

Transformer sans effacer : la réappropriation d'une friche industrielle

Etude du Métropole

Ambre CLEMENT

Enseignants: GILLIS Christophe, MONTULET Thomas, VANDENBROUCKE David

Co-Promotrice: TERNON Anna

Année Académique: 2025-2026

UCL LOCI Bruxelles-Faculté d'architecture, d'ingénierie et d'urbanisme

Dossier Historique

Table des matières

- 1. Bruxelles au XIXème siècle
- 2. La famille Wielemans-Ceuppens
- 3. L'historique du site
 - 3.1 Contexte historique
 - 3.2 Contexte urbanistique et architectural
 - 3.2.1 Evolution du Marais du Wiels
 - 3.2.2 Evolution du quartier
 - 3.3 Contexte patrimonial, trois bâtiments emblématiques de la Brasserie
 - 3.3.1 Le Brass
 - 3.3.2 Le Wiels
 - 3.3.3 Le Métropole
- 4. Le bâtiment de la CGER, place de Brouckère
- 5. 1893, construction du Métropole
 - 5.1 Enveloppe extérieure
 - 5.1.1 Elévations des façades extérieures
 - 5.1.2 Photographies des façades classées

Table des matières

-5.1.3 Photographies des façades non classées

-5.1.4 Photographies de l'environnement extérieur

-5.2 Enveloppe intérieure

-5.2.1 Coupes et plan de l'intérieur

-5.2.2 Photographies de l'intérieur

- 6. Photographies de la Brasserie Wielemans-Ceuppens
- 7. Plans d'archive et photographies anciennes

1. Bruxelles au XIXème siècle



Nouveau plan de Bruxelles industriel avec ses suburbains (Document cartographique), plan dessiné et gravé par Aug. Verwest, vers 1910
Source: KBR

- Passage d'une ville artisanale à une ville industrielle
- Forte croissance démographique, de 104 000 habitants en 1831 à plus de 550 000 en 1900)
- Démolition des remparts médiévaux et création de boulevards à partir de 1818 (aménagement des "Boulevards de ceinture")
- Arrivée du charbon, accentuant le développement des voies ferrées, du canal et donc l'implantation d'industries lourdes et légères (métallurgie, meunerie, brasserie, manufacture textile, charbonnage,...)
- Concentration des activités le long du Canal (facilité de transport via le transport maritime et le transport ferroviaire), création de zones d'activité manufacturière dans les quartiers ouest (Anderlecht, Molenbeek, et Cureghem)
- Bruxelles devient la capitale économique de l'Europe et un pôle industriel majeur
- Nouvelle politique d'aménagement urbain facilitant l'industrialisation et création de nombreux quartiers ouvriers à proximité des industries
- Assainissement de la Senne (1867-1871) : le Bourgmestre Jules Anspach entreprend la couverture et la déviation de la Senne pour régler les soucis de Salubrité publique et moderniser le centre-ville
- Avec la modernisation de Bruxelles, une ségrégation sociale et spatiale prend place (relégation des classes ouvrières à l'ouest, et nous observons une destruction massive du patrimoine. Des quartiers sont rasés pour répondre à la dynamique industrielle de la ville.

2. La Famille Wielemans-Ceuppens



Lambert Wielemans, photographie de l'atelier des frères Gêruzet, collection Patrick Wielmans

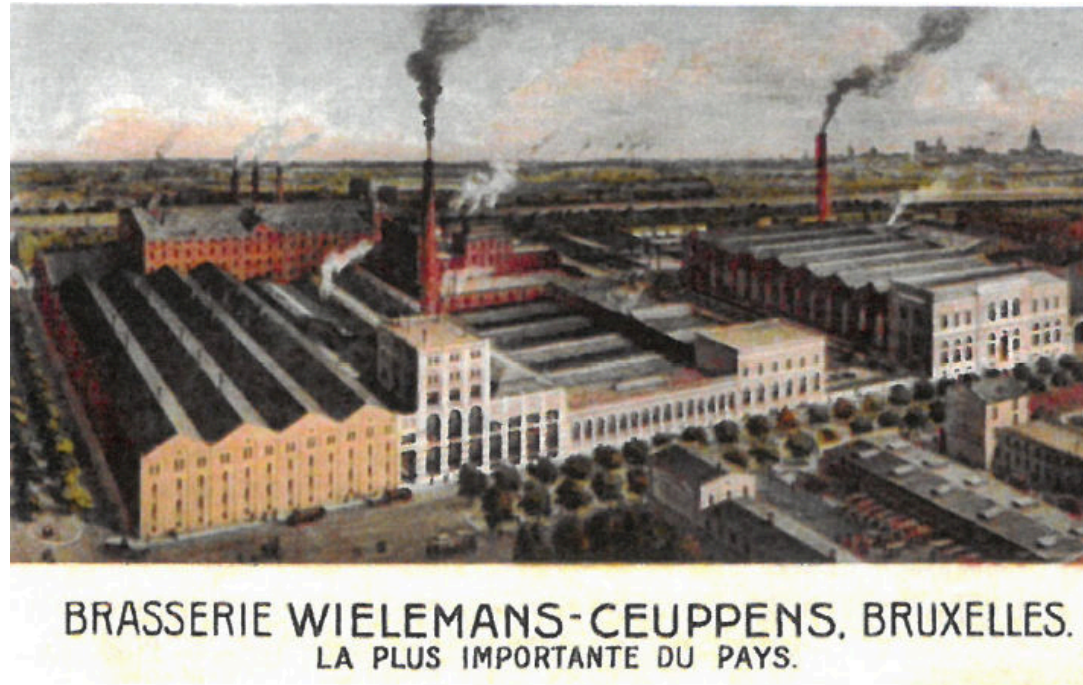


Constance-Ida Ceuppens, photographie de l'atelier des frères Gêruzet, collection Patrick Wielmans

- 1862 : démarre l'activité brassicole de la famille Wielemans jusque là marchands et boulanger. Lambert Wielemans obtient le commerce de bière de son beau-frère en se mariant avec Constance-Ida Ceuppens, fille d'un brasseur d'Ixelles.
- 1863: mort de Lambert Wielemans. Constance Ida-Ceuppens et ses trois fils (Edouard, Prosper e André) reprennent l'affaire et passage du négoce à la production de bière de haute fermentation (comme le lambic, la geuze, le faro et la kriel).
- Obtention des locaux de la brasserie Riche-Soyez de la rue Terre Neuve pour leur production .
- 1879: Obtention d'un vaste terrain à Forest. Celui-ci accueille les premiers bâtiments de la brasserie malterie et l'habitation des frères Prosper et Edouard.
- Grand avantage d'un point de vue localisation. Proximité d'une ligne de tramway facilitant la vie aux ouvriers, et surtout à proximité d'un chemin de fer, créé en 1870.
- Présence de cette ligne ferroviaire attire les industries de Forêt comme les fonderies, les brasseries, les dépôts, les savonneries et les distilleries.
- Création du café Métropole: les Wielemans créent un lieu de consommation prestigieux sur la place de de Brouckère, au cœur des grands boulevards
- 1889: Grand-Prix Paris
- 1897: Grand-Prix Bruxelles
- 1904: Grand-Prix Saint-Louis (Etats-Unis)
- 1906: Grand-Prix Milan

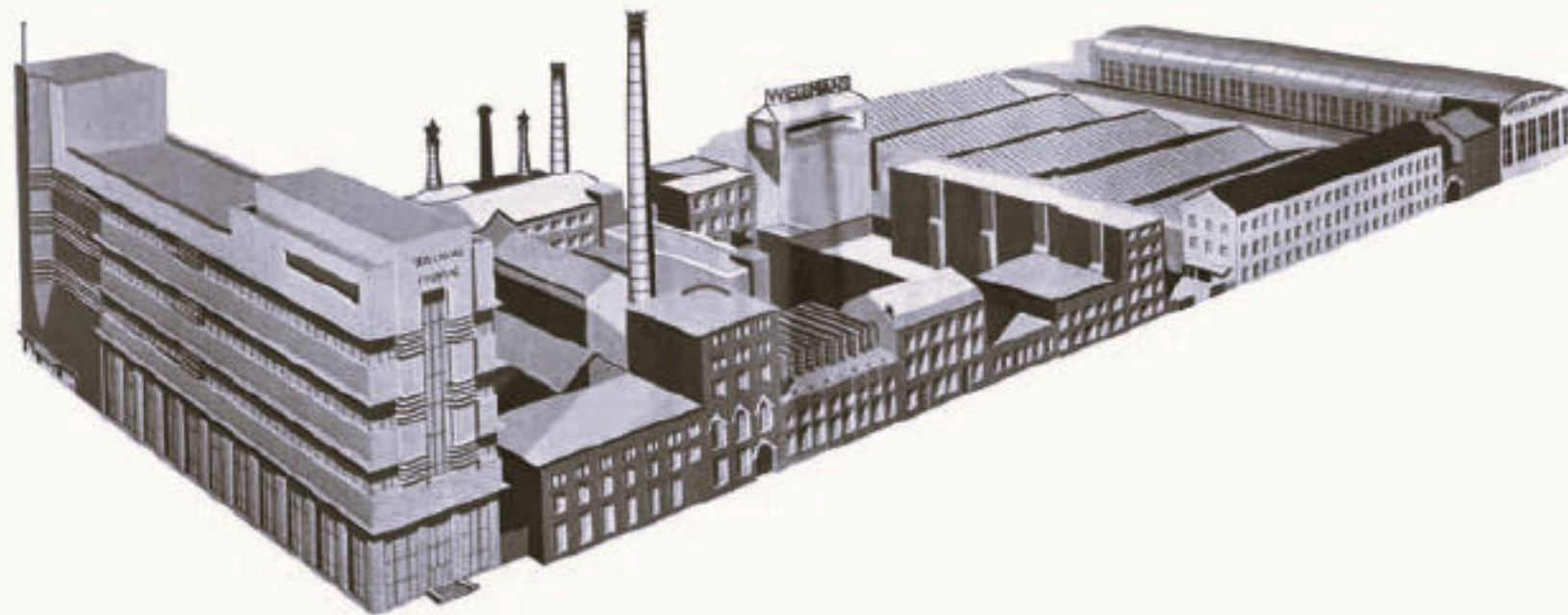
3. L'historique du site

3.1 Contexte historique

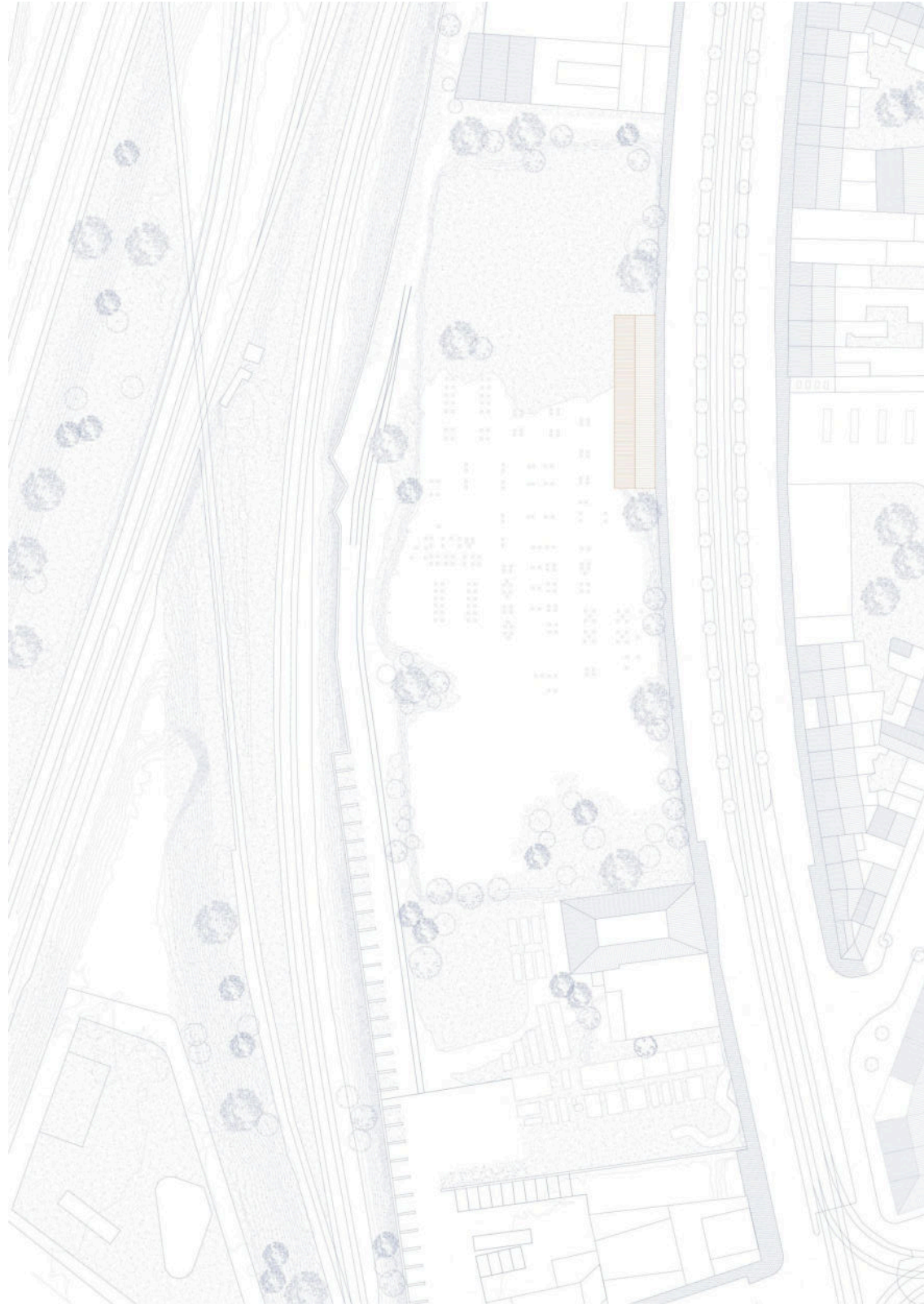


- Avant l'achat du terrain en 1879 par la famille Wielemans, la commune de Forest n'est qu'une zone marécageuse.
- Besoin de répondre à une forte demande de production, les installations de la Brasserie Wielemans-Ceuppens connaissent de nombreuses phases d'extensions.
- Nombre d'ouvriers augmente et les quartiers voisins s'urbanisent.
- 1900: Forest s'est métamorphosé en faubourg de Bruxelles.
- Période de l'entre-guerre: Apogée de la Brasserie
- 1897: Construction du bâtiment administratif Le Métropole
- 1903: Construction du bâtiment Brass , une deuxième salle de brassage équipée de machines frigorifiques pour la production de bières à basse fermentation.
- 1930: Construction de la plus grande salle de brassage d'Europe (la troisième de la brasserie), le Wiels, par l'architecte Adrien Blomme. "La production appartient au client, au public, elle est dans la rue" selon les souhaits de la famille Wielemans
- Après 1945, faillite de l'entreprise
- 29 septembre 1988: la dernière "Wiel's" est brassée
- 20 juillet 1993: grâce à la Commission Royale des Monuments et Sites, classement de la totalité du bâtiment "Blomme" (le Wiels), la totalité de l'ancienne salle de brassage, la totalité de la salle des machines et les façades, la toiture et la salle de réception, du rez-de -chaussée du bâtiment de direction.

DE BROUWERIJEN WIELEMANS-CEUPPENS

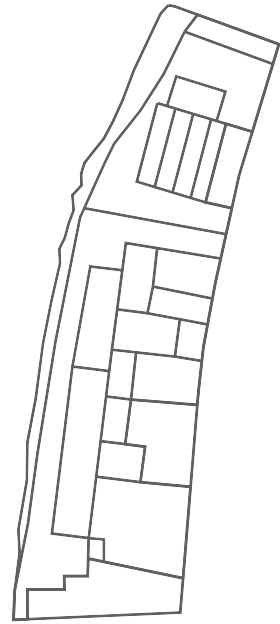


3.2 Contexte urbanistique et architectural



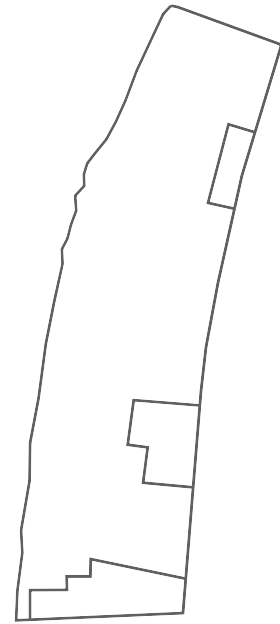
- Extrémité Nord de la Commune de Forest
- Proximité des communes d'Anderlecht et de Saint Gilles
- Se situe au niveau du croisement de l'avenue du Pont de Luttre, de l'avenue Wielemans et de l'avenue Van Volxem (reliant la gare du midi à la maison communale de Forest)
- Le site se développe en longueur sur une superficie d'environ 1,1 hectare
- Côté Est du site: présence de façades le long de l'avenue Volxem
- Côté Ouest: présence de lignes de chemin de fer surélevées d'un talus
- Délimité au Sud par le BRASS (centre culturel de la commune de Forest)
- Délimité au Nord par un bâtiment implanté en front de rue complété par une construction annexe de type industrielle
- Avenue Van Volxem scindée en son centre par le passage à double sens du tram 82
- Position favorable pour les moyens de transport (tram et lignes ferriviaries)

Evolution du Marais du Wiels



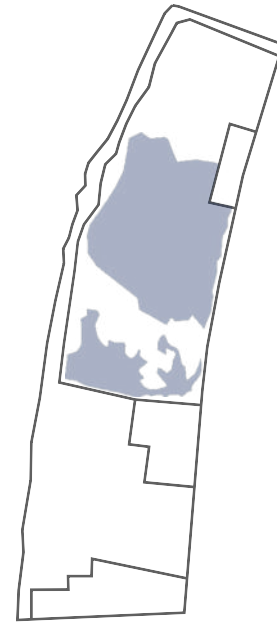
1953

- Avant 19ème siècle: Bas de Forest, zone marécageuse entourant la Senne
- 1879: Développement des Brasseries Wielemans-Ceuppens, profit des vertus de fermentation naturellement présentes dans la vallée de la Senne
- Assèchement de la zone marécageuse
- 1945-1971: Etendue de la Brasserie



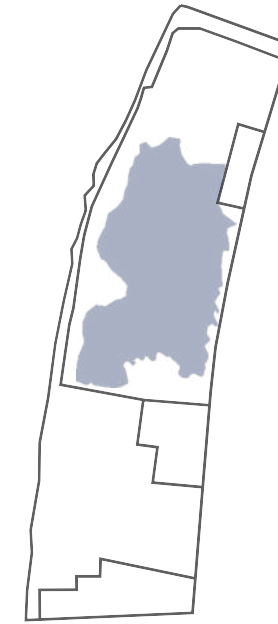
2004

- Faillite progressive suite aux deux guerres mondiales
- 1988: Brassage de la dernière bière
- La plupart des bâtiments ont été démolis, restent trois bâtiments, aujourd'hui classés: Le Brass, le Blomme et le Métropole
- Le terrain resta pendant 30 ans en friche



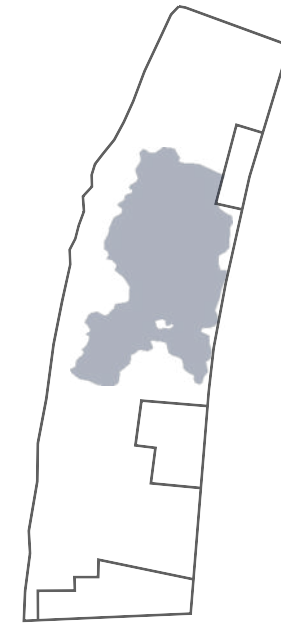
2009

- Achat du terrain par l'entreprise immobilière Blaton
- Début 2008: début des travaux de bureaux à l'arrière des anciennes brasseries et activation du Brass
- Percement de la nappe phréatique avec la mise en place des pieux de fondation
- Septembre 2008: Abandon des travaux en raison d'un arrêt de financement dû à la crise financière



2012

- 2011-2012: Apparition d'eau sur le chantier due au ruissellement et à la remontée phréatique
- 2017: Volonté de construire plus de 220 logements
- Manifestation des riverains voulant garder ce poumon vert de Bruxelles
- En 10 ans, 170 espèces animales et végétales s'y sont installées



De nos jours

- 2020: la Région Bruxelloise acquiert le terrain du Marais
- Volonté de création du parc infrastructurel de l'avant-Senne
- Bureau Veld-Architecten désigné pour la reconversion du Métropole
- Master-plan lancé en 2020
- Appropriation du lieu par de nombreuses associations

Evolution du Marais du Wiels



1953



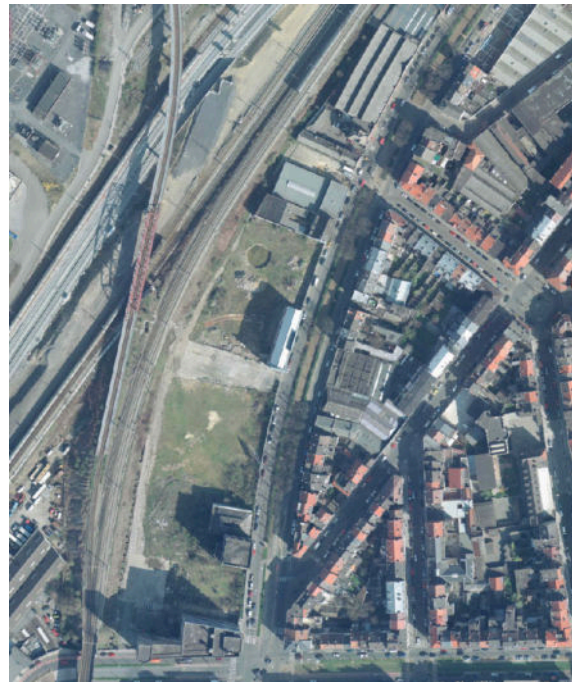
1977



1987



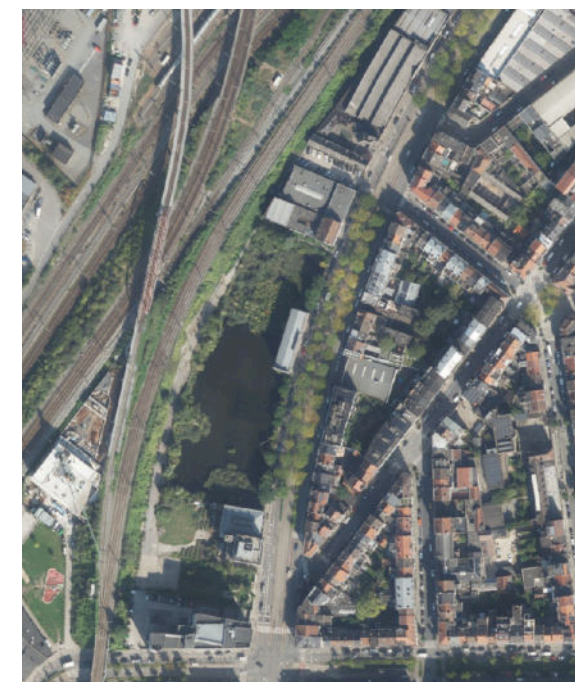
1996



2004



2012



De nos jours

Evolution du quartier



Carrefour entre l'Avenue du Pont de Luttre et l'Avenue Van Volxem - 1920



Avenue Van Volxem - 1920



Avenue Van Volxem - 1920



Avenue Van Volxem - 1920



Avenue Van Volxem - 1980



Avenue Van Volxem - 1980

Evolution du quartier



Avenue Van Volxem - 1920



Avenue Van Volxem - 1980



Avenue Van Volxem - 1980



Avenue Van Volxem - 1980



Avenue Van Volxem - 1980



Avenue Van Volxem - 1980

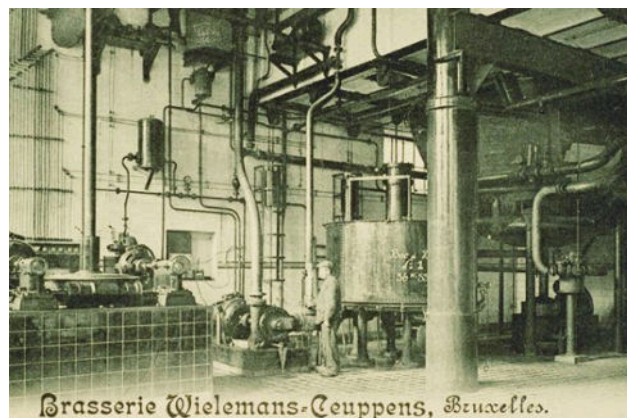
3.3 Contexte patrimonial

3.3.1 Le Brass, la deuxième salle de brassage



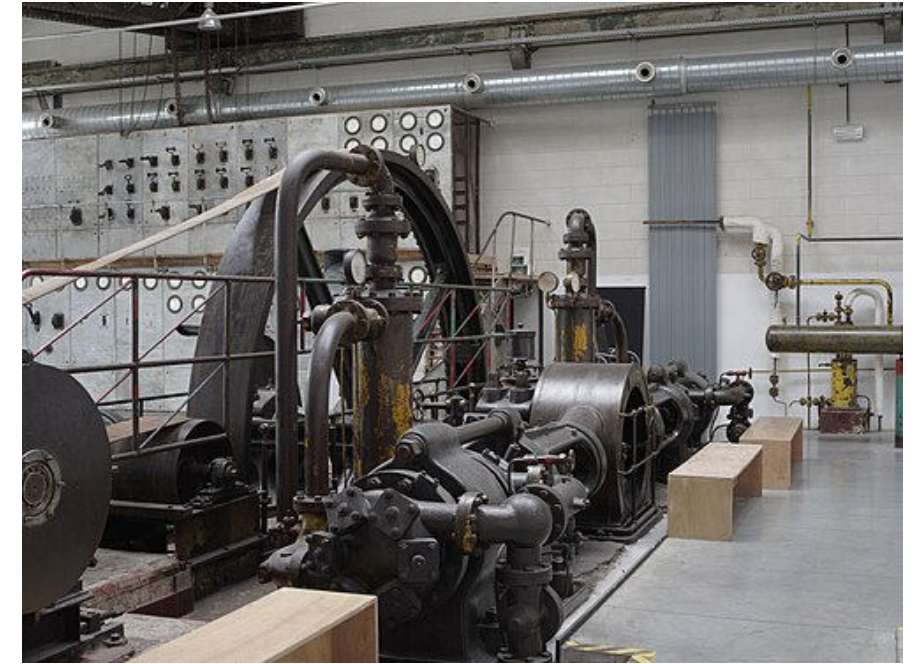
Avenue Van Volxem avec vue de la Brasserie Wielemans-Ceuppens
(successivement entrepôts, salle de brassage, salle des machins, deux maisons de maîtres,
bâtiment industriel, cour couverte et immeuble de bureaux)

Sources: Urban Brussels



Source: Académie royale de Belgique, Frédéric
Oszczak

- Bâtiment construit en 1903 contenant dorénavant un centre culturel multimédias, une bibliothèque et des ateliers multiples.
- Composition du bâtiment:
 - 1 volume comportant un sous-sol et 4 niveaux appelé “ancienne salle de brassage”. La grande salle du RDC contenait 4 cuves de cuivre servant au brassage des bières.
 - 1 volume comportant un sous-sol et un RDC, connu sous l’appellation “salle des machines”. Le RDC comprend un ensemble de machines “ monumentales” ayant servi à la production d’électricité de la brasserie.
- Restauration:
 - Machines, tableau électrique, pont roulant restauré
 - Charpente métallique, lanterneau restauré
 - Socles dépourvus de leur machines ont été démontés pour récupérer leur surface utilisable
 - La salle des machines est maintenant utilisée par la bibliothèque comme salle de lecture et de conférence



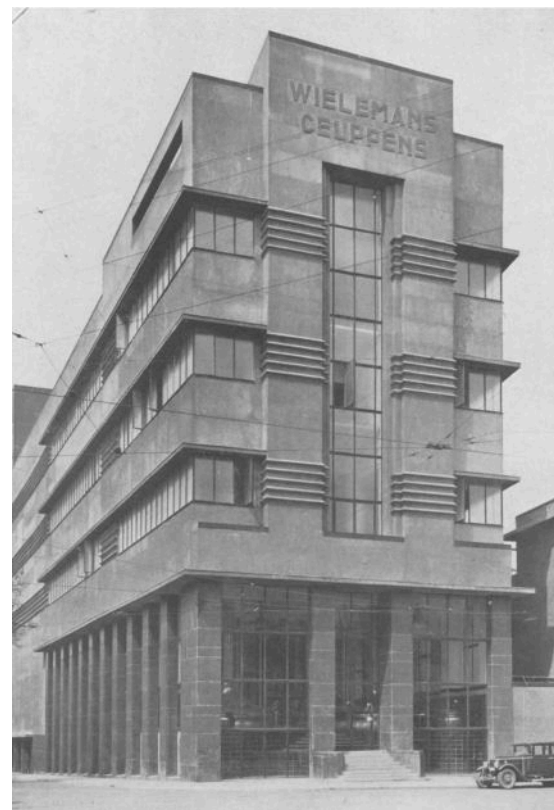
Salle des machines
Source: Wikipédia

3.3.2 Le Wiels, la troisième salle de brassage

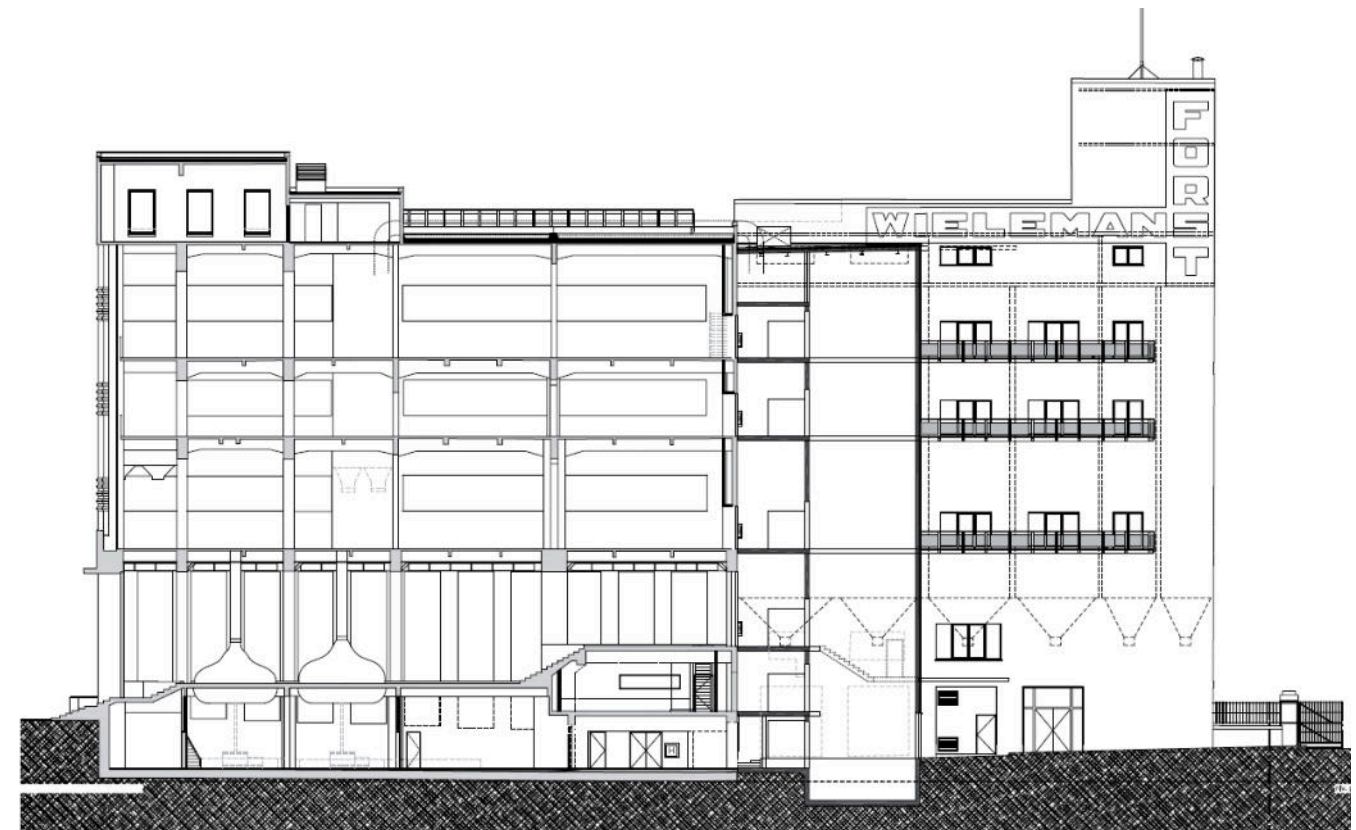
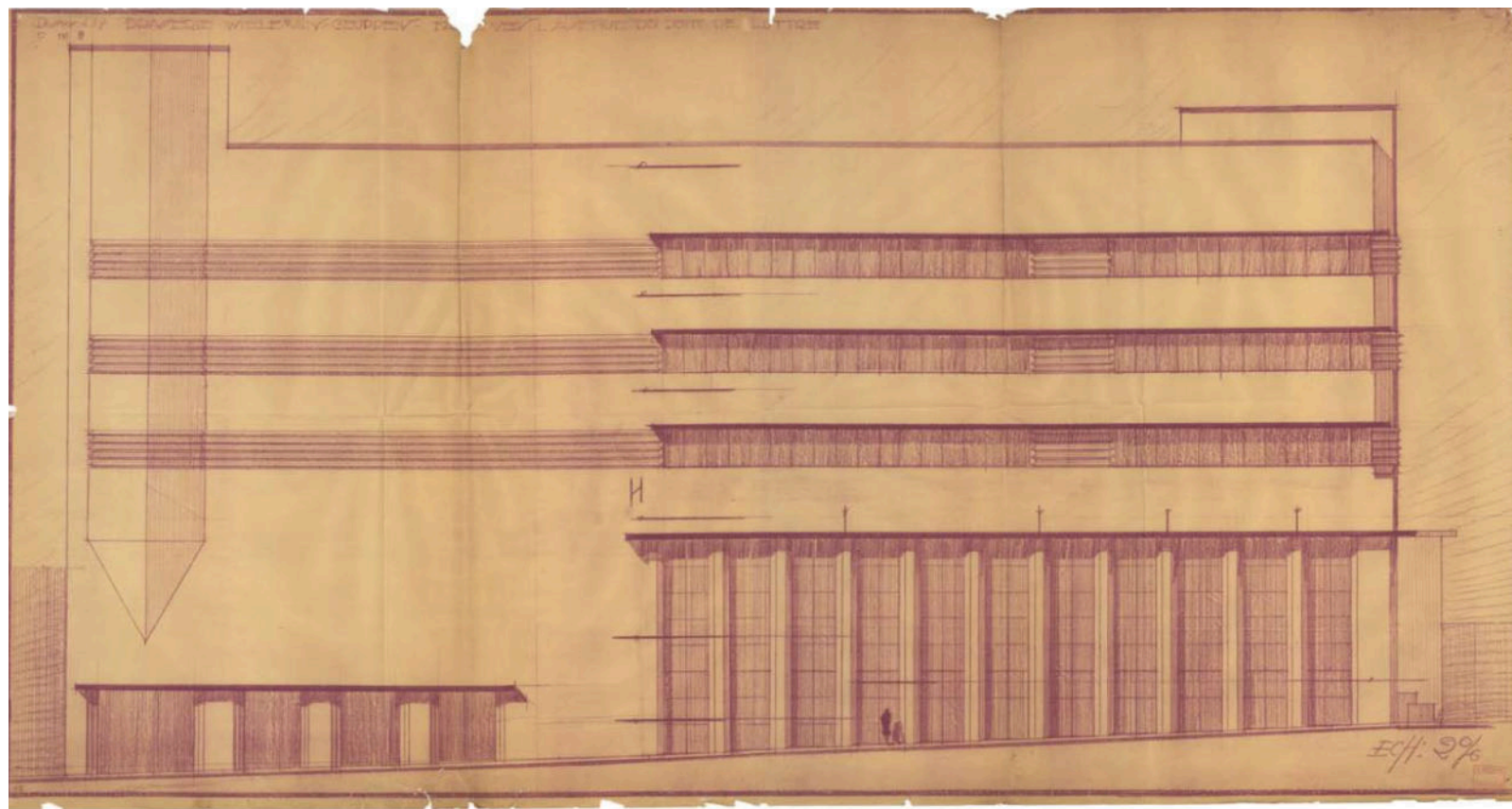


Avenue Van Volxem avec vue de la Brasserie Wielemans-Ceuppens, 1931

Source: WIELS



- Construit entre 1930 et 1931 par l'architecte Adrien Blomme
- Commanditaires: Prosper et Léon Wielemans
- Style: Modernisme influence Art déco
- Structure en béton armé
- Intention de montrer une architecture industrielle pouvant aussi être belle et monumentale
- A la fermeture de la brasserie en 1988, le bâtiment est laissé à l'abandon, de nombreux projets sont annoncés comme la transformation en hôtel, en bureaux ou en musée de la bière mais sont finalement avortés.
- Vandalisme et détérioration (vitres cassées, cuves volées)
- Restauration menée par le bureau Art & Build, plus spécifiquement par les architectes Pierre Lallemand et Philippe Van Halteren entre 2005 et 2007
- Réinvesti par l'asbl "Centre des Arts Contemporains" qui y a installé un espace culturel permettant d'accueillir de grandes expositions temporaires d'art contemporains



Elévation et Coupe du Wiels

3.3.3 Le Métropole



Avenue Van Volxem avec vue de la Brasserie Wielemans-Ceuppens, 1906

Source: Urban Brussels



- Construit en 1897 par l'architecte Gédéon Bordiau
- Commanditaires: Prosper et Léon Wielemans
- Bureaux principaux et salle de réception de la Brasserie Wielemans-Ceuppens
- Les façades de l'ancien bâtiment administratif des brasseries Wielemans-Ceuppens ont la particularité de regrouper des éléments récupérés du bâtiment de la caisse d'épargne, démoli Place de Brouckère pour y ériger l'Hotel Métropole
- Classement (1993): les façades à rue et latérales ainsi que la toiture et la pièce centrale du RDC sont classés
- Après la fermeture de la Brasserie en 1988, le bâtiment Métropole a été désaffecté et est aujourd'hui à l'abandon. Des occupations temporaires prennent place en attendant la reconversion définitive du bâtiment
- A été en 2020, sujet d'analyse pour la création d'un master plan par le bureau Veld-Architecten et Art & Build

4. Le bâtiment de la CGER, place de Brouckère

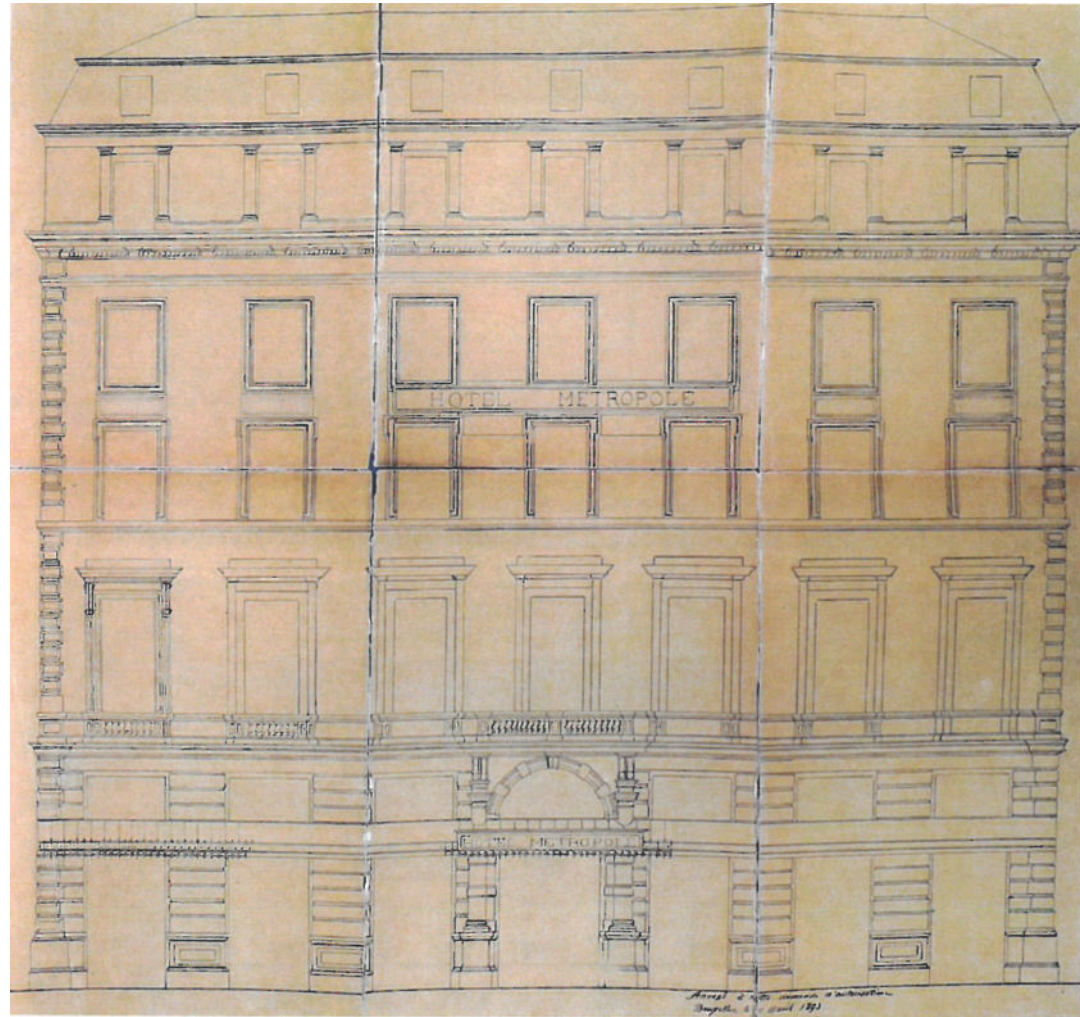


1. Façade de l'hôtel Métropole (1897-1900), source: APEB asbl
2. Façade de l'hôtel Métropole (1989), source: Urban Brussels

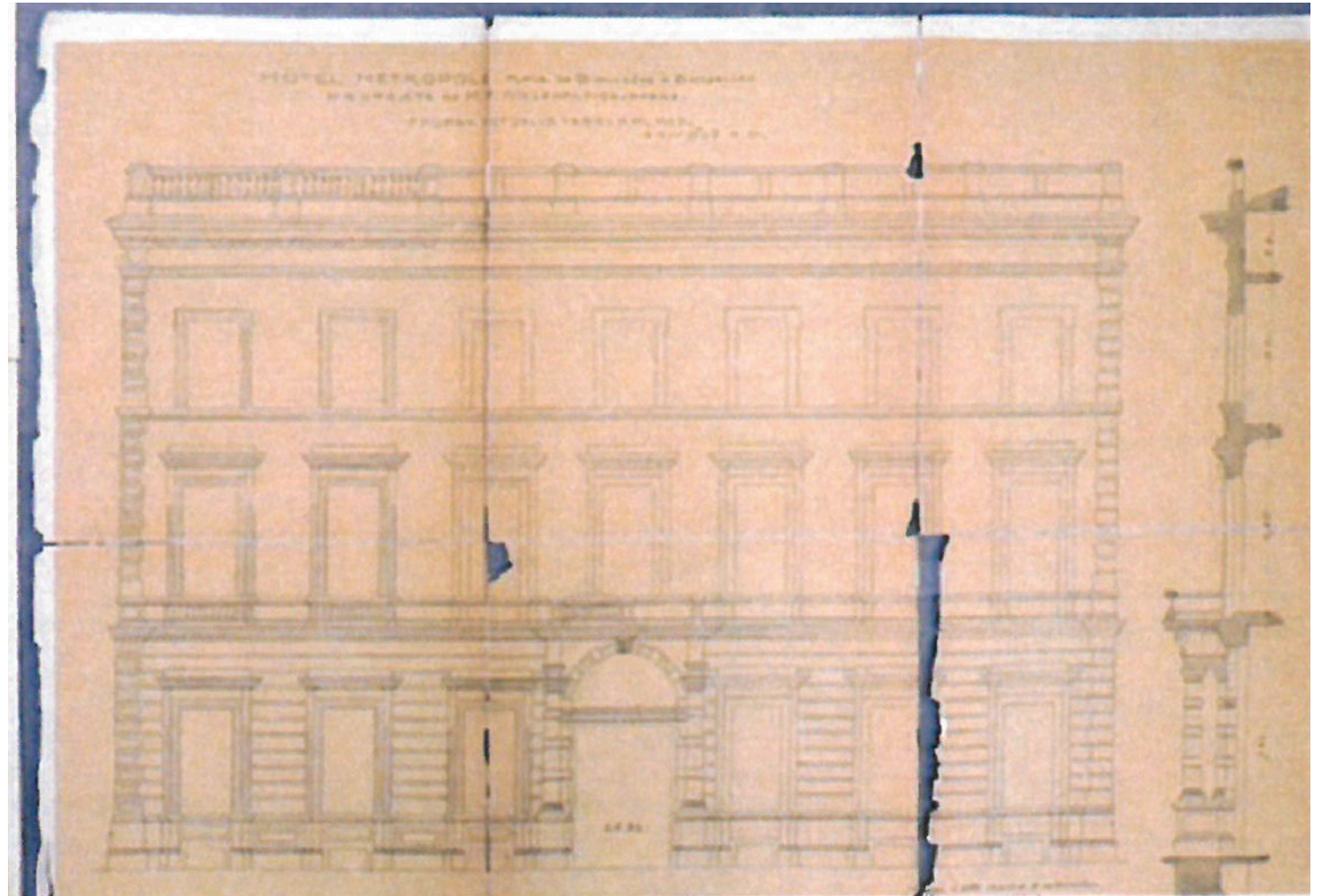


- 6 octobre 1982, au moment de l'introduction de la demande d'autorisation pour la construction du bâtiment administratif de la Brasserie Wielemans-Ceuppens, un des frères introduit une demande pour transformer l'hôtel de la Caisse d'Epargne et de retraite (place de Brouckère) en vue d'y aménager un hôtel de luxe
- Bâtiment de la Caisse d'Epargne et de Retraite construit en 1872-1873 par l'architecte Antoine Trappeniers
- Projet de transformation du bâtiment de la CGER:
Autorisation octroyée le 21 avril 1893
 - Ajout d'un étage du côté de la place et placer une marquise le long de la façade (fig slide suivante)
 - Transformer totalement la disposition intérieure avec reconstruction du bâtiment
- Appel à deux architectes pour la réalisation de leur hôtel: l'architecte Gédéon Bordiau (collaborateur de Joseph Poelart et auteur de projets comme le plan d'urbanisation du quartier Nord-Est, de la création des parc et du palais du Cinquantaenaire) et du décorateur et sculpteur Alban Chambon (auteur d'intérieurs d'hôtel et de casinos du XIXème siècle)
- Volonté de projet:
 - Surélévation d'un étage sous corniche
 - D'un étage attique
 - Toit à la Mansard à lucarnes
- Des éléments de la façade de la CGER est acheminé sur le terrain de Forest et apposée sur un bâtiment de bureaux, le Métropole

Transformation de l'hôtel de la CGER



Elévation projetée



Elévation existante



Le bâtiment à gauche du métropole est construit comme immeuble rapport en 1872-1874 par l'architecte Gédéon Baordiau et exploité par la famille Wielemans-CEuppens pour les besoins de l'hôtel



Emblème en bronze de la CGER récupéré et remplacé dans le portail de la façade principale du bâtiment administratif de la brasserie

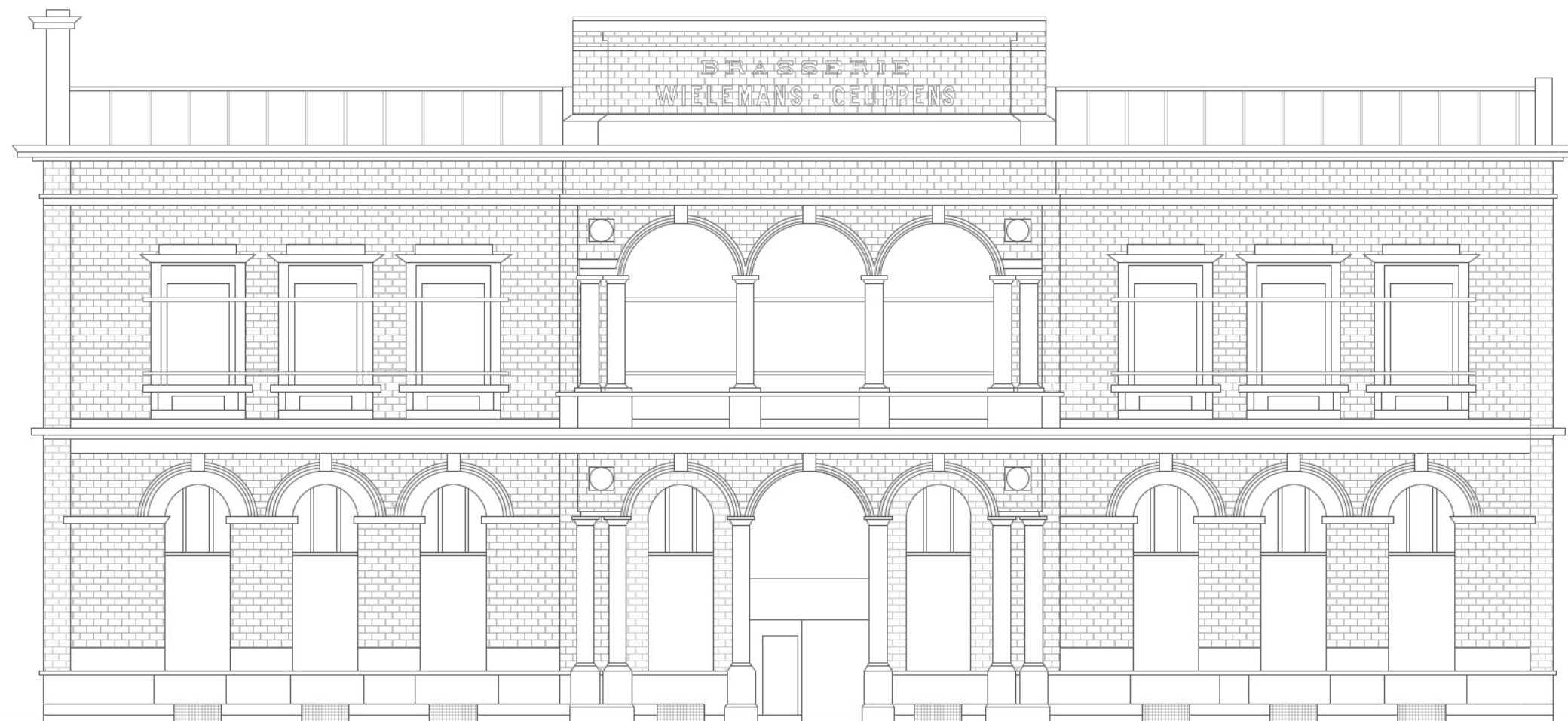


Intérieur de l'hôtel Métropole dessiné par Alban Chambon

5. 1893, construction du Métropole

5.1 Enveloppe extérieure

5.1.1 Elévations des façades extérieures



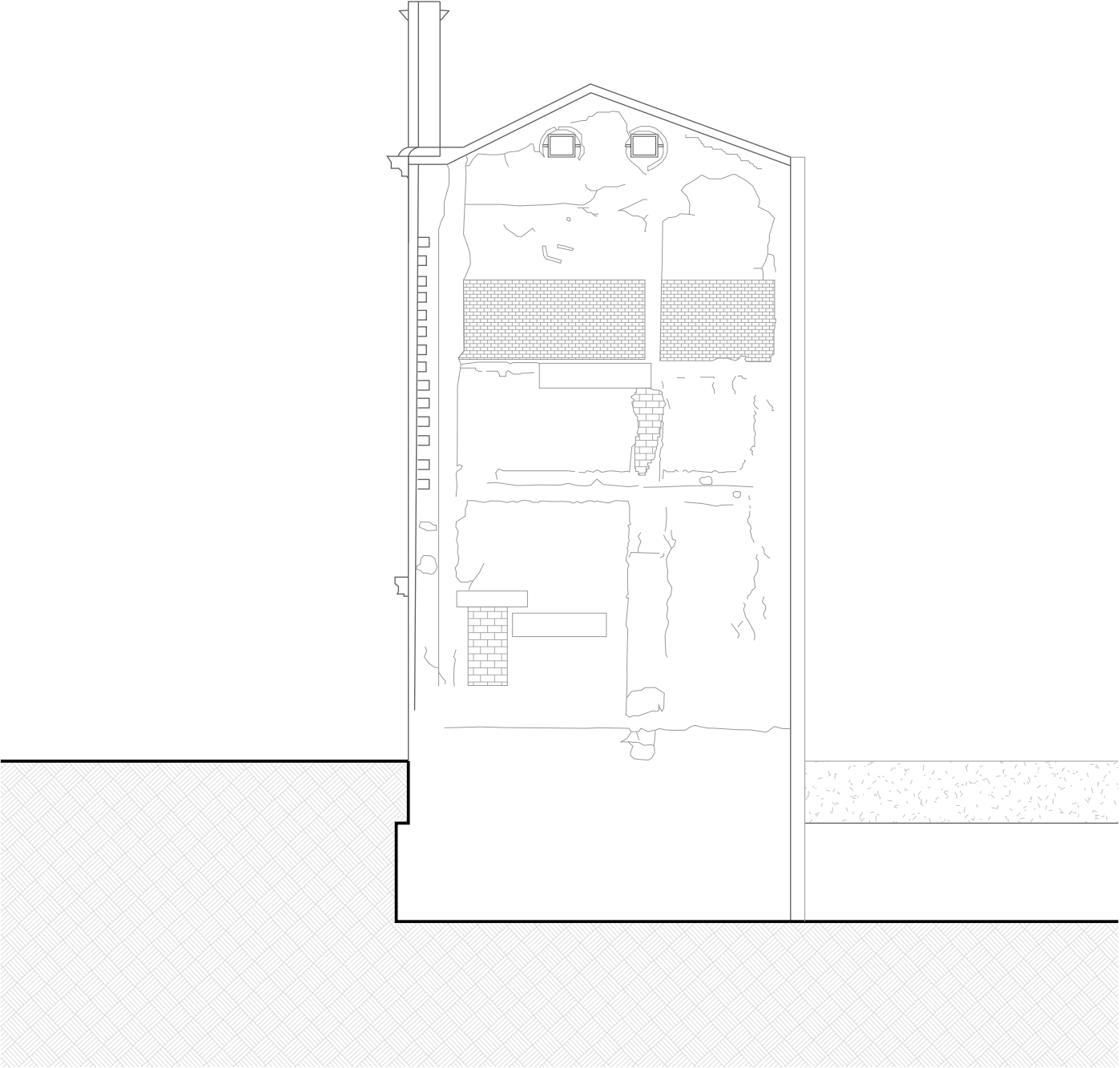
0 150 750 cm

Elévation Ouest



0 150 750 cm

Elévation Sud et Nord



0 150 750 cm

5.1.2 Photographies des façades classées

Façade Est



Source: APEB asbl

5.1.2 Photographies des façades classées

Façade Sud



5.1.3 Photographies des façades non classées

Façade Ouest

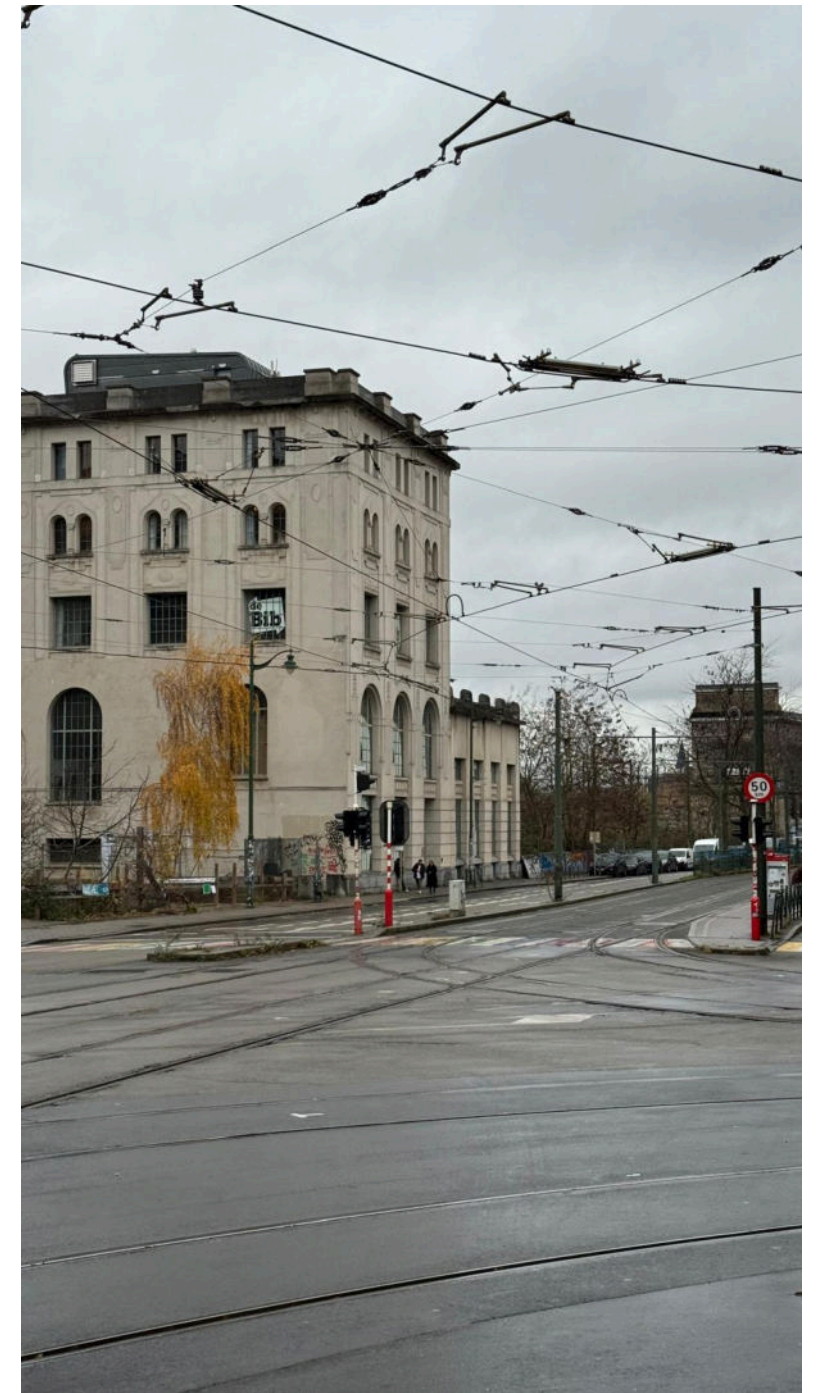


5.1.3 Photographies des façades non classées

Façade Nord



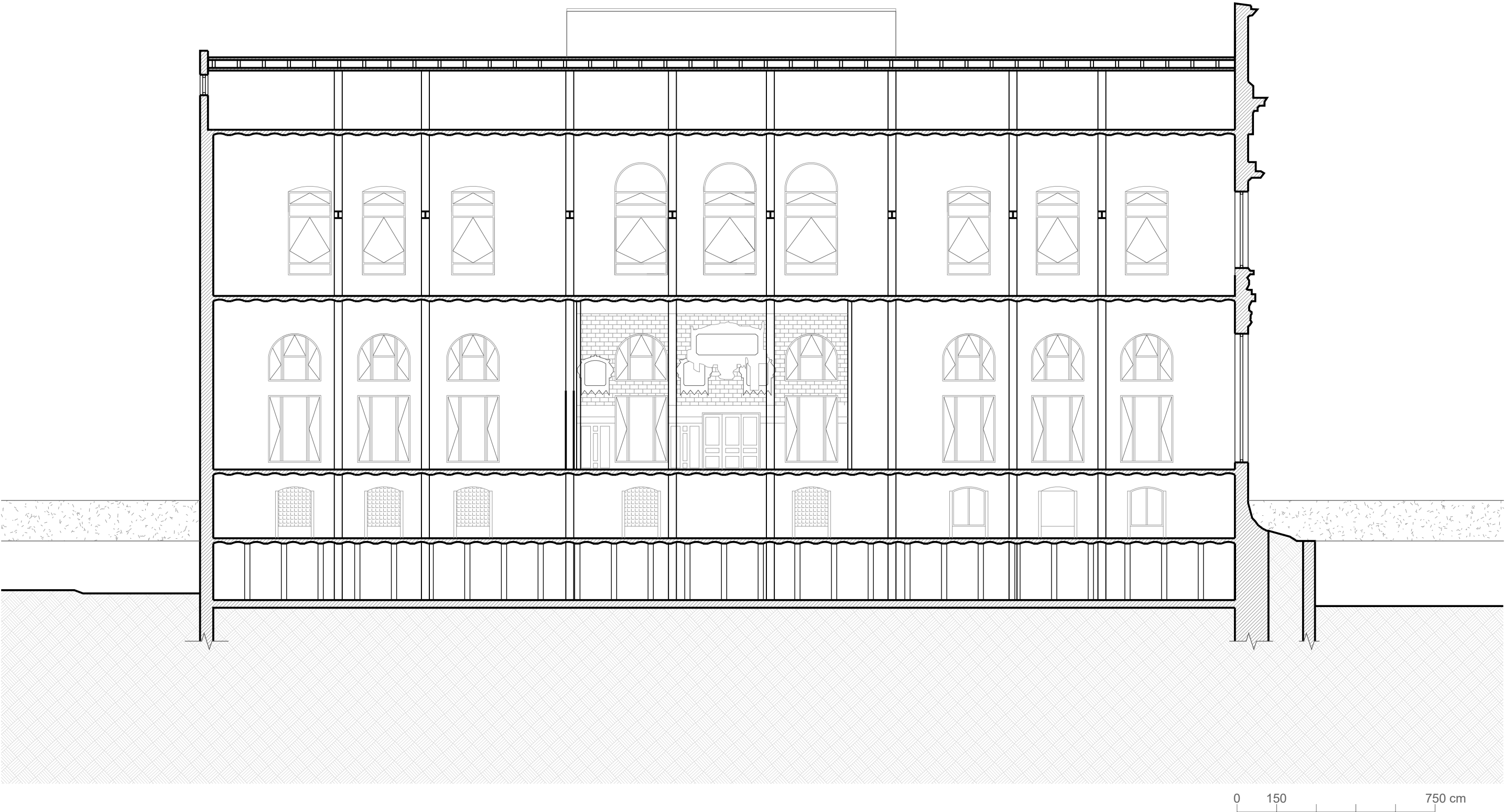
5.1.4 Photographies de l'environnement extérieur



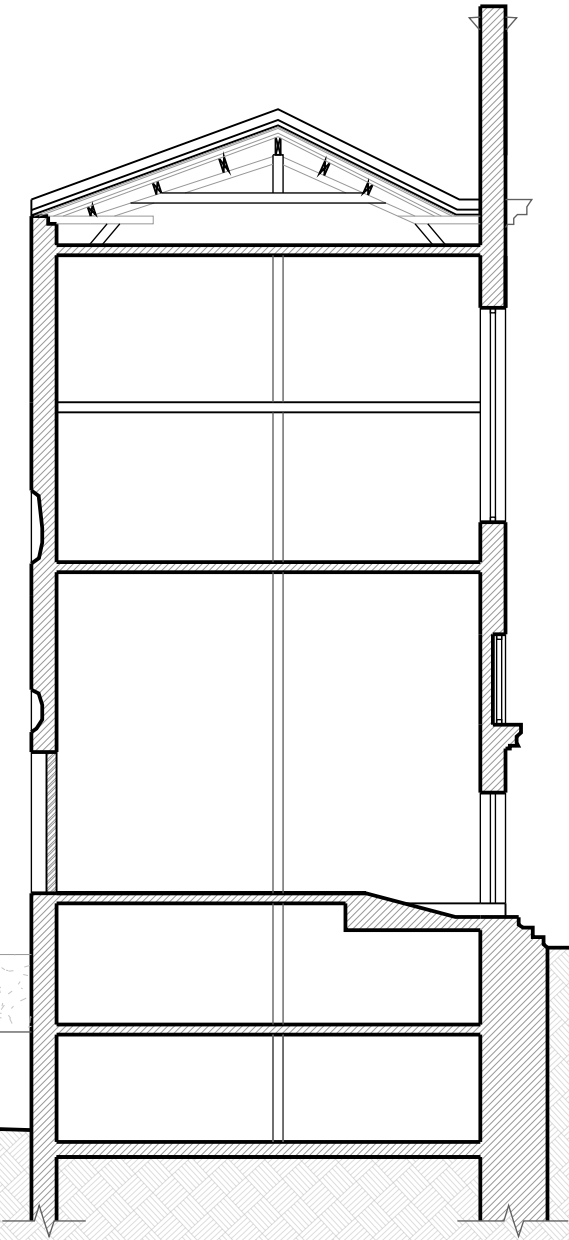
5.2 Enveloppe intérieure

5.2.1 Elévations, coupes et plan de l'intérieur

Coupe longitudinale AA'

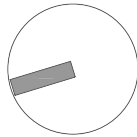
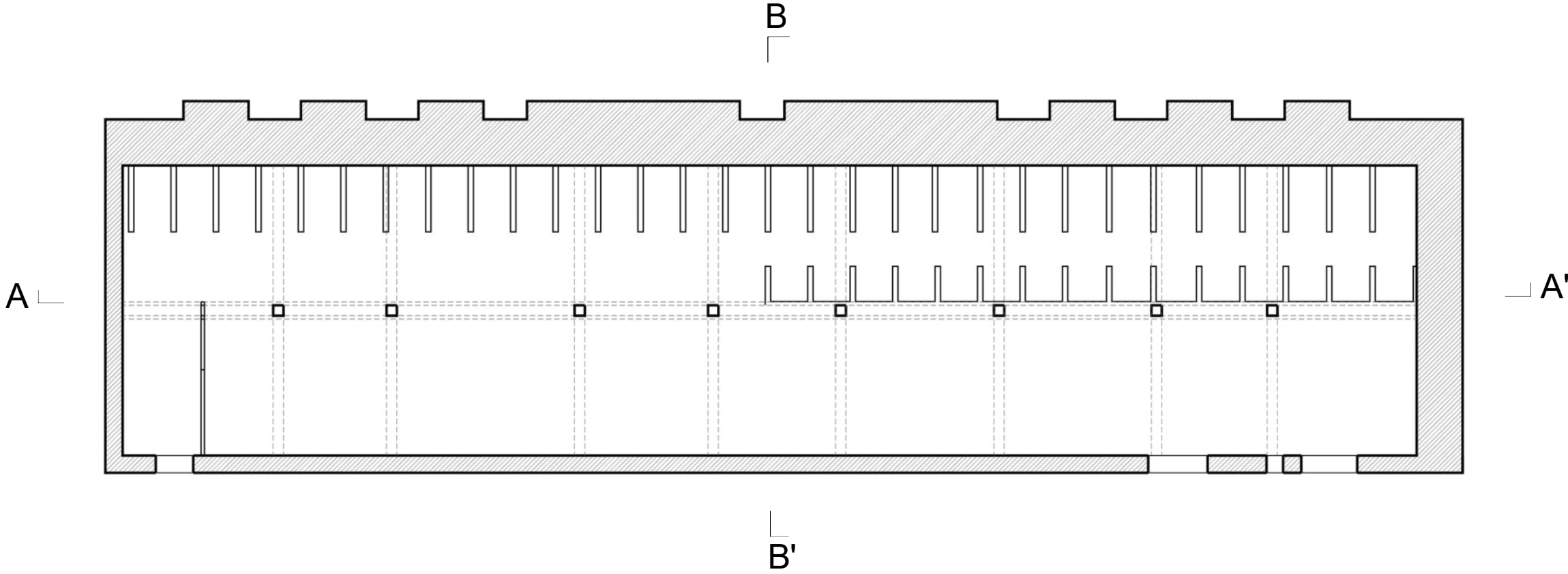


Coupe transversale BB'

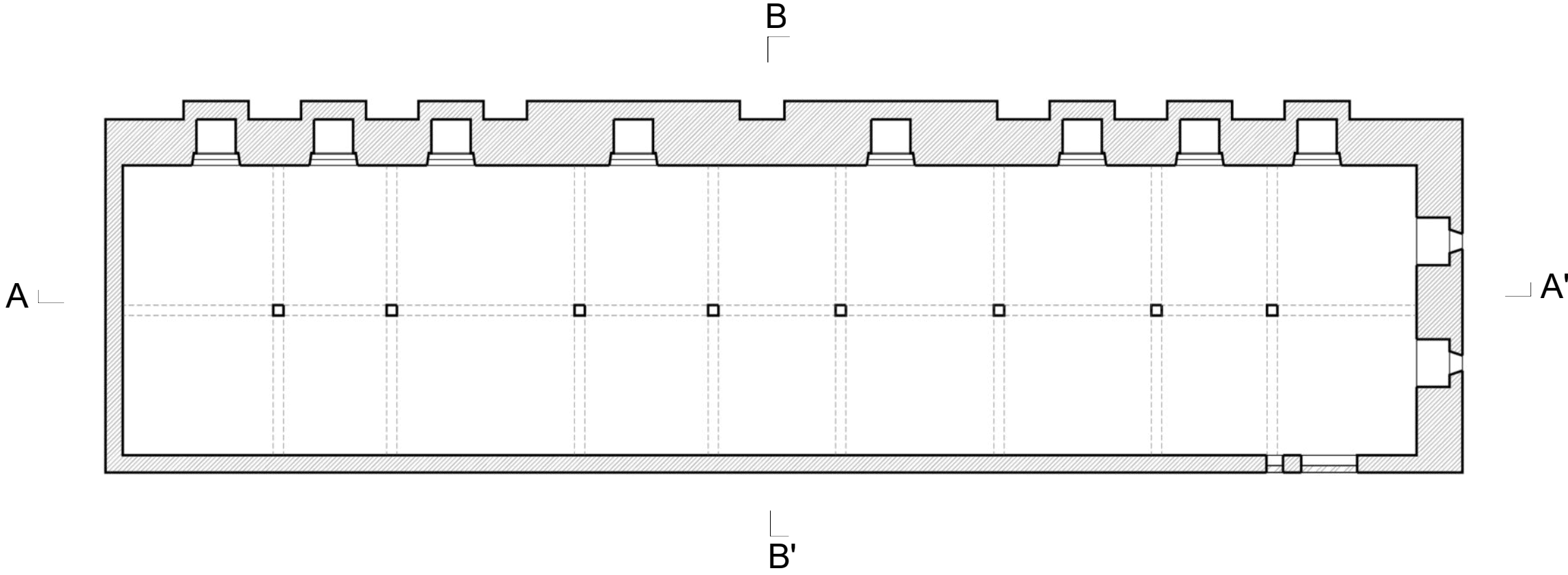


0 150 750 cm

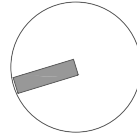
Plan du sous-sol R-2



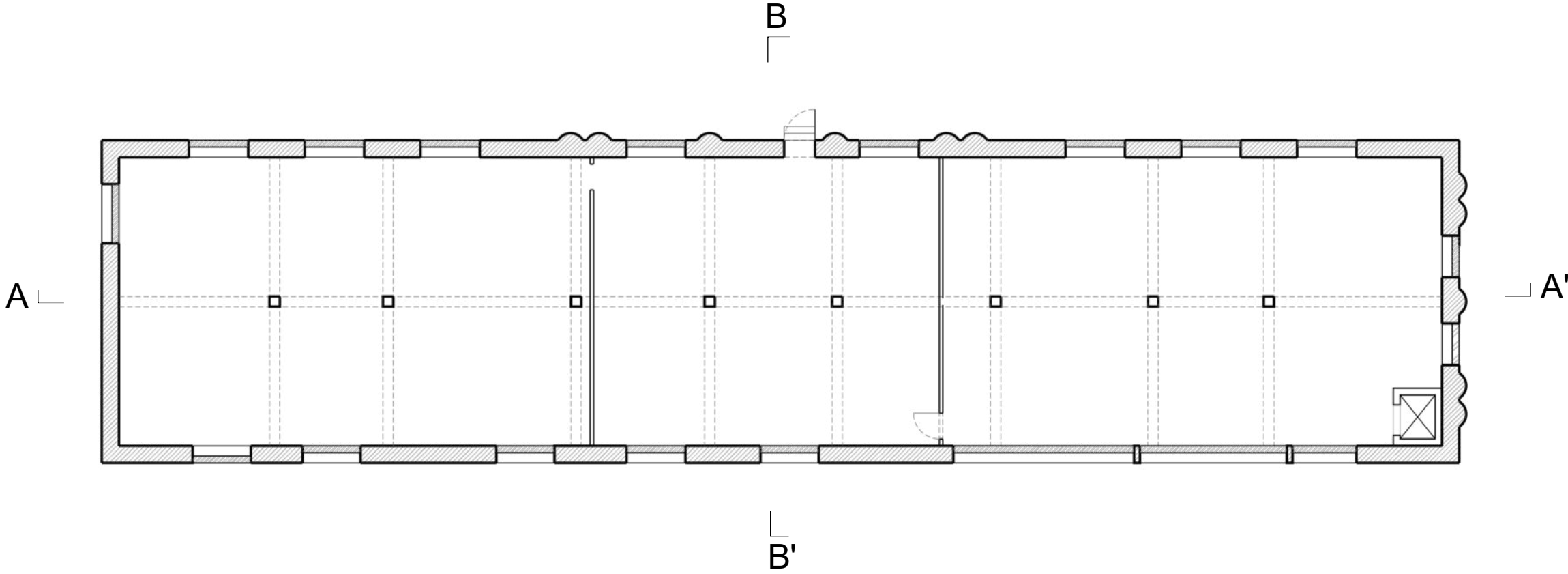
Plan du sous-sol R-1



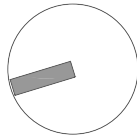
0 150 750 cm



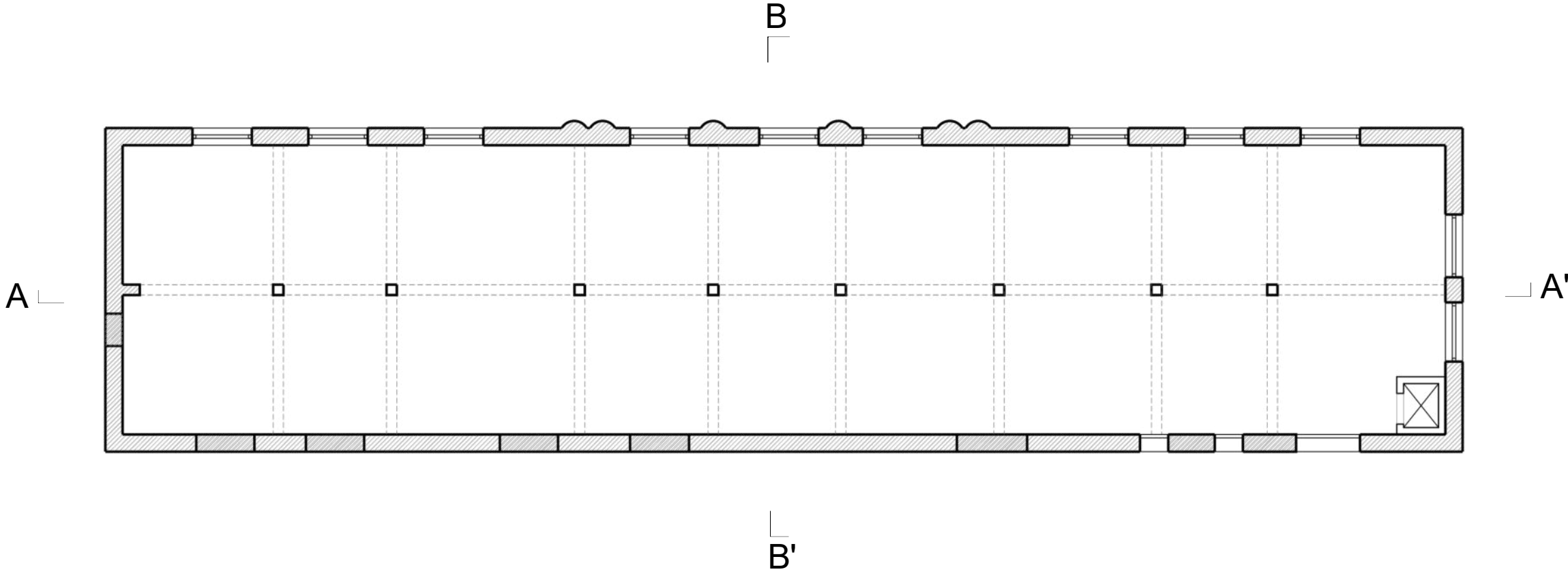
Plan du Rez-de-chaussée



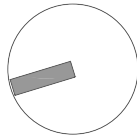
0 150 750 cm



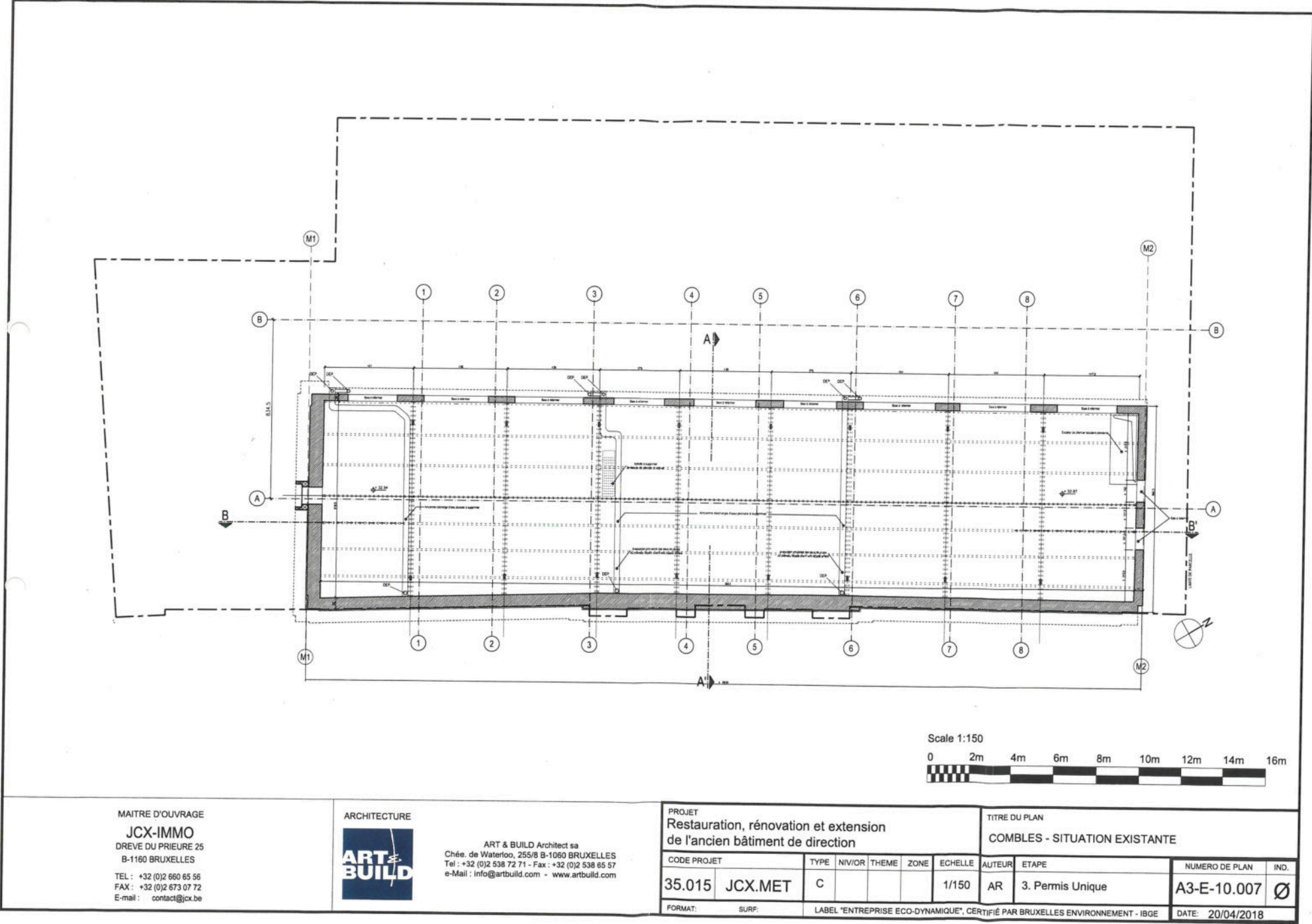
Plan du R+1



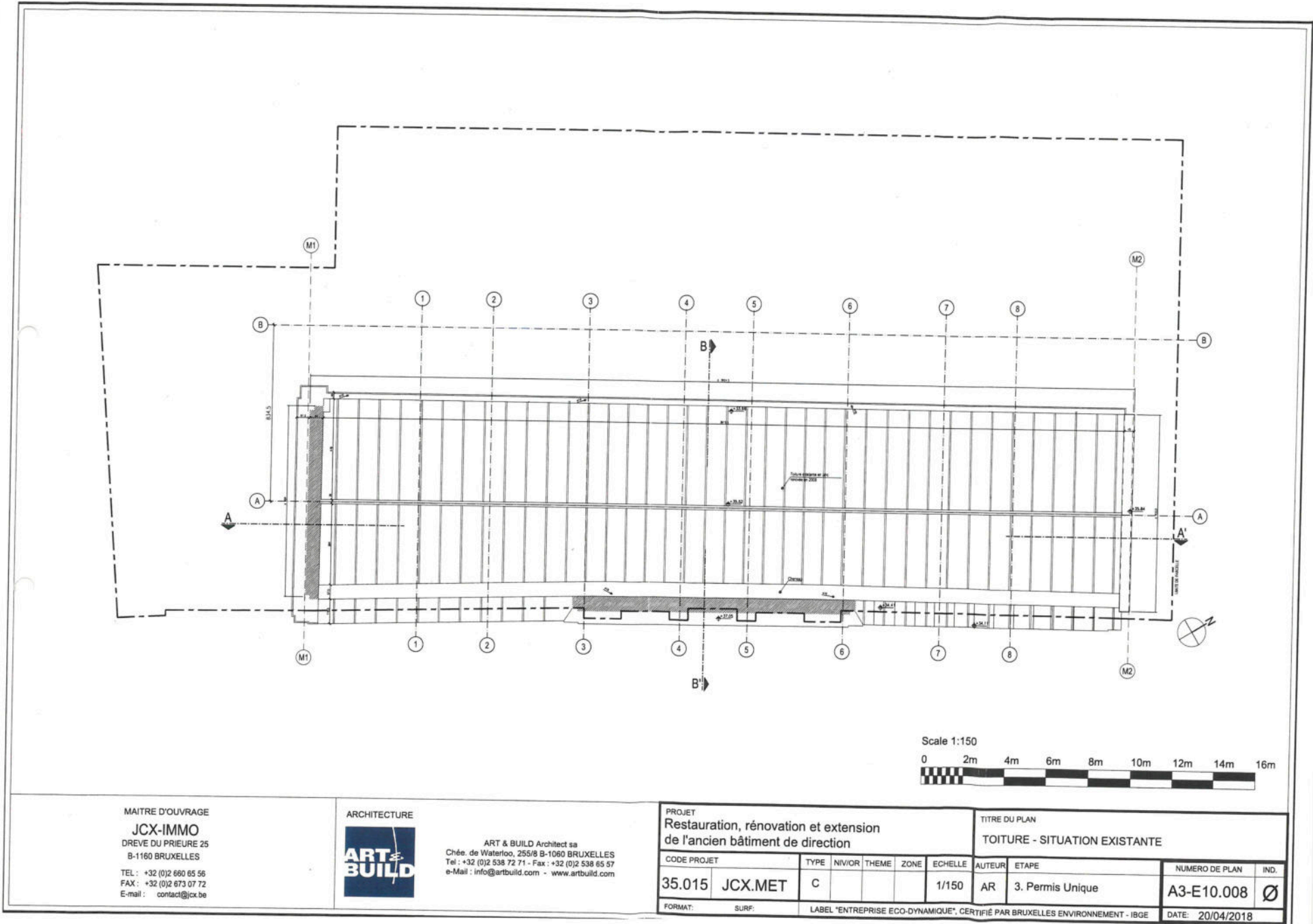
0 150 750 cm



Plan des combles



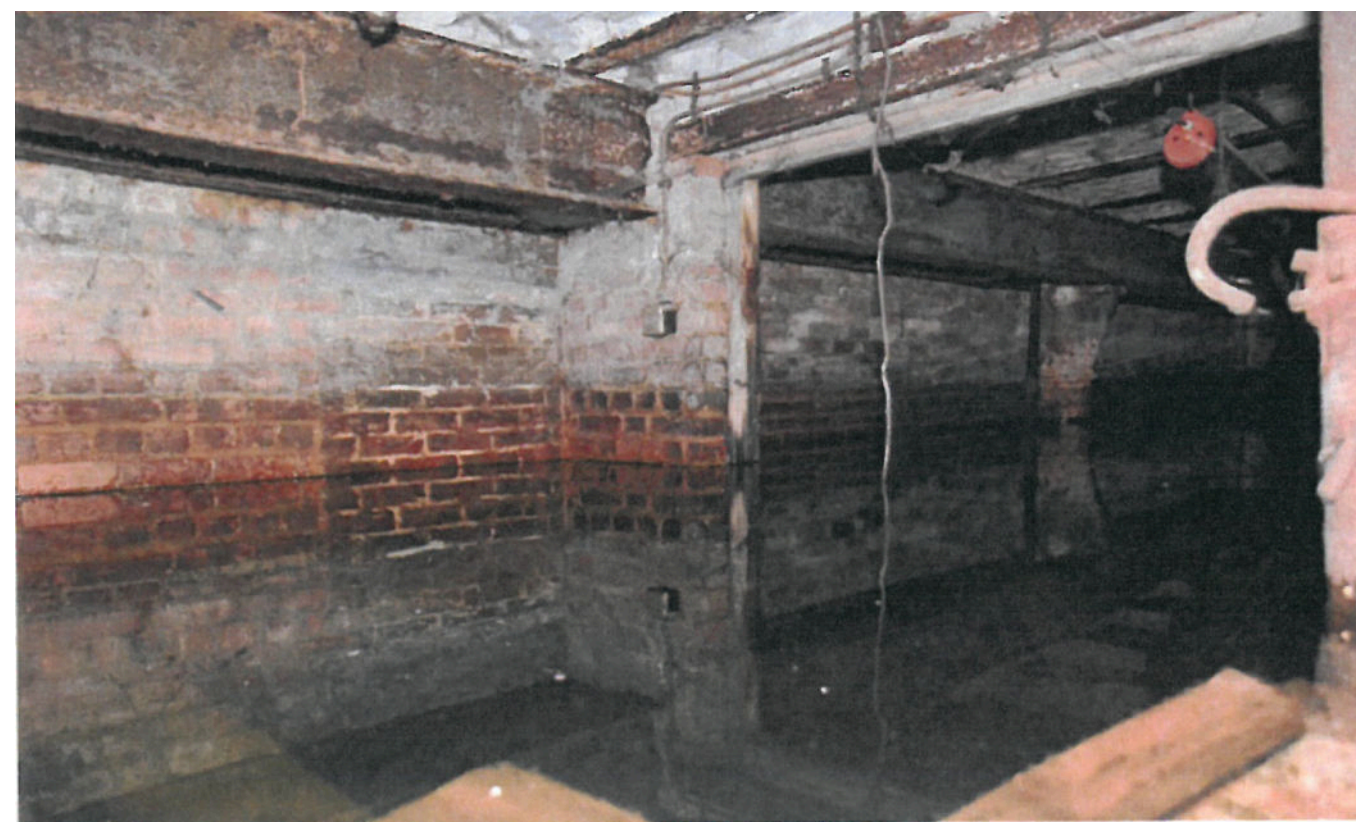
Plan de toiture



5.2.2 Photographies de l'intérieur



Sous-sol R-2



Sous-sol R-1





Vue vers la façade Sud



Vue vers le bureau de direction



Plafond du RDC



Vue vers la façade ouest

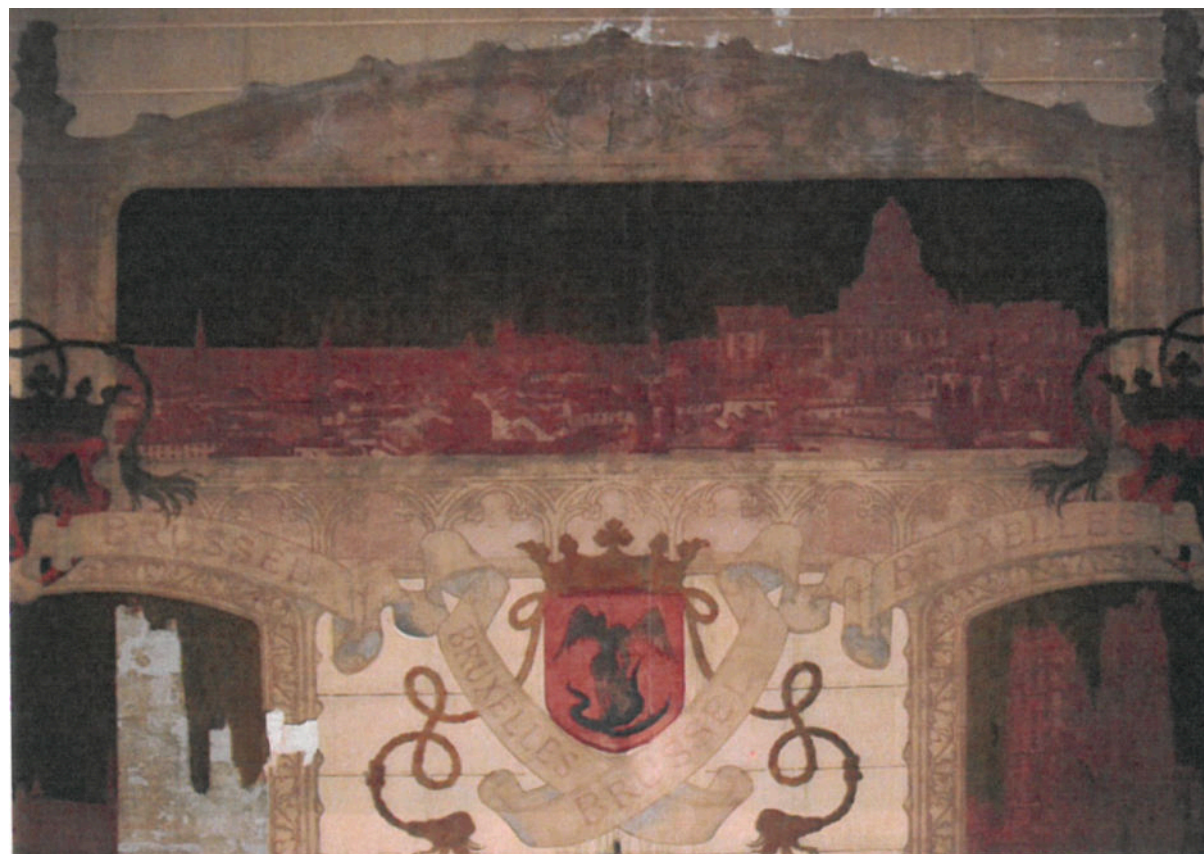
Pièce centrale, ancien bureau de direction, salle de réception



Vue vers le mur Sud



Vue vers le mur Ouest



Mur Sud: grande toile



Mur Sud: grande toile

6. Photographies de la Brasserie Wielemans-Ceuppens



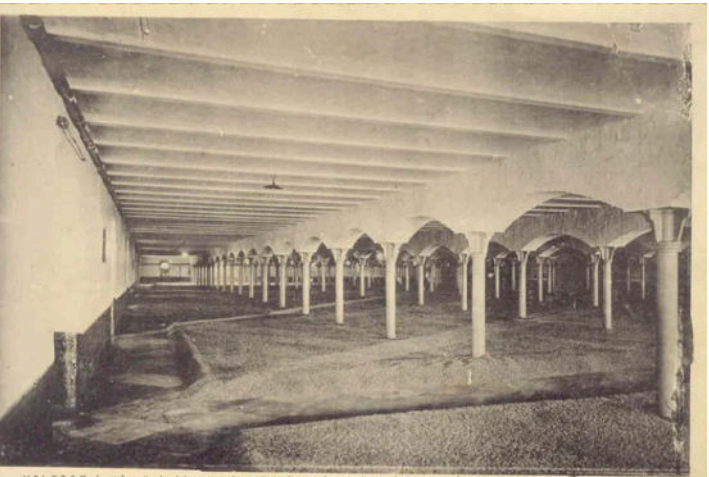
2. BRASSERIE WIELEMANS-CEUPPENS, BRUXELLES. — Partie de la façade principale.



3. HOUBLON: Le houblon appartient à la famille des urticées, ce sont des plantes grimpantes de 1 à 3 mètres de haut dont les tiges dures et grêles s'enroulent autour de supports. En brasserie on n'utilise que les fleurs femelles, ou cônes, qui sont recouvertes d'une poussière jaune, odorante et amère, que l'on nomme lupulin. Le houblon est employé pour donner à la bière un goût amer et agréable, pour aider à sa clarification et pour augmenter sa conservabilité. Ces trois actions sont dues à la présence des folioles dans le moult et à certains éléments de la fleur: l'huile essentielle, les cétines, le principe amer et la tanin. L'emmagasinage du houblon se fait dans un local maintenu entre les températures de 1°-2° et - 2° par la circulation d'air sec et froid. Le froid et la sécheresse permettent de conserver au houblon toute la finesse de son parfum et toutes ses qualités.



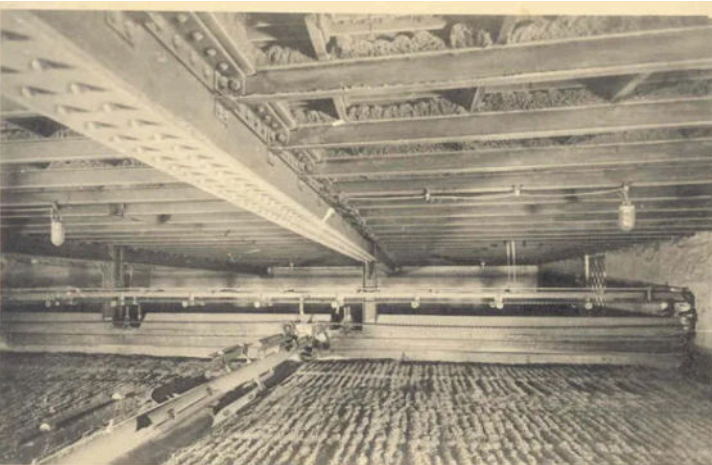
4. L'orge appartient à la famille des graminées. Les fleurs sont en épi. On n'emploie en brasserie que les variétés dont les enveloppes, les glumelles sont adhérentes au caryopse et ne s'en détachent pas pendant le battage. Pour être employée en brasserie l'orge doit être maltée. Dès la réception à l'usine l'orge est déversée dans de vastes greniers. On la soumet à un nettoyage soigné et avant de lui faire subir le maltage on la fait passer par les trieurs disteurs.



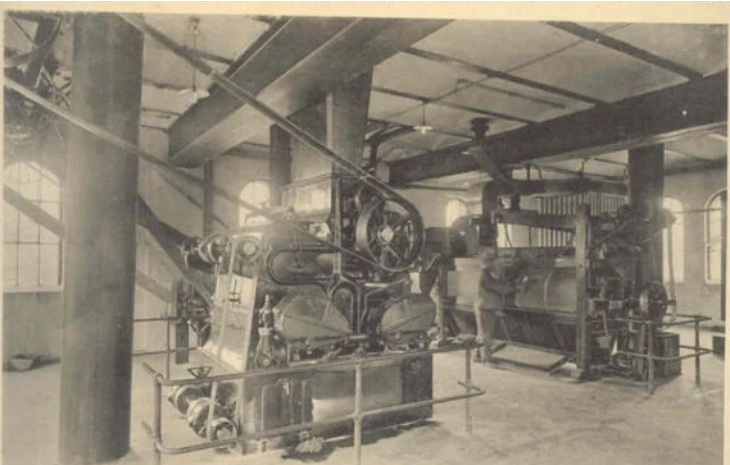
5. La fabrication du malt se fait en 3 opérations: le trempage du grain, sa germination et son touraillage. TREMPAGE: Le grain est trempé dans des réservoirs. La durée du trempage varie de 60 à 100 heures. De temps en temps on aère vigoureusement la masse en trempant et y injectant de l'air comprimé. Le trempage rappelle le grain à la vie. GERMINATION: Sur les pavements de vastes salles, les germeaux, on étale l'orge trempée en couches d'épaisseur bien régulière. Les grains ne tardent pas à germer; les radicelles apparaissent. La germination devient très active et comme conséquence la température des couches s'élève, il devient nécessaire de pelleter et d'aérer pour éviter l'échauffement des tas. La durée de la germination est de 6 à 12 jours.



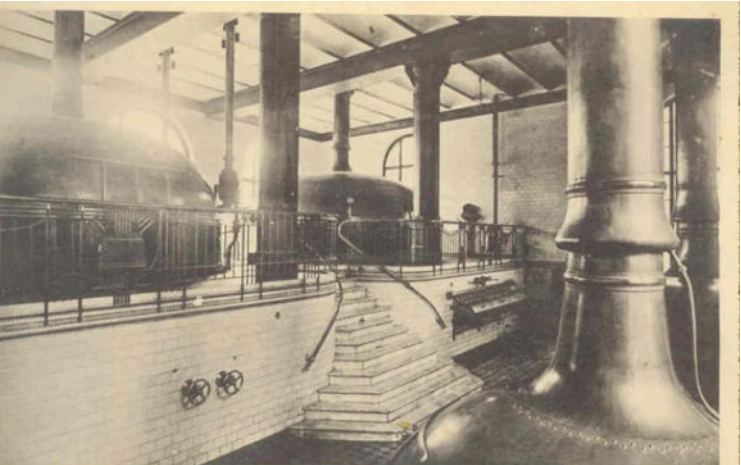
6. MALTAGE. — Pendant le maltage, on produit la germination de l'orge. La nature des matières arrosées se modifie, le grain devient plus friable, son pouvoir diastatique croît. Pour que la germination s'accomplisse trois conditions sont indispensables: une humidité suffisante, une chaleur tempérée, une bonne aération pour favoriser l'absorption de l'oxygène de l'air pendant toute la durée du travail. Si l'on satisfait à ces trois points le grain germe et les phénomènes qui se produisent sont semblables à ceux qui se passent dans la nature au début de la croissance d'une plante, immédiatement après son ensemencement. L'embryon se développe: les radicelles, la racine de la petite plante apparaissent à l'une des extrémités du grain. La gemmule et la tige grandissent dans le sens opposé à celui de la croissance des radicelles.



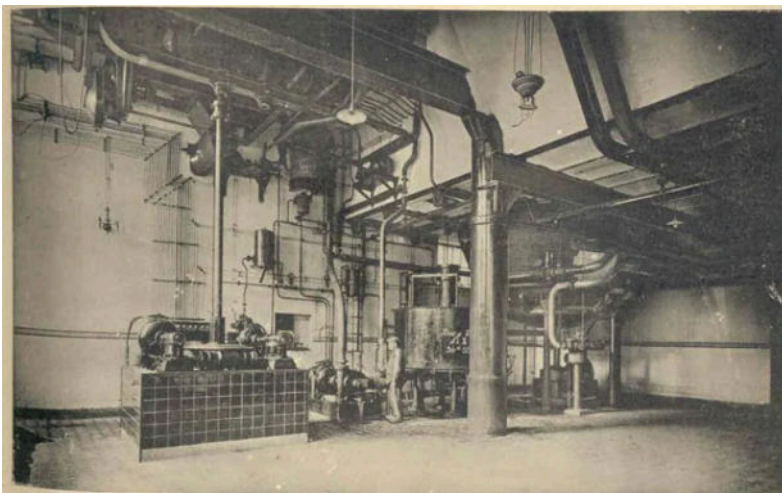
7. Après la germination, le malt vert est porté à la touraille pour y subir une dessiccation. La touraille consiste en une tour en maçonnerie munie de plateaux en treillage mécanique sur lesquels le malt est étalé et soumis à l'action de la chaleur. Le touraillage a pour but d'arrêter la germination, de sécher le malt, de lui donner de l'arôme et un cachet spécial qu'il communiquera à la bière. Comme il importe de tourailler uniformément toutes les couches étendues sur les plateaux, on retourne de temps en temps le malt. Dans les usines modernes, ce pelottage se fait mécaniquement à l'aide de retourneurs.



8. NETTOYAGE. — Avant d'être concassé le malt est nettoyé. Pour que ce travail ne dégage pas de poussière dans les locaux où on l'effectue, un ventilateur puissant et un filtre à poussière sont annexés à l'appareil (sur la vue le filtre et le nettoyeur se trouvent à droite). — CONCASSAGE: Cette opération consiste à réduire les grains en farine, graux et pailles pour permettre pendant le brassage l'extraction des substances utiles et pour faciliter l'action de la diastase saccharifiante.



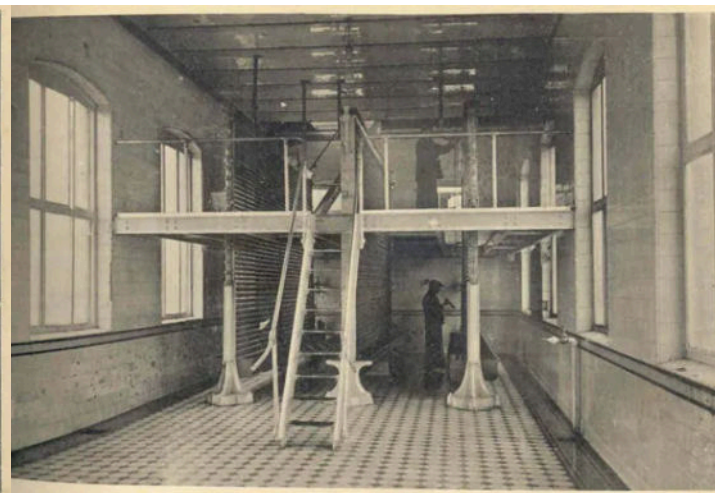
9. Les opérations du brassage comprennent: l'HYDRATATION et le MALAXAGE de la mouture de malt en cuve matière. La SACCHARIFICATION à température voisine de 70° centigr. La FILTRATION du moût dans une cuve spéciale à faux fond perforé en bronze et l'ÉBULLITION du moût auquel on a ajouté du houblon. Pendant le brassage l'amidon se transforme en dextrines fermentescibles par la levure de bière et en maltose, directement fermentescible. Cette transformation due à l'action d'une diastase constitue le phénomène de la saccharification. Durant le brassage les matières albuminoïdes des grains se modifient, certaines d'entre elles se transforment en peptones et amidées, c'est le phénomène de PEPTONIFICATION.



BRASSAGE (Suite)

10. Aussitôt l'ébullition terminée le moût s'écoule dans une cuve à parois perforées où il se débarrasse de son houblon, puis il est refoulé par une puissante pompe centrifuge dans un bac collecteur installé au dessus des réfrigérants.

Vue prise à la BRASSERIE WIELEMASS-CEUPPENS, Bruxelles.



RÉFRIGÉRATION DU MOUT

11. Avant que la température du liquide ne soit abaissée en dessous de 65°, température au dessus de laquelle le développement de la plupart des bactéries est impossible, le moût s'écoule sur les réfrigérants à la partie inférieure desquels la température est d'environ 5° centigr.

Vue prise à la BRASSERIE WIELEMASS-CEUPPENS, Bruxelles.



RÉFRIGÉRATION DU MOUT (Suite)

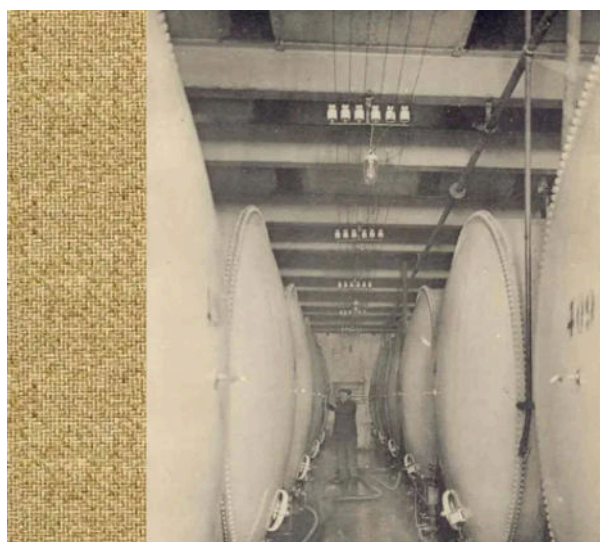
12. Le moût refroidi s'écoule dans de grandes cuves établies dans la cave de fermentation principale. Pendant la fermentation, sous l'effet d'une diastase contenue dans les cellules de levures nommées ZYMASE il se produit une décomposition partielle des sucres en alcool et acide carbonique. La fermentation principale dure 8 à 15 jours, elle varie avec la densité de la bière.

Vue prise à la BRASSERIE WIELEMASS-CEUPPENS, Bruxelles.



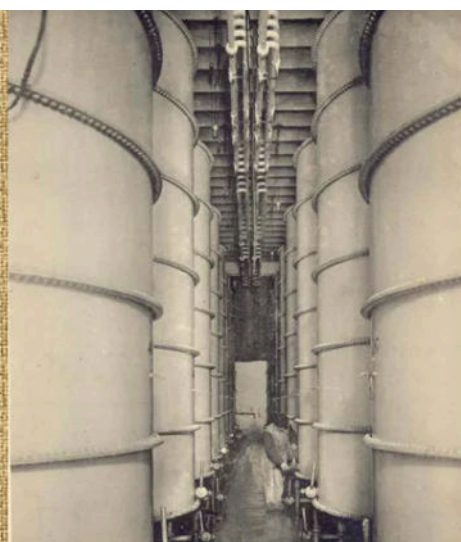
CAVE DE GARDE AVEC FOUTRES EN BOIS

13. Après la fermentation principale la bière est soutirée en cave de garde, où on la maintient selon la densité, de 1 à 4 mois dans de grands foudres en bois. Après ce séjour pendant lequel la bière mûrit et se clarifie, on peut la débiter.



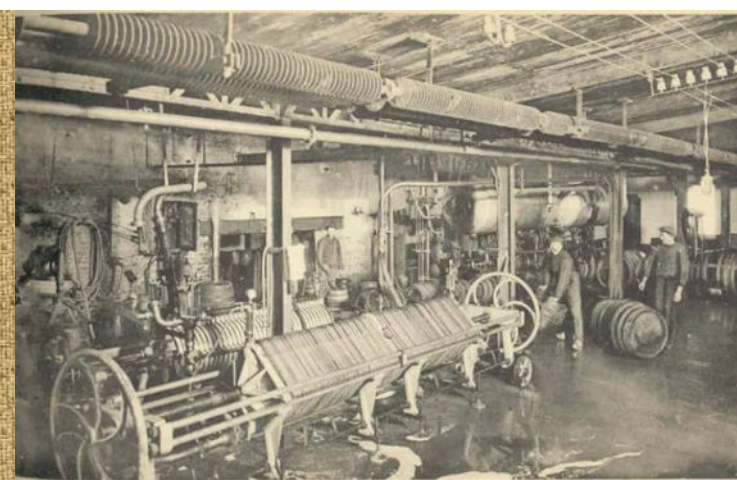
CAVE DE GARDE AVEC TANKS EN ACIER ÉMAILLÉ

14. Dans les installations modernes, les foudres sont remplacés par des tanks en acier émaillé. Le nettoyage de ces derniers est beaucoup plus facile que celui des foudres et l'utilisation de l'espace disponible est bien meilleure.



UNE AUTRE CAVE DE GARDE AVEC TANKS EN ACIER ÉMAILLÉ

15. Dans les installations modernes, les foudres sont remplacés par des tanks en acier émaillé. Le nettoyage de ces derniers est beaucoup plus facile que celui des foudres et l'utilisation de l'espace disponible est bien meilleure.



SOUTIRAGE

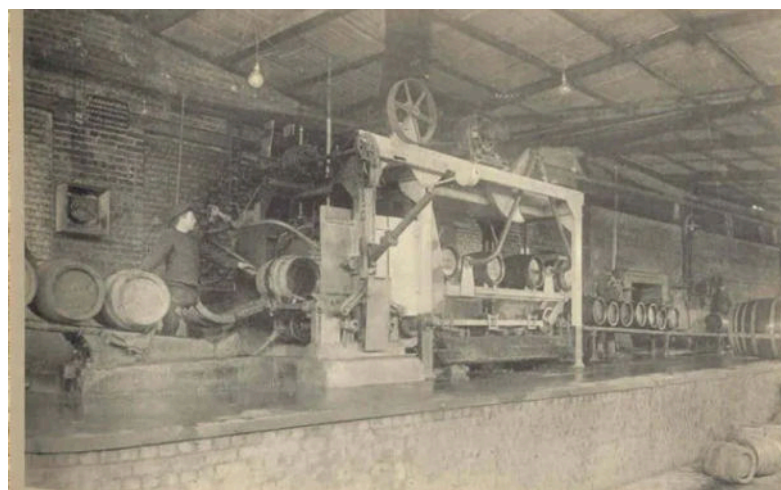
16. Avant d'être soutirée dans les fûts d'expédition la bière passe dans des filtres presse dans lesquels elle se sépare des cellules de levure qui pourraient encore se trouver dans la masse liquide. Ces filtres sont figurés à gauche de la vue.

Vue prise à la Brasserie WIELEMASS-CEUPPENS, Bruxelles.



17. SOUTIRAGE DES BIÈRES DANS LES FÛTS D'EXPÉDITION

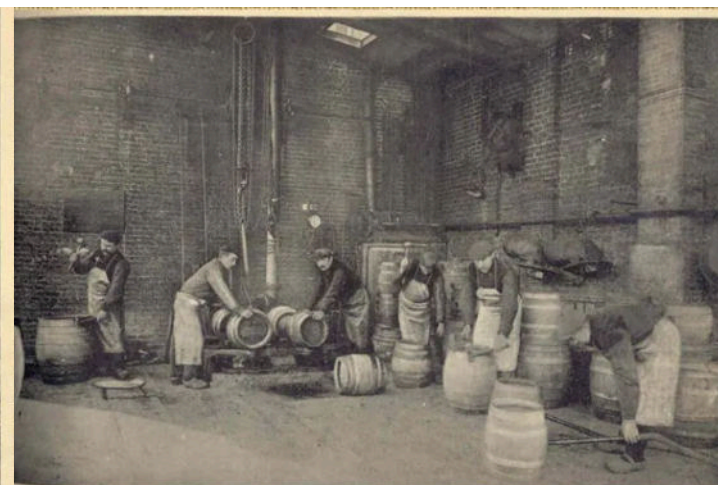
Vue prise à la BRASSERIE WIELEMASS-CEUPPENS, Bruxelles.



NETTOYAGE DE LA FUTAILLE

18. On attache une grande importance au nettoyage des tonneaux. Le brossage, le lavage et le rinçage se font mécaniquement. Au sortir de la machine chaque fût est soigneusement examiné. On se rend compte de l'état de propreté des parois intérieures en introduisant une lampe électrique dans le fût par le trou de bonde.

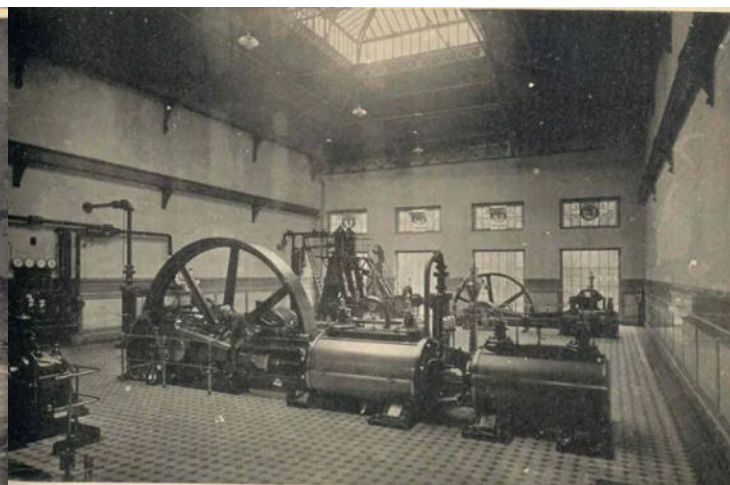
Vue prise à la BRASSERIE WIELEMASS-CEUPPENS, Bruxelles.



POISSAGE DES FUTS

19. Afin d'éviter tout contact entre la bière et le bois, ce qui provoquerait des infections, les fûts doivent être enduits de poix. Cette vue représente l'opération du poissage.

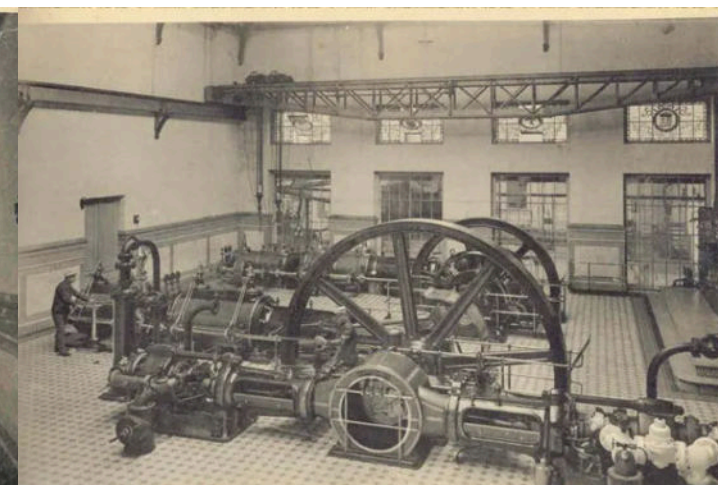
Vue prise à la BRASSERIE WIELEMASS-CEUPPENS, Bruxelles.



LA SALLE DES MACHINES

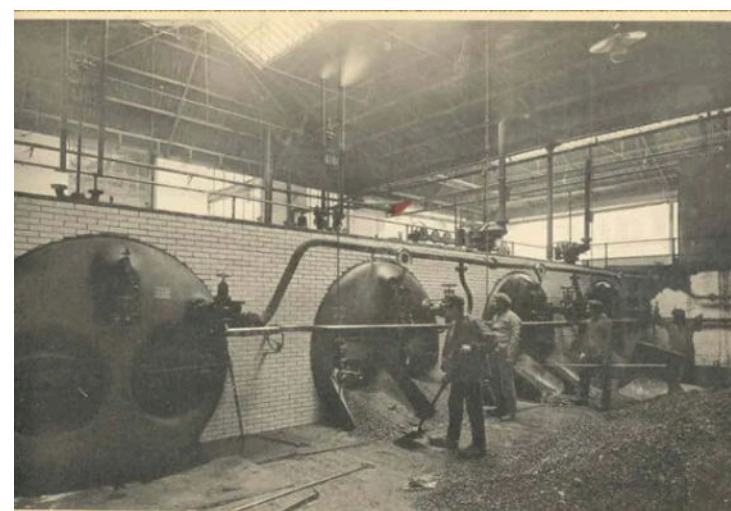
20. Les deux machines frigorifiques, productrices du froid nécessaire à la fabrication de la glace et au maintien des caves à basse température ont une puissance totale de 750.000 frigories à l'heure. La force électrique est assurée par deux moteurs à vapeur de 750 HP de force. Un pont roulant facilite les montages et démontages des machines.

Vue prise à la BRASSERIE WIELEMASS-CEUPPENS, Bruxelles.



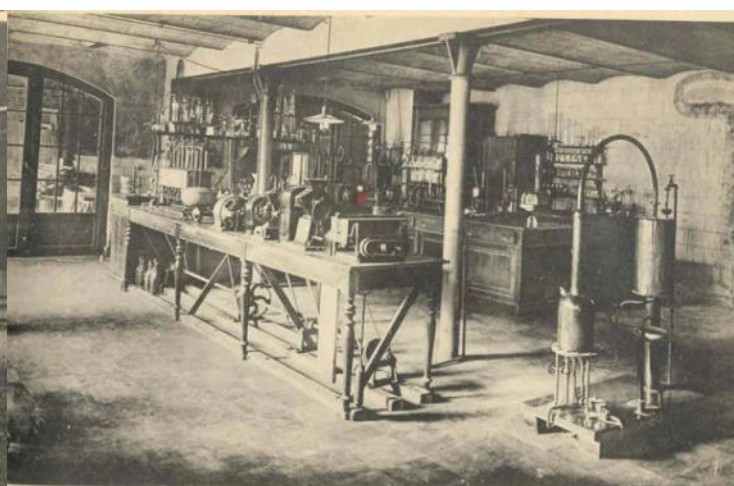
21. UNE AUTRE PARTIE DE LA SALLE DES MACHINES

Vue prise à la BRASSERIE WIELEMASS-CEUPPENS, Bruxelles.



22. CHAUFFERIE.

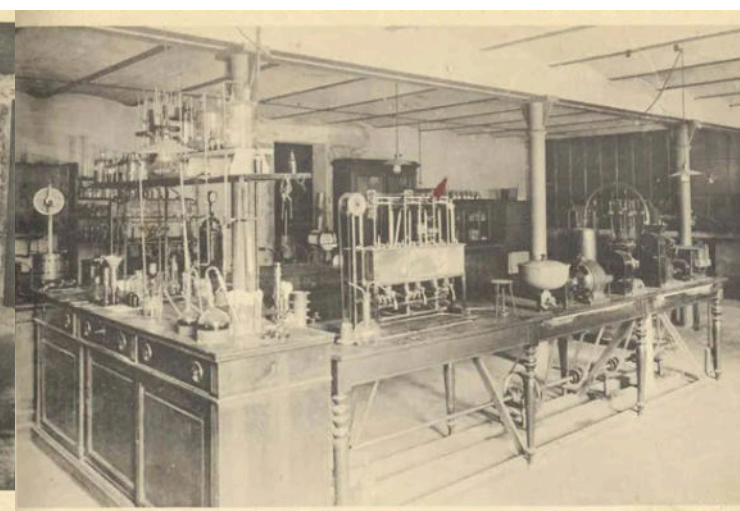
Vue prise à la BRASSERIE WIELEMASS-CEUPPENS, Bruxelles.



LABORATOIRE

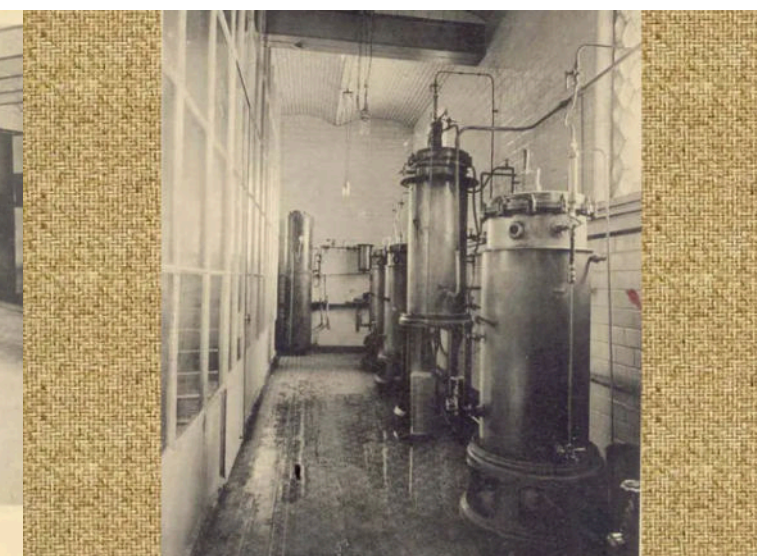
23. Les matières premières: orges, malts et houblons, sont analysés avant leur emploi. Les phases de la fabrication sont suivies et contrôlées par les 5 chimistes attachés à l'usine. Une dépendance pour les contrôles mécanique et électrique est jointe à la partie chimique. Les charbons et les huiles sont analysés à chaque livraison.

Vue prise à la BRASSERIE WIELEMASS-CEUPPENS, Bruxelles.



24. UNE AUTRE PARTIE DU LABORATOIRE

Vue prise à la BRASSERIE WIELEMASS-CEUPPENS, Bruxelles.



APPAREIL POUR LA FABRICATION DE LEVURE PURE

25. Dans le haut des Appareils se trouvent les réservoirs où se fait la fermentation.



UN DES COINS DE L'ATELIER.

26. Où sont réunis les corps de métiers attachés à l'usine: tonneliers, mécaniciens, charrons, selliers, peintres, menuisiers, plombiers, imprimeurs.

Vue prise à la BRASSERIE WIELEMANS-CEUPPENS, Bruxelles.



GARAGE

27. Neuf automobiles desservent les clients de la banlieue Bruxelloise. Toutes les réparations de ces autos se font à la brasserie.

Vue prise à la BRASSERIE WIELEMANS-CEUPPENS, Bruxelles.



DÉPART DES CAMIONS

28. Dans le fond et à gauche les quais de chargement.

Vue prise à la BRASSERIE WIELEMANS-CEUPPENS, Bruxelles.



29. RACCORDEMENT AU CHEMIN DE FER DE L'ÉTAT

Vue prise à la BRASSERIE WIELEMANS-CEUPPENS, Bruxelles.



TOILETTE DES CHEVAUX

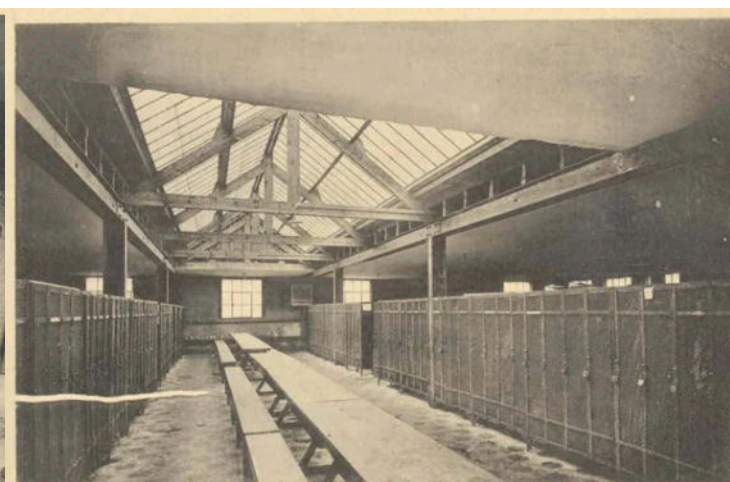
30. Brosse et londeuse électriques.

Vue prise à la BRASSERIE WIELEMANS-CEUPPENS, Bruxelles.



31. LA FORGE

Vue prise à la BRASSERIE WIELEMANS-CEUPPENS, Bruxelles.



32. UNE PARTIE DU RÉFECTOIRE

Vue prise à la BRASSERIE WIELEMANS-CEUPPENS, Bruxelles.



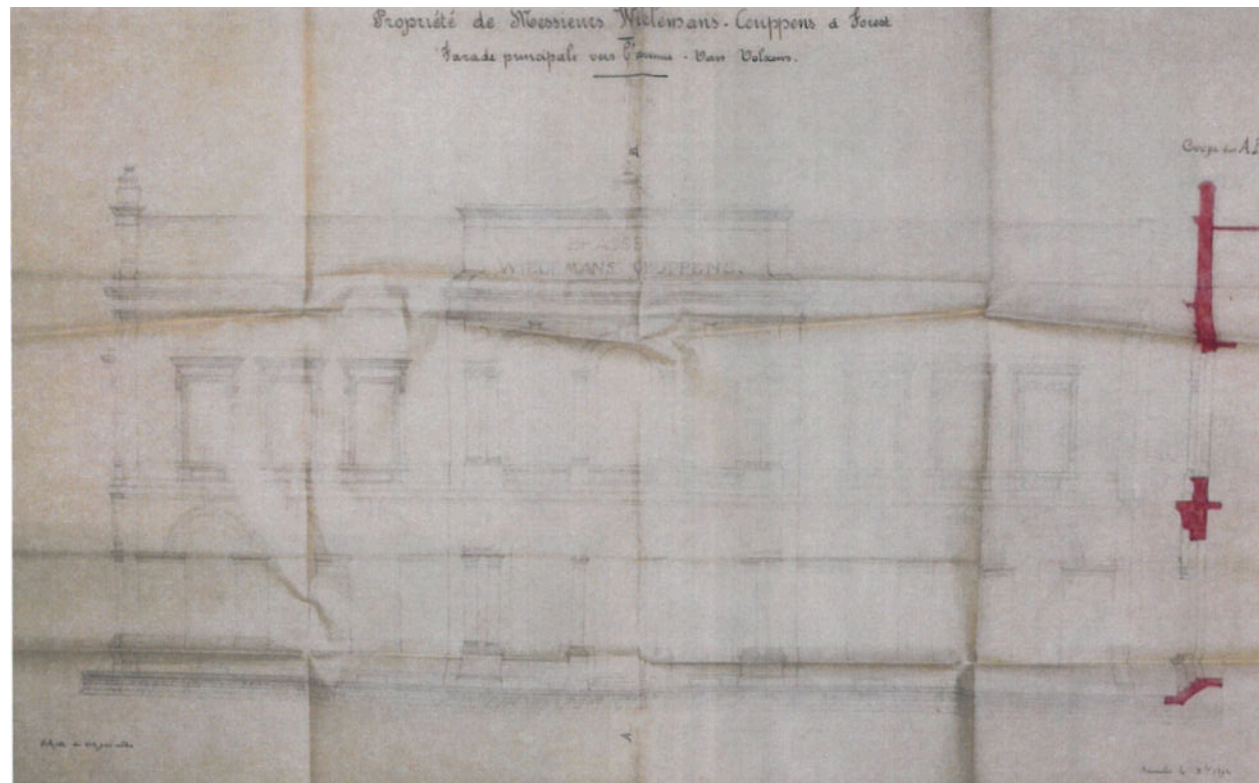
33. BUREAUX

Vue prise à la BRASSERIE WIELEMANS-CEUPPENS, Bruxelles.

7. Plans d'archives et photographies anciennes

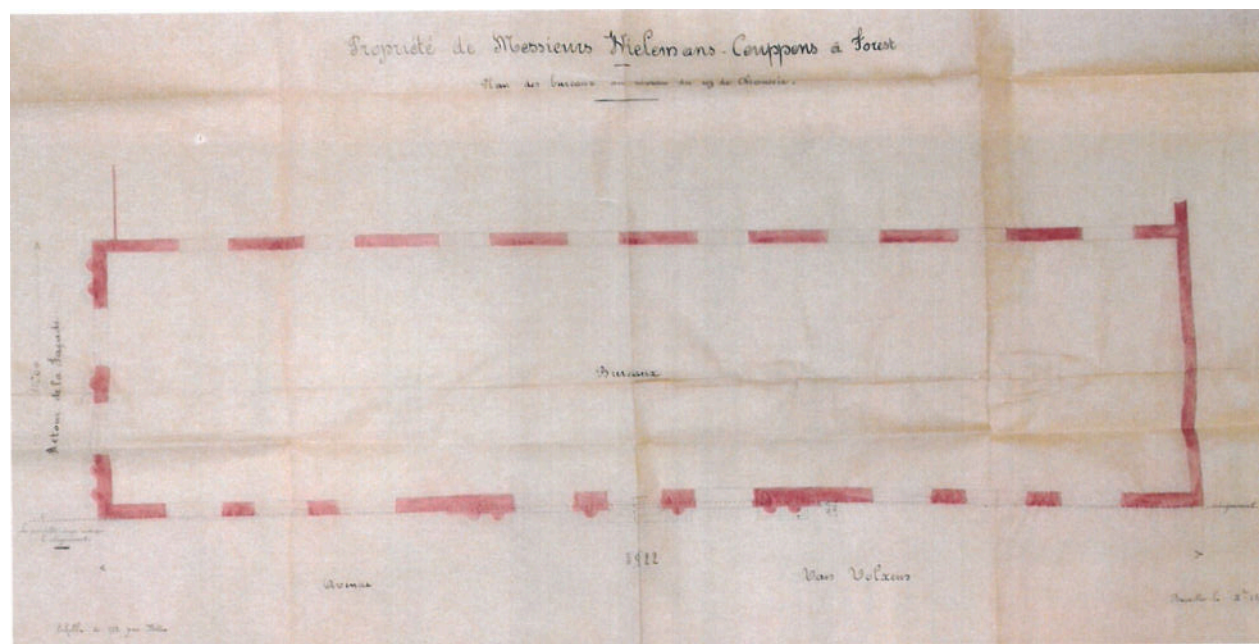
7.1 Plans d'archive

Demande d'autorisation de construire un bâtiment au niveau de l'avenue Van Volxem, Octobre 1892



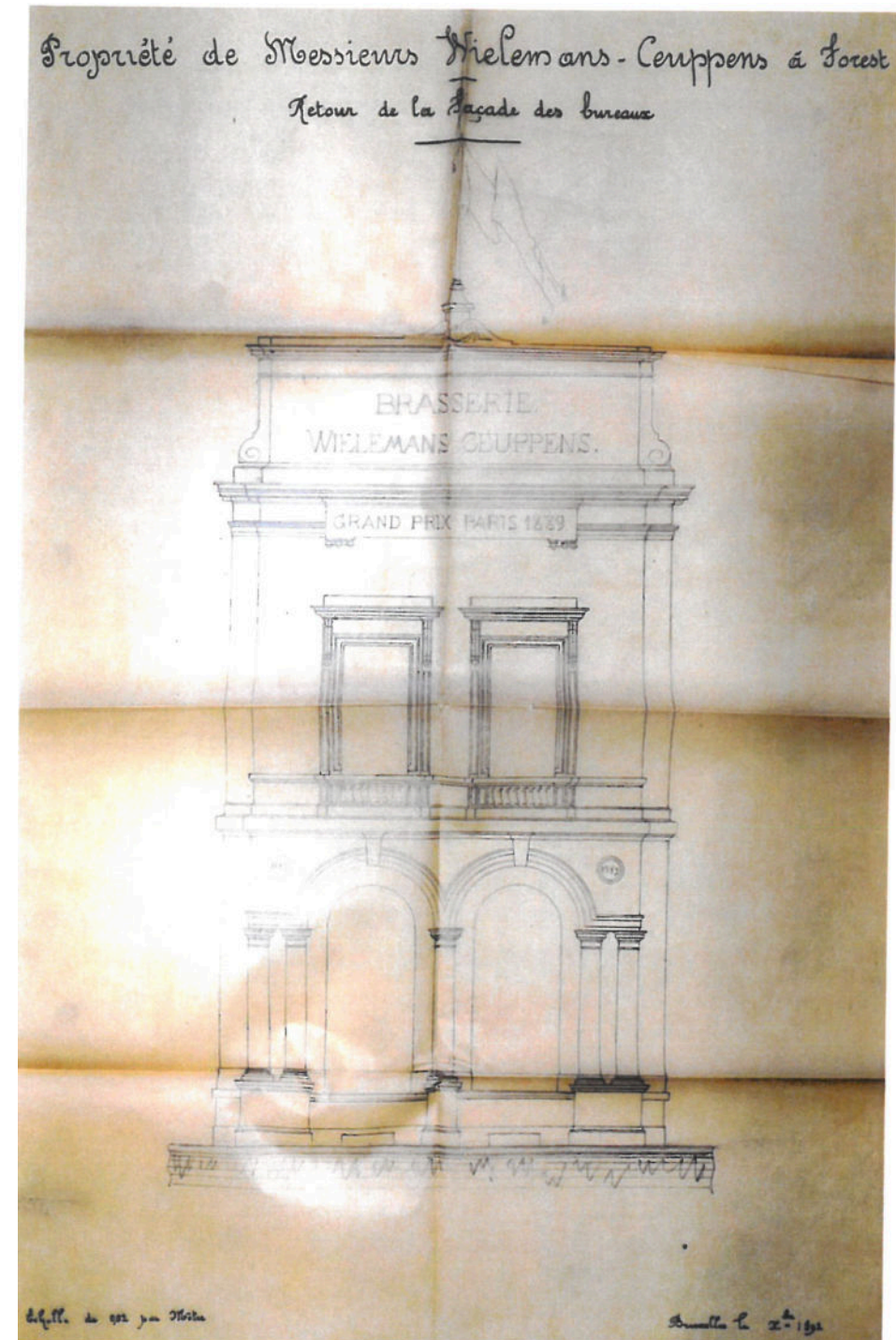
Elévation de la façade Est

Source: Archives du Service du Développement Urbain de la Commune de Forest



Plan du Rdc

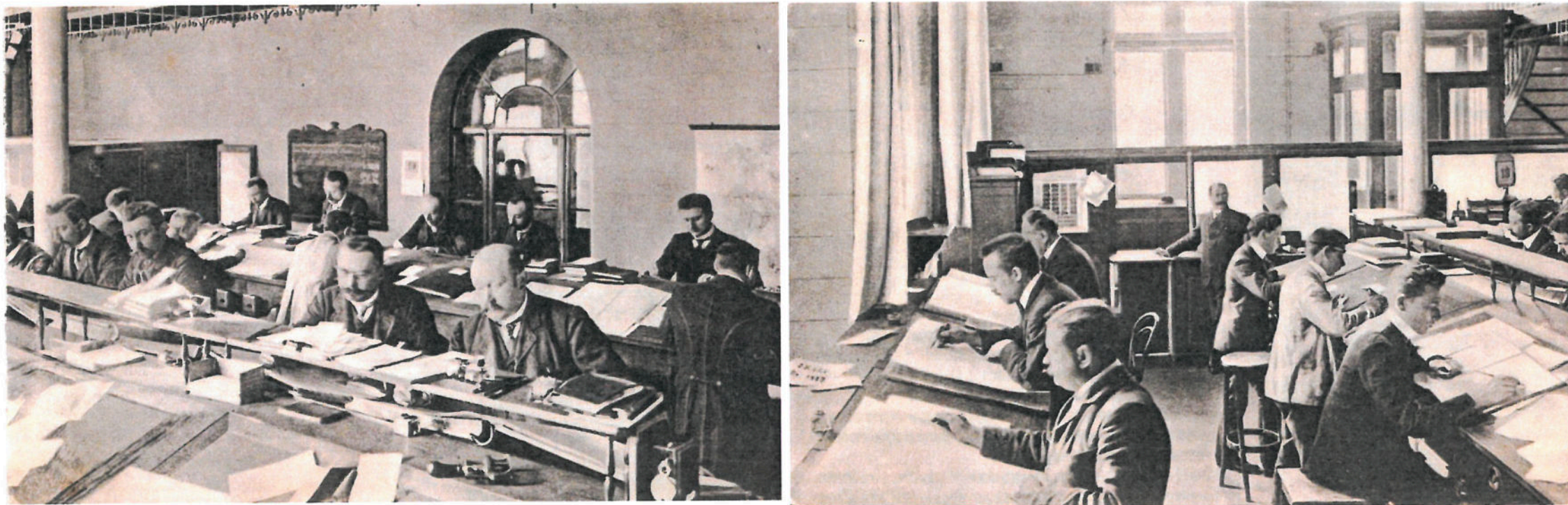
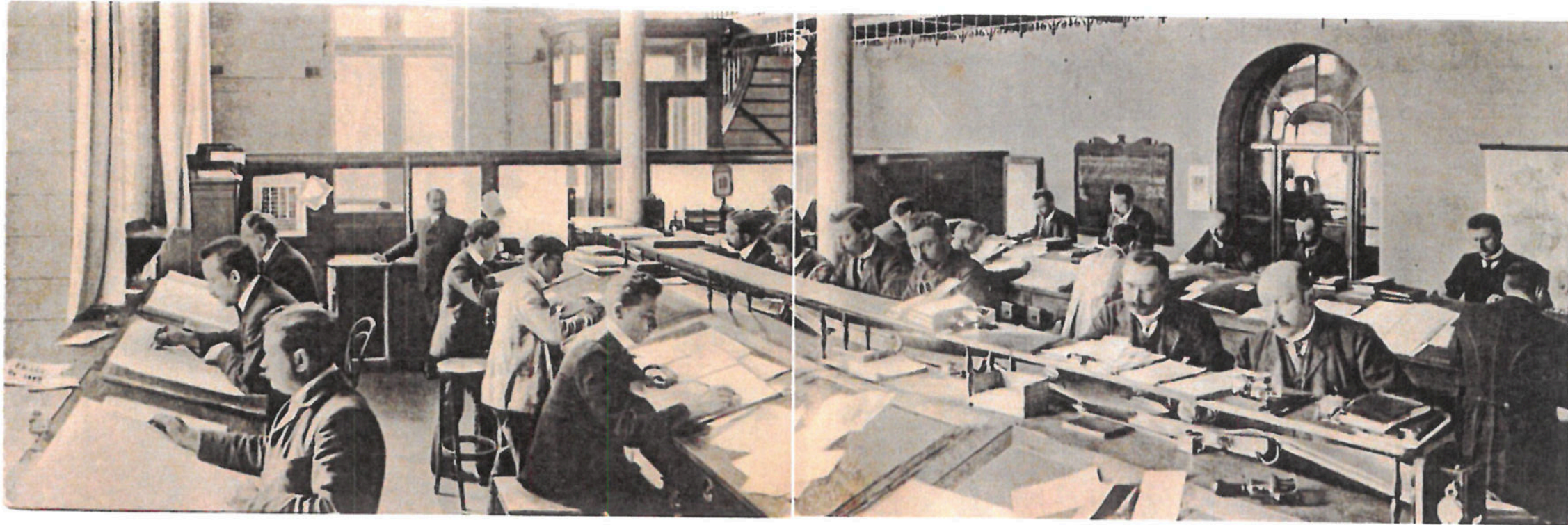
Source: Archives du Service du Développement Urbain de la Commune de Forest

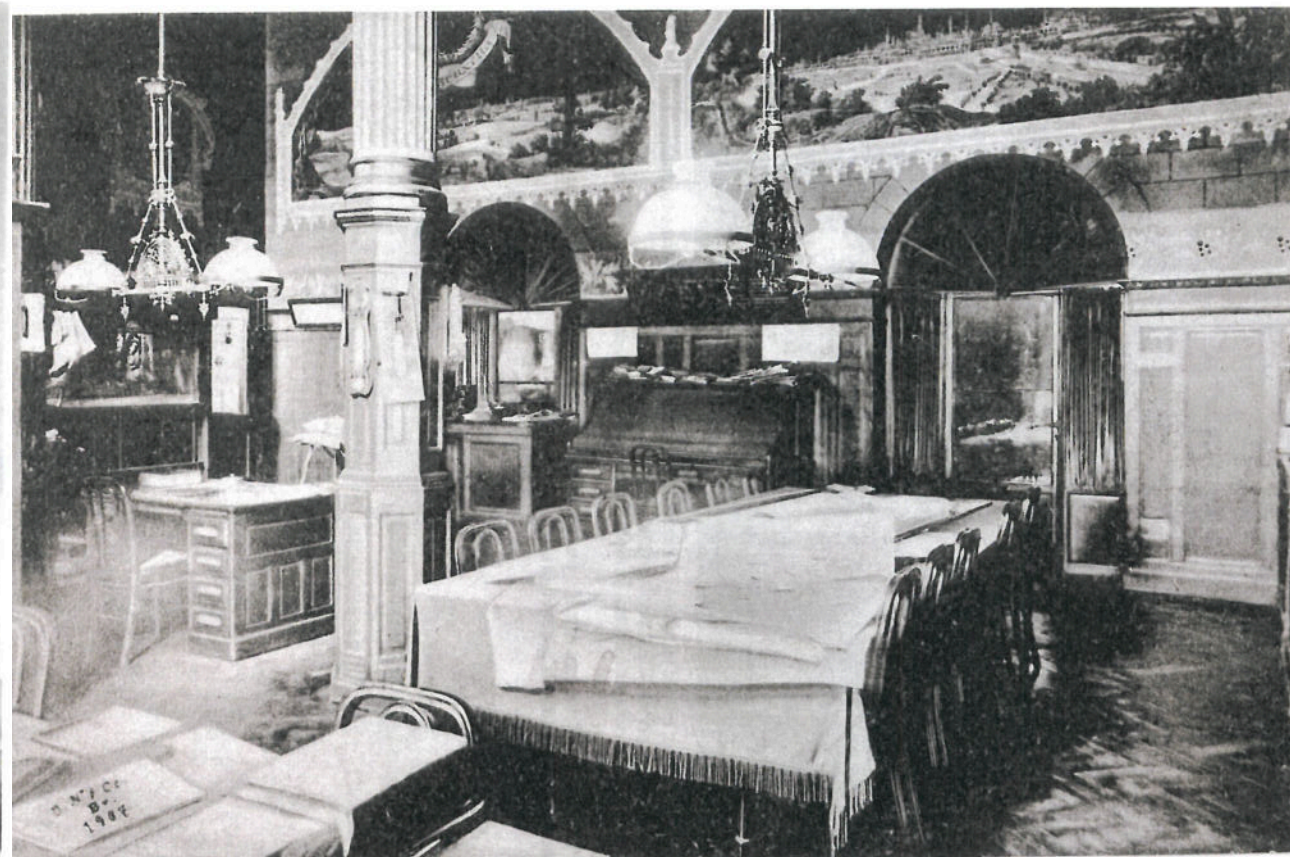


Elévation de la façade Sud

Source: Archives du Service du Développement Urbain de la Commune de Forest

7.2 Photographies anciennes





EPhotographies du Rdc du Métropole, le bureau des employés (pièce Sud), donnant sur une grande cour, 1907
Source: Collection Belfius Banque

Dossier Structurel et Sanitaire

Table des matières

- 1. Analyse structurelle du Métropole
- 2. Etat structurel et sanitaire du Métropole

1. Analyse structurelle du Métropole



Description du bâtiment

- Dimensions du bâtiment: une longueur de 39,25m et une largeur de 10m.
- Possède deux niveaux et 2 sous-sols
- Composition de la façade: maçonnerie de brique
- Structure des planchers des niveaux -1, Rdc, R+1 et les combles:
type planchers à voussettes de briques sur poutrelles métalliques secondaires qui prennent appui sur les murs extérieurs des façades. En partie centrale, elles prennent appuis sur deux poutres métalliques supportées par des colonnes en fonte
- Toiture: charpente en bois, formée de petites fermes prenant appui directement sur l'extrados des voussettes du haut du 1er étage au moyen de jambes de forces et de semelles
- Au XIXème siècle, le bâtiment était mitoyen à d'autres constructions tant du côté de la façade arrière que du côté des deux pignons perpendiculaires à l'avenue Volxem: explique le mauvais état des maçonneries actuellement visibles







2. Etat structurel et sanitaire du Métropole



Situation structurelle actuelle du bâtiment problématique

- La structure ne possède pas de contreventement en l'absence de mur de refend sur la totalité de sa longueur
- Les structures métalliques existantes sont corrodées
- Certaines colonnes en fonte sont déformées suite à leur élancement important et aux charges reprises
- Les pignons latéraux et la façade arrière sont en mauvais état sanitaire vu les démolitions des bâtiments annexes
- Le sous-sol est sous eau, cela entraîne un degré d'humidité important dans le bâtiment
- Phases de condensation sur les poutrelles métalliques lors d'inversions thermiques importantes

Vu le classement de la salle de réception du Rdc, il faut renforcer les cloisons périphériques compte tenu de leur hauteur, de leur faible épaisseur et de leur composition

Difficile de garantir les capacités portantes des planchers sur voussettes vu la corrosion des poutrelles ainsi que celles des colonnes en fonte



Dossier Patrimonial

Table des matières

- 1. Etat de conservation des parties classées
 - 1.1 Façades Sud et Est
 - 1.2 La salle de réception
 - 1.3 La toiture
- 2. Etat de conservation des parties non classées
 - 2.1 Sous-sol -2
 - 2.2 Sous-Sol -1
 - 2.3 Premier étage R+1
- 3. Arrêté de classement

1. Etat de conservation des parties classées

1.1 Façades Sud et Est

- Les portes d'entrée, perdues, situées en façade à rue et en façade latérales ont été remplacées provisoirement par des portes de chantier sécurisées
- Les baies des fenêtres sont toutes condamnées par des maçonneries en blocs de béton au rez-de-chaussée, par des panneaux translucides en polycarbonate en imposte et par des panneaux en bois au premier étage.
- Les châssis en bois d'origine sont encore présent en grande partie au rez-de-chaussée, ils sont en très mauvais état. Les vitrages ont disparu.
- Les châssis du premier étage sont en aluminium anodisé.



Entrée façade Est



Entrée façade Sud



Façade Est



Façade Est

- Les enduits extérieurs à faux joints sont encore présents sur la quasi-totalité des façades Sud et Est, mais sont dans un mauvais état. On observe également de multiples dégradations comme des salissures dues à la pollution et aux intempéries, des fissures, des tags, des graffitis, ... Certaines pierres de façade sont fendues ou présentent des coups (perte de matière)
- Concernant les différents éléments décoratifs des façades: l'escalier métallique de l'entrée en façade Sud a été démonté et est stocké provisoirement à l'intérieur du bâtiment (reste qu'une seule partie des marches), certaines grilles des soupiraux du R-1 ont disparu
- L'horloge de la façade Sud a disparu
- Plusieurs pièces des inscriptions dorées manquent
- Le tympan situé au-dessus de la porte d'entrée en façade Est est en bon état. Il reste néanmoins non visible depuis qu'il a été protégé en 2003, par des panneaux en bois



Façade Sud



Façade Est



Escalier métallique



Façade Sud



Tympan et porte d'entrée en 2003

1.2 L'intérieur classé, la salle de réception

- Le parquet en chêne a quasi totalement disparu, sauf dans les cabines le long de la cloison Sud
- Les faux lambris et les menuiseries inférieures ont souffert des dégâts infligés par le vandalisme. Un pan entier du faux lambris de la pièce et une porte ont disparu (cloison Nord)
- Les enduits à faux joints ont souffert des problèmes d'humidité du bâtiment. Ils sont en voie d'assèchement.
- Certaines parties des toiles marouflées se sont décollées et ont disparu. Le plafonnage sur lequel les toiles sont appliquées est fortement dégradé.
- La stabilité des cloisons de la salle de réception est insuffisante compte tenu de leur hauteur et de leur faible épaisseur.



Parquet salle de réception



Salle de réception



Façade Est

1.3 La toiture

- La toiture est en bon état, elle a été restaurée en 2002-2003.



2. Etat de conservation des parties non classées

2.1 Sous-sol R-2

- Le niveau du sous-sol est sous eau, un assèchement est à prévoir.
- Les enduits intérieurs de tous les niveaux sont en très mauvais état.



2.2. Sous-Sol R-1



2.3. Premier étage R+1



3. Arrêté de classement

Extrait de l'Arrêté du Gouvernement datant du 10 juillet 1993

Vu l'avis de l'Inspecteur des Finances émis le 16 juillet 1993;

Sur proposition du Ministre de la Région de Bruxelles-Capitale ayant les Monuments et les Sites dans ses attributions,

Après en avoir délibéré,

A R R E T E :

Article 1er:

Le présent arrêté règle une matière visée à l'article 107 quater de la Constitution.

Article 2:

Conformément aux dispositions de l'article 1er de la loi du 07 août 1931 sur la conservation des monuments et des sites, sont classés comme monument, en raison de leur valeur historique et scientifique, les bâtiments subsistants de la Brasserie Wielemans, à savoir:

- la totalité du bâtiment "Blomme" sis à l'angle des avenues Van Volxem et du Pont de Luttre, y compris le mobilier immeuble par destination.

- la totalité du bâtiment de l'ancienne salle de brassage datée de 1903, sise avenue Van Volxem.

- la totalité du bâtiment de l'ancienne salle des machines datée de 1903, y compris les machines immeubles par destination (machine à vapeur Carels datant de 1905, compresseur Sulzer à deux pistons horizontaux, compresseur De La Vergne (1894) à deux pistons verticaux, tableau électrique, pont roulant mécanique

ARRETE DU GOUVERNEMENT DE LA REGION DE BRUXELLES-CAPITALE PORTANT CLASSEMENT COMME MONUMENT DES FACADES A RUE ET LATERALES, DE LA TOITURE AINSI QUE DE LA SALLE DE RECEPTION AU REZ-DE-CHAUSSÉE DE L'ANCIEN IMMEUBLE DE BUREAUX DE LA BRASSERIE WIELEMANS, SIS AVENUE VAN VOLXEM N°366-368 A FOREST.

manuel).

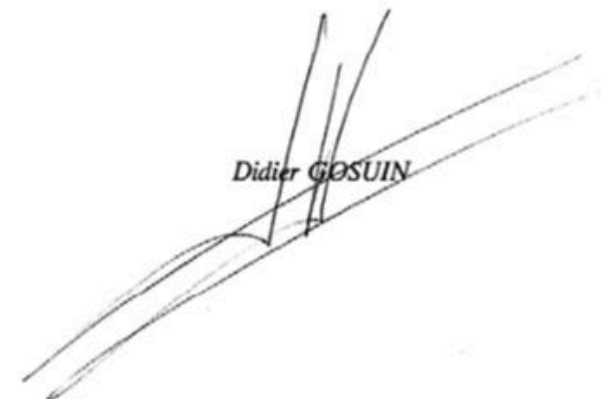
Ces bâtiments situés avenue Van Volxem n°s 354-364, angle avenue du Pont de Luttre à Forest sont connus au cadastre de Forest, 1^{ère} division, section A, 2^{ème} feuille, parcelle n°15 E2.

Bruxelles, le 20/7/93

Le Ministre-Président du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale.


Charles PICQUE

Le Ministre du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale chargé du Logement, de l'Environnement, de la Culture et de l'Aide aux Personnes.


Didier GOSUIN

elektrische schakelbord en manuele mechanische rolbrug).

Deze gebouwen, gelegen Van Volxemlaan nrs. 354-364, hoek Luttrebruglaan te Vorst zijn bekend ten kadaster te Vorst 1ste afdeling, sectie A, 2de blad, perceel nr. 15 E2.

Brussel, 20/7/93

De Minister-Voorzitter van de Regering van het Brusselse Hoofdstedelijk Gewest.

De Minister van de Regering van het Brusselse Hoofdstedelijk Gewest, belast met huisvesting, Leefmilieu, Cultuur en Bijstand aan Personen.

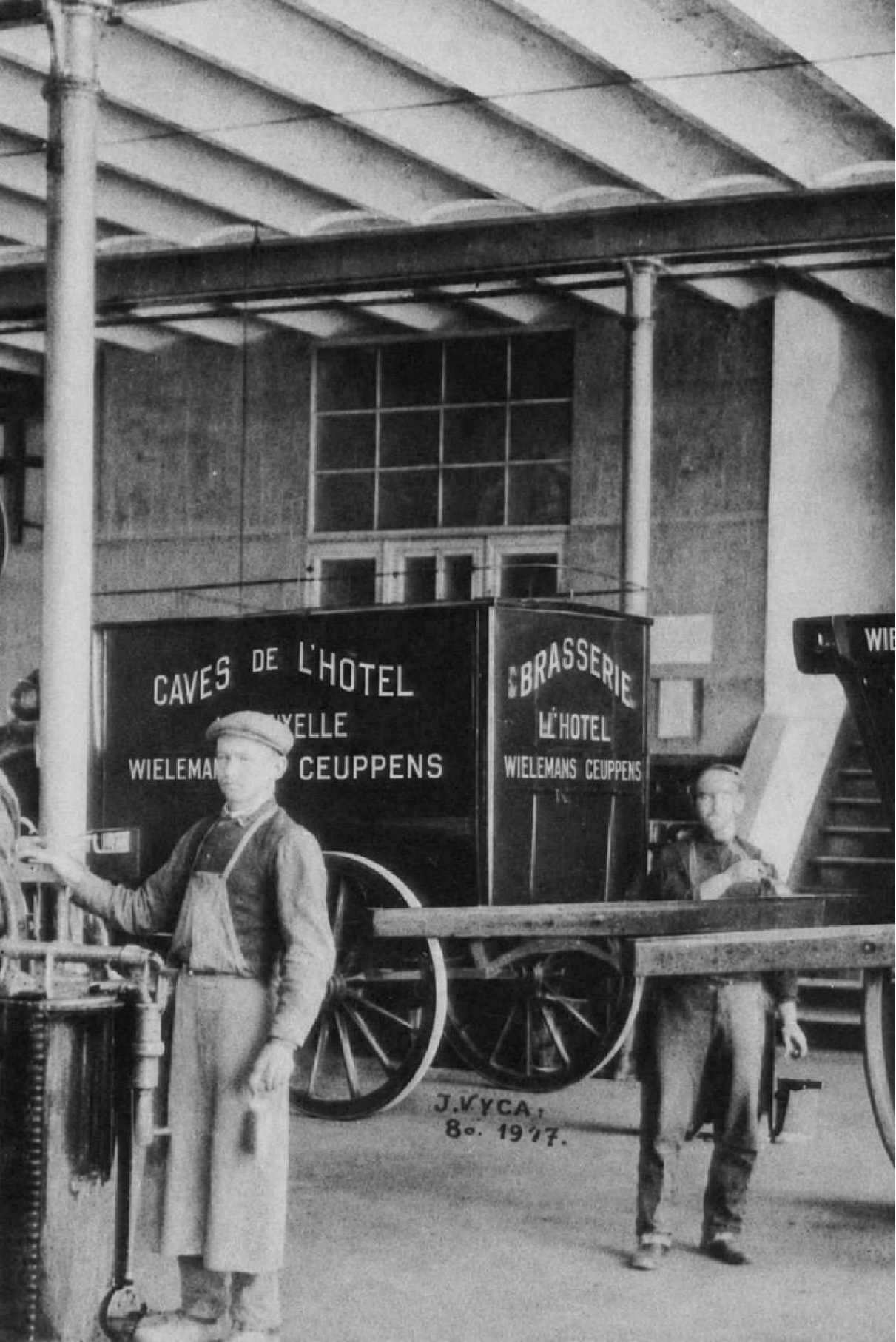


ATTENTION
PAS OP TRAM









CAVES DE L'HOTEL
WIELEMAN CEUPPENS

BRASSERIE
L'HOTEL
WIELEMANS CEUPPENS

J.VYCA,
8°. 1917.