

Richard W. UNGER, *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*, University of Pennsylvania Press, Philadelphie, 2004, 319 p., 47,47 US\$.

À côté des nombreux ouvrages traitant de l'histoire du vin, tant dans l'Antiquité que dans le Moyen Âge ou à des époques plus récentes, il manquait jusqu'ici une synthèse sur l'histoire d'une boisson non moins importante, mais infiniment moins prestigieuse et moins chargée de symboles, la bière. Le livre de Richard W. Unger, professeur à l'université canadienne de Colombie Britannique, spécialiste de l'activité économique et maritime en mer du Nord, et plus spécifiquement dans les Pays-Bas septentrionaux, à la fin du Moyen Âge et au début de l'époque moderne, tente de combler cette lacune. Boisson de toute heure et de toutes les classes sociales, la bière est connue dans l'Europe du Nord-Ouest depuis le début des temps historiques, et sans doute bien avant. Toutefois, elle a pendant de longs siècles été éclipsée par le vin, la vigne étant, dans le Moyen Âge haut et central, cultivée jusque dans des régions très peu propices à son bon développement, et dont elle a quasiment disparu de nos jours (Angleterre, Allemagne du Nord, Pologne, etc.). Le livre de Richard Unger retrace le premier apogée de la bière dans ces mondes septentrionaux, principalement aux XIV^e, XV^e et XVI^e siècles, une période qui voit la frontière entre régions brassicoles et viticoles se déplacer vers le sud, tant dans les Pays-Bas (en Flandre, dans le Hainaut) qu'en Allemagne (en Bavière, en Rhénanie), tandis que des régions entières, comme l'Angleterre, sont gagnées par la bière (p. 232). Dans ces régions, même quand la vigne continue d'être cultivée, le vin devient peu à peu une boisson de fête ou de luxe, la bière devenant la boisson de consommation courante. Cette évolution est magistralement mise en lumière par Unger : c'est sans doute le phénomène que le lecteur retiendra de la manière la plus vive. La « frontière » qui s'établit alors est d'ailleurs sensiblement celle d'aujourd'hui.

L'étude s'ouvre (ch. 1) sur un rappel des procédés médiévaux de fabrication de la bière, qui tout en annonçant les procédés actuels, en diffèrent fondamentalement, sur certains points, en cet âge pré-pasteurien : germination et maltage du grain, chauffe en cuve, ajout de divers éléments destinés à améliorer la conservation et/ou le goût du produit, brassage en chaudière, refroidissement et ajout de levures, fermentation, filtrage et conditionnement. L'explication est claire, précise, et précieuse. Un rapide tour d'horizon (ch. 2) des productions antiques et altomédiévales, nécessairement sommaire et simplificateur (ce qu'on ne saurait reprocher à un ouvrage dont ce n'est pas l'objet), ouvre alors sur une discussion des principaux traits caractéristiques de ce premier « âge d'or de la brasserie » (p. 107). L'urbanisation d'abord (ch. 3), qui fait de la fabrication de la bière, jusqu'ici largement monastique et rurale, une activité aux mains d'entreprises familiales installées dans les villes. C'est d'ailleurs grâce à ce transfert que l'auteur peut observer la diffusion et la production de bière : ses sources sont en effet pour l'essentiel tirées des réglementations, taxations, privilèges et comptabilités de la brasserie urbaine, en bref de toute une bureaucratie émanant principalement des autorités politiques et destinée à encadrer le prélèvement des nombreux impôts touchant la production et le commerce de la boisson. En revanche, l'archéologie n'est pratiquement jamais mobilisée, si ce n'est de manière anecdotique, comme au sujet du bateau de Graveney, en aval de Londres, où a été retrouvée une cargaison de houblon du XI^e siècle (p. 54).

L'une des principales sources exploitées se trouve d'ailleurs dans les textes ayant trait au droit de *gruit*, cet additif (aussi appelé *materia* ou *pigmentum*) à base d'herbes sauvages (principalement le « piment royal » au nom évocateur, scientifiquement *Myrica gale*), qui permettait de parfumer la bière et d'améliorer sa conservation, et dont les princes s'étaient assuré, depuis l'époque carolingienne au moins, le monopole. Le XIV^e-XV^e siècle correspond d'ailleurs à la disparition progressive du *gruit* et à son remplacement par une autre substance, le houblon, qui présente l'avantage de ne pas être taxé. Richard Unger explore alors la diffusion de la bière houblonnée, entre résistances des pouvoirs publics et initiatives des importateurs et des producteurs, dans l'ensemble des régions étudiées. Partie des villes d'Allemagne du Nord (ch. 4) telles que Hambourg ou Brême (la bière houblonnée reçoit souvent le nom de « brémart »), la bière « au sens strict », en anglais *beer*, détrône peu à peu la bière au *gruit*, c'est-à-dire

la cervoise, en anglais *ale* : d'abord dans les Pays-Bas du Nord (ch. 5), la Hollande devenant elle-même, avec de grosses villes productrices telles que Haarlem, Gouda ou Delft, une région de très forte production, puis en Allemagne du Sud, en Angleterre ou en Flandre (ch. 6). Partout le schéma semble être le même : les autorités (royales, comtales, municipales : celles à qui, finalement, le droit de *gruit* est échu) cèdent d'abord sur l'importation de bière houblonnée, avant de céder aussi sur sa fabrication, renonçant dans les faits et face à la demande aux revenus du *gruit*. Toute cette première partie, qui correspond aux 6 premiers chapitres de l'ouvrage, est sans nul doute la plus réussie et la plus utile de l'ouvrage. Le phénomène de diffusion de la « bière » (par opposition à la « cervoise ») est très finement décrit, et daté, dans chacune des régions considérées. On regrettera seulement que certains espaces (principalement la France, mais aussi la Pologne ou les pays scandinaves, et même dans une certaine mesure l'Angleterre) aient été négligés au profit des régions de plus forte production, singulièrement la Hollande, principal terrain d'enquête de l'auteur avant l'écriture de ce livre.

Les chapitres 7 à 13 correspondent à une description des conditions de production de la boisson. L'ouvrage, ici, se fait beaucoup plus technique, entraînant parfois un manque de vision d'ensemble qui peut occasionnellement nuire au propos. Les chiffres se multiplient, avec tous les problèmes que peut poser une approche strictement quantitative pour la description des réalités médiévales. On regrettera ici que l'auteur ne cite presque jamais les sources elles-mêmes, mais se réfère presque exclusivement à des études antérieures (dont plusieurs lui sont d'ailleurs dues personnellement), à la rigueur à des sources éditées — pratiquement jamais à des fonds d'archives. Certes, il s'agit là d'une synthèse, et la désignation spécifique de tous les documents utilisés aurait considérablement alourdi la publication : on aurait aimé toutefois que les documents faisant l'objet d'une étude rapprochée aient été identifiés de manière plus explicite. L'étude des chiffres de la production (ch. 7) est intéressante : Hambourg apparaît, au début du XIV^e siècle, comme la principale productrice de bière houblonnée (même si la rareté des données chiffrées pour Brême ou Lubeck rend cette conclusion discutable) ; elle cède la place, dans le courant du XV^e siècle, aux villes de la Hollande intérieure, mais aussi à Londres, qui devient autosuffisante et même exportatrice (vers les Flandres) au cours du XVI^e siècle. Surtout, la conclusion selon laquelle la production tend, avec le temps, à se concentrer dans des brasseries de moins en moins nombreuses mais de plus en plus grandes, semble solide, confirmée tant par les chiffres globaux de production des brasseries que par les données sur le nombre de brasseries par ville.

L'étude des niveaux de consommation (ch. 8) s'avère beaucoup plus problématique. Les sources ici sont moins nombreuses, et peu susceptibles d'une utilisation directe : il s'agit essentiellement de registres fiscaux et de données émanant de diverses institutions, surtout religieuses (hôpitaux, écoles, monastères, etc.). Travaillant à partir d'estimations de la population, l'auteur, malgré certaines pétitions de principes, ne résiste pas à la tentation de diviser les chiffres globaux par le « nombre d'individus », et à en déduire des consommations « par personne et par an », par exemple dans le cas d'un hôpital de Hambourg (p. 128) ou de l'ensemble de la ville de Lierre (p. 132). Or, comme il le dit lui-même, « les moyennes sont trompeuses » (p. 130) : beaucoup de gens ne boivent pas de bière, les travailleurs de force en boivent beaucoup plus, on l'utilise dans la cuisine. On ajoutera, point qu'Unger n'évoque pas vraiment, que ces institutions ecclésiastiques peuvent aussi se livrer à des pratiques de don, de distribution de leurs surplus. Les tentatives d'approches parallèles, à partir des quantités de grain ou de combustible, ne sont pas vraiment plus probantes, ce que, cette fois-ci, l'auteur reconnaît lui-même (p. 136) en remarquant par exemple que la quantité de bière produite à partir d'un litre de grain peut varier considérablement : de 0,6 l à 5,5 l selon les périodes, les régions, les milieux, et surtout la qualité souhaitée. Il est certain en tout cas qu'il est totalement impossible de prendre les chiffres avancés par l'auteur (300 l par personne et par an comme « norme » de l'époque, p. 217 ; 1,5 l par personne et par jour en Angleterre dans la paysannerie aisée au XIV^e siècle, p. 127 ; 4,6 l par personne et par jour sur les navires danois dans les années 1470, p. 129) comme des chiffres reflétant la consommation réelle des buveurs, ni même comme une « moyenne »

de cette consommation : les pratiques liées à la clientèle, à la charité empêchent une lecture linéaire de ces chiffres. Et cela sans mentionner les conditions de conservation !

On revient sur un terrain plus sûr avec l'étude des techniques (ch. 9) et de l'innovation (ch. 10). Les variations saisonnières, les types de levures, les mélanges de grains, sont finement observés. Ainsi, le passage à une bière à base d'orge seulement, à l'exclusion de toute autre céréale, est l'un des traits de la période, tout particulièrement en Allemagne, où le célèbre *Reinheitsgebot* bavarois de 1487 (toujours plus ou moins en vigueur) prescrit de ne plus utiliser désormais que de l'orge, de l'eau, du houblon et de la levure. De même, l'étude de la taille des cuves et des chaudières, malgré le caractère fragmentaire de la documentation, permet une approche intéressante, confirmant l'idée déjà avancée d'une production dont la concentration croît avec le temps. Ces considérations débouchent sur une étude des différents types (et donc, entre autres, des différentes qualités) de bière, que l'on aurait aimée plus précoce dans l'ouvrage car la question est essentielle : la polarisation entre bières « de luxe » ou « premium », telles que la bière « double », fortement taxées, et « petites » bières, dont la production est beaucoup plus libre, est un point qui remet en cause une partie des conclusions du chapitre 9, et même du chapitre 8, qui portent sur des chiffres globaux. Ainsi, l'auteur en arrive à la conclusion que les bières d'importation (en général les plus coûteuses, et celles dont la qualité est la plus haute) ne représentent qu'une part très faible de la consommation totale. Étant donné que l'importation est, dans la plupart des cas, à l'origine de la diffusion des bières houblonnées, on peut d'ailleurs se demander si les cervoises au *gruit* n'ont pas survécu beaucoup plus longtemps, dans certaines régions, que ce que laisse supposer l'image parfois trop linéaire proposée par les chapitres 5 et 6. Quant aux bières fabriquées dans le cadre domestique, on ne sait vraiment si elles ont continué à exister, par exemple dans les campagnes : absentes bien entendu de la documentation utilisée par l'auteur, elles auraient peut-être pu être traquées à partir d'autres types de sources (correspondances ? sources narratives ? testaments ?).

Les deux derniers chapitres portent sur les réglementations qui touchent la brasserie : les impôts indirects et les mesures de protection d'une part (ch. 12), les règlements de métier et l'encadrement de la profession d'autre part (ch. 13). La plupart des aspects de l'activité brassicole sont, en ces siècles de régulation croissante de l'économie par les pouvoirs publics, taxés et réglementés : quantités, fréquences, taille et marquage des fûts, type et quantité de grain et d'additifs, conditions d'exercice du métier, choix des officiers chargés de faire appliquer ces règles. On aurait aimé une étude plus précise des conséquences, pour les villes, de la taxation de la bière : ainsi, l'auteur mentionne-t-il comme en passant le fait, absolument merveilleux, que les taxes sur la bière représentaient généralement plus d'un tiers du revenu des villes hollandaises, et jusqu'à 88,5 % à Haarlem en 1437/38 (p. 197). De même, après avoir affirmé que les brasseurs étaient rarement organisés en guildes, l'auteur donne une liste d'associations de brasseurs, dont certaines détenaient même un monopole dans leur ville : mais il semble que ces associations étaient peu contraignantes, et qu'on pouvait y entrer ou en sortir relativement aisément (p. 212). On mentionnera encore une étude rapide, mais incisive, du rôle des femmes en brasserie : nombreuses parmi les entrepreneurs du XIV^e et du XV^e siècle (peut-être un héritage des pratiques de brasserie domestique du haut Moyen Âge, souvent réservées aux femmes, et peut-être encore en vigueur dans le monde rural), elles passent au second plan au XVI^e siècle.

Un épilogue, assez détaillé et très intéressant, clôt cette étude. Unger y évoque la crise qui, au XVII^e siècle, frappe la brasserie dans tout le nord de l'Europe. La fin des importations, qui tiraient jusqu'ici la production vers le haut, est consécutive à la diffusion désormais générale de la bière houblonnée et entraîne paradoxalement un relâchement au niveau de la qualité du produit ; le vin et les *brandies* (eaux-de-vie de vin), mais aussi les *spirits* (eaux-de-vie de grain) viennent concurrencer la bière sur son principal terrain, c'est-à-dire auprès des travailleurs des villes ; enfin, la concurrence des boissons coloniales, encouragées en pays protestants par les ligues de tempérance, rend la taxation (et donc la protection) de la brasserie moins intéressante pour les villes : « à Amsterdam, pour l'année fiscale 1707-1708, les taxes sur le thé et le café dépassent de plus du double ce que rapportent les taxes sur la brasserie » (p. 242). La réaction des

brasseurs est tardive : le choix de nouvelles levures, au début du XVIII^e siècle, est la seule véritable innovation avant les grands bouleversements de la fin du XIX^e, à savoir la mécanisation, l'élaboration en laboratoire et la pasteurisation, qui permettent l'avènement d'un « second âge d'or » du produit.

Pour résumer, *Beer in the Middle Ages and the Renaissance* est un ouvrage d'histoire économique et d'histoire des techniques, intéressant et vivant, utile surtout puisqu'il réunit les résultats jusqu'ici dispersés de nombreuses études préalables, souvent dans des langues moins universellement pratiquées que l'anglais : ainsi, un grand nombre de travaux initialement publiés en néerlandais se trouvent ici résumés et mis en perspective, ce que la plupart des lecteurs apprécieront. Malgré les réserves formulées plus haut sur la désignation des sources, la « littérature secondaire » est abondante. L'index (7 pages) est complet (lieux, matières et même quelques personnages). En dehors de quelques problèmes quantitatifs, l'étude est magistrale et donne une image tout à fait cohérente de la production et du commerce de la boisson. Surtout, l'évolution est toujours mise en lumière, et de manière différenciée selon les régions observées : jamais l'ouvrage ne donne l'impression qu'il existerait « une » bière médiévale, encore moins « une » forme de production, « un » type d'échanges. L'auteur s'appuie sur des modèles d'histoire économique élaborés pour d'autres périodes et d'autres espaces, principalement le modèle d'étude des productions proto-industrielles élaboré par D.P.S. Peacock pour la production céramique dans l'empire romain (*Pottery in the Roman World: An Ethnoarchaeological Approach*, Londres, 1982). L'utilisation de ce modèle théorique donne à l'ensemble de l'ouvrage une base scientifique solide et permet surtout l'emploi d'un vocabulaire précis et cohérent. C'est sur la consommation que les plus importantes réserves doivent porter, tant du point de vue des chiffres que sur le fond. De fait, l'étude de la bière comme fait de société ou comme boisson de sociabilité (à la maison, à la taverne, au repas festif du petit peuple ou des élites) n'est abordée que de manière extrêmement lacunaire. Ainsi, le débat de la bière et du vin, essentiel pour les représentations de l'époque, n'est pratiquement pas évoqué. Les prescriptions médicales sont parfois mentionnées, mais elles sont alors simplement listées, sans véritable mise en perspective. L'utilisation des sources iconographiques (des calendriers monastiques du XII^e siècle aux gravures de Hogarth au XVIII^e : l'ouvrage contient quelques belles reproductions en noir et blanc) reste ponctuelle, essentiellement destinée à « illustrer » le propos. Enfin, les sources narratives et littéraires sont presque entièrement ignorées. Il faut donc insister, pour conclure, sur le fait que cet ouvrage est d'orientation strictement économique, et ne s'intéresse que très occasionnellement aux implications sociales et culturelles de son objet.

Alban GAUTIER