

AU PAYS DU VIN...

LA BIÈRE SE FAIT MOUSSER!

Par **Rosine Lagier**

La France est le troisième pays européen en nombre de brasseries et le huitième pays producteur en Europe, avec dix mille références de bières différentes. Au début de 2019, le secteur emploie 7 094 personnes pour un chiffre d'affaires de 3,9 milliards d'euros.

Qu'est-ce que je vous sers? Une blonde, une brune, une trapiste, une Pils, une Corona, une Gueuze...? La fabrication de la bière semble chose facile: nos ancêtres de la préhistoire et de l'antiquité la réussissaient facilement, et beaucoup de maîtresses de maison, jusqu'en 1914, brassaient encore en Lorraine une bière de ménage tout à fait honorable. La fermentation est une étape clé de sa fabrication. C'est elle qui va lui donner sa teneur en alcool et, en grande partie, son goût.

**EAU, ORGE, HOUBLON,
ROSE, MARRONS...**

Comment la fabrique-t-on? Dans sa composition, rentrent de l'eau pure (cinq à dix litres pour un litre de bière); de l'orge, transformée en malt dans une malterie, riche en amidon (vingt à vingt-cinq kilogrammes par hectolitre de bière); éventuellement des «grains crus» pour améliorer la stabilité de la bière (maïs ou riz, soit environ 30 % du total des céréales); du houblon, dont les fleurs femelles qui apportent arômes et amer-



Comme les vins,
les bières
ont leurs verres.

tumes (environ cent cinquante grammes par hectolitre de bière). Aujourd'hui, selon les régions, des produits locaux s'y invitent : de la rose, des myrtilles, des marrons et même de la chicorée !

AU DÉPART, L'INDIA PALE ALE

Boisson universelle, la bière a fait la fortune de certains industriels comme AB InBev, désormais propriétaire de deux cents marques (Leffe, Stella Artois, Corona...). Mais la France connaît une quasi-disparition des brasseries indépendantes entre 1903 et 1976.

C'est dans les années 1980 que le réveil sonne aux États-Unis lorsque des micros-brasseurs envisagent de faire revivre l'India Pale Ale, un breuvage contenant plus de houblon, à l'amertume prononcée et titrant huit degrés d'alcool. S'alignent alors dans les bars les premières bières artisanales (*craft beers* en anglais).

Il y a une dizaine d'années, la mode de ces bières artisanales traverse l'Atlantique : elles brandissent alors leur origine, comme la Gallia de Pantin, La Grenouille assoiffée de Moselle ou la Mont Blanc brassée à La Motte-Servolex.

Actuellement, ils s'ouvre une microbrasserie par jour et on en dénombre 1 653 sur tout notre territoire en 2018.

De la semence au demi, plus de 129 000 personnes s'affairent. La bière fait vivre plus de 120 000 exploitations cultivant de l'orge, faisant de la France le



Affiche de l'ancienne Bière du Lion par Ogé / Brasserie Richard Frères, à Ivry.

IL Y A UNE DIZAINE D'ANNÉES,
LA MODE DES BIÈRES ARTISANALES
TRAVERSE L'ATLANTIQUE :
ELLES BRANDISSENT ALORS
LEUR ORIGINE, COMME
LA GALLIA DE PANTIN,
LA GRENOUILLE ASSOIFFÉE
DE MOSELLE OU LA MONT BLANC
BRASSÉE À LA MOTTE-SERVOLEX.



deuxième exportateur d'orge brassicole dans le monde. Depuis 1967, la malterie française est le premier exportateur mondial de malt : aujourd'hui, 80 % de sa production est exportée en Afrique et en Asie. Ce renouveau brassicole fait vivre aujourd'hui soixante houblonniers établis sur cinq cents hectares, pour 860 tonnes de cônes récoltés (70 % de la production part à l'exportation en Europe, au Vietnam, au Brésil, au Canada) ; 94 % des houblonniers se trouvent en Alsace, 5 % dans le Nord, le reste réparti sur le territoire.

UNE FILIÈRE EN PLEIN ESSOR

S'y ajoutent des industries parallèles comme les verreries, les cartonneries, les imprimeries (une brasserie utilise jusqu'à huit cents millions d'habillages-étiquetages par an).



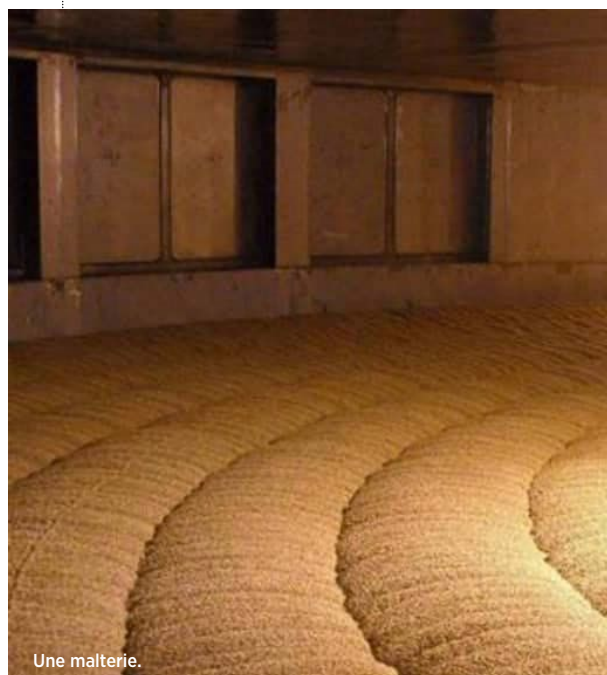
Cônes de houblon.



La brasserie Kronenbourg à Obernai est la plus grande de France.



Houblonnière en Alsace.



Une malterie.



Rayon des bières dans un supermarché.

Après la récolte et quelque temps de repos, les grains d'orge triés et lavés subissent la trempe de 48 heures environ, ce qui leur permet de se charger en humidité et en oxygène. Commence alors une longue germination de six à huit jours : des radicelles poussent, l'amidon du grain devient friable. Il suffit au malt de subir une étape essentielle, le touraillage, pendant lequel il est chauffé progressivement jusqu'à 65°C durant 48 heures. C'est cette étape qui va définir le futur caractère de la bière.

QUAND L'ORGE DEVIENT MALT

Arrivé en brasserie, le malt est concassé et mélangé à de l'eau : c'est l'empâtage. Progressivement, la température du mélange s'élève jusqu'au brassage, pour arriver à la filtration et à la fermentation principale qui va durer six à huit jours : les levures ajoutées au moût permettent au sucre de se transformer en alcool et en gaz carbonique. La bière subit alors une garde ou fermentation de plusieurs semaines à 0°C pour lui permettre de « mûrir ».

À la fin de la fermentation, la bière est à nouveau filtrée avant d'être soutirée, c'est-à-dire mise en bouteille. Par ailleurs, certaines bières sont pasteurisées pour prolonger leur conservation.

Pourtant, la naissance de la bière reste un mystère non élucidé, entouré



Musée de la brasserie à Saint-Nicolas-de-Port, en Lorraine.



Cuve de brasseur de la reine mère Ankhenes-Pepi, 2246-2152 avant notre ère.



Chope autrichienne, 1735.

de nombreuses versions. Des archéologues mettent toutefois en évidence une boisson à base de riz, miel, aubépine et raisins, qui joue un rôle thérapeutique et religieux à la fois, sous la dynastie Chang, 7000 ans avant notre ère.

LA PLUS VIEILLE BOISSON FERMENTÉE DU MONDE !

Des tablettes provenant de la civilisation des Sumériens, datant de 5000 ans avant notre ère et découvertes en Mésopotamie au début du ^{xx}^e siècle, laissent une trace écrite d'une boisson fermentée d'orge, d'épeautre, de blé et de millet.

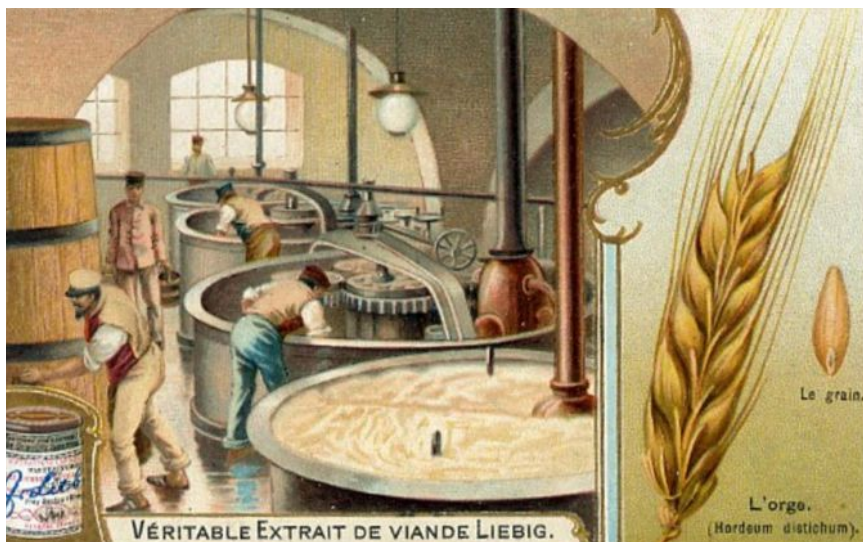
Dans la civilisation égyptienne, entre 3000 et 525 ans avant notre ère, la bière est bue en toutes circonstances : elle est épaisse, épicée au gingembre et sucrée au miel, pour la classe la plus haute de la société. Plus claire, elle est destinée aux travailleurs comme alimentation, mais aussi comme salaire. Le zithos et le curmi diffèrent par la couleur et la saveur. Les Égyptiens, brasseurs réputés, s'en servent d'offrandes religieuses, et les Pharaons, de monnaie d'échange.

Les Grecs et les Romains préférèrent le vin, associant la bière aux barbares. Mais

leur sens du commerce fait connaître la bière en Gaule, en Espagne et en Germanie. Les Gaulois, au ^{iv}^e siècle avant notre ère, considèrent alors la cervoise comme une potion magique. C'est aussi leur boisson nationale.

En outre, les moines sont les premiers brasseurs de cervoise reconnus, gardant ce monopole jusque sous Louis XIV. Il est possible que ce soit le bon roi Dagobert qui crée le premier monastère

EN FRANCE, AU 1^{ER} JANVIER 2019, ON COMPTE 1600 BRASSERIES, PRODUISANT UN PEU PLUS DE 5 000 MARQUES DE BIÈRES. AUJOURD'HUI, UN NOUVEAU MOT EST NÉ : « BIÉROLOGUES », À SAVOIR DES SPÉCIALISTES DES BIÈRES, DE LEUR FABRICATION, DE LEUR SERVICE ET DE LEUR DÉGUSTATION...



Fabrication de la bière, chromo Liebig, début xx^e siècle.

pour fabriquer la cervoise au début du vii^e siècle et que Pépin le Bref offre les premières houblonnières à l'abbaye de Saint-Denis en 768. Mais c'est Charlemagne qui entreprend de promouvoir la boisson en créant la corporation des brasseurs et une charte ; et en rédigeant un capitulaire exigeant que l'art du brassage soit confié aux moines, que chaque monastère et chaque métairie royale doivent posséder une brasserie.

LA BIÈRE DES MOINES

La bière des moines est créée ! L'abbesse Hildegarde de Bingen – qui a écrit deux ouvrages médicaux, les seuls du xii^e siècle – découvre l'utilité du houblon qui permet une meilleure conservation du produit.

Puis c'est au cours du xiii^e siècle que le métier de « brasseur » commence réellement à se développer et que les corporations prennent le nom de « guildes ». En 1268, le premier statut des « cervoisiers » est rédigé par Étienne Boileau. La première vente de cervoise apparaît à Paris dans des cafés ayant une licence de bière. Jusque-là, la vente était réservée aux brasseurs.

C'est à partir de cette époque que la fabrication commence à se faire hors des monastères et devient une activité économique importante. Au xvi^e siècle, on appelle, en France et en Allemagne, bière de couvent, la bière faible, légère, destinée aux couvents de femmes, et bière des pères, la bière forte, très forte, brassée pour les moines.

DE LA CERVOISE À LA BIÈRE

C'est en 1489 que naît l'appellation « bière », qui ne peut être fabriquée que par des maîtres brasseurs. En 1495, une ordonnance stipule qu'on ne peut y mettre « que graine, eau et houblon pour loyale boisson ». À partir du xvii^e siècle, le terme « cervoise » devient archaïque et ironique. Avec la Révolution Française, en 1789, les biens d'abbayes sont vendus, les privilèges des corporations abolis, puis, à cause de la famine, consommer de la bière devient un luxe.

Au xix^e siècle, Louis Pasteur étudie les moindres détails concernant la bière et sa fabrication : il découvre qu'en la chauffant, elle retrouve stabilité et qualité. À la fin de ce siècle, Paris compte plus de soixante brasseries, concentrées essentiellement dans les 13^e et 14^e arrondissements. Et en 1910, on trouve 1929 brasseries dans le nord de la France, sur un total de 2 827 sur tout le territoire.

Après la Première Guerre mondiale, il n'en reste plus que 919, et la Seconde Guerre mondiale va encore accélérer la disparition : en 1950, il n'y en a plus que cent seize, et en 1976, vingt-trois. Dans les années 1990, les brasseries renaissent, et boire une bonne bière entre copains représente un moment social, fraternel, convivial, qui s'intensifie chez les jeunes !

LE PREMIER SOUS-BOCK EN CARTON

En 1967, le premier exemplaire de sous-bock en carton est élaboré à Luckenwald en Allemagne. Comme son ancêtre la « soucoupe », qui était en faïence ou en étain, il a la mission, sous la chope, de protéger la table et, sur la chope, d'empêcher l'altération de la bière ; mais surtout, il permet de comptabiliser les ventes grâce à un compteur intégré au distributeur. En 1930, deux milliards de sous-bocks sont fabriqués chaque année. Actuellement, la production est d'environ cinq milliards, dont trois milliards pour l'Allemagne.

En France, au 1^{er} janvier 2019, on compte mille six cents brasseries, produisant un peu plus de cinq mille marques de bières. Aujourd'hui, un nouveau mot est né, celui de « biéologues », spécialistes des bières, de leur fabrication, de leur service et de leur dégustation...