



*La BIÈRE
au Féminin*

GUIDE D'IMMERSION





Sur le **Plan de Dégustation** joint, repérez les restaurants, cafés et commerces qui se montrent créatifs et proposent des tapas ou même des glaces à la bière! Visitez-les, goûtez et notez votre avis.



CHERS VISITEURS vous venez d'ouvrir cette brochure. Peut-être est-ce votre première visite à Malines? L'idée que vous allez voir, vivre et goûter pour la première fois ce que vous offre notre ville nous rend légèrement envieux. Car la découverte de tous ces endroits merveilleux, de ces monuments et œuvres d'art qui nous sont familiers, vous attend encore!

Ce guide vous propose un parcours riche en contrastes. Malines est une ville aux multiples facettes, ce qui la rend passionnante. Elle possède de nombreux bâtiments historiques et connaît une longue tradition brassicole, mais elle compte aussi beaucoup de bars tendance. Vous y savourez le silence, même en plein cœur de la ville ou au sommet de la Tour Saint-Rombaut, jusqu'à ce que s'égrènent les notes célestes du carillon, une véritable fête pour les oreilles.

À travers cette brochure pour « La Bière au féminin », Malines veut marier dégustation de bière et élégance. Nous ne voulons pas seulement vous faire découvrir la ville, mais aussi vous la faire goûter. Plongez dans notre passé sur les traces de la bière, remontez à l'époque des deux Marguerite et vivez la ville de vos cinq sens.

Sur le Plan de Dégustation joint, nous avons prévu de la place pour vos impressions personnelles. N'oubliez pas de les noter, vous conserverez ainsi un souvenir tangible de votre rencontre avec notre superbe ville. *Nous vous souhaitons une visite inoubliable à Malines.*

*Björn Siffer,
Échevin du Tourisme*

*Bart Somers,
Bourgmestre*



Table des matières

INTRODUCTION	Sofie Vanrafelghem	4
ÉTAPE 1	Tour Saint-Rombaut	7
ÉTAPE 2	Grote Markt	11
INTERMEZZO	<i>Une bière pour chaque palais</i>	14
ÉTAPE 3	IJzerenleen	17
ÉTAPE 4	Zoutwerf	18
INTERMEZZO	<i>Le brassage des céréales à la bière</i>	20
ÉTAPE 5	Lamot & Vismarkt	22
INTERMEZZO	<i>Accord mets-bière & dégustation de bière</i>	26
ÉTAPE 6	Melaan & De Cellekens	29
ÉTAPE 7	Grand Béguinage & Het Anker	30
INTERMEZZO	<i>Quelques bières de Het Anker à la loupe</i>	34
ÉTAPE 8	Petit Béguinage & Ankerbrug	37
INTERMEZZO	<i>Les quatre ingrédients de la bière</i>	40
EXTENSION 1	Par le Sentier de la Dyle jusqu'au Jardin botanique	42
INTERMEZZO	<i>Une longue vie houblonnée en pleine santé</i>	44
EXTENSION 2	Les palais des Marguerite	46

DANS LA BROCHURE, VOUS REMARQUEREZ RÉGULIÈREMENT CES SYMBOLES :



Nos suggestions pour d'autres activités à Malines.



Petits détails sur la bière, les femmes ou Malines. Ou les trois à la fois.

La bière, une boisson exclusivement masculine? Son histoire est plus féminine que vous ne le pensez. Ce sont d'ailleurs les femmes qui ont commencé à la brasser...



Le premier document mentionnant la bière est une ode à la déesse sumérienne Ninkasi, datant d'il y a 3800 ans. Ses prêtresses célébraient son culte à la bière. Au Moyen Âge, le brassage était une tâche ménagère ordinaire, assurée par les femmes. À Malines, les béguines maniaient déjà le fourquet de brasseur au XIII^e siècle, là où aujourd'hui, la Brasserie Het Anker poursuit leur activité.

Puis est apparue l'idée que boire de la bière – et d'autant plus la brasser – était déplacé pour une femme convenable ! Et les partis-pris sur la bière ou « les femmes et la bière » restent tenaces : « ce n'est pas élégant », « la bière fait grossir plus que le vin », « la bière au café, le vin au restaurant »... Depuis 2012, en compagnie d'autres femmes qui aiment la bière, j'essaie de rétablir la vérité.

Je suis donc heureuse de pouvoir collaborer avec la Ville de Malines. Ici, de fortes femmes ont toujours eu leur place. Et avec ses accueillants cafés et restaurants et ses bières excellentes, la ville est l'endroit idéal pour donner de l'ampleur à notre mouvement « Les Femmes et la Bière ». Bienvenue à Malines, où les hommes et les femmes savourent ensemble des bières délicieuses et une cuisine savoureuse !

Un salut bien houblonné,

Sofie



Sofie Vanrafelghem

sommelière en bière et animatrice
du mouvement « Les Femmes et la Bière »



Tour Saint-Rombaut

Le parcours part symboliquement de la grande statue jaune d'**Opsinjoorke XXL** à côté de la cathédrale Saint-Rombaut. Ce personnage représente l'ivrogne invétéré, le mauvais mari qui rentre tard et dilapide l'argent de la famille. Pour lui punir, il est posé sur un drap et jeté en l'air.

Devant l'hôtel de ville sur la Grote Markt se trouve une version en bronze du personnage. La poupée de bois d'origine date de 1647. On continue à la porter à travers les rues de la ville lors de l'Ommegang et d'autres défilés. Son nom a aussi

inspiré celui d'une bière houblonneuse de la brasserie malinoise Het Anker (L'Ancre), la Hopsinjoor.

Pourquoi appelle-t-on la poupée Opsinjoorke? Elle a reçu ce nom en 1775 quand, lors d'un cortège, elle est tombée du drap dans la foule. Un spectateur anversois a tendu les bras pour s'en protéger, mais il a aussitôt été accusé d'avoir voulu la voler et on l'a rossé. Comme le sobriquet des Anversois est «Sinjoor» et la poupée était tombée sur («op» en néerlandais) un Anversois, le nom était tout trouvé.

→ Montez tout en haut de la Tour Saint-Rombaut, en passant par six chambres de tour, chacune à la fonction particulière. Vous y découvrez une horloge de tour en état de fonctionnement et deux carillons—c'est unique en Europe! Au bout de 538 marches, vous voilà au sommet, où vous attend un superbe **Skywalk**. Par beau temps, vous apercevez même l'Atomium à Bruxelles. Depuis quelques années, la tour accueille des habitants exceptionnels, un couple de faucons pèlerins et leur progéniture.



Entrez dans la **cathédrale Saint-Rombaut** 2 pour y admirer entre autres La Crucifixion d'Antoine Van Dyck. Le plus grand atout de l'église est la Tour Saint-Rombaut. Même si elle n'a jamais été terminée, avec ses 97 mètres de haut elle est le symbole par excellence de Malines.

Il était prévu que la Tour Saint-Rombaut s'élève à 600 pieds de Malines, soit environ 167 mètres. Mais vers 1520 la construction s'est définitivement arrêtée à 97,28 mètres.



ÉTEINDRE LA LUNE

Depuis 2009, Malines a sa propre bière, la Maneblusser. La Brasserie Het Anker brasse cette bière blonde à 5,8%, avec des notes d'agrumes, exclusivement à partir de houblon belge.

«Maneblussers» ou «Éteigneurs de lune» est le sobriquet des Malinois. Voici pourquoi: par une nuit brumeuse de 1687, la lune baigne la Tour Saint-Rombaut d'une lueur diffuse. Un homme sortant d'un café le remarque et crie «Au feu!», on sonne le tocsin et la population accourt pour éteindre l'incendie. Mais avant même que les seaux d'eau n'arrivent à la Tour, la brume se lève, la lune apparaît et la lueur s'éteint. Depuis ce jour-là, on appelle les Malinois les «Éteigneurs de lune».





SAINTS PATRONS

La Cathédrale Saint-Rombaut porte le nom du saint patron de Malines et des Malinois. Le saint patron des brasseurs est Arnoult.

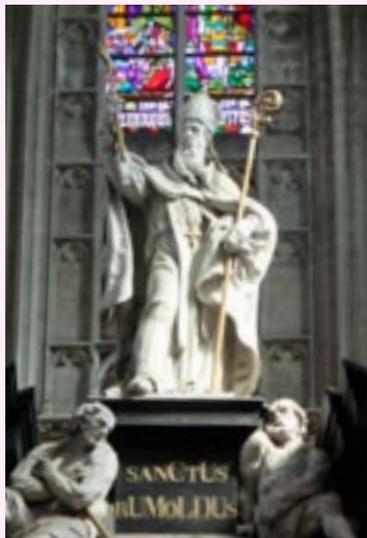
Comparons ces deux saints.

Les Malinois

NOM : saint Rombaut

QUI ? Rombaut—Romuldus, en latin—était un missionnaire irlandais venu à Malines vers l'an 600 pour y prêcher la foi chrétienne.

BON À SAVOIR : Les ossements de saint Rombaut sont portés à travers la ville dans une châsse somptueuse lors de la Procession de Hanswijk. Celle-ci sort chaque année, le dimanche précédant l'Ascension. À l'arrière du chœur de la cathédrale, 25 tableaux retracent la vie du saint.



VS

Les brasseurs

NOM : saint Arnoult

QUI ? Arnoult de Soissons (1040–1087)—Arnoldus—était un chevalier au service du comte de Flandre. Après être entré dans les ordres, il vécut en ermite, puis fut nommé évêque. La légende veut qu'au cours d'une épidémie de peste, qui avait aussi infecté l'eau, il enfonça son bâton dans une cuve de bière. Tous les pestiférés ayant bu de ce brassin furent immédiatement guéris.

BON À SAVOIR : Vous reconnaissez saint Arnoult à son *stuikmand*, servant à filtrer le brassin.





Marguerite d'Autriche
adolescente, vers 1495.

Grote Markt

Après l'indépendance en 1830, la Belgique appela ses citoyens à ériger des statues célébrant le passé glorieux du pays. Anvers opta pour Rubens, Gand pour Artevelde et Tongres pour Ambiorix. Mais Malines fut la seule ville à choisir une femme, **Marguerite d'Autriche** ❶, ancienne gouvernante générale des Pays-Bas.

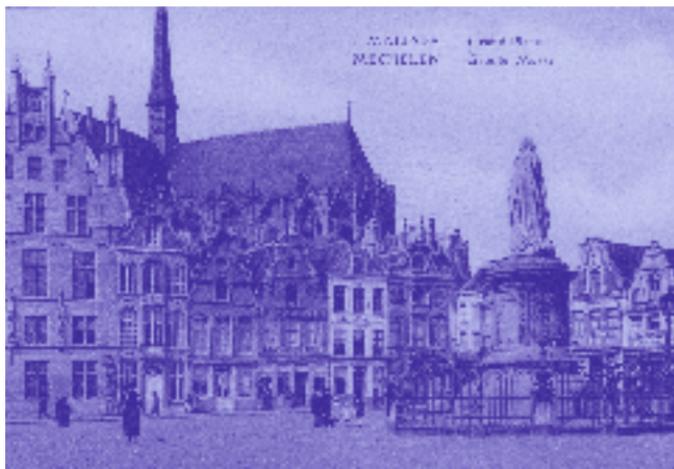
Une forte femme à la barre

Marguerite d'Autriche (1480–1530) était une forte femme. Sa jeunesse fut pourtant peu heureuse. Avant l'âge de 24 ans, elle avait déjà été donnée en mariage à trois reprises. Son premier fiancé avait préféré épouser une autre femme et ses deux maris successifs étaient morts jeunes. Elle décida alors de ne plus

se remarier, mais de se consacrer à l'éducation de son neveu Charles, futur Charles Quint.

En 1507 Charles et sa tante s'installèrent à Malines. Sous Marguerite comme gouvernante générale des Pays-Bas, la ville connut un véritable âge d'or. Elle était une femme intelligente et diplomate, grande mécène des arts. Dans son palais (→ p. 46), elle accueillit de nombreux artistes, musiciens, poètes et humanistes, encourageant ainsi la Renaissance naissante.

Après la mort de Marguerite, la cour de Habsbourg déménagea à Bruxelles et l'âge d'or de Malines prit fin.



La statue de Marguerite d'Autriche, réalisée en 1849, ornait d'abord la Grote Markt, mais pour l'aménagement du parking souterrain en 2006, elle a été déplacée à la Schoenmarkt.



Café Le Pavillon Belge.



Café Glasgow.

De fortes femmes derrière le comptoir

Du haut de son socle, la gouvernante observe l'imposant hôtel de ville à beffroi et l'animation sur la **Grote Markt** 📍. Attardez-vous un moment sur cette place en prenant un verre à l'une des terrasses, pendant que joue le carillon.

Certains cafés ont une longue histoire, dans laquelle bien des femmes ont joué un rôle important. Grote Markt 26: Cette maison était l'auberge **Le Pavillon Belge**, que les Malinois appelaient Chez Marie la Noire, en référence à la statue de Marguerite, peinte en noir à un moment.



« ZWETTE MARIA »

La nuit du samedi 31 mai 1919 au dimanche 1^{er} juin, la statue de Marguerite d'Autriche fut entièrement peinte en noir. On n'a jamais trouvé le coupable; il s'agissait probablement d'une blague d'étudiants. La statue se trouvait toujours à la Grote Markt, pas loin de l'auberge Le Pavillon Belge. On dit que le sobriquet «Zwette Margriet»—«Marguerite la Noire»—aurait inspiré celui de la patronne de ce café, «Zwette Maria».



Charles Quint.

Grote Markt 12: De son nom officiel **Café Glasgow**, ce café s'appelle Bij Torke Lemberechts selon les néons sur la façade. Mais les clients disent Chez Jeannine... Jeannine est la belle-fille d'un joueur légendaire du FC Malinois, Victor (Torreke) Lemberechts; elle a repris avec son mari le café de l'ancien joueur de football.

Charles Quint était un client fidèle de la **Brasserie Den Beer** (Grote Markt 32-33). À son époque, l'auberge s'appelait In Den Engel (À l'Ange). On dit qu'un jour, Charles Quint rentra d'un voyage

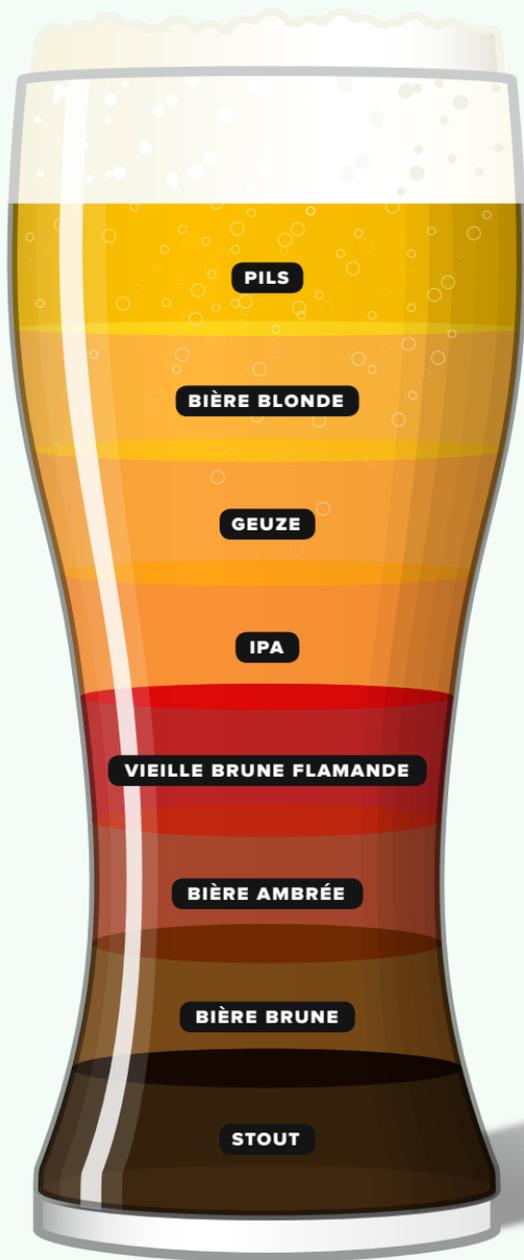


Brasserie Den Beer.

de plusieurs semaines, couvert de sueur et de poussière. La patronne, qu'on appelait Kwade Bet (Bet la Méchante) ne le reconnut pas. Lorsque l'empereur demanda à passer la nuit à l'auberge dans des draps de soie, et à déguster un bon plat de gibier, elle répondit qu'il n'aurait qu'une paille et une portion de potée. Le lendemain, Charles revint en grand appareil et réprimanda l'aubergiste. «Dorénavant», dit-il, «l'auberge ne s'appellera plus In Den Engel, mais Den Beer – l'Ours.» Aujourd'hui, l'ours orne toujours la façade.



Une bière pour chaque palais



PILS OU PILSNER

Le style de bière le plus connu dans le monde, élaboré au XIX^e siècle dans la ville tchèque de Pilsen. Bière de fermentation basse, dorée, relativement peu alcoolisée: de 4,5 à 5,2%.

Exemples: Jupiler, Stella Artois, Maes, Cristal

BIÈRE BLONDE

Nom commun de nombreuses bières jaune d'or, telles que des bières d'abbaye et la triple.

Exemples: Grimbergen Blonde, Westmalle Triple, Maneblusser

GUEUZE

Assemblage de lambics jeunes et arrivés à maturité; fermentation secondaire, parfois pendant plusieurs années. Typique du Pajottenland et de la vallée de la Senne.

Pour les amateurs d'un goût acidulé complexe dégageant une odeur sulfureuse.

Exemples: Oud-Beersel, 3 Fonteinen, Boon

IPA

IPA ou India Pale Ale. Destinée à l'origine à l'exportation en Inde, elle contient plus de houblon afin de favoriser la conservation pendant le long voyage en bateau. Des brasseries contemporaines ont redécouvert ce style. Actuellement, la haute dose de houblon ne sert qu'à lui donner son amertume.

Exemples: Vedett IPA, Gouden Carolus Hopsinjoor, Triest IPA

VIÈLE BRUNE FLAMANDE

L'un des styles belges les plus anciens. Robe rouge brun. La bière vieillit en fûts de chêne. La maturation produit le goût caractéristique, acidulé et rafraîchissant.

Exemples: Rodenbach, Vanderghinste Oud Bruin, Petrus Oud Bruin, Liefmans Goudenband

BIÈRE AMBRÉE

La couleur est obtenue par le dosage judicieux de malts torréfiés, ce qui ajoute souvent des notes caramélisées à sa saveur.

Exemples: Bolleke De Koninck, Gouden Carolus Ambrio, Palm

BIÈRE BRUNE

Nom commun d'un grand nombre de bières brun foncé de fermentation haute, en général plus alcoolisées. La couleur brune est due aux malts torréfiés utilisés. Du sucre candi liquide est parfois ajouté en cours de brassage.

Exemples: Westmalle Double, Sint-Bernardus Abt 12, Westvleteren 12, Rochefort, Gouden Carolus Classic, Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw

STOUT

Bière allant du brun foncé au noir, à la mousse épaisse et crémeuse. Habituellement plutôt amère par l'utilisation de l'orge torréfié. Notes de chocolat, de café et de réglisse.

Exemples: Guinness, Oesterstout, Kempisch Vuur Haverstout, Stout Mokke



Les fontaines à tête de poisson, avec à l'arrière la Maison échevinale, une œuvre de Jean-Paul Laenen.

IJzerenleen

Vous arrivez sur l'**IJzerenleen** ❸ par la ruelle à côté de la Maison échevinale, l'un des hôtels de ville les plus anciens du pays; autrefois y étaient conservés les privilèges et le trésor de Malines.

Ici, vous marchez sur l'eau! En effet, l'IJzerenleen était l'un des nombreux ruisseaux sillonnant la ville, un cours d'eau par lequel étaient transportés les matières premières et les marchandises – dont la bière. Il se jetait dans la Dyle. De nombreux ruisseaux ont plus tard été comblés ou voutés, dont celui-ci et le Melaan (→ p. 29).

Selon bon nombre d'habitants de la ville, l'IJzerenleen est l'équivalent malinois des Champs-Élysées! Il y a moins de voitures, mais les façades sont imposantes et les commerces florissants. Les façades de style xv^e, xvi^e et xvii^e ne sont pas d'origine, mais ont été reconstruites à l'identique après leur destruction pendant la Première Guerre mondiale. Le nom de la rue est dérivé des rampes («leuning» ou «leen») de fer («ijzer»), qui ont été conservées.

Quatre petites fontaines à tête de poisson rappellent qu'ici se tenait le marché aux poissons du xiii^e siècle à environ 1530, quand il fut déplacé vers l'actuelle Vismarkt à la demande de Marguerite d'Autriche, qui n'appréciait pas ses fortes odeurs. Le déménagement n'eut toutefois lieu qu'après sa mort.



LEEN PATAT

Dans l'une des ruelles autour de l'IJzerenleen habitait Leen Patat, vendeuse de pommes de terre au marché. Un jour, excédée par les beuveries incessantes de son mari, elle attrapa un poids de sa balance et lui administra une bonne calotte – ou «patate» en dialecte local. L'homme, la tête enfoncée, tomba raide mort. La marchande fut arrêtée et jugée. À son procès, toute la rue vint témoigner que Leen Patat avait agi par légitime défense. La femme fut acquittée.

Zoutwerf

Après le pont Grootbrug, prenez à gauche sur le Zoutwerf (Quai au Sel).

Vous remarquez immédiatement les maisons **De Zalm, De Steur et De Waag** ● L'opulente De Zalm (Le Saumon), de style Renaissance, était la maison corporative des poissonniers. Cette corporation était tellement riche qu'elle put commander à Rubens La Pêche miraculeuse, un tableau conservé à l'église Notre-Dame-au-delà-de-la-Dyle. De Steur (L'Esturgeon) était un entrepôt au xvi^e siècle, et c'est à De Waag (Le Poids public) qu'on pesait entre autres le sel.

Sur l'autre rive de la Dyle s'élevaient autrefois de toutes petites maisons où des familles très nombreuses s'entassaient sur 16 m². Ici vivaient et travaillaient *les tresseuses de paille* confectionnant pour quelques sous les assises des célèbres chaises malinoises.

De la bière pour tous!

Dans les villes l'eau était souvent polluée, source de maladies et d'épidémies. La bière était une boisson plus sûre, car pour la brasser l'eau était chauffée et filtrée. Pour le peuple, boire de la bière

In den Grooten Zalm (Au Grand Saumon), l'ancienne maison corporative des poissonniers.





Deux femmes tressent l'assise d'une chaise de bois typique de style malinois. Entre 1880 et 1930, Malines était la capitale belge du meuble.

du matin au soir était parfaitement naturel. Certains ouvriers étaient même partiellement payés en bière. Ce breuvage était cependant beaucoup moins fort que de nos jours – il est comparable à notre bière de table. La bière plus forte et meilleure était réservée à la noblesse et à la bourgeoisie.

Pendant des siècles, la brasserie était *un métier de femmes*. Au Moyen Âge, brasser était une tâche ménagère comme la lessive ou la cuisine. Au fil du temps sont apparues de petites brasseries commerciales, mettant leur bière en vente. Au 3 de ce quai se trouvait au XIX^e siècle la **Brasserie Drie Koningen** (Rois Mages) de la Veuve Scheppers. Cette dame appartenait à une dynastie de brasseurs gérant un véritable empire brassicole à Malines. Elle dirigea l'entreprise pendant des



Le Château de Tivoli était la maison de campagne de la famille de brasseurs Scheppers.

années après la mort de son mari, comme le fit la Veuve Clicquot en France pour le champagne.

Le brassage des céréales à la BIÈRE

1 CONCASSAGE

C'est la mouture de l'orge et autres céréales maltés, afin que l'amidon puisse se libérer.

2 EMPÂTAGE

De l'eau chaude est injectée dans le malt concassé. La maïsche obtenue est chauffée par paliers de températures différentes. L'amidon est ainsi converti en sucres fermentables et non fermentables.

3 FILTRAGE

Le liquide sucré—le moût—est séparé des débris—les drêches. Ces dernières peuvent servir d'aliments pour le bétail.

4 ÉBULLITION

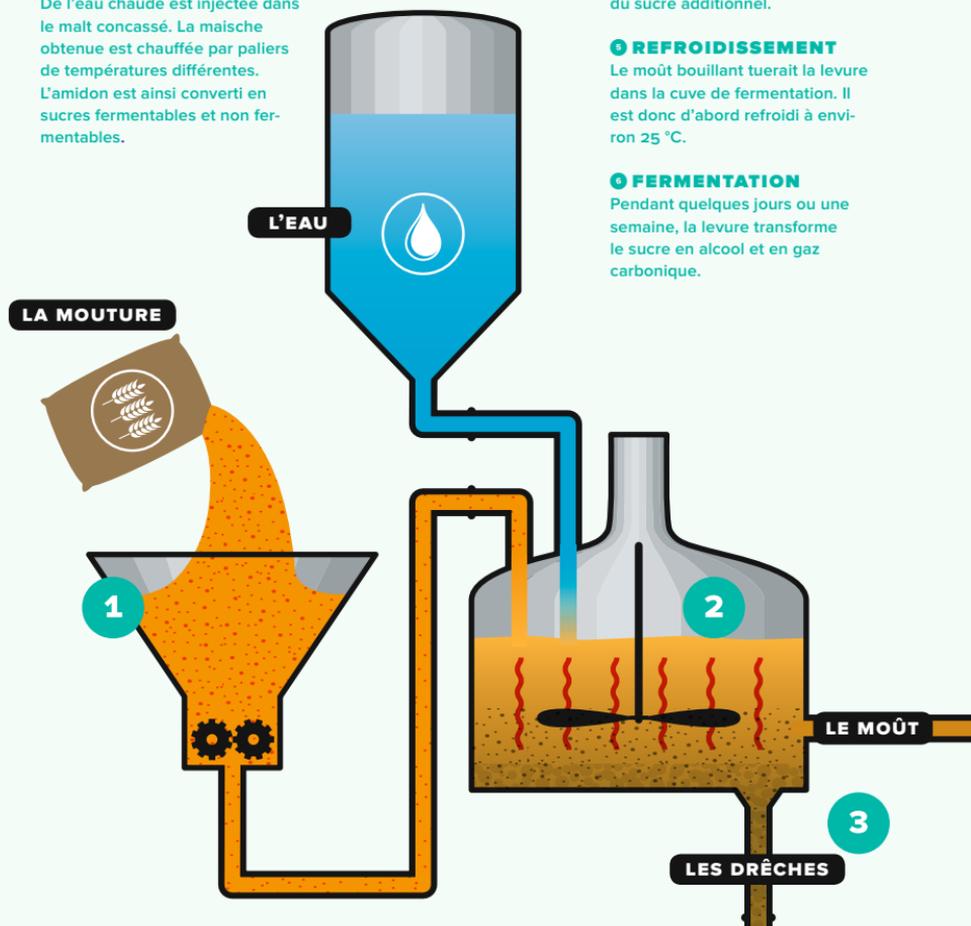
L'ébullition, qui dure environ une heure et demie, rend le moût stérile. Lors de cette étape sont ajoutés le houblon et d'autres ingrédients comme les épices et du sucre additionnel.

5 REFROIDISSEMENT

Le moût bouillant tueait la levure dans la cuve de fermentation. Il est donc d'abord refroidi à environ 25 °C.

6 FERMENTATION

Pendant quelques jours ou une semaine, la levure transforme le sucre en alcool et en gaz carbonique.



TEMPÉRATURES OPTIMALES

4–5°C	pils
8–12°C	bières blondes ou ambrées de fermentation haute
12–14°C	bières foncées de fermentation haute lambic et gueuze

④ GARDE

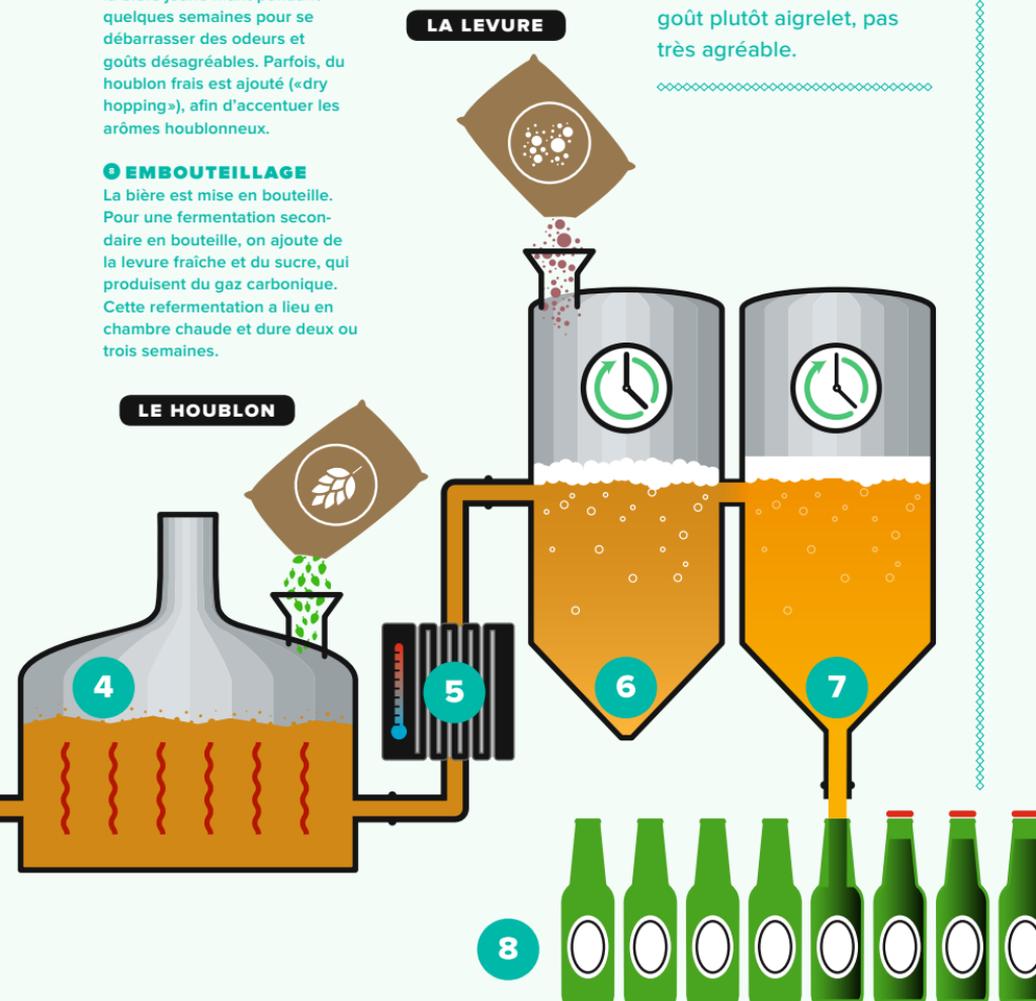
Après la fermentation principale, la bière jeune mûrit pendant quelques semaines pour se débarrasser des odeurs et goûts désagréables. Parfois, du houblon frais est ajouté («dry hopping»), afin d'accroître les arômes houblonneux.

⑤ EMBOUTEILLAGE

La bière est mise en bouteille. Pour une fermentation secondaire en bouteille, on ajoute de la levure fraîche et du sucre, qui produisent du gaz carbonique. Cette refermentation a lieu en chambre chaude et dure deux ou trois semaines.

À LA BONNE TEMPÉRATURE

La bière ne doit pas être servie trop froide, ni trop chaude. Si elle est trop froide, elle ne libère pas ses arômes et ses odeurs caractéristiques, trop chaude elle perd sa nature rafraîchissante et prend un goût plutôt aigrelet, pas très agréable.



Lamot & Dismarkt

Retournez au pont. À côté de l'ancien Poste de péage, vous voyez la maison **De Sterre** ⑨ (L'Étoile). C'était une forteresse et prison, jusqu'à ce que les brasseurs en fassent leur maison corporative en 1485.

Un peu plus loin, au numéro 20 de la Guldenstraat, se dressait la **maison de maître de la famille de brasseurs Lamot** ⑩.

«Lamot rend sot, Krüger encore plus tôt»

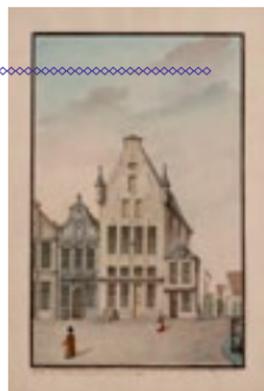
dicton de soldats casernés à Malines.
Krüger était une brasserie d'Eeklo

Vous avez vu le nom de la rue? Vous êtes dans la *Van Beethovenstraat*. En effet, Ludwig van Beethoven (1770–1827) avait des ancêtres malinois. Une plaque commémorative derrière les vitres du Novotel, ainsi que la statue un peu plus loin, rappellent que ses grands-parents ont longtemps habité ici.

À l'angle de la Zwaanstraatje, vous voyez la jolie façade de bois et l'enseigne de la maison **In de Pekton** ⑪ (Au Baril à goudron). Aux XIII^e et XIV^e siècles, Malines était une ville portuaire prospère.

L'intérieur d'origine
du café In de Pekton.





La maison De Sterre.

La Brasserie Lamot, avec à l'arrière l'ancien café In de Pekton.

C'est ici que les marins venaient acheter le goudron pour poiser la coque de leur navire. La maison a longtemps abrité un café très connu. Car qui dit activités portuaires, dit nombreuses auberges: à une époque, la ville en comptait plus de 800! Au XVI^e siècle, il y en avait déjà 65 rien que sur les rives de la Dyle.

Vous traversez ici ce qu'était le cœur de la **Brasserie Lamot** 🍺, en activité de 1858 à 1994. Ses cuves ont d'ailleurs été conservées. À un moment, Lamot était la quatrième plus grande brasserie de Belgique;

elle occupait tout un quartier. Parmi ses bières, mentionnons la Pilsor Lamot, l'Export Lamot et la Maibock. Plus tard, elle a également produit la limonade Colibri. Une partie des bâtiments a été sauvée de la démolition; depuis 2005 y sont installés un café-restaurant et un Centre de Congrès et du Patrimoine où l'histoire et la modernité se rencontrent.



Envie d'une promenade au fil de l'eau et dans la verdure? Suivez le Sentier de la Dyle et explorez le Jardin botanique. ➔ p. 42



La Vismarkt, animée du matin
jusque tard dans la nuit.

La **Vismarkt** ⁴² et la Nauwstraat sont le domaine des noctambules: cafés à l'ambiance bon-enfant, bars tendance et restaurants à la mode... de qui passer une excellente soirée.



BIÈRE SUR VIN EST VENIN...

Au Moyen Âge, ce que quelqu'un buvait habituellement révélait sa position sociale: les riches buvaient du vin, les gens du peuple de la bière. Les dictons «Bière sur vin est venin» et «Vin sur bière est belle manière» n'auraient donc rien à voir avec l'ordre dans lequel il est conseillé de consommer ces boissons.



Ce bas-relief sur la façade de la maison De Duiveltjes évoque la parabole du Fils prodigue.

Haverwerf 📍

Avant de retraverser la Dyle, remarquez **les trois maisons** près du pont, d'anciennes auberges des XVI^e et XVII^e siècles. À l'angle se trouve Het Paradijske (Le petit Paradis). Au-dessus des fenêtres sont représentés en relief « Le Paradis terrestre » et « L'arbre du bien et du mal ». Au centre, dotée de l'une des plus belles façades de bois du pays, se dresse De Duiveltjes (Les Diablotins), référence aux petits diables servant de piliers. L'ancien nom est De Verloren Zoon (Le Fils prodigue) ; la parabole de l'homme qui dépense toute sa fortune et finit à la porcherie est représentée au-dessus de la porte d'entrée. La maison de gauche, Sint-Jozef, est ornée d'un relief de saint Joseph portant l'Enfant Jésus.



De gauche à droite: Huis Sint-Jozef, De Duiveltjes et Het Paradijske.



LA BIÈRE NE FAIT PAS GROSSIR

Selon une opinion très répandue, le vin serait moins calorique que la bière. Sofie Vanrafelghem nous apprend que ce n'est pas vrai: «Le pourcentage alcoolique du vin se situe habituellement entre 12 et 14%, nettement plus que la plupart des bières. Avec la teneur en alcool augmente le degré calorique. Si vous buvez autant de bière que de vin, vous absorbez moins d'alcool, donc moins de calories.»

Accord mets-bière & dégustation de bière

Pour chaque plat – même les desserts – il y a une bière qui s'y marie parfaitement. Mais comment la choisir ? La sommelière en bière Sofie Vanrafelghem vous conseille.

«L'accord mets et bière est comme un mariage réussi. On associe deux éléments soit semblables, soit opposés. On recherche des nuances de saveur communes à la bière et au plat, et on les laisse se compléter. Un dessert

sucré comme la mousse au chocolat blanc se marie bien avec une bière encore plus sucrée, comme une Kriek. À cause de la douceur dominante du dessert, la bière semble plus fraîche. Ou choisissez des saveurs qui se heurtent, pour que le mariage fasse des étincelles et offre des sensations surprenantes à vos papilles gustatives. Il existe bien des règles, mais le principal, c'est de goûter et d'oser combiner.»



LE VERRE ADAPTÉ

«Un aspect typique de notre culture de la bière est le verre adapté à chaque bière, un concept apparu au XVII^e siècle. C'est une jolie tradition qu'il ne faut certainement pas abandonner, mais sachez que le verre spécifique n'est pas indispensable à une dégustation réussie», affirme Sofie. «Moi, j'aime goûter la bière dans un verre élégant, comme un verre à vin. L'expérience est différente, plus raffinée et plus savoureuse.»



Des cafés et restaurants malinois proposent des combinaisons surprenantes de bière et de plats. Mais bon nombre de commerçants se montrent tout aussi inventifs et font, par exemple, du pain ou des chocolats à base de bière de Malines! Sur le **Plan de Dégustation** joint, il y a assez de place pour noter vos expériences et découvrir dans l'univers de la bière!



LE COL DE MOUSSE PARFAIT

«Un beau col de mousse reste en place environ 3 minutes. Une fine couche de mousse recouvre ensuite la bière jusqu'à ce que le verre soit vide (15-20 minutes).»



Les statues dansantes de Mariette Teugels dans le jardin intérieur de De Cellekens.

Melaan & De Cellekens

À divers endroits de la ville, vous pouvez vous imaginer comment elle se présentait à l'époque où les ruisseaux la traversaient. Le **Melaan** 14 était le plus grand de ces cours d'eau ; depuis 2007, cette section a été rouverte.

Vous passez devant le Scheppers-instituut, une grande école fondamentale et secondaire, fondée par Monseigneur Victor Scheppers (1802–1877). L'évêque appartenait, lui aussi, à la grande famille de brasseurs malinoise (→ p. 19).

Vous avez remarqué ce que font les fontaines ? Leurs jets rythmiques suivent tous vos mouvements. Ce Piano à Eau a été conçu pour

encourager les enfants à bouger, mais nous sommes persuadés que les adultes l'apprécient tout autant !

De Cellekens 15 était au XIX^e siècle une Maison-Dieu accueillant des femmes seules dans le besoin. Elles y disposaient d'une « cellule » (d'où le nom), deux petites pièces meublées d'un lit, d'une armoire, d'une chaise et d'une table. Regardez à travers le portail : dans le beau jardin intérieur vous voyez danser cinq statues de l'artiste Mariette Teugels, qui a restauré les bâtiments et y a installé sa maison, atelier et un espace d'exposition.

L'église Sainte-Catherine 16 est l'une des huit églises historiques de Malines. La fenêtre en rosace, à droite, évoque la légende de la martyre Catherine d'Alexandrie, une chrétienne très croyante. Ayant refusé d'abjurer sa foi, elle fut mise au supplice sur une roue hérissée de lames acérées. Mais au lieu de tuer Catherine, la roue se brisa, touchée par la foudre. Les tableaux et sculptures représentent donc toujours la sainte avec la roue. On appelle aussi « roue de Sainte-Catherine » la lésion circulaire d'une maladie de la peau.



BRASSERIES DISPARUES

Entre le Melaan et la Katelijnestraat, vous passez par l'A.B.-straat. C'est un nom bien étrange, n'est-ce pas ? Il fait référence à la **Brasserie A.B.**, aujourd'hui disparue. D'autres rues—Hertshoornstraat, Zwaanstraatje, Sleutelstraatje—portent aussi des noms d'anciennes brasseries malinoises. Het Anker est l'unique brasserie encore en activité en ville.

Grand Bèguinage & Het Anker

Dès que vous entrez dans la Moreelstraat, vous respirez la sérénité et le charme du **Grand Bèguinage** 17 (Groot Begijnhof).

Imaginez-vous la vie dans cette petite «ville dans la ville»; les béguines avaient leurs propres four à pain, hôpital, église... et brasserie.

En 1872, la famille Van Breedam fonda dans l'actuelle Guido Gezellelaan une brasserie moderne, **Het Anker** 18, équipée de machines à vapeur. Au xx^e siècle, le complexe fut agrandi en y incorporant l'ancienne brasserie des béguines. Het Anker, la dernière brasserie en activité à Malines, est dirigée par la cinquième génération de la famille fondatrice.

Quand le portail dans la Krankenstraat est ouvert, la cour intérieure de la brasserie s'offre aux regards. Ce portail était autrefois l'entrée principale de l'hôpital des béguines, la «krankenhuis» ou «maison des malades». Comme l'eau n'était pas potable à l'époque, la bière brassée par les béguines leur assurait une bonne santé.

De la bière au whisky

À la ferme familiale du xvii^e siècle à Blaasveld, Het Anker fabrique depuis 2010 son propre whisky, le Gouden Carolus Single Malt. C'est à partir du moût de la Gouden Carolus Tripel qu'est distillé cet alcool.

*« L'ivrogne sur un tonneau,
le moine sur une nonne,
le prêtre sur une béguine,
tout le monde trouve son
plaisir »*

vieux dicton malinois



Claire Leclef

UNE FEMME REMARQUABLE
DERRIÈRE UN GRAND HOMME



Optez pour une visite guidée de la brasserie et écoutez le récit de cinq siècles d'activité brassicole au Grand Béguinage. Réservez sur www.hetanker.be

L'odeur douceâtre omniprésente, le tintement des cuves de cuivre, l'animation au café... De ses cinq sens, Claire Leclef fait tous les jours l'expérience de la vie dans une brasserie. Car le propriétaire Charles Leclef et son épouse habitent sur le site même de la Brasserie Het Anker.

« Vivre ici est pour moi un privilège. Je suis entourée de beaux bâtiments, j'aime le contact avec les collaborateurs et l'odeur typique du moût (le liquide sucré obtenu par l'ébouillantage des céréales et de l'eau – NDR) me plaît. Et pour mon mari, c'est bien pratique: il n'est jamais pris dans les embouteillages. »

Elle a eu envie de mettre la main à la pâte. « En 2005 a eu lieu la manifestation culturelle "Malines, une ville aux mains des femmes", l'occasion idéale de prendre temporairement le contrôle de la brasserie. J'ai commencé mon apprentissage en compagnie d'Arabel, la femme de l'un de nos brasseurs. Nous avons participé plusieurs fois au brassage à 6 heures du matin pour découvrir les trucs et astuces. » Le résultat était la Margriet, une bière à 6,5%, pas trop forte. « Nous lui avons donné une touche féminine en utilisant des fleurs séchées. »

« J'ai atterri dans l'univers de la bière en me mariant. Je suis très fière d'être la femme de Charles Leclef. C'est grâce à son énergie inépuisable que la brasserie a atteint son niveau actuel. Mais ne dit-on pas que derrière chaque grand homme se tient une grande femme? » (rires)

La Brasserie Het Anker
depuis la Hoviusstraat.





L'église du Béguinage, avec le relief «Dieu le Père» de Lucas Faydherbe.



PATRIMOINE MONDIAL

Le Grand Béguinage est inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Sur son site Web se lit ceci: «Les béguinages constituent un témoignage exceptionnel de la tradition des béguines qui s'est développée dans le nord-ouest de l'Europe au Moyen Âge.». Les quatre autres mentions malinoises:

- ★ la **Tour Saint-Rombaut**
- ★ le **beffroi** de l'hôtel de ville
- ★ les **géants** de Malines
- ★ la culture du **carillon** à Malines

Les béguines

Il y a eu des béguines à Malines depuis le XIII^e siècle. Les premiers béguinages datent de l'époque des croisades. Comme de nombreux hommes partaient sans jamais revenir, le nombre de veuves et de femmes célibataires incapables de trouver un mari se multiplia.

Les femmes qui ne pouvaient ou ne voulaient pas se retirer au couvent, se réunirent en collectivités autonomes. Leur existence était pieuse, sobre et chaste, mais contrairement aux religieuses, elle ne prononçaient pas de vœux éternels.



Les deux dernières béguines
du Grand Béguinage.



PAS SI PIEUSES, APRÈS TOUT...

En 1467, le duc Charles le Téméraire visita Malines. À cette occasion, il dispensa les béguines des taxes et impôts sur la bière brassée pour leur propre consommation. Mais les béguines osaient parfois se montrer peu pieuses en vendant leur bière sous le manteau. En 1761 fut promulguée une ordonnance imposant une amende de 25 florins à toute béguine vendant de la bière à des personnes étrangères au béguinage.

Certaines béguines fortunées, souvent nobles, faisaient construire ou achetaient leur propre maison à l'intérieur du béguinage. Les béguines moins aisées louaient une chambre chez ces propriétaires et tenaient leur maison en échange. Les béguines pauvres vivaient dans un « convent », un logement collectif.

La dernière béguine malinoise disparut avec le décès de Soeur Mélanie en 1993.

Tenue habituelle des
béguines du Grand
Béguinage vers 1790.



Quelques bières de *Het Anker* à la loupe



GOUDEN CAROLUS CLASSIC

rubis foncé

8,5% vol.

•
Ce produit régional reconnu a pour origine la Grande Bière de l'Empereur, le meilleur breuvage réservé à Charles Quint. Le nom désigne la monnaie d'or de l'époque.

Des chroniques anciennes nous apprennent que cette bière était surtout bue lors de la chasse au renard, car « elle rendait fougueux tant les cavaliers que les montures et les poussait au galop ». Primée plusieurs fois aux World Beer Awards.

SOFIE CONSEILLE CETTE BIÈRE AVEC :

- un fromage bleu crémeux
- les viandes fumées ou séchées
- les carbonnades flamandes
- un moelleux de chocolat noir



GOUDEN CAROLUS AMBRIO

ambre clair

8% vol.

•
La Gouden Carolus Ambrio est toujours brassée selon la recette séculaire de la Mechelschen Bruynen, la Brune de Malines, datant de 1421. Elle est légèrement plus forte et un peu plus finement houblonnée que l'original.

SOFIE CONSEILLE CETTE BIÈRE AVEC :

- un fromage vieux de type Gouda
- un carpaccio de bœuf
- un suprême de volaille aux champignons des bois
- une tartiflette
- un pudding de pain sec
- une tarte au flan

AVEC DES
CONSEILS DE SOFIE
VANRAPELGHEM
POUR LES
ACCORDS
METS-BIÈRE !



GOUDEN CAROLUS CUVÉE VAN DE KEIZER BLAUW

rubis profond
11% vol.

•

Cette bière n'est brassée qu'une fois par an, le 24 février, jour de naissance de Charles Quint. C'est une version spéciale de la Gouden Carolus Classic, plus alcoolisée et épicée d'un mélange secret.

SOFIE CONSEILLE CETTE BIÈRE AVEC :

- un fromage bleu, Stilton ou Roquefort
- un ragoût de cerf
- une crème brûlée
- les poires cuites à la glace au spéculoos
- cette bière est parfaite comme digestif



GOUDEN CAROLUS TRIPEL

blond doré
9% vol.

•

Cette bière fut élaborée en 1491 à l'intention des Chevaliers de la Toison d'Or. Elle s'adresse aux amateurs d'un breuvage plus fort, quelque peu épicé, mais très rafraîchissant, aux notes étonnantes de camomille et de zeste d'oranges amères. La Gouden Carolus Tripel a été élue meilleure triple au monde aux World Beer Awards en 2012 !

SOFIE CONSEILLE CETTE BIÈRE AVEC :

- le fromage Keiems Bloempje et les fromages à croûte lavée: Li P'tit Rossê, Vieux Pané, Maroilles doux
- les gambas grillées à la salsa de mangues
- les asperges à la flamande
- un crumble aux pommes



Chaque samedi à 10h30 est organisée une visite guidée de la Manufacture.

Une collaboratrice de la Manufacture royale De Wit fait une démonstration de tissage.

Petit Béguinage & Ankerbrug

Flânez du Grand Béguinage au Petit Béguinage (Klein Begijnhof). Sur l'ancienne herberie, où les béguines faisaient blanchir les draps et tondaient les moutons, se dresse une statue aux courbes féminines, **Hanches larges** 49 de Frans Walravens.

Trois béguinages

Les béguines ont résidé à plusieurs endroits au cours de l'histoire. Les premières ont fondé le Petit Béguinage au XIII^e siècle, mais moins d'un siècle plus tard il était déjà devenu trop exigu. Les béguines âgées et malades y sont restées, tandis que les autres ont déménagé en dehors des remparts. Vers 1560, ce nouveau béguinage a été détruit et les béguines sont revenues en ville. Elles y ont acheté des maisons existantes et en ont fait construire d'autres; ainsi est né le Grand Béguinage. À une époque, Malines comptait même 1800 béguines!

Envie de vous reposer? Le jardin de la **Maison des Entrepreneurs Oh!** 20 est une oasis verte, traversée par le ruisseau Duivelsvlietje ou Hellevlietje.

La Manufacture royale De Wit 21 dans la Schoutetstraat est un atelier de restauration de tapisseries mondialement célèbre. La restauration de telles œuvres d'art réclame beaucoup de patience et d'amour. La Manufacture possède aussi une collection prestigieuse de tapisseries anciennes et modernes. Le bâtiment du xv^e siècle où elle s'est installée est l'ancien Refuge de l'abbaye de Tongerlo. Le jardin intérieur a été planté de végétaux représentés sur des tapisseries du xvi^e siècle.



Ainsi s'habillaient les béguines du Petit Béguinage vers 1790.

Begynnes van't Kleyn-hof.



Le couvent de Béthanie en 1784. À l'arrière-plan se voient les tours de l'église Saint-Jean et du Refuge de l'abbaye de Saint-Trond.

Au 4-6 de cette rue, vous voyez au-dessus de la porte de l'ancien couvent de Béthanie l'enseigne de la **Brasserie De Posthoorn** 23 (Le Cor de Chasse), qui l'occupait au XIX^e siècle.

L'un des endroits les plus photogéniques de Malines est **Het Groen Waterke** 24 (La Petite Eau verte), qui tire son nom des lentilles d'eau recouvrant le ruisseau. Cette partie du Melaan n'a jamais été comblée. La tour est celle du Refuge de l'abbaye de Saint-Trond. Détail intéressant: elle contient des pots à étourneaux, où ces oiseaux faisaient leur nid; on s'emparait ensuite de leurs oisillons pour les cuisiner...

L'endroit est aussi symbolique, car les origines de la Brasserie Het Anker s'y situent: Jan uit den Anker habitait tout près du pont Ankerbrug. Un document datant de 1369 confirme qu'il payait l'impôt sur la fabrication de la

bière. Il est donc le brasseur le plus ancien attesté en ville. Sa Brune de Malines était tellement appréciée de la noblesse que Charles Quint en emportait une réserve en partant en campagne.

Het Groen Waterke depuis le pont Ankerbrug.





Les Soucis domestiques de Rik Wouters au Cimetière Saint-Rombaut réaménagé.



RIK WOUTERS ET LES FEMMES

Rik Wouters (1882–1916) est l'un des peintres et sculpteurs préférés des amateurs d'art belges. Sa carrière artistique s'est surtout déroulée à Bruxelles, Anvers et Amsterdam, mais il est toujours resté très lié à Malines, sa ville natale.

Même s'il est mort à 33 ans, Rik Wouters a laissé un œuvre impressionnant, avec comme figure de proue sa femme Nel, son grand amour. Elle a dominé la vie du peintre et l'a profondément inspiré. Au Cimetière Saint-Rombaut, vous pouvez voir la sculpture de Wouters Les Soucis domestiques, bien évidemment avec Nel comme modèle; c'est l'une de ses œuvres les plus connues, à côté de La Vierge folle.



Vous avez assez marché? Alors longez les Soucis domestiques et retournez à la cathédrale et la Grote Markt.



Il vous reste de l'énergie? Faites une promenade en boucle additionnelle de 1 km, qui passe devant les palais de Marguerite d'Autriche et de Marguerite d'York.



LES QUATRE INGRÉDIENTS DE LA BIÈRE

La base...

L'assemblage de quatre ingrédients seulement produit des milliers de bières surprenantes.

1. L'EAU

- C'est la base de la bière : elle la compose à 90%

2. LES CÉRÉALES

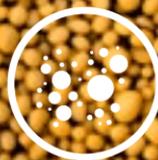
- Elles fournissent la saveur et la couleur, ainsi que l'amidon nécessaire à la fermentation
- À côté de l'orge et du blé sont parfois utilisées d'autres céréales comme l'avoine et l'épeautre
- d'Abord, les céréales passent par la malterie. Sous l'influence de la chaleur, elles y germent, puis elles sont séchées. Les enzymes présentes dans la graine, capables de convertir l'amidon en sucres pendant le brassage, peuvent ainsi devenir actives.

3. LE HOUBLON

- Nom latin : *Humulus lupulus*
- Donne l'arôme et assure la conservation
- Large gamme d'arômes : agrumes (par ex. Citra), fruit de la passion (par ex. Simcoe)...

4. LA LEVURE

- Micro-organisme unicellulaire convertissant les sucres en alcool et en gaz carbonique
 - Apporte aussi des arômes, par exemple de banane ou de clou de girofle
- *Divers types de levure:*
- **Saccharomyces cerevisiae** est la « norme » pour les bières de fermentation haute et fonctionne à température élevée (21–25 °C)
 - **Saccharomyces carlsbergensis** s'utilise pour la fermentation basse (pils) et fonctionne à température plus modérée (5–10 °C)
 - **Brettanomyces lambicus** et **bruxellensis** sont deux souches importantes intervenant lors de la fermentation spontanée (lambic, gueuze)



...et également

Les épices

- La coriandre, par exemple dans la Karmeliet Triple
- Le zeste d'oranges amères, par exemple dans les bières blanches
- Le myrte des marais, par exemple dans la Gageleer
- La cannelle, l'anis étoilé, la cardamome, le clou de girofle, le cacao dans les bières (de Noël) fortes, sucrées, foncées
- Les arômes plus inattendus : vanille, gingembre, thym, romarin, baies de genévrier, feuilles ou baies de laurier, ail, poivre...

Les Fruits

- Frais ou congelés, jus ou sirop
- Pour les bières fruitées, surtout des cerises et des framboises
- La base de ces bières est une bière acidulée comme la blanche ou le lambic



LE « REINHEITSGEBOT » : DE L'EAU, DU MALT, DU HOUBLON ET RIEN D'AUTRE

En 1516, le duc Guillaume IV de Bavière promulgua un décret sur la pureté de la bière, stipulant que pour le brassage, seuls pouvaient être utilisés des céréales maltées, de l'eau et du houblon. La levure s'y ajouta à la fin du XVII^e siècle, lorsqu'elle fut découverte. Le but était de protéger les consommateurs. Les brasseurs n'avaient donc pas le droit d'ajouter des épices, des fruits, du sucre ou d'autres substances. 500 ans après la promulgation, le décret reste en vigueur dans une grande partie de l'Allemagne. Le « Reinheitsgebot » n'est plus en vigueur en Belgique, mais le reste dans une grande partie de l'Allemagne.

Par le Sentier de la Dyle jusqu'au Jardin botanique



Cette promenade s'adresse tant aux amateurs de calme qu'aux férus de shopping.

Par un sentier le long de la Dyle, vous arrivez à l'un des poumons verts de Malines, le Jardin botanique. Prenez-y un moment de repos avant de vous aventurer dans une rue commerçante animée, la Bruul.

Le **Sentier de la Dyle** 25, conçu par les architectes italiens Secchi et Vigano, vous mène au fil de l'eau – et même sur l'eau – du Centre de Congrès et du Patrimoine Lamot au Jardin botanique. Depuis la rivière, vous voyez Malines sous une tout autre

perspective. Le soir, le sentier est merveilleusement illuminé.

Le **Jardin botanique** 26 est le plus grand jardin public du centre historique de Malines. Il a évolué au cours de l'histoire d'un jardin de simples médiéval à un jardin français formel, pour finir comme parc paysagé de style anglais. Au centre du jardin se dresse la statue du célèbre botaniste Rembert Dodoens, qui publia au XVI^e siècle son *Cruydeboek* ou *Herbier*, un ouvrage de référence sur les plantes médicinales. Passez par le coin du parc baptisé « Jardin Dodoens », réaménagé en 2010 sur le modèle d'un dessin du *Cruydeboek* représentant le houblon. Dans la disposition des parterres et des bancs, vous reconnaissez la forme caractéristique des cônes, des tiges souples et des feuilles.

La **Bruul** 26 est la rue commerçante la plus fréquentée de Malines, où voisinent des filiales de grandes chaînes et des boutiques plus petites.



Le Jardin botanique, avec à l'arrière la statue de Rembert Dodoens.



Dans cette rue se trouve aussi l'église Notre-Dame-du-Val-des-Lys, flanquée d'une place accueillante, la Bruulpleintje, et de l'École royale de Carillon Jef Denyn, de renommée mondiale. ■



Dessin du «hoppecruyt»—le houblon—
dans l'Herbier, édition de 1544.

Une longue vie *houblonnée* en pleine santé

«*À votre santé!*» On le dit en portant un toast – et apparemment, c'est tout à fait justifié. C'est surtout le houblon qui fait du bien. La sommelière en bière Sofie Vanrafelghem explique pourquoi.

Anti-stress

«Le houblon appartient à la même famille que le cannabis. C'est une plante apaisante qui réduit le stress.»

Un bon sommeil

«Un oreiller rempli de fleurs de houblon vous aide à vous endormir. Il existe des suppléments alimentaires, contenant entre autres du houblon et de la valériane, qui contribuent à un bon sommeil.»

L'ossature plus solide

«Les femmes qui boivent régulièrement de la bière ont les os plus solides.»

Une ménopause plus confortable

«Le Professeur Denis De Keukeleire a consacré toute sa carrière à l'étude du houblon. Pour lui, il s'agit de la plante la plus féminine qui soit, surtout par sa haute teneur en phyto-œstrogènes. Copiant l'effet des œstrogènes naturels, ceux-ci atténuent les désagréments de la ménopause, sans effets secondaires nocifs.»

Anti-cancérigène

«Plusieurs publications scientifiques nous apprennent que l'un des constituants du houblon, le xanthohumol, préviendrait l'apparition et le développement du cancer.»



LE HOUBLON: LES FEMMES D'ABORD

Dans la plupart des pays, sauf la Grande-Bretagne, les brasseurs utilisent uniquement des cônes de houblon femelles. En Belgique il est même interdit de cultiver des pieds de houblon mâles dans un rayon de 5 km autour d'une plantation de pieds femelles, afin d'éviter la fécondation, car la plante mâle contient davantage de graisses et d'acides gras qui cassent la mousse de la bière.



HILDEGARDE DE BINGEN

Autrefois, on n'utilisait pas de houblon pour fabriquer la bière, mais on y ajoutait toutes sortes de plantes et d'herbes pour la rendre savoureuse. Cela changea au XII^e siècle. À l'époque, Hildegarde de Bingen était l'abbesse d'un couvent de bénédictines en Allemagne. En plus de composer des œuvres de musique sacrée, elle écrivait des ouvrages scientifiques. Elle y parla pour la première fois de l'utilisation du houblon pour conserver la bière.

Les palais des Marguerite



Passer devant trois palais bourguignons sur une distance de moins d'un

kilomètre, voilà ce qui est possible à Malines. Cette promenade en boucle vous mène par la minuscule ruelle Klapgat, à la découverte des palais imposants de Hiëronymus van Busleyden, Marguerite d'Autriche et Marguerite d'York.

Le **Klapgat** ²⁷ est un tout petit passage débouchant sur l'église Saint-Jean. C'est ici que les commères venaient échanger les dernières nouvelles après la messe, d'où le nom: «klappen» veut dire «bavarder» en dialecte local.

Au XVI^e siècle furent construits plusieurs palais à Malines. Hiëronymus

van Busleyden, membre du Grand Conseil, humaniste et grand ami d'Érasme, fit dessiner son palais par le célèbre architecte Keldermans. De 1619 à la première Guerre mondiale, la **Cour de Busleyden** ²⁸ abrita le Mont-de-Piété, où les pauvres pouvaient emprunter sur gage sans payer d'intérêts. Au cours de la Grande Guerre le bâtiment fut détruit; seuls les murs restèrent debout. Reconstitué, il devint le Musée municipal. Il est actuellement fermé et en cours de rénovation. À partir de 2018, l'édifice sera un Musée de la Ville contemporain.

Marguerite d'Autriche (→ p.11) fut la gouvernante générale des Pays-Bas des Habsbourg. Sa résidence était la **Cour de Savoye** ²⁹,





Le palais de Marguerite d'York vers 1530.

le premier bâtiment Renaissance de nos régions. Le style s'est répandu depuis cette ville. N'oubliez pas d'admirer la superbe façade et de profiter du charmant jardin. De 1616 à 1796, le palais fut occupé par le Grand Conseil, le collège judiciaire suprême des Pays-Bas méridionaux. Sur la façade, vous voyez toujours les armes de Marguerite, à côté de celles de Charles Quint et d'une Justice. En effet, le bâtiment est actuellement un tribunal.

Face au palais de Marguerite d'Autriche, vous apercevez les derniers vestiges du **palais de Marguerite d'York** 30. Cet édifice était à l'origine la résidence de l'évêque de Cambrai lors de ses séjours à Malines. Marguerite choisit l'immense Cour de Cambrai en tant que part de veuvage après la mort de son mari, Charles le Téméraire. On l'appelle aussi «la Cour



«La Bière au féminin», c'est bien plus que cette brochure! Des ateliers, dîners, parcours urbains et autres activités vous feront voir et vivre la bière sous un angle féminin à Malines. Vous trouverez toutes les informations sur www.visitmechelen.be

impériale», car Charles Quint y résida de 1500 à 1515. Au-dessus de la petite porte dans la tour, vous voyez les armes en losange de Marguerite, à côté de celles de son mari. L'ancienne salle d'audience du palais est à présent le théâtre municipal.



Marguerite d'York.



Relief du chevalier marin sur la façade, Bafferstraat 33.

Étiquette de la brasserie Chevalier Marin.



Le **Jardin Rik Wouters** ³⁴ est un nouvel espace vert. Un buste de bronze de l'artiste Rik Wouters et une fresque de l'artiste municipal Gijs Vanhee rendent hommage à Wouters, qui a vécu pendant dix ans chez ses parents à deux pas d'ici. Une partie d'un ruisseau y a été rouverte. Le jardin est accessible depuis la Bafferstraat et la Rik Woutersstraat.

Devant les numéros 33-35 de la Bafferstraat, levez les yeux pour admirer sur la façade la représentation en relief d'un fer à cheval et de Neptune. L'image rappelle la présence de la **Brasserie Le Chevalier Marin** ³⁵ qui y était en activité à

partir du xvi^e siècle. Le bâtiment actuel a été construit vers 1910 pour remplacer la maison à façade de bois d'origine. Vers 1890, Le Chevalier marin fusionna avec une autre brasserie de la Bafferstraat, Le Fer à Cheval (Bafferstraat 25-27). L'entreprise s'appela Le Fer à Cheval et le Chevalier Marin jusque 1907, quand elle devint la Brasserie Chevalier Marin. Elle brassait surtout des bières de fermentation basse, comme les pils. Actuellement, des constructions neuves s'élèvent à la place de l'ancien complexe du 25 de la Bafferstraat. ■

NOUS REMERCIONS

Guide Erik Vekemans
Sofie's World
Kris Deckers
Brasserie Het Anker

PHOTOS

Layla Aerts, Tourisme Malines,
Het Anker, Aikon, Milo Profi, Regionale
Beeldbank Mechelen, Benjamin Martijn,
Michel Wuyts.

CONCEPTION GRAPHIQUE

duall.be

TEXTES

Duall / Tourisme Malines

TRADUCTION

Martine Bom

IMPRESSION

Swinnen Printing

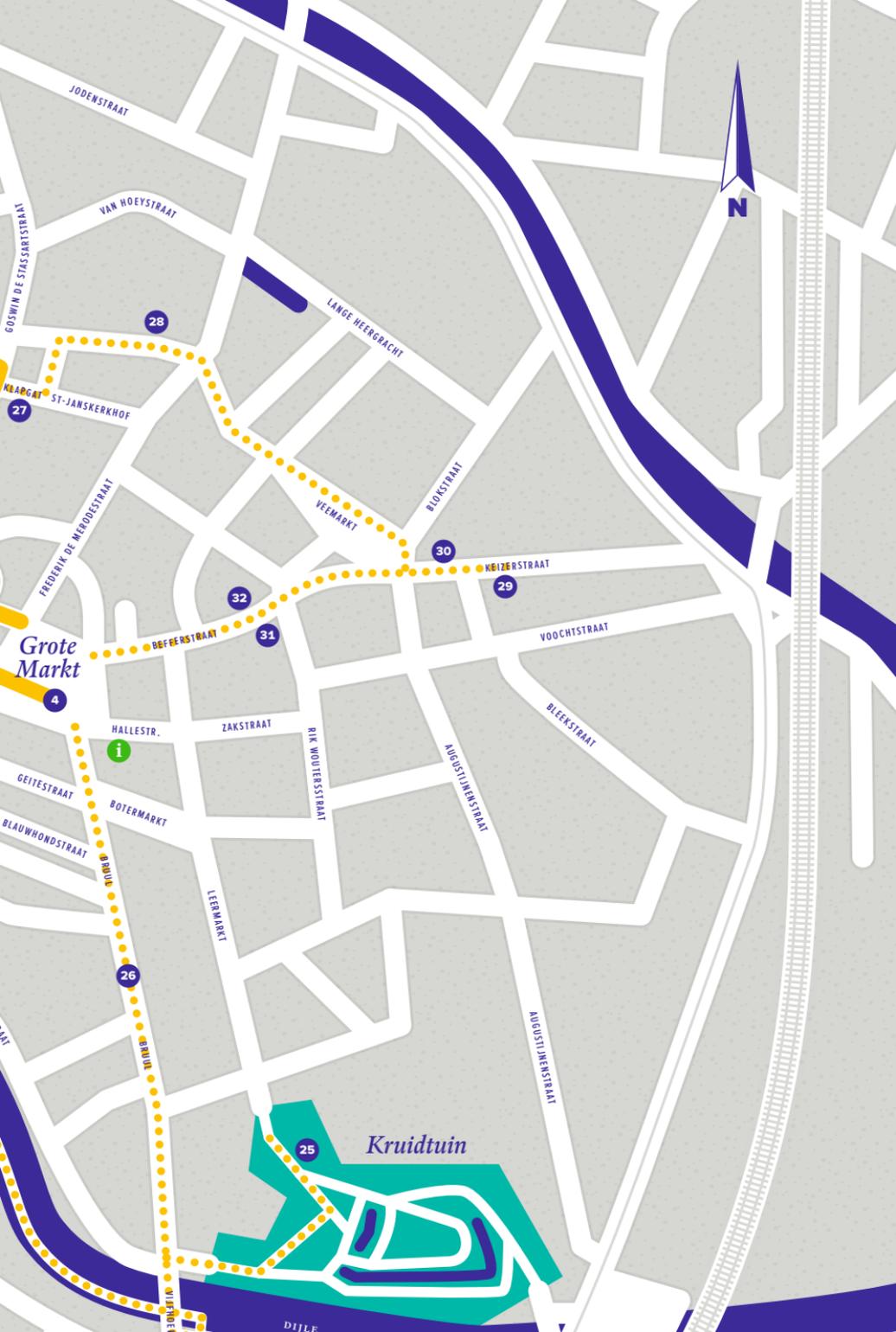
ÉDITEUR RESPONSABLE

Björn Siffer, vvv Mechelen vzw,
Hallestraat 2-4-6, 2800 Mechelen

D/2015/10717/28

Le plus grand soin a été apporté à vérifier l'exactitude et l'actualité des informations communiquées. L'éditeur ne peut en aucun cas être tenu pour responsable d'éventuelles erreurs ou de modifications survenues entre-temps.

© 2015 Tous droits réservés. Rien dans cet ouvrage ne peut être reproduit, stocké dans un fichier de données automatisé ou diffusé, sous quelle forme ou quel procédé que ce soit, ni par voie électronique, ou mécanique, par photocopie ou enregistrement, ni d'aucune autre manière, sans l'autorisation préalable et écrite de l'éditeur. Tous les textes et toutes les photos restent l'entière propriété de l'éditeur.



JODENSTRAAT

VAN HOEYSTRAAT

LANGE HEERGRACHT

28

GOSWIN DE STASSTRAAT

27

ST-JANSKERKHOF

FREDRIK DE MEDEESTRAAT

VEEMARKT

BLOKSTRAAT

30

WOLBERSTRAAT

29

32

Grote Markt

4

HALLESTR.

ZAKSTRAAT

RIK MODIERSSTRAAT

BLEEKSTRAAT

i

GEITESTRAAT

BOTERMARKT

AUGUSTIJNERSSTRAAT

VOOCHTSTRAAT

BLAUWHONDSTRAAT

BLAUW

26

LEERMARKT

AUGUSTIJNERSSTRAAT

25

Kruidtuin

DIJLE

TOURISME MALINES

Hallestraat 2-4-6

2800 Mechelen

+32 70 22 00 08

www.visitmechelen.be

facebook.com/visitmechelen

@VisitMechelen



1979-2019