



Quiz « L'âge de la bière » : solutions



Tonneau de bois. Photo Pixabay

En 2018, où ont été découvertes les plus anciennes traces de fabrication de bière ?

Les traces les plus anciennes de fabrication de bière sont israéliennes. Elles ont été retrouvées dans le nord du pays, dans la grotte de Raqefet. Le site est daté de 13.700-11.700 avant notre ère. La bière y aurait été fabriquée dans des mortiers « construits » et creusés dans le sol.

Pour plus d'infos, consulter notre publication en ligne (https://cahiersdelampmm.be/wp-content/uploads/2020/03/l_age_de_la_biere-1.pdf) : voir F. Blin, La bière, des origines à la cervoise gallo-romaine (p. 7-16).



Bière.
Photo par Hans Braxmeier, Pixabay

D'où vient le nom « cervoise », désignant la bière sans houblon produite dans l'Antiquité ?

La cervoise (« cervesia ») devrait à Cérès, la déesse des moissons et des céréales, non seulement son nom, mais aussi son apparition sur terre. Selon la mythologie romaine, Cérès, après avoir découvert ce liquide et ses bienfaits, aurait décidé d'en faire bénéficier les peuples dont les terres ne se prêtaient pas à la culture de la vigne.

Pour plus d'infos, consulter notre publication en ligne : voir F. Blin, La bière, des origines à la cervoise gallo-romaine (p. 7-16).



Un champ d'orge à Malagne.
Photo © Malagne, Archéoparc de Rochefort

Pourquoi l'équipe de l'Archéoparc de Malagne (Rochefort) expérimente-t-elle la fabrication de la bière gallo-romaine en automne ou en hiver ?

La fabrication de la bière en automne ou en hiver permet d'avoir une température extérieure adéquate (entre 8 et 12° C). Cette température limite le risque de développement des bactéries et réduit la présence de nuisibles.

Pour plus d'infos, consulter notre publication en ligne : voir F. Garit, *Brasser comme les Gallo-Romains : la fabrication d'une bière à l'antique à Malagne, Archéoparc de Rochefort* (p. 17-22).



Le chauffeoir de la brasserie du 18^e s. de Cambron, avec au centre les vestiges du fourneau.
Photo D. Ingels © SPW AWaP

L'abbaye de Cambron (actuel domaine de Pairi Daiza) abritait une brasserie qui jouxtait deux autres infrastructures, lesquelles ?

Un plan de 1798 indique que la brasserie se trouve à côté du moulin à farine et de la boulangerie. Ce bloc était situé au bord de la Blanche, un tronçon de la Dendre canalisé par les moines.

Pour plus d'infos, consulter notre publication en ligne : voir D. Ingels, *Le moulin-brasserie de l'abbaye cistercienne de Cambron* (p. 73-77).



Formulaire du bureau des contributions directes, 8 juillet 1815. Coll. CPAS de Dinant,
Photo © M. Coleau

Quand apparaît le mot « bière » à Dinant ?

Le mot « bière » apparaît pour la première fois dans un acte du 30 septembre 1575. Le terme apparaît en 1586 dans un document concernant la voisine de Dinant, Bouvignes.

Pour plus d'infos, consulter notre publication en ligne : voir M. Coleau, *Heurs et malheurs des maîtres brasseurs dinantais (1060-1830)* (p. 35-53).



Un brassin au Moyen Âge, 14^e s. Bibliothèque d'Ajuda de Lisbonne, ms. 52.XIII.26, fol. LXXVII.
Photo © Bibliothèque d'Ajuda

Au Moyen Âge, comment s'appelle le droit que s'arrogent les seigneurs pour contraindre des paysans à utiliser, contre rémunération, des équipements collectifs parmi lesquels la brasserie ?

Ce droit (10^e-18^e s.) permet aux seigneurs de contraindre les paysans exploitant leurs terres et les hommes soumis à leur autorité à utiliser pour leurs besoins certains équipements comme les moulins, les fours, les brasseries,...

Pour plus d'infos, consulter notre publication en ligne : voir P. Saint-Amand, *Un petit établissement brassicole en milieu rural : la brasserie-taverne seigneuriale de Thynes (Dinant) aux XVI^e et XVIII^e siècles* (p. 23-34).



Vue extérieure de l'ancienne hôtellerie, transformée ensuite en brasserie, de l'abbaye de Villers. Photo © asbl Abbaye de Villers-la-Ville

Au 18^e siècle, trois bières de densité différentes sont brassées au sein de l'abbaye de Villers, pour quels publics ?

La moitié des brassins est destinée aux domestiques et ouvriers, le tiers au couvent et le dernier sixième aux hôtes. Les comptes de l'abbaye fournissent de précieuses indications concernant la production brassicole des moines.

Pour plus d'infos, consulter notre publication en ligne : voir M. Dubuisson, La fabrication de la bière à l'abbaye de Villers (XIII^e-XVIII^e siècles) dans la tradition brassicole monastique (p. 63-71).



LINDER, La bière en Allemagne, Paris, Bulla frères éditeurs

Quand et avec quels types d'aliments la bière fait-elle son apparition dans la cuisine française ?

Les deux premières recettes françaises à la bière, parue dans le «Nouveau cuisinier royal et bourgeois» (1730) sont les « écrevisses à la polonoise » et les « poissons à la polonoise ».

Pour plus d'infos, consulter notre publication en ligne : voir P. Leclercq, La « cuisine à la bière », une nouvelle venue dans la gastronomie (p. 89-100).



Les bières trappistes belges. Photo Mihai Barbat / Alamy Banque d'images

D'où vient le nom de bière « trappiste » ?

Les moines cisterciens originaires de l'abbaye de la Trappe ont commencé à brasser de la bière à Westmalle en 1836.

Pour plus d'infos, consulter notre publication en ligne : voir J. Van den Steen, Les bières trappistes (p. 79-88).



Gambrinus, « roi de la bière » ! Photo © Musée de la Bière, Département de la Meuse

Quelle princesse française s'est exclamée : « Je ne peux souffrir ni le thé, ni le chocolat ; ce qui me ferait plaisir, ce serait une bonne soupe à la bière, mais c'est ce qu'on ne peut se procurer ici : la bière en France ne vaut rien. » ?

Élisabeth-Charlotte d'Orléans (1652-1722), belle-sœur de Louis XIV. Née allemande, la duchesse le restera jusqu'à sa mort, malgré son mariage avec « Monsieur », frère du roi Louis XIV, et la plus grande partie de son existence passée à la cour. Elle a souvent regretté le mode de vie de son enfance, notamment en matière alimentaire.

Pour plus d'infos, consulter notre publication en ligne : voir P. Leclercq, La « cuisine à la bière », une nouvelle venue dans la gastronomie (p. 89-100).



Bouteilles moulées et gravées Boulaert avec bouchons en faïence et mécanisme métallique, provenant de la brasserie de la rue Lamir à Mons.

Photo. C. Ansieau © AWaP, DZO

À Mons, la brasserie qui se situait rue Lamir a dû, comme bien d'autres brasseries, interrompre ses activités lors de la Première Guerre mondiale, pourquoi ?

Les cuves en cuivre de la brasserie ont été réquisitionnées. Durant la guerre, les Allemands ont réquisitionné beaucoup de métaux, tels que le cuivre, pour leurs usines d'armement.

Pour plus d'infos, consulter notre publication en ligne : voir C. Ansieau et C. Leduc, Mons, rue Lamir, vestiges d'une brasserie du XIX^e siècle (p. 55-61).



Objets conservés au Musée de la Bière de Stenay.

Photo G. Ramon, Département de la Meuse

Comment s'appelle le fait de collectionner des objets liés au monde brassicole ?

Le fait de collectionner des objets liés au monde brassicole s'appelle la tégestophilie. Le Musée de la Bière, à Stenay, offre un bel exemple de collections issues du monde brassicole.

Pour plus d'infos, consulter notre publication en ligne : voir A. Resch, La bière, patrimoine vivant. Réflexion sur le choix des objets qui seront exposés dans plus d'une centaine d'années (p. 101-107).



Rangement des sous-bocks à Stenay.

Photo G. Ramon, Département de la Meuse

Combien de sous-bocks conserve le Musée de la Bière à Stenay ?

Le sous-bock est l'objet emblématique lié à la bière que tout musée se doit de conserver. Majoritairement en carton, sa conservation est aisée bien que coûteuse. Petit et peu encombrant, on peut en garder un grand nombre. Le Musée de la Bière en conserve presque 13.000 dans plus de cinquante de boîtes.

Pour plus d'infos, consulter notre publication en ligne : voir A. Resch, La bière, patrimoine vivant. Réflexion sur le choix des objets qui seront exposés dans plus d'une centaine d'années (p. 101-107).



Houblon.

Photo H. Braxmeier, Pixabay

La Brasserie de la Lesse (Eprave) se fournit en houblon dans la plus grande région productrice de Belgique, où est-ce ?

Poperinge est la capitale de la culture du houblon en Belgique. Si de nombreuses brasseries se fournissent en houblon à l'étranger, la Brasserie de la Lesse a mis en place un partenariat avec Poperinge.

Pour plus d'infos, consulter notre publication en ligne : voir J. Collard, La Brasserie de la Lesse, une brasserie au XXI^e siècle (p. 109-112).



Bouteilles de bière. Photo Pixabay

Qu'est-ce qui donne sa couleur à une bière ?

La couleur de la bière est liée au temps durant lequel les grains sont chauffés. Il existe des malts spéciaux (torréfiés, caramélisés, fumés...) qui donnent à la bière sa couleur (blonde, ambrée, brune...) et ses arômes spécifiques (café, caramel...) de manière naturelle.

Pour plus d'infos, consulter notre publication en ligne : voir La Brasserie des Légendes (p. 113-121).