

100 JAAR CONTRERAS 200 JAAR BROUWERIJ

TEKST EN FOTO'S: © CASIMIR ELSEN

Zowat op het hoogste punt van de gemeente Gavere stond in de negentiende eeuw een landbouwbedrijf dat, naast een boerderij, ook een windmolen en een brouwerij omvatte. Ongewoon was de combinatie landbouwer-brouwer in die tijd niet. Het waren beide arbeidsintensieve stielen, die nog lang niet de huidige vormen van mechanisering kenden. Ze waren bovendien complementair, want in de zomer werd op het veld het graan geteeld dat in de winter zelf werd gemout en verwerkt in de eigen brouwerij. En dat leverde dan weer het bier op, dat in de zomer de dorst van de talrijke landbouwknechten kon lessen tijdens het zware werk op het veld.

Vier ankers in de gevel van de brouwerij, die samen het jaartal 1818 vormen, laten veronderstellen dat de brouwerij toen van start ging. Precies tweehonderd jaar geleden dus. In de tweede helft van de negentiende eeuw was het bedrijf in handen van het echtpaar Eugène Desmet en Charlotte Vandoorsele. Of Eugène ook daadwerkelijk zelf brouwde is onzeker. Hij was immers een Aalsters politicus. Mogelijk gaf hij de brouwerij dus in pacht. Ook Magdalena Desmet, die in 1876 door erfenis de brouwerij verwierf, liet het brouwen aan pachters over en woonde zelf in Sint-Joost-ten-Node.

LATTE

In het jaar 1900 duikt de naam Latte op. Uit een verkoopakte van 6 juni 1900 weten we dat Magdalena Desmet toen de boerderij, de windmolen en de brouwerij verkocht aan een zekere Anaïs Latte (1865-1943). Het was echter zijn broer Valère Latte (1869-1940) die in de praktijk de roerstok hanteerde. Valère was niet alleen brouwer en molenaar, maar ook gemeentesecretaris van Gavere.

Valère zou de enige generatie Latte zijn die de brouwerij uitbaatte. De Eerste Wereldoorlog kwam roet in het eten gooien, met alle problemen en beperkingen die dit met zich meebracht. Toen in 1918 dan ook nog eens de windmolen werd opgeblazen door de terugtrekkende Duitsers, zag de familie Latte het niet meer zitten. In 1920 werd het bedrijf overgenomen door René Contreras, die eigenlijk in zijn jonge neef Marcel – geboren op 10 april 1901 – de ideale persoon zag

om brouwer te worden in Gavere. Omdat Marcel nog minderjarig was, werd de verkoopakte opgemaakt op naam van Paul Contreras (1880-1945), de vader van Marcel. Paul zou echter nooit zelf enige bemoeienis gehad hebben met de feitelijke brouwactiviteiten.

SPAANSE ROOTS

René Contreras was ontvanger van de accijnzen in Watervliet en afkomstig uit een familie met Spaanse voorouders. Hoe de familiegeschiedenis precies in mekaar zit en waarom men uiteindelijk in Vlaanderen verzeild geraakte, weet men bij de huidige generatie Contreras niet meer exact te zeggen. Het heraldieke familiewapen is wel nog altijd bekend (het sierde trouwens tot voor kort de etiketten van *Contra Pils* en *Tonneke*) en de daarop afgebeelde adelaar, ster en leeuw wijzen duidelijk op een Spaanse invloed, meer bepaald de streek van Castilië en Extremadura, en leggen verder ook een link naar Bohemen. Maar details en precieze gegevens kent de familie Contreras zelf ook niet meer. Wel zou de naam vroeger de Contreras geweest zijn, maar de kleine de zou weggelaten zijn toen de adel indertijd in Spanje in ongenade viel. Hoe dan ook, met René Contreras zijn we bij de huidige brouwersfamilie beland. René was niet alleen ontvanger van de accijnzen, hij bezat ook reeds een brouwerij in Evergem. Mogelijk verpachtte hij die aan andere families, want wijlen Manfred Friedrich vermeldt in zijn Brauerei-Verzeichnis Belgien (dat gebaseerd is op de jaarboeken 'Le Petit Annuaire Pratique de la



Brasserie Belge') van 1899 tot 1901 een zekere Veuve Cortvriendt en van 1901 tot 1921 ene G. Dumoleyn als brouwer in Evergem. Pas in 1922 duikt de naam René Contreras in de jaarboeken op en dit tot de vermoedelijke stopzetting in 1925.

MARCEL CONTRERAS

Dat jaartal 1922 is geen toeval. Marcel Contreras werd dat jaar immers meerderjarig en nam toen de brouwerij in Gavere officieel over. Hij zou de brouwerij uitbouwen tot een modern 20ste-eeuws bedrijf. De gebouwen en de installatie kregen de vorm die ze tot enkele jaren geleden bleven behouden. Het plaatsen van een koelinstallatie maakte het mogelijk om naast de bieren van hoge gisting ook te starten met laaggegist bieren. Zo verschenen voor de Tweede Wereldoorlog reeds *Contra Pils* en *Raf Export*. Verder was er ook een blond tafelbier, maar het bier waarmee de brouwerij haar faam in de regio behaalde was toch het *Tonneke* en het daarvan afgeleide *Maarts Tonneke*.

Eigenlijk was de naam bij de lancering niet *Tonneke*, maar *Special*. Het was immers een typisch amberkleuring bier in de stijl van de toen populair geworden *Spéciale Belge*. Het bijzondere aan de *Special* van Contreras was echter dat hij aanvankelijk alleen maar werd aangeboden in houten vaten, zonder koolzuursaturatie. Klanten die het bier kwamen halen, vroegen dan niet om een vat *Special*, maar zeiden: "Geef mij nog eens zo'n tonneke". Op die manier wijzigde de naam geleidelijk van *Special* in *Tonneke*. Het

Maarts Tonneke verschilde van het gewone *Tonneke* doordat het slechts eenmaal per jaar gebrouwen werd, tijdens de maand maart, als volgens de brouwer 'de bloei in het water zit'. Het bier kende bovendien een hergisting op fles.

Rond het midden van de vorige eeuw brouwde Marcel Contreras ook nog een kriekbier en een bruin bier, maar de productie daarvan werd niet lang in stand gehouden. Het kriekbier sneuvelde omdat het hoe langer hoe moeilijker werd om echte noordkrieken te vinden en Contreras niet wilde werken met extracten. Het bruine bier was in feite een jong bier, versneden met bier van zowat vijf jaar oud. Een dergelijke lange lagering was voor de brouwerij echter een te grote investering en financieel niet houdbaar.

WILLY CONTRERAS

Marcel Contreras huwde met Marguerite De Bruyne en had twee zonen: Roland (die magistraat werd) en Willy. Willy zou het bedrijf van zijn vader voortzetten en ging daarom studeren aan de brouwerijschool in Gent. Na het behalen van zijn diploma in 1957 ging hij naast zijn vader in de brouwerij aan het werk om, na de dood van Marcel op 28 februari 1982, uiteindelijk de leiding alleen op zich te nemen.

Het was Willy er niet om te doen veel vernieuwingen in de brouwerij door te voeren. Op materieel vlak kreeg de gietijzeren beslagkuip vanbinnen een inox-bekleding. Voor de rest bleef alles bij het oude. Zelfs de traditionele Baudelotkoeler, die elders eerder als een museumstuk werd gezien, bleef bij Contreras in gebruik. Wat Willy Contreras in het begin van de jaren 90 wel moest veranderen – zeer tegen zijn zin weliswaar – was het uitzicht van zijn flesjes. Tot dan had de brouwerij altijd vastgehouden aan de oude gemaailde flesjes waarop de naam van de brouwerij en het wapenschild van de familie Contreras stonden ingebrand en verder niets. Welk bier in de fles zat, kon enkel uitgemaakt worden door de kleur van de kroonkurk. De wijzigingen aan de wetgeving over de etikettering maakten dit systeem niet langer mogelijk, zodat voor het eerst in de lange geschiedenis van de brouwerij papieren etiketten in gebruik genomen werden.

Uit het huwelijk van Willy Contreras met Madeleine D'Hauwers werd slechts één dochter geboren, Ann. Die zag het zelf niet zitten om de brouwerij van haar vader in stand te houden. Op het einde van vorige eeuw begonnen bierliefhebbers zich dan ook de vraag te stellen hoe lang de brouwerij in Gavere nog zou blijven bestaan. De vrees bestond immers dat, eens Willy het omwille van zijn leeftijd of gezondheid niet meer zou zien zitten, het einde van de familiale brouwerij nabij zou zijn.

FREDERIK DE VRIEZE

Gelukkig is het anders gelopen. Dochter Ann Contreras vond immers een levenspartner in de persoon van Frederik De Vrieze, afkomstig uit het brouwersstadje Oudenaarde. Van opleiding was Frederik eigenlijk landschapsarchitect, maar wel al lang geïnteresseerd in bier. Toch wist hij op het ogenblik dat hij Ann leerde kennen nog niet dat ze een brouwersdochter was. 'Ik ben dus niet met voorbedachten rade brouwer geworden', vertelde hij ons destijds lachend. Om zijn kennis van het



VALÈRE LATTE,
DE VOORGANGER VAN
CONTRERAS



MARCEL CONTRERAS
IN 1924

bierbrouwen te vergroten, ging hij nadien wel cursussen volgen aan het CTL in Gent.

Frederiks eerste wapenfeit in de brouwerij was de herlancering in 2002 van het *Maarts Tonneke*, dat tot dan eigenlijk nauwelijks buiten de eigen gemeentegrenzen kwam. Een complete restyling – met onder meer een nieuw etiket met de naam *Mars* en de ondertitel '*Contreras Especial*' – gaf het bier onmiddellijk een grotere commerciële bekendheid.

In 2004 werd het startschot gegeven van het *Valeir*-gamma, met de lancering van *Valeir Blond*, een hooggegist bier van 6,5 vol.% alc. met hergisting op fles. De naam *Valeir* is eigenlijk een eerbetoon aan Valère Latte, van wie de familie Contreras in 1920 de brouwerij had overgenomen (al bestaat er ook een andere versie van het verhaal, waarin een zekere Valère uit de Slag bij Gavere in 1453 een rol speelt). Nog in 2004 zag ook het *X-Mas Beer* het levenslicht, een kerstbier dat aanvankelijk in opdracht van de Rotaract-club gebrouwen werd, maar vanaf 2006 in het eigen gamma van de brouwerij werd opgenomen als *Valeir Divers* (lees: 'd'hiver'). Eveneens in 2006 volgde *Valeir Donker*, dat eigenlijk al in de herfst van 2005 een try-out gekend had onder de naam *Carlos*, ter herdenking van voormalig burgemeester Carlos Dierckx van Gavere.

In 2007 gaf de doortocht van de Ronde van Vlaanderen in Gavere aanleiding tot een nieuw blond bier onder de gelegenheidsnaam *El Toro*. In het permanente aanbod bleef het bier nadien bestaan als *Valeir Extra*.

VERNIEUWINGEN

Zodra het nieuwe biergamma op punt stond en goed begon te lopen, vond Frederik het tijd om ook iets te doen aan de verouderde brouwinstallatie. Mogelijk was een kritisch rapport van het Federaal Agentschap voor de Voedselveiligheid in 2009 de doorslaggevende aanleiding om ook op materieel vlak verschillende veranderingen door te voeren. Het werd een haast volledige technische herstart. In 2010 werd er in Gavere zelfs helemaal niet gebrouwen en werd de productie van de bieren tijdelijk uitbesteed aan de Proefbrouwerij. De brouwketels (beslagkuip/kookketel en filterkuip) bleven wel behouden, maar kregen een grondige opknapbeurt. De open gistkuiten moesten plaats ruimen voor nieuwe gesloten cilinderconische tanks. De oude Baudelot-koeler bleef staan maar werd buiten gebruik gesteld

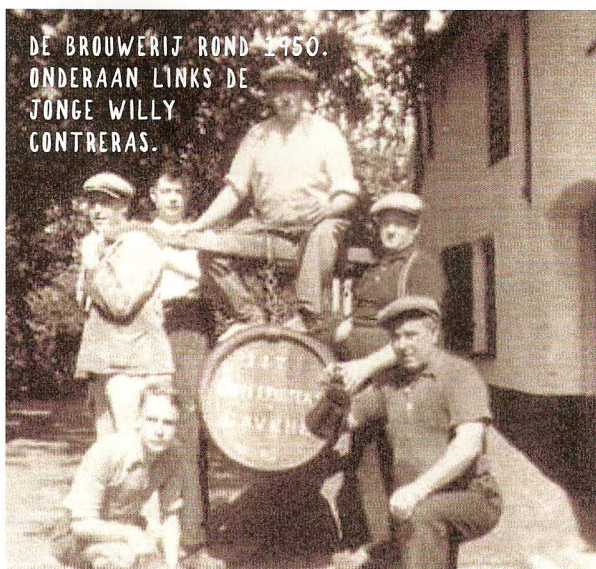
en vervangen door een moderne platenkoeler. Naast de centrifuge werd nog een platenfilter geïnstalleerd, vooral ten behoeve van de heldere *Contra Pils*. Ook de bottelarij werd grotendeels vernieuwd. Kortom: op een jaar tijd ging op brouwtechnisch vlak een haast volledig nieuwe brouwerij van start in Gavere!

Al deze vernieuwingen hadden een duidelijke impact op de productie: op een paar jaar tijd werd het biervolume zowat verdubbeld, zodat er vorig jaar opnieuw moest geïnvesteerd worden in de uitbreiding van de tankcapaciteit. Een absolute noodzaak, aldus Frederik De Vrieze: 'het kan wel eens gebeuren dat je tijdelijk niet kunt volgen met de productie, maar er is tegenwoordig zo'n groot aanbod aan verschillende bieren, dat de bierliefhebber een ander bier kiest als het jouwe niet beschikbaar is en vergeet dat je bestaat!'

LIKEUR

Met *Tonneke*, *Contra Pils*, *Mars* en de vier *Valeir*-bieren draaide brouwerij Contreras al jaren op een klassiek gamma. In 2017 werd besloten om met iets nieuws op de markt te komen. Het werd *Valeir Coffee*, een distillaat van *Valeir Blond* met toevoeging van koffie-extracten. Met een alcoholgehalte van 18 vol.%, opgewarmd aan 60°C en geserveerd in een 7 cl-glas met toevoeging van een scheut slagroom, kunnen we hier eigenlijk niet echt meer van een gewoon bier spreken, maar eerder van een bier-koffie-likeur.

Dit jaar, naar aanleiding van het 200-jarig bestaan van de brouwerij, creëerde Frederik De Vrieze een nieuw bier, met de toepasselijke naam *1818*.



DE BROUWERIJ ROND 1950.
ONDERAAN LINKS DE
JONGE WILLY
CONTRERAS.



WILLY CONTRERAS EN
FREDERIK DE VRIEZE (2002)