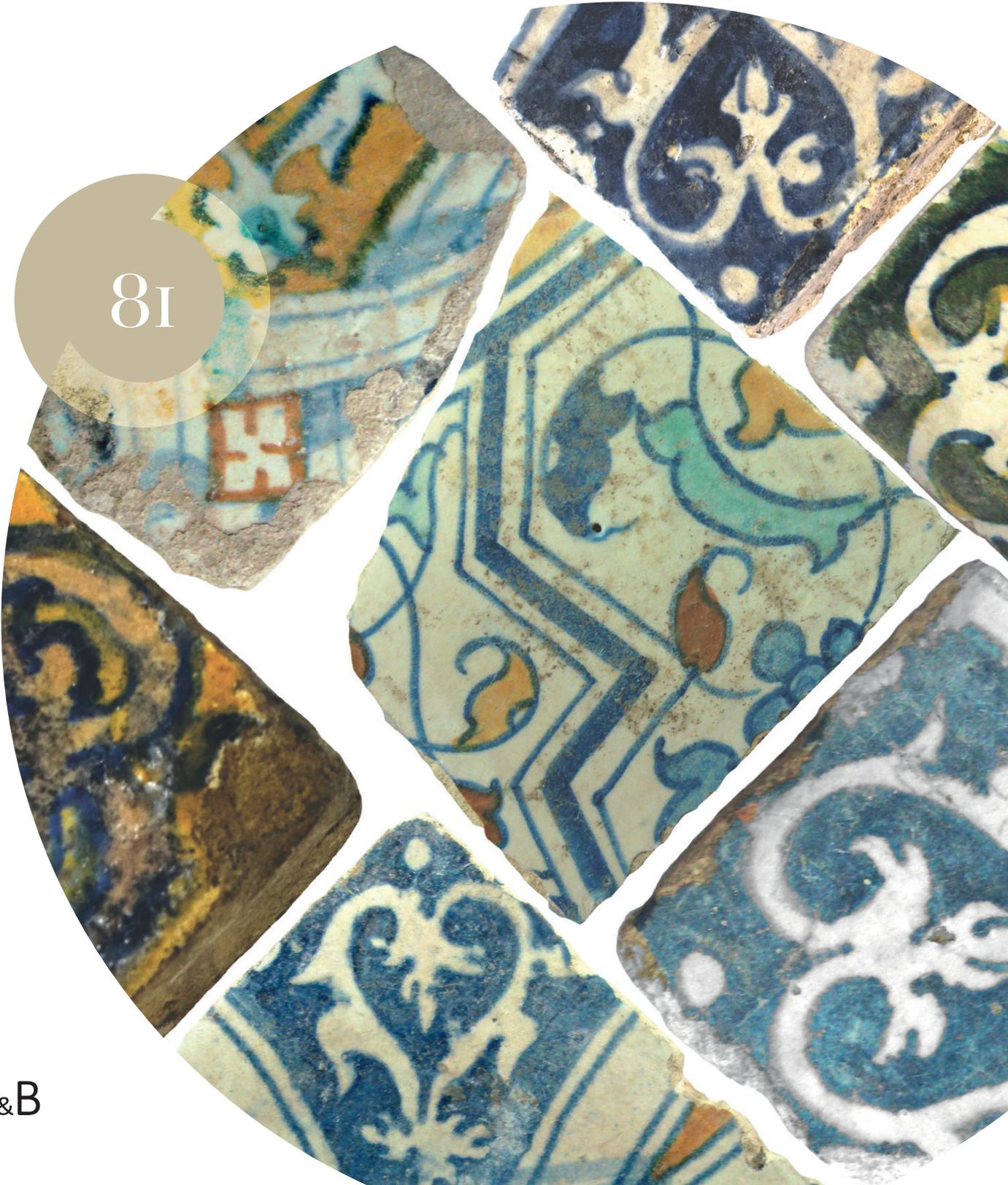


Vie Archéologique

Fédération des Archéologues de Wallonie et de Bruxelles ASBL

ÉDITION 2022



81

Vie Archéologique

Bulletin de la Fédération des Archéologues de Wallonie et de Bruxelles ASBL
n° 81, 2022



Réalisé grâce à des subventions ACS & APE
Publié avec l'appui du
Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles
et grâce au concours
de l'Agence wallonne du Patrimoine



© Fédération des Archéologues de Wallonie et de Bruxelles
c/o Espace gallo-romain, rue de Nazareth 2 – 7800 Ath

Droits de traduction et de reproduction réservés pour tous les pays. Il est interdit, sauf accord préalable de l'auteur et de l'éditeur, de reproduire à des fins commerciales, partiellement ou totalement, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit (notamment par photocopie, disque, clé, stockage dans une banque de données, ou autre), les articles de cet ouvrage. La reproduction est autorisée à des fins strictement personnelles, scientifiques ou pédagogiques. Elle devra obligatoirement mentionner l'éditeur, le nom de la revue, l'auteur et la référence du document.

Les articles n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs

ISSN : 0775-6135
Année de parution : 2023

Président : D. VAN GEESBERGEN
Secrétaire : B. FORTEMAISON
Trésorière : F. BLIN
Banque ING : 310-1479452-94

IN MEMORIAM

Christian FRÉBUTTE, *François Hubert, archéologue préhistorien (1936-2023)*. 7

ÉTUDES

Éric LEBLOIS, *Les estampilles sur céramique belge et céramique dorée de la villa gallo-romaine de la Grande Boussue à Nouvelles (Hainaut – Belgique)*. 13

Antony GAILLARD, *Étude archéologique des brasseries médiévales dans le contexte monastique*. 45

Frans CAIGNIE & Claire DUMORTIER, *Les pavements en majolique anversoise du château de Boussu*. 55

CABINET DE CURIOSITÉS 89

**NOTICES D'OBJETS ARCHÉOLOGIQUES ISSUS D'ACTIVITÉS DE DÉTECTION
AUTORISÉE** 107

ACTIVITÉS DE LA FÉDÉRATION EN 2022 125

INDEX DES AUTEURS 133



ÉTUDES

ÉTUDE ARCHÉOLOGIQUE DES BRASSERIES MÉDIÉVALES DANS LE CONTEXTE MONASTIQUE

Antony GAILLARD

La bière d'abbaye occupe une place de choix dans l'éventail des idées reçues concernant le Moyen Âge. Mais paradoxalement, son étude d'un point de vue archéologique reste très en deçà de l'engouement populaire qu'elle suscite. Il s'agit là d'un thème de recherche en cours de développement, l'approche historique s'étant longtemps cantonnée à une analyse archivistique de la question. *De facto*, les unités de production brassicole médiévales sont encore mal connues de l'archéologie. Les problématiques liées à l'architecture et au mobilier trouvent peu de réponses dans les textes anciens. Certes, quelques sites ont été appréhendés en contexte urbain dans le nord de la France, à Valenciennes, Douai et Saint-Omer notamment. Mais pour enrichir ce corpus et aborder les questions auxquelles les sources archivistiques répondent peu, il est possible de s'appuyer sur certains exemples monastiques. Précisons immédiatement que notre propos intègre des données du XVI^e siècle que nous considérons comme médiévales. En effet, l'histoire monastique connaît plus sûrement une rupture au cours de ce siècle avec les réformes anglicane et protestante qu'avec la redécouverte par Christophe Colomb de l'Amérique à la fin du XV^e siècle.

L'APPORT DES SOURCES DOCUMENTAIRES À L'ÉTUDE ARCHITECTURALE

Dans le domaine monastique comme ailleurs, les archives constituent un premier point d'alimentation de la question. Pour la période médiévale, plusieurs brasseries sont attestées par les archives monastiques. On en connaît ainsi notamment pour les abbayes cisterciennes de Marquette et Clairvaux (France), Fountains et Rievaulx (Angleterre)¹. Mais plutôt que de dresser l'inventaire des brasseries monastiques médiévales, nous ne nous attacherons ici qu'à en tirer des enseignements architecturaux.

Le bâtiment et l'équipement ne sont d'ailleurs pas détaillés dans les textes médiévaux. Au mieux, le médiéviste peut s'appuyer sur les gravures plus

récentes de ces monastères. Une caractéristique récurrente transparaît à la lumière des exemples de Marquette et Altenberg (Allemagne)². À chaque fois, le bâtiment possède un étage. On peut imaginer que ce second niveau servait de stockage ou d'aire de germination avant maltage du grain. Cette idée, bien que crédible, est tout de même à considérer avec prudence. En effet, sur la gravure du monastère allemand, tous les bâtiments représentés possèdent un étage. On sait que ces gravures ne sont pas toujours d'une stricte vérité quant à la réalité qu'elles dépeignent et cette homogénéité architecturale jette le doute quant à celle d'Altenberg. Concernant la répartition spatiale, moins sujette à caution, on note que la brasserie est représentée en dehors du carré claustral. Elle est couplée à la boulangerie au sein d'un même bâtiment. Cela n'a rien d'étonnant étant donné que ces deux industries utilisent les mêmes ingrédients (céréales, levain, eau) et des procédés de transformation assez proches. La brasserie-boulangerie est bordée sur trois côtés par un verger et le jardin du cellier. On peut facilement imaginer que c'est de là que le brasseur tirait son houblon. Sur le quatrième côté, on retrouve le moulin, qui servait naturellement à la boulangerie et au concassage du malt pour la brasserie. Le graveur a pris soin de représenter la roue du moulin (fig. 1). Il s'agit donc d'un moulin à eau. L'approvisionnement en eau pour élaborer la bière est donc direct. On remarque que la brasserie est également à peu de distance du cellier, c'est-à-dire du lieu de stockage.

Pour l'abbaye de Clairvaux, deux textes nous intéressent particulièrement. Ils datent tous deux du XII^e siècle. Le premier exalte la force de la rivière Aube à travers son parcours dans l'abbaye. On obtient ainsi une petite vue cavalière de ses bâtiments. Après avoir fait tourner le moulin et distribué de l'eau à la cuisine et à l'infirmerie, «*la voici déjà dans l'édifice voisin : elle remplit la chaudière et s'abandonne au feu qui la cuit pour préparer la boisson des moines si par hasard la vigne a donné à l'industrie du vigneron la mauvaise réputation de la stérilité*».

1. Pour Marquette, voir CHAUVIN 2002 ; pour Clairvaux, voir Archive départementales de l'Aube, cote 3H1 ; pour Fountains, voir COPPACK 1993 ; pour Rievaulx, voir FERGUSON *et al.* 2000.
2. L'abbaye de Marquette figure dans les Albums de Croÿ peints à la fin du XVI^e siècle. La gravure d'Altenberg date du XVII^e siècle et est reprise par Paul Clemen dans son *Die Kunstdenkmäler der Rheinprovinz* publié à partir de 1891.

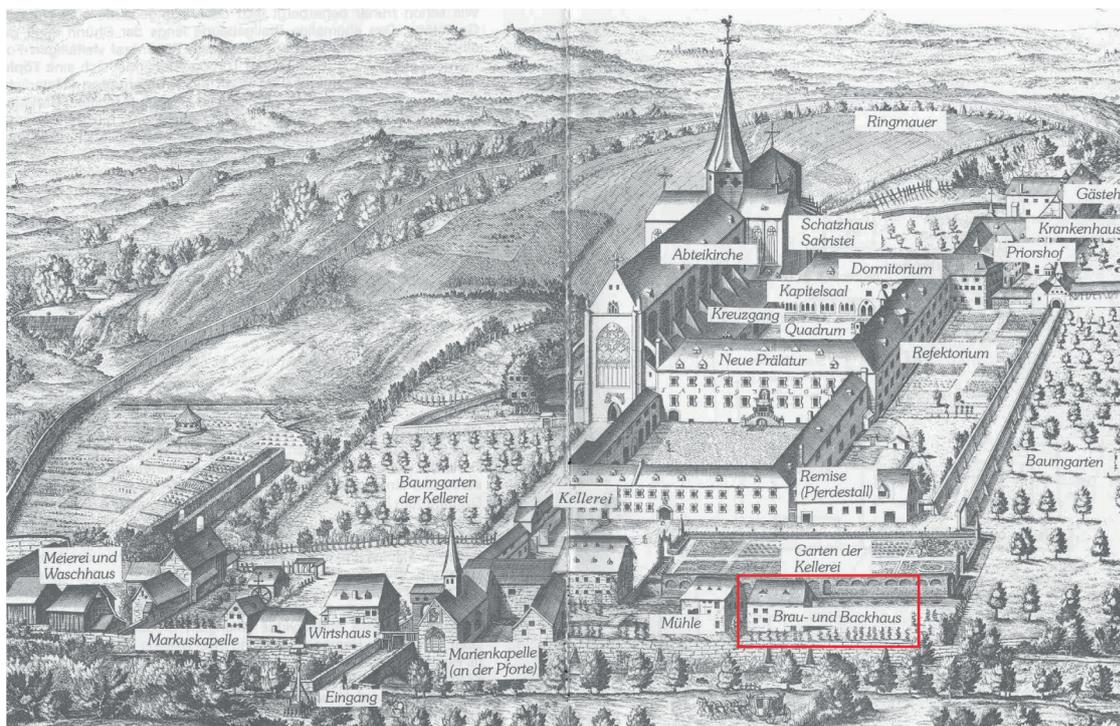


Fig. 1 : Gravure du XVII^e siècle de l'abbaye d'Altenberg (Allemagne). Ici, la brasserie est associée à la boulangerie, à proximité immédiate du moulin. La brasserie est également visible sur des représentations des abbayes de Marquette (France) et Villers-en-Brabant (Belgique) ainsi que sur la reconstitution de Vaucelles (France) faite par Anselme Dimier (DIMIER 1973). Il s'agit à chaque fois d'un bâtiment avec un étage, probablement destiné à la germination, au séchage ou au stockage du grain. La proximité du moulin et de l'approvisionnement en eau a souvent été recherchée dans l'implantation de la brasserie au sein de l'abbaye. (D'après CLEMEN 1901).

On retrouve ici l'importance de l'apport direct en eau pure, comme à Altenberg. La seconde mention est de la main d'un moine claravallien nommé Pierre de Roye. Dans une de ses lettres, il détaille «*potus est eis cervisia, si hanc non habent, gaudent aqua simplici*»³. Dans ces deux documents, on note que la cervoise n'y est considérée que comme un substitut au vin lorsque celui-ci fait défaut. Ce n'est qu'en dernière extrémité que l'on recourait à l'eau. Si l'on reprend les gravures, assez précises, réalisées en 1708 par le frère Nicolas Milley, on remarque que cette fois-ci, la *domus cervisaria* est adjacente au pressoir et non plus à la boulangerie. Celle-ci est accolée au carré claustral avec la réserve de céréales, le moulin à grains et le four. La brasserie, elle, se trouve reléguée derrière les écuries, avec donc le pressoir et le fenil (pour les écuries). La vision en plan prend la peine de représenter des tonneaux pour la brasserie. Le bâtiment n'est plus à proximité de l'Aube mais on distingue ce qui semble être un petit canal de dérivation arrivant par l'ouest et s'arrêtant brus-

quement sous la porterie. On peut imaginer un système souterrain de canalisations partant de là ou de la rivière et passant sous la boulangerie pour desservir la brasserie. Il est donc possible que la réalité dépeinte en 1708 ne soit pas celle du XII^e siècle et que l'abbaye, en s'accroissant, ait déplacé la brasserie. Rappelons qu'à Clairvaux, malgré plusieurs opérations archéologiques, la brasserie n'a pas été retrouvée physiquement jusqu'à présent.

Pour Marquette, on dispose de plus d'archives qu'une simple gravure moderne. La brasserie de l'abbaye est citée à six reprises dans les mémoires couvrant la période 1428-1566⁴. La première mention remonte à 1499 et évoque la construction d'une «*braserie tout neuf*», laissant entendre qu'il en existait déjà une préalablement. Les poutres, planches et briques furent fournies par les propres ateliers de l'abbaye. Le toit était couvert de tuiles et un pavement en briquettes fut posé en 1557. Les inventaires précisent également que les tonneaux étaient fabriqués à la brasserie et que tout le bois

3. Ces deux textes sont cités dans BOLLY *et al.* 1990.

4. CHAUVIN 2002.

nécessaire, combustible comme matériau, était entreposé sur le quai au nord de l'édifice brassicole. Sur des plans plus tardifs, la brasserie est signalée dans la partie orientale de l'enceinte, au bord de la rivière Deûle d'où l'eau était tirée grâce à un puits à balancier.

Le détail du pavement est à noter. Il s'agit évidemment d'une mesure de prévention face aux risques d'incendie. Mais là où un simple sol en terre battue aurait pu suffire, surtout pour ce qui n'est finalement qu'un atelier de production, on relève le soin apporté à la chose. Un autre enseignement de ces textes réside dans le choix d'accueillir l'activité tonnelière dans le bâtiment de la brasserie, conférant à cette dernière une plus grande indépendance dans la gestion des moyens prérequis pour la production. Le fait que les fûts soient assemblés à proximité immédiate ne constitue pas une nécessité pratique, contrairement à l'approvisionnement en eau et en combustible précisé dans ce texte. Il y a donc là un véritable choix architectural et opérationnel. Par ailleurs, cela induit une taille accrue de bâtiment puisqu'il faut ajouter une activité, donc de l'espace supplémentaire. Cet espace peut être extérieur à la brasserie, ce qui aura alors pour effet d'isoler spatialement le bâtiment des autres. Quelques opérations archéologiques ont été menées sur le terrain de Marquette mais la brasserie n'a pas été identifiée à ce jour.

En revanche, les moines de Villers-en-Brabant (Belgique) n'ont pas retenu le même système si l'on en croit un extrait des comptes de l'abbaye datant de 1512 : «*depuis la brasserie jusques au cellier des cervoizes avons faict faire une buze neusve pour entonner lesdites cervoize*»⁵. Les tonneaux vides étaient donc présents dans leur cellier de stockage, où la bière était acheminée par plomberie. Cela implique évidemment qu'il n'y avait pas une trop grande distance entre ces deux bâtiments. De part et d'autre du bâtiment, les vestiges médiévaux ont été rasés au XVIII^e siècle pour installer de nouveaux ateliers. Ce cellier n'a donc pas été identifié. Peut-être ne s'agit-il d'ailleurs que d'une subdivision interne de la brasserie.

On se rend d'ailleurs compte que la brasserie n'est pas toujours seule dans ses murs. Celle de Fountains (Angleterre) a été couplée, au moins un temps, avec la boulangerie au sein du même

bâtiment⁶. On retrouve là un choix architectural et technique. Celui-ci diffère toutefois du cas de Marquette. Il ne s'agit pas là de gérer au sein de la brasserie un élément participatif à l'activité brassicole mais bien de coupler deux activités de production distinctes quoiqu'aux ingrédients et aux procédés très proches. Ce sont d'ailleurs certainement ces similitudes qui ont déclenché ce choix. Cette association se rencontre aussi à Altenberg où la gravure du XVII^e siècle nous montre une «*Brau- und Backhaus*» (fig. 1)⁷.

À l'inverse, les exemples anglais de Kirkstall et Rievaulx mettent en lumière un choix surprenant puisque, là-bas, l'espace brassicole semble avoir été divisé. En effet, la malterie constitue une unité séparée du reste de la brasserie. À Rievaulx, la brasserie, la boulangerie et un four encadrent le moulin à céréales au nord du carré claustral. C'est du moins ce que l'on peut déduire de l'état des lieux dressé par le premier tenancier civil en 1538 et des fondations lisibles en surface aujourd'hui⁸. La brasserie est même le bâtiment artisanal le plus proche du cloître. D'après les archives, le quartier artisanal a été remanié au XIV^e siècle. De nombreux bâtiments furent déplacés pour que chaque activité soit associée à son moulin respectif (industrie textile, métallurgique et alimentaire).

QUELQUES EXEMPLES FOUILLÉS

Les recherches archéologiques ont mis en lumière notamment les brasseries des abbayes cisterciennes de Kirkstall (Angleterre) et Villers-en-Brabant.

L'abbaye de Kirkstall a été l'objet de plusieurs campagnes de fouilles archéologiques dans la seconde moitié du XX^e siècle. Les vestiges de la brasserie ont été identifiés dans l'aile sud du cloître⁹. Cependant, il n'est pas certain que telle fut sa place dès l'origine du monastère. La première phase du cloître semble porter sur ce côté le réfectoire, la cuisine, l'allée et le bâtiment des convers. Quand ceux-ci eurent déserté l'abbaye, leurs locaux furent réaménagés. Le réfectoire a été reconstruit perpendiculairement à l'aile du cloître. La cuisine fut agrandie sur l'espace gagné et sur la ruelle des convers. Le réfectoire de ces derniers fut transformé en brasserie et en cellier (fig. 2). Appartenant à cette dernière phase, un massif supportant un négatif de cuve de 4

5. COOMANS 2000.

6. COPPACK 1994.

7. CLEMEN 1901.

8. COPPACK 1994.

9. MOORHOUSE & WRATHMELL 1987.

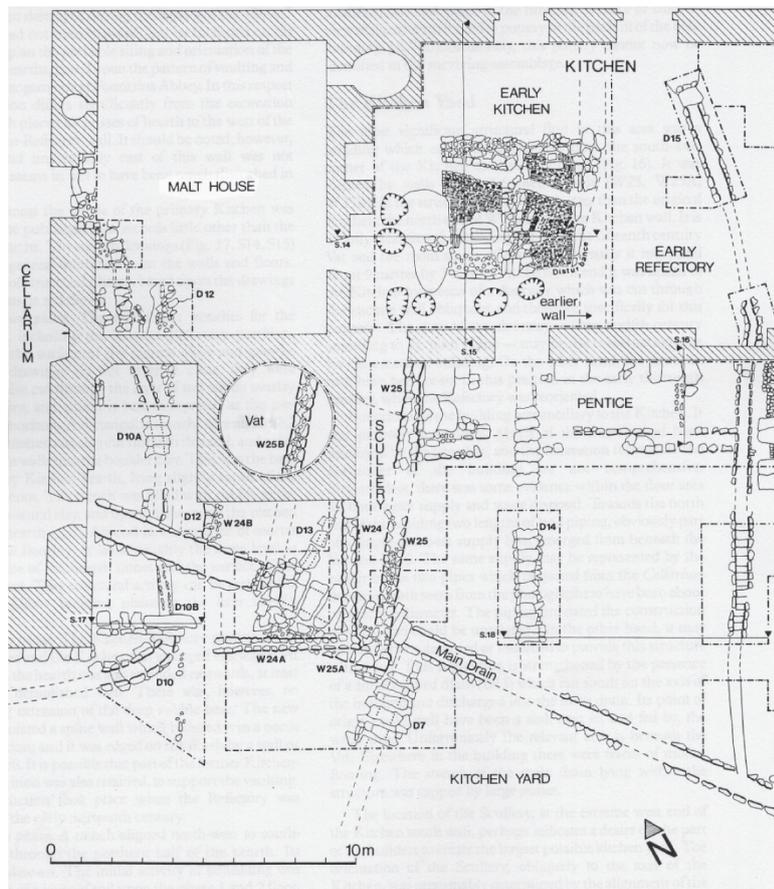
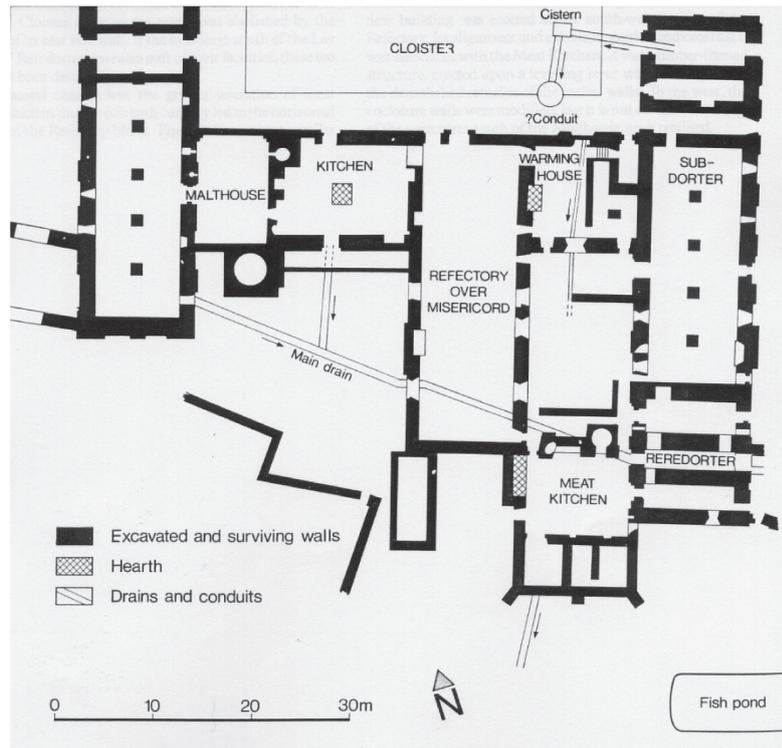


Fig. 2 : Plans de l'aile sud du cloître et de la brasserie de Kirkstall. Un support de cuve comparable a été mis au jour à Waverley, en 1900, lors des fouilles de l'abbaye. (D'après MOORHOUSE & WRATHMELL 1987, fig. 16 et 31).

mètres de diamètre a été découvert. La pièce située au nord est interprétée comme une malterie mais aucune trace de foyer n'est mentionnée dans les rapports. Peut-être s'agit-il juste du séchoir ? Son sol était recouvert de ciment, peut-être destiné à accueillir un pavement. Malgré les difficultés à restituer le réseau des canaux en dalles de pierre dans ce secteur, l'étude a conclu à un approvisionnement de la brasserie en eau depuis l'ouest, sous l'aile des convers et non par la citerne du cloître. Des drains d'évacuation passent dans la malterie et la brasserie pour rejoindre un collecteur plus au sud.

L'abbaye de Villers-en-Brabant (Belgique) possédait également une brasserie. Une chronique médiévale mentionne la construction d'une «*domus cervisiae*» en 1270-1276¹⁰. Un texte de 1606 situe la brasserie dans le quartier des bâtiments artisanaux dans la partie nord-ouest de l'enceinte. Mais rien n'indique qu'il s'agisse du même édifice. L'hypothèse couramment admise est que la brasserie visible aujourd'hui a d'abord été l'hôtellerie de l'abbaye¹¹. Sa position par rapport à la porte dite de Bruxelles et sa grande taille (environ 41 x 11,5 m) sont des arguments en faveur de cette hypothèse. Le bâtiment ne serait devenu une brasserie qu'au XVI^e siècle.

Le moulin le plus proche se situe à 250 mètres au sud. Trop grand pour n'être qu'un moulin, il est possible qu'il ait accueilli boulangerie et brasserie aux débuts de l'abbaye. Le bâtiment était suffisamment loin des autres pour limiter les risques de propagation d'incendie et restait néanmoins dans l'enceinte. Il est aussi au bord de la Thyle, en amont de tous les autres édifices, ce qui lui permettait de puiser dans la rivière. L'état actuel de ce bâtiment, très affecté par les transformations ultérieures, ne permet pas de tirer des interprétations architecturales quant à son état médiéval. En revanche, la brasserie-hôtellerie ne pouvait pas puiser dans la rivière puisque celle-ci était passée entre-temps sous les latrines. Mais les gravures de 1659 et 1692 montrent un puits à balancier à l'ouest du bâtiment qui puise dans un bras souterrain de la rivière refaisant surface à hauteur de la brasserie. Il s'agit peut-être d'un canal d'eau propre détourné avant ce passage par les latrines. La cheminée nord et le foyer sud sont des aménagements postérieurs aux murs et ont subi de grosses restaurations à la fin du XIX^e siècle. Ils pourraient correspondre à la transfor-

mation du bâtiment en brasserie avec la mise en place de foyers de maltage et de brassage.

Également en Belgique, la brasserie de l'abbaye de la Paix-Dieu a fait l'objet d'une fouille en 1997¹². Le bâtiment, situé au sud-ouest du carré claustral, a connu au moins un état médiéval avant d'être réaménagé les siècles suivants. Le bâtiment, divisé en trois pièces, comporte deux cheminées opposées dont au moins une a été reconnue comme étant celle de la chaudière (fig. 3).

UNE ARCHITECTURE INTERNE CONDITIONNÉE PAR LE MODE OPÉRATOIRE

L'aménagement interne du bâtiment est déterminé par les étapes du processus d'élaboration. Mais celles-ci ne laissent pas forcément des vestiges immédiatement attribuables à l'activité brassicole. Si l'on suit l'ordre des étapes d'élaboration, cela devient encore plus flagrant. En premier, la germination ne demande qu'une structure simple, voire juste un espace dévolu à cet usage. Dans son ouvrage *The Description of England* paru en 1557¹³, William Harrison parle d'une «citerne» où sa femme fait tremper l'orge. Puis elle la laisse germer étalée en cercle sur un sol propre à température ambiante.

Pour le maltage, au moins trois textes anglais dont celui de Harrison évoquent un tissu grossier tendu au-dessus ou sur le four pour malter les grains. Mais un four peut également servir en cuisine, à la boulangerie ou participer à un système de chauffage. Cela ne constitue donc pas un élément d'identification d'une brasserie. On peut même envisager que cette étape se déroulait avec le même dispositif au-dessus du foyer servant au chauffage de l'eau.

La mouture, elle, n'a jamais lieu à la brasserie tout simplement parce que le moulin à grains ne sert pas exclusivement à cette dernière. Le malt est broyé au moulin, comme tous les grains. Dans un contexte monastique, brasserie, boulangerie et moulin sont toutefois rapprochés autant que possible.

C'est l'étape du brassage proprement dit qui laisse le plus de traces dans le bâti. Elle nécessite une cuve, parfois imposante, au-dessus d'un feu. Celle-ci doit être placée à plus de 80 cm du foyer, sous peine de caraméliser les sucres fermentescibles. Les soubassements maçonnés retrouvés notamment à Kirkstall et à la Paix-Dieu répondent à cette nécessité technique. Pour Villers-en-Brabant, nous

10. COOMANS 2000.

11. COOMANS 2000.

12. BOULEZ 2017.

13. HARRISON 1968.

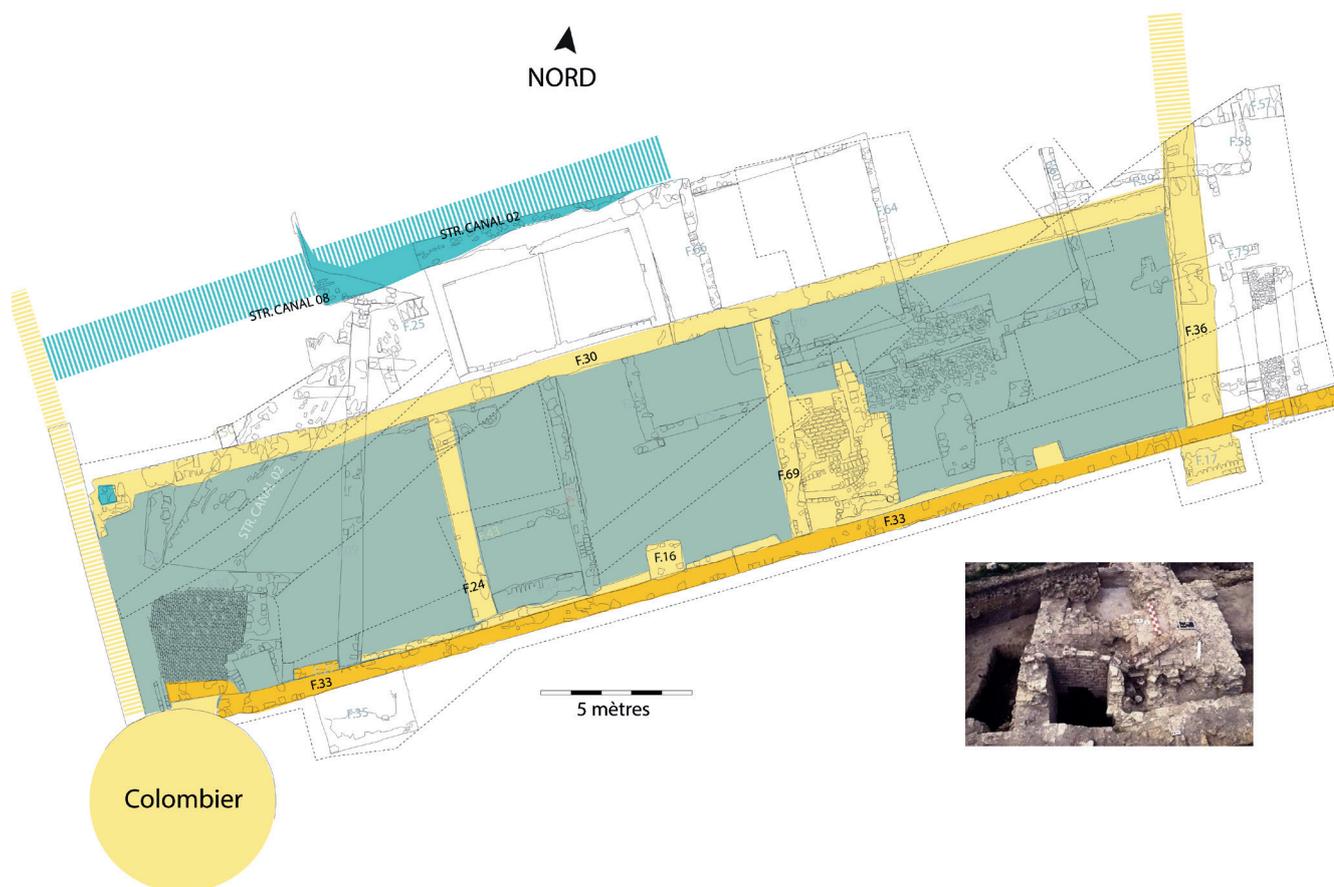


Fig. 3 : Plan de la zone de fouille de la brasserie de la Paix-Dieu en 1997. Sa superficie avoisine les 250 m², comme à Vaucelles et Marquette. Le bâti témoigne de deux états, un au XVII^e siècle et un autre antérieur. L'espace est compartimenté en trois. Le massif ouest supportait la chaudière. (D'après BOULEZ 2017).

pensons qu'il devait exister un système de suspension de la cuve au-dessus du feu, d'où les tenants horizontaux visibles entre les piliers du foyer sud. Le reste n'est affaire que de contenants mobiles. Le refroidissement s'effectue dans un récipient peu profond. Le cuivre empoisonnant les levures, la fermentation devait s'effectuer dans un contenant en bois. Pour faciliter la formation de la couche de levure, il est préférable d'utiliser un récipient plus large que haut. C'est d'ailleurs ce que nous montre l'iconographie ancienne. De la filtration à l'entonnement, ne sont utilisés que des éléments mobiles, ne laissant aucune empreinte dans le bâti et rarement découverts en fouille. Les inventaires dont nous disposons comme ceux de brasseurs civils anglais ou des abbayes de Marquette et Øm (Danemark) pour le XV^e siècle et l'époque moderne mentionnent des cuves et des chaudières en plomb ou en bois. L'abbaye danoise utilisait des cuves obtenues par sciage en deux d'un fût ainsi que deux petites chaudières en laiton. Les différents tuyaux, conduites et buses sont également en bois ou en plomb. Quand ils sont mentionnés, les filtres sont en osier tressé. Les bacs

refroidisseurs sont en métal, à l'exception de celui du couvent franciscain de Chester qui est en pierre. Nous possédons deux indications de taille pour ces équipements. À Chester, la cuve à malter contenait 20 boisseaux, soit environ 725 litres. La chaudière de Marquette est passée de 260 à 521 livres, soit près de 260 kg, lors de son remplacement en 1543¹⁴.

On se situe là dans un niveau de production assez élevé. Mais cela reste tout à fait concevable dans la mesure où la garde devait être courte et la production destinée à une population élevée (jusqu'à plusieurs centaines de personnes) et une consommation quotidienne.

La brasserie est une activité demandant une disposition pragmatique avec au minimum la proximité du moulin et de l'eau. Toutefois, nous avons vu que les moines pouvaient aussi bien aller chercher cette eau avec des puisages, comme à Villers, Marquette ou encore Rievaulx, que l'amener à la brasserie par tuyauterie, comme à Kirkstall. Le rapport spatial à la tonnellerie, au cellier, à la cuisine et à la porterie pouvait également influencer l'implantation de la brasserie dans l'espace monastique.

LA CONSOMMATION ILLUSTRÉE PAR L'EXEMPLE DE L'ABBAYE DE BEAULIEU

Si l'on s'intéresse au produit, ou plutôt aux produits qui sortaient d'une brasserie monastique médiévale, il faut se pencher sur le cas de Beaulieu. Le livre de comptes de cette abbaye cistercienne anglaise explique qu'il existait en effet toute une gamme disponible au monastère¹⁴. En revanche, nous ne disposons d'aucun indice sur l'architecture ou l'équipement mobilier de la brasserie. Un passage datant du XIII^e siècle mentionne pour une année 312 quartiers de malt de blé, 550 de malt d'avoine et 911 de malt d'orge disponibles pour la brasserie. À partir de ces stocks, le brasseur mettait au point quatre types de cerveoise, comme le boulanger pétrissait quatre pains différents. Leurs comptes respectifs sont contigus et leurs déchets à tous deux allaient nourrir la porcherie. On buvait ainsi la *bona cervisia*, la *cervisia secunda*, dite aussi *lag*, et la *cervisia tertia*, plus souvent surnommée *Wilkin Le Naket*. La quatrième cerveoise, appelée mixte, était un mélange entre la première et la deuxième. La bonne cerveoise est brassée à raison d'un boisseau d'avoine pour 6 gallons et quart, ce qui en fait *a priori* la plus forte cerveoise. Un gallon est évalué à trois quarts de denier. À l'abbaye, les brassages simples, *a priori* pour la cerveoise seconde, se faisaient avec 3/8 de blé et le reste d'avoine. Les brassins regroupaient 24 quartiers de malt sauf à Noël où les brassins étaient doubles et renforcés avec 4 quartiers de malt d'avoine. Toutes les mesures pour les produits finis sont exprimées en *dolia*. Au total, la brasserie a produit pour l'année 257 *dolia* de bonne cerveoise et 53 de seconde. Il restait également 5 *dolia* de bonne cerveoise de l'année précédente, ce qui implique que la cerveoise pouvait se conserver au-delà de cette échéance. La non-précision de la troisième cerveoise et de la mixte dans les stocks induit une faible considération de celles-ci. Décrite comme faible et inutile, la *tertia* devait être un simple lavage des drêches, peu parfumé. D'ailleurs, ce pis-aller n'était pas servi à l'élite du monastère, ce qui est lourd de sens.

Concernant la consommation, toutes les granges de l'abbaye recevaient du pain et de la cerveoise. Un convers recevait un demi-gallon de cerveoise mixte par jour, sauf cinq jours dans l'année où il était traité d'égal à égal avec les moines. Les convers travaillant dans l'enceinte de l'abbaye étaient plus largement nourris que ceux à l'extérieur. L'hôtellerie suivait une certaine étiquette pour la distribution de la cerveoise.

Le vin coulait à volonté pour les invités de marque comme les hauts gradés religieux et les familles des moines. Ils buvaient aussi de la bonne cerveoise, de même que tous les visiteurs cisterciens. Les pauvres se contentaient de cerveoise mixte. La communauté cistercienne ajustait donc la gamme qualitative des produits à une certaine hiérarchie sociale. Les moines étaient les mieux nourris alors que les pèlerins pauvres ne recevaient que le bas de gamme des cerveoises brassées. Les quantités s'étalonnaient aussi selon la même hiérarchie.

UN SYMBOLE POPULAIRE REPOSANT SUR UN FLOU SCIENTIFIQUE

Les brasseries découvertes en fouille sont rares. Sans le support de cuve caractéristique, elles ne sont pas évidentes à identifier en fouille. Même en s'appuyant sur l'iconographie et l'archivistique, l'archéologie ne peut établir qu'une description très schématique d'une brasserie médiévale. Les détails architecturaux internes restent mal connus car on parle ici d'installations légères et/ou mobiles, laissant donc peu d'empreintes dans le bâti. La brasserie médiévale peut être un peu plus facilement étudiée en contexte monastique, où les lieux ont pu être figés dans leur état médiéval après leur abandon lors des réformes religieuses. Mais les ateliers d'une abbaye constituent aussi les bâtiments les plus exposés à la transformation et la destruction. La brasserie reste donc d'autant plus difficile à repérer et à étudier.

Les précisions textuelles concernant l'abbaye de Marquette et la fouille de Kirkstall constituent finalement les descriptions les plus précises d'une brasserie médiévale. Pour reconstituer celle-ci, il faut encore largement s'en remettre à des exemples du XVI^e et du XVII^e siècles où l'archéologie est plus largement nourrie. Et compter sur le fait qu'aucune évolution ne soit intervenue entre le Moyen Âge et l'époque moderne.

La question de l'implantation spatiale de la brasserie dans un monastère ne semble pas avoir connu, au Moyen Âge, qu'une seule réponse. À contre-pied du modèle monastique immuable, la brasserie est parfois bâtie dans le quartier des ateliers, parfois dans le carré claustral, en connexion avec la cuisine ou le cellier. Elle doit également se situer près d'un point d'eau (rivière, bief, puits, canalisation) et d'un moulin. En outre, elle devait se rapprocher du réfectoire et de la porterie, deux

14. CHAUVIN 2002.

15. HOCKEY 1975.

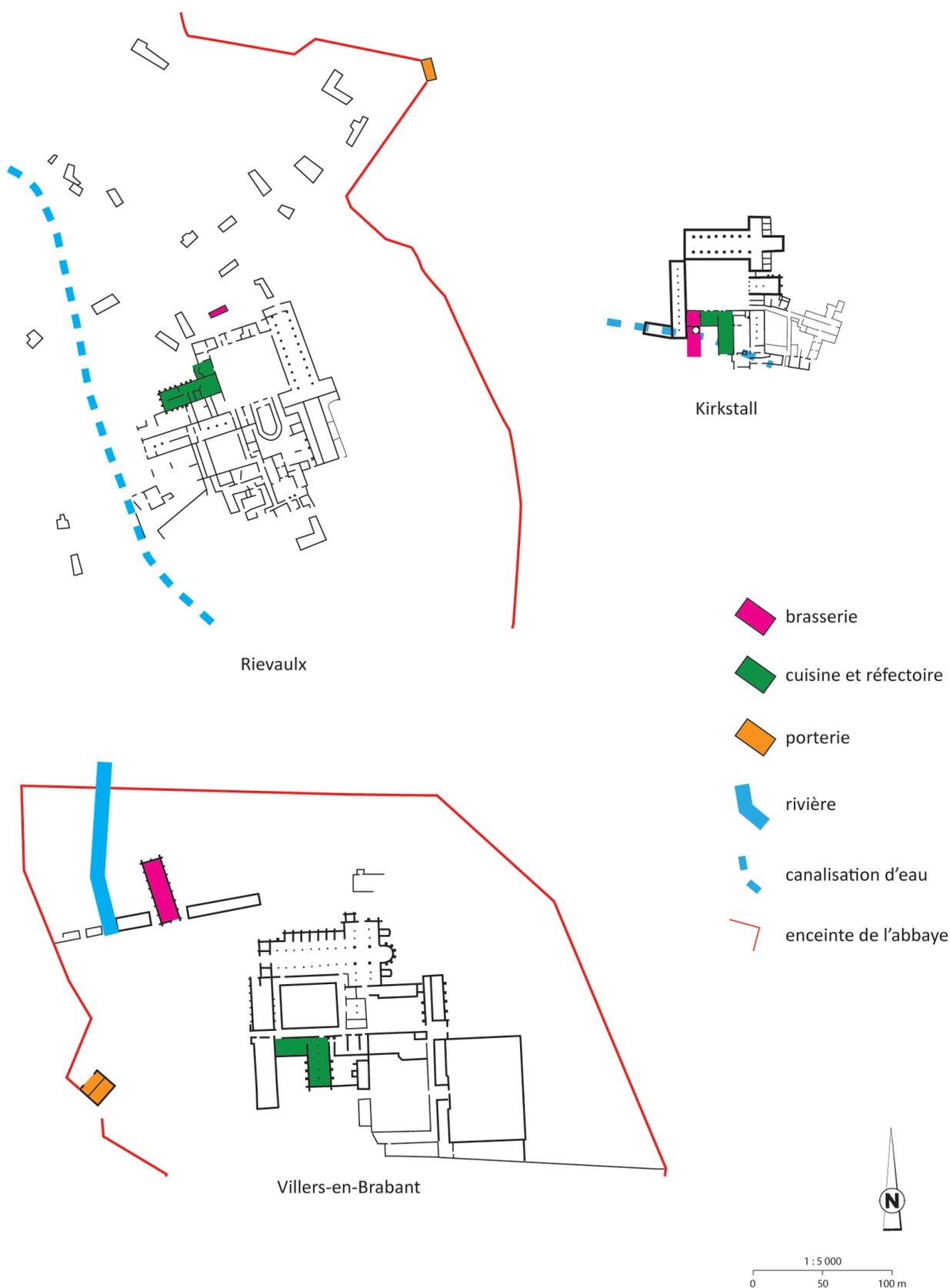


Fig. 4 : Plan comparatif de l'implantation de la brasserie dans une abbaye cistercienne. À Rievaulx comme à Sittichenbach, elle est installée dans la cour des ateliers, à distance raisonnable du cellier. (D'après English Heritage, [en ligne – consultation le 12 juin 2023] www.english-heritage.org.uk/visit/places/rievaulx-abbey/history-and-stories/history). À Villers-en-Brabant, la brasserie est aussi parmi les ateliers mais à égale distance de la porterie et du cellier. (D'après COOMANS 2000). À Kirkstall comme à Vaucelles, elle est intégrée au carré claustral. (D'après MOORHOUSE & WRATHMELL 1987).

endroits auxquels la bière était destinée (fig. 4).

Sur un plan plus abstrait, on peut souligner le statut un peu particulier accordé à la bière dans ces monastères. Même si le vin lui est toujours préféré, la consommation de bière était plus largement répandue. La bière jouit aussi d'une considération quelque peu hybride, à la fois alcool et aliment (le fameux « pain liquide »). La brasserie est d'ailleurs la seule activité artisanale à être admise dans le carré claustral. Associée souvent à la cuisine, elle rejoint rarement les autres ateliers, même de transformation alimentaire (vin, fromage, viande...) qui sont tous à l'écart du carré claustral, voire en dehors de l'enceinte de l'abbaye. Si l'on prend l'exemple de l'abbaye cistercienne de Beaulieu (Angleterre), les archives médiévales nous permettent de bien reconstituer le fonctionnement de ce monastère. On trouve mentionnés de nombreux ouvriers, comme des bouviers, des charpentiers, des laboureurs... mais aucun salarié n'était affecté à la brasserie, comme si les moines avaient voulu jalousement garder le secret de leur brassage. Toutes ces considérations peuvent être à la fois le témoin et l'origine du statut particulier de la bière dans les monastères et, par ricochet, le statut particulier de la bière d'abbaye dans la production brassicole globale.

Outre la restriction d'informations à laquelle

condamnait inévitablement un traitement purement archivistique de ce thème de recherche, il faut pointer plusieurs autres causes. Tout d'abord, il faut encore insister sur la nécessaire révision d'une vision binaire opposant l'Europe du vin et l'Europe de la bière. Cette vision est obsolète. Il faut considérer la cohabitation de ces deux boissons sur une large région. Cela met d'ailleurs en lumière une contradiction actuelle de la recherche. Alors que l'on sait que la vigne poussait sur le territoire de l'Europe de la bière (au nord de la Seine, en région mosane, en Allemagne méridionale), la bière n'est pas attestée dans l'Europe du vin. Évidemment, elle n'apparaît pas dans les sources archivistiques. Peut-être, la mousse n'a-t-elle effectivement jamais été présente de l'autre côté de cette frontière scientifique. Mais pour l'heure, elle n'y a surtout jamais été recherchée. Déjà difficile à retrouver et à identifier, circonscrite à une aire géographique restreinte où elle est attendue (Belgique, Allemagne, Angleterre, nord de la France), la brasserie médiévale peine à livrer ses secrets à l'archéologie. Bien que nous appelions à la remettre en question, la répartition géographique des exemples sur lesquels nous nous sommes appuyés ici entretient pourtant la dichotomie Europe de la bière/Europe du vin. Mais c'est avant tout parce que notre étude est tributaire des données disponibles aujourd'hui.

BIBLIOGRAPHIE

- BOLLY J.J., LEFÈVRE J.-B., MISONNE D. & DUVOSQUEL J.-M., 1990. *Monastères bénédictins et cisterciens dans les Albums de Croÿ (1596-1611)*, Bruxelles, 443 p.
- BOULEZ V. (dir.), 2017. *La bière dans les abbayes, une histoire revisitée*, Namur (Les dossiers de l'IPW, 24), 179 p.
- CHAUVIN B., 2002. Note sur la brasserie de l'abbaye cistercienne de Marquette, *Autrefois*, 66, p. 3-16.
- CLEMEN P., 1901. *Die Kunstdenkmäler der Rheinprovinz. 5.2. Die Kunstdenkmäler des Kreises Mülheim am Rhein*, Köln, 74 p.
- COOMANS T., 2000. *L'abbaye de Villers-en-Brabant. Construction, configuration et signification d'une abbaye cistercienne gothique*, Bruxelles, 626 p.
- COPPACK G., 1993. *Book of Fountains abbey*, London, 127 p.
- COPPACK G., 1994. The outer courts of Fountains and Rievaulx abbeys. The interface between Estate and Monastery. In : PRESSOUYRE L. (dir.), *L'espace cistercien. Actes du colloque, abbaye de Fontfroide, 24-27 mars 1993*, Paris, p. 415-425.
- DIMIER A., 1973. La rénovation de l'abbaye cistercienne de Vaucelles, *Archeologia*, 55, p. 53-58.
- FERGUSON P., HARRISON S. & COPPACK G., 2000. *Rievaulx abbey : community, memory, architecture*, New Haven – London, 282 p.
- GAILLARD A., 2004. *Sites et équipements de brasserie au Moyen-Âge : prospection à travers l'Europe cistercienne*, Dijon (Université de Bourgogne, Mémoire de maîtrise), 228 p.
- HARRISON W., 1968. *The Description of England. The Classic Contemporary Account of Tudor Social Life*, réédition, New York, 546 p.
- HOCKEY S.F. (éd), 1975. *The Account-Book of Beaulieu Abbey*, Londres, 354 p.
- MOORHOUSE S. & WRATHMELL S., 1987. *Kirkstall Abbey. Vol. I. The 1950-64 excavations : a reassessment*, Wakefield, 162 p.

