

Histoire de la bière

UN PEU D'HISTOIRE...

La bière est l'un des breuvages alcoolisés les plus anciens. Les premières traces de son existence remontent à environ 4000 ans avant J-C en Mésopotamie. Des tables d'argile témoignent de la présence d'une boisson fermentée élaborée à base de grains. Ce breuvage fort apprécié a été l'objet de différentes croyances tout au long de son histoire.

Sous l'ancienne Egypte, la " bière " était une boisson d'origine divine. Selon la légende, le dieu Osiris aurait oublié au soleil une décoction d'orge mélangée à de l'eau sacrée du Nil, créant ainsi "le vin d'orge". La bière était préparée par des femmes et servie par des prêtresses. La divine bienfaitrice est de plus en plus appréciée et ses usages thérapeutiques se multiplient. La bière s'affirme également comme boisson d'accueil, comme aliment, puis devient monnaie d'échange.

Antiquité

Dans la Grèce Antique, la bière est reconnue pour ses vertus médicinales. Mais les Grecs et les Romains, grands amateurs de vin, ne s'intéressent guère à la bière. Pour les Gaulois, la bière ou Cervesia (Cervoise en l'honneur de Cérés, la déesse des moissons) est une véritable potion magique. Les Gaulois sont aussi les inventeurs du tonneau permettant de mieux contrôler la fermentation et le stockage de la cervoise. La recette ressemble étrangement à celle que l'on connaît aujourd'hui mais la bière était aromatisée (miel, épices et plantes aromatiques).

Moyen Age

C'est au VIIIème siècle que le houblon, plante réputée pour ses vertus antiseptiques, fit une apparition dans la fabrication de la bière et y conféra sa délicieuse amertume.

La fabrication devient alors un art particulièrement subtil. A ce jeu là, les moines se montreront experts. Et certains noms d'abbayes traverseront les siècles. Durant tout le Moyen-Âge, la bière s'épanouit principalement dans le Nord, chez les peuples anglo-saxons. La boisson religieusement fermentée connaît de nombreux adeptes chez les germains et ce sont eux qui lui donneront son nom actuel : "Bier", qui deviendra "Bière".

Charlemagne, par soucis de qualité, confère le monopole de la fabrication de la bière aux moines. Du IX au XIVe siècle, la bière était principalement fabriquée par les moines. Les laïcs s'adonnant à cette pratique devaient s'acquitter d'une taxe qu'ils reversaient aux moines.

Renaissance

En France, la fabrication de la bière est codifiée réglementée et fiscalisée, le statut des brasseurs de Paris est défini en 1489 et le terme de «bière» est utilisé. La bière doit être fabriquée uniquement par des maîtres brasseurs et à partir des ingrédients suivants : du grain, de l'eau et du houblon.



Histoire de la bière

La révolution industrielle

Depuis toujours la bière est un produit instable et fragile la fermentation reste un phénomène mystérieux et divin. En 1854, un pasteur s'intéresse à la chimie de la fermentation et met à jour l'existence de micro-organismes dans la levure. Les recherches scientifiques sur les micro-organismes vont permettre de maîtriser le processus de la fermentation alcoolique et d'améliorer les conditions sanitaires des brasseries afin de produire une boisson plus saine et plus claire.

Pour les brasseurs et tous les amoureux de la bière, c'est une révolution ! Cette boisson fragile peut maintenant être conservée et consommée loin de son lieu de fabrication. Le développement de la verrerie, des appareils de filtration, du soutirage sous-pression, de l'embouteillage et de la réfrigération permet d'accroître la qualité et la production. Les brasseries fonctionnent désormais en toute saison, quels que soient les caprices du temps. Le fruit des brasseries est maintenant très répandu en Europe.

De nos jours

Le goût de la bière devenu maintenant plus doux attire une nouvelle clientèle. Le brassage de la bière et la distribution se font à une plus grande échelle. C'est ainsi que nous en arrivons à la bière d'aujourd'hui, une bière aux goûts variés et consommée dans les quatre coins du monde.

La fabrication de la bière est maintenant presque totalement automatisée dans la plupart de ses étapes de fabrication, le nombre de brasseries traditionnelles est en déclin. Les nouvelles technologies et la recherche permettent d'obtenir un produit de très bonne qualité.

