

Appel à communications

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

Colloque international Saverne (67) ; du 5 au 8 juin 2023

*« Je vais mander brasseurs et échantons,
Pour nous servir des flots de bière, à la ronde !
Quel plaisir, quel délice ! »*

Chanson à boire mésopotamienne, traduction Jean Bottéro 2002

Boisson désaltérante, enivrante, mais aussi nourrissante, la bière, remise au goût du jour par une explosion du nombre de brasserie artisanales ces dernières années, reste avec le vin, l'une des plus anciennes boissons alcoolisées du monde.

Bonne à boire, mais aussi à penser, la bière intéresse de manière large la science, tant dans ses procédés de fabrication, sa composition, et le ou les rôles qu'elle peut jouer dans les sociétés à travers le monde. Ainsi par son caractère polysémique, la bière nécessite d'être définie afin de percevoir ses nuances selon les cultures, et ce à travers le temps. Depuis les premières réflexions sur une préexistence des premiers pains sur les premières bières et inversement (Braidwood *et al.* 1953), les avancées technologiques comme la chromatographie à phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse permettent d'identifier des marqueurs propres à cette boisson (McGovern 2009) pouvant être corrélés à de multiples autres observations en contexte archéologique, comme l'analyse précise des contenants, la présence de macrorestes-végétaux, etc. L'étude de la bière au sens large, permet par l'observation de son processus de fabrication d'aborder divers aspects d'une société, comme l'exploitation des céréales et/ou fruits, plantes nécessaires à son élaboration et leur mise en œuvre selon un protocole particulier (cuisson, filtration, fermentation...). De même, les manières de consommer la bière et l'alcool dans des contextes particuliers (festivités, pratiques d'hospitalité et de commensalité, manières de table) permettent de mieux appréhender les identités sociales et la force d'une telle boisson dans l'imaginaire ainsi que les processus tant politiques qu'économiques.

Dans le domaine de l'archéologie, les recherches actuelles pour l'Europe datent les premières bières en Europe du ^ve millénaire av. J.-C. (Guerra-Doce 2015) montrent que l'expérimentation couplée à des observations par microscope électronique à balayage permet d'identifier des processus particuliers selon les étapes de fabrication (mouture des céréales, saccharification; travaux de Wang *et al.* 2017 et Bélanger 2018). Des chercheurs européens, mais aussi américains, de disciplines diverses (chimistes, botanistes, archéologues) concentrent leurs efforts sur l'exploration toujours plus pointue des vestiges conservés soit sur des sites de production de boissons supposés soit dans les contenants de conservation et de consommation (pour la Grèce par exemple Valamoti 2017). Pour la Gaule, la synthèse de Fanette Laubenheimer (Laubenheimer 2015) et les pistes de recherches lancées par Pierre Leman (Leman 2007) ont posé de nouvelles perspectives qu'il reste à mettre en œuvre plus souvent comme l'on fait Lionel

Izac-Imbert et ses collègues (Izac-Imbert *et al.* 2013). Ces travaux soulignent le dynamisme des recherches sur le sujet, tout comme les colloques ou écoles thématiques qui y sont consacrés : conférence internationale des paléobotanistes (Stika *et al.* 2019), école thématique en 2019, *Boissons et préparations alimentaires* de Saint-Romain-en-Gal, ou encore le colloque consacré à la bière de l'Université d'Artois fin 2019.

Pour les historiens et les anthropologues, la bière a pu être appréhendée « en action » ou analysée sur le temps long. Les travaux illustrent la grande diversité de cette boisson aux quatre coins du monde, comme le montrent les nombreuses bières à base de manioc, de maïs, de mil à la fois proches et différentes de la bière à base d'orge qui est devenue omniprésente en Europe. Pour les périodes anciennes et les sources textuelles européennes, Max Nelson (Nelson 2005) a bien montré qu'une analyse fine des sources illustre bien les perceptions différentes de la bière chez les Gaulois, les Grecs ou les Romains qui ne sont pas seulement binaires.

Enfin, l'étude des tours de main des brasseurs peut aussi se comprendre à travers l'expérimentation de la fabrication des bières. Les brasseurs artisanaux utilisent encore aujourd'hui en grande partie des moyens élémentaires d'action sur la matière, dans le sens d'André Leroi-Gourhan (Leroi-Gourhan 2017 [1943-1971], p. 44-113), qui se rapprochent des procédés anciens. L'observation de ces pratiques et des outils employés permet de mieux s'interroger sur les découvertes de brasserie ancienne, en contexte domestique ou de plus grande ampleur, ces dernières restant rares.

L'un des principaux objectifs de ce colloque par sa démarche pluridisciplinaire est, tout en présentant les derniers résultats sur l'histoire et l'archéologie de la bière, de réfléchir ensemble aux questions émergentes sur le sujet. En élargissant la focale à plusieurs types de sources et approches (histoire, ethnologie, sociologie, etc.) nous espérons proposer un point d'étape sur le sujet.

Grâce à l'étendue géographique et chronologique qui découle des quatre sessions, un dernier point de ce colloque aura pour ambition de proposer une nouvelle typologie des termes associés à la bière et aux boissons fermentées en explicitant leur champ sémantique et leur origine. Ainsi nous pourrions proposer à la communauté un nouvel outil composé d'une grille de termes génériques (vin, cidre, bière et néologismes, ...). Cela permettra d'attribuer aux boissons ainsi désignées une définition précise et conventionnelle. Une séance de discussion sera prévue sur ce thème à l'issue du colloque.

Informations pratiques

Ce colloque se déroulera du 5 au 8 juin 2023, au Château des Rohan à Saverne (67) en double format présentiel et distanciel en privilégiant le premier mode. Il est ouvert à l'ensemble des disciplines rattachées aux sciences humaines, sociales et à la biologie.

Les propositions de communication devront comporter le titre de la communication, le statut et l'institution de rattachement du/de la communicant(e), une adresse email, ainsi qu'un résumé exposant la question traitée (500 mots maximum). Les propositions devront être accompagnées d'une courte notice bibliographique.

Une plage de 30 minutes sera accordée pour chaque communicant. Une session de présentation des posters est prévue.

Les propositions de communications sont à envoyer avant le 31 août 2022, par courriel à l'adresse suivante :

openarkeo@gmail.com. Les intervenants seront notifiés de la décision avant le 30 novembre 2022.

Ce colloque fera l'objet d'une publication (support non désigné pour le moment) ; pour qu'elle ne prenne pas de retard, les textes seront à rendre le jour du colloque (maximum 100000 signes espaces compris bibliographie comprise) ; des précisions seront données ultérieurement.

Comité scientifique

- Florian Jedrusiak, Carpologue - ArScAn-GAMA, UMR7041 (CNRS, Université Paris Nanterre & Paris 1 Panthéon Sorbonne)
- Florent Jodry, Archéologue - Inrap / Laboratoire Archimède, UMR7044 (CNRS & Université de Strasbourg)
- Pierre Le Roux, Professeur d'ethnologie - Laboratoire SAGE, UMR 7363 (CNRS & Université de Strasbourg)
- Philippe Marinval, Carpologue - Chargé de recherche CNRS - ASM, UMR5140
- Matthieu Michler, Archéologue - Inrap / Laboratoire Archimède, UMR7044 (CNRS & Université de Strasbourg)

Comité d'organisation

- Florent Jodry, Archéologue - Inrap / Laboratoire Archimède, UMR7044 (CNRS & Université de Strasbourg)
- Matthieu Michler, Archéologue - Inrap / Laboratoire Archimède, UMR7044 (CNRS & Université de Strasbourg)
- Emmanuelle Thomann, Directrice des musées et du patrimoine de Saverne

Bibliographie indicative

BÉLANGER, Marie-Soleil, 2018, *Le Nouvel Âge de la Bière. L'alcool au Néolithique moyen de la Caverna delle Arene Candide*, Montréal, université de Montréal (mémoire de maîtrise en anthropologie, option archéologie), 148 p., multigr.

Bottero Jean, 2002, *La plus vieille cuisine du monde*, Paris, Points, 202 p.

BRAIDWOOD, Robert J., Jonathan D. SAUER, Hans HELBAEK, Paul C. MANGELSDORF, Hugh C. CUTLER, Carleton S. COON, Ralph LINTON, Julian STEWARD, A. Leo OPPENHEIM, 1953, « Symposium: did man once live by beer alone? », *American Anthropologist*, 55 (4), p. 515-526.

GUERRA-DOCE, Elisa, 2015, « The origins of inebriation. Archaeological evidence of the consumption of fermented beverages and drugs in prehistoric Eurasia », *Journal of Archaeological Method and Theory*, 22 (3), p. 751-782.

IZAC-IMBERT, Lionel, Frédérique DURAND, Fany MAURY, Nicolas GARNIER, 2013, « Expérimenter la bière gauloise. Les boissons fermentées à la fin de l'âge du fer », p. 21-34 in Patrick Demouy (dir.) : *Les Boissons, Actes du 138e congrès national des sociétés historiques et scientifiques, Rennes* (en ligne : <http://cths.fr/ed/edition.php?id=6937>).

LAUBENHEIMER, Fanette, 2015, *Boire en Gaule. Hydromel, bière et vin*, Paris, CNRS Éditions, 186 p.

LEMAN Pierre, 2007, « Pour une archéologie de la cervoise, nouvelles propositions », *Revue du Nord*, 373, p. 167-169.

LEROI-GOURHAN, André, 2017 [1943], *Évolution et techniques, tome I, L'Homme et la matière*, Paris, Albin Michel (« Sciences d'aujourd'hui »), (1re éd. 1943), 363 p.

MCGOVERN, Patrick E., 2009, *Uncorking the Past: the Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages*, Berkeley, University of California Press, 330 p.

NELSON, Max, 2005, *The Barbarian's Beverage. A History of Beer in Ancient Europe*, Londres, Routledge, 213 p.

STIKA, Hans-Peter, Elena MARINOVA, Andreas G. HEISS, Ferran ANTOLÍN, Azorín Marian BERIHUETE, Chryssa PETRIDOU, Sultana-Maria VALAMOTI, 2019, « Advances in the knowledge

of ancient beer brewing and reconstruction of its taste », p. 149, *18th Conference of the International Workgroup for Palaeoethnobotany*, Lecce, Università del Salento, 249 p.

VALAMOTI, Sultana-Maria, 2018, « Brewing beer in wine country? First archaeobotanical indications for beer making in Early and Middle Bronze Age Greece », *Vegetation History and Archaeobotany*, 27 (4), p. 611-625.

WANG JIAJING, LI LIU, Andreea GEORGESCU, V. Le VIVIENNE., Madeleine H. OTA, SILU TANG, Mahpiya VANDERBILT, 2017, « Identifying ancient beer brewing through starch analysis. A methodology », *Journal of Archaeological Science Reports*, 15, p. 150-160.

Liens internet :

- Colloque Gambrinus et Clio : La Bière et les Mondes Brassicoles au regard de l'Histoire (22 et 23 octobre 2019) : <https://artoistv.univ-artois.fr/video/1019-gambrinus-et-clio-la-biere-et-les-mondes-brassicoles-au-regard-de-lhistoire/>

- École thématique Boissons et préparations alimentaires. Approche de terrain, Initiation au laboratoire, Expérimentations (Néolithique-Moyen Age), tenue du 7 au 11 octobre 2019 au Musée Gallo-Romain de Saint-Romain-en-Gal (Rhône) : <https://bioarcheodat.hypotheses.org/4243>

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...).