

Premières gorgées de bière Archéologie et histoire de la « bière »

Colloque international Saverne, du 5 au 8 Juin 2023

Conjointement au regain aux États-Unis et en Europe d'une production de bière en contexte artisanal, les découvertes - comme la brasserie d'Abydos en Égypte de la première dynastie, par exemple - et avancées récentes sur les bières anciennes à travers le monde nous poussent à inviter les chercheurs à présenter leurs derniers résultats et hypothèses sur cette boisson. Quelles sont les premières traces de bières et comment la fabriquait-on ? Quelle importance avait-elle parmi les populations anciennes ? Existe-t-il une seule définition de la bière ?

Telles sont quelques questions auxquelles il serait bon de tenter de répondre lors de ce colloque en privilégiant des communications inédites et une approche exploratoire et ouverte. Une session de posters est prévue.

Session 1

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

Boisson répandue à travers le monde, la bière présente la constante d'être issue d'une plante riche en amidon, transformée par l'action de ferments en une boisson alcoolisée. La variété des espèces utilisées (céréales, fruits, tubercules...) est impressionnante, tout comme les divers tours de main employés par les brasseurs. Les différents procédés d'élaboration de la bière s'illustrent par des chaînes opératoires spécifiques, ayant une action sur les matières premières employées (chauffe du grain, trempage, usages de levures...).

Dans cette première session, il s'agira de proposer une cartographie générale des types de brassage connus à travers le monde tout en s'attachant à la présentation des connaissances archéologiques actuelles sur les ingrédients de la bière et les processus de fabrication. Les phases de préparation seront également à prendre en compte, du choix des plantes employées aux méthodes de fermentation. Une réflexion sur les matières ajoutées à la bière en plus de l'ingrédient de base pourra être proposée, tout comme sur l'eau, ingrédient indispensable.

La bière étant souvent indissociable de son environnement, il s'agira de réfléchir sur les régions (domaines nord-alpin, méditerranéen) et les lieux spécifiques ou non de son élaboration ainsi que sur les outils employés par les brasseurs. Les contextes domestiques et plus vastes pourront être présentés avec des exemples archéologiques et ethnographiques, l'accent étant mis sur les découvertes et travaux récents. La mise en évidence des outils et de leur utilisation sont à privilégier afin de s'interroger sur des productions particulières comme par exemple les bières cérémonielles.

Session 2

L'identification de la bière dans les contextes archéologiques

Depuis l'intensification des travaux de chimie analytique dans les années 1990 (Richard Evershed *et al.* 1990), les publications sur le sujet se sont multipliées comme les travaux de synthèse (Patrick McGovern 2009, entre autres). L'identification de restes de bière dans les récipients provenant de contextes archéologiques variés fait appel à diverses méthodes comme par exemple l'observation d'attaques enzymatiques sur les granules d'amidon, l'identification de levures ou de bactéries lactiques anciennes indiquant une fermentation. En parallèle, l'analyse des indicateurs paléo-écologiques comme les pollens ou frustules de diatomées permettent d'en savoir plus sur l'eau ou les matières employées pour faire une boisson fermentée.

L'actualité de la recherche, comme par exemple les travaux de Andreas G. Heiss et ses collègues, illustre le recours à l'expérimentation et les possibilités des microscopes à haute résolution (identification d'épaisseurs réduites pour des grains d'orge maltée) pour identifier les traces de bière.

D'autres outils comme le chromatographe et le spectromètre sont à disposition des chercheurs afin d'identifier différents marqueurs en combinant les techniques (chromatographie à phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse par exemple).

Les études poussées de la taille et des formes des récipients tout comme de leurs probables utilisations viennent compléter les observations, que ce soit en contexte archéologique ou ethnologique. L'ethnoarchéologie est un bon moyen d'identifier des processus de fabrication tout en suivant les matériaux et outils sur le long terme.

Session 3

Boire la bière

Fortement liée aux pratiques de commensalité et de convivialité, la bière a sa place comme boisson du quotidien, mais aussi lors des festivités.

Issues de la transformation des ressources vitales des populations (céréales, fruits, tubercules...), les bières sont ensuite consommées de différentes manières dans le temps, tout en étant souvent offertes aux divinités.

La bière est aussi liée aux notions de terroir et d'identité et la bière du voisin semble parfois attrayante ou à rejeter. Associée principalement aux populations barbares, elle semble dès l'Antiquité européenne synonyme de festivité, d'ivrognerie et de retour à l'état primitif.

Des documents écrits et iconographiques qui nous donnent des indications pléthoriques sur la fabrication et la consommation de la bière mésopotamienne aux auteurs latins qui nous mettent en garde contre l'ivresse procurée par ce breuvage vicieux, la troisième session abordera, à travers les témoignages écrits, les attestations orales et les artefacts, les manières de consommer cette boisson. Nous nous attacherons ici à cibler le portrait de ce liquide dans les différentes cultures. Réunions politiques, contrats diplomatiques ou guerriers, échanges festifs feront partie des thèmes que nous traiterons, sans oublier d'aborder les tabous et règles encadrant la consommation de bière.

Session 4

La bière aujourd'hui : production, consommation, expérimentation

Généralement d'un taux alcoolique plus faible que celui du vin, la bière aujourd'hui, aidée par des saveurs attrayantes, est attachée principalement à la jeunesse et à la fête. D'accès et de consommation faciles, la bière est désormais de fabrication aisée. Sortie de l'ombre des laboratoires industriels, cette boisson est maintenant à la portée de beaucoup d'amateurs grâce à un accès facilité aux outils et aux matières premières appuyé par les tuto-recettes pour la brasser. Rien ne manque pour élaborer des solutions personnalisables qui se reflètent dans le choix pléthorique des bières artisanales.

Une fois la bière produite il faut la boire, mais comment ? Cette session s'attachera à mettre en évidence les manières de boire à travers les sociétés et le temps. Qu'elles soient festives ou quotidiennes, les pratiques de consommation sont fortement liées à la commensalité et peuvent changer, évoluer selon le moment et le contexte. Que l'on partage une chicha amérindienne ou une Pils tchèque le rapport à la bière est-il le même ?

D'un point de vue sensoriel, comment est perçu le goût de la bière dans les sociétés ? La bière du voisin provoque-t-elle de l'attrait ou du dégoût ?

Nous explorerons dans cette session les manières dont cette boisson s'est imposée dans les sociétés occidentales à travers les voies empruntées par les brasseurs industriels et artisanaux sans oublier les brasseurs amateurs, aidés par un visuel important. Le contexte économique (développement du « do it yourself ») et l'exploration sociale (changements du statut des consommateurs) feront partie des thèmes abordés. Nous tenterons également de broser le portrait des consommateurs modernes et contemporains.

Les nouvelles pratiques de consommation en circuit court, tout comme la communication entre les amateurs de bières artisanales pourront être abordées (réseaux sociaux, blogs...).

First sips of beer Archaeology and history of "beer".

International colloquium Saverne, June 5 to 8, 2023

Together with the revival of craft beer production in the United States and Europe, recent discoveries - such as the Abydos brewery in Egypt from the first dynasty - and advances in ancient beers around the world prompt us to invite researchers to present their latest findings and hypotheses on this drink. What are the earliest traces of beer and how was it made? How important was it among ancient peoples? Is there only one definition of beer?

These are some of the questions that this symposium will attempt to answer, with an emphasis on unpublished papers and an open, exploratory approach. A poster session is planned.

Session 1

From raw materials to fermented beverages; preparation and processing in different cultural areas (Europe, Americas, East, Africa)

Beer, a drink that is widespread throughout the world, has the constant characteristic of coming from a plant rich in starch, transformed by the action of ferments into an alcoholic drink. The variety of species used (cereals, fruits, tubers, etc.) is impressive, as are the various skills used by the brewers. The different beer-making processes are illustrated by specific operating chains, which have an effect on the raw materials used (heating of the grain, steeping, use of yeast, etc.).

In this first session, the aim will be to propose a general cartography of the types of brewing known throughout the world while focusing on the presentation of current archaeological knowledge on the ingredients of beer and the manufacturing processes. The phases of preparation will also be considered, from the choice of plants used to the methods of fermentation. The materials added to the beer in addition to the basic ingredient can be discussed, as can the essential ingredient water.

As beer is often inseparable from its environment, the aim will be to reflect on the regions (North Alpine, Mediterranean domains) and the specific or non-specific places where it is made, as well as on the tools used by the brewers. The domestic and wider contexts will be presented with archaeological and ethnographic examples, with an emphasis on recent discoveries and works. Emphasis will be placed on the tools and their use in order to examine specific productions such as ceremonial beers.

Session 2

The identification of beer in archaeological contexts

Since the increase in analytical chemistry work in the 1990s (Richard Evershed *et al.* 1990), there has been an increase in publications on the subject, as well as synthesis work (Patrick McGovern 2009, among others). The identification of beer remains in vessels from various archaeological contexts calls for various methods, such as the observation of enzymatic attacks on starch granules, the identification of yeasts or ancient lactic bacteria indicating fermentation. In parallel, the analysis of paleo-ecological indicators such as pollens or diatom frustules allows us to learn more about the water or materials used to make a fermented drink.

Current research, such as the work of Andreas G. Heiss and his colleagues, illustrates the use of experiments and the possibilities of high-resolution microscopes (identification of reduced thicknesses for malted barley grains) to identify traces of beer. Other tools such as chromatographs and spectrometers are available to researchers to identify different markers by combining techniques (e.g. gas chromatography with mass spectrometry).

In-depth studies of the size and shape of the vessels as well as their probable uses complete the observations, whether in an archaeological or ethnological context. Ethnoarchaeology is a good way to identify manufacturing processes while following materials and tools over the long term.

Session 3

Drinking beer

Strongly linked to the practices of commensality and conviviality, beer has its place as an everyday drink, but also during festivities.

Produced from the transformation of the vital resources of the populations (cereals, fruits, tubers, etc.), beers are then consumed in different ways over time, while often being offered to the deities.

Beer is also linked to notions of terroir and identity and the neighbour's beer sometimes seems attractive or to be rejected. Mainly associated with barbarian populations, it seems to have been synonymous with festivity, drunkenness and a return to the primitive state since European antiquity.

From the written and iconographic documents that give us a plethora of information on the manufacture and consumption of Mesopotamian beer to the Latin authors who warn us against the drunkenness procured by this vicious beverage, the third session will address, through written testimonies, oral attestations and artefacts, the ways in which this drink was consumed. We will focus on the portrait of this liquid in different cultures. Political meetings, diplomatic or warlike contracts, and festive exchanges will be among the themes we will deal with, without forgetting to address the taboos and rules governing beer consumption.

Session 4

Beer today: production, consumption, experimentation

Generally with a lower alcohol content than wine, beer today, aided by attractive flavours, is mainly associated with youth and celebration. Easily accessible and consumable, beer is now easily made. Having emerged from the shadows of industrial laboratories, this drink is now within the reach of many amateurs thanks to easy access to tools and raw materials supported by tutorials for brewing. There is no shortage of customisable solutions which are reflected in the plethora of craft beers on offer.

Once the beer has been produced, it must be drunk, but how? This session will focus on ways of drinking across societies and time. Whether festive or everyday, drinking practices are strongly linked to commensality and can change and evolve according to the moment and the context. Is the relationship to beer the same whether one shares an Amerindian chicha or a Czech Pilsner?

From a sensory point of view, how is the taste of beer perceived in different societies? Is the neighbour's beer attractive or disgusting?

In this session we will explore the ways in which this drink has become established in Western societies through the paths taken by industrial and craft brewers, not forgetting the amateur brewers, aided by an important visual. The economic context (development of the "do it yourself") and the social exploration (changes in the status of consumers) will be among the themes addressed. We will also try to paint a picture of modern and contemporary consumers.

New consumption practices in short circuits, as well as communication between craft beer lovers, will be addressed (social networks, blogs, etc.).