

## **Bières et brasseurs de Lorraine**

Au bureau, 14 février 2008 Fils d'entrepositaire de bière et issu d'une famille de brasseurs, Ph. Voluer, qui est également président de la Fédération nationale des associations brassicoles, nous invite dans un voyage au pays de la bière.

La bière est une boisson très importante tant sur le plan historique que sur le plan géographique. C'est certainement la boisson fabriquée la plus ancienne. Aujourd'hui, elle est, après le thé (mais il est difficile d'évaluer la consommation de ce dernier), la boisson la plus répandue et la plus bu dans le monde.

La bière, boisson fermentée à base de céréales, est née dans la région de Jéricho vers 8 000 av. J-C lorsque les peuples se sédentarisent et commencent à cultiver des céréales. Dès lors, deux produits majeurs font leur apparition à partir de la même base d'eau et de céréales fermentées : le pain et la bière. La production de la bière s'est ensuite progressivement diffusée, à commencer par l'Egypte. La bière est alors produite essentiellement par les femmes : ce sont elles qui écrasent les grains, maltés ou non, qui ajoutent l'eau chaude et les différents produits qui donnent du goût à la bière. Les femmes mélangent les ingrédients, elles les brassent, au sens propre du terme. A cette époque la bière fermente dans de grandes amphores et on la consomme, à partir de ces amphores, avec des sortes de paille.

La fabrication de la bière accompagne la diffusion de l'agriculture et de la poterie : on identifie ainsi un courant danubien qui permet d'expliquer la présence de grains fermentés en Alsace dès 5 000 av. J-C. Mais avec cette diffusion on assiste à une évolution du produit car le climat tempéré, plus froid que le climat égyptien, ralentit la fermentation et impose de prolonger celle-ci. Dès lors deux produits se distinguent : la bière de débit (qui fermente entre 4 et 5 jours) et la bière de garde (qui fermente près de 80 jours). Le climat tempéré permet la croissance de forêts qui fournissent du bois utile pour fabriquer des tonneaux (vers 1 000 av. J-C) mais aussi comme source d'énergie pour faire sécher les grains ou pour faire bouillir l'eau et le moût (lors du brassage), ce qui permet une stérilisation.

La bière s'est par la suite largement développée en France. Plusieurs facteurs expliquent la diffusion de la bière en France, et notamment en Lorraine :

. Les abbayes et communautés religieuses : la bière entre dans les communautés religieuses au Moyen-Age. Saint-Colomban, moine irlandais, venu en Bretagne, a ainsi largement développé la bière. Dans beaucoup d'abbayes, la bière est autorisée. Ainsi la règle du chapitre de Metz autorise, au choix de la communauté, la consommation de vin ou de bière, le choix étant renouvelé tous les 6 mois. La fabrication de la bière est représentée sur un des piliers de la basilique Saint-Denis (pilier gauche, entrée droite). Les brasseurs lorrains, wallons et luxembourgeois choisissent Saint-Arnoul comme saint patron car il fit apparaître de la bière dans des tonneaux vides alors que 5 000 pèlerins suivaient sa dépouille par un temps chaud en juillet. L'installation de Bénédictins anglais à Dieulouard en 1608 « révolutionne » la production de la bière en Lorraine car ils arrivent avec une culture de levure, ils emploient de l'eau de source et utilisent la crypte pour la fermentation. Ils produisent alors la meilleure

bière de Lorraine.

. La cour de Lorraine : en 1587 le duc Charles III ordonne la création de brasseries dans tout le duché pour fournir de la bière à l'ensemble de ses sujets (car l'année précédente, la production de vin a été insuffisante). La bière est la boisson de la cour de Lorraine.

. L'agriculture : la vigne n'a pas toujours été cultivée. L'édit de Domitien a, par exemple, limité la culture de la vigne dans les provinces de l'Empire, notamment la France. Au XIII<sup>ème</sup> siècle, l'abandon des taxes sur le houblon se traduit par une généralisation de la culture de celui-ci et par une multiplication des brasseries laïques et des corporations, qui assurent la formation ainsi que la protection du métier et du produit. En revanche, suite aux pénuries alimentaires lors de la Révolution, l'interdiction, à partir de 1792, de fabriquer de la bière avec des céréales comme le blé ou l'orge se traduit par une diminution de la production de 25% d'autant que les corporations sont supprimées. Lors de la Première Guerre mondiale, la production de la bière en Moselle diminue car les Allemands réduisent de moitié les livraisons d'orge.

. L'armée : le contrat qui unissait les soldats à leur commandant précisait les rations que le commandant devait fournir quotidiennement à ses hommes : la bière entrait souvent dans la liste. Le général de Wallenstein, par exemple, s'engageait à donner deux litres de bière à chacun. Cela imposait des productions importantes et donc la multiplication des brasseries. La production de bière en Moselle a progressé à la fin du XIX<sup>ème</sup> en raison de la présence de soldats allemands. En revanche, après la guerre, en Lorraine, la production recule parce qu'il y a moins d'orge et que les soldats, côté français, ont pris l'habitude de consommer du vin.

. Les venues d'acteurs étrangers : l'arrivée de brasseurs flamands en Lorraine, au XVII<sup>ème</sup> se marque par l'apparition de nouveaux produits comme la bière blanche (aujourd'hui blonde) et rouge (brune).

## **La Lorraine, une grande région de brasseurs**

Outre son large passé, la Lorraine de la période contemporaine est une région de bière. Au XIX<sup>ème</sup>, la Lorraine est couverte de brasseries : Metz en compte 24 en 1834. Il s'agit de petites brasseries sans propriétaire, chacun les loue pour réaliser sa production. Dans les campagnes, les brasseries sont présentes tous les 15-20 km et ne se font ainsi par concurrence. En 1900, la Lorraine française est la première région d'industrie brassicole de France : 96 brasseries et 13% de la production nationale (grâce à deux brasseries qui vendent en dehors de la région). La production de la bière en Lorraine a bénéficié de plusieurs innovations techniques (utilisation des glaciers dès 1794, de la machine à vapeur dans les années 1850-60) mais aussi scientifique (travaux de Pasteur sur la fermentation réalisés à Tantonville). En 1896 est créée à Nancy la première école de brasserie.

La production de bière lorraine profite également de l'industrialisation. D'une part, avec la création du chemin de fer, les Alsaciens créent les trains de bière (chargés d'expédier de la bière vers Paris, environ un cinquième de la cargaison est constitué de bières lorraines). D'autre part, l'essor de l'industrie se traduit par une augmentation du nombre de consommateurs.

Progressivement la production de bière s'industrialise en Lorraine. Dès 1868, Amos s'installe dans le quartier du Sablon (où les terrains sablonneux permettent de creuser des caves) ; la brasserie de Maxéville met au point les techniques modernes de maltage mécanique. Progressivement les petites brasseries artisanales ferment alors que se multiplient les grandes brasseries au tournant du XIX<sup>ème</sup> et du XX<sup>ème</sup> siècles.

Les lendemains de la Seconde Guerre mondiale marquent une nouvelle crise pour la bière lorraine. En 1949, la production ne représente plus que 10% de celle de 1939. On boit de plus en plus chez soi (production de bière en bouteilles et non plus en fûts ce qui impose des adaptations techniques).

Aujourd'hui, les grandes brasseries lorraines, y compris Amos, ont fermé. Il ne reste plus qu'une brasserie industrielle à Champigneulle. En revanche il existe deux micro-brasseries en Moselle (et onze dans les trois autres départements lorrains) : **La Taverne du Brasseur** à Amnéville et Les Trois Brasseurs à Augny (qui appartient à une chaîne). Metz compte une malterie. Le savoir lorrain de la bière renaît. Cependant sur les 680 sites de production qu'a compté la Lorraine depuis environ un siècle, près de la moitié ont complètement disparu : à Metz, sur les 90 sites recensés, seulement 6 sont encore photographiables.

## Débat

### **Le Sud de la France ne produit pas de bière ?**

L'image d'un Sud qui ne produirait que du vin est erronée. Depuis 1880, chaque département français a eu au moins une brasserie. Par ailleurs, les Espagnols consomment trois fois plus de bière que nous. La bière existe aussi dans l'Ouest : en Normandie, par exemple, on parle de brasserie de bière et de brasserie de cidre.

### **C. Barcellini : Ce phénomène de lissage entre le Nord et le Sud en terme de consommation de bière et de vin n'est-il pas récent ?**

On a toujours produit plus de vin au Sud qu'au Nord, cependant on assiste à une progression de la production et de la consommation de bière dans le Sud (et pas seulement au moment de la crise du phylloxéra). Ainsi, en Italie, la production de bière double tous les 10 ans.

### **Comment expliquer l'importance des bières françaises ?**

La France est le troisième producteur mondial d'orge mais le premier de malt. Les deux premières malteries mondiales sont françaises. L'orge lorrain est largement transformé dans la malterie de Metz.

### **E. Fagnoni : La bière a sa géographie. Peut-on dire, avec par exemple la multiplication des micro-brasseries, que la bière apparaît comme un véhicule des territoires ? Est-elle un moyen de découvrir les terroirs ?**

S. Krill : Les productions ont souvent été associées à des marques. Au fur et à mesure, les marques ont disparu (souvent même avant les fermetures des brasseries, en raison des rachats : la brasserie de Yutz produisait ainsi de la 33 Export), aussi les productions se sont-elles progressivement uniformisées. La bière est-elle encore une découverte ?

Ph. Voluer : Le phénomène des micro-brasseries est assez récent. Elles apparaissent en France en 1987, sous l'influence des Britanniques. Actuellement, la France compte 280 micro-brasseries et on semble revenir à des bières de terroir (même si beaucoup copient des bières belges). Il est indéniable cependant qu'avec la fermeture de brasseries et la disparition de marques on a vu la mémoire de la bière et des savoirs disparaître : la quasi-totalité des archives de la brasserie de Yutz a ainsi été brûlée. Par ailleurs, nous sommes dans un processus de mondialisation, mais des productions artisanales perdurent comme la fabrication de bière de sorgho en Afrique où les femmes continuent à produire cette bière (dans d'anciens bidons d'huile de 200 l.) selon des pratiques anciennes. Au Tibet, la production de la bière

traditionnelle perdure également, mais elle a été industrialisée et la bière est conditionnée dans des bouteilles en plastique. Il ne faut pas oublier aussi que la production de bière peut être comparée à de la cuisine : un même produit n'aura que rarement deux fois le même goût, or on compte aujourd'hui entre 17 000 et 35 000 marques de bière dans le monde !

### **C. Barcellini : Que pensez-vous de la multiplication des bières « exotiques ».**

Ajouter des saveurs à la bière n'est pas nouveau. Au Moyen-Age, on y mettait de la cannelle, du thym, ... L'ajout de goût est nécessaire pour parfumer le houblon mais également pour « amèriser » la bière (afin de la rendre désaltérante). Depuis 1996, la loi française autorise les brasseurs à utiliser des fruits ou des légumes pour aromatiser la bière. Cependant, aujourd'hui, on fabrique des boissons gazeuses dans lesquelles on ajoute un peu de bière.

### **Et la bière Pils ?**

En 1839, toutes les bières de Pilsen ont tourné. Les brasseurs de la ville décident de changer leurs méthodes de production et ont recours, en 1842, à un brasseur munichois qui utilise la fermentation basse (jusqu'à présent seule était utilisée une levure de fermentation haute). La fermentation à 0°C. impose un temps de fermentation plus long mais permet d'éviter que les bières ne tournent. Actuellement, 98% de la production mondiale de bière résultent d'une fermentation basse.

### **Comment analyser les plaisirs que procure la bière ?**

La dégustation de la bière mobilise les différents sens :

- . l'ouïe : qu'il s'agisse de la capsule, du glouglou lorsqu'on la verse ou encore de la chanson de la bière (les bulles qui éclatent) ;
- . la vue : transparence, bulles, couleur du liquide mais aussi de la mousse ;
- . l'odorat : le nez perçoit certains arômes
- . le goût : ils sont perçus par la langue et l'effet rétro-nasal.

### **La bière sans alcool est-elle une bière ?**

Oui.

### **M. Thieser : qu'est-ce que les médecins pensent de la bière ?**

Comme pour toute chose, c'est l'abus qui pose problème. Les études françaises ont mis en évidence que la consommation de 3 demis par jour entraîne une prise de poids et une hausse de la triglycémie pendant 3 semaines puis que les choses rentrent dans l'ordre. Ce qui fait grossir dans la bière, c'est l'alcool (qui est en quantité relativement modeste). Ainsi les plus gros buveurs de bière au monde, les Tchèques, ne sont pas réputés pour être gros ; si les Bavarois sont gros, c'est moins à cause de la bière que des produits qu'ils mangent.

### **Quelle est la meilleure forme de consommation de la bière (pression, bouteille, ...) ?**

Dans tous les cas, il s'agit de la même bière (même si la teneur en gaz carbonique varie). En revanche, la bière est un produit sucré qui demande une certaine vigilance quant à l'entretien des installations. Si le cafetier ne nettoie pas quotidiennement ses équipements alors il vaut mieux la consommer en bouteille. Par ailleurs, les canettes sont mieux que les bouteilles car elles protègent la bière de la lumière.

Pour poursuivre la discussion, le 11 avril paraîtra *Le Grand Livre de la Bière en Lorraine*, par Ph. Voluer, édition Place Stanislas.

*Le café « Le Bureau » a eu la gentillesse d'offrir aux participants une dégustation de différentes bières blanches, ambrées et noires comme la Noiraude, la Pucelle (aux saveurs de mirabelles) ou la Sorcière de Mabichon. Les différences entre les bières (blanches, ambrées, noires) sont liées au malt, qui est plus ou moins chauffé. Merci d'avoir contribué à la convivialité de ce café.*

Compte rendu : Florence Smits

© Les Cafés Géographiques - [cafe-geo.net](http://cafe-geo.net)