

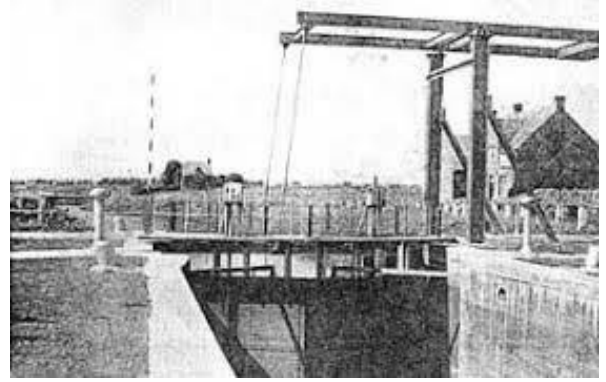
Brouwerij Leroy - Het Sas Boezinge

De historische kijk op het beschermd erfgoed

Met de groenselkes van den Wacho



Leroy Breweries koestert vakmanschap, traditie en passie voor bier.



De 'Yser' en de streek rond Ieper zijn zeker bepalend geweest bij de historie van ons land en zeker bij deze van het West-Vlaamse brouwerijleven.

In 1572 werd 'Het Sas' dat in de middeleeuwen (rond 1650) als handelspost werd gebruikt. en naast een boerderij kwam in 1572 ook een brouwerij en een aangrenzende afspanning omvatten.

De brouwerij, en der oudste van ons land, kreeg de naam 'Den Blauwen Overdraag', gelegen tussen Steenstraete en Boezinge-Sas, was in het bezit van de familie Clarisse en had een uitstekende naam in heel de regio. Naast landbewerkeren en vissers waren het vooral de Franse schippers van de drukbevaren scheeproute op het kanaal Ieper-IJzer die van het bier een aangenaam tijdverdrijf maakten.

In 1696 was het sas een onderdeel van een militaire vesting waarin voor de soldaten een (huis)brouwerij in gevestigd was en later bij de ontmanteling ging dat dan over in een lokale brouwerij.



Adolf Leroy, een brouwerszoon uit het nabijgelegen Zuidschote werd verliefd op een der dochters van Clarisse. Na de dood van vader Clarisse werd Adolf eigenaar van de brouwerij. Wereldoorlog 14-18 bracht veel leed in de streek waarbij de volledige streek, inclusief brouwerij Sas, tot een puinhoop werd herschapen.

De soldaten van het garnizoen die Het Sas dienden te verdedigen, konden hier hun dorst laven. Ook het scheepspersoneel, die zich op het jaagpad afsloofden om de schepen vooruit te trekken, waren dankbaar dat ze hier hun dorst konden laven.

Ze hadden tijdens het versassen van de schepen de tijd om zich te goed doen aan het lokale bier en ze konden er eventueel zelfs een vat van meenemen.

Wereldoorlog 14-18 bracht veel leed in de streek waarbij de volledige streek, tot een puinhoop werd herschapen.

In 1915 gaf de Franse overheid de soldaten het bevel de brouwerij in brand te steken. Daar de familie enkel de tijd had om het hoogstnodige mee te nemen is er geen enkel document bewaard gebleven over het ontstaan van de brouwerij.



Na de oorlog kwam sylvère Leroy terug naar Boezinge waar hij met de verkregen schadevergoeding van de verslagen Adolf in de Dorpstraat een gebouw renoveerde en er samen met zijn vrouw Rachel Marie Sys brouwerij 'Het Sas' een nieuw leven bezorgde.

Op 24 november van het jaar 1924 werd er voor het eerst opnieuw bier gebrouwen. Pas in 1928 kwam het 'Saske' op de markt, een bier van zo'n 4 graden.

Na een lange tijd van revalidatie en harde werkkraft kreeg de brouwerij opnieuw enig respect in de streek en zelfs tijdens de 2^o wereldoorlog slaagde Sylvère erin om zijn brouwerij op peil te houden. Met paard en bierwagen werden de tonnen fluitjesbier doorheen de regio.

In 1928 kwam het eerste Sasbier (den dobbelen gerst) in flessen (een echte revolutie is onze bierwereld) en begon men ook met bottelen. Dit was toen een hele karwei. De porseleinen hangstopsels werden met de hand over de fleshals gedaan om deze te dichten. Tijdens de oorlog werden de meeste grondstoffen moeilijk te verkrijgen en werden het keramieken stopsels en de rubber werd verkregen uit versleten autobanden. Dat maakte het runnen van een brouwerij alsmaar moeilijker.



Het vervoer in paard en kar viel stapsgewijs weg en kreeg de vrachtwagen zijn intrede. Eer nieuw evolutie drong zich op om te voldoen aan de grote vraag van bierdrinkend Vlaanderen

Er werd dan ook zo vlug mogelijk gemoderniseerd.

Nieuwe wasmachines, andere gistkuipen, grotere brouwketels, aftrekmachines. Ook de frigo's en de filterinstallaties werden vernieuwd.

Intussen had zoon Karel (geboren in 1922) alle begrippen van de brouwkunde aangeleerd aan de brouwersschool te Gent. Hij zag ver voor de hype in de komst van de streekbieren zijn ware roeping verschijnen. Met de Yperman (een verwijzing naar een befaamde chirurg uit Ieper), een Ale van hoge gisting en een sterk kleurmoutkarakter had hij meteen een hoogvlieger. De kat op het etiket verwees al naar de naburige kattendstad. In 1957 bracht hij, ter gelegenheid van het Ieperse kattedfeest een nieuw biertje op de markt. 'Speciaal Katje'. De Ieperlingen en haar toeristen werden erdoor bekoord. Het streekbier werd 40 jaar voor haar uitvinding reeds in Boezinge gebrouwd.

Tijdens de jaren zestig was er steeds meer vraag naar 'een dortje'. Brouwerij Leroy kwam met haar 'Sasbräu' dadelijk in de smaak van het publiek. Het Vlaams blondje van lage gisting had door een andere moutbewerking een zachtere smaak dan haar zusterbier 'de pils'.

De levensstijl van Karel Leroy met als motto: 'het savoir-vivre ter wille van het savoir-boire'

Er kwamen ook steeds meer soorten bier op de markt en zodoende werd ook het aanbod van de brouwerij Leroy uitgebreid. In 1960 werd gestart met de productie van frisdranken Palma Drinks

Tijdens de zogenaamde gouden jaren zestig kwam de brouwerij Van Eecke uit het naburige Watou in handen van de familie Leroy uit Boezinge. Alice Desplenter (Riva-dynasty), echtgenote van de heer Karel Leroy was de dochter van Agnes van Eecke (dochter van Arthur Van Eecke).

Door de familiale band van beide brouwerijen werd beslist om in Watou enkel nog bieren van hoge gisting te brouwen en in Boezinge enkel deze van lage gisting.



Na het overlijden van Karel Leroy in 1988 kwam het dagelijks bestuur in handen van de twee oudste zonen Hendrik en Philip Leroy in samenspraak met hun moeder en de rechterhand van de firma, meneer Paul Priem (werkzaam bij Leroy sedert 1963). Hendrik Leroy had zijn brouwersdiploma al in 1977 gehaald op Sint Lievens Gent terwijl Filip, na zijn licentie toegepaste economische wetenschappen de brouwersschool volgde in München

Hij wachtte echter tot na zijn legerdienst (1986) om zich in het bedrijfsleven te mengen.



In de zusterfirma te Watou, waar bij de overname alleen 'Kapittel' werden enkele bieren gecreëerd. "Achter de kupe' werd overspoeld met Hommelbier en Watou's Wit. De abt (Kappitelbier) wordt geëxporteerd naar Amerika en de bieren uit Watou naar Nederland, Frankrijk, Spanje, Italië, Zwitserland, Finland, Zweden, Denemarken Engeland, Ierland, Canada, Taiwan, Haïti.

De bierproductie van Brouwerij Leroy in Boezinge is goed voor 32000 hl/j met als hoofdproduct Sas pils naast tafelbier Leroy Bock en Bruin, Sasbraü, Sas-export, Ridder (alcoholarm), Stout Leroy (vooral voor Franse markt), en speciale hoge gistingsbieren zoals Yperman, Katje en Christmas. Er worden ook frisdranken geproduceerd, water en suikervrije limonades.

Door stapsgewijze en weldoordachte investeringen kunnen we voldoen aan de stijgende vraag zonder in te boeten aan kwaliteit, maar ook zonder onze onafhankelijkheid in gevaar te brengen. Leroy Breweries is al eeuwen lang een familiebrouwerij waarbij een sterk team gevormd wordt rond sterke bieren om zich te kunnen aanpassen aan een veranderende biermarkt.