buitenlandse bieren onmogelijk gemaakt. Pas in 1987 kwam er, onder druk van Europa, weer invoer uit het buitenland.

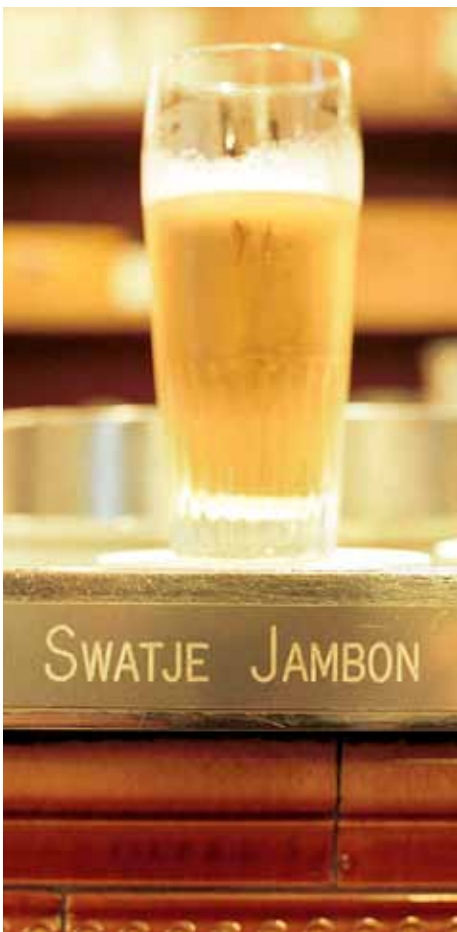
In Brabant en Vlaanderen was er aanvankelijk veel invoer, ook uit Nederlandse steden. In 1365 werd in Brussel de gilde van de Brouwers gesticht en die zou gestaag opgang maken. Vooral in Brabant kwam het in de vijftiende eeuw tot een hoge productie van bier voor de eigen, snel aangroeiende bevolking. Leuven, Brussel, Hoegaarden, Antwerpen en Mechelen waren allemaal brouwerscentra. Brabant beschikte dan ook over veel rivieren, en over voldoende kwaliteitsvolle tarwe om naast de voedingsindustrie ook de bierproductie op een hoog peil te houden: het witbier uit Hoegaarden-Leuven en de lambiekbieren uit de regio rond Brussel zijn dan ook typische tarwebieren. Het moet gezegd dat vooral het Leuvens bier begin 17de eeuw een goede reputatie had. De andere steden gebruikten wel hoge invoerbelastingen om de eigen industrie te beschermen. Brusselse brouwerijen hadden sowieso een grote afzetmarkt bij de deur. De wijnbouw verdween in die periode ook stilaan uit onze gewesten.

De Franse revolutie had ingrijpende gevolgen voor de biersector. Niet alleen werden de gilden afgeschaft (1792-1794) ten voordele van het privé-initiatief, ook werden er veel kloosters gesloten en het verbruik van wijn en champagne steeg weer.

Patricia Quintens schrijft in *Bier en Brouwerijen te Brussel* dat begin achttiende eeuw nog 120 artisanale brouwerijen werkzaam waren in de Brusselse binnenstad. In 1806 waren dat er nog 29. Veertien daarvan bleven nog tot aan overvelving van de Zenne en de aanleg van de centrale lanen rond 1866 aanwezig. Ook de opheffing van het octrooirecht in 1860, waardoor steden niet langer invoerbelastingen hieven aan hun poorten, werkten een verhuis in de hand. De laatste brouwerijen die aan de Zenne overbleven waren Den Valck (tot 1891), en Den Baert, gelegen in de Baardgang naast het huidige ACOD-gebouw op het Fontainasplein (tot 1949). Industriële brouwerijen ontstonden vooral voor in Molenbeek, Anderlecht, Koekelberg, Vorst en Elsene.

In 1903 waren er nog 3387 brouwerijen in België, en de Brusselse faro en lambiek waren toen nog zeer gekend. Maar de Duitse (Beierse) en Boheemse pils zouden voor een nieuwe omwenteling zorgen. Pils is een bier van lage gisting. Het procédé van lage





gisting verliep trager omdat het ook om een lagere temperatuur vroeg, maar omdat de gist op de bodem lag, was het bier wel beter te klaren. Het product was bovendien beter houdbaar en door de lagere temperatuur was er ook minder kans op schadelijke bacteriën. De Beierse brouwer Josef Groll brouwde in 1842 dergelijk bier in de Tsjechische brouwerij Pilsner Urquell. De naam Pilsener bier werd in 1859 officieel gebruikt voor een licht-goudkleurig, gehopt bier van lage gisting.

In België was het aanvankelijk nog wachten op veranderingen. De trappist- en abdijbieren kwamen op de markt op het moment dat de abdijen in het jonge België heropgestart werden, die zich van middelen moesten voorzien met hun oude brouwactiviteiten. De afzet van de brouwers bleef ook automatisch hoog door de stijgende bevolking en koopkracht na 1860. Brouwerijen als De Koninck, Rodenbach en Wielemans (1868) zagen rond die tijd het licht. In 1889 telde België nog 1 herberg per 38 inwoners (een wildgroei die vanaf dan zelfs wettelijk en fiscaal aan banden moest worden gelegd).

Maar op de Wereldtentoonstelling van 1880 in Brussel vielen het Duitse bock-bier en de donkerdere Münchener op. In 1877 brouwde de Belgisch-Nederlandse Brasserie Bavaro-Belge in Anderlecht een Beiers bier. Wielemans-Ceuppens volgde met bier van lage gisting in 1887, Artois in 1892, Haacht in 1902. Artois ontstond toen de Leuvense brouwerij Den Hoorn uit 1366, in 1717 werd overgenomen door Sébastien Artois. De Stella was aanvankelijk een gelegenheidsbier voor het eindejaar van 1926: 'stella' betekent (kerst-)ster. De Wiel's pils van Wielemans-Ceuppens dateert van 1940, toen de grondstoffen schaars en duur waren, en was oorspronkelijk een fluitjesbier van 0,8 procent alcohol.

Op Expo '58 pakten de Belgische brouwers stevig uit met hun bieren in het nagebouwde pittoreske stadje *Vrolijk België*: streekbieren kregen toen nationale bekendheid. De Eklapils van de Brusselse brouwerij Vandenheuvel is daar een mooi voorbeeld van. Daarna volgden de fusies van de jaren '60 en de sluitingen tijdens de crisis in de jaren '70.

Vandaag is er weer veel aandacht voor speciaalbieren, en in de Brusselse regio profiteren vooral de geuzebrouwerijen van de toenemende aandacht voor al wat ambachtelijk, natuurlijk en traditioneel is.



## 2. Bierstijlen in België en Brussel

Bier heeft maar vier vaste basisingrediënten, maar die leveren verschillende biersoorten of ‘bierstijlen’ op. Een zuivere en allesomvattende classificatie van die stijlen bestaat niet. Bij de naamgeving spelen alcoholpercentage, kleur, economisch model, traditie (‘trappist’, ‘oude geuze’), varianten op de ingrediënten (tarwebieren, fruitbieren) en hoeveelheden (tripel heeft een hogere densiteit en bevat dus ook meer suikers/alcohol dan een dubbel) een rol.

De meest wetenschappelijke indeling kijkt naar de manier waarop de gisting verloopt. Hoge gisting of bovengisting gebeurt bij vrij hoge temperatuur, met een gecontroleerde giststam die de hogere temperaturen en een hogere alcoholconcentratie aankan, en die uiteindelijk stijgt naar het oppervlak. De meeste speciaalbieren zijn van hoge gisting. Lage gisting gebeurt bij lage temperatuur met gist die uiteindelijk neerslaat op de bodem van het vat: strakke dorstlessers met een vrij laag alcoholpercentage zoals de pilsbieren zijn hier een voorbeeld van. Bieren van het type oud bruin of rood zijn van gemengde gisting. Zij combineren hoge gisting met spontane gisting.

Spontane gisting is de oudste, zeg maar meest primitieve manier om suikers in alcohol en koolzuur om te zetten. De micro-organismen (‘wilde’ gistcellen en bacteriën uit de buitenlucht, zoals in onze streek de *Brettanomyces Lambicus* en de *Brettanomyces Bruxellensis*) zorgen daar ‘spontaan’ voor. De lambiekbieren uit de Zennevallei in Brussel en het Pajottenland, waarmee oude geuze, oude kriek of faro worden gemaakt zijn daarvan nog de unieke voorbeelden. Brouwerijen als Cantillon, Girardin, Boon, Oud Beersel, De Troch, 3 Fontein, Lindemans, Mort Subite en Timmermans vervaardigen deze bieren nog.

De internationale reputatie van België als bierland heeft natuurlijk te maken met de positie van de Braziliaans-Belgische groep InBev als wereldmarktleider. De groep ontstond in 2004 door de fusie van Interbrew en Companhia de Bebidas das Américas (AmBev). Belgische merken als de van oorsprong Brusselse Belle-Vue Kriek, Hoegaarden Witbier, Jupiler, Leffe en Stella hebben ondertussen een marktaandeel van 57 procent in België en 14 procent in de wereld. Maar België is vooral een uniek bierland omwille van de ongeëvenaarde verscheidenheid aan bierstijlen die we hier kennen: trappistbieren, abdijbieren, witbieren, fruitbieren, amberbieren (de spéciale belge), pilsbieren enzovoort. In de recentste uitgave van *Alle Belgische Bieren* noteerde Hilde Deweer 1132 unieke Belgische bieren.

### 3. Bierproductie

Traditioneel was het brouwen van bier verboden tussen Sint-Joris (23 april) en Sint-Michiel (29 september). In de zomer was het gevaar voor infectie immers te groot. Bovendien hadden boeren, die in de lente en de zomer op het veld werkten, pas tijd om te brouwen eens de oogst achter de rug was. Het eerste bier kwam dan rond Kerstmis in de herbergen. Op het schilderij *Volkstelling te Bethlehem* van Pieter Bruegel de Oude is op de gevel van de herberg een groene krans te zien, die de aanwezigheid van verse drank aanduidde. De kruik wijst, net als de grote tonnen, op bier.

Water was als hoofdingrediënt veelvuldig aanwezig in Brabant, en zeker ook in Brussel, waar niet alleen de Zenne, maar ook de Maalbeek (vijvers van Elsene) talloze brouwerijen van water voorzag.

In principe kunnen verschillende soorten graan gebruikt worden voor het brouwen. Meest bekend is gerst (gerstenat), maar ook tarwe, maïs, rijst, en spelt komen in aanmerking. Haver werd vroeger ook gebruikt maar nu nog zelden of nooit. Speciaal aan de Brusselse lambiekbieren is dat die voor minstens 30 procent uit ongemoute tarwe bestaan.

Gist zorgt voor de omzetting van suiker in alcohol en koolzuur (CO<sub>2</sub> of kooldioxide). Dat gebeurt vandaag bijna uitsluitend in inox of koperen vaten, behalve in Brussel en het Pajottenland, waar voor de productie van de lambiekbieren nog houten vaten gebruikt worden. De vergisting zorgt er dan voor dat er aan de stop die het vat afsluit schuim ontsnapt. Zo'n stop noemt men in het jargon een *bom* en vandaar komt de uitdrukking 'bomvol'.

Tot in de veertiende eeuw werd echter nooit bewust gist toegevoegd aan een brouwsel. In het Brusselse komt het woord 'gist' pas voor in *Een notabel boecxken van cokeryen*, uitgegeven door Thomas van der Noot in Brussel in 1510. Men had dus niet echt in de gaten hoe bier echt tot stand kwam. Dergelijke 'spontane gisting' is vandaag nog het uitzonderlijke handelsmerk van de lambiekbieren in de Zennevallei, waar de *Brettanomyces Lambicus* en *Brettanomyces Bruxellensis* wereldberoemd zijn omdat ze er samen met tal van andere micro-organismen in de lucht voor de spontane gisting zorgen.

Hop, dat in de veertiende eeuw het kruidenmengsel 'gruit' als conserveringsmiddel kwam vervangen, is het vierde basisbestanddeel van bier. De streek van Asse-Aalst kende in het verleden een bloeiende hopteelt, die door een uitvoerverbod van Napoleon werd gefnuikt.

Het brouwproces begint traditioneel met het mouten van het graan. Men laat het graan kiemen waardoor enzymen ontstaan die tijdens het verdere brouwproces het zetmeel omzetten in vergistbare suikers. De moutkorrels worden dan gemalen zodat ze sneller oplossen in water, en aan dat moutmeel wordt water toegevoegd dat geleidelijk wordt opgewarmd tot zo'n 75° C. De enzymen doen dan hun werk en zetten zetmeel om in suiker en eiwitten in aminozuren (nodig voor de voeding van gist).

BR. S. JOSEPH  
J. D'HERDE  
TEL: 26.25.10

Ho deno a

GORDON'S  
HIGHLAND  
SCOTCH WHISKY



Als dit heet, zoet en troebel vocht wordt gefilterd, verkrijgt men het wort, dat in de kookketels gaat, waar er hop en eventueel suiker aan worden toegevoegd. Door het koken wordt het wort gesteriliseerd en worden de enzymen vernietigd. De gisting is de fase waarin de gist aan het afgekoelde wort wordt toegevoegd om de suikers om te zetten in alcohol en koolzuur. In de Zennevallei wordt de lauwe vloeistof echter in open kuipen onder de daken van de brouwerij gepompt. Het blijft daar een hele nacht afkoelen terwijl wilde gisten en bacteriën hun werk doen zonder dat de brouwer zelf gist toevoegt.

Na de gisting van het wort moet het bier nog rijpen. Deze rijping of 'lagering' duurt al naar gelang het bier een week tot verschillende maanden of zelfs jaren in het geval van de lambiekbieren. Lambiek laat men tot drie jaar rijpen in houten vaten.

Heel lang werd bier ook met paard en kar in tonnen vervoerd. Dat is ondermeer te zien op de schilderijen van Bruegel. De tonnen droegen dan meestal een tonnenmerk of eigendomsmerk. De tonnen werden in de loop van de geschiedenis alsmaar groter. De *Brusselse ton* of *magazijnton* bevatte 250 liter, in de zogenaamde *pijpen* kan 600 liter terwijl *foeders* 6000 à 12 000 liter kunnen bevatten. Vroeger werd lambiek dus in de herberg rechtstreeks van het vat in kruiken getapt.

#### 4. Bieren uit Brussel en het Pajottenland

Voor de industrialisering hadden bieren namen als *waeghbaert*, *dunder hoppe*, *cuyte*, *roetbier*, *braspennig*, of *halfbraspennig*: ze werden genoemd naar de kleur, de grondstoffen, de zwaarte of de prijs. Aangezien de industrialisering van de biersector min of meer samenviel met de populariteit van de lagegistingbieren, zijn de grote Brusselse brouwerijen van de negentiende en twintigste eeuw vooral verbonden met de merknamen van hun pilsbieren: de Wiel's van Wielemans-Ceuppens, de Elberg van de Grande Brasserie de Koekelberg, de Primus van de Brasserie Royal de Laeken, de Three Star van Leopold, de Vox van Brasserie de la Chasse Royal, de Perle 28 van Caulier, de Ekla van Saint-Michel-Vandenheuvel.

Toch zijn Brussel en het Pajottenland vooral bekend om hun lambiekbieren, waaronder de faro, de geuze en fruitbieren als kriek.

#### *Lambiek*

Lambiek is dus het basisbier waarmee geuze, kriek of faro gemaakt wordt. De eerste vermeldingen van lambiek dateren van halverwege de zestiende eeuw. Over de etymologie van de naam wordt druk gespeculeerd. De gelijkenis van de brouwketel met het distilleertoestel 'alambiek' van jenever zou ermee te maken kunnen hebben. Sommigen wijzen ook het Pajotse dorp 'Lembeek', waar nu nog de geuze van Boon gebrouwen wordt, aan als oorsprong van de naam.

Aanvankelijk werd lambiek gedronken als op zichzelf staand bier, en ook nu kan je hier en daar nog lambiek krijgen. Vooral in het Pajottenland, maar ook in café La Bécasse in Brussel, waar men (weliswaar zoete) lambiek van Timmermans schenkt. De cafés Moeder

Lambic in Sint-Gillis en Moeder Lambic Fontainas in het centrum van Brussel doen hun naam eer aan door zelfs nog met de handpomp Brusselse lambiek van Cantillon van het vat te tappen.

De productie van lambiek heeft alles te maken met de condities die er heersen in de vallei van de Zenne, de rivier die het Pajottenland en het grondgebied van Brussel doorsnijdt. Voor de productie van lambiek wordt minstens 30 procent ongemoute tarwe gebruikt, naast gemoute gerst en redelijk veel (5 gram per liter) overjarige hop als conserveringsmiddel.

De *Brettanomyces Lambicus* en *Brettanomyces Bruxellensis* die in de lucht van de Zennevallei aanwezig zijn en mede verantwoordelijk zijn voor de spontane gisting, werden samen met andere soorten *Brettanomyces* ontdekt door de Deen Niels Clausen. Lambiek gist nog jaren na in oude eikenhouten of kastanjehouten vaten, waaruit de bij de vergisting geproduceerde kooldioxide ontsnapt, zodat je een plat bier bekomt. De 20 procent van het brouwsel die vervluchtigt doorheen het vat wordt ook wel eens 'lambiek voor de engelen' genoemd. Lambiek werd traditioneel gebrouwen in de winter en geserveerd in stenen kruiken. Omdat het om een zuur bier ging werd er vaak suiker aan toegevoegd, die dan met een "lambiekstoemper" werd fijngestampt in het glas. Lambiek wordt vandaag voornamelijk nog gebrouwen om er geuze of kriek van te maken. In het Pajottenland overkoepelt de Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren (HORAL) sinds 1997 de acht lambiekbrouwerijen en twee geuzestekerijen die nog overgebleven zijn. Zij organiseren om de twee jaar een Tour de Geuze. Ondanks hun kleinschaligheid en beperkte middelen beleven zij vandaag hoogdagen bij bierliefhebbers uit binnen- en buitenland. Lang hadden ze te lijden onder de concurrentie van de commerciële brouwerijen die steeds zoetere bieren aanboden. Ook op het vlak van regelgeving in verband met de voedselveiligheid was het zoeken naar compromissen.

Vandaag kunnen de lambiekbrouwerijen rekenen op de interesse van internationale bierliefhebbers. Dat geldt ook voor brouwerij Cantillon in Anderlecht, de enige Brusselse lambiekbrouwerij die nog is overgebleven.

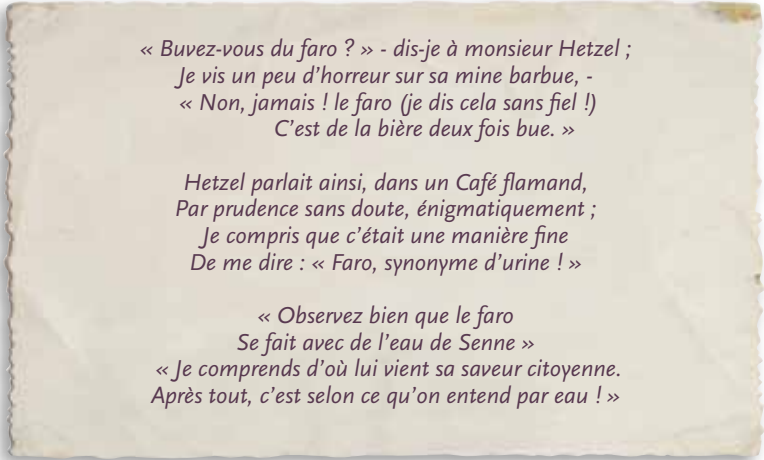


## *Faro*

Faro werd vroeger na lambiek in één adem genoemd als populair Brussels bier. Faro is een lambiekbier dat zeker in de zestiende eeuw, maar waarschijnlijk al veel vroeger, gedronken werd. Het komt tot stand door het versnijden van de zware lambiekwort met de lichtere wort van meerts (een soort tweede aftreksel van dezelfde granen) met toevoeging van kandijnsuiker. Het heeft een lager alcoholgehalte (4,5 à 5,5 procent). Faro wordt vandaag nog geproduceerd door Boon, Cantillon, De Troch, Lindemans, Timmermans en Mort Subite (Alken-Maes). Een Brusselse half-en-half bestaat uit een helft lambiek vermengd met een helft faro.

Ook over de herkomst van de naam 'faro' bestaat geen zekerheid. Misschien hebben we hem overgehouden aan de Spaanse overheersing en verwijst hij naar het Portugese Faro of de gerstewijn farro. Een anekdote uit *La Gazette du Brasseur* uit 1897 vertelt dat de laatste Brusselaar die de oorsprong van de faro nog kende op een dag zo dronken was dat hij zijn roes moest uitslapen in de gevangenis en zich 's anderendaags niets meer herinnerde, zelfs niet de naam van het bier. Faro was zeer populair in de negentiende eeuw, en de Franse dichter Charles Baudelaire (1821-1867) die van 1864 tot 1866 in Brussel verbleef, laat er in in *Amoenitates Belgicae* (schimpgedichten over België) zijn licht over schijnen. Hij legt zijn Franse uitgever Pierre-Jules Hetzel de volgende woorden in de mond:

*Opinion de M. Hetzel sur le faro:*



« Buvez-vous du faro ? » - dis-je à monsieur Hetzel ;  
Je vis un peu d'horreur sur sa mine barbue, -  
« Non, jamais ! le faro (je dis cela sans fiel !)   
C'est de la bière deux fois bue. »

Hetzel parlait ainsi, dans un Café flamand,  
Par prudence sans doute, énigmatiquement ;  
Je compris que c'était une manière fine  
De me dire : « Faro, synonyme d'urine ! »

« Observez bien que le faro  
Se fait avec de l'eau de Senne »  
« Je comprends d'où lui vient sa saveur citoyenne.  
Après tout, c'est selon ce qu'on entend par eau ! »



*Mening van meneer Hetzel over faro:*

*“Drinkt u faro?” vroeg ik aan mijn uitgever;  
Ik zag afschuw zijn bebaard gezicht bekruipe,  
“Nee, nooit! Faro (het moet me van de lever)  
is bier dat men twee keer pleegt te zuipen.”*

*Hetzel sprak in die Vlaamse kroeg  
ongetwijfeld uit voorzichtigheid onduidelijk genoeg;  
ik begreep echter de subtiële betekenis:  
“Faro is exact hetzelfde als pis!”*

*“U moet de oorsprong van Faro kennen:  
men maakt het met water uit de Zenne”  
“Dan begrijp ik waar die steedse smaak op slaat.  
Het hangt er maar van af wat je onder ‘water’ verstaat!”*

Het bier ‘dat twee keer gedronken wordt’ bleef niet populair. Vooral dan door de concurrentie van de geuze. Ter gelegenheid van de Wereldtentoonstelling in 1935 vroegen de lambiekbrouwers nog aan schilder Edgar Tytgat om het beeldverhaal *Histoire du Faro et du lambic à travers les âges* te tekenen ter promotie van het bier. Veel haalde het niet uit. In Brussel werd in 1980 de gastronomische confrérie Orde van de Faro gesticht. Zij gebruiken 1441 als datum waarop voor het eerst sprake zou zijn geweest van faro en zorgen ervoor dat bij folkloristische feestelijkheden als de Meiboomplanting of het Belgisch Bierweekend faro kan gedronken worden.



## Geuze

Ook geuze is een lambiekbier: het is een mengsel van jonge en oude lambieken dat nagist op fles. In 1993 heeft men het eeuwfeest gevierd van de geuze. Geuze in champagneflessen werd bekend met de Wereldtentoonstellingen van 1894 in Antwerpen en van 1897 in Brussel. In 1901 liet de Brusselse burgemeester De Mot op een receptie in het stadhuis zelfs geuze serveren in plaats van champagne. Maar wanneer geuze precies ontstaan is of 'uitgevonden' werd, weet men niet. Lambiek werd traditioneel in vaten vervoerd, eventueel met een handpomp opgepompt en uit kruiken gedronken. Het was een plat bier omdat het koolzuur ontsnapte uit de houten vaten. Er zijn echter vermeldingen van lambiek op flessen die dateren van rond de helft van de negentiende eeuw. Aangezien champagne toen een populaire drank was geworden, konden lege champagneflessen inderdaad hergebruikt worden om bier in te vervoeren. Men merkte toen dat de lambiek op fles minder troebel was dan die in de tonnen, en dat het bier schuim bevatte omdat het koolzuur niet uit de fles kon ontsnappen. Aanvankelijk hield men het nog bij het afvullen van (jonge) lambiek in flessen, waar dan eventueel wat suiker aan werd toegevoegd. Later kwam men op het idee om volgens de 'méthode champenoise' jonge en oude lambiek te vermengen, waardoor de restsuikers in de jonge lambiek de nagisting op fles in gang konden zetten.

Een typisch mengsel om geuze te produceren bestaat uit 60% lambiek van één jaar, 30% van twee jaar en 10% van drie jaar. Al zijn er ook tal van uitzonderingen. Niet voor niets ontstond met de geuze ook het edele beroep van het 'geuze steken': geuzestekers brouwen zelf geen lambiek, maar kopen lambiek of lambiekwort van verschillende brouwers, maken daarvan naar eigen inzicht en smaak een mengsel – dit heet "steken" – en laten dat rijpen tot hun eigen geuze. Aanvankelijk konden cafébazen ook zelf geuze steken met de lambiek die ze in huis hadden. Er blijven nu nog maar enkele geuzestekers over: De Cam, Hanssens, en de recente nieuwkomer Tilquin uit het Waalse Bierghes bij Soignies. Tilquin gebruikt ook lambiek van de Brusselse brouwerij Cantillon.

De nagisting op fles is ten andere niet zonder gevaar. Op warme dagen is er immers ontploffingsgevaar door de toenemende druk van het koolzuurgas op de fles. Het is in de geschiedenis verscheidene malen gebeurd dat op deze manier duizenden flessen verloren gingen.

Overigens is het belangrijk het verschil te maken tussen 'oude geuze', die volgens de ambachtelijke wijze te stand komt, en zogenaamde 'capsulekensgeuze' die op een snellere manier wordt geproduceerd, toegevoegde suikers bevat, gesatureerd wordt met koolzuur en in flesjes met kroonkurk verkocht wordt. Europa beschermt de benamingen 'oude geuze' en 'oude kriel'. Ze zijn voorbehouden voor de ambachtelijke producten uit de Zennevallei.



Ook de etymologie van de naam geuze zorgt overigens voor speculatie. 'Geus' is historisch natuurlijk de naam van de aanhangers van het Verbond der Edelen dat zich in 1566 in Brussel verzette tegen Margaretha van Parma, de landvoogdes van de Spaanse koning Filips II, tegen de hoge belasting en het gebrek aan religieuze vrijheid. Volgens één stadsverhaal werden in de ondertussen verdwenen Geuzestraat nabij de Brusselse Beurs lege champagneflessen opgekocht en gevuld met lambiek. Deze lambiek uit de Geuzestraat zou dan geuze zijn gaan heten.

### *Kriek en andere fruitbieren*

Tot slot kunnen van lambiek ook fruitbieren worden gemaakt. Voor het brouwen van de traditionele oude kriek zorgt de toevoeging van 200 tot 400 gram zure kersen/krieken per liter (jonge) lambiek voor de vergisting. De krieken rijpen enkele maanden op het vat en in de lambiek vergisten de suikers van de vruchten tot alcohol en kooldioxide. Oorspronkelijk werden voor kriek morellen uit Schaarbeek gebruikt. Ze zijn afkomstig van een kleine boom, en zijn sappig en zoet. Tegenwoordig wordt ook oude ambachtelijke kriek met Poolse diepvrieskrieken gemaakt. Al onderneemt men nu een poging om de Schaarbeekse krieken in ere te herstellen. In principe is er ook geen beletsel om hetzelfde procédé toe te passen met andere fruitsoorten. Frambozenbier is daar een voorbeeld van. De Brusselse brouwerij Cantillon experimenteert overigens jaarlijks met speciale ingrediënten als rabarber of vlierbloesem om in een beperkte oplage een 'Zwanze'-bier te brouwen op basis van lambiek.

Net zoals commerciële geuze nog weinig te maken heeft met oude geuze, moet men ook een onderscheid maken tussen oude kriek en kriekbier dat tot stand komt door siroop of smaakstoffen te vermengen met lambiek of zelfs andere bieren van hoge gisting.





La petite  
**CANTILAN**  
C'EST BOY

## 5. Brusselse brouwerijen

Van de talloze Brusselse brouwerijen die er ooit waren, is er vandaag nog maar één overgebleven. Zelfs Belle-Vue of Mort Subite worden niet langer in Brussel gebrouwen. Naast de overblijver Cantillon, verwelkomen we wel de nieuwe commerciële brouwerij in Molenbeek: Brasserie de la Senne.

### *Cantillon*

In een klein straatje, in de Gheudestraat in de buurt van het Brusselse Zuidstation, op het grondgebied van de gemeente Anderlecht, is brouwerij Cantillon gevestigd. Na de neergang van de Brusselse brouwsector was het lang de enige Brusselse brouwerij. Vandaag is het nog altijd de enige lambiekbrouwerij op Brussels grondgebied.

De gebouwen van Cantillon dateren van 1874. Op 12 september 1900 streken Paul Cantillon en zijn vrouw Marie Troch (dochter van steker Pierre Troch) uit Lembeek er neer. Aanvankelijk was Cantillon ook een stekerij: men versneed er lambiekwort van andere brouwerijen tot geuze. Daarna ging men over tot de aanschaf van een eigen brouwersinstallatie. De oorlog zorgde nog even voor oponthoud omdat de zoons Marcel en Robert werden opgeroepen, maar na de oorlog volgde een eerste bloeiperiode. Helaas ging het begin jaren zestig weer bergaf zoals met zovele andere brouwerijen. Robert trok zich terug, en het was het huwelijk van Marcells dochter Claude met Jean-Pierre Van Roy in 1967 dat de brouwerij redde. Jean-Pierre begon vanaf 1971 alleen te brouwen. Nochtans was de sector van de lambiekbrouwerijen vanaf de Tweede Wereldoorlog snel achteruit gegaan. In de jaren 1950 en 1960 verdwenen meer dan dertig brouwerijen in Brussel. De bierstekers, de pakhuizen van cafés, de kuipers en de tappenmakers verdwenen mee. En de cafés sloten hun eigen lambiekstapelhuizen. Van Roy stapte af van het gebruik van sacharine en begint volledig traditioneel, ambachtelijk en biologisch te brouwen.

In 1978 komt hij ook op het idee om van zijn brouwerij een levend Museum van de Geuze te maken, dat vandaag meer dan ooit succesvol is en waar bierliefhebbers van over de hele wereld naartoe komen. In zijn zoon Jean Van Roy vond Jean-Pierre ondertussen de ideale opvolger. Er wordt nog steeds lambiek (Grand Cru Bruocsella van drie jaar oud), geuze, faro en kriek gebrouwen op traditionele wijze en met traditioneel gerei. Geuze 100% bio is gebrouwen met biologisch geteelde granen. Rosé de Gambrinus is frambozenbier. De bieren worden in verschillende gastronomische restaurants geserveerd.

Het Museum van de Geuze van Cantillon is dagelijks te bezoeken en groepsrondleidingen zijn ook mogelijk. In de toegangsprijs is een degustatie inbegrepen. Jaarlijks organiseert Cantillon ook twee Open Brouwdagen waarop het brouwproces kan gevolgd worden.

Nieuw is dat Cantillon een overeenkomst heeft gesloten met de stad Brussel om de bunkers onder de Hooikaai, in het bekken van de oude haven, achter de KVS te mogen gebruiken voor de opslag van geuze. Zeven kelders zullen in totaal 70.000 flessen kunnen herbergen die daar dertig tot veertig jaar zullen kunnen rijpen.





## *Brasserie de la Senne*

Brasserie de la Senne is genoemd naar de rivier de Zenne die vroeger door Brussel stroomde. Paradepaardjes van deze Brusselse brouwerij zijn het Zinnebir en de Taras Boulba. Ook de Jambe de Bois en de Equinox blijven in de aanbieding, en als de tijd rijp is, zullen brouwers Yvan De Baets en Bernard Leboucq nog nieuwe bieren uitproberen. Een vast plan volgen de twee echter niet. “We maken ongefilterde karakterbieren die we zelf ook graag drinken. Voor ons moet een bier ofwel zuur zijn, zoals de lambiekbieren, of bitter, zoals wij ze graag maken. We werken alleen met de basisingrediënten water, mout, hop en gist. En we kiezen vaak voor een laag alcoholpercentage. Hoge alcoholpercentages zijn niet per se nodig voor een rijke smaak.”

De oorsprong van Brasserie de la Senne ligt bij de Zinnekeparade van 2002. Bernard Leboucq brouwde voor dat evenement in een kraakpand zijn allereerste Zinnebir. Yvan De Baets, die als sociaal werker ook bij de Zinnekeparade betrokken was, ontmoette Bernard en samen begonnen de twee aan een lang avontuur. Uiteindelijk kwam hun droom om in Brussel te kunnen brouwen uit. De zoektocht naar een geschikte en betaalbare locatie duurde drie jaar maar leidde naar een voormalige industriële bakkerij (Huis der Bakkersbazen), naast het kerkhof aan de Gentsesteenweg in Molenbeek.

De brouwinfrastructuur is stelselmatig opgebouwd met goedgekozen en degelijk tweedehandsmateriaal. De halfautomatische brouwzaal (met touchscreen) is van het Duitse merk Biering. De gisttanks zijn speciaal omdat Bernard en Yvan die zelf getekend hebben. Ze wilden per se erg brede tanks, omdat door het grote oppervlak de druk ('stress') op de gist minder wordt, wat de aroma's ten goede zou komen. Ze imiteren zo de open gistingstanks die in het verleden voor hoge en lage gistingbieren gebruikt werden.

Voorlopig brouwen Yvan en Bernard twee maal per week 20 hectoliter, maar de brouwerij is gedimensioneerd op brouwsels van 40 hectoliter. De brouwcapaciteit ligt zo momenteel op 1800 hectoliter, terwijl de vraag nu al rond 3000 hectoliter per jaar ligt. Brasserie de la Senne kan dus alles wat het produceert meteen kwijt, en dan richten ze zich nog bijna uitsluitend op Brussel. Brasserie levert aan de beste cafés van de stad en zelfs aan sterrenrestaurant Comme chez soi.



Taverne du Cheval Marin  
Bières des Mille Colonnes

*Cher Parent,  
 An cis con  
 l'ordinaire  
 aurin à  
 Bernard et  
 met dans  
 ans le  
 le par  
 elle de  
 krai  
 man et  
 Mille  
 est  
 des  
 Bernard*



Cabaret du « Diable au Corps », 12, rue aux Cloux

*2/11  
 180  
 091 | 02  
 160  
 070*





*Op Journée*

## 1. Het Beursplein

### *Overwelving van de Zenne* (zie plan achteraan)

Voor de productie van bier is in de eerste plaats water nodig en daarom staan we bij het begin van onze wandeling ook aan het water. De fontein die naast het hamburgerrestaurant staat, op de hoek van het Beursplein en de Auguste Ortsstraat, is de **Auguste Ortsfontein (1A)**. Hij is het werk van architect Hendrik Beyaert en beeldhouwer Thomas Vinçotte en werd ingehuldigd in 1888 door burgemeester Karel Buls en diens voorganger Jules Anspach, die burgemeester was toen Orts schepen van Openbare Werken was. Fonteinen speelden in die tijd nog een belangrijke rol in de drinkwatervoorziening. Ook al was er in Brussel sinds 1855 sprake van een openbaar waterleidingnet, lang niet alle huizen waren daar meteen op aangesloten. De namen Anspach en Orts staan echter ook centraal in een ander verhaal dat ons interesseert. Zij waren namelijk verantwoordelijk voor de overwelving van de Zenne, die hier vroeger langs liep, en menig Brusselse brouwer van water voorzag.

De Zenne ontspringt in Zinnik/Soignies en mondt uit in de Dijle bij het Zennegat in Heffen (het gehucht ten noorden van Mechelen waar we de uitdrukking ‘tol heffen’ aan te danken hebben). Het stukje kronkelende Zenne in het Brusselse stadscentrum verdween echter tussen 1867 en 1871 onder de grond. Het traject van de rivier liep ongeveer op het tracé van de Lemonnierlaan, en meanderde rond het ‘Klein Eiland’, dat ongeveer samenviel met het huidige Fontainasplein, de eindbestemming van deze wandeling, en het ‘Groot Eiland’, dat ongeveer samenvalt met het huidige Sint-Goriksplein. Op dat Groot Eiland werd in de tiende eeuw de burcht van hertog Karel van Neder-Lotharingen (vandaar nog de straatnaam Borgwal) gesticht en stond ook een kapel ter ere van Sint-Gorik. Samen vormden die de kern van de eerste permanente nederzettingen in Brussel. Van aan het Sint-Goriksplein deed de Zenne in twee bochten eerst het huidige Beursplein aan, waar het in 1799 gesloopte klooster van de Minderbroeders stond, en daarna het Brouckèreplein.

Patricia Quintens, directeur van het Archief en Museum voor het Vlaams Leven te Brussel, beschrijft in haar boek *Bier en Brouwerijen te Brussel* hoe elke brouwerij op de oever van de Zenne een *putsel* had: een vergunde put waaruit met een *sikse* (een constructie met slingerende balansarmen) emmers water konden worden genomen die dan met met paard en kar naar de brouwerij werden vervoerd. Brouwerijen die vlak aan de Zenne lagen, konden het water rechtstreeks met een leiding van de rivier naar hun brouwerij brengen.

Begin achttiende eeuw waren er zo nog 120 artisanale brouwerijen in de Brusselse binnenstad. In het laatste kwart van de achttiende eeuw raakte de Zenne echter al vervuild. De rivier veroorzaakte ziektes en overstromingen. In 1865 werd door burgemeester Jules Anspach beslist de rivier te overwelven. De verhoging van het straatniveau die de centrale lanen mogelijk moest maken, resulteerde in wat de Brusselaars de ‘bult van Anspach’ noemen. Verschillende straten verdwenen of zagen hun traject gewijzigd of ingekort. De veertien brouwerijen die het nog hadden volgehouden tot aan de overwelving, sloten of verhuisden. In 1955 werd de Zenne ter hoogte van de Zuidersluis ook omgeleid onder Poincarélaan en de Zuidlaan en gebruikte men de oude bedding voor de prémetro.







## *Cafés van de Brusselse biersector*

Op oude foto's is te zien hoe er op het Beursplein ook vroeger al veel te doen was. Er waren ook veel cafés gevestigd waar de brouwerssector elke woensdag samenkwam om zaken te doen. Elke brouwer opereerde daarbij in een ander café. "Iedere stad had haar brouwersdag en voor Brussel was dat op woensdag," vertelt voormalig lambiekbrouwer en biochemicus Edgar Winderickx uit Dworp daarover. "Elke sector kwam in Brussel in een bepaalde wijk samen. Voor de biersector, waartoe de graanhandelaars, de mouters, de 'stopselverkopers' en - voor de faro - de suikerfabrikanten behoorden, was dat rond het Beursgebouw. Om te laten zien dat we voor de Eerste Wereldoorlog niet massaal over auto's en telefoonverkeer beschikten: wij hadden bijvoorbeeld telefoonnummer 12. Maar op woensdag konden we contacten leggen met alle leveranciers, tot de borstelverkopers toe." Tijdens die bijeenkomsten werd er natuurlijk ook al wel wat gedronken. Winderickx: "De meeste brouwers hadden hun vaste stek in één van de cafés in de Ortsstraat, recht tegenover de Beurs. Mijn vader en nadien ikzelf, zaten steeds aan de derde tafel links in het Café des 2 Clés. George Damiens van brouwerij Léopold zetelde in de Trois Rois, en trakteerde nadien in de Augustins op het De Brouckèreplein; Colman en Tilman van brouwerij Perle 28 troonden een etablissement verder; de mannen van Artois ontvingen in Café Central op de hoek aan de Beurs. Rond vier uur, na het afhandelen van onze zaken, begonnen we aan de carrousel; eerst een sandwich in **Au Suisse** (1B), boulevard Anspach, dan bij Van Malder, nadien in de **Falstaff** (1C), met nog een uitschuiver naar de Bécasse van geuzesteker Steppé, om te eindigen in de Cloche bij brouwer Eylenbosch op het Fontainasplein, waar onze wagen stond. We gingen naar huis, beladen met al het brouwerijnieuws dat er in Brussel te rapen viel."

Veel van de cafés in de omgeving van het Beursplein zijn ondertussen verdwenen, sommige zijn van naam of functie veranderd, andere zijn er nog altijd.

Op de plaats van het vroegere café Central staat nu **Hotel Marriot** (1D). Wat vroeger Café de la Bourse was, heet nu **Le Grand Café** (1E). Kijk ook eens naar het huidige fastfoodrestaurant **Quick** (1F) op de Anspachlaan 56. Dat was oorspronkelijk het café Aux Armes des Brasseurs, dat eigendom was van brouwerij Wielemans-Ceuppens in Vorst - ooit één van de grootste brouwerijen van Brussel, waarover we het nog zullen hebben. Adrien Blomme (1878-1940) was de huisarchitect van Wielemans-Ceuppens en bouwde ook hun nieuwe brouwaal in Vorst, Cinema Métropole tussen het Brouckèreplein en de Nieuwstraat, en Hotel Wielemans - het woonhuis van de brouwers - in Elsene.

De bioscoop **Pathé Palace** (1C) aan de Anspachlaan 85 was een verwezenlijking van Paul Hamesse uit 1913, dat verschillende cafés en foyers bevatte. Hamesse tekende trouwens ook het art nouveau café 'De Ultieme Hallucinatie' in de Koningsstraat en café 'Mort Subite' aan de Warmoesberg.

Brouwerij Caulier (niet te verwarren met de huidige brouwerij Caulier uit het Waalse Péruwelz), gevestigd in de Herrystraat in de Noordwijk (en daar onteigend in het kader van het Manhattanplan), bezat aan het Beursplein 'Café de l'Industrie'. Van Caulier is ook de ondertussen beschermde publicitaire hoekgevel van hun voormalige brasserie 'Express-Midi' op de hoek van de Lemonnierlaan en de Zuidlaan. Ook dat café was een realisatie van Adrien Blomme. Nu is er het theehuis 'Avenida' gevestigd.

## Hertog Jan I

Ook op de plek waar het **Beursgebouw** (1H) nu staat, was vroeger een brouwerij gevestigd. Het was de brouwerij of het *braxatorium* van het Minderbroedersklooster. De restanten van dat klooster zijn nog te zien op de archeologische site die het museum **Bruxella 1238** (1I) herbergt. 1238 is het jaar waarin de volgelingen van Franciscus van Assisi hun klooster stichtten. In 1799 sloopten de Fransen de kerk en de kloostergebouwen. Nadien was de Botermarkt er gevestigd, tot in 1868 het huidige Beursgebouw werd gebouwd, naar een ontwerp van architect Léon Suys. In het Beursgebouw willen de Belgische brouwers een groot toeristisch bierbelevingscentrum onderbrengen, de Belgian Beer Temple.

In 1988 ontdekte een ploeg archeologen onder leiding van professor Pierre Bonenfant in de Beursstraat de monumentale resten van het Minderbroedersklooster. Vanop het straatniveau zijn de fundamenten zichtbaar van de kloosterkerk. Die kerk is ondermeer van belang omdat Jan I (1254-1294), hertog van Brabant vanaf 1267, vroeg om er begraven te worden. Die vraag bevestigde niet alleen het belang van de kloosterorde, maar ook het overwicht dat Brussel toen in het Hertogdom Brabant verworven had ten opzichte van rivaal Leuven. Brussel werd op dat moment voor het eerst een hoofdstad. Op de site van Bruxella 1238 zijn nog de vijf pijlers te zien waarop de *cenotaaf* of het grafteken van Jan I was geplaatst. Zijn beenderen waren wellicht al verdwenen tijdens de Calvinistische periode in Brussel tussen 1579 en 1584.



Hertog Jan was verder ook belangrijk omdat hij door zijn overwinning bij de Slag van Woeringen in 1288 het hertogdom Limburg bij Brabant voegde. Hij was tevens de minnedichter van het frivole lied 'Harbalarifa' en stond bekend als liefhebber van jachtpartijen, feesten, steekspelen, en ... bier. Zo zou hij bij het overwinningsfeest in Woeringen zijn troepen op bier getrakteerd hebben en zijn soldaten zelfs toegesproken hebben van op een stapel biervaten. Daardoor ging de hertog de legende in als bierpromotor: Jan Primus werd de allegorische bierkoning Gambrinus. De Primus-pils van brouwerij Haacht (die voor 1975 overigens nog 'Super 8' heette) is naar hem genoemd. Brasserie Royal de Laeken had in de jaren dertig ook al een bier dat Primus Export heette. Zelfs de Hertog Jan-bieren in Nederland zijn naar hem genoemd. Maar of we aan de bierverhalen over Jan I geloof moeten hechten is een andere kwestie. Aan het hof werd toen immers onveranderlijk wijn gedronken.

## *Cafés met karakter*

Het wondermooie café **Cirio (1J)** in de Beursstraat was aanvankelijk geen café. Het draagt de naam van Francesco Cirio (1836-1900), die afkomstig was uit een arm gezin in Piëmonte in het noorden van Italië. Cirio maakte fortuin met de export van Italiaanse producten. Als één van de eersten maakte hij daarbij gebruik van de techniek om voeding in blik te bewaren en te vervoeren. Hij kocht na de eenmaking van Italië veel gronden op en exporteerde over de hele westerse wereld. Hij opende ook verkoopfilialen in verschillende Europese steden, zoals in Brussel in 1886. Dat filiaal is het enige dat nu nog overeind staat. Er werd ook wijn verhandeld die men in de voorste zaal aan enkele tafeltjes kon proeven. Zo werd Cirio uiteindelijk, na verschillende herinrichtingen, ook een café. Het portret van Francesco Cirio hangt er nog steeds. Net als dat van Jacques Brel en Anny Girardot, die in dit café scènes speelden voor de film 'La Bande à Bonnot'. Cirio is ook bekend om zijn half en half, een naam die nu staat voor een drankje met één deel wijn en één deel spumante, waar hij in Brussel oorspronkelijk stond voor de drank met één deel lambiek en één deel faro. De gevel en bepaalde interieurelementen van het café zijn beschermd. Het café is één van de laatste overblijfselen van de grote etablissementen in het centrum van Brussel uit de tweede helft van de 19e eeuw. Samen met Café Falstaff aan de andere kant van het Beursgebouw, dat dateert uit 1886 en eigenlijk bestaat uit twee huizen. Vanaf 1903 was dit een Weinstube, gespecialiseerd in wijnen uit de streek van Moezel en Rijn, die teerde op klanten die van de Beursvloer kwamen. Het interieur is afkomstig van Emile Houbion, een medewerker van Victor Horta.

**The Danish Tavern (1K)** op de hoek van de Beursstraat is interessant als exponent van de populariteit van Deense tavernes in de jaren 1960 en 1970. De 'taverne' werd in 1969 plechtig geopend door zowel de Deense prins Henrik, echtgenoot van de huidige koningin Margareta II, als de Belgische koning Boudewijn en koningin Fabiola. Die zouden toen nog eigenhandig een Carlsberg van het vat hebben getapt. Tegenwoordig is de taverne eigendom van brouwerij Maes en kun je nog maar twee soorten Carlsberg krijgen, in plaats van vijf toen. Op de houten tafel waar vroeger zalm en andere Deense specialiteiten uitgestald lagen, vind je nu gebak. Ook café







**Drug's Opera (1L)** wat verderop in de Grétrystraat, en café Frederiksborg in Ganshoren, zijn voorbeelden van tavernes of pubs in Deense stijl.

Om de hoek in de kleine Taborastraat vinden we dan café **La Bécasse (1M)**, wat 'houtsnip' betekent in het Nederlands. Dit estamiet was vroeger een rusthalte voor postkoetsen. De eeuwenoude gang die naar het café leidt, liep aanvankelijk nog verder tot het kerkhof van het Minderbroederklooster en werd daarom ook Dodenstraatje of Lijkenstraatje genoemd. In 1877 kocht geuzesteker Henri Steppé, overgrootvader van de huidige eigenaars en uitbaters, het pand waar vandaag de bieren van brouwerij Timmermans in kruiken worden geschonken: zoete lambiek, witte lambiek (witbier op basis van lambiek) en kriel. Vroeger werd dit café vaak bezocht door de Brusselse studenten, die toen nog in het centrum huiskonden en de kroeg geregeld op stelten zetten. Vandaar dat het café tot op de dag van vandaag gesloten is op 'Saint Vé' of 'Sint-Verhaeghen': de bijnaam van de oprichter van de vrijzinnige universiteit ULB, Théodore Verhaeghen, die gevierd wordt op 20 november.

Vlakbij, aan de Grasmart, bevinden zich nog karaktervolle café's die vergelijkbaar zijn met La Bécasse: **A l'Imaige de Nostre Dame (1N)** in de Geschenkgang dateert van 1682, en bleef overeind tijdens het bombardement op Brussel van de Franse maarschalk François de Villeroy in 1695. De literaire 'Groupe du Lundi' met Franz Hellens en Marie Gevers vergaderde daar voor de oorlog (op maandag) en ook kunstliefhebber Geert Van Bruane (1891-1964), die later de bezieler werd van het beroemde Goudblommeke in Papier, streek er neer. Dat schitterende café, waar na de oorlog René Magritte, Paul Delvaux, Hugo Claus, en de hele Cobra-beweging over de vloer kwamen, is dan weer te vinden in het zeventiende-eeuwse rijhuis in de Cellebroersstraat.

Ook **Au Bon Vieux Temps (1O)**, verdoken in de Sint-Niklaasgang, heeft dezelfde charme als La Bécasse en A l'Imaige de Nostre Dame. We lopen nog even verder op de Grasmart en passeren zo aan de linkerkant bierspecialzaak **De Biertempel (1P)** op nummer 56b en de Sint-Petronillagang op nummer 66, die toegang geeft tot het poppentheater-met-kroeg van **Toone (1Q)**. Daarna keren we ons om en lopen we via de Haringstraat de Grote Markt op.

## 2. Grote Markt

### *Geschiedenis en stadhuis*

De **Grote Markt** <sup>(2A)</sup> heette in de elfde eeuw 'Nedermerct'. Vanaf de dertiende eeuw werden er gildenhuisen op gebouwd. De meeste huizen waren aanvankelijk in hout, en werden pas later vervangen door huizen van steen. In 1695, tijdens de Negenjarige oorlog tussen het Frankrijk van Lodewijk XIV en de Liga van Augsburg onder leiding van Willem III van Oranje, bestookten de Fransen onder leiding van de maarschalk De Villeroy gedurende drie dagen het centrum. Alleen stukken van het stadhuis bleven overeind. Meteen daarna begonnen de gilden met de heropbouw. De rijke gilde van de brouwers speelde bij die heropbouw een voortrekkersrol.

De Grote Markt is nog elk jaar (de eerste donderdag van juli en de dinsdag daar aan voorafgaand) het toneel van de folkloristische Ommegang, een stoet die de intrede van Keizer Karel en zijn zoon Filips op 5 juni 1549 reconstrueert. Die intrede gold als een soort introductie van kroonprins Filips, ten voordele van wie Karel V in 1555 troonsafstand deed in de Aula Magna van het paleis op de Coudenberg. Keizer Karel (1500-1558) werd in Gent geboren als zoon van Filips de Schone (zoon van Maximiliaan van Oostenrijk) en Johanna de Waanzinnige (dochter van Ferdinand van Aragon). Hij werd opgevoed in Mechelen, kreeg op 15-jarige leeftijd het bestuur over de Nederlanden en na de dood van zijn grootvaders ook over Spanje en zijn kolonies, grote delen van Italië en het immense Heilig Roomse Rijk. In de Vlaamse volksverhalen geldt ook hij als een bierliefhebber. Het verhaal van de pot van Olen is er daar maar één van. Er wordt ook verteld dat Keizer Karel het nog bestaande Ukkelse café 'Au vieux spijtigen Duivel' zo genoemd zou hebben omdat hij de waardin van de kroeg die tot dan toe 'L'ange' heette maar een boosaardig wicht vond. Brouwerij Haacht brouwt vandaag bieren die 'Keizer Karel' en 'Ommegang' heten, brouwerij Het Anker uit Mechelen brouwt Gouden Carolus, en brouwerij Heineken brouwt voor de Spaanse markt het 'abdijbier' Legado de Yuste. Cuacos de Yuste is de plek waar Karel zich op het einde van zijn leven terugtrok en waar hij ook Vlaamse brouwers mee naartoe zou hebben gebracht om voor hem te brouwen. Brussel- en Keizer Karel-kenner Roel Jacobs kadert het één en ander: "Het klopt inderdaad dat Karel nog een hele hofdienst meenam naar Spanje, waarvan het grootste deel mensen waren van bij ons die zich met de keuken bezighielden. Je moet er niet aan twijfelen dat er net als in de tijd van Jan I wijn werd gedronken aan het hof. Maar van Karel is wel geweten dat hij graag koud bier dronk. Dat had alles te maken met zijn slechte gezondheid en zijn slechte eetgewoonten. Door zijn Habsburgse kin moest hij zijn eten in brokken inslikken, en hij kruide zijn eten ook te veel. Daardoor was een frisse pint welkom." Verder moeten we aan de Karel-legendes niet teveel geloof hechten. "We weten bijvoorbeeld dat hij nooit in Olen geweest is. Al die legendes zijn uitgevonden na zijn dood, omdat men via Karel zijn zoon Filips wilde bestrijden."

Voor het statuut van Brussel als hoofdstad van de hertogen van Brabant en Bourgondië en later ook van de landvoogden van de Nederlanden was behalve het paleis op de Coudenberg ook de bouw van het **stadhuis** <sup>(2B)</sup> een cruciaal prestigeproject. De bouw van de linkervleugel begon in 1402, maar in 1444 legde Karel de Stoute de eerste steen van de rechtervleugel die het stadhuis

nog imposanter moest maken. Sculpturen in die rechtervleugel verwijzen nog naar de drie huizen die ervoor onteigend moesten worden: de Scupstoel, de Papenkelder, en de Moor. De Papenkelder wordt uitgebeeld met drinkende en etende monniken, en zelfs een monnik met een kruik in elke hand in de draagsteen in het middenste kapiteel onder de rechtergalerij.

### *In de Gulden Boom: het Brouwershuis*

Er bestaat een vermakelijk boekje over het biergerelateerde leven in de hoofdstad. *Les mémoires de Jef Lambic* werd rond 1955 uitgegeven met de steun van de toenmalige Grootmeester van de Ridderschap van de Roerstok Léon Wielemans. Het anonieme boekje werd geïllustreerd door Robert Desart, die de fictieve mémoires vol zwans en sterke verhalen misschien ook wel geschreven heeft. Eén van die sterke verhalen gaat over een café dat ‘Le caveau de l’Enfer’ zou geheten hebben en gevestigd was in een deel van een tunnel die van het Stadhuis naar het **Brouwershuis** (20) zou hebben gelopen. Volgens de anonieme auteur hingen er schilderijen van de hel aan de muur, dronk men er warm bier met suiker en kaneel, en biersoep bereid met brood, eieren en melk.

Die mysterieuze onderwereld heeft dan misschien niet bestaan, het Brouwershuis op nummer 10 van de Grote Markt bestaat natuurlijk wel, en dat zelfs al bijna vierhonderd jaar. Een houten huis op die plaats, genaamd “De Hille” en later “Den Gulden Boom”, behoorde eerst toe aan de leerlooiers en tapijtwerkers en werd in 1638 gekocht door de brouwers. Het werd herbouwd tot één van de eerste stenen huizen. Na het bombardement van de Grote Markt werd het heropgebouwd door architect Willem De Bruyn, die landvoogd Maximiliaan-Emmanuel van Beieren steunde in zijn uiteindelijk niet uitgevoerde idee om de Grote Markt te laten herbouwen in monumentale gehelen zoals het Huis van de Hertogen van Brabant aan de oostkant.

De gevel van het Brouwershuis is versierd met korenaren en hopbladeren. Tussen de vensters van de eerste en de tweede verdieping bevinden zich drie halfreliëfs. Ze stellen de oogst van de hop en het vervoer van het bier voor. Boven op het gebouw staat sinds 1752 een ruitersstandbeeld van Karel Van Lotharingen (1712-1780), landvoogd van de Nederlanden onder Maria Theresia van Oostenrijk. Oorspronkelijk stond daar Maximiliaan van Beieren, die de brouwers wilden bedanken voor zijn hulp bij de wederopbouw van de Grote Markt. Dat standbeeld had echter als snel telijken onderslijtage.

Het Brouwershuis is vandaag nog het enige gildehuis in oorspronkelijke functie: sinds 1951 hebben de Belgische Brouwers er opnieuw hun zetel, en is er ook een museum gevestigd, waarin voorwerpen van een Hoegaardse brouwerij uit de achttiende eeuw







zijn ondergebracht, alsook een oud staminee, en een introductie op de werking van de hedendaagse brouwerijen. Boven het museum bevinden zich een aantal statige zalen, zoals de Ridderzaal (ter ere van de Ridderchap van de Roerstok van de Brouwers), zaal Gambrinus, en de Raadzaal, waar de Belgische Brouwers vergaderen.

De Ridders van de Roerstok is een genootschap dat zo heet omdat de roerstok het symbool van de brouwers geworden is. Het is het instrument dat gebruikt werd bij het *'maischen'*: het omroeren van de mout in het warme water, waardoor de enzymen vrijkomen die het aanwezige zetmeel omzetten in suikers. Zo bekomt men de brouwsustantie die men wort noemt. Het woord *'brasser'* betekent overigens *'werken met de armen'*. De roerstok wordt nu niet meer gebruikt, maar de patroonheilige van de brouwers, Sint-Arnoldus, heeft hem nog wel in de hand. De heilige Arnold werd in 1040 geboren in Tiegem bij Oudenaarde. Hij was aanvankelijk een ridder, maar bekeerde zich, schopte het tot abt in de abdij van Saint-Médard in Picardië, en daarna tot bisschop. Hij voerde in Vlaanderen diplomatieke missies uit ter bewaring van de vrede, en stichtte in 1087 ook de inmiddels verdwenen Sint-Pietersabdij in het West-Vlaamse Oudenburg. Toen de pest lelijk huis-hield in onze gewesten, zou Arnoldus de mensen aangeraden hebben bier te drinken in plaats van besmet water. Zijn feestdag is op zijn vermoedelijke sterfdag 18 augustus. Vroeger werd zijn beeld op die dag in de brouwerij op een tafel gezet en met een krans versierd. De Belgische Brouwers en de Ridderchap van de Roerstok vieren hem meestal tijdens hun Weekend van het Bier in Brussel. In de kathedraal van Sint-Michiels en Sint-Goedele wordt dan door de prior van Grimbergen een (lege) bierton gezegend met wijwater. Tijdens de academische zitting even later in het stadhuis worden mensen die zich verdienstelijk hebben gemaakt voor de Belgische biersector tot ridder in de Ridderchap van de Roerstok der Brouwers geslagen. Er zijn Ridders van Recht die uit de sector zelf komen, en Ere-Ridders, zoals de inmiddels overleden Amerikaanse bierpaus Michael Jackson. Na de plechtigheden openen op de Grote Markt de bierstandjes van een vijftigtal Bel-

gische brouwerijen, voor een weekend waar in totaal 70.000 bezoekers op af komen. De Ridder van de Roerstok viert in het voorjaar ook traditiegetrouw het Feest van Koning Gambrinus.

## *Andere huizen*

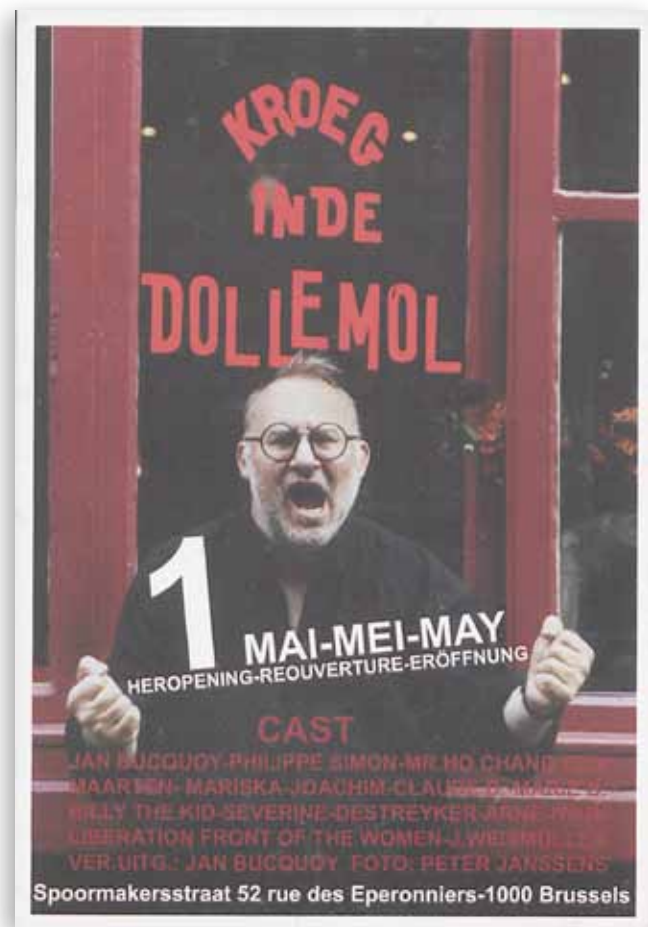
Het huis op nummer 1 van de Grote Markt heet **'De Koning van Spanje'** (2D). Het was lang het gildenhuis van de bakkers, en heeft in de twintigste eeuw een tijdje toebehoord aan brouwerij Wielemans-Ceuppens, die op haar hoogtepunt meer dan 3.800 cafés van bier voorzag en er zelf een 400-tal bezat. Vandaag is het café-restaurant eigendom van AB InBev dat destijds Wielemans-Ceuppens overnam. In de gevel vind je de buste van Karel II, die tijdens de Negenjarige Oorlog koning van Spanje was. Deze koning was ernstig gehandicapt door de inteelt onder de Spaanse Habsburgers en zou uiteindelijk ook de laatste Spaanse Habsburger zijn die over de Nederlanden heerste. Café **La Brouette** (2E) op nummer 3 is een café gevestigd in het voormalige gildenhuis van de vettewaaiers, die vetproducten verkochten. Toeristen kunnen er een plankje bestellen met drie bieren die samen de Belgische bierkleur vormen.

In een huis tegenover het Brouwershuis, op **nummer 26-27** (2F), woonde een tijdlang Victor Hugo. De beroemde Franse schrijver belandde in 1851 in Brussel als 'politiek vluchteling' voor het regime van keizer Napoleon III. In het huis dat ooit aan de Gilde van de Schilders behoorde, is vandaag een kantwinkel gevestigd. Hugo's maîtresse, de actrice Juliette Drouet, woonde in de Sint-Hubertusgalerijen. Hij zelf zou met vrienden regelmatig het bekende café A l'Aigle d'Or in de Greepstraat hebben bezocht.

In de Heuvelstraat 24 zitten de zogenaamde **'Brouwers van de Grote Markt'** (2G), een eetcafé waar je kan proeven van een aantal bieren die ter plaatse gebrouwen worden. Het brouwproces is echter niet publiek.

## *Ten zuiden van de Grote Markt (niet op het parcours)*

Aan de Kaasmarkt achter de Grote Markt, vandaag beter bekend als het 'pitastraatje', is onder meer **Little Delirium** (2H) gevestigd, een uitgesproken biercafé dat een bijfiliaal is van café Delirium in de Getrouwheidsgang, dat we straks nog zullen tegenkomen. De Kaasmarkt is echter ook de geboorteplaats van **De Dolle Mol** (2I), het legendarische café dat nog altijd om de hoek in de Spoormakersstraat te vinden is. De Dolle Mol werd gesticht door de Brugse Brusselaar Herman J. Claeys (1935-2009). Claeys opende in de Spoormakersstraat in 1965 eerst de 'Free Press Bookshop' - een boekhandel met subversieve literatuur. Omdat in die boekhandel al redelijk wat bier werd verzet, besloot hij in 1969 in een kelder aan de Kaasmarkt 18 de Subkulturele Kroeg en Popkelder De Dolle Mol te openen. Wegens gebrek aan brandveiligheid verhuisde dat eerbiedwaardige etablissement al snel naar de Spoormakersstraat 52. In het anarchistische oord kwamen behalve scholieren en (eeuwige) studenten ook verschillende kunstenaars



bijeen zoals Jeroen Brouwers, Julien Weverbergh, WF Hermans, Louis Paul Boon, Jotie 't Hooft, Paul Snoeck, Simon Vinkenoog, Zjef Vanuytsel, Urbanus, Freddi Smekens, en Geert van Istendael. Een ander uithangbord was uiteraard Jan Bucquoy, die vanuit De Dolle Mol zijn guerilla-aanvallen op de Belgische staat organiseerde. In 2002 sloot AB InBev (toen Interbrew) de kroeg omdat de huurovereenkomst niet werd nageleefd. Na tussenkomst van de Vlaamse Gemeenschap ging het café toch weer open.

Aan de zuidkant van de Grote Markt, tussen de Kaasmarkt en de Vrutstraat, ligt de **Brouwersstraat** (21). Deze straat dateert echter pas van de negentiende eeuw. Aanvankelijk was er het 'Schijstrotje', 'Pissrotje' of 'Vuylstrotje' te vinden, waar de marktkramers hun behoefte kwamen doen. In 1854 werd het straatje heraangelegd en Brouwersstraat genoemd omdat de achtergevel van het Brouwershuis zich op nummer 12 bevindt. De Brouwersstraat is ook bekend om een ander verhaal. Op 10 juli 1873 schoot de dichter Paul Verlaine er in de pols van zijn collega en minnaar Arthur Rimbaud. Dat gebeurde in het Grand Hôtel de la ville de Courtrai, dat gesitueerd was bij het huidige huisnummer 1, waar een plakkaat over de historie hangt. Nadat Verlaine zich in de Sint-Hubertusgalerij een revolver had aangeschaft en zich lazarus had gezopen, ging hij Rimbaud eerst nog even zijn pistool tonen. Voor de schietpartij gingen ze echter eerst nog even heen en weer naar het café van het Brouwershuis om daar te gaan discussiëren.



### 3 Sint-Hubertusgalerijen

Als we van de Grote Markt naar de Sint-Hubertusgalerijen lopen, dan steken we de Grasmarkt over, waar vroeger de belangrijke handelsverbindingsweg tussen Brugge en Keulen liep. Deze weg leidde ook langs het hertogelijk paleis op de Coudenberg.

In het eerste deel van de Sint-Hubertusgalerijen, de Koninginnegalerij, passeren we ondermeer de mooie brasserieën **Mokafé** (3A) en **Taverne du Passage** (3B). Taverne du Passage was in de jaren 1920 de vaste stek van de Nederlandse schrijver en journalist Jan Greshoff. Greshoff was de man die Willem Elsschot ertoe aanspoorde opnieuw te gaan schrijven, en die de latere uitgeefster Angèle Manteau als gouvernante naar zijn huis in Elsene haalde. Hij vertoefde vaak in het gezelschap van collega's Eddy du Perron, Menno ter Braak, Jan Van Nijlen en Johan Daisne. Hij schreef het volgende gedicht over zijn stamcafé:

Taverne, middernacht

Hier is het goed; dit is mijn warme stal.

“Bonsoir, Monsieur”, - Michel weet van te voren

Wat ik naar vaste wet gebruiken zal.

Op deze bank verslijt ik broek na broek;

Het lijkt mij soms of ik hier ben geboren

Of ik zal sterven in die smalle hoek.

Jan Greshoff. 1888-1971. Uit: Verzamelde gedichten.

*A.A.M. Stols.'s-Gravenhage 1956.*

De Koninginnegalerij wordt van de Koningsgalerij, die in haar verlengde gelegen is, gescheiden door de Beenhouwersstraat. Dalen we langs rechts de Beenhouwersstraat af, dan vinden we op nummer 68 aan de linkerkant de kwaliteitsvolle bierwinkel **Délices & Caprices** (3C), die open gehouden wordt door de Zwitser Pierre Zuber, een kenner van de betere Belgische bieren. Hij presenteert ongeveer driehonderd bieren, die je ook ter plekke kan degusteren. Hij kan ook raad geven over het bewaren en consumeren van bier. Door de aanwezigheid van hop verdraagt bier bijvoorbeeld geen langdurige blootstelling aan licht en warmte. Bewaar bier dus in een koele kelder, bij een zo constant mogelijke temperatuur tussen 10 en 15 graden. Bieren die hergisten op fles worden dikwijls nog beter met de ouderdom. Bewaar flessen best rechtop om de gist op zijn plaats te houden. Flessen met een kurk liggen best. Zet de flessen dan voor gebruik een tijdje rechtop in de koelkast. Zo kan de gist zakken, en komen de bieren op schenkt temperatuur. Pils, witbier, en spéciale Belge hebben een schenkt temperatuur van tussen 3 en 5 graden. Speciaalbieren worden gedronken tussen 8 en 12 graden. Vooral donkere bieren profiteren van een glas met een bredere opening (en dus een dunnere schuimkraag) om



MORT  
SUBITE  
Kirsch

MORT  
SUBITE  
Fruit

MORT  
SUBITE  
Fruit

MORT  
SUBITE  
Fruit

CINIZ

CINIZ

hun aroma's vrij te geven. Smalle of tulpvormige glazen houden de schuimkraag langer in stand waardoor hop en fruitigheid beter worden waargenomen.

Als we tenslotte de Koningsgalerij uitlopen dan zien we voor ons, in de straat die Warmoesberg heet, café **Mort Subite** (3D): een belangrijke halte op onze route. Dit grandioze, sfeervolle café behoorde oorspronkelijk toe aan geuzestekerij Vossen uit de Kapucijnestraat in de Marollen. Zij bezaten daarvoor al Le Manneken Pis in de Hoogstraat en La Cour Royale op de hoek van de Stormstraat en de Bergstraat. In La Cour Royale speelden ambtenaren van de Nationale Bank en andere instellingen traditioneel pitjesbak. Als men dan weer naar het werk moest vertrekken, brak men het spel voortijdig af door de speler in kwestie 'mort subite' (op slag dood) te verklaren. Dat werd dan ook de naam van het café uit 1910 dat architect Paul Hamesse had getekend en dat de stekerij in 1927 overnam. In 1970 werd Vossen overgenomen door brouwerij De Keersmaeker (nu brouwerij Mort Subite) in Kobbegem. De Keersmaeker werd op zijn beurt overgenomen door Alken Maes/Heineken.

#### 4. Delirium nabij

We maken rechtsomkeer en duiken terug de galerijen in. De Koningsgalerij heeft nog een kleine zijarm, de Prinsengalerij. Die komt uit op de Predikherenstraat waar in het pand waar nu restaurant **Steak Frit** (4A) gevestigd is vroeger het restaurant Chez Stans gevestigd was. De Nederlandse ex-voetballer Jan Mulder kwam er in zijn Anderlechtperiode drie keer per week eten "bij Pol en Josiane" en getuigt daarover in zijn boek 'Chez Stans. Een ster in de rue des Dominicains 1965-1972':

*"Je kon de auto kwijt op le rond point van de Grasmart (...) tegenover de ingang van de Galeries Royales Saint-Hubert. Altijd plaats. (...) Na het uitstappen wilde ik zes richtingen op. Kon niet kiezen. (...) Aan de andere kant van de galeries was het café La Mort Subite. Nog niet. (...) In de Galeries Royales Saint-Hubert ging men langs winkels met munitie en geweren, gabardine regenmantels en geblokte petten, marmeren pauwen en cadeaulijsten voor trouwerijen, mahoniehouten bureaus met reuzenschermelampen erop (...). Voor de schouwburg en de bioscoop kon je linksaf, de kleine tak in, de Galerie des Princes, met op het eind l'Ogenblik en, recht voor je, enkele marmeren traptreden lager, Chez Stans. Op de hoek met de rue des Bouchers was een beter restaurant: Vincent. Wij gingen vol voor de sfeer in Chez Stans en de naaldhakken van Josiane. (...) Ik kijk naar het vergane steen van het urinoir en de rooster op de grond. Hier vroeg (Rudolf) Nureyev me om hem te laten plassen. 'Hou 'm even vast.' Wie kan mij dat nazeggen? Toen ik weigerde (in Winschoten waren we dat niet gewoon), vloog hij het restaurant in en deed in zijn beschonkenheid, dus in het Duits, zijn beklag tegen iedereen die het wilde horen."*

We lopen nu links richting Beenhouwersstraat, die we rechts inslaan om meteen weer het eerste straatje rechts te nemen. In de Getrouwheidsgang komen we behalve het standbeeldje van **Jeanneke Pis** (4B) helemaal achteraan ook Delirium café en Floris bar tegen. Zij maken van de Getrouwheidsgang wellicht de straat met het hoogste alcoholpercentage per vierkante meter ter wereld, want **Delirium café** (4C) heeft een kaart, beter gezegd een boek, met meer dan tweeduizend bieren, terwijl Floris Bar gespecialiseerd is in sterke dranken. ‘Delirium Tremens’ is de naam van het bier met het roze olifantje van brouwerij Huyghe in Melle. Cafébaas Joël Pêcheur, die in 1983 Biercafé Moeder Lambic in Sint-Gillis oprichtte, stampte Delirium Café in 2003 uit de grond in samenwerking met Jean De Laet van brouwerij Huyghe. Ondertussen bestaan er verschillende franchises van Delirium Café, letterlijk van hier tot in Tokio.

Na het laatste stukje Beenhouwersstraat slaan we rechts de Greepstraat in, waar we op nummer 41 kaaswinkel ‘**Les Fromages Langhendries**’ (4D) vinden. In dit later aangepaste zeventiende-eeuwse huis, geflankeerd door bierwinkel **Beer Planet** (4E) op nummer 45 en de achterkant van Delirium Café op nummer 43, was in 1830 nog café L’Aigle d’Or gevestigd. Dat café is niet alleen bekend omdat Victor Hugo er kwam in zijn Brusselse periode. Ook tijdens de Brusselse revolutie twee decennia eerder speelde het een rol. In september 1830 zouden enkele jonge patriotten na de gevechten in de binnenstad naar dit café zijn getrokken. Onder hen was volgens de legende Louis-Alexandre Dechet, beter bekend als Jenneval. Jenneval is de man die de tekst van de Brabançonne schreef, en hij zou die tekst ook in dit pand gedeclareerd hebben. Jenneval was aanvankelijk acteur bij de Muntschouwburg, waar op 25 augustus 1830 de revolutie escaleerde na de opvoering van de opera de Stomme van Portici. Hij sneuvelde al op 18 oktober 1830 in gevechten bij Lier en wordt met een monument herdacht op het Martelaarsplein.

Op het Muntplein, aan de kant van de Prinsenstraat, vinden we naast de Muntopera het mooie **Café de l’Opéra** (4F). Daarnaast was in het begin van de twintigste eeuw nog het prestigieuze café ‘Les Trois Suisses’ gevestigd, dat voornamelijk Duitse bieren serveerde. In *Les Mémoires de Jef Lambic* wordt van dat café gezegd dat er een standbeeld van Willem Tell en zijn kornuiten stond, en in de hoofdzal een bronzen leeuw die brulde en met zijn ogen bliksemde telkens als men een nieuw vat Löwenbrau opstak. Ook bezoekers van Expo ‘58 zullen zich die brullende leeuw misschien herinneren.

Een oud café dat je hier vandaag nog vindt, is **La Lunette** (4G). Het interieur ervan kan spijtig genoeg niet authentiek genoemd worden, maar is nog vrij gezellig. Bijzonder zijn de speciale bierglazen van La Lunette: enorme champagnekelken van 1 liter die al te zien zijn op foto’s van het café van vlak na de Tweede Wereldoorlog. Toen werd er geuze uit gedronken, vandaag kan je er eender welk bier uit drinken. Maar opgepast! Een variant op de glazen is de *Zievereir*. Dat glas is net onder de rand waar de naam van het café gegraveerd is, onopvallend geperforeerd. Wil je je drinkebroer een ouderwetse peer stoven, dan bestel je voor hem zo’n glas. De ober zal het met het logo naar hem toe gekeerd op tafel zetten, zodat het lekt telkens als de ‘zeveaar’ drinkt.

## 5. Brouckèreplein

Het Brouckèreplein, dat we bereiken via de Wolvengracht, wordt al meer dan een eeuw gedomineerd door **Hotel Métropole (SA)** uit 1894. Maar het Café Metropole was er al enkele jaren eerder en behoorde toe aan brouwerij Wielemans-Ceuppens uit Vorst. Het was gevestigd in het gebouw met de zuilengevel links van de huidige hoofdingang. Het had ondermeer acht biljartafels en plaats voor een orkest. Wielemans-Ceuppens, waarvan de Wiel's pils vandaag misschien nog een belletje doet rinkelen, ontstond in 1862, toen Lambert Wielemans en Ida Ceuppens de Brusselse brouwerij Drij Roskammen kochten. Na hun dood namen hun zonen André, Prosper en Edouard over. In 1881 verhuisden ze naar het toen nog landelijke Vorst, waar ze een moderne brouwerij lieten bouwen door hun huisarchitect Adrien Blomme.

Wielemans-Ceuppens brouwde eerst nog lambiek en geuze, maar speelde slim en snel in op de opkomst van bieren van lage gisting (pils, münchenener, ...) aan het eind van de negentiende eeuw. Een aantal Brusselse brouwerijen zoals Saint-Michel-Vandenheuvel en Damiens-Léopold zouden dat voorbeeld ook volgen. De overstap was nochtans geenszins evident, omdat voor de productie van het lagegistingsbier grote investeringen nodig waren. Edouard en Prosper Wielemans hadden een aantal brouwerijen in Duitsland en Oostenrijk bezocht, en brachten uit Würzburg de meestergast Johannes Bottzer mee. Na deze studiereis brouwde Wielemans als eerste in België blond bier van lage gisting. In 1887 rolden de eerste tonnen pils en münchenener uit de brouwerij. Op de zijgevel van het Blomme-gebouw is vandaag nog in het groot de naam 'Forst' te lezen. Naast de Wiel's-pils, dat begon als een fluitjesbier met 0,8 procent alcohol dat in het oorlogsjaar 1940 op de markt kwam, werden in de brouwerij immers ook andere bieren als Wielemans Urtyp (een donker luxebier), of het 'export'-bier Forst gebrouwen. Via het spoor aan het Zuidstation werd gerst en hop uit het buitenland ingevoerd. Meer dan honderd paarden met zware bierkarren zorgden voor de verdeling van het bier in Brussel en het Pajottenland. In 1930 telde de brouwerij duizend personeelsleden. In dat jaar kwam op de plaats van de oude mouterij een nieuwe brouwzaal in art deco. De kathedraal in beton herbergde meteen de grootste brouwzaal van Europa, met acht koperen brouwkuisen. Op de eerste verdieping van het gebouw waren de graanzolders gevestigd.

De familie Wielemans maakt dus snel fortuin en besloot al snel om het gebouw van de Algemene Spaar- en Lijfrentekas aan het Brouckèreplein af te breken om in de plaats een luxehotel te bouwen. De toonbank van de Spaarkas dient vandaag nog als de receptie van het hotel. Delen van de gevel van de Spaarkas werden op hun beurt gebruikt voor de kantoren van de brouwerij aan de Van Volxemlaan in Vorst. In 1932 mocht architect Adrien Blomme achter het hotel (met ingang aan de Nieuwstraat) Cinéma Métropole bouwen, met bioscoop, feestzalen, winkels, en de ondergronds taverne en danszaal La Frégate, die tot in jaren zestig werd gebruikt. Het huidige café Métropole is gevestigd in het toenmalige restaurant van het hotel.

In de jaren zeventig krijgt brouwerij Wielemans-Ceuppens echter klappen door de crisis, en in 1979 wordt ze overgenomen door Artois, die er de activiteiten in 1988 stopzet. Alleen dankzij een inderhaast op poten gezette campagne van het Brusselse museum voor industrieel erfgoed 'La Fonderie' werden de gevel en de inboedel van de brouwzaal geklasseerd in 1993. Van de acht grote koperen brouwketels konden er slechts drie worden gered. Sinds 2007 is in het gebouw van Adrien Blomme het Centrum voor hedendaagse kunst Wiels gevestigd. Ook het machinegebouw van de brouwerij uit 1895 staat nog overeind en kreeg na renovatie de naam Brass. Daar hebben het nieuwe cultureel centrum en de Nederlandstalige bibliotheek van Vorst onderdak gevonden.



Het Brouckèreplein was vroeger een statig plein. Het gebouw met de **Coca-Cola** (5B) reclame op de splitsing tussen Adolphe Maxlaan en Jacquainlaan was vroeger het Hôtel Continental, dat ook een café had. Op de plaats aan de Anspachlaan waar nu het **Philipsgebouw** (5C) staat, was vroeger Café Sesino, een neogotisch gebouw van architect Désiré De Keyser uit 1873, uitgebaat door de uitgeweken Zwitser Jean-Baptiste Sesino en gefrequenteerd door ondermeer Maurice Maeterlinck, Emile Verhaeren, Fernand Khnopff en de artistieke vernieuwers van *La Jeune Belgique*. Ook het café-restaurant van het 'Grand Hotel' op de Anspachlaan, een ontwerp van Paul Hankar, sprak tot de verbeelding, maar verdween. In de Finisterraestraat, een zijstraat van de Adolphe Maxlaan, is met L'Espérance wel nog een bloedmooi en toegankelijk art déco-café van architect Léon Govaerts te bezoeken.



## 6. Vlaamsesteenweg, Vlaamse cafés

We steken de Anspachlaan opnieuw over, en lopen achter de Sint-Katelijnekerk door richting Oude Graanmarkt. Heeft u op dit moment behoefte aan een plaspauze? Dan kan u daarvoor de openbare urinoirs gebruiken die tegen de Sint-Katelijnekerk zijn aangebouwd. Een wat vreemd zicht, maar vroeger was het normaal dat er niet alleen werd voorzien in publieke plaatsen om te tanken maar ook in publieke plaatsen om te lozen.

Traditionele volkscafés die in de buurt zijn overgebleven zijn **La Péniche** (6A) op de Brandhoutkaai (op de Vismarkt), en **'t Kapiteintje** (6B) in de Sint-Katelijnestraat (een zijstraat van de Oude Graanmarkt). La Péniche is bijzonder omdat het elke dag al open is om zes uur 's morgens. Een traditie die ontstond toen er op dat uur nog veel groothandelaars in vis passeerden om de naburige winkels en restaurants te bevoorraden. Die groothandelaars zijn er minder en minder, maar andere arbeiders van de nacht - taxichauffeurs, onderhoudspersoneel van de MIVB of uitbaters van naburige horeca-zaken – vinden nog altijd hun weg naar het staminee, dat vol hangt met reddingsboeien, ankers, patrijspoorten en foto's van de oude Brusselse haven en van de Vismarkt toen die nog echt een vismarkt was. 't Kapiteintje is herkenbaar aan de gevel die in het blauw en geel van voetbalclub Union Sint-Gillis is geverfd. Toch zijn ook supporters van FC Brussels hier welkom want die gezonde tweestrijd leeft ook binnen het koppel dat de zaak uitbaat.

Ondertussen zijn we beland in een wijk met cafés die gefrequentieerd worden door Nederlandstalige Brusselaars of zogenaamde 'Dansaertvlamingen'. Hun oercafés zijn wellicht het Brusselse volkscafé **Le Coq** (6C) en het café van de **Beursschouwburg** (6D) in de August Ortsstraat, waar we straks nog langskomen. Samen met café **l'Archiduc** (6E) in de Dansaertstraat en café **Kafka** (6F) in de Visverkopersstraat, waren die cafés lichtbakens in een buurt die in de jaren tachtig niet bepaald hip te noemen was. De Sint-Katelijnestraat, en de Kiekenmarkt in het verlengde ervan, herbergen ook nog respectievelijk café **Monk** (6G) en café **l'Archipel** (6H). Deze cafés werden allemaal



geopend door cafébazen die de stiel hebben geleerd in Le Coq, het Beurscafé of café Kafka. Ondertussen is de grens van deze ‘Vlaamse enclave’, ondersteund door de aanwezigheid van het gemeenschapscentrum **De Markten** (6I), nog een eind opgeschoven richting kanaal. De Vlaamsesteenweg is immers ook het adres van de ‘Vlaamse’ cafés **Daringman** (6J) en **Roskam** (6K).

Maar de Vlaamsesteenweg is altijd al een straat van pintenpakkers geweest, zo leert ons Jean d’Osta, één van de belangrijkste chroniqueurs van het Brusselse leven in de twintigste eeuw. Hij schreef verschillende boeken over de geschiedenis van de Brusselse straten en schreef ook een tekst getiteld *Que reste-t-il des vieux estaminets Bruxellois?*, waarin hij kenner Robert Desart aan het woord laat over de Vlaamsesteenweg: “La rue de Flandre à toujours été, newo (niet-waar), une rue de Pottezoipers brevetés”. Desart getuigt dat er in de straat veel cafés waren met tuinen achterin waar trouwfeesten en banketten werden gehouden. Enkele daarvan hadden “au bord du comptoir, “le Zoegemenneke”. Het Zagemanneke was inderdaad een kleine balancerende marionet met een zaag die de patron in beweging kon duwen telkens hij klanten op ‘subtiele’ wijze wilde duidelijk maken dat ze begonnen te zagen. Cafés die d’Osta vermeldt zijn La flèche d’Or, La Charrue d’Or, La Ruche, Le nouveau Pot de colle, Le Cornet, le Meiboom, le Hoop In de Toekomst, en Plezanten Hof: “de tout ça y reste mènant une fois presque rien du tout.”



## 7. Vismarkt en kanaalzone

Via het Land van Luikstraatje komen we opnieuw op de Vismarkt. We passeren daarbij café **Merlo** (7A) op de Vismarkt, dat ook wordt uitgebaat door Nederlandstalige Brusselaars. De naam van dat café verwijst overigens naar de vroegere lambiekbrouwerij en het gelijknamige café ‘Merlo’ in Ukkel.

Tegenover het café staat het **Anspachmonument** (7B) dat vroeger op het Brouckèreplein stond, en dat hulde brengt aan de burge-meester die de Zenne overwelfde. Aan de voet van de obelisk verpersoonlijkt een beeld van een jonge vrouw onder een gewelf de verborgen rivier.

Op de hoek van de Vismarkt en de Varkensmarkt staat het mooie zeventiende-eeuwse gebouw ‘**Au Cheval Marin**’ (7C). Op Expo ‘58 werd van dit voormalig restaurant een replica gebouwd in het feestdorp ‘Vrolijk België’. Het was de standplaats van de Brusselse brouwerij Vandenheuvel, één van de tientallen Belgische brouwerijen die op Expo ‘58 hun bieren presenteerden.

Op de hoek van de Vlaamsesteenweg en de Léon Lepagestraat komen we café **Au Laboureur** (7D) tegen, waar zowel oudere habitués (die meestal binnen zitten) als hippe vogels (die op het terras terug te vinden zijn) zich thuis voelen. In het mooie café is trouwens nog een oude spaarkas te vinden: een houten meubel met gleufjes waarin klanten vroeger op een vast uur in de week geld stortten. Het totaalbedrag kon dan door de leden worden gebruikt om leningen (met rente) af te sluiten, waarvan de winst dan onder de overige leden werd verdeeld.

Via de Léon Lepagestraat lopen we naar Nieuwe Graanmarkt waar het standbeeld staat van **Jan Baptista van Helmont** (7E). Waarom is deze Brabantse alchemist-scheikundige (Brussel 1579, Vilvoorde 1644) belangrijk voor ons verhaal? Omdat hij de ‘uitvinder’ was van het woord gas (afgeleid van chaos), en ook de eerste was die het ontstaan van koolstofdioxide of koolzuurgas beschreef, bijvoorbeeld bij spontane vergisting van *most* - de brij van geperste druiven die aan de basis ligt van de wijnbereiding. Bij het brouwen van bier gebeurt natuurlijk hetzelfde, en het koolzuurgas zorgt er voor dat er schuim staat op onze bieren.

De Nieuwe Graanmarkt scheidt de Moutstraat links, van de Hopstraat rechts. Niet toevallig vinden we deze biergerelateerde straatnamen hier samen. We slaan de Hopstraat in en we lopen deze helemaal uit tot op de hoek met de Barthélemylaan aan het kanaal. Daar is een geheel van zeventien wooneenheden gevestigd in een gebouw dat vandaag bekend is onder de naam **Côté Kanal** (7F). Côté Kanal pionierde in de collectieve aankoop van te renoveren stadspanen en stond zo aan de basis van de herwaardering van de kanaalzone. Het gebouw in kwestie dateert van 1849, maar werd verscheidene malen ingrijpend verbouwd. Oorspronkelijk was hier de hoofdzetel en de brouwerij van de coöperatieve vennootschap “Vereniging van de Bierstekers - Union des Marchands de Bière” gevestigd. De brouwers kwamen hier overeen wie waar mocht brouwen en leveren, en bierstekers konden er terecht om lambiek in te slaan. Ondermeer Théophile Vossen van Mort Subite en Cantillon waren lid van de vereniging. Het gebouw werd vanaf einde jaren zestig als opslagplaats gebruikt. Van de brouwerij was bij de collectieve aankoop alleen nog het koelschip op de bovenste verdieping terug te vinden.

Als we even de laan oversteekt en tot aan het kanaal lopen, dan kunnen we van daaruit ook één van de vele biermagazijnen zien die deze wijk rijk was. Het hoge bakstenen gebouw op nummer 11 van de Barthélemylaan was vroeger **Biermagazijn Verelst** (7G). Brouwers konden er hun lambiek een tijdlang laten rusten in goede klimatologische omstandigheden.

En nu we toch aan deze ‘bierkaai’ staan: de uitdrukking ‘vechten tegen de bierkaai’ is afkomstig uit het negentiende-eeuwse Amsterdam, waar de bewoners van de Bierkaai bekend stonden als sterke vechtersbazen.

## 8. Belle-Vue

Het was echter vooral aan de overkant van het kanaal Brussel-Charleroi in Molenbeek dat er een belangrijk hoofdstuk in de Belgische biergeschiedenis werd geschreven. De aanzienlijke gebouwen die nog altijd de Henegouwenkaai domineren behoorden sinds 1916 toe aan de brouwerij van Louis en Emile De Coster. Het complex omvatte toen al stallingen, een mouterij, de brouwerij, ruimte voor het vullen van de vaten, een opslagplaats voor de vaten en een conciërgewoning. In 1968 werd deze brouwerij overgenomen door Les Brasseries Unies De Boeck-Goossens, die ervoor kozen alles over te brengen naar Koekelberg (op de hoek van de Van Hoegaerdestraat met de Delcoignestraat staat nu nog een stuk muur). Maar Les Brasseries Unies overspeelden hun hand en in 1969 zag ene Constant Vanden Stock (1914-2008), de latere voorzitter van Sporting Anderlecht, zijn kans schoon om Les Brasseries Unies over te nemen en met zijn eigen **brouwerij Belle-Vue** (8A) zijn intrek te nemen in deze gebouwen.

Brouwerij Belle-Vue is evenwel altijd genoemd gebleven naar Philémon Vanden Stock (1886-1945), de vader van Constant. Philémon was afkomstig uit Itterbeek en ging op zijn zestiende bij De Coster-Heymans werken. In 1913 begon hij zelf geuze te steken en vanaf 1927 verkocht hij die geuze ook in het café Belle-Vue aan het Dapperheidsplein (Paul Jansonlaan) in Anderlecht. Zoon Constant werd al snel zijn rechterhand. In het boek dat Hugo Camps over de voorzitter-brouwer schreef (*Constant Vanden Stock. Eén leven, twee beroepen*) lezen we hoe Constant zich al snel ontpopt tot een echte zakenman. “Tijdens de oorlog mocht het alcoholgehalte niet meer dan 0,8 procent zijn. Vader Philémon haalde dan heimelijk zijn beste geuze boven, waarvan de voorraad dan ook snel slonk. Op voorstel van Constant werd de oude geuze uiteindelijk vermengd met dat fluitjesbier. Hoewel vader daar tegen was. ‘Als ge daar mee begint, kom ik niet meer in het café’ zei hij.”

Philémon heeft zich toen inderdaad een tijd in de keuken opgesloten, maar Constant zag later nog meer mogelijkheden: “Reeds als kind was het me opgevallen dat een aantal mensen de geuze te hard vond. Vooral de dames vroegen steeds weer om een plukje grenadine of suiker. Toen ik zelf de commercialisering van het product voor mijn rekening nam, heb ik de geuze meteen een stuk zachter en ronder gemaakt. Een voltreffer zou achteraf blijken. De Belle-Vue werd vanaf dan graag door vrouwen gedronken.” Het kan dan ook niet verwonderen dat Belle-Vue later fortuin zal maken met gezoete, gefilterde en gepasteuriseerde geuze op kroonkurk, die andere geuzebrouwers neerbuigend ‘capsullekensgeuze’ zijn blijven noemen.

Vader Philémon heeft echter nooit van dit succes kunnen genieten. In 1943 had hij nog brouwerij Frans Vos-Kina in de Vierwindenstraat in Molenbeek gekocht, met de bedoeling zelf te gaan brouwen. Op 18 augustus 1944 werd hij echter door een Duitser en vier collaborateurs van zijn bed gelicht omdat hij enkele ondergedoken mensen financieel ondersteunde. Hij zat drie weken vast in Vorst en werd op 31 augustus '44 op de laatste trein naar Duitsland gezet. Constant is nog naar het station gegaan, vond daar allemaal briefjes met boodschappen van gedeporteerden tussen de treinsporen, maar zijn vader zou niet terugkomen van de kampen Neuen-gamme en San Bostel. Op 3 september 1944 werd Brussel bevrijd en was het ook feest in het café, maar wel zonder Philémon. Op



BELLEVUE

GENDTIA

6 mei 1945, twee dagen voor het einde van de oorlog, is hij gestorven.

“Er is een tijd geweest dat ik geen mens was om mee te leven,” getuigt Constant, maar hij zette wel zijn schouders onder brouwerij Belle-Vue, waarvan Philémon op zijn laatste dag nog de aanzet heeft gezien. “Niet één seconde heb ik erover gepiekerd om een letter te wijzigen aan de naam van de brouwerij ‘Société Belle-Vue Ph. Vanden Stock’.”

Constant was echter ook in de wieg gelegd voor het voetbal. Hij begon in 1924 bij de jeugdelftallen van Anderlecht, en kwam in 1933 als 18-jarige in het eerste elftal dat toen in tweede klasse speelde. Anderlecht promoveerde in 1935 naar eerste klasse. Na zijn actieve voetbalcarrière was hij een tijd coach van Club Brugge, ‘sélectionneur’ van de Rode Duivels, en voorzitter van Anderlecht van 1971 tot 1996.

Als brouwer realiseerde Vanden Stock samen met zijn schoonbroer Octave Collin al snel de ene overname na de andere. Van brouwerij De Koster in Groot-Bijgaarden in 1952 en Timmermans/L’Etoile in Zuun in 1955. Octave overleed in 1962, waarna Constants zoon Roger (later ook voorzitter van Anderlecht) en zijn schoonzoon Philippe (later secretaris-generaal van Anderlecht) hun studies afbraken om mee te werken. In 1969 volgde de overname van Les Brasseries Unies in Koekelberg. Nadien nog die van De Keersmaecker in Wolvertem, Vanderperre in Schaarbeek, La Bécasse-Brabux in Anderlecht. Halverwege de jaren zeventig had Belle-Vue tachtig procent van de markt in handen. Rond 1975 verdeelde Artois ook geuze Belle-Vue in Noord-Frankrijk. In 1989 realiseerde de brouwerij negentig miljoen frank winst, en in 1991 volgde dan de verkoop van een meerderheidsparticipatie aan brouwerij Interbrew (nu AB InBev) dat al Artois, Jupiler en Wielemans had overgenomen, maar nog geen geuze in de portefeuille had zitten.

Helemaal aan de linkerkant van de voormalige brouwerij, boven het reclamepaneel met het biertonnetje, kan je de gemetste constructie met het dakje boven de open gisttank nog zien, waar de wort vroeger werd blootgesteld aan de *Brettanomyces Lambicus* en de *Brettanomyces Bruxellensis*.

Verderop in de Delaunoestraat in Molenbeek is ook nog de Brussels Event Brewery (8B) gevestigd in de voormalige bottelarij van Belle-Vue, waar de Koninklijke Vlaamse Schouwburg tijdens de renovatie van haar theater onderdak had onder de naam ‘De bottelarij’. De bottellijnen daar waren tot in 1996 operationeel en hadden een totale capaciteit van circa 154.000 flessen.



## 9. Bloemenhof

Het terrein tussen het Bloemenhofplein en de kleine ring behoorde tot 1783 toe aan een kartuizerklooster. Daarna werd de grond verkaveld en toegankelijk gemaakt door de aanleg van de Zennestraat en de Fabrieksstraat. Mede door de aanleg van het kanaal naar Charleroi (1827-1832) industrialiseerde deze wijk in de negentiende eeuw. Daarbij kwamen ook veel commerciële brouwerijen deze kant op. Met name ook brouwerijen die moesten verhuizen omwille van de overvelving van de Zenne. In de Onze-Lieve-Vrouw van Vaakstraat vinden we op de nummers 79-85 de huidige **Kaaitheaterstudio's** (9A) in een gebouw dat vroeger ook een brouwerij was. De Sterre bestond al sinds 1806 aan het Sint-Goriksplein, waar we straks nog zullen langskomen. Ze verhuisde in 1875 naar aanleiding van de overvelving van de Zenne, en werd dan L'Etoile genoemd, zoals nu nog op de schoorsteen te lezen staat. Ze was tot in de jaren 1960 gespecialiseerd in geuze, faro en lambiek. Het gebouwencomplex bestaat uit twee symmetrische vleugels, links en rechts van het imposante brouwershuis. De brouwer leefde dus letterlijk en figuurlijk temidden van zijn arbeiders, wat vrij vooruitstrevend was. De werknemers kwamen met paardentram uit het hinterland, en kregen een deel van hun loon uitbetaald in bier. De brouwerij had in 1957 nog een vijftigtal werknemers in dienst en had een jaarproductie van achtduizend vaten. Uiteindelijk is ze opgegaan in Les Brasseries Unies De Boeck-Goossens. In 1984 werd de rechtervleugel van het gebouw gekocht door de artiestenvereniging *Schaamte* en met architect Luc Maes werd in 1985-1986 een eerste rudimentaire verbouwing gerealiseerd om repetitielokalen te creëren. *Schaamte* (de vzw waar ondermeer de jonge Anne Teresa De Keersmaeker en Josse De Pauw deel van uitmaakten) fuseerde op 1 januari 1988 met het Kaaitheater, waarmee het van meet af aan nauw verbonden was. In het najaar van 1994 werden de gerenoveerde Studio's in gebruik genomen.





De plek waar de Onze-Lieve-Vrouw Van Vaakstraat en de Vandenbrandenstraat elkaar kruisen heet in de volksmond de Duivelshoek, naar een eeuwenoude legende over een man (in een bepaalde versie een architect die een brug over de Zenne moest bouwen) die met schulden zat. Hij nam van de duivel duizend geldstukken aan in ruil voor zijn ziel, die hij na tien jaar zou moeten inleveren. Toen de duivel terugkwam was de man inmiddels caféhouder, en in plaats van bier bood hij de duivel een glas wijn aan. Tot halverwege de twintigste eeuw was op deze hoek ook daadwerkelijk café 'Au Coin du Diable' gevestigd, waar boven de toog een duivelskop hing. Jaarlijks ging er in deze wijk met een 'gevaarlijke reputatie' ook een stoet uit waarbij een beeld van de duivel voorbij het beeld van de Onze-Lieve-Vrouw werd gedragen om hem uit te lachen. Daarna werd de pop verbrand en volgde een eet- en drinkfestijn.

In deze buurt werd ook nog een andere grote Brusselse brouwerij geboren, namelijk (Saint-Michel-)Vandenheuvel. Brasserie Saint-Michel bestond al in 1806 in de **Zennestraat 17-21** (9B). Tussen 1841 en 1849 werd de familie Vandenheuvel ook eigenaar van de brouwerij in de Fabrieksstraat 20. Het brandmerk op hun biertonnen toonde Sint-Michiël met de draak, het stadswapen van Brussel. De brouwerij breidde al snel uit naar andere panden in de Zennestraat en de Fabrieksstraat 28, maar ook die werden te klein. De Vandenheuvels verhuisden dan maar naar de Ninoofsesteenweg, waar Brouwerij Vandenheuvel uitgroeide tot één van de grootste bierproducenten van Brussel. Ze brouwde verschillende bieren, maar werd vooral bekend met de Ekla pils. In 1975 was het verhaal echter afgelopen. Brouwerij Maes kocht het inmiddels sterk uitgebreide complex en dacht er even over daar zijn hoofdzetel onder te brengen. Inmiddels is de sloop vergevorderd. Alleen het meest recente gebouw uit 1935 met de loopbrug over de Edmond Bonnehillstraat staat er nog. De loopbrug verbond het administratieve gedeelte met de brouwzaal, die op het terrein stond dat nu braak ligt. In de voormalige bottelarij is nu Le Palais du Vin gevestigd.

Dat ex-politicus Sven Gatz vandaag directeur is van de Belgische Brouwers zou ook wel eens met brouwerij Vandenheuvel te maken kunnen hebben, want in zijn boek 'Bastaard. Het verhaal van een Brusselaar' laat hij uitschijnen dat het hier om een terugkeer naar een zeer oude liefde gaat:

*"Maar mijn Molenbeekse kleuterleven was erg zoet. Elke middag van school naar huis, een paar straten verder. De zoetige, moutige geur van brouwerij Vandenheuvel, op de hoek van de Ninoofsesteenweg en de Vandepereboomstraat, hing in de lucht en mijn moeder maakte macaroni met bruine suiker klaar. Meer moest dat echt niet zijn."*

De schoorsteen en het gebouw op de **hoek van de Fabrikstraat en de Papenest** (9C) is nog een overblijfsel van brouwerij Vandoorn-Ketelband.

Zo komen we op het Bloemenhofplein waar restaurant **t Spinnepopke** (9D) gevestigd is in een pand dat dateert van 1792. De Spaanse Brusselaar Jean Rodriguez is al meer dan dertig jaar uitbater van het 'estaminet', en is zelf een bierliefhebber én brouwer. Hij brouwt zijn eigen bier 'Bretchard' in Tubeke, maar serveert in zijn restaurant ook vele andere bieren, waaronder lambiek en geuze van Boon, en geuze van 3 Fonteinen. Ook verschillende gerechten worden er met bier bereid, zoals konijn met geuze of parelhoen met frambozenbier.

Het *estaminet*, in het Brussels vaak verbasterd tot *stamenei*, werd begin negentiende eeuw de opvolger van de Middeleeuwse taverne (een *taberna* is een wijnkraampje uit de oudheid) waar bier of wijn werd geschonken, en van de latere *cabarets*. Dat laatste waren restaurants of wijnhuizen met kamers die vooral in rurale gebieden, maar ook bij de Brusselse brouwerijen aan de Zenne en de Maalbeek voor kwamen. Ze hadden een bedenkelijke reputatie. *Estaminets* waren gezelliger en beter ingericht dan de *cabarets* en waren populair bij het verenigingsleven. Ze bedienden dus een iets 'beter' cliënteel en serveerden faro, lambiek, half en half en kriek. Over de etymologie van het woord 'estaminet' bestaan veel theorieën. De leukste is ongetwijfeld dat het woord afkomstig zou zijn van de Spaanse overheersers, die in onze kroegen vaak de vraag 'Están minetas?' ('Zijn er hier vrouwtjes?') zouden hebben gesteld. De ware oorsprong is echter prozaïscher en Frans: oorspronkelijk was het een vertrek dat door palen (stamons) ondersteund werd. Cafés of koffiehuisen, die bij ons pas in de tweede helft van de negentiende eeuw verschenen, waren nog luxueuzer.

Daarnaast bleven ook de afspanningen of *guinguettes* populair: in het Ter Kamerenbos was Moeder Lambic legendarisch, bij de Briggittinerkerk maakte Brasserie des Briggittines, waar de kruisboogschuttersgilde van de Zavel regelmatig het bezoek kreeg van het koningshuis, plaats voor de Noord-Zuidverbinding. In de Zespenningenstraat hier vlakbij het Bloemenhofplein was ook zo'n *guinguette* (guinguet = zure wijn) gevestigd: Le Jardin aux Fleurs uit 1830 was een café met een omheinde groene ruimte waar schuttersgilde Sint-Joris een schuttershof had. Het populaire oord werd helaas afgebroken in de Tweede Wereldoorlog.

## 10. Sint-Goriksplein

Een absoluut icoon is café **Greenwich** (10A) uit 1914 van de Elsense architect Aimable Delune in de Kartuizerstraat. Het is één van de laatste cafés uit de Belle Epoque die in Brussel zijn overgebleven. Het interieur in Empirestijl met de gelagzaal, en de voormalige overkoepelde biljartzaal werd onlangs helemaal gerestaureerd door architectenbureau Robbrecht & Daem. Inclusief de beroemde urinoirs. Daarvoor was dit eigenlijk ook een volkscafé, beroemd om de schakers die er dag in dag uit over hun bord gebogen zaten. Ook René Magritte wordt steevast genoemd als één van de voormalige stamgasten.

Ook verschrikkelijk mooi, maar dan op een andere manier, is café **L'Archiduc** (10B) om de hoek in de Dansaertstraat. Het jazzcafé in art deco van architect Franz Van Ruyskensvelde dateert uit 1937 en is inmiddels beschermd. De eerste bazin heette Madame Alice en ontving veel personeel van de Beurs met hun minnaressen. Jazz deed zijn intrede toen de legendarische componist en dirigent Stan Brenders in 1953 eigenaar werd. Op zijn piano, die nog ouder is dan het café zelf (1929) en die er nog altijd staat, speelden nog legenden als Bill Evans, Nat King Cole, Jacques Brel en Mal Waldron.

Aan de overkant van de Dansaertstraat, op de hoek met de Visverkopersstraat, is café **Kafka** (10C) te zien. Met dat café is iets aan de hand. Het bestaat bij wijze van spreken al eeuwen, en toch dateert het pas van 2009. Dat komt omdat het instituut in dat



jaar verhuisde van de Zwarte Lievevrouwstraat nauwelijks tweehonderd meter verder. Het huidige pand is wat groter, maar voor de rest is de sfeer wonderwel dezelfde gebleven. Vrolijke Franz kijkt nog altijd toe hoe hier grote hoeveelheden Orval, droge worst en vodka worden verzet en hoe aan de toog geanimeerde discussies worden gevoerd.

Een ander instituut met een bewogen geschiedenis is café **Le Coq**. (10D) Het bruine volkscafé werd in de jaren tachtig gefrequenteerd door kunstenaars van de Beurschouwburg, het Kaaitheater, en de dansschool Mudra. Bekend is de foto waarop Jan Decorte, Marc Didden, Josse De Pauw, Arno Hintjens en Dominique Derrudere in Le Coq aan tafel zitten. In de jaren negentig werd Le Coq even met sluiting bedreigd en haalde de reddingsactie de nationale media. Ondertussen hebben nieuwe uitbaters de zaak veilig gesteld, en dezelfde ambiance toch min of meer behouden.

In zijn boek *Nog* brengt Josse De Pauw zijn *Ode aan een stamcafé*. Hij vertelt er ondermeer hoe de reproductie van Breugels 'Boerenbruiloft' aan de muur met een sopje werd gewassen, hoe boven het café wekelijks een club bodybuilders kwam oefenen, hoe uitbater Jean-Pierre ver na middernacht, gekleed in zilveren bodystocking en met een omgekeerd pale ale glas in de hand, een Elvis-imitatie ten beste durfde geven, maar evengoed wanbetalers durfde bedreigen met zijn afgezaagde tweeloops. Ook roemt De Pauw de typisch Brusselse klandizie:

*"Nu is de eerste aanblik van Le Coq nogal verwarrend. Velen zijn geschrokken toen ze, na er verhalen over te hebben gehoord (of er godbeware me zelfs in de trendy boekjes te hebben over gelezen) er voor de eerste keer binnenstapten. Het is namelijk niks. Een café heeft doorgaans een soort publiek dat duidelijk bij de plek hoort. Hier niet. Voor de publieksmix van Le Coq zou je vandaag subsidie kunnen aanvragen."*







Naast Le Coq staat de **Beursschouburg** (10E). In 1885 bouwden de eigenaars Walckiers en Dekoster dit gebouw 'avec salle de fête à l'étage, et avec estaminet, salle de billards, dépendances et boutiques au rez-de-chaussée'. In 1946 wordt die feestzaal vervangen door een theaterzaal. In 1983 werd het gebouw door de Vlaamse Gemeenschap aangekocht, het begin van een zeer drukke en productieve periode voor de schouburg en zijn café. Tussen 2001 en 2004 werd de Beursschouburg ingrijpend gerenoveerd, maar het café is er nog steeds.

Café L'Archiduc en café Greenwich maakten al duidelijk dat de omgeving van de Dansaertstraat zeker niet alleen een Vlaamse aangelegenheid is. Dat het een hippe buurt is geworden, is zelfs in grote mate te danken aan 'horeca-goeroe' Frédéric Nicolay, die regelrechte hits heeft gemaakt van tal van nieuwe Brusselse cafés. Die succesreeks, die tot in Elsene (Café Belga) en Sint-Gillis (Café Potemkin) reikt, begon hier op het Sint-Gorikspein, met de cafés **Le Roi des Belges**, **Mappa Mundo** en **Zebra** (10F). Op het andere uiteinde van de Dansaertstraat is ook nog café Walvis te vinden. Let wel: Nicolay is niet de eigenaar van al deze cafés, hij is vooral een inrichter, conceptbedenker en een strateeg wat betreft de inplanting van nieuwe cafés.

Op het Sint-Gorikspein stond overigens de wieg van Brussel. En op wat ooit een eilandje was tussen twee armen van de Zenne, zorgde het aanwezige water later voor een concentratie van brouwerijen. Op het huidige nummer 9 van het Sint-Gorikspein was bijvoorbeeld De Sterre gevestigd, een brouwerij die, zoals we eerder konden lezen, later verhuisde naar de Onze-Lieve-Vrouw-Van-Vaakstraat, en daar haar naam verfranste tot L'Etoile. Op de huidige nummers 21-23 van het Sint-Gorikspein verwijst de naam van café **Le Lion St.-Géry** (10G) naar de voormalige afspanning Den Gulden Leeuw (= niet de brouwerij uit de zeventiende eeuw, die lag naast de Sterre). Achter de poort waren paardenstallen (het was een aankomstplaats voor postkoetsen), een bakkerij, én de brouwerij van het Rijke Klarenklooster te vinden. Op het binnenpleintje van de woningen achter de Rijke Klarenklarenkerk vind je nu een stukje valse Zenne op het tracé van de oude bedding.



## 11. Naar Moeder Lambic

Op het Fontainasplein staat het **ACOD gebouw (11A)** van architect Maxime Brunfaut. Het vakbondsgebouw wordt nog altijd Achturenhuis genoemd, naar het echte Achturenhuis/Maison des Huit Heures dat tot 1949 op dezelfde plek stond. Dat gebouw van architect Pringiers was een soort pendant van het Volkshuis van Horta. Het was net iets minder grandioos van architectuur maar toch nog erg statig. Naast het Achturenhuis was een zeer smal gangetje, de Baardgang of impasse de la Barbe d'Or. In dat straatje was tot 1949 brouwerij Den Baert gevestigd, de brouwerij die het van alle brouwerijen die aan de oevers van de Zenne gelegen waren het langst heeft uitgehouden.

In de twintigste eeuw (tot 1960) was in deze gang ook het ULB-café A la Jambe de Bois te vinden. Jambe de Bois is een bijnaam die verbonden is aan de Belgische revolutie. Jean-Joseph Charlier, of 'Charlier-met-het-houten-been', was één van de Luikse vrijwilligers die in september 1830 weerstand bood aan de Nederlanders. Als kanonnier viel hij op omdat hij één houten been had, dat hij in de strijd zelfs door een bezemsteel zou hebben vervangen toen het barstte. 'Jambe-de-Bois' ('Belgian revolution triple') is vandaag ook de naam van een bier van de Brusselse Brasserie de la Senne.

Maar was ook het café in de Baardgang naar hem vernoemd? Er bestaat namelijk nog een anekdote over een soldaat met een houten been, verteld door architect Maxime Brunfaut (1909-2003), de architect van het huidige ACOD-gebouw. Die had ook nog het oude Achturenhuis gekend, en in het boek *Paleis op de heide* dat aan hem gewijd is, laat







Brunfaut de anekdote optekenen dat hij als kind op het einde van de Eerste Wereldoorlog een bijeenkomst van geallieerde frontsoldaten meemaakte in het Achturenhuis. De delegatie van de Fransen mocht eigenlijk het land niet in maar was er toch geraakt. “Eén van hen, een man met een houten been, hield op het podium een speech. Toen viel er een enorme politiemacht binnen om met de wapenstok de zaal te ontruimen. Ik heb gezien hoe die oudstrijder zijn broekspijp oprolde, zijn houten been uitdraaide en ermee op de gendarmes inhakte. Zoiets laat een onuitwisbare indruk na in een jongenshart. Ik had een held gezien.”

Aan de andere kant van het Fontainasplein is het biercafé **Moeder Lambic Fontainas** (11B) gevestigd. Moeder Lambic is een naam met een geschiedenis in de Brusselse caféwereld. Kort na de aanleg van het Ter Kamerenbos, tussen 1862 en 1871, was er daar, dicht bij de Waterlooosesteenweg, al een afspanning die Moeder Lambic heette (een andere heette Moeder Kramiek). In de schaduw van het gemeentehuis van Sint-Gillis bestaat ondertussen ook al meer dan 25 jaar het biercafé Moeder Lambic, dat enkele jaren geleden werd overgenomen door de jonge ondernemers en bierenthousiasten Jean Hummler en Nassim Dessicy. Die twee hebben hun expertise nu ook aangewend in het centrum, waar ze Moeder Lambic Fontainas openden. In dat café met een strakke en eigentijdse inrichting presenteren zij maar liefst veertig bieren die van de tap komen, en nog eens zes van de handpomp. Die komen allemaal van ‘kleinere’ Belgische brouwerijen als Dupont, Val-Dieu, 3 Fonteinen, Cantillon, of Brasserie de la Senne. In dit café kan je dus echte Lambiek, Faro en Geuze drinken. Daarnaast komen ook verschillende bijzondere bieren uit het buitenland aan bod. In de koelkast zitten zelfs verschillende zeldzame en dus kostbare flessen van 75 centiliter. Alles is ambachtelijk (ook het fruitsap en de kazen die je hier kan bestellen) en wordt in de beste omstandigheden geconserveerd en geserveerd.

Op het Fontainasplein voor de deur werden door de Brusselse Raad voor het leefmilieu (Bral), Moeder Lambic en Cantillon weer een aantal Schaarbeekse kriekerlaars geplant. De symbolische oogst van de vruchten moet leiden tot een weerkerend met kriek bier overgoten oogstfeest.

Als u van hieruit brouwerij Cantillon (11C) zou willen bezoeken, dan kan dat te voet (10 à 15 minuten) of door met de ondergrondse tram (premetro) van halte Anneessens (Fontainasplein) de volgende halte Lemonnier te reizen en dan nog 5 minuten te wandelen.





*Elders in het gewest*



Uiteraard stopt de Brusselse biercultuur niet aan de grenzen van de Vijfhoek. Behalve de kanaalgemeente Molenbeek was ook Elsene vroeger bij uitstek een gemeente van brouwerijen. De aanwezigheid van water is daarvoor de belangrijkste verklaring. In de vallei van de in 1872 overwelfde Maalbeek, waarvan de vijvers van Elsene, en de vijvers van de Ter Kamerenabdij, het Leopoldpark en het Josaphatpark de restanten zijn, stonden verschillende brouwerijen. Legendarisch zijn de (juridische) twisten in de achttiende eeuw van de 'weduwe Rijckaert' - van de gelijknamige brouwerij aan de vijvers van Elsene - met de abdis van Ter Kameren over het gebruik van het water. De bekende negentiende-eeuwse Elsense brouwerij Lannoy groeide in de twintigste eeuw uit tot Les Grandes Brasseries d'Ixelles, die nog later samen met brouwerij Koekelberg de reus 'Ixelberg' zou vormen. Brouwerij Saint-Hubert aan de vijvers van Elsene werd in 1880 herdoopt naar koning Leopold II en verhuisde toen naar de Leopoldswijk. Brouwerij Leopold brouwde bieren van lage gisting, zoals de Export White Star, en was door het Leopoldstation direct met het spoor verbonden. In hun reclame gebruikten ze later soms de beeltenis van de drie Leopolds. Uiteindelijk werd de brouwerij gesloten in 1981, en zo kon het gebeuren dat het Europees parlement min of meer werd gebouwd op de grondvesten van een brouwerij.

Neder-over-Heembeek was bekend om brouwerij Marine-Marly, waar nog Tongerlo, Leffe en Ketje is gebrouwen. In Laken waren ondermeer de Brasserie Royale, brouwerij Caulier, en Brasserie Van der Perre gevestigd. In Anderlecht had je brouwerijen als Saint-Guidon, Bavaro-Belge en Atlas, alsook fabrieken die voor de productie van flessen en brouwerijtoestellen instonden. Een bekende Ukkelse brouwerij was Merlo, die met Linkebeek fuseerde tot Merlink. In Sint-Agatha-Berchem werd brouwerij La Couronne gesticht door de familie Van Kalk-Vandendriessch. In de herberg die daarbij hoorde is nu Gemeenschapscentrum De Kroon gevestigd. In Vorst is de art deco-brouwzaal van brouwerij Wielemans-Ceuppens nu in gebruik door het Centrum voor Hedendaagse kunst Wiels. Nog meer oude brouwerijen worden trouwens herbested. In Molenbeek is dat behalve met Belle-Vue het geval in de Zwarte Paardstraat daar vlakbij. De voormalige brouwerij Halleman werd er door architectenbureau L'Escaut omgevormd tot een complex met een dertigtal artiestenwoningen en ateliers. Op de grens van Molenbeek en Koekelberg is de voormalige brouwerij De Boeck in de François Delcoignestraat 49 het voorwerp van een project dat een tachtigtal appartementen moet opleveren.

Schaarbeek is in de eerste plaats de gemeente die lang de krieke leverde voor het kriebier. Schaarbekenaars worden wel eens ezels genoemd omdat de landbouwers van de gemeente vroeger met hun ezels naar Brussel kwamen afgezak. In de manden die de ezels droegen zaten ook Schaarbeekse krieke die in de Brusselse lambiekbrouwerijen werden verwerkt. De Schaarbeekse kriebie is afkomstig van een kleine boom, de vruchten zijn zacht en sappig. Vandaag zijn er in Schaarbeek nauwelijks nog krieke te vinden, al zijn er, ook in het Pajottenland, pogingen om de soort terug op de kaart te zetten. Schaarbeek had zelf trouwens ook brouwerijen. De laatste in de rij was brouwerij Roelants, die de Jager Pils brouwde, maar de deuren sloot in 1956. Vandaag is het Schaarbeeks Biermuseum vast en zeker een ommetje waard. Vrijwilligers houden er twee dagen per week een aantal grote zalen open waar meer dan 1.500 Belgische bierflesjes en -glazen staan, maar waar ook werktuigen, documenten en voertuigen van oude brouwerijen te zien zijn. In het museum wordt ook het brouwproces aanschouwelijk voorgesteld en er is een bibliotheek en een café gevestigd.





Dat alles maakt van Brussel bij uitstek kandidaat voor de titel 'Bierhoofdstad van de wereld'. Meer en meer bierliefhebbers uit het verre buitenland (Verenigde Staten, Brazilië, Japan,...) komen naar afgezakt naar de hoofdstad van het land van het bier en zoeken hun weg naar brouwerij Cantillon, Brasserie de la Senne, het Brouwershuis, het Schaarbeeks biermuseum of het Belgian Beer Weekend. Aansluitend duiken ze in één van de vele cafés om van ons gevarieerde bieraanbod te genieten. Het is nu alleen nog wachten op een mooi bierbelevingscentrum waar toeristen op een aangename manier kennis kunnen nemen van het Belgische en Brusselse bierverhaal. In afwachting daarvan is er alvast deze wandelbrochure, waar ook gegedste rondleidingen bij horen.

## Adressen

### **Brasserie de la Senne**

Gentsesteenweg 565, 1080 Molenbeek,  
info@brasserie delasenne.be, www.brasserie delasenne.be

### **Brouwerij Cantillon & Museum van de Geuze**

Open van maandag tot vrijdag van 9u tot 17u,  
zaterdag van 10u tot 17u.  
Op zondagen en feestdagen gesloten.  
Toegangsprijs (degustatie inbegrepen): 6 euro (individueel).  
Ook groepsbezoeken of geleide bezoeken mogelijk.  
Tweemaal per jaar Openbrouwdag.  
Gheudestraat 56, 1070 Anderlecht, 02-521.49.28,  
info@cantillon.be, www.cantillon.be

### **Brouwershuis**

Museum te bezoeken elke dag van 10u tot 17u.  
Toegangsprijzen (degustatie inbegrepen):  
5 euro (individueel), 4 euro (groep op afspraak)  
De Belgische Brouwers organiseren ook jaarlijks het Belgian  
Beer Weekend  
www.belgianbeerweekend.be  
Grote Markt 10, 1000 Brussel, 02-511.49.87,  
belgische.brouwers@beerparadise.be, www.beerparadise.be

### **Schaarbeeks Biermuseum**

Te bezoeken elke woensdag en zaterdag van 14u tot 18u.  
Toegangsprijs (degustatie inbegrepen): 3 euro.  
Geleide groepsbezoeken op afspraak.  
Louis Bertrandlaan 33-35, 1030 Schaarbeek, 02-241.56.27,  
muschaerbiere@yahoo.fr, http://users.skynet.be/museedela-  
biere/

### **Tournée Zennerale - gegidste rondleidingen**

Michaël Bellon, 0494-46.82.76, michaelbellon@gmail.com,  
http://tourneezennerale.wordpress.com/

## Websites

www.beercapital.be  
www.belgianbrewers.be  
www.bierwoordenboek.eu  
http://biere-et-brasseries-bruxelles.skynetblogs.be  
www.brasserie delasenne.be  
www.cantillon.be  
www.geuzeinfo.com  
www.horal.be  
www.zythos.be

## Met dank aan

Roel Jacobs  
Hugo Neirinckx  
Guido Vanderhulst  
Erik Verdonck  
Edgar Winderickx  
Brasserie de la Senne  
Brouwerij Cantillon  
La Fonderie  
Musea van de stad Brussel  
Schaarbeeks Biermuseum



## Geraadpleegde werken

- Bodt, Saskia de, en Hellemans Frank, *Taverne du Passage. Nederlandse schilders en schrijvers in België*, Ons Erfdeel, 2006
- Bousmanne, Bernard, *Reviens, reviens, cher ami. Rimbaud - Verlaine. L’Affaire de Bruxelles*, Calmann-Lévy, 2006
- Devroe, An, ‘Weg van Lambiek. Op zoek naar sporen van een vergeten Brussels bier’, in: *Brussel Deze Week*, 15 november 2007
- Camps, Hugo, *Constant Vanden Stock: een leven, twee carrières*, Kritak, 1993
- Cels, Jos, *Streekbieren in Vlaanderen. Deel 1 & 2*, Globe & Baarn/De Fontein, 1994-1995
- Devisscher, Hans en Godelieve Denhaene, *Bruegel*, Stichting Kunstboek, 2006
- Deweer, Hilde, *Alle Belgische bieren*, Stichting Kunstboek, 2011
- Eggericx, Laure, *De centrale lanen*, in de reeks: Brussel, stad van kunst en geschiedenis, Monumenten en Landschappen, 1997
- Fonderie, La, *Cahier 8 : Bières, brasseries*, patrimoine industriel, 1990
- Gatz, Sven, *Bastaard: het verhaal van een Brusselaar*, Meulenhoff/Manteau, 2008
- Gatz Sven, Gatz Marc en Adriansens, Karel, *Gruuten Dëst. 101 Toffe cafés & kroegen in Brussel en omgeving*, Oogachtend, 2002
- Haertjens, Marc, *Hop, vrienden, Hop!*, Gemeente Elsene, 2009
- Hennaut, Eric, *De Grote Markt van Brussel*, in de reeks: Brussel, stad van kunst en geschiedenis, Monumenten en Landschappen, 1994
- Jacobs, Roel, *Bedelen voor God. Paters en nonnen schrijven Europese geschiedenis in Brussel*, Collectie Historia Bruxella, Museum van de Stad Brussel, 2011
- Jacobs, Roel, *Een geschiedenis van Brussel*, Lannoo, 2004
- Lebouc Georges, *Boire et manger en bruxellois*, Le Cri, 2006
- Les mémoires de Jef Lambic*, illustrations de Robert Dessart, La technique belge, ca. 1955
- Mulder Jan, *Chez Stans*, De Bezige Bij, 2010
- Osta, Jean d’, *Dictionnaire historique et anecdotique des rues de Bruxelles*, Le Livre, 1995
- Patroons, Wilfried, *Alles over Belgisch bier*, Standaard Uitgeverij, 1984
- Pauw, Josse De, *Nog, Houtekiet*, 2004
- Pirlot, Anne-Marie, *De cafés van Brussel*, in de reeks: Brussel, stad van kunst en geschiedenis, Monumenten en Landschappen, 2004
- Reinhard, Hugo, *Van de Nord no de Midi*, 2005
- Raspoet, Erik, ‘De Dolle Mol’, in: *De Morgen*, 2 november 2002
- Stange Joe en De Baets, Yvan, *Around Brussels in 80 Beers*, Cogan and Mater, 2009
- Steen, Jef Van den, *Geuze en Kriek, de champagne onder de bieren*, Davidsfonds, 2006
- Tack, Joost, *Tournée Générale (2): de route van de smaak*, Van Halewyck, 2011
- Quintens, Patricia, *Bier en brouwerijen te Brussel vanaf de middeleeuwen tot nu*, AMVB, 1996
- Uytven, Raymond Van, *Geschiedenis van de dorst. Twintig eeuwen drinken in de Lage Landen*, Davidsfonds/Leuven, 2007
- Wambacq, Johan, *Het paleis op de heide. Architect Maxime Brunfaut en het sanatorium van Tombeek*, ASP, 2004
- Webb, Tim (voorwoord), Keukeleire, Denis De, ea., *Antwerpen bierstad. Acht eeuwen biercultuur*, Petraco-Pandora, 2011

## *Brussels Beer Capital of the World*

Brussel, wereldbierhoofdstad? Bruxelles, capitale mondiale de la bière? Jazeker! Non peut-être!

Op het eerste zicht lijkt het een wonderlijke piste, een stukje Belgisch surrealisme: Brussel als wereldhoofdstad van het bier. Ja, Brussel is beslist de hoofdstad van de lambiek, de geuze en de kriek, maar van de rest van het bier, van de rest van de wereld?

En toch, met enkele hartstochtelijke bierminnaars geloven wij rotsvast in de drie B's: de ijzersterke combinatie van twee wereldmerken, Belgian Beer & Brussels. Natuurlijk is Brussel niet de stad met de meeste of met de grootste brouwerijen, maar het is wel de plek waar heel de wereld in contact komt met de rijkdom van ons Belgisch bier. Brussel is immers de trekpleister van ons land. Heel de wereld komt er over de vloer. En heel de wereld komt er ons bier proeven. Brussel is op die manier de toegangspoort voor alle Belgische bieren geworden, bieren van grote, kleine en microbrouwerijen, van een goedgetapte pint over een moutig amber-biertje, van een fris witbier over een verleidelijk fruitbier, van een zachtzurig roodbruin bier over een hoppig abdijbier tot een fluwelen trappist.

Om die reden werd de vzw/asbl Brussels Beer Capital of the World opgericht. Wij willen de veelzijdige bieraspecten van onze hoofdstad op allerlei manieren promoten en onder de aandacht brengen. Dat kan gaan over een website [www.beercapital.be](http://www.beercapital.be) met als doel de bruisende cafécultuur van Brussel in de spotlights te zetten. Evengoed verdelen we tienduizend bierviltjes in de kroegen van de binnenstad met allerlei bierweetjes over Brussel. Of we delen mooie bierglazen, petjes en t-shirts uit aan bezoekers en Brusselsaars uit allerlei windstreken tijdens het Belgisch EU-voorzitterschap. Ook rondleidingen langs actuele bierplekken en locaties met een biergeschiedenis horen bij ons aanbod. Net zoals we blijven ijveren voor een Belgian Beer Temple waar toeristen alles wat ze over Belgisch bier willen leren (en proeven) te weten komen.

Brussels Beer Capital of the World, een kwestie van goede smaak en van ambitie.



[www.beercapital.be](http://www.beercapital.be)

## Muntpunt

In een stad zo veelzijdig als Brussel, wil Muntpunt een aanspreekpunt en wegwijzer zijn voor alle bezoekers. Meer dan een hedendaagse bibliotheek, willen we een kloppend hart midden in de stad zijn. Daarbij stellen we de beleving van de bezoeker centraal. In het open huis dat we beogen, krijgen ontmoetingen alle kansen dankzij een café, een auditorium, (voor)lees- en zithoeken, en diverse publieksruimtes.

Muntpunt biedt ook onderdak aan een communicatiehuis en informatiecentrum. Je kan bij ons terecht voor informatie over wonen, leven en werken in Brussel. Maar we willen je ook Brussel leren kennen als hoofdstad die heel wat in haar mars heeft. Via een uitgebreid netwerk van Brusselse gidsenverenigingen en een ruim aanbod aan 'doe-het-zelf-wandelingen' zie je eens een andere kant van de stad.

Muntpunt wil bovendien inzetten op zijn rol als facilitator en een samenwerking uitbouwen met alle organisaties waarmee het gemeenschappelijke waarden én eenzelfde passie voor Brussel deelt.

Surf naar [www.uitinbrussel.be](http://www.uitinbrussel.be) voor een heleboel stadswandelingen en ontdek er de nieuwe doe-het-zelf-wandeling in het kader van Tournée Zennerale.



## Cultureel Erfgoedforum Brussel

Erfgoed is een vlag die een rijke lading dekt. Het is een verzamelbegrip en staat voor alles wat we van vorige generaties erven en het bewaren waard vinden. Dat gaat van gebouwen en landschappen, over manuscripten en archeologische vondsten, tot tradities, feesten, liederen, dialecten, en verhalen. In deze publicatie staan de verhalen en relictten van het rijke brouwersverleden van Brussel centraal. Brussel is een erg levendige stad die elke dag van patroon verandert. Ook het erfgoed en hoe men met dit erfgoed omgaat wijzigt elke dag. Om de rijkdom en veelzijdigheid van het Brusselse erfgoed te bewaren en te valoriseren, gaat het Cultureel Erfgoedforum doelbewust samenwerkingsverbanden aan. Want twee weten meer dan één. En als we samenwerken, dan krijgt ons erfgoed meer overlevingskansen.

Het open netwerk van verenigingen, privépersonen en organisaties dat zo ontstaat, doet de verhalen van Brussel 'van onderuit' leven. Tegelijkertijd inspireren de verschillende partners binnen dit Cultureel Erfgoedforum elkaar ook wederzijds. Zo kunnen nieuwe ideeën, initiatieven en projecten rond erfgoed ontstaan.

Zin om de verhalen van onze stad mee te vertellen? Stuur dan gerust een mailtje naar Katrijn Meirlaen ([katrijn.meirlaen@vgc.be](mailto:katrijn.meirlaen@vgc.be)) of bel 02/563 05 43. Dan bekijken we wat we samen kunnen doen.



VLAAMSE  
GEMEENS  
CHAPSCO  
MMISSIE

## Colofon

Tournée Zennerale is een initiatief van het Cultureel Erfgoedforum Brussel (Erfgoedcel Brussel) en Brussels Beer Capital of the World vzw, in samenwerking met Muntpunt.

Auteur: Michaël Bellon

Fotografie: Ivan Put

Vormgeving: Tonk Design – Muriel Crespin

Redactie: Erfgoedcel Brussel

Eindredactie: Michaël Bellon, Katrijn Meirlaen

Druk: Drukkerij Verhoeven

Oplage: 700 exemplaren.

Contactgegevens:

Cultureel Erfgoedforum Brussel

Emile Jacqmainlaan 135

1000 Brussel

T: 02 563 05 43

E: erfgoedcelbrussel@vgc.be

W : www.erfgoedbrussel.be

Verantwoordelijke uitgever : Eric Verrept, Emile Jacqmainlaan 135, 1000 Brussel

Wettelijk depotnummer:

D/2012/7025/22

*Niets uit deze uitgave mag worden verspreid, gebruikt of overgenomen tenzij Erfgoedcel Brussel en auteur Michaël Bellon hiervoor uitdrukkelijk de toestemming hebben verleend.*

*Wij hebben ons best gedaan om het copyright van alle afbeeldingen te bekomen. Eenieder die zich niettemin eigenaar weet van afbeeldingen zonder dat direct of indirect met hem of haar afspraken zijn gemaakt, verzoeken wij contact op te nemen.*

## 1. Het Beursplein

### *Overvelving van de Zenne*

**1A** Auguste Ortsfontein

### *Cafés van de Brusselse biersector*

**1B** Au Suisse

**1C** Falstaff

**1D** Hotel Marriot

**1E** Le Grand Café

**1F** Quick

**1G** Pathé Palace

### *Hertog Jan 1*

**1H** Beursgebouw

**1I** Bruxella 1238

### *Cafés met karakter*

**1J** Cirio

**1K** The Danish Tavern

**1L** Drug's Opera

**1M** La Bécasse,

**1N** A l'Imaige de Nostre Dame

**1O** Au Bon Vieux Temps,

**1P** De Biertempel

**1Q** Toone

## 2 Grote Markt

### *Geschiedenis en stadhuis*

**2A** Grote Markt

**2B** stadhuis

**2C** brouwershuis

**2D** De Koning van Spanje

**2E** La Brouette

**2F** nummer 26-27

**2G** Brouwers van de grote Markt

**2H** Little Delirium

**2I** de Dolle Mol

**2J** Brouwersstraat

## 3. Sint-Hubertusgalerijen

**3A** Mokafé

**3B** Taverne du Passage

**3C** Délices & Caprices

**3D** Mort Subite

## 4. Delirium nabij

**4A** Steak Frit

**4B** Jeanneke Pis

**4C** Delirium café

**4D** 'Les Fromages Langhendries'

**4E** Beer Planet

**4F** Café de l'Opéra

**4G** La Lunette

## 5. Brouckèreplein

**5A** Hotel Métropole

**5B** Coca-Cola

**5C** Philips-gebouw

## 6. Vlaamsesteenweg, Vlaamse cafés

**6A** La Péniche

**6B** 't Kapiteintje

**6C** Le Coq

**6D** Beursschouwburg

**6E** l'Archiduc

**6F** Kafka

**6G** Monk

**6H** café l'Archipel

**6I** De Markten

**6J** Daringman

**6K** Roskam

## 7. Vismarkt en kanaalzone

**7A** Merlo

**7B** Anspachmonument

**7C** 'Au Cheval Marin'

**7D** Au Laboureur

**7E** Jan Baptist van Helmont

**7F** Côté Kanal

**7G** Biermagazijn Verelst

## 8. Belle-Vue

**8A** brouwerij Belle-Vue

**8B** Brussels Event Brewery

## 9. Bloemenhof

**9A** Kaaithaterstudio's

**9B** Zennestraat 17-21

**9C** hoek van de Fabriekstraat en de Papenvest

**9D** 't Spinnekopke

## 10. Sint-Goriksplein

**10A** café Greenwich

**10B** L'Archiduc

**10C** café Kafka

**10D** café Le Coq

**10E** Beursschouwburg

**10F** Le Roi des Belges, Mappa Mondo en Zebra

**10G** Le Lion St.-Géry

## 11. Naar Moeder Lambic

**11A** ACOD gebouw

**11B** Moeder Lambic Fontaines

**11C** Brouwerij Cantillon