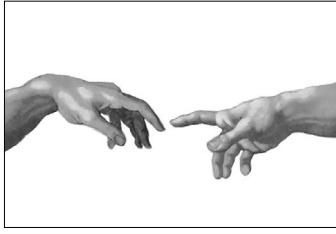


# NATA VIMPI CURMI DA : la bière chez les Celtes

Sidonie Bündgen

La bière et son histoire; du producteur au consommateur, un voyage de 40 siècles...

## Introduction



Connue dans les textes depuis la fin du quatrième millénaire, la bière est la boisson alcoolisée la plus vieille du monde. Appelée Kas en sumérien, sikaru en akkadien, zythum en égyptien et zuqov en grec, elle est honorée sous forme de divinités féminines comme Ninkasi et Siris à Sumer.

En Mésopotamie, comme plus tard en Egypte, elle est de fabrication domestique et ce sont les femmes qui la préparent. Dans ces deux grandes civilisations, le «pain liquide» sert de salaire pour les ouvriers et les fonctionnaires de l'Etat. Objet de culte, synonyme de vie, elle est intégrée à plusieurs rites religieux car sa consommation offre, par l'ivresse, un moyen de communication avec les dieux. Ses vertus médicinales amplifient aussi l'importance de sa consommation et les médecins égyptiens y ont souvent recours dans les cures qu'ils prescrivent.

Boisson religieuse, médicinale ou domestique, la bière est abondamment citée dans les textes anciens (Code d'Hamourabi, Grande Encyclopédie du IIème millénaire, Papyrus d'Ebers...) ainsi que dans l'art figuratif, comme sur les bas-reliefs du Monument bleu (fig. 1).

1 Chanson à boire sumérienne, entre la fin du troisième et le début du deuxième millénaire. Bottéro, 2002, p. 143.

On la devine aussi largement encensée dans des chansons à boire telles que celle que nous ont livré des tablettes d'argile du tournant du troisième au deuxième millénaire.

*O cuve à bière ! Cuve à bière !  
Cuve à bière qui béatifie l'âme !  
Hanap qui met le cœur en joie !  
Gobelet si indispensable !  
Jarre remplie de bière ! (...)  
Tous ces récipients dressés sur leur piédestal !  
Ce qui vous réjouit nous réjouit aussi, à merveille !  
Oui ! Notre âme est heureuse, notre cœur est en liesse ! (...)  
Je vais mander brasseurs en échansons  
Pour nous servir des flots de bière à la ronde.  
Quel plaisir ! Quel délice !  
A la humer béatement,  
A entonner dans l'allégresse cette noble liqueur,  
Le cœur est joyeux et l'âme radieuse.<sup>1</sup>*

Voilà pour l'ancien monde méditerranéen. Penchons-nous à présent sur ces contrées peuplées par les Celtes au cours du premier millénaire avant notre ère.



Fig. 1 Le monument bleu : tablettes d'argile décrivant l'offrande d'une bière à la déesse Nin-Harra - époque prédynastique sumérienne. Tiré de: M. D'Eer, p. 17.

## Mythologie celtique

C'est au dieu Lug que les Celtes doivent le secret de la bière. Transformé en sanglier (fig. 2), animal symbolisant à la fois l'autre monde et le pouvoir spirituel, il s'est approché du chaudron où Ceraint l'Ivrogne, fils de Berwyn, faisait bouillir une tisane d'orge. Laissant tomber son écume dans la préparation, il la fit fermenter et cette dernière prit le nom de curmi, la bière. Cette boisson fut fort appréciée et des hommes et des dieux. Pour ces derniers, c'est Goibniu, le dieu forgeron, qui la brassait et c'est lors de son festin que les dieux la

consommaient et acquéraient, par ce biais, l'éternelle jeunesse et l'immortalité. Pour les hommes, elle est la boisson des guerriers, à qui elle permet, au moyen de l'ivresse, d'accéder au sacré.



Fig. 2 Sanglier en bronze qui décoreait un casque celtique.  
Bata, Hongrie, 1<sup>er</sup> siècle av. ou ap. n.è.  
Tiré de: Cunliffe, B., p. 142.

## Matières premières et fabrication

Rien de surprenant à ce que la bière soit la boisson la plus prisée des Celtes puisqu'elle est fabriquée à base de céréales. En effet, Strabon nous l'apprend : «la Celtique toute entière (...) produit du blé en abondance, du millet et des glands, et toutes les espèces de bétail d'élevage y prospèrent...»<sup>2</sup> Les céréales utilisées étaient essentiellement l'orge et le blé amidonnier, mais aussi l'épeautre, le sarrasin et le froment. Le houblon, utilisé de nos jours systématiquement pour aromatiser le breuvage, était encore inconnu mais une grande quantité d'autres plantes pouvaient tenir son rôle : fenouil, sauge, écorce de saule, cumin, genièvre, tilleul, armoise... Enfin, le breuvage pouvait être additionné de miel, ce qui avait certainement pour effet d'en amoindrir l'acidité. Il s'appelait alors Korma : «(chez les Celtes) dans les milieux moins aisés, on boit une bière à base de froment qu'on peut additionnée de miel, mais la plupart la boivent pure ; on l'appelle Korma.»<sup>3</sup> Nous ne possédons pas de recette écrite de fabrication de la bière chez les Celtes puisque, d'une part, leur civilisation était essentiellement orale et que, d'autre part, cette boisson était préparée domestiquement par les femmes, chaque famille ayant vraisemblablement sa propre recette transmise de mère en fille. Cependant, l'Espagnol Saint Isidore de Séville (vers 560 - 636), dans ses *Origines*<sup>4</sup>, nous en livre une description qui ne semble guère différer de celle qui est encore utilisée de nos jours dans les brasseries artisanales. Le principe reste en effet le même : des céréales sont d'abord poussées à germer par immersion dans de l'eau tiède. Elles sont ensuite maltées soit au soleil, soit par le feu, et dans ce cas, elles peuvent être fumées ou torréfiées. Une fois le malt obtenu, il est grossièrement concassé et mélangé à de l'eau dans un chaudron (fig. 3), puis chauffé soit en posant directement le récipient sur le feu, soit en plongeant dans le mélange des pierres chauffées à blanc.

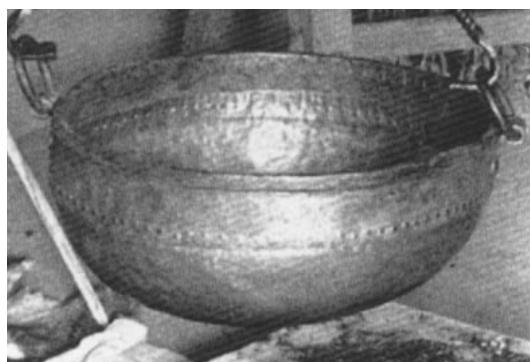


Fig. 3 Chaudron en bronze, reconstitution du musée d'Asparn. Tiré de Cunliffe, B., p. 42.

Le liquide est ensuite filtré au travers d'un linge fin et solide pour le séparer du malt concassé appelé alors drèche. Additionné d'un peu d'eau bouillante, ce moût est à nouveau porté à ébullition après qu'on y ait ajouté les aromates désirés (cumin, saule, sauge, armoise...) contenus dans un petit sac de toile qui sera retiré après la cuisson, laquelle va durer une heure et demi environ. Le liquide est alors refroidi, par exemple par immersion du chaudron dans l'eau fraîche d'une fontaine ou, en hiver, dans la neige. La fermentation diffère de nos jours de ce qu'elle était chez les Celtes, où elle était en effet spontanée, à savoir que les levures étaient véhiculées par l'air et tombaient d'elles-mêmes dans le récipient contenant le moût. Cette technique n'est plus de nos jours utilisée en Europe que dans la région de Bruxelles pour la préparation des lambics. En revanche, elle intervient toujours dans le brassage traditionnel tel qu'il se perpétue par exemple en Afrique. La bière était consommable dès que la fermentation s'arrêtait, environ une semaine après sa fabrication.

Elle ne devait pas très bien se conserver bien que nous sachions par Pline l'ancien que les Espagnols avaient trouvé un procédé - qui nous reste inconnu - pour la sauvegarder. L'invention du tonneau, œuvre des Celtes de l'Europe centrale, fut une révolution pour le transport et la conservation des aliments liquides (fig. 4).

2 Strabon, *Géographie*, IV, 1, 2.

3 Posidonios, *Athènée*, 152 c.

4 Isidore de Séville, *Origines*, 20, 3, 18.



Fig. 4 Tonneau en bois, Rhénanie, époque romaine.  
Tiré de Haywood, J., p. 50.

Des tonneaux ont sans doute servi au transport et au stockage de la bière. Cette dernière devait avoir un goût très différent de celui que nous lui connaissons aujourd'hui. Elle devait se présenter comme un aliment épais, sucré et peu alcoolisé du fait d'une mauvaise extraction de l'amidon du grain de malt (amidon transformé en sucre, lui-même transformé en alcool par les levures), riche en protéines, en sels minéraux et en vitamines. La fermentation spontanée lui ajoutait à coup sûr un côté plus ou moins acide, comme dans les Gueuzes belges d'aujourd'hui.

## Fêtes et festins, un flot de bière ininterrompu

Si la bière est la boisson la plus prisée des Celtes, le vin quotidien du pauvre fabriqué domestiquement par les femmes de la maisonnée, comme le pain, elle est aussi la boisson des guerriers, à l'opposé de l'hydromel des druides. En ce sens, la bière est le symbole de la souveraineté et de l'immortalité. Son rôle est religieux puisqu'elle est servie durant les festins qui accompagnent les quatre fêtes principales celtes. La première, Samain, est la fête d'ouverture de la saison sombre, de l'hiver. Il est vraisemblable qu'elle se déroulait aux environs du solstice d'hiver. Lui faisait pendant Beltaine, près du solstice d'été, qui célébrait le retour de la saison claire, de l'été. Ces deux fêtes sont chantées dans le coutumier gastronomique du manuscrit Rawlinson B 52 :

«*Viande, bière, noix, andouille,  
C'est ce qui est dû à Samain,  
Feux de camp joyeux sur la colline,  
Lait Baratté, pain et beurre frais»  
«Je vous le dit, une fête particulière,  
Ce sont les richesses de Beltaine  
Bière, choux, lait doux,  
Et lait caillé sur le feu»<sup>5</sup>*

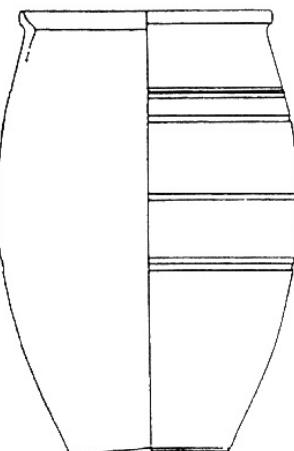
Comme on le voit, la bière est citée parmi les réjouissances de ces deux événements sacrés. Les deux autres fêtes sont équinoxiales : Imbolc (fête de la lustration) pour l'équinoxe de printemps, et Lugnasad (fête de la cueillette des fruits) pour l'équinoxe d'automne. Nous savons que ces festivités duraient plusieurs jours, près d'une semaine pour les principales, et

qu'elles étaient accompagnées de cérémonies religieuses, toutes ponctuées d'un festin. Si le déroulement du rituel nous reste inconnu, le banquet qui suivait nous est décrit dans la littérature : «...alors les serviteurs se levèrent en vrai foule pour servir et approvisionner l'hôtel. Ils prirent des coupes à boire riches de pierres précieuses, avec de purs gemmes de cristal, d'un art parfait pour chaque gobelet brillant. Et l'on servit des boissons fortes et fermentées, des liqueurs agréables et douces à ces bons guerriers»<sup>6</sup>. Au cours de ces festins, qui reproduisent sur terre le festin d'immortalité que Goibniu sert aux dieux, la bière est un moyen pour les guerriers d'approcher le sacré par l'intermédiaire de l'ivresse. Pline l'Ancien, particulièrement méprisant envers ces coutumes jugées barbares nous donne une bonne description de cette ivresse qui pour lui n'a rien de religieuse : «Les peuples de l'Occident ont aussi leur ivresse, grâce à la macération des grains. Les Gaules et les Espagnes en font de très nombreuses boissons dont les noms sont divers, mais la technique identique. Les Espagnes nous ont même appris que ces breuvages pouvaient vieillir. L'Egypte aussi s'est donné de semblables boissons de grains, et l'ivresse ne néglige aucune partie du monde, puisqu'on prend purs de tels suc, sans les tempérer en les diluant comme on le fait pour le vin. C'était pourtant, ma foi, des céréales que la terre y paraissait produire. Las ! Admirable génie du vice ! On a trouvé le moyen de rendre aussi l'eau enivrante.»<sup>7</sup>. Il termine en nous donnant son avis, très tranché, sur la qualité de ces produits : «...Quant aux boissons elles-mêmes, il vaut mieux passer au vin (...)».<sup>8</sup>

### Conclusion

Comme dans les anciennes civilisations mésopotamiennes et égyptiennes, la bière est sacrée chez les Celtes. L'ivresse qu'elle engendre chez les guerriers au cours des festins rituels leur sert d'intermédiaire avec le monde des dieux. Elle est prière, offrande, remède tout à la fois et régal à n'en pas douter. Les récipients qui servent à sa consommation sont nombreux et variés, leur forme pouvant changer au cours de la période celtique. De la corne à boire au simple gobelet, du tonneau au seau cerclé de métal, tous célèbrent le plaisir de s'humecter les lèvres dans la mousse de cette boisson divine. Certains sont même ornés de sentences poussant à la boisson : «bibe amice de meo», bois de mon liquide, mon ami ; «ceruesia reple», remplis-toi de cervoise. Enfin, la bière est aussi célébrée en langue gauloise sur le très connu peson de fuseau trouvé à Autun : jeune fille, donne-moi de la bière:

«NATA VIMPI CURMI DA»



<sup>5</sup> Meyer, 1984, p. 49.

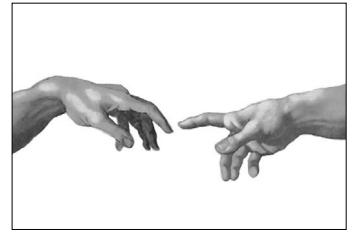
<sup>6</sup> *Bruiden Bheg nah Almaine* (Le petit hôtel d'Allen), extrait tiré de: Le Roux, Guyonvarc'h, 1990, p. 43.

<sup>7</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 149, 29.

<sup>8</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXII, 164, 82.

**Fig. 5 Gobelet à lèvre amincie, redressée et concave. Oppidum de Bibracte, fin du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. - début I<sup>er</sup> ap. J.-C. Tiré de Barral, Ph. & Lugrinbühl, Th., planche 22.**

## B i b l i o g r a p h i e



**André, J.** *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1961.

**Barral, Ph.,  
Luginbühl, Th.** *Typologie des formes de céramique régionale de Bibracte*, Glux-en-Glenne, 1995.

**Bottéro, J.** *La plus vieille cuisine du monde*, Paris, 2002.

**Cunliffe, B.** *L'univers des Celtes*, Paris, 1996.

**D'Eer, M.** *Ales, lagers et lambics, la Bière*, Chambly, 1998.

**Haywood, J.** *Atlas historique des Celtes*, Paris, 2002.

**Kruta, V.** *Les Celtes en Occident*, Paris, 1985.

**Le Roux, F.,  
Guyonvarc'h, C.-J.** *La civilisation celtique*, Rennes, 1990.

**Meyer, K.** *Hibernica minora*, Dublin, 1894.

**Mohen, J.-P.** *Trésors des princes celtes*, Paris, 1987.

**Persigout, J.-P.** *Dictionnaire de mythologie celtique*, Paris, 1990.