

DE JENEVERSTOKERIJ CLAEYSSSENS TE WAMBRECHIES



1817



**Association de Gestion du site touristique
de la Distillerie Claeysens (A.G.D.C.)**

1, rue de la Distillerie – BP 16

59118 WAMBRECHIES

Tél. : 03.20.14.91.91

Fax : 03.20.14.91.98

www.wambrechies.com

De Jeneverstokerij Claeysens te Wambrechies, een unieke toeristische site die deel uitmaakt van het regionaal patrimonium en die tevens tot de Historische Monumenten behoort.

De jeneverstokerij van Wambrechies is één van de laatste drie jeneverstokerijen in Frankrijk. Het is ook één van de weinige stokerijen in Europa die nog volledig volgens de artisanale manier produceert. De methode van stoken die hier wordt toegepast, is bijna twee eeuwen oud. Het is precies dit respect voor de aloude tradities en de knowhow van de voorvaders die de unieke smaak geven aan de jenever die in Wambrechies geproduceerd wordt.

Ontdek de vindingrijkheid van de technieken die al in de 19^{de} eeuw werden toegepast, een uitzonderlijk historisch en industrieel patrimonium: wanmolens en molens uit hout gemaakt, koperen kookvaten, koelinstallaties die men "stijgt en daalt" noemt, gistingsvaten, kolommen en distilleerkolven gemaakt uit koper en al deze machines zijn nog steeds in volle activiteit.

• GELEIDE BEZOEKEN

Laat u tijdens de rondleiding tot in het hart van het industrieel en historisch patrimonium van de streek begeleiden. (Geleide bezoeken in het Frans, Nederlands of in het Engels, naar keuze)

Tijdschema

- Individuele bezoeken :

Van dinsdag tot donderdag om 11.00 H en 15.00 H

Zaterdag om 16.30 H

Zondag om 15.00 H, om 16.00 H en om 17.00 H

- Groepsrondleidingen (meer dan 15 personen) :na afspraak

Tarieven

Volwassenen : 6 € per persoon

Groepen : 6 € per persoon

Kinderen : 4 € per persoon

• VERHUUR VAN ZALEN

Onze herberg en onze zaal aan de kade ideale ruimtes voor het organiseren seminaries, congressen, uw zakelijke reünies, colloquia, uw thema-avonden, cocktails, banketten en huwelijken.

Uw avonden zullen zeer uitzonderlijk en onvergetelijk worden in dit authentiek historisch kader.



Voor bezoeken en reservaties :

Association de Gestion du site touristique
de la Distillerie Claeysens (A.G.D.C.)
1, rue de la Distillerie – BP 16
59118 WAMBRECHIES

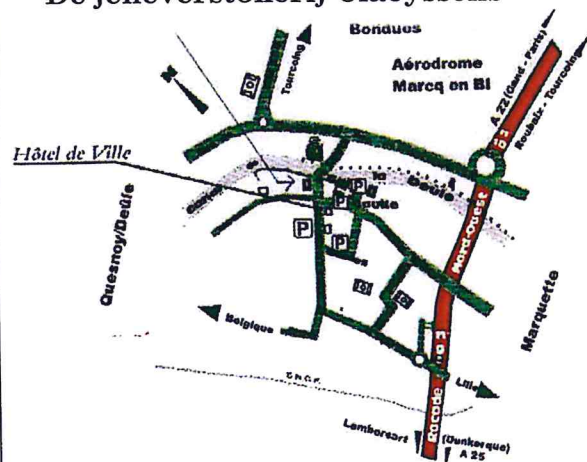
Tél. : 03.20.14.91.91 – Fax : 03.20.14.91.98

www.wambrechies.com



Wambrechies

De jeneverstokerij Claeysens



Via de weg, per boot, telefonisch of via internet, u kan ons altijd bereiken om zo onze site beter te leren kennen !

Mogelijkheid van onze jenever op Internet te bestellen.

HISTORISCH VAN DE STOKERIJ CLAEYSSENS TE WAMBRECHIES

- **Het ontstaan van de jeneverstokerij Claeysens**

De jeneverstokerij vindt haar oorsprong in 1789, wanneer Guillaume CLAEYSSENS vanuit Menen in België naar Frankrijk vlucht om te ontsnappen aan de Brabantse Revolutie. Hij koopt de sluismolen in Wambrechies waar hij de eerste tijd linnen produceert. Al snel echter wordt de molen omgevormd tot olieslagerij en worden er nieuwe gebouwen opgericht. Tegelijkertijd wordt er in Lille een jeneverstokerij gesticht.

In 1817 hervormt de zoon van Guillaume CLAEYSSENS de olieslagerij in een jeneverstokerij, iets wat in die periode meer rendabel was. Er waren tal van voordelen die het oprichten van de jeneverstokerij in Wambrechies met zich meebracht: de aanwezigheid van het Deulekanaal, bevaarbaar sedert mensenheugenis en dus bijzonder geschikt voor de aanvoer van de granen per schuit, de aanwezigheid van een watermolen die zich al sedert de 13^{de} eeuw bij de sluis bevindt, de aanwezigheid van een ondergrondse waterlaag waar het water op een diepte van 30 meter wordt opgevangen en de aanwezigheid van een groot aantal veefokkers in de onmiddellijke omgeving.

Het productieproces werd ontworpen door één enkele man, Henri LENSSEN, ingenieur en huisvriend van de familie Claeysens. Deze Rijnlander, afkomstig van Düren, heeft een vernuftig productieproces in mekaar gestoken dat grotendeels automatisch werkt, wat voor die periode zeer uitzonderlijk was. Zijn laatste rustplaats bevindt zich net naast die van Guillaume Claeysens op het kerkhof van Wambrechies.

- **De 19^{de} eeuw : een expansieperiode**

Van 1817 tot ongeveer 1850 bevond de jeneverstokerij zich rond de watermolen en de kantoren die grensden aan de conciërgewoning. De conciërgewoning dateert uit de 18^{de} eeuw, zij wordt nog steeds bewoond door de conciërge van de huidige jeneverstokerij.

Het in gebruik nemen van de stoommachine in de jaren 1850 heeft de ganse indeling van de site van de jeneverstokerij overhoop gehaald. De familie Claeysens kocht de omliggende terreinen om de stokerij te vergroten en om er kastelen en villa's te bouwen. Deze kastelen en villa's kan men nog steeds zien wanneer men de Deule bevaart. De stoom liet toe om molens te installeren in de huidige gebouwen en verschafte de nodige energie om de molens te laten werken. De distilleerderij waar men de jenever van 49% vol alcohol stookte, strekte zich uit tot aan de Grote Markt (Grand' Place) van Wambrechies en beschikte over een eigen kiem- of moutruimte.

- **De 20^{ste} eeuw : het hoogtepunt van de periode tussen de twee wereldoorlogen**

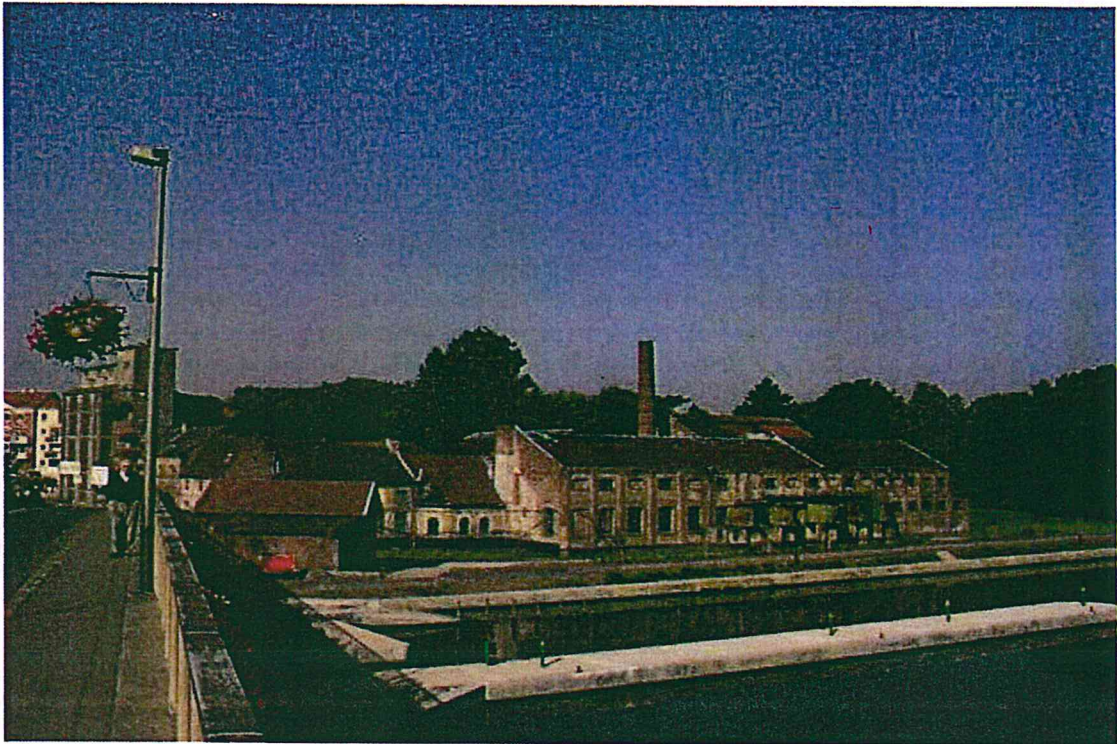
Jenever werd de favoriete drank van de arbeiders in de textielsector en van de mijnwerkers die in de streek Nord-Pas de Calais zeer sterk vertegenwoordigd waren. In (of samen met) de koffie (la bistouille) of puur natuur, jenever was de hulp die zij nodig hadden om moed te scheppen alvorens af te dalen in de mijnschachten of aan hun dagtaak in de fabriek te beginnen. In de jaren 1930 bereikte de jeneverproductie haar historisch hoogtepunt. In 1935 werd de jenever Claeysens hiervoor bekroond op de Wereldtentoonstelling in Brussel.

Met de afname van de activiteiten in de mijnsector en later ook in de lakenindustrie werd het grootste deel van gebruikers steeds kleiner en ouder. De meeste andere jeneverstokerijen in de streek sluiten hun deuren. Aan het einde van de 20^{ste} eeuw zijn er maar drie stokerijen in de Nord-Pas de Calais meer over, waaronder die van Wambrechies. De stokerij Claeysens diversifieert haar producten door onder meer de producten 'hauts de gamme' en een Vieux Malt, gerijpt in eiken vaten, op de markt te brengen.

- **De huidige jeneverstokerij Claeysens**

Het productieproces dat in 1817 door Henri LENSSEN werd uitgevonden is zo goed als onveranderd gebleven. Behalve de veranderingen die werden doorgevoerd op het vlak van de voorziening van granen (vroeger met schuiten over het Deulekanaal en vandaag met vrachtwagens tot bij de stokerij) en op het vlak van het recycleren van water is alles nog steeds hetzelfde gebleven.

Dat is dan ook de reden waarom de machines, het productieproces en de gebouwen in 1999 geklasseerd werden bij de Historische Monumenten. Het is tevens de garantie om de unieke smaak van de 'Klassieke Jenever' Claeysens van 49% vol alcohol terug te vinden; de productie verloopt immers al bijna twee eeuwen volgens hetzelfde procédé.



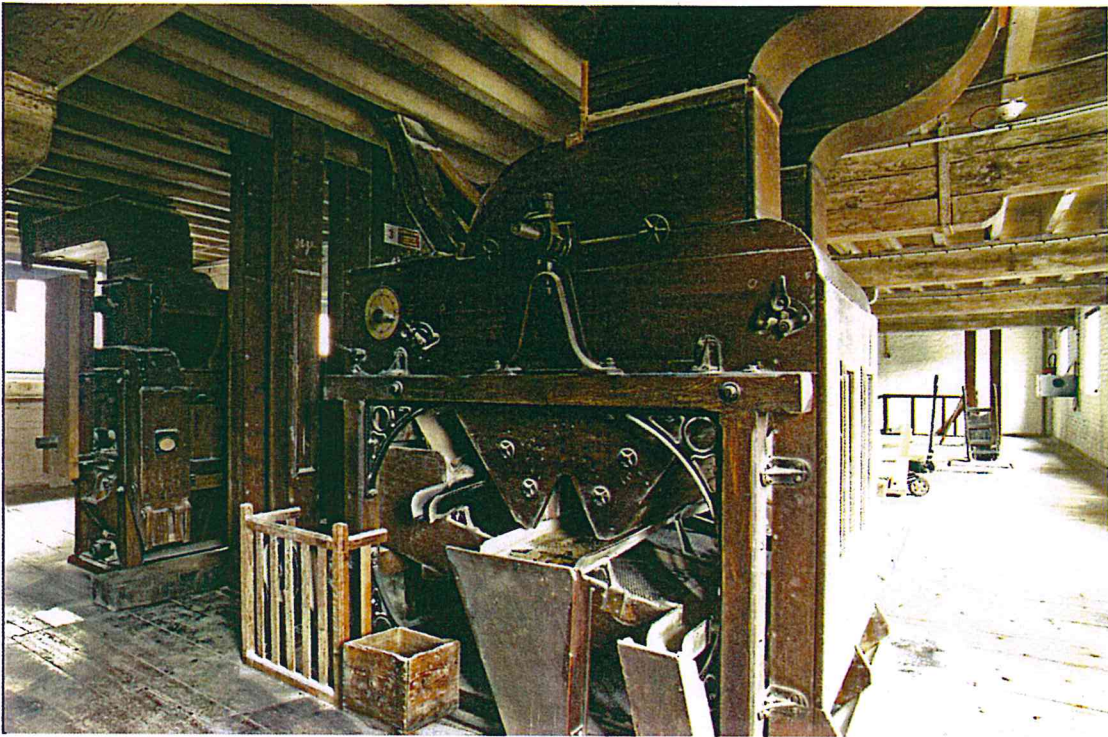
1. ALGEMEEN ZICHT OP DE JENEVERSTOKERIJ

De jeneverstokerij vindt zijn oorsprong in 1789, wanneer Guillaume CLAEYSSENS uit België vlucht om aan de Brabantse Revolutie te ontsnappen en om hier een olieslagerij te stichten die door zijn zoon in 1817 wordt omgevormd tot jeneverstokerij (van links naar rechts: de silo's, de maalderijen, de conciërgewoning, de kantoren, de kookzalen en de gistingzalen uit de 19^{de} eeuw en de bakken met de spoeling).



2. HOOFDPLEIN (COUR D'HONNEUR)

De oude hoofdingang van de jeneverstokerij is een stille getuige van het belang van de jenever in de streek tijdens de 19^{de} eeuw (links de maalderijen en de toegang tot de kelder (voor de rijping van de Vieux Malt), in het midden de ingang van de jeneverstokerij, rechts de conciërgewoning en de kantoren)



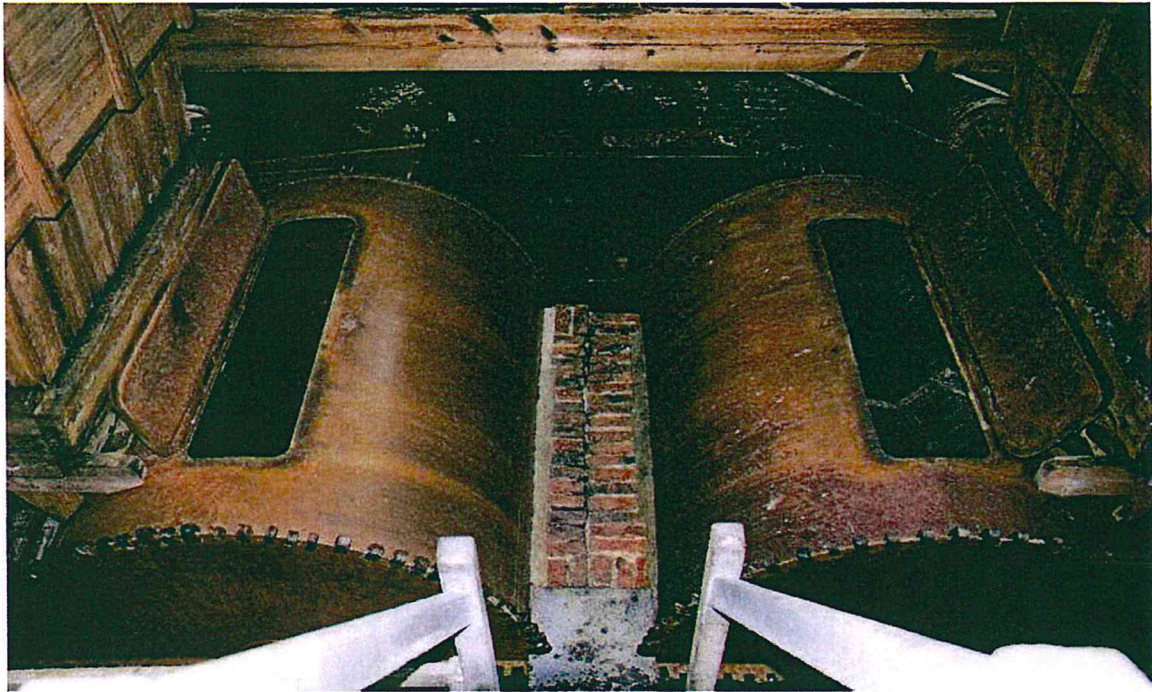
3 - DE MAALDERIJ : DE WANMOLEN

Via een systeem van baggerkettingen, transportbanden en een glijband wordt het graan vanuit de silo's naar de maalderij gestuurd. De twee wanmolens - een combinatie van een sorteermachine en een ventilator - (hier voor rogge) reinigen het graan en ontdoen het van stofdeeltjes, velletjes en stro, afval dat vroeger gebruikt werd voor het opvullen van matrassen.



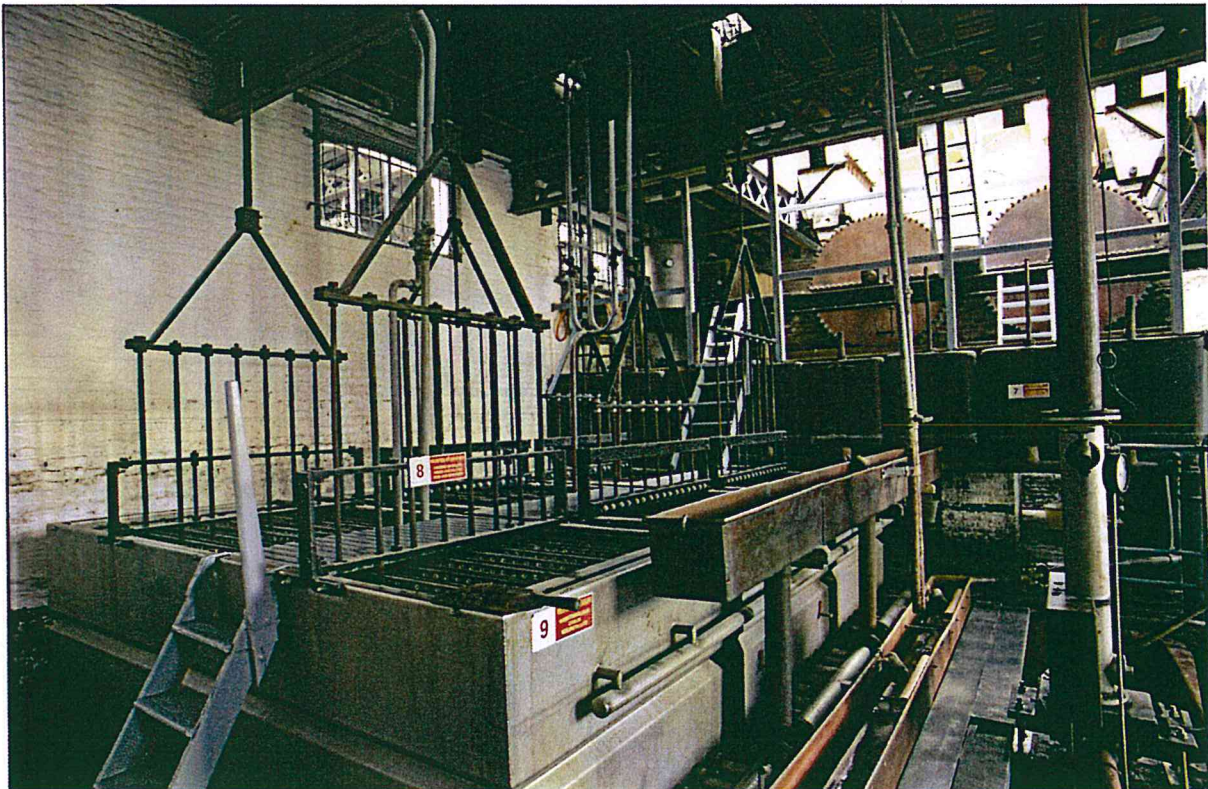
4 - DE MAALDERIJ : DE STAMPMOLEN

Vanuit de twee wanmolens wordt het graan via een zelfde transportsysteem naar de twee stampmolens voor graan vervoerd die de er meel van maken, (hier de stampmolen voor het gerstemout) dat in zakken van 250 kg wordt gedaan en zo naar de kookzaal vervoerd wordt. Voor de productie van de klassieke jenever kan zo een zak 80% rogge en 20% gerstemout bevatten. Voor de productie van de puur malt wordt er 100% gerstemout gebruikt.



5 - DE KOOKZAAL

Het meel wordt gedurende tien minuten gekookt in één van de twee koperen kookvaten bij een temperatuur van 70°C, waarbij men dan het beslag bekomt (1000 l per kookvat). Het is de bedoeling het zetmeel vloeibaar te maken zodat de omzetting in suiker kan plaatsvinden tijdens de versuikering die anderhalf uur duurt.



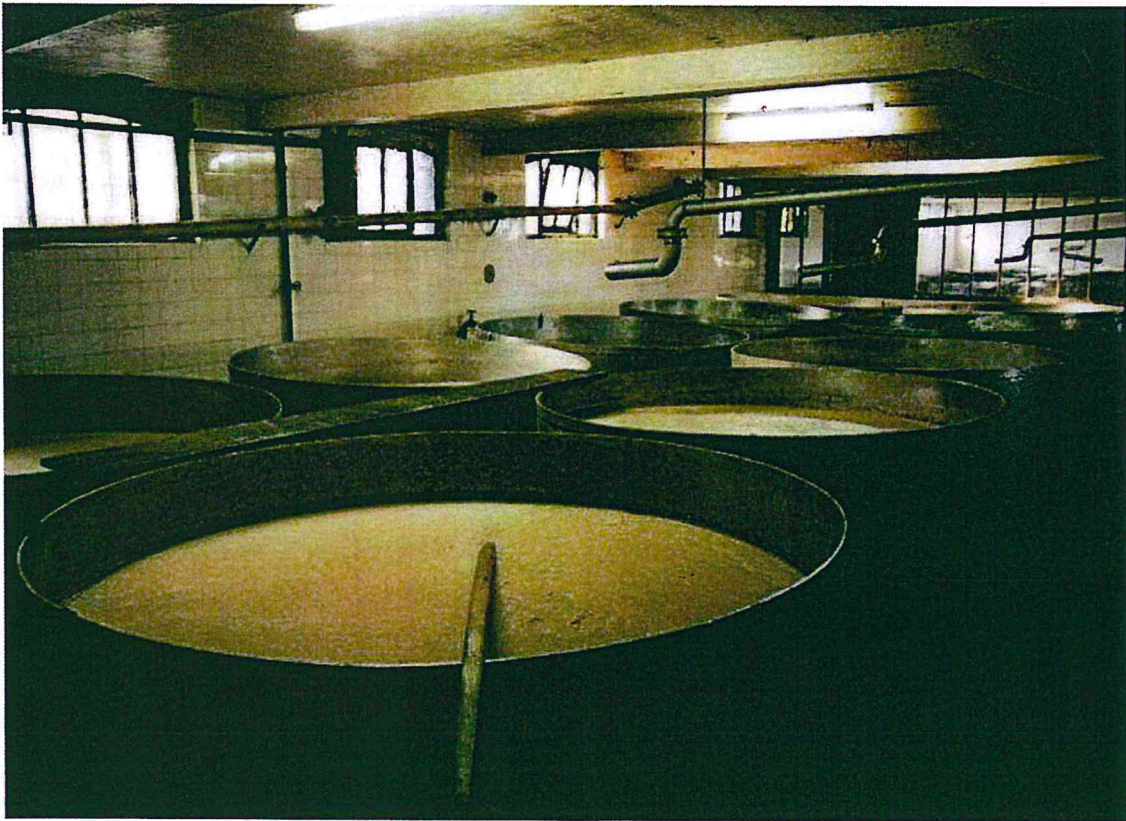
6 - DE KOELING : 'Les montes et baisse'

Het versuikerde beslag wordt afgekoeld bij een temperatuur van 28° C om er dan het gist bij te voegen in de lager gelegen gistkuipen (1 kg gist per kuip) samen met een mengeling van water en heldere delen, overblijfselen van voorgaande distillaties (1500 l). Iedere gistkuip bevat in het totaal 2500 l inhoud.



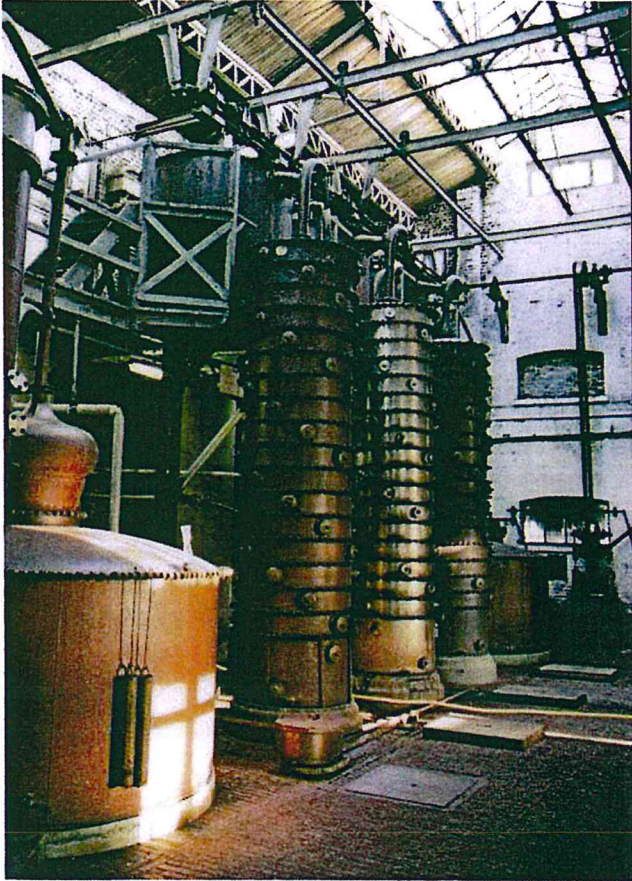
7 - DE RUSTBAK OF PLATTE BAK

De heldere delen worden afgekoeld in een hoger gelegen gebouw dat bijzonder goed verlucht is. De afkoeling gebeurt in platte bakken met een heel grote oppervlakte zodat het contact met de omgevingstemperatuur optimaal is. De heldere delen zorgen ervoor dat de gisting traag verloopt, zodat de unieke en zeer verfijnde smaak van de jenever van Wambrechies bekomen kan worden.



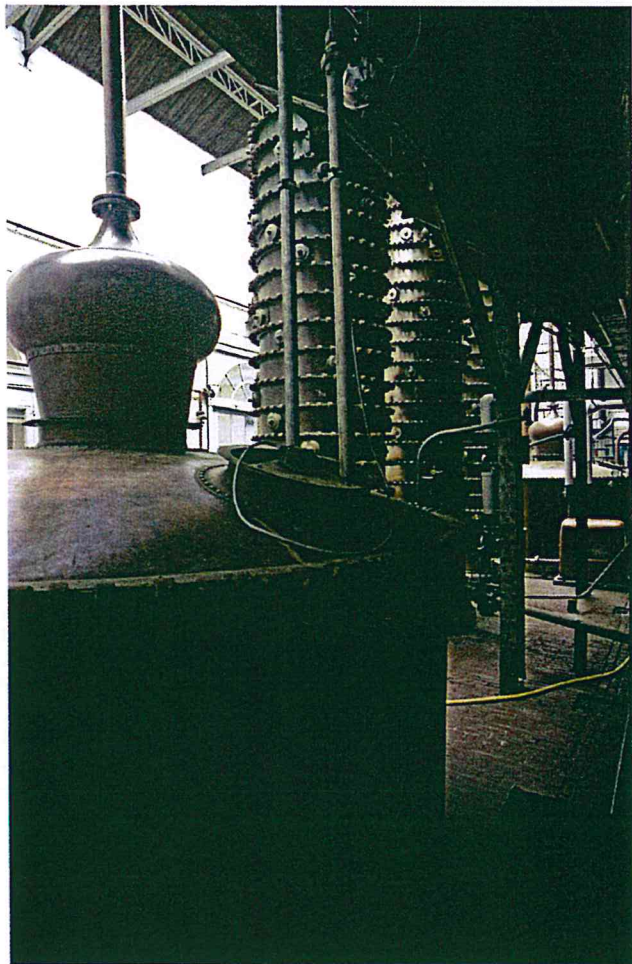
8 - DE GISTINGSZAAL

De inhoud van de twee rustbakken wordt in een gistingsvat met een inhoud van 5000 l overgeheveld. Gedurende een periode van 48 tot 72 uren zorgt de gist ervoor dat de suiker wordt omgezet in alcohol. Aan het eind van de gisting bekomt men dan het zogenaamde 'klein bier' dat een alcoholvolume heeft van 4-5%.



9 - DE DISTILLEERZAAL : DE KOLOMMEN

Drie koperen distilleerkolommen die dateren van 1880 scheiden de alcohol van de rest van de materie die men door de gisting bekomen heeft. Na afkoeling heeft de alcohol een volume van 35% en moet 48 tot 72 uren rusten. De rest van de materie noemt men de spoeling. De vaste delen worden gebruikt als veevoeder, de heldere delen (clairs) worden herbruikt bij het toevoegen van gist.



10 - DE DISTILLEERZAAL : DE DISTILLEERKOLF (ALEMBIEK)

De tweede distillatie heeft plaats in twee koperen distilleerkolven: daar krijgt de verwarmde alcohol het parfum van de jeneverbessen die speciaal met dat doel in een mandje in de distilleerkolf bevestigd zijn. Na de afkoeling en het rijpen bekomt men een jenever met een alcoholgehalte van 49% vol (vertrekkend van een gistingsvat van 5000 l bekomt men 200 l jenever). De Vieux Malt wordt gerijpt op eikenhouten vaten in de kelders van de jeneverstokerij.