

Introduction

Quand on parle de bière et de brasserie en France, chacun pense immédiatement aux deux grandes régions brassicoles que sont le Nord et l'Est. Cette boisson y a tenu un rôle historique et social considérable, encore visible de nos jours à travers un riche patrimoine industriel et culinaire, des traditions festives et une forte présence de brasseries en activité.

A Paris, la situation est bien différente et on associe plus volontiers le vin à la capitale. Il suffit, pour s'en convaincre, d'évoquer le gigantesque marché au vin de Bercy dont le souvenir auprès des Parisiens est encore vivace.

Qu'en est-il alors de la bière ? Le peu de « traces » visibles laissées par cette boisson présagerait-il d'un rôle restreint ? Ce premier sentiment reflète-t-il la réalité ? La bière aurait-elle tenu une place si minime à Paris qu'il serait saugrenu d'en écrire l'histoire ?

Le musée Carnavalet, consacré à l'histoire de Paris, abrite deux précieux témoignages qui viennent apporter des réponses à ces questions : une gourde gallo-romaine sur laquelle figure une inscription en latin mentionnant la cervoise, et deux enseignes en fer forgé du XVIII^e siècle, l'une provenant de la brasserie A la Charrue d'Or, rue Vaugirard, et l'autre de la brasserie A l'Etoile, rue Montorgueil.

Plus de quinze siècles séparent ces objets, attestant d'une présence ancienne et durable de la bière à Paris.

Ces premiers indices sont encourageants et nous amènent à nous poser une dernière question : l'histoire de la bière à Paris ne serait-elle pas tout simplement enfouie et oubliée ?

Petit cours de maltage et de brassage

Le lecteur n'étant pas censé maîtriser le processus de fabrication de la bière, il apparaît indispensable d'en expliquer les différentes étapes.

Les quatre ingrédients de base constituant la bière*¹ sont le malt* d'orge, l'eau, le houblon* et la levure. A cela peuvent s'ajouter d'autres céréales maltées ou des grains crus*, des épices (coriandre, cannelle...), des sucres (blanc, brun, cassonade, candi) et diverses plantes ou fruits (écorce d'orange, bières aromatisées aux fruits...).

La fabrication de la bière passe par trois étapes principales : le maltage, le brassage et la fermentation.

Le maltage

Il se déroule en trois temps :

- le trempage : l'orge est mise à tremper dans de l'eau pendant deux à trois jours.
- la germination : au terme de cette phase, les grains mouillés sont étalés pour les faire germer. Cela permet la production d'enzymes* à l'intérieur des grains, qui vont transformer l'amidon* de l'orge en sucre lors du brassage.
- le séchage (touraillage*) : la germination est stoppée par séchage de l'orge à basse température (40 °C).

Les grains sont ensuite soumis à des températures plus élevées (le « coup de feu ») qui vont leur donner des couleurs et des saveurs plus ou moins marquées : cela va du malt pils (le plus clair) au malt « black » ou torréfié (pour les bières brunes) en passant par des malts caramel (pour les bières ambrées).

Le malt est ensuite débarrassé de ses radicelles (racines secondaires) et est prêt pour le brassage.

1. Les mots avec un astérisque sont expliqués dans le glossaire.



Cuves de trempage de la malterie Soufflet à Pithiviers.



Malts d'orge pils et torréfié.

Le brassage

Le malt est réduit en farine grossière à l'aide d'un moulin. On procède ensuite à l'empâtage* en y ajoutant de l'eau chaude. Le mélange obtenu porte le nom de brassin*.

Le brassin est ensuite chauffé à des températures précises pendant des durées déterminées afin de transformer l'amidon du malt (et des autres céréales éventuellement utilisées) en sucres grâce aux enzymes. Cette étape s'appelle la saccharification* et est le but même du brassage.

Il existe deux méthodes de brassage : par infusion (par ajouts successifs d'eau chaude, on élève la température du brassin) et par décoction (qui consiste à prélever une partie de la maische* et de la porter à ébullition. Puis elle est reversée dans la cuve matière* pour élever la température du liquide).

A la fin du brassage sont éliminées par filtrage les matières solides des grains. On obtient alors le moût*.

Ensuite vient la cuisson, au cours de laquelle les houblons et autres épices ou plantes sont ajoutés. Au bout d'une heure trente (en moyenne), le moût est filtré à nouveau et refroidi.



Salle de brassage de la brasserie Meteor en Alsace.

La fermentation

La levure est alors ajoutée. Elle va transformer les sucres du moût en alcool et en gaz carbonique.

La fermentation se déroule à des températures précises selon la levure utilisée et le type de bière désirée : bières de fermentation basse (pils, lager...) ou bières de fermentation haute (bière d'abbaye, ale...). Pour les bières de fermentation spontanée (gueuze, lambic, faro, kriek...), aucune levure n'est ajoutée.

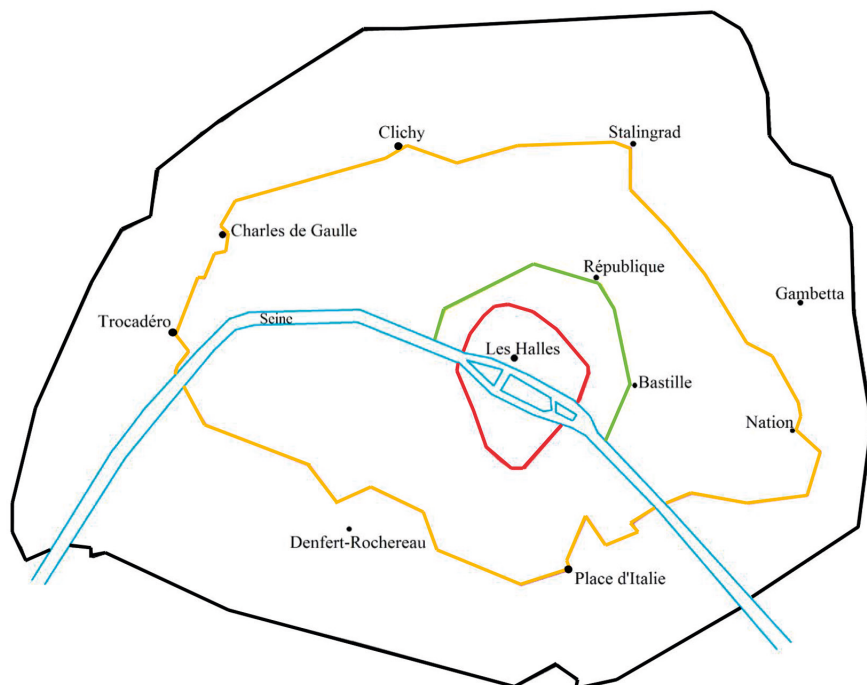
A la fin de la fermentation, la bière subit une maturation à très basse température dans des cuves de garde pour y être affinée.



Cuves de fermentation de la brasserie de la Goutte d'Or à Paris.

Vient ensuite le moment du conditionnement en fûts ou en bouteilles. Du gaz carbonique est alors ajouté pour redonner du pétilllement à la bière. Pour les bières artisanales des micro-brasseries, on procède à une fermentation en bouteilles par ajout de sucre.

Au bout de quelques semaines, la bière est prête à être dégustée !



- Enceinte de Philippe Auguste (1180-1210)
- Enceinte de Charles V (1370)
- Enceinte des "fermiers généraux" (1784-1791)
- Enceinte fortifiée (1840-1845)

Enceintes successives de Paris au fil des siècles.

Des origines au Moyen Age

Des premières traces archéologiques aux premières brasseries professionnelles

En se limitant à une vision actuelle et occidentale, la bière peut être définie comme étant une boisson alcoolique, obtenue par la fermentation de malt d'orge, aromatisée avec du houblon².

En élargissant notre champ de vision et en considérant les multiples exemples passés ou contemporains à travers le monde, la bière apparaît comme une boisson alcoolique fermentée, élaborée à partir de céréales, de racines, de certains fruits ou de légumineuses contenant tous de l'amidon. Au cours de la fabrication, celui-ci est transformé en sucres qui donneront de l'alcool lors de la fermentation.

Ainsi, aux quatre coins de la planète, le riz, le quinoa, le maïs, le mil, le millet ou le sorgho pour les céréales, mais aussi la patate douce, le manioc, l'igname, les fèves ou les bananes plantains, entre autres, servent de matières premières à l'élaboration de bières.

L'origine de la bière est à chercher en Mésopotamie. L'agriculture y apparaît vers 8000 av. J.-C. ; la bière vraisemblablement à la même période.

Des tablettes d'argile, datant de 4000 av. J.-C., découvertes au sud de l'Irak, à Sumer, nous apprennent que cette boisson appelée « *sikaru* » (ce qui signifie « pain liquide ») constitue la base de l'alimentation quotidienne avec le pain. Elle occupe une place très importante dans la société de l'époque puisqu'elle sert, entre autres, de moyen de paiement. Dix-neuf types de bières produites par des femmes y sont décrits.

Les céréales germées (principalement l'orge) sont écrasées, mouillées et façonnées en galettes. Une fois cuites, celles-ci sont émietées dans des récipients remplis d'eau puis aromatisées avec des épices et du

2. Voir également le glossaire à « Bière » pour la définition législative de la bière en France.

miel (parfois des dattes) pour y fermenter naturellement. Plus tard, les Egyptiens reprendront ce procédé pour fabriquer leurs bières.



Brasseur de bière égyptien en calcaire peint (2200 av. J.-C.). En pressant la pâte fermentée contenue dans le récipient, la bière s'écoule et est récupérée dans une grande jarre munie d'un filtre. (Musée du Louvre.)



Scène de brasserie en bois peint datant du Moyen Empire (Egypte, 2033-1710 av. J.-C.). Deux meuniers broient les grains. Au second plan se trouvent une grande jarre à brasser et des petits vases à bière. (Musée du Louvre.)

Du Proche-Orient, l'agriculture et la bière gagnent l'Europe entre 7000 et 5000 ans av. J.-C. selon les régions³.

Aux Orcades, des fouilles archéologiques sur les sites néolithiques de Barnhouse et de Skara Brae ont permis de découvrir des installations de maltage ainsi que des restes de pots de grande contenance (110 litres) ayant vraisemblablement servi de cuve de fermentation. La bière y était déjà fabriquée 3000 ans av. J.-C.

Plus proche de nous, des résidus de malt d'orge ont été relevés à Geno (Catalogne) sur une poterie datant du XI^e siècle av. J.-C., ainsi qu'à Roquepertuse, dans les Bouches-du-Rhône, sur un site gaulois datant du V^e siècle av. J.-C. Ces traces découvertes dans un four et dans un récipient en céramique attestent que nos ancêtres brassaient bien de la cervoise.

3. 5000 ans av. J.-C. pour la France.



Image d'Epinal du brassage au Néolithique : les grains sont écrasés sur une pierre, puis mis dans un chaudron posé à même le sol. Le brassage s'effectue en ajoutant des pierres chauffées à blanc. Au centre de l'image, le chef de la tribu (ressemblant davantage à l'idée que l'on se fait du Gaulois au XIX^e siècle) attend patiemment qu'on lui remplisse sa corne à boire. L'utilisation de tels contenants est attestée chez les Germains par l'archéologie et par les récits de César dans La Guerre des Gaules. (Musée européen de la Bière de Stenay.)

En découvrant la Gaule, les Grecs puis les Romains vont fournir les premiers témoignages écrits de la solide implantation de la bière chez les Gaulois. Pline l'Ancien au I^{er} siècle apr. J.-C. relate en parlant de la cervoise que « les Gaules et les Espagnes en font de très nombreuses boissons dont les noms sont divers, mais la technique identique ».

La cervoise y est une boisson sacrée et on lui associe Sucellus, divinité protectrice des brasseurs, représenté avec une cruche à bière, un tonneau ou un maillet de tonnelier. Sa présence est attestée dans le nord et l'est de la France.

De la salive dans les premières bières européennes ?

Pour obtenir de la bière à partir de céréales, il est indispensable de « préparer » le grain pour que, pendant le brassage, l'amidon se transforme en sucres fermentescibles assimilables par les levures.

Pour ce faire, diverses techniques sont possibles. La plus courante est le maltage mais, dans d'autres cultures, c'est la salive qui est utilisée. Depuis les temps les plus reculés, les grains sont mâchés par des femmes avant d'être recrachés dans un récipient. L'action des enzymes salivaires (la ptyaline) favorise ainsi la conversion de l'amidon du grain. Actuellement, ce procédé est encore pratiqué au Pérou et en Amazonie pour élaborer des bières traditionnelles de maïs.

En Europe, Bertrand Hell, citant Georges Dumézil, dans son ouvrage *L'Homme et la Bière*, relève les récits mythologiques indo-européens mentionnant l'utilisation de salive dans la préparation de la bière : « *Dans la mythologie celtique, c'est la bave d'un sanglier qui permet au fils de Berwyn de brasser la première bière* » et, chez les anciens Germains, Odin se sert de sa propre salive pour brasser la meilleure bière. D'autres récits, autour de la Baltique et, dans le nord de l'Europe, proposent des variantes tout aussi intéressantes. Ces populations savaient que la salive pouvait servir à la fabrication de la bière. L'ont-ils pour autant utilisée ?



*Stèle gallo-romaine dédiée à Nantosuelta, déesse de la Nature, de la Terre, du Feu et de la Fertilité (à gauche) et à Sucellus (à droite).
(© Laurianne Kieffer-Musée de la Cour d'Or-Metz Métropole.)*

Cerveoise et bière

Le mot cervoise a une origine celte. Chez les Gaulois, le terme *ceruisia* (ou *keruisia*) ainsi que le mot *curmi* sont utilisés pour désigner une boisson fermentée à base d'orge germée.

Le mot bière vient soit du germanique *Bier* qui vient lui-même du latin *biber* signifiant boire, soit du vieux saxon *bere* qui signifie orge.

Il apparaît au XV^e siècle à Paris.

La bière est associée à l'utilisation du houblon* pour aromatiser cette boisson.

Quant aux termes brasseur, brasserie et brassage, ils ont pour racine le mot celte *braces* qui désigne le malt.

A l'époque, ce sont les femmes dans le cadre domestique, qui sont chargées de la fabrication de la cervoise (tout comme celle du pain). Ailleurs, dans les *villae*⁴ et les zones d'échanges économiques, des cervoisiers apparaissent. Ainsi, en Grande-Bretagne, le long du mur d'Hadrien, des cervoisiers s'installent près du fort romain de Vindolanda pour fournir de la cervoise aux soldats.

Les Gaulois maîtrisent déjà toutes les techniques du brassage. La malterie se compose d'un bassin creusé à même le sol ou d'une cuve rectangulaire en pierre dans laquelle les grains sont trempés. L'arrêt de la germination et le touraillage se font sur un séchoir composé de dalles de céramiques surélevées, sous lesquelles se trouve un foyer. L'utilisation de four est également attestée pour cette étape.

La brasserie comprend des meules pour écraser les grains, un foyer domestique sur lequel un chaudron est disposé pour le brassage. A la fin de cette étape, la bière est filtrée à l'aide d'une passoire en terre cuite, dans de grandes jarres en céramique pour y fermenter.

Autre innovation, le tonneau en bois va permettre le stockage et la conservation des bières.

4. Domaine foncier comportant des bâtiments d'exploitation et d'habitation.



Sous-bock de la brasserie parisienne Dumesnil. (Collection Rémy Pernot.)

Les Gaulois boivent différentes bières. La plus réputée, appelée « *ceruisia* », est élaborée avec du miel. Quant à la « *corma* » (ou *curmi*), c'est une bière ordinaire de consommation courante.

La bière se déguste dans des coupes ou des gobelets en céramique qui servent aussi pour le vin.

A Paris, une gourde annulaire en céramique beige datant du Bas-Empire (IV^e siècle apr. J.-C.) a été trouvée en 1867 près de l'Hôtel-Dieu, rue de Gatigny. Elle porte une inscription en latin peinte des deux côtés : « *Hôtesse, remplis ma gourde de cervoise! Patron as-tu du vin relevé? Il y en a, remplis, donne!* » (« *Ospita reple lagona cervesa! Copo cnoditum abes est repleda.* »)

Au IX^e siècle, sous l'impulsion de Charlemagne, toutes les *villae* de l'Empire carolingien se dotent d'une brasserie. Une rupture se produit avec le brassage domestique connu jusque-là. D'installations le plus souvent rudimentaires, on passe à des structures plus importantes capables de produire davantage.



Gourde annulaire gallo-romaine d'environ 25 centimètres de diamètre, portant l'inscription latine « Ospita reple lagona cervesa! » (« Hôtesse, remplis ma gourde de cervoise! »).

De la même manière, les monastères, qui fleurissent dans toute l'Europe à partir du VI^e siècle, mettent en place une véritable production artisanale de la bière. Cette boisson occupe une place importante dans l'alimentation quotidienne des moines. Considérée comme « *aliment liquide* », sa consommation est autorisée les jours de jeûne, obligeant les communautés monastiques à s'équiper d'installations suffisantes pour subvenir à leurs besoins.

La brasserie devient un bâtiment à part entière de l'abbaye. L'abbaye de Saint-Denis, au nord de Paris, en possède une. Au VIII^e siècle, elle exploite des houblonnières⁵ et, en 862, les moines de cette abbaye reçoivent de Charles le Chauve 90 boisseaux* d'épeautre pour fabriquer de la cervoise.

A cette époque, la fabrication s'effectue en deux lieux distincts : dans les campagnes, les grands domaines agricoles appartenant aux abbayes s'occupent du maltage, alors que le brassage et la fermentation se font à l'intérieur des abbayes.



Sous-bock de la brasserie
parisienne Dumesnil.
(Collection Rémy Pernot.)

5. Rien ne précise en revanche que le houblon soit déjà utilisé pour aromatiser la bière. Les asperges de houblon sont, à l'époque, une source précieuse de nourriture.



Brassage dans une abbaye sous la protection de saint Arnoult, patron des brasseurs.