D'où vient la bière

Autor(en): **R.C.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le messager suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse**

Band (Jahr): **3 (1957)**

Heft 5

PDF erstellt am: **19.03.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-847451

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

D'où vient la bière

Il existe au Musée du Louvre une gravure vieille de 7.000 ans avant notre ère qui représente l'offrande d'un breuvage à base d'orge à la déesse Nie-Harra. Il y a lieu de croire qu'il s'agissait déjà de bière.

En France, elle apparaît un siècle avant Jésus-Christ et se répand très rapidement. Les Gaulois l'appelèrent d'abord Korma puis Cervoise.

Vers le IXe siècle, la fabrication de la bière dans les pays de l'Europe Centrale était le privilège des Abbayes ; en effet, de vieux manuscrits nous révèlent que dans certaines régions les paysans étaient contraints d'apporter aux abbés leurs contributions sous la forme d'orge. L'abbaye de Saint-Gall conserve aujourd'hui encore les plans de sa « Klosterbrauerei ».

Le brassage devient, dès le XIIe siècle, un métier bourgeois. Les brasseurs se groupent bientôt en guildes et c'est au XIIIe siècle que la puissante guilde des brasseurs brabançons aurait reçu à Bruxelles le débonnaire roi Gambrinus. Le nom Gambrinus ne serait d'ailleurs que la métathèse de Jan Primus, Duc de Brabant. La communauté des brasseurs à Paris est un des plus anciens syndicats de France. Les brasseurs, appelés Cervisiers, du mot Cervoise, rédigèrent leurs premiers statuts en 1468.

Vers le XIVe siècle et le XVe siècle la production de la bière, en pleine évolution, commence à devenir une véritable industrie. Pendant des siècles, les procédés de fabrication sont restés purement empiriques et l'expérience était léguée de père en fils pendant des générations. Le secret de la fabrication consiste surtout dans le processus normal de la fermentation qui était un phénomène mystérieux jusqu'au jour où Pasteur en découvrit les causes et la nature. C'est au cours du XIXe siècle, l'ère des inventions et des découvertes qui ont révolutionné le monde, que l'industrie brassicole, toujours à l'affût des perfectionnements techniques, a pris un essor considérable. Le technicien de la mécanique lui a apporté les machines à vapeur et le moteur électrique. Le spécialiste du froid artificiel transformait les caves et givrait les conduites de réfrigération, la métallurgie remplaçait les foudres en bois par des tanks en métal, la machine permettait des lavages très rapides des fûts et des bouteilles ainsi que la mise de la bière en ceux-ci à des grands rendements. La voiture automobile et les chemins de fer mettaient enfin à sa disposition des moyens de transport rapides qui lui ont permis d'agrandir son rayon d'action.

Pasteur, le grand chercheur, n'hésitait pas à transférer temporairement de 1873 à 1874 son laboratoire à la brasserie de Tantonville, en Lorraine, où il poursuivit ses expériences qui devaient exercer dans le monde entier une influence décisive sur l'essor de l'industrie brassicole.

Le malt est de l'orge germé, puis torréfié. Le grain de malt contient surtout de l'amidon et d'autres hydrates de carbone, des albuminoïdes et des sels minéraux. Le maltage consiste d'abord à tremper l'orge pour faire germer les grains. La germination modifie la composition du grain d'orge et permet, lors du brassage, la saccharification de l'amidon. Une fois la germination suffisamment avancée, on l'interrompt en séchant, puis en torréfiant l'orge, devenu malt à ce moment. Il ne reste plus qu'à le débarrasser des radicelles pour avoir du malt prêt à l'emploi. En torréfiant plus ou moins, la malterie obtiendra du malt blond ou brun. A son tour, le malt blond donnera de la bière blonde et le malt brun de la bière brune.

Le malt obtenu à la malterie présente l'aspect extérieur de l'orge. Pour être utilisé à la fabrication de la bière, il est écrasé dans un moulin avant d'être intimement mélangé avec de l'eau chaude dans une cuve-matière : cette opération porte le nom d'empâtage.

Au moyen de plusieurs prélèvements (mélange malt-eau que l'on porte successivement à l'ébullition), on élève la température de la cuve-matière à 75° C. A cette température les précieux constituants du malt se transforment en sucre et se solubilisent dans l'eau. On obtient ainsi un jus très sucré qu'on appelle Moût.

Cette liqueur est filtrée pour éliminer les écorces des grains de malt, restées insolubles et qui portent le nom de « drèches », très appréciées des éleveurs de bétail par suite de leur richesse en protéines.

Le moût clair est envoyé dans une chaudière de cuisson pour y subir une ébullition d'une heure et demie avec du houblon et acquérir ainsi la fine amertume si appréciée des buveurs de bière. Le houblon est une plante grimpante de la famille des ombellifères dont les fleurs vertes contiennent des résines, notamment la lupuline, qui donne à la bière l'amertume caractéristique.

Toutes ces opérations se font dans la salle de brassage et durent entre 7 et 10 heures, suivant le procédé de brassage adopté. C'est là que le brasseur détermine, par le choix soigneux de sa technique de mélange, saccharification, ébullition et houblonnage, la plupart des facteurs de qualité de sa bière, qui ne sera finie que trois ou quatre mois plus tard.

Le moût brillant provenant des chaudières est ensuite refroidi rapidement en deux étapes : d'abord sur un récipient plat appelé bac où il séjourne quelques heures, puis par écoulement sur des tubes de cuivre parcourus intérieurement par de l'eau très froide. Il parvient ainsi dans les cuves de la salle de fermentation à une température de 5° C environ.

Pendant une dizaine de jours, à une température oscillant entre 5° et 9° C, le sucre contenu dans le moût se transforme, sous l'action de la levure de bière, en alcool et en gaz carbonique. Le liquide s'appelle désormais « Bière », et ce stade porte le nom de fermentation principale.

La fermentation secondaire, qui se poursuit pendant plusieurs mois, a pour but essentiel de mûrir la bière et d'en affiner le goût. Elle s'effectue dans des récipients en bois, appelés foudres, ou métalliques, appelés tanks, à une température de 0 à 1° C, où elle se sature de gaz carbonique naturel qui donne à cette boisson le pétillant agréable qu'elle possède et y provoque la mousse crémeuse au moment de la consommation.

R. C.