

CLERCK, Jean De, ingenieur, hoogleraar, internationaal gerenommeerd expert in de brouwerijkunde. Geboren te Brussel op 24 december 1902 en overleden te Leuven op 3 januari 1978.

Opleiding

Jean De Clerck werd te Brussel geboren in de Trapstraat, vlak bij de Grote Markt, waar zijn vader en ook zijn grootvader handelaars waren in specerijen. Hij verloor op éénjarige leeftijd zijn vader. De Clerck verhuisde daarom met zijn moeder en oudere broer en zuster naar Sint-Lambrechts-Woluwe. Hier volgde De Clerck het lager onderwijs. Zijn moeder overleed in 1913 aan tuberculose. Zijn grootouders aan 's moederskant overleden respectievelijk in 1915 en in 1916. Jean De Clerck woonde vanaf zijn 14e jaar tot aan het jaar van zijn huwelijk op 26 jarige leeftijd bij zijn oudere broer en zuster in de nabijgelegen Vootstraat. Hij volgde de oude humaniora aan het Sint-Michielscollege bij de Jezuïeten te Brussel waar hij in 1920 het diploma van het middelbaar onderwijs behaalde. Oorspronkelijk hoopte De Clerck geneeskunde te studeren, maar deze studies waren te lang en te kostelijk. In 1920 schreef hij zich in aan de Université Catholique te Leuven voor de opleiding tot landbouwkundig ingenieur. Hij behaalde dit diploma in 1923 en dit werd in 1924 vervolledigd met het diploma van brouwerij-ingenieur.

Tijdens zijn legerdienst in de artillerie divisie te Leuven tussen 1924 en 1925, werkte hij als assistent in het laboratorium van de École de Brasserie van de UCL op vraag van professor Léon Verhelst (1872-1955), directeur. De Hogere brouwerijschool in de Minderbroederstraat was op 12 oktober 1887 toegevoegd aan de toenmalige *École supérieure d'agriculture* (enkele jaren

later *Institut Agronomique* genoemd), die opgericht was in 1878. De Hogere Landbouwschool was op dat ogenblik gehecht aan de Faculteit der Wetenschappen.

Zeer snel begreep Jean De Clerck, dat het niet mogelijk was wetenschappelijk onderzoek te doen over de brouwerijkunde zonder een praktische ervaring. Hij verliet de universiteit in 1926. Hij werd aangeworven als brouwerijingenieur bij de brouwerij Haacht te Boortmeerbeek. Hierdoor was hij verplicht dagelijks ongeveer 50 km met de fiets af te leggen. Begin 1929, kort na zijn huwelijk vond hij werk bij de brouwerij Roelants in het dichtbij gelegen Schaarbeek. In 1930 keerde hij terug naar het laboratorium van de brouwerij Haacht met als functie hoofd van het laboratorium van de brouwerij. Hier werd hem en zijn vrouw huisvesting aangeboden. Ten slotte werd hij in 1933 aangeworven door de brouwerij Artois te Leuven waar hij de functies van hoofd van het laboratorium en van de productie toevertrouwd kreeg. De voorzitter van de Raad van Beheer van deze brouwerij was sinds 1901 professor Verhelst, die deze functie behield tot aan zijn overlijden in 1955.

Universitaire loopbaan

Bij het emeritaat van professor L. Verhelst in 1939, deed de Academische overheid van de Universiteit te Leuven, op een voorstel van Verhelst, een beroep op Jean De Clerck om de leiding van de Hogere Brouwerijschool op zich te nemen. Deze school was verhuisd, samen met het proefstation, naar de campus in het park van Heverlee. De Clerck werd in dat jaar benoemd tot docent en werd in 1943 bevorderd tot gewoon hoogleraar. Vanaf 1965 onderging De Hogere Landbouwschool een grondige wijziging. Naast de Franstalige Faculté des

Sciences Agronomiques ontstond een Nederlandstalige Faculteit voor Landbouwwetenschappen. Verschillende professoren van de Franstalige Faculteit, waaronder Jean De Clerck, waren in staat om eveneens in het Nederlands te doceren. In 1968 werd de Universiteit te Leuven gesplitst: naast de Franstalige Université Catholique de Louvain (UCL) werd de Nederlandstalige Katholieke Universiteit van Leuven (KUL) opgericht. Eveneens werd beslist dat de Faculté des Sciences Agronomiques op termijn Leuven moest verlaten. De verhuis naar Louvain-la-Neuve vond plaats tussen 1969 en 1972. Het vertrek van het Brouwerijinstituut vanuit Leuven naar Louvain-la-Neuve betekende een zware aderlating voor de KUL. Na de splitsing heeft de École de Brasserie aan de UCL thans de naam "*Laboratoire de Brasserie et des Industries Alimentaires*", terwijl aan de KUL een "*Centrum voor Microbiologie en Plant Genetica (CMPG)*" opgericht werd. Op 14 mei 1973 - het jaar van zijn emeritaat- gaf professor De Clerck zijn laatste les voor een auditorium vol oud studenten en wetenschappelijke personaliteiten uit verschillende landen. De rector van de UCL, Monseigneur Edouard Massaux(1920-2008), sprak er de Laudatio uit.

Onderwijs en Onderzoek

Tijdens zijn onderwijsperiode van 34 jaar vormde De Clerck 266 specialisten voor de Brouwerij, waarvan 43 % afkomstig waren uit het buitenland.

Voor wat betreft zijn onderzoek legde hij zich in de eerste plaats toe op de grondstoffen die belangrijk zijn voor de kwaliteit van het te brouwen bier: gerst, mout, hop, gisten en water. Verder onderzocht hij alle parameters die een rol spelen bij het brouwen van bier, zoals de pH, de zuurstof, het gehalte aan koolzuur, het schuimend effect van het bier, enz. Dit onderzoek werd gepubliceerd in ruim 250 publicaties.(NB. in de

Academische bibliografie van de UCL worden zijn publicaties vermeld onder de naam van J. De Clercq).

In 1948 verscheen de eerste druk van zijn magistrale werk "*Cours de Brasserie*", in twee delen, elk meer dan 600 bladzijden tellend. Het eerste deel behandelt de grondstoffen, de bereiding van mout, de productie van bier en de uitrusting van de brouwerij. Deel twee bespreekt dan de analysemethoden en de controletechnieken tijdens het brouwproces. Professor P. Kolbach (1894-1974) vertaalde het werk in het Duits als "*Lehrbuch der Brauerei*". Dit werd gepubliceerd respectievelijk deel één in 1950 en deel twee in 1952. Vervolgens werd dit werk in 1958 vertaald in het Engels door K. Barton-Wright onder de titel "*A textbook of brewing*". Jean De Clerck publiceerde in 1962 zijn tweede volledig herziene en aangevulde druk met in totaal meer dan 2000 bladzijden. Daarna heeft De Clerck een zevental "*Compléments au cours de Brasserie*" gepubliceerd. Ondertussen verschenen niet geautoriseerde vertalingen in het Chinees en het Russisch. Na zijn overlijden werd in 1980 de uitgave van 1962 herdrukt. Ten slotte mag opgemerkt worden, dat na zijn overlijden, het Engelstalige werk van J. De Clerck, dankzij het Siebel Instituut voor Technologie in Chicago, met de autorisatie van de familie De Clerck, een tweede druk beleefde in 1994. Dit leerboek is het standaardwerk voor de specialisten en wordt de "bierbijbel" genoemd. De Clerck wordt hierdoor beschouwd als de meest invloedrijke wetenschapper van de 20ste eeuw in het domein van de brouwerijkunde. Dit werk alsook zijn publicaties hebben de brouwerijindustrie in de tweede helft van de 20ste eeuw grondig beïnvloed.

De Clerck nam deel aan talloze brouwerijcongressen in binnen- en buitenland. Dankzij zijn buitenlandse studenten was het mogelijk om in verschillende landen contacten te leggen met de

brouwerijen. Van 1939 tot in 1942 was hij ook voorzitter van de "*Société belge de Zymologie*". De Clerck was tot aan zijn overlijden redacteur van de Bulletin de l'Association des Anciens Étudiants en Brasserie de l' Université de Louvain. Ook was hij redactielid van verschillende tijdschriften, zoals de Revue Internationale de Brasserie et de Malterie, het Monatschrift für Brauerei (Berlijn) en Brauwissenschaft (Nürnberg). Naast verschillende onderscheidingen ontving De Clerck in 1965 vanwege de Technische Hogeschool van München de titel van Doctor-ingenieur honoris causa.

Raadgever

Jean De Clerck werd door talrijke brouwerijen in binnen en buitenland geraadpleegd als consulent, in Portugal stelde hij de "*Superbock*" op punt. Samen met Albert Moortgat (1890-1893) creëerde hij het gekende Duvel bier. De Clerck maakte gebruik van de verschillende giststammen die aanwezig zijn in McEwan's Scotch Ale, een in Schotland gebrouwen bier. Door een zorgvuldige selectie van enkele stammen en gebruik makend van het zelf geproduceerde mout brouwde hij een goudgeel bier met een uitzonderlijk aroma en smaak. De bekende Engelse schrijver over bier, Michael Jackson (1942-2007), beschouwde de Duvel als een uitzonderlijk bier. In 1950 werkte De Clerck samen met Theodoor Dehaene, een cisterciënzer pater en oud student, voor de ontwikkeling van de Abdijbier van Chimay.

De Clerck die verschillende talen uitstekend beheerste, nam in 1946 deel aan de oprichting van de Europese Brouwerij Conventie (EBC). In 1963 volgde hij te Kopenhagen de stichtende voorzitter Philipp Kreis op als voorzitter van deze belangrijkste wetenschappelijke vereniging van Europese Brouwers. Hij behield deze functie tot in 1971.

Na zijn overlijden beslisten zijn oud studenten van Leuven en Louvain-la-Neuve in 1983, om ter herinnering aan hun vereerde professor een leerstoel De Clerck op te richten. Dit is een post academische leerstoel betreffende de vorderingen in de mout- en de brouwwetenschappen. De eerste leerstoel werd georganiseerd in 1984, de vijftiende leerstoel werd te Leuven georganiseerd van 6 tot 8 september 2015. Het thema in 2015 was: "*The Beer of Tomorrow*". In het wetenschappelijk comité zetelde onder andere Etienne De Clerck, zoon van Jean De Clerck, die in 1961 te Leuven het diploma behaalde van Ingénieur chimiste et des industries agricoles, specialiteit brouwerij.

Overlijden

Op 3 januari 1978 overleed J. De Clerck aan de gevolgen van een kwalijke ziekte. Hij werd begraven, evenals zijn echtgenote die in 2001 overleed, op het kerkhof van de monniken van het Trappistenklooster te Chimay. Dit was mogelijk dankzij een uitzonderlijke maatregel van de abt van de abdij Notre Dame de Scourmont (Chimay). Dit gebeurde uit erkentelijkheid voor zijn belangrijke bijdrage tot het Chimay bier dat hij in 1950 creëerde samen met de monnikenbrouwer pater Theodoor.

Hendrik DEELSTRA

