

# L'âge de bière

2011 sera-t-elle l'année de la bière en histoire? Commençons par chez nous avec la découverte d'une brasserie de 2500ans, soit datant de l'âge de fer, à Roquepertuse au Nord de l'étang de Berre dans les Bouches-du-Rhône. Si la production et la consommation de vin sont connues depuis l'Antiquité, amphores à l'appui, les preuves d'une production de bière restent rares et souvent incomplètes.

Les pays méditerranéens ont une image souvent associée au vin. Pourtant les premières traces de cultures de vignes en France ou en Espagne datent seulement de l'installation des premiers comptoirs grecques sur les côtes (aux alentours de -600). Ceci ne signifie pas que les Celtes de Gaule ou d'Espagne ne consommaient pas de vin mais que leur production était locale et certainement limitée. La consommation de bière reste une énigme dans l'Antiquité, les premiers écrits faisant référence à la bière en Gaule date du premier siècle avant JC. Avec Diodorus Siculus qui parle d'un breuvage à base d'orge nommé zythos.

Le maltage de l'orge est une étape spécifique pour l'élaboration de bière. Ce traitement consiste à faire germer des grains d'orge puis de stopper le processus de germination par séchage dans un four (sous faible température, inférieure à 100°C). Les preuves de la maîtrise de ce procédé sont extrêmement rares. Dans un article de janvier 2011, Hans-Peter Stika de l'Institut de Botanique de l'Université de Hohenheim, montre des restes d'orge malté âgés de 2500 ans retrouvés sur un ancien site celtique en Allemagne à Eberdingen-Hochdorf. Cette découverte est la preuve que les celtes connaissaient le procédé de fabrication de la bière. Elle est confirmée par Laurent Bouby et al du Centre de Bio-Archéologie et d'Ecologie de l'Université de Montpellier 2. A Roquepertuse une quantité trop élevée de grains d'orge germés et grillés a été découverte pour que leur production soit anecdotique ou accidentelle. Cet orge malté a été retrouvé près d'un four, et l'installation a pu être utilisée pour la germination et le séchage.

La place de la bière dans la société celtique reste mal connue: boisson commune, pour ceux ne pouvant importer du vin, breuvage accompagnant un rituel? La question reste posée. Comme souvent, je vais me permettre un commentaire personnel: à notre époque les biocarburants sont pour certains une aberration: produire du carburant avec du blé quand d'autres meurent de faim est un vice de pays riches. On peut facilement dire la même chose de la fabrication de la bière: utiliser une céréale consommable facilement pour la transformer au prix de beaucoup d'énergie en alcool peut sembler un luxe de pays riche. Cette forte valeur ajoutée ne semble possible que dans une société prospère ou les liens commerciaux sont nombreux ou dans le cadre d'un rite.

Y a-t-il eu des échanges vins grecs ou romains contre de la bière celtique? On peut penser que non, en tout cas pas à l'âge de fer ou la bière ne semblait être transportable. L'apparition des tonneaux pour conserver et transporter la bière n'est attestée qu'au premier siècle après JC par Pline l'Ancien dans le chapitre 29 du livre 14 de son histoire naturelle.

Sources:

Early Iron Age and Late Mediaeval malt finds from Germany—attempts at reconstruction of early Celtic brewing and the taste of Celtic beer

Hans-Peter Stika

From the issue entitled "Special Issue: Food Processing Studies in Archaeobotany and Ethnobotany"

Archaeological and Anthropological Sciences, Volume 3, Number 1, 41-48, DOI: 10.1007/s12520-010-0049-5

Never Mind the Bottle. Archaeobotanical Evidence of Beer-brewing in Mediterranean France and the Consumption of Alcoholic Beverages During the 5th Century BC

Laurent Bouby, Philippe Boissinot and Philippe Marinval

Human Ecology, Volume 39, Number 3, 351-360, DOI: 10.1007/s10745-011-9395-x

Par

**Publié sur Cafeduweb - Historizo le jeudi 23 juin 2011**

Consultable en ligne :

<http://historizo.cafeduweb.com/lire/12851-age-biere-antiquite-age-de-fer-ancienne-histoire-decouverte-celte-celtique-alcool.html>