

Hauts-de-France, Somme
Péronne
42 rue Georges Clémenceau, 17 rue Saint-Sauveur

Malterie brasserie Peronnaise, puis brasserie de Clerck

Références du dossier

Numéro de dossier : IA00076529

Date de l'enquête initiale : 1988

Date(s) de rédaction : 1990, 2016

Cadre de l'étude : patrimoine industriel Somme, patrimoine de la Reconstruction La première Reconstruction

Degré d'étude : étudié

Désignation

Dénomination : malterie, brasserie

Appellation : Malterie brasserie Peronnaise , brasserie de Clerck

Parties constituantes non étudiées : bureau, atelier de fabrication, chaufferie, cour, entrepôt industriel, hangar industriel, logement patronal

Compléments de localisation

Milieu d'implantation : en ville

Références cadastrales : 2016, AC, 160

Historique

La malterie-brasserie Péronnaise est construite en 1922 pour les brasseurs Devos et Jodin, qui chargent l'architecte R. Poirier de concevoir le bâtiment de la nouvelle brasserie. L'architecte s'appuie ici sur la typologie proche utilisée à l'époque pour les minoteries. L'usine proprement dite qui comprend plusieurs niveaux pour la malterie, au brassage de la bière et le stockage avant chargement dans les camions, est marquée en effet par une structure en béton armé et brique de remplissage. Si la chaufferie a été déplacée plusieurs fois et a fait l'objet de plusieurs réaménagements, les autres dispositions ont peu évolué par rapport à l'état d'origine. En 1928, la brasserie Péronnaise est rachetée par Pierre et Gabriel de Clerck, orphelins de guerre issus d'une longue tradition de brasseurs originaires d'Hazebrouck (Nord). Ensemble, ils modernisent l'équipement et notamment les cuves de brassages qui datent des années 1930. Pierre Declerck reste à la tête de l'entreprise familiale jusqu'en 1975, tandis que son frère développe une autre brasserie à Hazebrouck. Dans les années 1950, la brasserie Declerck est en plein essor et compte jusqu'à 80 salariés. Au milieu des années 1970, Michel Declerck dirige la brasserie jusqu'en 2006. A son décès, l'établissement demeure une affaire de famille qui emploie cinq personnes. Les bières produites, telles que la Colvert ou la Fanette sont reconnues pour leur qualité.

Période(s) principale(s) : 1er quart 20e siècle

Dates : 1922 (daté par source)

Auteur(s) de l'oeuvre : Poirier (architecte, attribution par source)

Description

La brasserie est située dans le centre ville de Péronne, à l'arrière de l'hôtel de ville. L'établissement comprend une malterie-brasserie, des bureaux avec espaces de stockage et d'expédition à l'arrière, et une maison patronale. Celle-ci, située au 15 rue Saint-Sauveur, comportait un passage charretier qui constituait autrefois l'entrée principale de la brasserie. Le bâtiment industriel proprement dit se compose d'un bâtiment à cinq niveaux d'élévation, couvert d'un toit terrasse en béton armé. Au sommet de bâtiment, la cheminée spécifique de la malterie a été conservée. L'ensemble est bâti sur une structure de béton armé avec brique de remplissage. Si ce modèle s'apparente à celui des minoteries reconstruites à la même époque, il s'en détache par quelques détails, comme le rez-de-chaussée surélevé d'un demi étage, la présence d'un sous-sol, ou le percement de la façade sur cour detrois travées à gauche, afin de loger les rampes d'escalier extérieures en béton armé.

A l'intérieur, d'autres escaliers droits permettent également de desservir les différents étages. Au troisième étage, la salle de brassage a conservé deux cuves de 121 hl et 126 hl. Ces capacités maximales sont d'ailleurs encore inscrites sur les murs de la salle. A l'arrière, est encore installée la cuve de filtration portant le nom du constructeur Monsville S.A. Quaregnon (Belgique).

Toutes ces installations ne sont plus utilisées aujourd'hui. L'entreprise a investi dans un nouveau matériel de brassage sur une autre partie du site. Les cuves actuelles ont une capacité de brassins de 20 hl.

Les bureaux et anciens magasins sont en béton armé en rez-de chaussée surélevé. Ils sont couverts d'une toiture en tôle ondulée, à longs pans et pignons découverts à redents.

Éléments descriptifs

Matériau(x) du gros-oeuvre, mise en oeuvre et revêtement : brique ; béton armé

Matériau(x) de couverture : béton en couverture, tôle ondulée, tuile mécanique

Étage(s) ou vaisseau(x) : sous-sol, 5 étages carrés

Couvrements : charpente en béton armé apparente ; charpente métallique apparente

Élévations extérieures : élévation à travées

Type(s) de couverture : terrasse ; toit à longs pans ; toit à longs pans brisés, croupe brisée ; pignon couvert ; pignon découvert

Escaliers : escalier hors-oeuvre : escalier droit

Énergies : énergie thermique

Statut, intérêt et protection

Ce dossier de recensement du patrimoine industriel de la Somme, établi en 1988 par Benoît Dufournier, a été mis à jour et enrichi par Bertrand Fournier en 2016 dans le cadre de l'enquête thématique régionale sur la Première Reconstruction industrielle.

Éléments remarquables : atelier de fabrication, machine de production

Statut de la propriété : propriété privée

Références documentaires

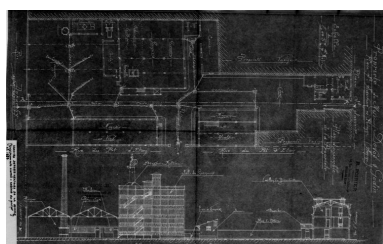
Documents figurés

- **Propriété de Messieurs Devos et Jodin, place Saint-Sauveur. Péronne (Somme). Plan d'ensemble de la propriété**, dessin par R. Poirier, [vers 1925] (AD Somme ; établissements classés n° 137).

Liens web

- Site de l'entreprise De Clerck : http://www.brasserieDECLERCK.com/?page_id=16

Illustrations



Plan et coupe, par R. Poirier, vers 1925 (AD Somme ; établissements classés n° 137).

Phot. Benoît Dufournier (reproduction)

IVR22_19898000513ZB



Vue d'ensemble sur cour de la brasserie.

Phot. Thierry Lefébure

IVR32_20168000083NUC2A



Vue d'ensemble de trois quarts de la brasserie.

Phot. Thierry Lefébure

IVR32_20168000084NUC2A



Cheminée de la malterie
sur la terrasse de l'usine.
Phot. Thierry Lefébure
IVR32_20168000081NUC2A



Salle de brassage.
Phot. Thierry Lefébure
IVR32_20168000086NUC2A



Cuve de brassage.
Phot. Thierry Lefébure
IVR32_20168000085NUC2A



Détail des tuyaux et du
manomètre Diebold de
l'une des cuves de brassage.
Phot. Thierry Lefébure
IVR32_20168000087NUC2A



Salle de brassage, détail de
l'espace de nettoyage des
instruments d'échantillonnage.
Phot. Thierry Lefébure
IVR32_20168000088NUC2A

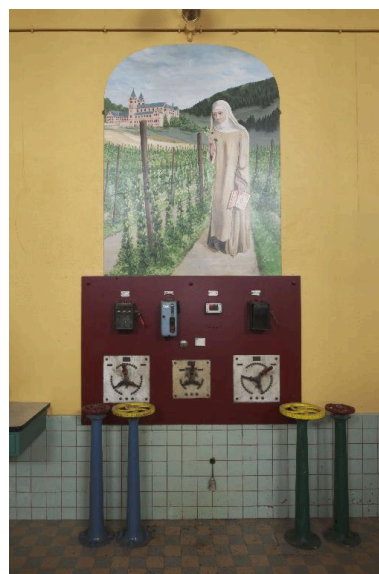
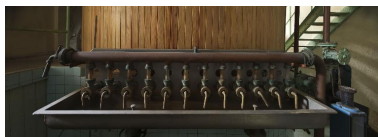


Tableau électrique de
la salle de brassage.
Phot. Thierry Lefébure
IVR32_20168000089NUC2A



Cuve de filtration.
Phot. Thierry Lefébure
IVR32_20168000076NUC2A



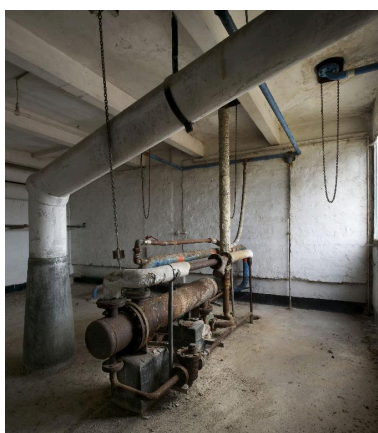
Détail des robinets de
la cuve de filtration.
Phot. Thierry Lefébure
IVR32_20168000075NUC2A



Escalier métallique desservant la
salle de brassage et de filtration.
Phot. Thierry Lefébure
IVR32_20168000077NUC2A



Cuve (?) au 2e niveau de la brasserie.
IVR32_20168000079NUC2A



Calorifère au 3e étage de la brasserie.
Phot. Thierry Lefébure
IVR32_20168000078NUC2A



Les bureaux et magasins.
Phot. Thierry Lefébure
IVR32_20168000082NUC2A



Façade postérieure du logement
patronal de la brasserie, donnant
sur la rue Saint-Sauveur.
Phot. Bertrand Fournier
IVR32_20168005182NUCA



Anciennes pompes à essence.
Phot. Thierry Lefébure
IVR32_20168000080NUC2A

Dossiers liés

Dossiers de synthèse :

Le patrimoine industriel de la Somme (IA80000968)

Les usines agro-alimentaires de la Première Reconstruction en Hauts-de-France (IA99000005)

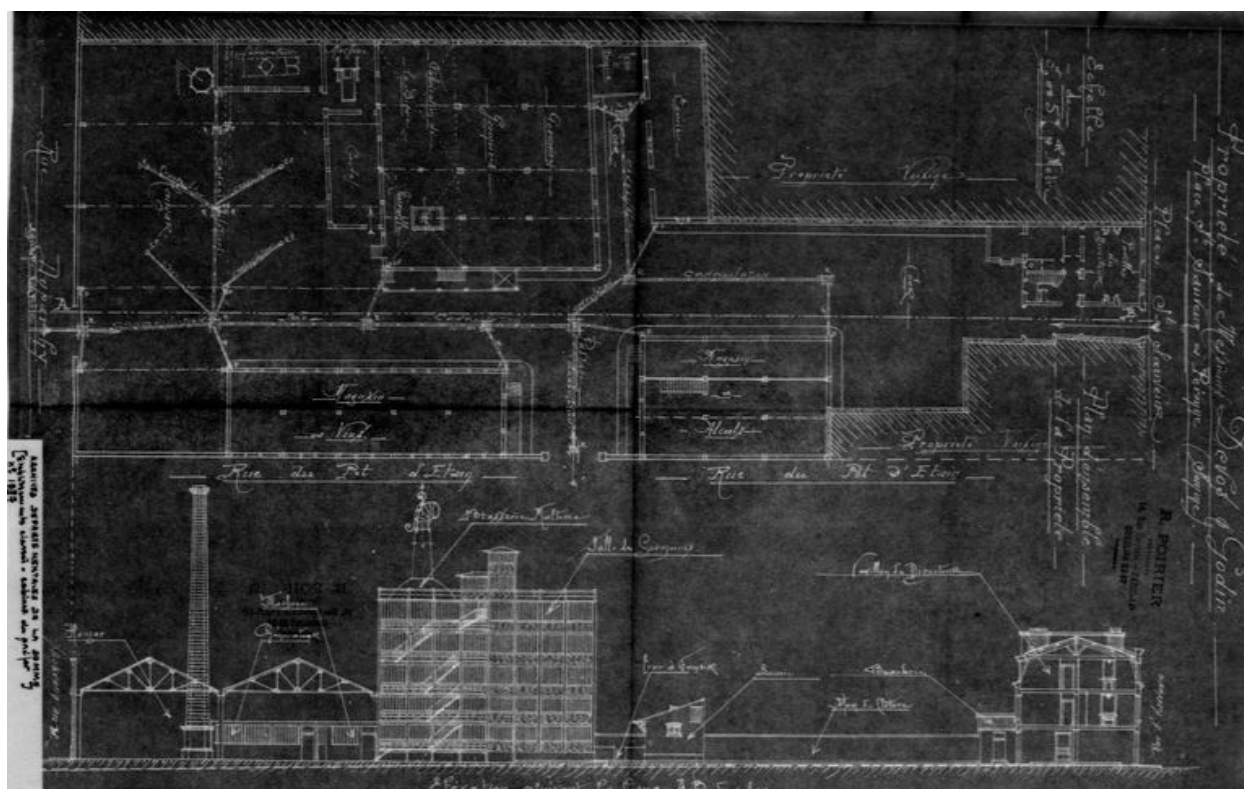
Oeuvre(s) contenue(s) :

Oeuvre(s) en rapport :

La rue Saint-Sauveur de Péronne (IA80010760) Hauts-de-France, Somme, Péronne, rue Saint-Sauveur

Auteur(s) du dossier : Benoît Dufournier, Bertrand Fournier

Copyright(s) : (c) Région Hauts-de-France - Inventaire général



Plan et coupe, par R. Poirier, vers 1925 (AD Somme ; établissements classés n° 137).

IVR22_19898000513ZB

Auteur de l'illustration : Benoît Dufournier (reproduction)

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général ; (c) Département de la Somme - Archives départementales
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Vue d'ensemble sur cour de la brasserie.

IVR32_20168000083NUC2A

Auteur de l'illustration : Thierry Lefébure

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Vue d'ensemble de trois quarts de la brasserie.

IVR32_2016800084NUC2A

Auteur de l'illustration : Thierry Lefebure

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Cheminée de la malterie sur la terrasse de l'usine.

IVR32_2016800081NUC2A

Auteur de l'illustration : Thierry Lefébure

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Salle de brassage.

IVR32_2016800086NUC2A

Auteur de l'illustration : Thierry Lefébure

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Cuve de brassage.

IVR32_2016800085NUC2A

Auteur de l'illustration : Thierry Lefébure

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Détail des tuyaux et du manomètre Diebold de l'une des cuves de brassage.

IVR32_2016800087NUC2A

Auteur de l'illustration : Thierry Lefébure

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Salle de brassage, détail de l'espace de nettoyage des instruments d'échantillonnage.

IVR32_2016800088NUC2A

Auteur de l'illustration : Thierry Lefebure

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

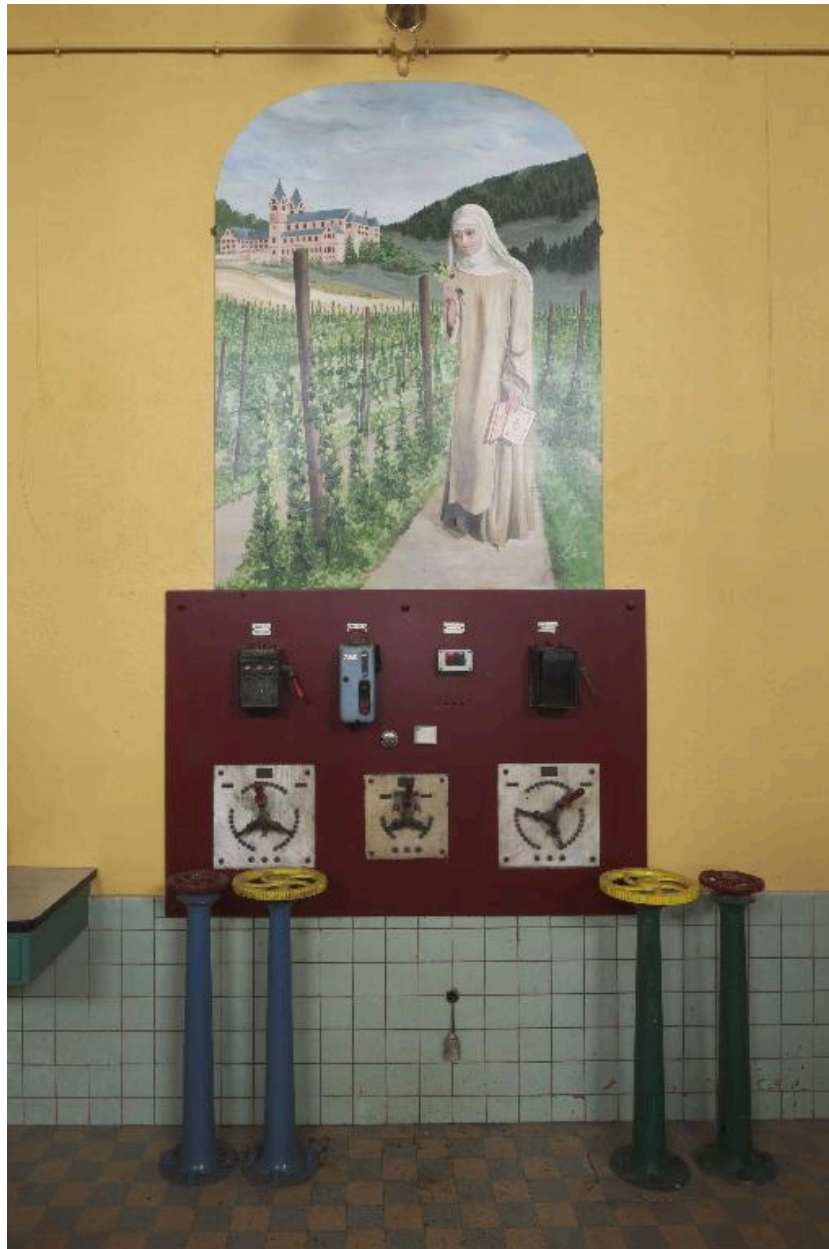


Tableau électrique de la salle de brassage.

IVR32_2016800089NUC2A

Auteur de l'illustration : Thierry Lefébure

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Cuve de filtration.

IVR32_20168000076NUC2A

Auteur de l'illustration : Thierry Lefébure

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Détail des robinets de la cuve de filtration.

IVR32_20168000075NUC2A

Auteur de l'illustration : Thierry Lefébure

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Escalier métallique desservant la salle de brassage et de filtration.

IVR32_20168000077NUC2A

Auteur de l'illustration : Thierry Lefébure

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Cuve (?) au 2e niveau de la brasserie.

IVR32_20168000079NUC2A

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Calorifère au 3e étage de la brasserie.

IVR32_20168000078NUC2A

Auteur de l'illustration : Thierry Lefébure

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Les bureaux et magasins.

IVR32_2016800082NUC2A

Auteur de l'illustration : Thierry Lefébure

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Façade postérieure du logement patronal de la brasserie, donnant sur la rue Saint-Sauveur.

IVR32_20168005182NUCA

Auteur de l'illustration : Bertrand Fournier

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Anciennes pompes à essence.

IVR32_2016800080NUC2A

Auteur de l'illustration : Thierry Lefébure

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation