



LA DIVERSITE DES BIERES  
QUESTIONS SUR L'IDENTIFICATION, L'HISTOIRE ET LA GEOGRAPHIE  
D'UN PRODUIT

François Sigaut  
Centre de Recherches Historiques  
Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales

La recherche en histoire et dans les disciplines voisines (archéologie, ethnologie, géographie...) procède le plus souvent et très naturellement en allant du connu à l'inconnu. A chaque moment, il y a un "état de l'art", comme disent les Anglo-Saxons, c'est-à-dire un état des connaissances, des ignorances (reconnues comme telles) et des questions. Etat qui fait l'objet de bilans plus ou moins réguliers, et en fonction duquel les chercheurs choisissent leurs sujets. Lorsqu'on s'intéresse à l'histoire d'un produit, comme la bière, il n'en va pas autrement au départ. Il y a bien un état de l'art, au moins virtuellement. Car dès lors qu'on se propose de l'établir, on s'aperçoit qu'il s'agit d'une véritable recherche sur la recherche, dans laquelle on risque de s'égarer. En Allemagne et dans l'Europe du Nord, la bière est une boisson emblématique au même titre que le vin en France et en Europe du Sud. Elle y a fait depuis longtemps l'objet d'une littérature extrêmement abondante dans toutes les langues de la région, y compris les langues scandinaves et slaves. Littérature qui n'est pratiquement jamais traduite, tant à cause de la technicité du sujet que du caractère local d'un grand nombre de travaux. Il est évident qu'on ne peut pas s'aventurer sans guide dans l'étude de cette littérature. Il y a ici, comme dans la plupart des sujets d'histoire des techniques en général, un travail préalable à faire, qui est distinct de l'état de l'art traditionnel. C'est ce travail que je propose d'appeler identification, dans un esprit assez proche de ce

qu'est la systématique en Botanique ou en Zoologie.

Concrètement, il s'agit de savoir de quoi on parle. Pour nous, qui habitons un pays d'Europe Occidentale à la fin du XXe siècle, il n'y a pratiquement qu'une sorte de bière : celle qui est débitée à la pression dans les bars, en bouteilles ou en boîtes métalliques dans les supermarchés, etc. Il y a des différences de degré, de couleur, de goût, sur lesquelles les différentes marques jouent parfois dans leurs publicités. Et surtout, il y a, à côté des bières de grande consommation, des bières dites de tradition – les bières belges notamment – qui s'écartent quelque peu du modèle dominant et qui construisent leur image commerciale sur cette originalité. Mais celle-ci n'a de sens que parce qu'il y a un modèle dominant, solidement implanté dans l'esprit des consommateurs. La bonne règle en la matière est de s'écarter du modèle juste assez pour que les consommateurs en soient agréablement surpris, mais pas trop pour qu'ils ne soient pas déroutés. Peut-être existe-t-il encore ici ou là, en Angleterre notamment, des bières de pays qui s'écartent vraiment du modèle dominant : elles n'ont et ne peuvent avoir aucun succès en dehors des très petites régions où elles survivent.

Lorsque nous parlons de "bière", c'est nécessairement ce modèle dominant que nous avons à l'esprit. Or c'est de ce modèle que nous devons nous libérer, parce qu'il nous masque l'immense diversité des boissons du genre bière ~~disons~~ qui existent et ont existé de par le monde. Les bières, au sens large, ont une distribution historique et géographique infiniment plus large que les vins. Les bières sont attestées partout plusieurs siècles à plusieurs millénaires avant les vins, y compris au Proche-Orient où ont été trouvés les plus anciens témoignages des unes et des autres. Et la géographie des bières est à peu près universelle, alors que celle des vins ne s'étend qu'à un ensemble Euro-méditerranéen et proche-oriental qui ne dépasse guère la Caspienne vers l'Est, auquel il faut ajouter les régions tropicales où on produit des vins de palme.

Mais déjà, cette première affirmation exige qu'on donne une définition précise de ce qui distingue les vins des bières. Voici celle à laquelle j'ai cru devoir m'arrêter :

\* Les vins sont obtenus :

- à partir de jus sucrés naturels : jus de fruits (de raisin, de pomme, de poire...), sèves (de certains palmiers), etc.

- jus contenant des sucres tels que le fructose, le saccharose, etc., susceptibles d'être directement dégradés en alcool éthylique par les levures responsables de la fermentation alcoolique.

\* Les bières sont obtenues :

- à partir de produits féculents : céréales ou tubercules, où le glucide dominant est l'amidon;

- l'amidon ne pouvant pas subir la fermentation alcoolique, il doit être préalablement dégradé en sucres fermentescibles, le maltose par exemple;

- ce sont les jus sucrés obtenus après cette opération préalable qui vont subir la fermentation alcoolique.

Bien entendu, il ne s'agit que d'un schéma. Pour être complet, il faudrait tenir compte des autres fermentations que la fermentation alcoolique, dont certaines améliorent la qualité ou la conservation du produit mais d'autres l'endommagent. Il y a en particulier une compétition entre ferments alcooliques et lactiques. Lorsque ces derniers l'emportent, on considère souvent que le produit n'est plus bon à rien (sauf à le donner aux cochons ou aux domestiques). Mais il y a aussi des cas où la fermentation lactique est tolérée, voire appréciée : c'est, semble-t-il, celui du kvas dans la Russie d'autrefois. Enfin, il faut noter pour mémoire qu'on peut obtenir des "vins" avec d'autres matières premières que des jus sucrés végétaux. L'hydromel et le koumys d'Asie centrale sont obtenus à partir de produits animaux. L'hydromel est sans doute aussi universel que le miel lui-même. Quant au koumys, il représente, par rapport aux autres laits fermentés, l'exception inverse de celle du kvas par rapport aux autres bières : tous les laits fermentés, sauf le koumys, subissent une fermentation lactique, toutes les bières, sauf le kvas, subissent une fermentation alcoolique.

Aussi sommaire soit-il, ce schéma nous permet de tirer quelques conclusions sur l'importance relative des matières premières dans les vins et dans les bières.

Dans les vins, le choix des matières premières est en apparence extrêmement large. Presque tous les fruits sucrés, presque toutes les sèves (y compris de l'érable et du bouleau) et

bon nombre de racines (carottes, panais, betteraves...) ont servi ici ou là à faire du vin. On trouve un inventaire détaillé de tout cela dans l'Histoire des boissons fermentées d'Adam Maurizio (Geschichte der gegorenen Getränke, 1933). La question est de distinguer, dans tous ces "vins", ceux qui ont eu une importance réelle, au moins localement. Il est d'autant plus difficile d'y répondre que dans la plupart des cas, on n'a sur ces produits que des données datant du XIXe siècle, et que leur histoire antérieure est conjecturale. Seule l'histoire des cidres et poirés en Europe est un peu connue; ce qu'on en sait indique que ces boissons n'ont pris d'importance qu'à partir de la fin du Moyen Age. Autrement dit, cette multitude de vins possibles ne doit probablement pas faire illusion. La prépondérance de la vigne a sans doute toujours été écrasante. Loin, très loin derrière, il n'y a probablement jamais eu plus d'une demie douzaine d'autres jus sucrés naturels capables de lui résister, et encore sur un plan strictement local. Les vins de palme en Afrique et en Asie tropicale se sont maintenus parce que jusqu'ici, ils n'ont pas subi la concurrence directe du vin de vigne. Reste à savoir s'ils résisteront à la modernisation de l'économie dans les régions où on les produit.

La situation n'est pas la même dans le domaine des bières. A première vue, la prépondérance de l'orge, ou plutôt de l'association orge-houblon, est aussi écrasante que celle de la vigne. Mais une proportion notable de maïs entre aujourd'hui dans la composition de la plupart des bières de grande consommation. En Allemagne et en Belgique, les bières de froment ont conservé leur place, et le regain d'intérêt pour les bières artisanales (ou présentées comme telles) est de bon augure pour l'avenir.<sup>1</sup> Et surtout, il y a le reste du monde. L'Afrique n'est pas près d'abandonner ses bières de mil, ni l'Asie ses bières (souvent appelées vins) de riz, que par commodité je désignerai désormais par leur nom japonais de sakés.

La différence essentielle entre les vins et les bières, me semble-t-il, réside de ce point de vue dans leurs potentiels respectifs de diversité. Dans les vins, la prépondérance de la vigne s'explique bien sûr par les qualités moyennes du produit

lui-même, teneur en sucre, acidité, arômes, etc. Mais elle s'explique encore plus par l'extraordinaire plasticité de la plante. Les centaines de cépages, combinés aux milliers de terroirs, représentent un potentiel de diversification illimité. Il n'y a certes pas un très grand nombre de types ou de modèles de vins. Mais il y en a toujours eu pour tous les goûts, en quelque sorte, et lorsque les goûts changent, c'est encore vers d'autres vins qu'ils peuvent trouver à se satisfaire. Dans les bières, au contraire, la tendance à l'uniformité a été beaucoup plus forte, en liaison avec une concentration industrielle beaucoup plus poussée (je parle de l'Europe depuis le XIXe siècle). Et les sources de diversité sont extérieures au modèle dominant, elle n'en font pas partie intégrante.

Il n'en a pas toujours été ainsi. Et pour comprendre comment ce tournant s'est opéré, il faut revenir aux techniques de fabrication des bières. Nous avons vu que dans celles-ci, il y avait une opération préalable importante, consistant à dégrader l'amidon en sucres fermentescibles. Or il y a trois façons de réaliser cette opération (la saccharification) :

- par insalivation : on mâche les grains ou les tubercules, et on les recrache dans un récipient plein d'eau; la salive contient une amylase qui dégrade l'amidon, rendant possible la fermentation;

- par fermentation : il existe des moisissures (du genre Aspergillus notamment) capables de dégrader l'amidon cuit; on cultive ces moisissures sur une sorte de levain préparé à part; lorsqu'on veut faire de la bière de riz, on fait cuire le riz mondé dans un grand volume d'eau; ensuite, on ajoute une certaine quantité de levain; les deux fermentations, celle qui dégrade l'amidon en sucre et celle qui dégrade le sucre en alcool, se suivent sans interruption;

- par maltage : les grains sont mis à germer, puis on les fait sécher; c'est le germe qui produit l'enzyme capable de dégrader l'amidon; le malt grossièrement broyé est ensuite mis en cuve avec de l'eau chaude, pour donner le moût qui sera mis à fermenter.

L'insalivation a été décrite en Amérique du Sud où elle était, semble-t-il, la seule technique connue avant l'arrivée des Européens. Elle reste pratiquée par quelques populations non créolisées. Le produit est appelé chicha, terme qui aujourd'hui s'applique aussi aux bières fabriquées autrement. Maurizio a supposé que l'insalivation était la technique primitive de

fabrication des bières. Mais les traces qu'on peut en trouver hors de l'Amérique du Sud sont infimes.

La dégradation de l'amidon par fermentation est la méthode dominante dans toute l'Asie orientale, du Népal au Japon. On en a trouvé un témoignage au Zaïre (Ankei 1986), où il s'agit sans doute d'une réinvention récente. En Chine, le procédé remonte au moins au VI<sup>e</sup> siècle de notre ère, époque où fut composé le célèbre Ch'i Min Yao Shu qui en traite longuement.<sup>2</sup>

En Europe, c'est le maltage qui l'a emporté, et cela depuis au moins le Haut Moyen Age. Qu'en était-il auparavant ? J'avoue ne pas le savoir. Les textes et l'iconographie, relativement abondants dans l'Égypte et la Mésopotamie anciennes, tendaient à suggérer un procédé du second type (grains cuits additionnés d'un levain). Des recherches archéologiques récentes, évoquées dans un article du Monde (6 sept. 1996), tendent au contraire à indiquer qu'il y avait maltage.

Or la question est essentielle, parce qu'elle touche à l'organisation sociale de la production et aux possibilités de conservation du produit, c'est-à-dire de sa commercialisation.

Les chichas et les sakés sont, en principe, des produits qui ne se conservent pas. On les prépare en prévision d'une fête, ou quand on reçoit des hôtes. La préparation elle-même demande un jour ou deux, et le produit doit être consommé dans les deux ou trois jours qui suivent, car il ne se conservera pas davantage. Nous sommes donc dans le domaine de la cuisine et non dans celui de l'artisanat. Le Japon moderne s'est certes doté d'une industrie du saké, mais c'est une autre histoire. Partout ailleurs, la préparation des chichas et sakés est une activité qui relève du domaine domestique ou ménager, qui est celui des femmes. Il peut y avoir des exceptions ici et là, il y en a toujours. Mais dans l'ensemble, il ne fait guère de doute qu'il s'agit d'une activité féminine, dont le cadre normal est celui de la famille ou d'un groupe de familles réunies pour une fête.

Avec le maltage, les choses peuvent changer — ce qui ne veut pas dire qu'elles vont changer immédiatement. Mais le malt lui-même est un produit de longue conservation, qui va donc pouvoir être produit artisanalement, puis industriellement. Ce n'est

pas une vue de l'esprit. C'est la situation qui existait dans l'Angleterre rurale avant les années 1780, s'il faut en croire William Cobbett (1822). Le malt était produit industriellement, ou du moins artisanalement, et les ménages l'achetaient dans le commerce pour brasser leur propre bière chez eux. Ce furent, d'après Cobbett, les impôts sur le malt et le houblon d'une part, et la mode pernicieuse du thé d'autre part, qui ruinèrent ce système. Ruine où Cobbett n'était pas loin de voir celle du peuple anglais lui-même.<sup>3</sup>

Y a-t-il d'autres exemples de cette situation dans l'Europe pré-contemporaine ? Je l'ignore, bien qu'il soit raisonnable de l'attendre dans certaines régions de Scandinavie. En Europe continentale, il semble que la filière complète soit devenue artisanale dès le Moyen Age. Peut-être les abbayes, dont le rôle dans l'histoire de la bière a si souvent été célébré, y sont-elles pour quelque chose. Car les abbayes sont des ménages au sens que l'INSEE donne à ce terme, mais des ménages qui s'écartent du modèle ordinaire, à la fois par l'effectif de leurs membres et par le fait que ces membres sont d'un seul sexe. Dans ce milieu, la distinction entre l'économie domestique et l'artisanat est abolie, en quelque sorte. Aussi n'est-il pas absurde de se demander si, pour cette raison, les abbayes n'auraient pas joué un rôle dans l'adoption précoce, en Europe continentale, d'un mode de production entièrement artisanal de la bière.

Mais une fois que nous sommes dans l'artisanat, ce n'est plus seulement le malt qu'il est intéressant de conserver le plus longtemps possible, mais la bière elle-même. On lit souvent que si le houblon l'a emporté sur les autres condiments, c'est à cause de ses bons effets sur la conservation. La chose n'est pas invraisemblable, encore qu'on ne puisse pas la tenir pour avérée tant que des études comparant le houblon aux autres condiments connus ne nous auront pas apporté de certitude sur ce point. Mais de toutes façons, quels que soient les effets du houblon, ils ne suffisent pas à eux seuls à assurer une bonne conservation des bières. Bien d'autres conditions doivent être réunies pour cela.

Il y a des conditions d'ordre général : qualité des matières premières (notamment de l'eau), adaptation et propreté des ustensiles et des locaux, savoir-faire et vigilance des ouvriers, etc. Je ne crois pas nécessaire d'y insister ici. Parmi ces conditions, il y a l'existence de contenants adéquats, qui ne peuvent guère être autre chose que des tonneaux. Je n'y insiste pas non plus, puisque c'est l'objet de la communication de P. Tchernia.

La question que je voudrais évoquer est celle des fermentations. Il est vrai qu'en principe, la fermentation principale, celle qui définit les bières en quelque sorte, est la fermentation alcoolique, dont l'agent est la levure de bière, Saccharomyces cerevisiae. Mais ce n'est pas la seule. Il y en a bon nombre d'autres, qui vont des pires, considérées comme de véritables maladies parce qu'elles peuvent gâter totalement le produit, aux meilleures, qui sont à l'origine d'arômes particuliers plus ou moins appréciés.

L'intervention de Pasteur a été un tournant décisif. D'après M. Teich (1983), c'est le 12 novembre 1883 que pour la première fois, à la vieille brasserie Carlsberg de Valby (banlieue de Copenhague), une levure de culture pure a été utilisée industriellement. La voie était ouverte à des procédés de production toujours plus étroitement contrôlés, permettant de traiter avec de moins en moins de risques des quantités unitaires de plus en plus grandes. La concentration industrielle pouvait commencer. Elle a abouti aujourd'hui à un partage du marché mondial entre moins d'une douzaine de très grands groupes internationaux.

C'est cette évolution industrielle qui a donné naissance aux bières de grande consommation que nous connaissons aujourd'hui, et dont les caractéristiques sont, dans l'ensemble, très semblables. La tendance à l'uniformité que j'ai mentionnée plus haut est ici à son maximum, parce qu'elle est inhérente au processus même de production.

Mais cette évolution n'a été possible que pour une seule catégorie de bières, les bières dites de fermentation basse. Cette sorte de fermentation est ainsi appelée parce qu'elle est due à des levures qui s'accumulent au fond des cuves et qui



travaillent à une température de 6 à 12°C, par opposition aux levures de fermentation haute qui flottent à la surface du moût et qui préfèrent des températures comprises entre 15 et 22°C (Teich). De plus, les bières de fermentation basse subissent une seconde fermentation à température plus basse encore (0 à 4°C) pendant le stockage, d'où le nom de Lager Bier qui les désigne en allemand. Jusqu'au XIXe siècle, il semble que la fermentation basse ait été une rareté. Elle n'était pratiquée qu'en Bavière et sans doute aussi en Bohême, d'où elle serait originaire. En 1845, le procédé fut rapporté au Danemark par Jacob Christian Jacobsen, le fondateur des brasseries Carlsberg. Jacobsen fut tout de suite un enthousiaste des découvertes de Pasteur, et créa son propre laboratoire pour les appliquer dès 1875. C'est là qu'Emil Christian Hansen élaborait la première lignée pure de levure, à partir d'une cellule unique isolée en culture.

Bien entendu, le succès des Danois fit des émules. Quelques années plus tard, deux Anglais, Horace Brown et George Harris Morris, vinrent au s'instruire des méthodes danoises pour les introduire en Angleterre. Ils ne réussirent pas. Il s'avéra impossible avec ce procédé d'obtenir les produits auxquels les consommateurs anglais étaient habitués, et les producteurs eux-mêmes étaient réticents pour se lancer dans une voie qui était pour eux inconnue. Ce fut sans doute la même chose en Belgique et dans le Nord de la France. Quoiqu'il en soit, le développement de la fermentation basse et des méthodes pastorienues détermina une divergence évolutive croissante entre les régions productrices de bière :

- l'Allemagne, la Tchécoslovaquie, le Danemark, les Pays-Bas et l'Est de la France (Alsace et Lorraine) se sont massivement orientés vers une industrie extrêmement concentrée, produisant des bières de haute qualité (Lager) en très grande quantité pour un marché qui est aujourd'hui mondial; seule faiblesse : le produit est relativement uniforme;

- l'Angleterre, la Belgique et le Nord de la France ont tant bien que mal conservé une production à caractère plus local et plus artisanal : entreprises plus nombreuses et moins importantes, produits de qualité variable, allant des "petites bières" ou des bières de ménage à des bières de luxe ou fortement typées.

Jusqu'à dans les années 1960, les régions du second groupe étaient en très nette perte de vitesse. Les choses ont changé

depuis, avec le regain d'intérêt pour les produits de terroir, et plus généralement pour les produits générateurs d'identité (les ethnic foods aux Etats-Unis). C'est ce qui explique le succès déjà ancien d'une bière comme la Jenlain en France. Les grands groupes industriels eux-mêmes ont senti ce besoin d'identité, c'est-à-dire de diversité, et n'ont pas manqué de racheter des entreprises en difficulté du second groupe pour être présents sur ce second marché. On atteint une sorte d'équilibre, dans lequel la prééminence quantitative des bières Lager (autrefois de luxe, aujourd'hui ordinaires) n'est pas remise en cause, mais où la présence des bières locales ou spéciales est consolidée. Les deux marchés sont utiles l'un à l'autre, en somme. Les bières locales représentent cette part de diversité et de prestige que la trop grande uniformité des bières Lager ne permet pas de satisfaire.

Par ailleurs, la microbiologie et la biochimie ont elles aussi progressé, et on peut maintenant s'en servir pour améliorer les procédés artisanaux sans en changer la nature. C'est ce dont témoigne un article récent, "The Mystery of Lambic Beer", publié dans la revue Scientific American par un brasseur belge (J. De Keersmaecker 1996). Les bières dites lambic sont les seules bières de fermentation spontanée qui existent encore, c'est-à-dire dont le moût estensemencé par les spores véhiculées par l'air, sans aucun ensemencement artificiel. Leur biochimie est d'une remarquable complexité.

On voit donc que l'histoire des bières est celle d'une série de sélections successives.

Les bières (au sens large, c'est-à-dire y compris les chichas et sakés) sont universelles. Presque toutes les populations d'agriculteurs les connaissent ou les ont connues, et en tous cas presque toutes celles où on cultive des céréales.

En Extrême-Orient, on a adopté les sakés, sans doute parce que la céréale principale, le riz, se prête mal au maltage. Les sakés sont des produits qui se conservent peu. A l'exception du Japon moderne, leur production est donc restée à l'intérieur du cadre familial ou domestique, où elle est une activité féminine.<sup>4</sup>

Dans le bassin méditerranéen, les bières ont évidemment

reculé devant le vin, sans toutefois disparaître complètement. Dans l'Égypte et la Mésopotamie anciennes, la bière est attestée dès les premiers documents historiques (I<sup>er</sup> millénaire), bien avant l'apparition du vin. Il est possible qu'elle ait été faite de grains cuits additionnés d'un levain, comme les sakés, mais le maltage n'est pas exclu. Un bilan précis de nos connaissances sur ce point exigerait de plus longues recherches que ce qui m'a été possible pour cet article.

En Europe, c'est le maltage qui prévaut, on est tenté de dire depuis toujours; en réalité, on ne sait pas depuis quand. Le malt étant un produit qui se conserve bien, on peut le produire pour le vendre, ce qui permet de sortir du mode de production domestique. Dans l'Angleterre du XVIII<sup>e</sup> siècle (entre autres), la malterie était industrialisée, mais la brasserie proprement dite était restée une activité domestique, du moins dans les régions rurales. En Europe continentale, il semble que le passage de la filière entière (malterie et brasserie) au mode artisanal ait commencé plus tôt, dès le haut Moyen Âge. Il est possible que les abbayes, qui sont des "ménages" très particuliers (grand nombre de membres, d'un seul sexe) aient joué un rôle dans cette transition.

Deux innovations européennes très importantes sont l'emploi du houblon, attesté à partir du VIII<sup>e</sup> siècle (Corran 1975), et l'ensemencement du moût avec des levures récoltées et conservées artificiellement. J'ignore la date de la seconde, qui intéressera aussi la boulangerie. Elle a joué un rôle déterminant, puisque cette longue tradition de sélection empirique des levures est la base sur laquelle les méthodes beaucoup plus fines de l'ère pastorienne pourront se développer. Toutes les bières européennes ne sont pas aromatisées au houblon, et toutes ne sont pas ensemencées artificiellement en levure. Mais ces deux innovations sont bien constitutives de ce qui deviendra un modèle dominant.

L'élaboration de ce modèle franchit une étape nouvelle et décisive avec la fermentation basse, attestée depuis le XV<sup>e</sup> siècle (Corran, Teich), mais qui resta longtemps une exclusivité de la Bavière, et peut-être de la Bohême. C'est aux bières de fermentation basse, dites Lager, que les méthodes pastorienes

ont été d'abord appliquées dans les années 1880, ouvrant la voie à une concentration industrielle sans précédent. Il y a désormais pour ce type de bières un marché mondial gigantesque, que se partagent une poignée de groupes multinationaux d'une dimension également gigantesque.

Mais cette évolution a trouvé ses limites dans la relative uniformisation qui en est la conséquence inévitable. C'est pourquoi les bières locales, qu'on avait pu croire un temps vouées à la disparition, ont connu un regain de faveur spectaculaire. Elles représentent une source de diversité que les grands groupes eux-mêmes apprécient à sa juste valeur.

Il faudrait aussi parler des modes de consommation de la bière. Car il y a des modes de consommation comme il y a des modes de production, même s'il ne faut pas pousser trop loin l'analogie. Dans le cas de la bière en tous cas, il y a un mode de consommation domestique (en famille) et un autre – faut-il le qualifier de commercial ou d'artisanal ? – qui se fait dans les lieux publics souvent réservés aux hommes, estaminets, pubs, "brasseries", etc. Sans parler de la consommation liée au travail, en agriculture par exemple, des consommations festives ou transgressives (la recherche de l'ivresse)... Le problème ici est qu'il ne suffit pas d'identifier ces divers modes de consommation. Il faut encore savoir avec quelles catégories de bières ils sont liés, et éventuellement établir des comparaisons avec le vin et les autres boissons alcoolisées. Ce n'est sûrement pas la même chose de s'enivrer à la bière, au vin ou à l'eau-de-vie...

Et comme toujours, il y a des questions qui semblent purement anecdotiques, mais qui pourraient bien recéler la solution à des problèmes plus importants qu'on ne croit. Depuis quand la bière mousse-t-elle ? Le Jahrbuch 1985 de la Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens reproduit deux natures mortes du XVII<sup>e</sup> siècle (elles sont toutes deux datées des années 1660) où l'on peut voir deux grands verres de bière surmontés d'un large faux-col.<sup>5</sup> Et à quelle température la buvait-on ? Une notice du Musée souabe de la brasserie de Stuttgart explique qu'au XVI<sup>e</sup> siècle, on aimait la bière chaude, et que c'est pour cette raison que les chopes étaient munies de

couvercles...

Il suffit d'ailleurs d'avoir visité quelques-uns des nombreux musées aujourd'hui consacrés à la bière pour se rendre compte que celle-ci, même dans les limites de l'aire européenne, est tout un monde. Si je m'y suis intéressé, c'est parce que ce monde est assez négligé par l'historiographie française, qui a toujours été bien davantage focalisée sur celui du vin. Et je saisis cette occasion pour saluer la série de Van Hamme et Vallès, Les maîtres de l'orge (Glénat, depuis 1992), qu'on peut aimer ou non mais qui a au moins le mérite de rétablir un certain équilibre.<sup>6</sup> Je crois surtout, qu'on me pardonne cette espèce de sacrilège, que l'histoire des bières est plus diverse, plus mouvementée, plus socialement révélatrice en somme que celle des vins. C'est en tous cas ce que j'ai voulu suggérer dans cette très brève présentation de quelques questions qu'un survol même superficiel de cette histoire amène à se poser.

Le 20.02.97

## NOTES

1. Par contre, les anciennes bières de seigle et d'avoine semblent avoir disparu sans rémission. La bière d'avoine a été la boisson dominante pendant une partie du Moyen Age dans le Sud-Ouest de l'Angleterre (Cornouailles et Devon), et peut-être dans d'autres régions. La bière de seigle a été dominante en Russie (entre autres). On lit souvent qu'elle avait une tendance à l'acidité, ce qui peut expliquer les particularités du kvas. Sur ces deux points, cf. Sigaut 1995. Ce qu'il importe de retenir, c'est que toutes les céréales peuvent servir, et ont certainement servi ici ou là, à faire de la bière.

2. Au Zaïre, l'exemple étudié par T. Ankei est celui d'une bière à base de manioc, ce qui est probablement exceptionnel. Dans l'ensemble, les bières africaines sont à base de mil ou d'autres céréales, et la saccharification s'y fait par maltage, comme dans les bières européennes. Sur la Chine, je dois mon information à Françoise Sabban, qui a consacré plusieurs séances de notre séminaire commun à ce sujet.

3. William Cobbett (1763-1835) fut un personnage extraordinaire et attachant, auquel G.-K. Chesterton a consacré une belle biographie (traduite et publiée en français en 1929). Cobbett était ce qu'on peut appeler un révolutionnaire-réactionnaire. Viscéralement attaché aux coutumes de la vieille Angleterre, il commença sa carrière de publiciste du côté des Tories, mais se mit à les haïr quand il s'aperçut que loin de défendre le passé, les Tories étaient au contraire partisans de toutes les innovations, dès lors qu'elles favorisaient le grand capital. Cottage Economy est une vibrante défense et illustration de la vie libre à la campagne. C'est un recueil de conseils pratiques sur tout ce qui peut permettre l'indépendance, de la brasserie à l'apiculture en passant par la fabrication du pain, l'élevage des cochons, des moutons et des volailles, etc.

4. La question est évidemment de savoir pourquoi le riz se prête mal au maltage. Je ne connais pas la réponse précise, ou plus exactement j'en ai trouvé plusieurs. Le germe du riz serait trop pauvre en amylase (?), la balle de riz renfermerait un principe amer obligeant à le décortiquer, ce qui lui fait perdre sa faculté germinative...

5. Je dois à Dominique Fournier d'avoir attiré mon attention sur cette question.

6. Les maîtres de l'orge est une série de sept albums, chacun portant le nom d'un personnage et d'une date marquants dans l'histoire de la famille Steenfort, le premier étant Charles, 1854, et le dernier Frank, 1997. Depuis lors, cette histoire en bandes dessinées est devenue série télévisée. A noter que les auteurs ont fait appel à Philippe Voluer, conservateur du Musée européen de la bière de Stenay, pour les questions techniques.

## REFERENCES

- ANKEI, Takako, "Discovery of saké in Central Africa : Mold-fermented liquor of the Songola", Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique appliquée, 1986, 33: 29-47 [publié en 1988].
- CHESTERTON, G.-K., La vie de William Cobbett. Paris, Gallimard, 1929.
- COBBETT, William, Cottage Economy. Oxford, Oxford University Press, 1979 [première édition 1822].
- CORRAN, H. S., A History of Brewing. Newton Abbott, David & Charles, 1975.
- DE KEERSMAECKER, Jacques, "The Mystery of Lambic Beer", Scientific American, août 1996, pp. 56-62.
- GESELLSCHAFT FUER DIE GESCHICHTE UND BIBLIOGRAPHIE DES BRAUWESENS, Jahrbuch 1985, Berlin.
- HOLTZ, Michel, "La bière du Nord retrouve ses couleurs", Libération, 8-9 juin 1996, pp. 18-19.
- MAURIZIO, Adam, Geschichte der gegorenen Getränke. Wiesbaden, Dr. Martin Sändig, 1970 [Berlin, Paul Parey, 1933].
- SAMUEL, Dewel, [article paru dans Science, dont un compte-rendu a été publié dans Le Monde du 6 septembre 1996 sous le titre "Les secrets de la bière des pharaons dévoilés".]
- SIGAUT, François, "De l'écobuage au pain d'épices, quelques questions sur l'histoire du seigle", dans J.-P. Devroey, J.-J. Van Mol et C. Billen (dirs.), Le seigle (Secale cereale), Histoire et ethnologie, Treignes, Ed. D.I.R.E., 1995, pp. 211-250.
- TEICH, Mikulás, "Fermentation Theory and Practice : The Beginnings of Pure Yeast Cultivation and English Brewing, 1883-1913", History of Technology, 1989, 8: 117-133. [Dans cet article, l'auteur annonce la parution d'un livre, Bier, Wissenschaft und Wirtschaft in Deutschland, 1800-1914, auquel je n'ai pas eu accès.]
- VAN HAMME & VALLES, Les maîtres de l'orge. Grenoble, Glénat, 1992- (sept albums prévus).