Brussels Studies

La revue scientifique pour les recherches sur Bruxelles
/ Het wetenschappelijk tijdschrift voor onderzoek over
Brussel / The Journal of Research on Brussels
Collection générale | 2021

Les logiques de résurgence de la microbrasserie à Bruxelles

De logica's achter de terugkeer van de microbrouwerij in Brussel

The logic behind the resurgence of microbreweries in Brussels

Pauline Delperdange

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/brussels/5748>

DOI : 10.4000/brussels.5748

ISSN : 2031-0293

Éditeur

Université Saint-Louis Bruxelles

Référence électronique

Pauline Delperdange, « Les logiques de résurgence de la microbrasserie à Bruxelles », *Brussels Studies* [En ligne], Collection générale, n° 161, mis en ligne le 24 octobre 2021, consulté le 06 décembre 2021.

URL : <http://journals.openedition.org/brussels/5748> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/brussels.5748>

Ce document a été généré automatiquement le 6 décembre 2021.

Licence CC BY

Les logiques de résurgence de la microbrasserie à Bruxelles

De logica's achter de terugkeer van de microbrouwerij in Brussel

The logic behind the resurgence of microbreweries in Brussels

Pauline Delperdange

NOTE DE L'ÉDITEUR

Pour voir les figures dans une meilleure résolution, accédez à l'article en ligne et cliquez sur « Original » en dessous de celles-ci.

NOTE DE L'AUTEUR

Une première version du contenu de ce papier a été présentée lors de la conférence Urban Production de 14 et 15 novembre 2019, organisée par le Metrolab Brussels, laboratoire de recherche urbaine.

Introduction

- ¹ Alors que Bruxelles ne comptait plus qu'une seule brasserie en activité au début des années 2000, on assiste depuis ces cinq dernières années à l'augmentation de leur nombre, ainsi qu'au développement d'un ensemble d'initiatives reflétant un intérêt renouvelé pour la bière artisanale¹. Ce phénomène de résurgence de la microbrasserie fait écho à ce que l'on peut observer dans un nombre important de grandes villes occidentales, bien qu'il soit plus tardif et plus lent à Bruxelles. À l'échelle du territoire national, la région bruxelloise et son hinterland économique² est une zone importante du développement du secteur brassicole, regroupant quasiment un quart des brasseries belges actuelles³. Ce phénomène semble s'insérer dans un mouvement récent plus

général de « retour de l'artisanat », que l'on peut également observer dans d'autres domaines ayant connu une phase d'industrialisation et de standardisation. Ce néo-artisanat, qui correspond à une vision idéale et assez floue de la production et de la consommation, est décrit comme alternatif à la logique industrielle, et est censé correspondre tant à de nouvelles aspirations au travail pour des activités qualifiées manuelles et intellectuelles [Crawford, 2010 ; Sennett, 2010], qu'à des formes renouvelées de production économique et de valorisation marchande centrées autour de valeurs de qualité et d'authenticité [Boltanski et Esquerre, 2017 ; Thurnell-Read, 2019]. Il se traduit souvent dans la constitution de nouvelles niches relativement distinctes au sein de leur secteur d'activité.

- 2 Les significations contemporaines associées à ce phénomène sont façonnées par les contextes dans lequel il s'inscrit [Bell *et al.*, 2018]. Dans les grandes villes occidentales, le néo-artisanat reflète et participe à un phénomène récent de retour d'activités productives [Scott, 2006], qui, bien qu'étant encore d'une ampleur assez limitée, pourrait contribuer à inverser une tendance de désindustrialisation des milieux urbains [Hill et Warden, 2018]. Cette question est ainsi devenue depuis une dizaine d'années un réel enjeu à l'échelle de la Région Bruxelles-Capitale (RBC), discuté et mis en avant par de nombreux acteurs publics, associatifs et académiques bruxellois⁴. Parallèlement, les milieux urbains peuvent constituer des zones d'implantation attirantes pour des activités de ce type, notamment les plus innovantes et créatives en raison de la proximité et de la diversité d'autres activités économiques et culturelles, ou de la demande des consommateurs urbains [De Boeck et Ryckewaert, 2020 ; Curran, 2010]. Ce mouvement de retour de la production en ville, et plus précisément des activités néo-artisanales, s'insère dans des dynamiques plus larges de transformation urbaine, notamment des processus de gentrification et de regroupement des activités productives et créatives au sein d'anciens quartiers industriels [Ocejo, 2017 ; Mathews et Picton, 2014]. Dennet et Page [2017] décrivent par exemple l'installation de brasseries londoniennes dans des quartiers centraux post-industriels, sous des arches de chemin de fer, ce qui contribue à transformer ces quartiers en des lieux d'attractions pour les touristes et les visiteurs.
- 3 Toutefois, la production urbaine, surtout dans une ville comme Bruxelles qui suit un mouvement de désindustrialisation massive depuis les années 1960 et qui est soumise à une pression importante du foncier, ne semble pas pouvoir être soutenable sans l'action des pouvoirs publics, notamment en raison de sa position de fonction faible et de sa cohabitation parfois compliquée avec la fonction résidentielle [Observatoire des activités productives, 2018 ; Orban et Scohier, 2017]. Les pouvoirs publics bruxellois se montrent enclins à favoriser la réimplantation et/ou le soutien d'activités productives en ville, mais restent flous sur le type d'activités visées et les localisations à favoriser. Les idées d'industrie du futur et d'économie circulaire irriguent particulièrement cet enthousiasme, mettant ainsi en avant certaines activités créatives, innovantes, et/ou durables [Van Hamme et Lennert, 2018], dont les nouvelles petites activités brassicoles⁵. Au moment où sont débattues par des acteurs publics, académiques et institutionnels bruxellois les questions de la place à donner à la production en ville, mais aussi des types d'activités à soutenir, il apparaît comme essentiel de saisir plus finement les modèles d'organisation de ces activités attirées par une localisation urbaine.

- 4 Située à l'articulation de la sociologie économique et des phénomènes urbains, notre recherche vise à étudier les logiques de résurgence de la microbrasserie à Bruxelles, en tant que nouveau monde productif néo-artisanal inscrit dans le contexte urbain bruxellois. Autrement dit, notre objectif est de rendre compte du redéploiement des activités brassicoles à Bruxelles, en posant les questions suivantes : où, par qui, et comment est produite la bière bruxelloise ?
- 5 En ce qui concerne la méthodologie mobilisée, nous avons tout d'abord compilé une série de données quantitatives à propos des brasseries qui ont été ou qui sont situées dans la zone du Brabant (incluant la RBC, les provinces du Brabant flamand et du Brabant wallon actuelles). Les données d'avant 2006 ont été obtenues à partir du dépouillement et du croisement de sources historiques (*l'Annuaire de la brasserie belge* édité par Mineur [1895-1965] et la revue professionnelle hebdomadaire *L'écho de la brasserie* [1970 ; 1973]) et de sources secondaires. Pour la période contemporaine, nous nous sommes basée principalement sur la liste des brasseries produite et actualisée plusieurs fois par an par Zythos [2006-2020], la confédération nationale d'associations de dégustateurs de bière.
- 6 Nous nous appuyons également sur une enquête par entretiens approfondis réalisés entre 2017 et 2020 auprès de 17 fondateurs et dirigeants de microbrasseries ou d'entreprises brassicoles⁶ récentes situées à Bruxelles et dans sa zone d'influence francophone, en Brabant wallon. Le volet qualitatif de notre méthodologie n'inclut donc qu'une partie du territoire de l'ancienne province du Brabant, alors que les données quantitatives concernent l'ensemble de cette zone. Afin de définir quelles brasseries pouvaient être considérées comme appartenant à ce groupe, nous nous sommes basée sur les critères généralement utilisés, en Belgique et ailleurs, qui sont ceux de la date d'installation, du volume de production, ainsi que de l'appartenance ou non à un grand groupe brassicole⁷. Les profils des brasseries rencontrées sont assez diversifiés notamment en termes d'année de création, de volume annuel de production et de modèle de production (cf. tableau 1).

Tableau 1. Caractéristiques des brasseries rencontrées

Brasserie	Date et durée de l'entretien	Localisation	Année d'installation	Volume de production au moment de l'entretien (en hl/an)	Modèle de production	Nombre de travailleurs au moment de l'entretien
A	Novembre 2017 - 1h32	Brabant wallon	2006	1000-2000	Production dans les installations	1-5
B	Novembre 2017 - 2h27	Bruxelles	2003	10000-12500	Production dans les installations	10-20
C	Novembre 2017 - 1h08	Bruxelles	2016	200-1000	Production dans les installations	1-5

D	Décembre 2017 - 2h24	Brabant wallon	2014	1000-2000	Production dans les installations	5-10
E	Janvier 2018 - 1h04	Bruxelles	2014	1000-2000	Production dans les installations	10-20
F	Janvier 2018 - 2h03	Bruxelles	2015	100-200	Production à façon	1-5
G	Janvier 2018 - 1h30	Bruxelles	2016	1000-2000	Production dans les installations	1-5
H	Février 2018 - 1h41	Brabant wallon	2009	1000-2000	Production dans les installations	5-10
I	Avril 2018 - 1h05	Bruxelles	2013	10000-12500	20 % de la production dans les installations – 80% à façon	1-5
J	Avril 2019 - 1h35	Bruxelles	2018	100-200	Production à façon	1-5
K	Avril 2019 - 1h28	Bruxelles	2018	200-1000	Production dans les installations	1-5
L	Juillet 2020 - 1h05	Bruxelles	2015	1000-2000	10% de production dans les installations – 90% à façon	1-5
M	Juillet 2020 - 1h06	Bruxelles	2020	100-200	Production à façon	1-5
N	Juillet 2020 - 1h09	Brabant wallon	2019	2000-10000	Production dans les installations	1-5
O	Juillet 2020 - 1h33	Bruxelles	2018	100-200	Production à façon	1-5
P	Juillet 2020 - 1h	Bruxelles	2018	100-200	Production à façon	1-5

Q	Août 2020 - 1h19	Bruxelles	2020	100-200	Production dans les installations	1-5
---	------------------	-----------	------	---------	-----------------------------------	-----

La production à façon signifie que la production n'est pas réalisée par des membres de l'entreprise dans des installations propres, mais qu'elle est sous-traitée, souvent à une brasserie spécialisée dans le brassage pour d'autres. Ce terme regroupe une variété de situations, car elle peut concerner l'entièreté de la production, ou parfois seulement une partie. Elle est dans certains cas une étape temporaire avant l'acquisition d'installations propres, ou lors de déménagements, par exemple.

- 7 Cet article se divise en plusieurs parties. Dans un premier temps, nous reviendrons brièvement sur les dynamiques constitutives du marché brassicole belge du tournant du 20^e siècle à nos jours, en soulignant l'histoire de la spatialisation de cette activité dans l'ancienne province du Brabant. Ensuite, la résurgence de producteurs à Bruxelles sera analysée à travers la diversité des modes de spatialisation de l'activité. La troisième partie, basée sur notre enquête qualitative, proposera de saisir cette diversité des modes de localisation et d'inscription territoriale à partir d'une analyse typologique des modèles de production constitutifs de la microbrasserie.

1. Un pays de tradition brassicole : entre concentration industrielle, déclin et résurgence

- 8 Le secteur brassicole a joué un rôle important dans l'histoire économique et culturelle de la Belgique. Avec une consommation par habitant élevée ainsi qu'une diversité des styles de bière, ce pays est communément considéré comme « le » pays historique de la bière [Tilly, 2017 : 185]. La Belgique comptait lors de son âge d'or brassicole, au tournant du 20^e siècle, plus de 3 000 brasseries, la plupart de moyenne et de petite taille et de fermentation haute⁸. Dès l'entre-deux-guerres, le marché brassicole belge entre dans une première phase de concentration industrielle, menant à une constante diminution du nombre de brasseries au cours du 20^e siècle, accélérée à partir des années 1970 par une seconde vague de concentration (cf. figure 1), autour de quelques grandes brasseries de fermentation basse. En 1980, et ce encore pendant plusieurs décennies, la Belgique ne compte plus qu'une centaine de brasseries en activité [Vanormelingen *et al.*, 2011]. Toutefois, le paysage belge a toujours été caractérisé par une diversité des formes prises par cette activité, malgré une domination progressive du modèle industriel depuis plus d'un siècle. À côté de ce mouvement de concentration, des petites brasseries, disposant d'une position locale solide et/ou proposant des produits spécialisés, ont subsisté au cours du 20^e siècle [Bertrams et Poelmans, 2019].
- 9 La capitale belge connaît le même mouvement de concentration, passant d'une centaine de brasseries au début de 20^e siècle, à une trentaine en 1960, et seulement deux dans les années 1990. Au déclin du secteur brassicole à Bruxelles, concomitant à la désindustrialisation générale de la ville, correspond une évolution de la localisation des brasseries, du centre vers la périphérie [Quintens, 1996]. La province du Brabant reste alors l'une des zones où se concentre l'activité brassicole belge au 20^e siècle. Ainsi, en 1960, un quart des producteurs se situent dans cette province, et principalement dans la zone correspondant à l'actuelle province du Brabant flamand [Tilly, 2017] (cf. figure 2).

- 10 Depuis les années 2010, et surtout depuis 2015, le nombre de brasseries belges ne cesse d'augmenter (cf. figure 3). Ce phénomène peut s'observer également dans d'autres pays, notamment en Amérique du Nord à partir de la fin des années 1990, et en Europe, notamment, aux Pays-Bas, au Royaume-Uni, et en Italie [Garavaglia et Swinnen, 2018]. En comparaison d'autres pays, le retour récent de producteurs reste encore assez limité en Belgique. À Bruxelles, ces nouvelles brasseries s'installent également dans la ville et dans son aire urbaine, dans les provinces du Brabant flamand et du Brabant wallon.

Figure 1. Le nombre de brasseries en Belgique de 1890 à 2020

Source : L'écho de la brasserie [1970 : 448] ; Bertrams et Poelmans [2019 : 11] ; Zythos vzw [2006-2020]

Figure 2. Le nombre de brasseries dans la province du Brabant⁹ de 1895 à aujourd'hui¹⁰

Source : Mineur [1895-1965] ; L'écho de la brasserie [1973 : 213] ; Patroons *et al.* [1979: 103] ; Zythos vzw [2006-2020] ; nos calculs

Figure 3. Le nombre de brasseries en Belgique depuis 2006

Source : Zythos vzw [2006-2020], nos calculs.

2. Un retour de l'activité brassicole à Bruxelles : diversité des logiques de localisation

- 11 La zone du Brabant comptait, en 2020, 82 brasseries, les trois quarts étant de nouvelles petites entreprises [Zythos, 2020]. Leur activité y est diversement localisée (cf. figure 4). 15 se situent en RBC, 19 en Brabant wallon et 48 en Brabant flamand. Des clusters apparaissent dans et à proximité des grandes villes (à Bruxelles et à Leuven) et dans la zone du Pajottenland¹¹ et de la vallée de la Senne (communes périphériques à l'ouest et au sud de Bruxelles). En dehors de ces zones, notamment dans le Brabant wallon, les brasseries sont en général plus éloignées les unes des autres. Il est intéressant de noter que le Brabant flamand, contrairement aux deux autres zones, compte une proportion importante de moyennes et grandes brasseries industrielles et de petites brasseries anciennes (cf. figure 4).
- 12 Les 15 producteurs situés en RBC, en revanche, sont de petites brasseries, créées majoritairement après 2015. Une part importante d'entre elles se concentrent à proximité du canal Bruxelles-Charleroi, dans des quartiers centraux et/ou au passé industriel. Elles sont assez diverses en termes de volume de production, même si une majorité est de taille relativement similaire, brassant moins de 1 000 hectolitres par an (cf. figure 5). La plupart emploient peu de travailleurs, voire pas du tout. D'une taille relativement restreinte, et intégrant souvent un modèle de *brewpub* ou de *taproom*, c'est-à-dire un bar situé près de l'espace de la production, les activités des brasseries bruxelloises, contrairement à d'autres types d'activités productives, semblent s'intégrer et cohabiter avec les autres fonctions plus dominantes de la ville. À l'exception de quelques sites de production plus importants ou intégrés à des espaces de soutien aux activités productives, toutes les entreprises brassicoles bruxelloises se situent en effet au sein de zones d'habitat ou mixtes [PRAS, 2019]. Cette possibilité de cohabitation avec les autres fonctions de la ville, accompagnée d'un potentiel d'attractivité lié à leur caractère créatif et ouvert au public, favorise le soutien qu'apportent les pouvoirs publics à ces activités, contrairement à d'autres secteurs comme celui de la construction par exemple [De Boeck *et al.*, 2020]. Elles peuvent en effet bénéficier d'aides diverses, liées notamment à des politiques de soutien aux activités productives urbaines, mais aussi aux activités commerciales dans des zones de revitalisation¹².
- 13 On observe donc une variété de modes de localisation des nouvelles activités brassicoles au sein de la zone urbaine bruxelloise, opposant surtout localisation centrale et localisation davantage périphérique, selon une logique qui perpétue les dynamiques brassicoles anciennes dans le Brabant flamand et la désindustrialisation de la capitale.

Figure 4. Les brasseries du territoire brabançon en 2020, selon leur type

Le volume de production annuel des brasseries a été estimé à partir des entretiens réalisés avec la majorité des acteurs bruxellois, ainsi qu'à partir de sources secondaires. Ce nombre ne concerne que la production réalisée dans les installations de la brasserie. Les catégories se basent sur les catégories de progressivité du droit d'accise belge [Moniteur Belge, 1998, art. 5. § 2.].

Source : Zythos vzw [2006-2020] ; nos calculs

Figure 5. Les brasseries situées dans la Région de Bruxelles-Capitale selon leur année d'installation et selon leur volume de production annuel estimé

Les catégories utilisées pour le volume de production annuel estimé s'inspirent des catégories usuelles pour définir les petites brasseries. Les brasseries produisant moins de 100 hl/an sont souvent intégrées à une autre activité principale (ateliers brassicoles, restaurant-bar).

Source : Zythos vzw [2006-2020] ; nos calculs

3. Des conceptions variées de l'activité par les microbrasseurs

- 14 Au-delà de ces questions de l'ampleur et de la localisation de la résurgence de l'activité brassicole dans la zone de Bruxelles, notre objectif est de saisir les logiques entrepreneuriales et les modes de production et de commercialisation des microbrasseurs, ainsi que le sens qu'ils donnent à leur inscription dans le territoire urbain bruxellois. À partir de l'analyse du socle commun de ce nouveau monde social, nous chercherons ensuite à rendre intelligibles ses caractéristiques d'hétérogénéité interne.

3.1 Un monde social commun

- 15 Nous assistons depuis plusieurs années, à Bruxelles et ailleurs, au développement de nouveaux projets brassicoles qui se veulent alternatifs à la logique industrielle dominante. Cette « promesse de différence » [Le Velly, 2017] repose essentiellement sur une volonté de singularisation et de formes d'authenticité dans les modes d'organisation de la production, de la commercialisation, et de la consommation [Thurnell-Read, 2019]. Ce discours oppositionnel commun passe d'abord par la caractérisation du modèle industriel comme homogénéisant, pauvre en sens et en valeurs, et uniquement dirigé vers la maximisation du profit. À rebours de cette

conception, la promesse de la microbrasserie, bien qu'elle soit peu formalisée et souvent réappropriée de manière individuelle, s'exprime néanmoins autour d'arguments partagés qui contribuent à fonder l'appartenance à un même monde social [Strauss, 1978 ; Cefaï, 2015].

- 16 À partir de l'analyse des discours individuels et collectifs exprimés par les microbrasseurs lors des entretiens réalisés et/ou publiquement, nous pouvons mettre en évidence quatre principes généraux interreliés, qui structurent le monde bruxellois de la microbrasserie et sa différenciation par rapport au modèle industriel.
- 17 Une des justifications essentielles et structurantes de la microbrasserie est celle de la diversité et de la singularité *des goûts*, en opposition à une logique qui voudrait que la bière soit un bien standardisé et homogène, ou même, pauvre en goût. C'est surtout le caractère (trop) sucré qui est mis en cause, car considéré comme facteur de l'homogénéisation, et même de la perte des autres saveurs. À travers cette revendication de retour au goût et cette volonté d'éducation du consommateur aux « vrais goûts », c'est-à-dire plus complexes, qui demandent à être entraînés, se profile l'idée que l'objectif de la brasserie artisanale serait de changer les goûts et les manières de déguster, et non de plaire au plus grand nombre.
- 18 Derrière cette question se joue également un autre élément important de la promesse de différence de la microbrasserie, qui est *la qualité* des produits. En opposition à une logique de maximisation du profit, la qualité des produits (et donc des matières premières et des processus de production) doit primer sur toute autre considération. Aucun compromis n'est accepté. Les compétences et connaissances du brasseur, et son implication physique dans l'activité sont censées permettre cette attention continue à la qualité.
- 19 Un autre trait différenciateur du projet de la microbrasserie vient compléter le premier, dans le sens où le goût des produits, mais aussi les autres éléments du projet brassicole, ne doivent pas tenter de plaire à tous les consommateurs, dans une visée de profit maximum. À l'inverse, la brasserie est décrite comme un projet personnel permettant *l'expression et la réalisation de soi* pour l'entrepreneur passionné, et les produits comme une expression de ses propres goûts. Cela amène certains à établir des rapprochements avec l'art, en parlant notamment de « bières de créateurs » et en mettant en avant leur personnalité derrière leurs produits.
- 20 Finalement, un dernier trait structurant de ce monde social est celui de *l'ancrage local*. En opposition à une logique globalisée et déterritorialisée des grandes industries qui ne développeraient aucun lien, culturel, relationnel, ou encore affectif, avec le territoire où elles prennent place, les microbrasseries visent à s'insérer dans leur territoire, que ce soit du côté de l'approvisionnement de matières premières, de la distribution, ou des relations avec les consommateurs et les autres acteurs économiques locaux. De plus, en lien avec le principe de qualité, l'ouverture plus ou moins importante et fréquente de la brasserie permet aux producteurs de valoriser leurs produits et leurs compétences en visibilisant et en mettant en récit des éléments du processus de production.

3.2 Trois logiques différenciées de la production urbaine

- 21 Ces quatre principes fondent un idéal de production néo-artisanal en brasserie, qui requalifie en partie le travail artisanal au sens plus classique en insistant sur le caractère créatif et symbolique plutôt que sur les dimensions manuelles et physiques.

Néanmoins, étant donné leur faible institutionnalisation et leur forte ambiguïté, ces principes ne sont pas compris, exprimés, et investis de la même façon par les microbrasseurs interrogés. On observe en réalité un monde social peu unifié, traversé par des dynamiques de différenciation et de segmentation internes [Strauss, 1978]. Les conventions, c'est-à-dire les habitudes, les coutumes, mais aussi ce qui permet l'évaluation et la coordination [Boltanski et Thévenot, 1991], ne sont pas stabilisées. Les modes d'entrée dans l'activité, de production ou encore de commercialisation sont très diversifiés, et semblent s'éloigner dans certains cas de l'idéal néo-artisanal commun. Apparaissent ainsi des logiques de l'activité diverses, parfois en tension, qui tendent à former de nouvelles oppositions, voire de nouvelles frontières [Abbott, 1995]. Des conflits entre ces différentes conceptions de l'activité peuvent aller jusqu'à la controverse, parfois publique. Ces conflits se jouent principalement autour de l'interprétation de la *bonne* articulation entre, d'une part, la préservation de principes sociaux et/ou moraux et, d'autre part, la poursuite d'une activité économique rentable. L'appartenance à ce monde est justifiée par la défense de certains modes d'authenticité ou, autrement dit, de conciliation entre le maintien d'un projet défini par des valeurs et la réussite économique du produit [Demazière *et al.*, 2013].

- 22 À partir d'une démarche typologique visant à comparer les cas rencontrés lors des entretiens réalisés, nous pouvons distinguer trois conceptions de l'activité, ou registres d'action, qui tendent à se différencier au sein du monde bruxellois de la microbrasserie. Ces trois logiques se distinguent par l'interprétation et l'importance donnée aux quatre principes structurants de la microbrasserie (goûts, qualité, expression personnelle, ancrage local), ainsi que par les modes d'authenticité privilégiés (tableau 2). Ces différentes logiques de production forment un espace à trois pôles dans lequel les cas se situent et peuvent évoluer. Certains sont plus ou moins attirés par l'un ou l'autre pôle, mais aucun ne correspond parfaitement à ces idéaux-types.

Tableau 2. Typologie des trois logiques de la production urbaine identifiées

		La production de niche	Le projet culturel et/ou social	L'engagement amateur
Principes structurants	Goûts	Traditionnels et maîtrisés « Bière locale et faite dans des règles traditionnelles » (cas D) « Une bière de professionnel » (cas A)	Innovants et diversifiés « Il y a des gens qui viennent jusqu'ici pour la goûter, pour goûter la nouvelle. » (cas G) « [...] Les brasseurs s'amuse sur autant de recettes qu'il est possible de penser et de brasser. » (cas I)	Non standardisés « Et voilà on a la fierté d'être parmi les pionniers à remettre ce goût amer au goût du jour » (cas B)

	Qualité	<p>Attention au produit et aux savoir-faire</p> <p>« Produits nobles et raffinés » (cas D)</p> <p>« Il faut une démarche structurée et scientifique » (cas A)</p>	<p>Visibilisation et esthétisation de l'activité de production</p> <p>« Voir les gens qui sont en train de faire la bière que tu boiras, c'est déjà super cool. Comme tu vas au resto, tu trouves ça cool de voir les cuisines. » (cas Q)</p>	<p>Implication ludique et sans compromis</p> <p>« On peut vraiment s'amuser, on peut vraiment créer. » (cas C)</p> <p>« Absence absolue de compromis » (cas B)</p>
	Expression personnelle	<p>Artisan compétent et singulier</p> <p>« On sait dire aux gens comment on les a faites.</p> <p>Moi chaque bière qui est bue je sais exactement dire pourquoi j'ai voulu mettre une épice en plus. » (cas E)</p>	<p>Entrepreneur culturel novateur</p> <p>« On voulait apporter un petit peu de nouveautés, de créativité, d'innovation. » (cas L)</p> <p>« On a ouvert notre brasserie pas pour y faire que de la bière. » (cas G)</p>	<p>Autodidacte passionné</p> <p>« C'est vraiment un hobby parce que c'est chouette, c'est calme. [...] Certains font des études mais ça s'apprend sur le tas. » (cas C)</p> <p>« Ce qui me passionne aussi c'est que tu n'as jamais fini d'apprendre (Cas K).</p>
	Ancrage local	<p>Réactualisation de traditions locales</p> <p>« On a une touche moderne dans ce qu'on fait mais on a un énorme respect pour la tradition et on s'en inspire vraiment énormément. » (cas B)</p>	<p>Revitalisation sociale et culturelle</p> <p>« On aimerait bien faire un peu péter Bruxelles » (cas F)</p> <p>« Avoir ce lieu où il y a la bière d'une part mais il y aussi un marché bio local et des événements où toutes les tranches d'âges puissent se rencontrer. » (cas N)</p>	<p>Production d'un public éclairé</p> <p>« L'un des buts de ma brasserie c'est d'habituer le palais à autre chose » (cas C)</p>

Modes d'authenticité	Objectif économique justifiable	Atteindre une rentabilité constante sur un segment de la qualité « On ne peut pas dire : Je fais mon rêve qui n'est pas rentable. Après c'est un drame. » (cas A)	Rassembler un maximum autour du projet « On ne se définit pas comme brasseurs mais plutôt en créateurs de communautés, créateurs de goûts » (cas I)	Arriver à vivre de sa passion « Je fais pas une brasserie parce que j'ai envie de gagner des millions. Faut que je m'amuse, sinon j'arrête tout de suite. » (cas K)
	Motifs d'inauthenticité	Absence de respect des savoir-faire et des processus naturels « Il y a beaucoup de gens qui font des bières, qui ont l'impression que c'est facile. » (cas D) « C'est des géants brassicoles, qui n'entendent rien à respecter la tradition » (cas H)	Absence de proposition culturelle et/ou esthétique originale « On a quand même encore une philosophie assez classique, assez traditionnelle en Belgique. » (cas L) « Tu t'impliques pas dans un projet de vie pour faire un Copy Paste quoi. » (cas I)	Absence d'implication et d'expression du soi « Une brasserie, ça devient industriel quand le brasseur, c'est plus un brasseur, c'est un technicien opérateur qui s'assied devant un ordinateur qui n'a qu'à appuyer sur des boutons pour surveiller un procès. » (cas K)

- 23 Une première logique est celle de la *production de niche*. L'emphasis est mise ici sur la production, qui se doit d'être maîtrisée, contrôlée à l'aide d'un savoir-faire précis, de compétences techniques, et de connaissances scientifiques. L'objectif visé par la microbrasserie est principalement la production de produits de qualité, c'est-à-dire dont la qualité n'est pas subordonnée à des objectifs de maximisation du profit. Une bière de qualité est une bière réalisée par un artisan compétent, respectueux des processus naturels, de la qualité des matériaux, et des traditions locales. En outre, dans cette logique, les objectifs marchands ne sont pas prioritaires, mais la réussite passe tout de même par la rentabilité maîtrisée et constante de l'entreprise. La formation scientifique et technique, ainsi que l'investissement dans du matériel coûteux, professionnel, automatisé et d'un volume important, sont considérés comme des éléments essentiels à l'expertise nécessaire à la qualité des produits. Le brassage pour d'autres fait souvent partie du modèle économique, afin de rentabiliser les installations. Le métier de brasseur est décrit comme étant complexe et ne pouvant être réalisé sans une formation scientifique minimum et un bon matériel, permettant un contrôle attentif du processus et de l'hygiène.
- 24 La deuxième logique est celle du *projet culturel et/ou social*. Dans cette logique, le développement d'une activité de microbrasserie est principalement motivé par la mise en place d'un projet novateur et rassembleur. L'idée est d'apporter de la fraîcheur au sein du monde brassicole, de concevoir des concepts et des univers innovants autour de la bière, et d'organiser des événements et des lieux propices à l'échange et à

l'implication du consommateur dans le projet. Ce n'est donc pas uniquement un projet de production de bières, mais également un projet social, artistique et esthétique, visant à contribuer à la revitalisation sociale et culturelle de la ville. Une bière de qualité est une bière qui s'insère au sein d'un projet innovant et qui dispose d'une esthétique particulière. Dans cette logique, le packaging des produits et l'identité visuelle de la brasserie (logo, site internet et locaux) sont particulièrement importants. Les consommateurs sont considérés comme une communauté qu'il faut impliquer dans le développement du projet et à laquelle il faut être à l'écoute et continuer à intéresser. La croissance est visée pour sa capacité à toucher et à rassembler un maximum de personnes, mais toujours dans une volonté d'ancrage local.

- 25 Finalement, une dernière logique, très minoritaire, est celle de *l'engagement amateur*. Ici, l'objectif visé par la microbrasserie est de s'opposer au modèle industriel et de le dénoncer, en produisant un public éclairé. La promesse de différence réside dans l'absence de standardisation des processus de production et des produits, ainsi que dans l'expression et l'implication authentique de soi. Le brassage est considéré dans cette logique comme ne nécessitant pas une expertise scientifique ni des méthodes et du matériel élaborés. La figure de l'autodidacte est valorisée pour sa compétence technique acquise au fur et à mesure de sa pratique intensive d'une activité qui le passionne. Ainsi, le brassage est vu comme une activité accessible et ludique, où peut s'exprimer la créativité du brasseur. Une bière de qualité est une bière qui reflète la personnalité du producteur, qui a été entièrement produite par celui-ci, sans objectif de profit ou de « raccourcis », et qui possède un goût non standardisé. L'objectif économique n'est pas la croissance de l'entreprise, mais d'arriver tant bien que mal à vivre de sa passion.

3.3 Hétérogénéité des formes d'inscription territoriale des microbrasseries bruxelloises

- 26 Même si un des principes communs de la brasserie artisanale est celui de l'ancrage local, les relations que tissent les producteurs avec leur territoire et le sens qu'ils donnent à leur inscription dans le milieu urbain bruxellois ne sont pas homogènes. Cela mène à des pratiques diverses, notamment en termes de localisation, de lien avec les consommateurs et les pairs, ou encore de visibilité du processus de production (cf. illustrations figure 6).
- 27 Dans la logique de la *production de niche*, l'ancrage territorial est considéré dans une optique de réactualisation de traditions locales. Les modes de valorisation des produits et des processus de production les rattachent à une histoire locale et à un certain terroir, plutôt propres à des environnements (semi-)ruraux [Thurnell-Read, 2019 ; Boltanski et Esquerre, 2017]. La localisation en périphérie est ainsi favorisée, aussi en raison de perspectives d'extension de la production. Même si des relations avec des acteurs économiques locaux constituent un élément important du modèle, les aires de production et de consommation ne se recoupent pas vraiment, ces brasseries se tournant majoritairement vers Bruxelles pour leur distribution, via des contrats avec des clients fidèles, qui demandent des volumes importants et constants.
- 28 Dans la logique du *projet culturel*, contrairement à la première logique, la localisation dans le centre urbain est constituante du modèle. La brasserie n'est plus uniquement un espace de production, mais également, et avant tout un lieu culturel permettant la

rencontre et les échanges autour d'une certaine forme de dégustation. Le lieu est pensé dans son accès au public et dans sa capacité à favoriser les interactions. La proximité, qu'elle soit physique et/ou symbolique, avec d'autres lieux de la scène artisanale locale est considérée comme essentielle, car participant au dynamisme culturel général de la ville [Borer, 2019]. Une grande partie de la production est ainsi vendue sur place ou via les *taprooms* de la brasserie, situées dans la même ville ou même parfois à l'étranger. La vente dans les bars locaux ou lors d'événements est aussi privilégiée.

- 29 Enfin, la logique d'inscription territoriale de l'*engagement amateur* est caractérisée par la volonté de produire des formes de contestation locales du modèle industriel par l'éducation à un certain type de dégustation et la promotion d'une implication citoyenne dans un « faire » [Lallement, 2015]. Dans cette logique, la brasserie n'est pas nécessairement un lieu de consommation, mais elle peut être davantage un espace propice à l'expérimentation dans la production et à l'entraide entre « résistants », qu'ils soient amateurs éclairés ou professionnels. L'installation au sein de lieux alternatifs ou dédiés à l'économie durable apparaît comme particulièrement propice à cette logique, car elle permet de profiter de soutien ou de locaux disponibles abordables pour subsister et rester petit, et favorise la proximité avec d'autres petits acteurs résistants. Est ainsi préférée une localisation éloignée de l'hypercentre, plutôt aux marges de la ville. La distribution est majoritairement très locale : c'est souvent le brasseur ou un associé qui distribue les produits dans des cafés et détaillants locaux choisis pour les valeurs proches qu'ils charrient.

Figure 6. Illustrations de l'inscription territoriale, du type d'espaces investis et de la mise en scène de la production selon les trois logiques identifiées

Source : Images compilées par l'auteure provenant des sites internet des brasseries et de Google Street View [2021]

Conclusion

- 30 « Où, par qui, et comment est produite la bière bruxelloise ? » : nous avons pu, à travers cette triple question, mettre en lumière les dynamiques hétérogènes constitutives de la résurgence de la microbrasserie à Bruxelles et dans sa périphérie. Bien que ce retour est plus progressif que dans d'autres métropoles, il fait écho à un phénomène plus large de revalorisation de la production urbaine et à des débats récents sur cette question.
- 31 Alors que sont débattus les avantages d'une production en ville – du point de vue des entrepreneurs, mais surtout de la ville-même et de ses habitants – et le type d'activités à privilégier, le cas de la microbrasserie apparaît comme intéressant à suivre notamment parce qu'il est marqué par une certaine hétérogénéité des modèles de production, et donc aussi des modes d'inscription et de relations au territoire. Le potentiel de développement économique de ces activités, leur (r)apport à la ville et leur participation à des processus de changement urbain sont contingents de ces conceptions et des modes d'articulation entre principes sociaux et valeur économique. Il apparaît ainsi particulièrement riche pour la poursuite d'études sur le retour de la production en ville, et notamment d'activités artisanales, de porter attention aux logiques entrepreneuriales et aux modèles d'insertion territoriale soutenus par les producteurs, ainsi qu'aux dynamiques collectives de définition de ces nouveaux mo(n)des de production.

Nous remercions les réviseurs anonymes et la rédaction pour leurs remarques riches et précieuses concernant les versions antérieures de ce texte.

BIBLIOGRAPHIE

- ABBOTT, A., 1995. Things of boundaries. In : *Social research*. Vol. 62, n° 4, pp. 857-82.
- BELL, E., MANGIA, G., TAYLOR, S., et TORALDO, M. L. (dir.), 2018. *The organization of craft work: Identities, meanings, and materiality*. New York : Routledge.
- BERTRAMS, K., et POELMANS, E. (dir.), 2019. *Becoming the world's biggest brewer: Artois, Piedboeuf, and Interbrew (1880-2000)*. Oxford : Oxford University Press.
- BOLTANSKI, L., et ESQUERRE, A., 2017. *Enrichissement. Une critique de la marchandise*. Paris : Gallimard.
- BOLTANSKI, L., et THÉVENOT, L., 1991. *De la justification. Les économies de la grandeur*. Paris : Gallimard.
- BORER, M. I., 2019. *Vegas brews: Craft beer and the birth of a local scene*. New York : NYU Press.
- CEFAÏ, D., 2015. Mondes sociaux. Enquête sur un héritage de l'écologie humaine à Chicago. In : *SociologieS*.
- CRAWFORD, M. B., 2010. *Éloge du carburateur : essai sur le sens et la valeur du travail*. Paris : La Découverte.

- CURRAN, W., 2010. In defense of old industrial spaces: Manufacturing, creativity and innovation in Williamsburg, Brooklyn. In : *International journal of urban regional research*. Vol. 34, n° 4, pp. 871-85.
- DE BOECK, S., et RYCKEWAERT, M., 2020. The preservation of productive activities in Brussels: The interplay between zoning and industrial gentrification. In : *Urban Planning*. Vol. 5, n° 3, pp. 351-63.
- DE BOECK, S., DEGRAEVE, M., et VANDYCK, F., 2020. Maintenir l'espace de production de petite taille en ville : le cas des entreprises de construction bruxelloises (1965-2016). In : *Brussels Studies*. n° 147. Disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/brussels/5031>
- DEMAZIÈRE, D., HORN, F., et ZUNE, M., 2013. Concilier projet militant et réussite économique du produit. Le cas des logiciels libres. In : *Réseaux*. Vol. 181, n° 5, pp. 25-50.
- DENNETT, A., et PAGE, S., 2017. The geography of London's recent beer brewing revolution. In : *Geographical Journal*. Vol. 183, n° 4, pp. 440-54.
- GARAVAGLIA, C., et SWINNEN, J. F. M., 2018. Economics of the craft beer revolution: A comparative international perspective. In : GARAVAGLIA, C. et SWINNEN, J. F. M. (dir.), *Economic perspectives on craft beer. A revolution in the global beer industry*. Cham : Palgrave Macmillan. Pp. 3-51.
- GOSUIN, D., 2019. *Plan industriel. Vision et Stratégie pour les activités productives en Région de Bruxelles-Capitale*. Bruxelles : Ministre bruxellois de l'Economie, de l'Emploi, de la Formation, de la Santé, du Budget et de la Fonction publique.
- HILL, A. V., et WARDEN, J., 2018. *Cities of making. Cities report*. Bruxelles : Cities of Making Brussels.
- L'ÉCHO DE LA BRASSERIE, 1970. Evolution de l'industrie belge (70 ans). In : *L'Écho de la Brasserie-Het Brouwerij Nieuws*. Vol. 26, pp. 448.
- L'ÉCHO DE LA BRASSERIE, 1973. Les Versements en Brasserie par province et total pour l'Union économique belgo-luxembourgeoise pour les années 1937 à 1972. In : *L'Écho de la Brasserie-Het Brouwerij Nieuws*. Vol. 29, pp. 218.
- LALLEMENT, M., 2015. *L'Âge du Faire. Hacking, travail, anarchie*. Paris : Le Seuil.
- LE VELLY, R., 2017. *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs : une promesse de différence*. Paris : Presses des Mines.
- MATHEWS, V., et PICTON, R. M., 2014. Intoxifying gentrification: Brew pubs and the geography of post-industrial heritage. In : *Urban Geography*. Vol. 35, n° 3, pp. 337-56.
- MINEUR, E., 1895-1965. *Annuaire de la brasserie belge*. Frameries : Dufrane-Friart.
- MONITEUR BELGE, 1998. Loi du 7 janvier 1998 concernant la structure et les taux des droits d'accise sur l'alcool et les boissons alcoolisées. *Moniteur Belge*. 04/02/1998, p.3122-3130.
- OCEJO, R. E., 2017. *Masters of craft: Old jobs in the new urban economy*. Princeton University Press.
- ORBAN, A., et SCOHIER, C., 2017. Évolution des activités productives en Région de Bruxelles-Capitale et besoins des habitants : les discours institutionnels à l'épreuve des faits. In : *Inter-Environnement Bruxelles*. [Consulté le 31/05/2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.ieb.be/Evolution-des-activites-productives-en-Region-de-Bruxelles-Capitale-et-besoins>
- ORBAN, A., TRENADO, C. S., et VANIN, F., 2021. À qui profitent les activités productives ? Analyse du cas de Cureghem. In : *Brussels Studies*. n° 153. Disponible à l'adresse : <https://journals.openedition.org/brussels/5322>

- PATROONS, W., DUFOUR, G., et VERHAEGEN, L., 1979. *Bier*. Antwerpen – Amsterdam : Standaard.
- QUINTENS, P., 1996. *Bier en brouwerijen te Brussel van de middeleeuwen tot vandaag*. Bruxelles : Archief en Museum van het Vlaams Leven te Brussel.
- SENNETT, R., 2010. *Ce que sait la main : la culture de l'artisanat*. Paris : Albin Michel.
- STRAUSS, A., 1978. A social world perspective. In : *Studies in symbolic interaction*. Vol. 1, n° 1, pp. 119-28.
- THURNELL-READ, T., 2019. A thirst for the authentic: Craft drinks producers and the narration of authenticity. In : *The British journal of sociology*. Vol. 70, n° 4, pp. 1448-1468.
- TILLY, P., 2017. La Belgique, terre brassicole par excellence, entre modernité et tradition. In : *Marché et organisations*. Vol. 1, n° 28, pp. 185-205.
- VAN HAMME, G., et LENNERT, M., 2018. Quel avenir pour l'industrie à Bruxelles ? In : *Inter-Environnement Bruxelles*. [Consulté le 31/05/2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.ieb.be/Quel-avenir-pour-l-industrie-a-Bruxelles>
- VANORMELINGEN, S., PERSYN, D., et SWINNEN, J., 2011. Belgian beers: Where history meets globalization. In : SWINNEN, J. F. M. (dir.), *The economics of beer*. Oxford : Oxford University Press. pp. 79-104.
- ZYTHOS VZW, 2006-2020. Lijst van brouwerijen. In : Zythos.be [en ligne]. 28/06/2020. [Consulté le 28/10/2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.zythos.be/>

NOTES

1. Par exemple, des bars et magasins spécialisés, des associations de consommateurs, des événements, des ateliers de brassage, des blogs et des revues, etc.
2. L'analyse proposée dans cet article ne se limite pas aux frontières de la Région de Bruxelles-Capitale (RBC), mais considère également sa zone d'influence socio-économique. Notre zone d'étude se compose donc de la RBC, mais également des provinces du Brabant flamand et du Brabant wallon.
3. 82 sur 356 environ. Seules les brasseries possédant leurs propres installations sont recensées [Zythos vzw, 2006-2020]. Nos données datent de 2019-2020.
4. Citons par exemple le Plan Industriel du Gouvernement bruxellois [Gosuin, 2019] et la publication de l'Observatoire des activités productives depuis 2012 [2018]. Voir sur ce sujet, dans cette revue : Orban, Trenado et Vanin [2021] et De Boeck, Degraeve et Van Dyck [2020].
5. Les projets de microbrasseries peuvent bénéficier de soutien public, d'initiatives d'économie durable, ou encore de projets de marketing urbain (comme le projet de transformation du Palais de la Bourse en Palais de la bière).
6. Il faut noter que les termes de « microbrasserie » ou de « brasserie artisanale » ne sont pas définis officiellement et que leur définition fait souvent l'objet de débats. Même la notion de « brasserie » est sujette à tension, car elle peut être utilisée pour des entreprises qui commandent de la bière mais ne la produisent pas, ce qu'on peut appeler des « firmes de bières » (*bierfirma's* en néerlandais). Il existe en réalité un continuum de pratiques. Sans entrer dans ces débats, notre enquête porte davantage sur les brasseries possédant leurs propres installations, même si nous avons réalisé des entretiens auprès d'entrepreneurs ne brassant pas totalement ou pas du tout dans leurs installations.

7. Les brasseries fondées après 2 000 et produisant moins de 12 500 hl par an ont été considérées comme des microbrasseries récentes. Cette limite se base sur les catégories de progressivité du droit d'accise belge [Moniteur Belge, 1998 : art. 5 § 2.].

8. Il existe deux types principaux de fermentation en brasserie : la basse et la haute. Les différences principales entre ces deux modes de production sont le type de levures utilisées et leur façon de flocculer à la fin de la fermentation (à l'origine, les levures de fermentation basse sédimentent au fond de la cuve, alors que les levures de haute remontent à la surface, mais la différence est aujourd'hui estompée en raison de l'utilisation de cuves cylindro-coniques dans lesquelles toutes les levures vont se déposer dans le fond) et la température de fermentation (entre 5 et 15 degrés pour la fermentation basse et entre 18 et 25 degrés pour la haute). La production de bières de fermentation basse implique également une étape de maturation froide entre -1 et 5 degrés pendant plusieurs semaines (étape nommée « lagering »). La fermentation basse est arrivée en Belgique d'Allemagne et de Tchéquie vers la fin du 19^e siècle, alors que la fermentation haute y était dominante (sauf à Bruxelles où régnait la fermentation spontanée). Les bières de fermentation basse étaient initialement vues comme des bières de luxe, car elles étaient plus stables, constantes, homogènes, et d'apparence plus limpide, et demandaient pour leur production des méthodes plus scientifiques et des installations plus grandes et plus coûteuses [Bertrams et Poelmans, 2019].

9. Les limites de la RBC, des provinces du Brabant wallon et du Brabant flamand correspondent aux frontières actuelles.

10. Nous ne disposons pas de données complètes pour cette période. Les années 1970, 1990 et 2000 sont manquantes et ne sont donc pas indiquées sur le graphique.

11. Le Pajottenland est la zone traditionnelle de production de lambics et de gueuzes, qui sont des bières de fermentation spontanée. Une association (HORAL) et un label ont été créés pour défendre les intérêts de ces producteurs.

12. Citons par exemple, les subsides, les prêts à taux bas, les mises à dispositions d'espaces et les incubateurs de projets entrepreneuriaux, dont le parc PME d'économie durable Greenbizz initié par l'organisme régional bruxellois City.dev, ou encore le financement micro-crédit Brusoc de finance.brussels, qui offrent des prêts à taux intéressants pour des TPE situées dans la Zone de Revitalisation Urbaine de la Région bruxelloise.

RÉSUMÉS

Cas emblématique du redéploiement d'activités artisanales, la microbrasserie fait l'objet d'une résurgence notable à Bruxelles. Notre article vise à rendre compte de ce retour d'activités productives en ville, en répondant aux questions : par qui, comment, et où est produite la bière bruxelloise ? Il s'agit d'abord d'identifier les dynamiques de localisation de l'activité, passée et actuelle, dans l'espace urbain et l'hinterland économique de la région. Puis, à partir de l'analyse d'entretiens menés auprès d'une quinzaine de brasseurs, de rendre compte de l'hétérogénéité constituante du monde bruxellois de la microbrasserie, à travers l'identification de logiques entrepreneuriales plurielles qui impliquent une diversité de conceptions de la production urbaine et de modes de rapport à l'espace.

Als symbolisch geval van de herstructurering van ambachtelijke activiteiten is de microbrouwerij aan een opmerkelijke heropleving bezig in Brussel. Dit artikel brengt verslag uit over deze

terugkeer van productieactiviteiten in de stad door een antwoord te geven op de volgende driedelige vraag: door wie, hoe en waar wordt bier gebrouwen in Brussel? Eerst bepalen we de dynamieken die meespelen bij de vestiging van de activiteit in de stedelijke ruimte en het economische hinterland van het Gewest, zowel vroeger als nu. Op basis van de analyse van interviews met een vijftiental brouwers brengen we vervolgens verslag uit over de heterogeniteit van de Brusselse microbrouwerijwereld. In dat kader identificeren we meerdere ondernemingslogica's die gepaard gaan met een verscheidenheid qua opvattingen van de stedelijke productie en qua manieren van samenhang met de ruimte.

Microbreweries are an emblematic example of the renewed growth in artisanal activities and are undergoing a significant resurgence in Brussels. Our article discusses the return of these productive activities to the city, answering these questions: by whom, how and where is beer produced in Brussels? First, we identify the dynamics of the location of past and present activities in the urban area and the economic hinterland of the region. Then, based on the analysis of interviews conducted with fifteen or so brewers, we discuss the heterogeneity of the Brussels microbrewery world, through the identification of multiple entrepreneurial approaches which imply a wide range of conceptions of urban production and the relationship to space.

INDEX

Keywords : economic development, territorial development, economy, innovation, gentrification

Trefwoorden economische ontwikkeling, territoriale ontwikkeling, economie, innovatie, gentrificatie

Mots-clés : développement économique, développement territorial, économie, innovation, gentrification

Thèmes : 7. aménagement du territoire – logement – mobilité

AUTEUR

PAULINE DELPERDANGE

Pauline Delperdange est assistante et doctorante en sociologie à l'UCLouvain (GIRSEF – Iacchos).

Sa recherche doctorale, menée sous la direction de Marc Zune, porte sur la (ré)émergence récente des microbrasseries en Belgique.

pauline.delperdange[at]uclouvain.be