

Dossier de presse



Maison du patrimoine
médiéval mosan



En partenariat avec :



Avec le soutien de :



Éditeur responsable : Daniel Van Basten | Illustration : M. la Mine | Infographie : Expansion Partners - Malagne

L'âge de la bière

Exposition présentée par la Maison du patrimoine médiéval mosan, 31 octobre 2020 – 3 octobre 2021

Sommaire

1. Présentation générale de l'exposition
2. Liste des prêteurs et florilège de pièces présentées
3. Activités et événements 2020 et 2021
4. Visites et combinés pour les groupes
5. Table des matières de la publication

Dossier de presse, affiche et photographies de l'exposition téléchargeables via :

www.mppmm.be/divers/espace-presse

Publication téléchargeable via :

http://cahiersdelampmm.be/wp-content/uploads/2020/03/1_age_de_la_biere-1.pdf

1. Présentation générale de l'exposition « L'âge de la bière »

Étanchez votre soif d'apprendre !

Breuvage du quotidien, consommation festive, offrande rituelle ou ingrédient gastronomique, la bière est intimement liée à l'histoire des hommes. Dans nos régions, elle connaît un succès ininterrompu depuis l'Antiquité gallo-romaine. Le Moyen Âge est marqué par l'éclosion de brasseries tant monastiques que laïques. Le brassage se métamorphose aux 19^e et 20^e siècles, sous l'effet des avancées techniques et scientifiques.

Le savoir-faire brassicole des siècles passés est de mieux en mieux connu grâce aux indices glanés dans les sources historiques et lors d'interventions archéologiques. Parmi les premières, se trouvent les comptabilités, la législation, les plans et descriptions de brasseries, l'iconographie, les traités de brassage ou encore les recettes anciennes. Les bâtiments brassicoles et leurs équipements ont généralement laissé peu de vestiges. C'est souvent la simple forme d'un four qui rappelle l'emplacement passé d'une cuve en métal. Les résidus de céréales, soumis à des analyses carpologiques ou palynologiques, de même que la présence de levure sont des traces rares mais précieuses. Depuis quelques années, l'expérimentation est une nouvelle piste d'investigation. Elle permet de reconstituer des techniques de fabrication de la bière et des goûts disparus.

Le monde brassicole adopte aujourd'hui un visage particulier, celui de la brasserie et de la microbrasserie « 21^e siècle », ancrées dans des problématiques environnementales. Et depuis quelques années, la culture de la bière en Belgique est reconnue au Patrimoine immatériel de l'Humanité.

Voici venu l'âge de la bière !

Cinq musées et sites belges et français pour vous servir !

En 2010, l'exposition temporaire de la MPMM était consacrée au vin. Une décennie plus tard, c'est donc la bière qui est mise à l'honneur. L'exposition, initiée par la MPMM, est le fruit d'un partenariat avec Malagne – Archéoparc de Rochefort, l'Espace gallo-romain d'Ath, l'Abbaye de Villers et le Musée de la Bière à Stenay (France). Cette collaboration entre musées et sites belges et français est justifiée par la nécessité d'une approche transpériode, par la vivacité des recherches actuelles en la matière – y compris de l'expérimentation – et par la popularité de la thématique. Elle se manifestera notamment via l'itinérance de l'exposition, présentée à la MPMM en 2020/21, à Malagne en 2021, à l'Espace gallo-romain d'Ath en 2021/22, au Musée de la Bière à Stenay et à l'Abbaye de Villers en 2022.

Une publication dédiée...

L'exposition est accompagnée d'une publication : « L'âge de la bière. Histoire d'une boisson millénaire ». Elle rassemble les contributions d'une dizaine de spécialistes (archéologues, historiens, brasseurs et zythologues), proposant de la sorte un panel varié d'articles liés au monde brassicole d'hier et d'aujourd'hui. Disponible en format papier, elle est également librement téléchargeable sur le site www.cahiersdelampmm.be.

Infos pratiques

Maison du patrimoine médiéval mosan

Place du Bailliage, 16 – 5500 Bouvignes (Dinant)

Tél. 00 32 82 22 36 16 – info@mpmm.be

www.mpmm.be

Du 1^{er} novembre au 31 mars : ouvert de 10h à 17h

Du 1^{er} avril au 31 octobre : ouvert de 10h à 18h

Fermé le lundi

Adulte : 4 € - Tarif réduit : 2 €

2. Liste des prêteurs et florilège de pièces présentées

Au sein de la prestigieuse « Maison espagnole » (16^e siècle), découvrez la bière à travers des outils interactifs, des documents et des objets exceptionnels, de l'Égypte ancienne à nos jours.

Prêteurs :

- Agence wallonne du Patrimoine
- Archives de l'Archevêché de Malines
- Centre public d'action sociale de Dinant
- Association des Amis du château de Rochefort
- Fédération Wallonie-Bruxelles (dépôt à l'Espace gallo-romain d'Ath)
- Grand Curtius à Liège
- Musée de la Poterie à Raeren
- Musée royal de Mariemont
- Musées royaux d'Art et d'Histoire à Bruxelles
- Musée de la Vie wallonne à Liège
- Société archéologique de Namur
- Messieurs Jean Den Dauw, Pascal Saint-Amand et Michaël Vermeren

Parmi les pièces présentées, figurent une jarre égyptienne du 4^e millénaire avant notre ère ; un ensemble varié de verres, chopes et pichets datés de l'Antiquité gallo-romaine au 19^e siècle ; une statue de saint Arnould, patron des brasseurs, du début du 16^e siècle ; un compte relatif à la brasserie de l'abbaye de Villers (18^e siècle)¹ ou encore les éléments découverts en juin 2019 lors d'une intervention archéologique sur le site d'une ancienne brasserie de Mons...

Par ailleurs, différents outils didactiques et interactifs feront appel à vos sens, mais aussi à votre sens de la réflexion !

¹ Pour des raisons de conservation, ce compte sera présenté d'avril à novembre 2021 uniquement.

3. Activités et évènements 2021*

Mise à jour au 14/07/2021 : les activités de l'année 2021 sont organisées sous réserve de l'évolution de la situation sanitaire. Plus d'informations suivront au fil de l'année.

MAI 2021

08/05 – 19h

- Conférence « La cuisine de Gambrinus. Une histoire de la cuisine à la bière » par Pierre Leclercq, historien de l'alimentation, Centre de gastronomie historique à Bruxelles (4 €/pers.)

JUIN 2021

20/06 – 14h30 à 17h

- Atelier d'initiation à la zythologie avec Michaël Vermeren, zythologue, et démonstration de brassage à l'ancienne avec Romuald Arnould, au château de Montaigne (35 €/pers.). Avant l'activité, possibilité de visite guidée du château de Montaigne (5 €/pers.)

JUILLET 2021

Du 05 au 09/07

- « Au four et au moulin ! », stage pour les enfants de 7 à 11 ans (80 € / enfant ; 75 € pour le 2^e enfant d'une même famille)

Orge, blé sarrasin, lin... toutes ces céréales sont la base de la nourriture au Moyen Âge. Elles se mangent en bouillie, sous forme de pain mais elles entrent aussi dans la composition de boissons... Le temps d'une semaine, suis le rythme des saisons du paysan médiéval, travaille la terre, pétris ton pain. Développe ta créativité autour des richesses naturelles. Une journée d'excursion à Malagne, Archéoparc de Rochefort est prévue.

Du 05 au 09/07

- « Terre sensible », stage pour les adolescents de 12 à 14 ans (80 € / enfant ; 75 € pour le 2^e enfant d'une même famille)

Depuis des millénaires, l'agriculture permet à l'homme de produire du pain... et de la bière, elle aussi une denrée de base. Le savais-tu ? Durant cette semaine de stage, découvre la fabrication de la bière et le contexte de son utilisation. En étant sensibilisé aux risques de sa consommation, viens apprécier un artisanat et un patrimoine de « chez nous », à protéger sans modération... Un stage qui ne va pas te saouler ! Une journée d'excursion à Malagne, Archéoparc de Rochefort est prévue.

AOÛT 2021

06/08 – 18h à 19h30

- Conférence « La bière dans les abbayes. Une histoire revisitée », par Michel Dubuisson, historien et directeur adjoint de l'asbl Abbaye de Villers-la-Ville (4 €/pers.)

Du 09 au 13/08

- « Au four et au moulin ! », stage pour les enfants de 7 à 11 ans (80 € / enfant ; 75 € pour le 2^e enfant d'une même famille)

Orge, blé sarrasin, lin... toutes ces céréales sont la base de la nourriture au Moyen Âge. Elles se mangent en bouillie, sous forme de pain mais elles entrent aussi dans la composition de boissons... Le temps d'une semaine, suis le rythme des saisons du paysan médiéval, travaille la terre, pétris ton pain. Développe ta créativité autour des richesses naturelles. Une journée d'excursion à Malagne, Archéoparc de Rochefort est prévue.

SEPTEMBRE 2021

05/09 – 15h à 17h

- Conférence-dégustation « La Brasserie St-Feuillien, entre Histoire, tradition et modernité », par François Hautenuve, historien et guide de la Brasserie St-Feuillien (10 €/pers.)

OCTOBRE 2021

03/10 – 15h à 17h

- Contes, histoires et chansons en wallon autour de la bière (Gratuit), « Contes, fôves et tchansons autoû dol bîre èt dès cabarèts dins nos viladjès », par Jean Colot ; dégustation d'une bière (2,50 €/pers.) et/ou d'une crêpe (2 €/pers.)

Contactez-nous pour toute demande d'information, réservation, programme sur mesure et tarif des évènements : info@mpmm.be ou au 082/22.36.16

*Sous réserve des recommandations liées à l'évolution de la crise sanitaire du Covid-19

4. Visites et combinés pour groupes (sur réservation exclusivement)*

Visites

- (1) Visite guidée de l'exposition (1h) pour des groupes scolaires : 3 € / élève ou étudiant
- (2) Visite guidée de l'exposition (1h) pour des groupes : 6 € / adulte, 3 € / enfant – Min. 10 pers. / Max. 25 pers.
- (3) Visite guidée de l'exposition suivie de la dégustation d'une bière blonde de la Brasserie Caracole :
 - « En journée » : 10 € / adulte – Visite au plus tôt à 9h et au plus tard à 16h, du lundi au dimanche – Min. 10 pers. / Max. 25 pers.
 - « Afterwork » : 14 € / adulte – Visite au plus tôt à 17h et au plus tard à 19h, du lundi au vendredi – Min. 10 pers. / Max. 25 pers.

Combinés

- (1) MPMM et Brasserie Caracole (Falmignoul) – Du 31 octobre 2020 au 3 octobre 2021

-Visite de l'exposition à la MPMM (1h)
-Visite de la Brasserie Caracole (1h30, avec dégustations)

14 € / adulte – Min. 10 pers. / Max. 25 pers.

Différentes formules d'accueil et/ou de lunch sont possibles.

- (2) MPMM et Archéoparc de Malagne (Rochefort) – Du 4 avril au 3 octobre 2021

-Visite de l'exposition à la MPMM (1h)
-Circuit « L'âge de la bière » à Malagne : visite du domaine + démonstration de fabrication de cervoise antique + dégustation (2h30)

21 € / adulte, 10 € / enfant - Min. 10 pers. / Max. 25 pers.

Contactez-nous pour toute demande d'information, réservation, programme sur mesure et tarif : info@mpmm.be ou au 082/22.36.16

*Sous réserve des recommandations liées à l'évolution de la crise sanitaire du Covid-19

5. Table des matières de la publication

Table des matières

Une bière, évidemment... par Claire-Marie Vandermensbrugge	5
La bière dans l'Antiquité : entre savoir et expérimentation	
• La bière, des origines à la cervoise gallo-romaine par Florine Blin	7
• Brasser comme les Gallo-Romains : la fabrication d'une bière à l'antique à Malagne, Archéoparc de Rochefort par Florence Garit	17
Brasser en milieu rural ou urbain, du Moyen Âge au XIX^e siècle	
• Un petit établissement brassicole en milieu rural : la brasserie-taverne seigneuriale de Thynes (Dinant) aux XVI^e et XVIII^e siècles par Pascal Saint-Amand	23
• Heurs et malheurs des maîtres brasseurs dinantais (1060-1830) par Michel Coleau	35
• Mons, rue Lamir, vestiges d'une brasserie du XIX^e siècle par Cécile Ansieau et Christophe Leduc	55
La bière monastique, du Moyen Âge à nos jours	
• La fabrication de la bière à l'abbaye de Villers (XIII^e-XVIII^e siècles) dans la tradition brassicole monastique par Michel Dubuisson	63
• Le moulin-brasserie de l'abbaye cistercienne de Cambron par Dolores Ingels	73
• Les bières trappistes par Jef Van den Steen	79
De la chope à l'assiette	
• La « cuisine à la bière », une nouvelle venue dans la gastronomie par Pierre Leclercq	89
La bière, objet de patrimoine	
• La bière, patrimoine vivant. Réflexion sur le choix des objets qui seront exposés dans plus d'une centaine d'années par Aline Resch	101
Brasseries d'aujourd'hui : témoignages	
• La Brasserie de la Lesse, une brasserie au XXI^e siècle par Julien Collard	109
• La Brasserie des Légendes	113
Glossaire	123
Dans chacun des articles, la première mention d'une entrée du glossaire est signalée par un astérisque.	