

Premières gorgées de bière Archéologie et histoire de la « bière »

Colloque international Saverne, du 5 au 8 Juin 2023

Conjointement au regain aux États-Unis et en Europe d'une production de bière en contexte artisanal, les découvertes - comme la brasserie d'Abydos en Égypte de la première dynastie, par exemple - et avancées récentes sur les bières anciennes à travers le monde nous poussent à inviter les chercheurs à présenter leurs derniers résultats et hypothèses sur cette boisson. Quelles sont les premières traces de bières et comment la fabriquait-on ? Quelle importance avait-elle parmi les populations anciennes ? Existe-t-il une seule définition de la bière ?

Telles sont quelques questions auxquelles il serait bon de tenter de répondre lors de ce colloque en privilégiant des communications inédites et une approche exploratoire et ouverte. Une session de posters est prévue.

Session 1

Des matières premières à la boisson fermentée : préparation et transformation dans les différentes aires culturelles (Europe, Amériques, Orient, Afrique)

Boisson répandue à travers le monde, la bière présente la constante d'être issue d'une plante riche en amidon, transformée par l'action de ferments en une boisson alcoolisée. La variété des espèces utilisées (céréales, fruits, tubercules...) est impressionnante, tout comme les divers tours de main employés par les brasseurs. Les différents procédés d'élaboration de la bière s'illustrent par des chaînes opératoires spécifiques, ayant une action sur les matières premières employées (chauffe du grain, trempage, usages de levures...).

Dans cette première session, il s'agira de proposer une cartographie générale des types de brassage connus à travers le monde tout en s'attachant à la présentation des connaissances archéologiques actuelles sur les ingrédients de la bière et les processus de fabrication. Les phases de préparation seront également à prendre en compte, du choix des plantes employées aux méthodes de fermentation. Une réflexion sur les matières ajoutées à la bière en plus de l'ingrédient de base pourra être proposée, tout comme sur l'eau, ingrédient indispensable.

La bière étant souvent indissociable de son environnement, il s'agira de réfléchir sur les régions (domaines nord-alpin, méditerranéen) et les lieux spécifiques ou non de son élaboration ainsi que sur les outils employés par les brasseurs. Les contextes domestiques et plus vastes pourront être présentés avec des exemples archéologiques et ethnographiques, l'accent étant mis sur les découvertes et travaux récents. La mise en évidence des outils et de leur utilisation sont à privilégier afin de s'interroger sur des productions particulières comme par exemple les bières cérémonielles.

Session 2

L'identification de la bière dans les contextes archéologiques

Depuis l'intensification des travaux de chimie analytique dans les années 1990 (Richard Evershed *et al.* 1990), les publications sur le sujet se sont multipliées comme les travaux de synthèse (Patrick McGovern 2009, entre autres). L'identification de restes de bière dans les récipients provenant de contextes archéologiques variés fait appel à diverses méthodes comme par exemple l'observation d'attaques enzymatiques sur les granules d'amidon, l'identification de levures ou de bactéries lactiques anciennes indiquant une fermentation. En parallèle, l'analyse des indicateurs paléo-écologiques comme les pollens ou frustules de diatomées permettent d'en savoir plus sur l'eau ou les matières employées pour faire une boisson fermentée.

L'actualité de la recherche, comme par exemple les travaux de Andreas G. Heiss et ses collègues, illustre le recours à l'expérimentation et les possibilités des microscopes à haute résolution (identification d'épaisseurs réduites pour des grains d'orge maltée) pour identifier les traces de bière.

D'autres outils comme le chromatographe et le spectromètre sont à disposition des chercheurs afin d'identifier différents marqueurs en combinant les techniques (chromatographie à phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse par exemple).

Les études poussées de la taille et des formes des récipients tout comme de leurs probables utilisations viennent compléter les observations, que ce soit en contexte archéologique ou ethnologique. L'ethnoarchéologie est un bon moyen d'identifier des processus de fabrication tout en suivant les matériaux et outils sur le long terme.

Session 3

Boire la bière

Fortement liée aux pratiques de commensalité et de convivialité, la bière a sa place comme boisson du quotidien, mais aussi lors des festivités.

Issues de la transformation des ressources vitales des populations (céréales, fruits, tubercules...), les bières sont ensuite consommées de différentes manières dans le temps, tout en étant souvent offertes aux divinités.

La bière est aussi liée aux notions de terroir et d'identité et la bière du voisin semble parfois attrayante ou à rejeter. Associée principalement aux populations barbares, elle semble dès l'Antiquité européenne synonyme de festivité, d'ivrognerie et de retour à l'état primitif.

Des documents écrits et iconographiques qui nous donnent des indications pléthoriques sur la fabrication et la consommation de la bière mésopotamienne aux auteurs latins qui nous mettent en garde contre l'ivresse procurée par ce breuvage vicieux, la troisième session abordera, à travers les témoignages écrits, les attestations orales et les artefacts, les manières de consommer cette boisson. Nous nous attacherons ici à cibler le portrait de ce liquide dans les différentes cultures. Réunions politiques, contrats diplomatiques ou guerriers, échanges festifs feront partie des thèmes que nous traiterons, sans oublier d'aborder les tabous et règles encadrant la consommation de bière.

Session 4

La bière aujourd'hui : production, consommation, expérimentation

Généralement d'un taux alcoolique plus faible que celui du vin, la bière aujourd'hui, aidée par des saveurs attrayantes, est attachée principalement à la jeunesse et à la fête. D'accès et de consommation faciles, la bière est désormais de fabrication aisée. Sortie de l'ombre des laboratoires industriels, cette boisson est maintenant à la portée de beaucoup d'amateurs grâce à un accès facilité aux outils et aux matières premières appuyé par les tuto-recettes pour la brasser. Rien ne manque pour élaborer des solutions personnalisables qui se reflètent dans le choix pléthorique des bières artisanales.

Une fois la bière produite il faut la boire, mais comment ? Cette session s'attachera à mettre en évidence les manières de boire à travers les sociétés et le temps. Qu'elles soient festives ou quotidiennes, les pratiques de consommation sont fortement liées à la commensalité et peuvent changer, évoluer selon le moment et le contexte. Que l'on partage une chicha amérindienne ou une Pils tchèque le rapport à la bière est-il le même ?

D'un point de vue sensoriel, comment est perçu le goût de la bière dans les sociétés ? La bière du voisin provoque-t-elle de l'attrait ou du dégoût ?

Nous explorerons dans cette session les manières dont cette boisson s'est imposée dans les sociétés occidentales à travers les voies empruntées par les brasseurs industriels et artisanaux sans oublier les brasseurs amateurs, aidés par un visuel important. Le contexte économique (développement du « do it yourself ») et l'exploration sociale (changements du statut des consommateurs) feront partie des thèmes abordés. Nous tenterons également de broser le portrait des consommateurs modernes et contemporains.

Les nouvelles pratiques de consommation en circuit court, tout comme la communication entre les amateurs de bières artisanales pourront être abordées (réseaux sociaux, blogs...).

PROGRAMME DU COLLOQUE (5 au 8 juin 2023)

5 juin : Session 1 - Des matières premières à la boisson fermentée : préparation et transformation dans les différentes aires culturelles (Europe, Amériques, Orient, Afrique)

1. Adeline Bats & Yann Tristant - *Les différentes techniques de brasserie en Egypte ancienne*
2. Christian Berger - *Phylogénèse de la bière parmi les 4 familles de boissons fermentées*
3. Merryn Dineley - *The role of malt and malt sugars in ale and beer brewing – magic, technology and science*
4. Pierre Le Roux - *Ni vins ni bières. Boissons fermentées traditionnelles d'Asie du Sud-Est, types de ferments utilisés, gâteaux rituels marqueurs d'archéologie alimentaire et témoins de boissons disparues*
5. James McHugh - *Grain-based Fermented Alcoholic Drinks in Ancient and Medieval South Asia*
6. William Max Nelson- *Ancient Brewsters: The Role of Women in Brewing Beer in Antiquity*

6 juin : Session 2 - L'identification de la bière dans les contextes archéologiques

1. Anthony Gaillard - *Architecture et outillage des brasseries médiévales dans le contexte monastique*
2. Nicolas Garnier, Caroline Tokarski, Sandrine Linger-Riquier - *La dernière gorgée de bière... les marqueurs chimiques de la bière dans une tombe du IV^e s. à Bourges (Cher) et cadre de consommation*
3. Joshua Henkin, Donna Nash - *X-ray Micro-CT Visualization of Fermentation-Related Use Wear and Damage on a Set of Archaeological and Ethnographic Sherds from Southern Peru*
4. Manfred Rösch - *Microfossil evidence of beer and other drinks between Iron Age and Early Medieval, mostly from Southern Germany*
5. Marion Saurel, Pauline Debels, Isabelle Le Goff, Françoise Toulemonde, Alexandre Monnier, Nadia Tarifa Mateo, Philippe Schaeffer, Pierre Adam, Katinka Zipper - *Un espace de fabrication de bière du premier âge du Fer dans la vallée de la Seine ? : étude fonctionnelle intégrée de l'assemblage de grands contenants céramiques de Périgny-la-Rose, La Pièce Villière (Aube, France)*
6. Soutana Maria Valamoti - *Exploring beer consumption in the archaeobotanical and textual record of Greece, 7th-1st millennium B.C.*
Melania Zingarello - *Une gorgée de bière, mais d'où ? Reconnaître la bière par le fonctionnement de ses contenants : un cas d'étude mésopotamien*

7 juin : Session 3 - Boire la bière

1. Christophe Badel - *La bière à Rome : une boisson impériale ?*
2. David Barreiro - *Les « beuveries » incas ou la bière de maïs comme outil impérial de séduction et de captation de la force de travail des populations andines (XVe-XVIe s.)*
3. Mathieu Béghin, Alain Jacques - *L'activité brassicole dans les milieux civils et religieux à Arras (Pas-de-Calais) entre les XIVe et XVIIe siècles*
4. Vincent Chenille - *La bière dans le cinéma de long-métrage de fiction (1910-2020) : une question de genre artistique*
5. Pauline Debels, Julien Vieugué, Louis Champion & Anne Mayor - *Cases à bière d'hier et d'aujourd'hui. Une étude archéologique et ethnologique sur la production de bière et les structures qui l'accueille en Pays Bedik (Sénégal oriental)*
6. Véronique Pitchon - *Presque de la bière ? Une boisson de choix dans les pays arabes au Moyen Âge*
7. Martijn van den Bel - *Bière de maïs ou bière de manioc ? Les boissons fermentées de la Guyane*

8 juin : Session 4 - La bière aujourd'hui : production, consommation, expérimentation

1. Jean Baffie - *Brasserie, nationalisme et politique en Thaïlande*
2. Florence Garit - *Le brassage d'une bière à l'antique à Malagne, l'Archéoparc de Rochefort : 20 ans d'expérimentations*
3. Jean-François Grevet - *La marque de l'histoire. A la recherche de l'identité des bières du Nord*
4. Mathieu Landri - *Bière d'abbaye, enquête littéraire et retour d'expérience*

Table ronde avec les intervenants présents (dont Hervé Marziou) et invités (brasseurs industriels et artisans de la région de Saverne).

Posters présentés lors du colloque :

1. Romuald Arnould - *Les techniques de brassage à travers les âges; études et expérimentations archéologiques*
2. Elodie Caserta & Gaëlle Granier - *Bière, hydromel et autres boissons fermentées : quelle place dans les pratiques funéraires de la Protohistoire ?*
3. Bastien Durand-Toulouse - *Renouveau brassicole dans les Hauts-de-France : les enjeux de la consommation contemporaine d'une boisson « patrimoniale »*
4. Anthony Gaillard - *Expérimentations archéologiques de brasserie sur la base des archives et vestiges médiévaux*

5. Joshua Henkin - *Preliminary Study of the Composition and Value-Added Potential of Brewers' Spent Grain*
6. Joshua Henkin & Carlos R. Salas - *A Network Analysis-Based Approach to the In Silico Study of FLO Genes in Yeast Flocculation and metabolism*
7. Ayame Hosoi - *Calpis : histoire d'une boisson lactée fermentée sacrée et populaire au Japon*
8. Hanse-Gilbert Mbeng Dang - *Production artisanale des boissons traditionnelles en milieu forestier : le cas de la fermentation de la sève du palmier à huile en vin local « Odontol » à l'Est-Cameroun*
9. Basma Mejrihi - *Notes sur le vin et ses symboles au Maroc antique*
10. Jérôme Raimbault & Franck Schwartz - *Le bâtiment de la brasserie du couvent de l'Oelenberg (Bas-Rhin) : étude structurelle (titre provisoire)*

JOURNEE GRAND PUBLIC (9 juin 2023)

Journée de restitution dédiée à des conférences pour les différents publics. Une exposition sur les objets se rapportant à la bière ouvrira ce jour-là.

LIEU

Château des Rohan
Place du Général de Gaulle
67700 Saverne

CONTACT

openarkeo@gmail.com

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://saverne-biere2023.sciencesconf.org/>

