

5-8 juin 2023  
SAVERNE (F)  
Château des Rohan



Colloque  
International

# Archéologie et histoire de la «bière»

[saverne-biere2023.sciencesconf.org](http://saverne-biere2023.sciencesconf.org)



**Archéologie et histoire de la “bière”  
Programme des communications**

**Session 1; le 5 juin**

**Des matières premières à la boisson fermentée : préparation et transformation dans les différentes aires culturelles (Europe, Amériques, Orient, Afrique)**

9h00 : discours, mots d'introduction

10h00 : Adeline Bats & Yann Tristant  
*Les différentes techniques de brasserie en Egypte ancienne*

11h00 : Christian Berger  
*Phylogénèse de la bière parmi les 4 familles de boissons fermentées*

12h00 : repas

13h00 : Merryn Dineley  
*The role of malt and malt sugars in ale and beer brewing – magic, technology and science*

14h00 : Pierre Le Roux  
*Ni vins ni bières. Boissons fermentées traditionnelles d'Asie du Sud-Est, types de ferments utilisés, gâteaux rituels marqueurs d'archéologie alimentaire et témoins de boissons disparues*

15h00 : pause

15h30 : James McHugh  
*Grain-based Fermented Alcoholic Drinks in Ancient and Medieval South Asia*

16h30 : William Max Nelson  
*Ancient Brewsters: The Role of Women in Brewing Beer in Antiquity*

17h30; présentation des posters

18h30; apéritif au Château des Rohan

**Session 2; le 6 juin**

**L'identification de la bière dans les contextes archéologiques**

9h00 : Anthony Gaillard  
*Architecture et outillage des brasseries médiévales dans le contexte monastique*

10h00 : Nicolas Garnier, Caroline Tokarski, Sandrine Linger-Riquier  
*La dernière gorgée de bière... les marqueurs chimiques de la bière dans une tombe du IV<sup>e</sup> s. à Bourges (Cher) et cadre de consommation*

11h00 : Joshua Henkin, Donna Nash  
*X-ray Micro-CT Visualization of Fermentation-Related Use Wear and Damage on a Set of Archaeological and Ethnographic Sherds from Southern Peru*

12h00 : repas

13h00 : Manfred Rösch

*Microfossil evidence of beer and other drinks between Iron Age and Early Medieval, mostly from Southern Germany*

14h00 : Marion Saurel, Pauline Debels, Isabelle Le Goff, Françoise Toulemonde, Alexandre Monnier, Nadia Tarifa Mateo, Philippe Schaeffer, Pierre Adam, Katinka Zipper

*Un espace de fabrication de bière du premier âge du Fer dans la vallée de la Seine ? : étude fonctionnelle intégrée de l'assemblage de grands contenants céramiques de Périgny-la-Rose, La Pièce Villière (Aube, France)*

15h00 : pause

15h30 : Sultana Maria Valamoti

*Exploring beer consumption in the archaeobotanical and textual record of Greece, 7th-1st millennium B.C.*

16h30 : Melania Zingarello

*Une gorgée de bière, mais d'où ? Reconnaître la bière par le fonctionnement de ses contenants : un cas d'étude mésopotamien*

18h00 : soirée organisée pour les intervenants

### **Session 3; le 7 juin**

#### **Boire la bière**

9h00 : Christophe Badel

*La bière à Rome : une boisson impériale ?*

10h00 : David Barreiro

*Les « beuveries » incas ou la bière de maïs comme outil impérial de séduction et de captation de la force de travail des populations andines (XVe-XVIe s.)*

11h00 : Mathieu Béghin, Alain Jacques

*L'activité brassicole dans les milieux civils et religieux à Arras (Pas-de-Calais) entre les XIVe et XVIIe siècles*

12h00 repas

13h00 : Vincent Chenille

*La bière dans le cinéma de long-métrage de fiction (1910-2020) : une question de genre artistique*

14h00 : Pauline Debels, Julien Vieugué, Louis Champion & Anne Mayor

*Cases à bière d'hier et d'aujourd'hui. Une étude archéologique et ethnologique sur la production de bière et les structures qui l'accueille en Pays Bedik (Sénégal oriental)*

15h00 : pause

15h30 : Véronique Pitchon

*Presque de la bière ? Une boisson de choix dans les pays arabes au Moyen Âge*

16h30 : Martijn van den Bel

*Bière de maïs ou bière de manioc ? Les boissons fermentées de la Guyane*

18h00 : soirée organisée pour les intervenants

**Session 4; le 8 juin**

**La bière aujourd'hui : production, consommation, expérimentation**

9h00 : Jean Baffie

*Brasserie, nationalisme et politique en Thaïlande*

10h00 : Florence Garit

*Le brassage d'une bière à l'antique à Malagne, l'Archéoparc de Rochefort : 20 ans d'expérimentations*

11h00 : Jean-François Grevet

*La marque de l'histoire. A la recherche de l'identité des bières du Nord*

12h00 repas

13h00 : Mathieu Landri

*Bière d'abbaye, enquête littéraire et retour d'expérience*

**14h00 : Table ronde avec les intervenants présents et invités (Hervé Marziou; brasseurs industriels et artisanaux de la région de Saverne).**

**Posters présentés lors du colloque :**

Romuald Arnould

*Les techniques de brassage à travers les âges; études et expérimentations archéologiques*

Elodie Caserta & Gaëlle Granier

*Bière, hydromel et autres boissons fermentées : quelle place dans les pratiques funéraires de la Protohistoire ?*

Bastien Durand-Toulouse

*Renouveau brassicole dans les Hauts-de-France : les enjeux de la consommation contemporaine d'une boisson « patrimoniale »*

Anthony Gaillard

*Expérimentations archéologiques de brasserie sur la base des archives et vestiges médiévaux*

Joshua Henkin

*Preliminary Study of the Composition and Value-Added Potential of Brewers' Spent Grain*

Joshua Henkin & Carlos R. Salas

*A Network Analysis-Based Approach to the In Silico Study of FLO Genes in Yeast Flocculation and metabolism*

Ayame Hosoi

*Calpis : histoire d'une boisson lactée fermentée sacrée et populaire au Japon*

Hanse-Gilbert Mbeng Dang & Fernando Ligue-Engamba

*Production artisanale des boissons traditionnelles en milieu forestier : le cas de la fermentation de la sève du palmier à huile en vin local « Odontol » à l'Est-Cameroun*

Basma Mejrihi

*Notes sur le vin et ses symboles au Maroc antique*

Jérôme Raimbault & Franck Schwartz

*Le bâtiment de la brasserie du couvent de l'Oelenberg (Bas-Rhin) : étude structurelle (titre provisoire)*