



# La saga des BISTER

Francis, Jean et Fabienne, trois pionniers de moutarde en jambes.



Francis Bister aimait emmener son personnel à la ville belge.

**T**OUT a commencé à la fin de la guerre 14-18. Le jeune François Bister revient à Jambes après avoir été blessé. L'envie le brûle de réaliser quelque chose. Il a une formation de tourneur. Son père, Jules Bister, que l'on connaît dans toutes les maisons qui recherchent le confort moderne, est spécialisé dans l'installation de salles de bains et fournit des "caillonniers à pétrole sans odeur et fumée".

## Un produit d'après-guerre : la chicorée

François cherche sa propre voie. Un jour, il rencontre un cousin qui lui signale une entreprise de chicorée à remettre. La chicorée ? A l'époque, on voit l'habitude de la mélanger au café et même de la boire avec un peu de lait. En 1919, François rachète La Chicorée de la Meuse avec ses deux tonneaux et son moulin broyeur. Il

enfourche sa moto pour visiter la clientèle. Sa femme Marie-Louise lui donne un coup de main au bureau. On s'approvisionne aux marchés de Courtrai et de Roulers. La marchandise arrive par train à la gare de Jambes. La torréfaction est un travail où le torréfacteur lui-même a l'impression de cuire et la chicorée lui fait des mains noires.

Janvier 1926, la finis des roges provoque une crue de la Meuse qui envahit les quais et les rues de Jambes. C'est en barque que François Bister a regagné son établissement rue de Francqum. Le bureau est dévasté, mais peu. Tonnerpôt de 8 000 Kg de chicorée est sauvé. François reçoit un coup terrible, mais il s'en relève grâce à la solidarité familiale.

Trois ans plus tard, les ventes sont en baisse. Il y a la formidable concurrence de la chicorée Pada. Le maraîchonnage avait le sens du slogan. Tout le monde s'en souvient encore. François s'intéresse de plus en plus aux nouvelles techniques de vente et à ce qu'à l'époque on appelait le réclame.

## Vinaigre, moutarde et piccalilli

Une autre rencontre va le déterminer. Un certain monsieur Godart cherche à remettre son entreprise. Que fabrique-t-il ? Du vinaigre et de la moutarde. François ne connaît rien dans ce domaine mais il est poussé par la curiosité ; il a une longue conversation avec Godart. Ce dernier n'est pas un grand commerçant mais un bon faiseur. Il a mis au point en 1877 une moutarde spéciale qui s'appelle l'épave.

Esprit d'entreprise oblige, François Bister rachète l'usine en 1930. Il transfère tout le matériel (de moutarde) de la rue Deligny à la rue de Francqum. En 1939, l'infamie torréfaction de la chicorée est finie. Bister devient le moutardier de la place avec l'impériale, le piccalilli, les signons et les cornichons au vinaigre. Jusqu'à la fin de la guerre on vendait la moutarde dans les épiceries. Elle était dans de grands pots en terre cuite, on la servait à la louche.



Char publicitaire dans les années 20

C'est après la guerre qu'est apparu le pot de moutarde si caractéristique de Bister qui évoque pour ceux qui ont été soldats le grande 75 de l'armée belge.

En 1950 l'entreprise a pris son envol : elle possède neuf commerciaux, un par province ; elle multiplie son image publicitaire sur des assiettes, des boîtes d'allumettes, des affiches... ; le gamme des produits s'enrichit, le piccalilli Marie passe sa tête de cheval derrière l'Impériale. François Bister reçoit de nombreuses récompenses sous forme de médailles ou de diplômes. C'est une vie de travail sans répit. Cependant, chaque année, le patron emmène le personnel en excursion. Marie-Louise Gilard a travaillé chez Bister pendant 47 ans. Elle a été engagée à 17 ans con-

me commise à la correspondance. Elle atteste la continuité et le caractère familial de l'entreprise. François Bister a reçu plus d'une proposition de rachat. Il consultait ses enfants. Ils ont toujours refusé.

En 1968, son fils Jean a repris l'affaire. Il a une formation commerciale et financière et il a voyagé à l'étranger. De nouveaux produits sont venus s'ajouter à la gamme existante : olives, câpres, moutarde de Dijon et mayonnaise.

Les années 70 connaîtront un renouvellement des machines et du mode de production. Les camions, qui font la tournée des grandes villes du pays, ont depuis longtemps remplacé les chevaux. La société compte alors 45 personnes. Jean Bister a un rôle actif dans la Fédération des Industries alimentaires.

### La fine fleur du sénévé

A la troisième génération, la famille Bister ne détache pas Fabienne, la fille de Jean, est une jeune baronne. On dit qu'elle ressemble à son grand-père François. C'est la fleur du grain de sénévé. Gamine, son surnom du jeu était l'usine ; étudiant, elle y travaille pendant les vacances. Après licence et maîtrise en sciences économiques, elle fait du journalisme ; en 1991, elle décide d'assurer la continuité familiale et l'expansion de l'entreprise. Elle succède son père pendant cinq ans avant de prendre la direction. Elle est de plain-pied avec la modernité : les camions sont supprimés en 1998, on se procure le sénévé à l'étranger, le réseau informatique est mis en place et le secrétariat ne croise ni le Barnard ni l'Argalis.

VOUS GRAINES  
DE MOUTARDE  
VOUS ATTENDENT  
en page 33 de l'extra  
"Découverte  
et Arts de la table"



Cette peinture sur les murs (détail)

On prépare de nouveaux produits : moutarde au miel, ailantaise, moutarde bio, et même une blonde au peu trestin, la jambone de Bism, une bière ou l'on reconnaît un pigeon de moutarde ; elle est fabriquée soigneusement par la Brasserie Lefebvre de Quesnoy.

La société produit 500 tonnes de moutarde par an. Elle occupe 14 personnes. Soigneuse de qualité et de recherches, elle bénéficie de la collaboration des Facultés agronomiques de Gembloux. Son bilan est positif, et l'on pense à développer l'exportation. Avec un verre de jambone on peut trinquer aux 75 ans de Bister, exemple wallon d'une PME dynamique. Et comme on était jadis : de trois chènes Dieu nous garde, du bon vin sans moutarde, d'un salt qui se regarde, d'une femme qui se farde...

Aléjeur

• BISTER LYONNAISE  
LA MOUTARDE BELGE, France LYONS  
George Bister, 1, rue de la Gare, 75 ans de la société  
Suite à partir de 100 €  
72 pages (avec) - Couverture cartonnée  
895 FR (hors d'impôt) hors du monde avec France (au  
après 020 et 75 ans) 895 €)  
www.bister.com - 03 20 33 10 04



Fabienne  
Bister,  
une jeune  
et l'entreprise  
dynamique.