

UNE RECETTE DE BIÈRE ARDENNAISE EN 1817



Les brasseurs ont été, de tous temps, les premiers touchés par les crises céréalières et les disettes. Il n'était pas rare de voir, aux XVII^e et XVIII^e siècles, des interdictions de brassage durer un ou deux ans. Les brasseurs, et les consommateurs, ne pouvaient pas supporter une abstinence aussi longue, et les premiers cherchaient souvent à fabriquer des succédanés de bière à base d'herbes, d'épices, de pomme de terre, de miel,...

La dernière crise de ce genre s'est produite à la fin du premier Empire. En 1816, en raison des intempéries, les récoltes furent retardées et de faible importance. Le prix des grains monta aussitôt, et les céréales se rarifièrent sur le marché (1). Les préfets prirent des mesures draconiennes, qui complétaient souvent celles prises dès avril 1816 à cause des événements politiques (interdiction de distiller des grains).

Dans la plupart des départements, la fabrication de la bière fut suspendue en septembre ; en fait, l'arrêté n'interdisait que l'utilisation de l'orge ; de nombreux brasseurs cherchèrent donc à utiliser d'autres céréales, puis d'autres produits non-farineux quand les grains furent totalement interdits. Il faut dire que les populations et les troupes qui stationnaient dans le département des Ardennes ne pouvaient se passer de bière et que toutes les recettes (même les moins avouables) furent utilisées.

Un "procédé à suivre pour la fabrication de la bière sans l'emploi de substances farineuses" parut dans le Recueil des Actes de la Préfecture du Département de la Meuse du 4 décembre 1816. Vers la même date parut une autre recette, sensiblement identique, dans le Recueil du Département des Ardennes (Document Charles FONTAINE) :

Cette recette de bière ardennaise semble avoir été originale et a dû convenir à certains brasseurs. L'arrêté du préfet des Ardennes a en tout cas eu du succès puisqu'il a été repris en janvier 1817 par son collègue du Nord et la recette ardennaise adoptée par les brasseurs de ce département.

Cette boisson qui avait le goût de la bière, l'aspect de la bière, la mousse de la bière, mais qui était loin d'être de la bière fut brassée pendant environ un an.

La recette présentée ici diffère peu de ce qu'on trouvait dans les Ardennes au XIX^e siècle : cannelle, coriandre et surtout houblon entraient couramment dans les bières ardennaises, en particulier dans les bières dites "blanches". Les particuliers, et surtout les femmes, utilisaient également des épices ou des "herbes" locales pour aromatiser la bière de fabrication domestique. Ces bières familiales ont été brassées dans le département au moins jusqu'à l'approche de la seconde guerre mondiale ; elles s'inspiraient de l'arrêté de 1816 et ne doivent leur disparition qu'à l'arrivée sur le marché de bières d'excellente qualité et à bas prix.

Philippe VOLUER

PROCÉDE POUR LA FABRICATION DE BIÈRE SANS SUBSTANCES FARINEUSES



Miel mélassé	15 à 20 livres
Houblon	1 idem
Coriandre	1/8 idem
Cannelle	1 idem



Le Brasseur a commencé par délayer dans une chaudière 9 litres de miel avec un hectolitre d'eau pure et limpide.

Cette chaudière a été ensuite mise sur le feu et avant que le liquide fut en ébullition, on y a jeté environ un quart de livre de houblon.

Après une heure d'ébullition, on y a de nouveau ajouté une demi-livre de houblon avec un quart de livre environ d'un mélange de coriandre et de cannelle et l'ébullition a continué pendant 7 heures.

On a retiré le liquide qui a été déposé dans un vase pour refroidir, on l'a soumis 2 à 3 heures à l'action du levain et après l'avoir guillé (2) pendant environ trois jours comme la bière ordinaire, il a été clarifié avec de la colle de poisson et a donné un hectolitre d'une boisson qu'on peut prendre à l'odorat pour de la bière fabriquée avec des plantes céréales, qui mousse comme cette dernière, mais en diffère un peu par le goût et surtout par les propriétés musqueuses et substantielles.

NOTES

(1) Sur le marché de Stenay (Meuse), l'hectolitre d'orge passa de 10 F en janvier à 20 F au mois d'août, le froment de 20 F à 35 F et même 40 F en novembre.

(2) Guiller : faire fermenter.

