

## La Cervoise, une boisson expérimentale à Malagne, l'Archéoparc de Rochefort

Par Florence GARIT (Malagne, Archéoparc de Rochefort)

Très actif dans le domaine de l'archéologie expérimentale, le site de Malagne s'est doté en 2020 d'une brasserie présentant au public les expérimentations scientifiques qui ont lieu depuis une vingtaine d'années. Dans cet espace, les visiteurs peuvent découvrir les matières premières nécessaires à la fabrication de la bière, le matériel restitué et les étapes de l'élaboration de ce breuvage plurimillénaire.

La première production de « bière » est en effet à situer dans des temps extrêmement lointains, bien avant que les Celtes ne popularisent cette boisson. Déjà concoctée au Néolithique, la bière est une boisson fermentée, réalisée avec un principe en apparence simple : de l'eau chaude, dans laquelle on fait infuser une plante riche en amidon, qui varie suivant les régions du monde. Ainsi, depuis plus de 10.000 ans, l'Homme confectionne ce breuvage – dont une des qualités est de purifier l'eau souvent insalubre – avec une infinité de variantes.

Connaitre la bière de l'Antiquité et pouvoir en retrouver la saveur, voilà un défi de taille pour l'équipe de Malagne. Car, bien que la consommation de bière soit avérée pour cette période, peu d'informations subsiste sur la fabrication, les matières premières et les ustensiles. Sans parler des recettes d'époque, jalousement gardées par les brasseurs et perdues au fil du temps. Les recherches archéologiques apportent parfois quelques indices mais souvent une difficulté d'interprétation se présente pour les structures révélées en fouilles. Celles-ci, assez communes, peuvent servir à d'autres activités et leur présence ne garantit pas toujours une production de bière. L'apport de l'expérimentation est par conséquent indéniable pour ceux qui cherchent à percer les secrets de cette boisson emblématique de nos régions.

La recherche sur la bière antique – dont un des types connus est appelé « Cervoise » en hommage à la déesse des moissons Cérès – a débuté à Malagne au début des années 2000. A l'époque, l'étude de la bière d'un point de vue historique n'est pas encore à la mode dans le monde scientifique. Afin de mettre au point une recette et un procédé de fabrication, nous nous sommes tournés vers Philippe Voluer, historien de la bière et fondateur du Musée de la Bière de Stenay (France). Grâce à ses travaux, une petite production expérimentale a vu le jour.

Avant de produire de la bière, les céréales doivent tout d'abord être immergées dans de l'eau puis étendues dans une cave. Après plusieurs jours, un germe commence à pousser. La germination est fondamentale pour permettre une bonne libération des sucres qui seront par la suite transformer en alcool durant la fermentation. Le touraillage ou maltage interrompt ce processus et donne aussi, suivant le degré de torrification obtenu, sa couleur et saveur à la future bière. Le malt peut se conserver plusieurs mois, ce qui distingue cette production de la fabrication de la boisson proprement dite.

Pour la mettre au point, il faut en premier lieu concasser le malt, ce qui facilite l'absorption de l'eau. Durant l'empâtage, l'eau chaude et le malt sont mélangés. Puis vient le brassage, où la température est augmentée progressivement, ce qui libère dans l'eau les différents sucres présents dans le grain. Une fois cette opération terminée, on obtient du moût, un liquide sucré qui ne contient pas encore d'alcool.

Après la filtration qui élimine les parties solides appelées drêches, le moût est porté à ébullition et des aromates sont ajoutés. A Malagne, nous bénéficions de plantes brassicoles issues du jardin reconstitué. Après une seconde filtration, le moût est placé dans le tonneau et de la levure est ajoutée. La magie de la fermentation peut commencer.

Si les premiers essais ont été laborieux et ont nécessité des ajustements, le breuvage obtenu est aujourd'hui apprécié des amateurs, bien que cette boisson s'éloigne des bières modernes actuelles. La bière expérimentale est quasiment plate, souvent légèrement acide, et affiche en moyenne entre 4,6 et 5,2° d'alcool.

Après des années de pratique, les recherches ont évolué dans diverses directions. Un nouveau procédé a été mis au point en 2019, grâce à l'éclairage apporté par des brasseurs contemporains. Ainsi, au lieu de réaliser une montée en température comprenant des paliers et des temps de repos, nous pratiquons actuellement une « chauffe directe ». Le brassin est installé sur le foyer, avec une montée en température progressive jusqu'à obtenir 78°C. Cette méthode est plus rapide, plus intuitive et limite les risques de contamination bactérienne.

Une autre recherche annexe à la production de bière a débuté récemment : il s'agit de la fabrication de malt. Jusqu'à présent, l'expérience s'était concentrée sur le brassage et la fermentation. Nous avons dès lors élargi notre champ de recherche, en réalisant toutes les étapes nécessaires à la confection de la bière, en partant du grain d'orge jusqu'à la dégustation du précieux breuvage.

La germination des céréales a eu lieu dans une cave, tandis que le maltage s'est déroulé dans la brasserie reconstituée. Cette étape a été réalisée sur une petite touraille inspirée du séchoir à grains retrouvé en fouille. Cette structure est composée de trois murs de moellons calcaires soutenant une sole en pierres schisteuses et briques en torchis. Le touraillage de grains d'orge, étape préalable au brassage, a pu être expérimenté pour la première fois en novembre 2021. Durant près de 10h, deux techniciens se sont attelés à entretenir un feu de bois devant la touraille et à mélanger les grains d'orge que nous avons préalablement fait germer. Ce premier essai s'est avéré concluant et d'autres expérimentations suivront.

#### Sélection bibliographique :

- AYEB L. et WITZIG S., *Brasser la bière en Mésopotamie : une approche expérimentale*, ArchéOrient - Le Blog, 27 avril 2019, [En ligne] <https://archeorient.hypotheses.org/11967>
- GARIT F., *La Cervoise. Une bière gallo-romaine à Malagne*, Rochefort, éd. Malagne, 2022, 64 p. (Vi@Malagne n°5).
- LAUBENHEIMER F., *Boire en Gaule. Hydromel, bière et vin*, CNRS Editions, Paris, 2015.
- LAUBENHEIMER F., OUZOULIAS P., VAN OSSEL P., « La bière en Gaule. Sa fabrication, les mots pour le dire, les vestiges archéologiques : première approche », dans *Revue archéologique de Picardie. Cultivateurs, éleveurs et artisans dans les campagnes de Gaule romaine*, n°1-2, 2033, p. 47-63.
- LEMAN P., « Pour une archéologie de la cervoise : nouvelles propositions », dans *Revue du Nord*, n°373/5, 2007, p. 167-169.

Florence GARIT

Collaboratrice scientifique à Malagne, l'Archéoparc de Rochefort  
[archeologie@malagne.be](mailto:archeologie@malagne.be)

Sous le regard bienveillant de F. Fontaine, Directrice, Malagne – Archéoparc de Rochefort

