

**LA FABRICATION DE LA BIÈRE À L'ABBAYE DE VILLERS :
LES LIMITES D'UNE RECONSTITUTION « À L'IDENTIQUE ».
PAR MICHEL DUBUISSON**

On ne sait généralement rien des procédés de fabrication ni des types de bières produites autrefois dans nos régions par les brasseries monastiques. Le cas de l'abbaye de Villers est intéressant à cet égard. Les comptes de la brasserie ont en effet été conservés pour les années 1720-1721 et 1766-1768. La grande précision de ces documents – particulièrement les premiers – compense quelque peu leur rareté.

Les comptes de 1720-21 comportent le relevé des quantités d'orge, d'épeautre et de houblon reçues ou utilisées à la brasserie, ainsi que les dates correspondantes. Tandis que l'orge est toujours mise « dans le bac » – c'est-à-dire la cuve de trempage – une partie de l'épeautre n'est pas maltée et mise directement dans les brassins avec le houblon. Bien que le nombre de mises en bac soit proche de celui des mises en brassin, il est impossible d'établir de lien entre elles, bac et brassin désignant deux phases bien distinctes du processus de fabrication : le maltage et le brassage.

Au total, la brasserie de Villers a utilisé de juin 1720 à juin 1721 environ 80 tonnes de céréales. La répartition laisse apparaître clairement un rapport de 2/3 d'orge pour 1/3 d'épeautre. Quant au houblon, bien que marginal, il est présent en plus grande quantité que dans les bières modernes en raison de ses vertus antiseptiques. Il est impossible de déterminer la quantité produite à partir de la seule donnée du grain utilisé. En revanche, on sait que la part de bière consacrée à la vente devait être minime.

La brasserie fut en activité basse de juin à septembre, après quoi son rythme s'est accéléré. C'est particulièrement sensible pour le maltage. On sait qu'il est difficile de malter en été car les températures élevées diminuent la germination.

On est sûr grâce des sources concordantes qu'un brasseur laïc était employé en permanence à l'abbaye. Celui-ci était chapeauté, pour la comptabilité au moins, par un maître de la brasserie qui était moine, secondé par un convers. La formation brassicole de ce maître ne devait pas être très poussée.

Les deux autres années comptables conservées (1766-68), plus sommaires, montrent que les trois matières premières sont restées inchangées depuis 1721 mais que la part de l'orge a augmenté. Il y avait alors trois bières brassées à Villers, de densités très différenciées : une forte pour les religieux, une deuxième plus légère pour les hôtes et une dernière beaucoup plus légère réservée aux domestiques et ouvriers.

Ces données, pour précises qu'elles soient, ne permettent pourtant pas aujourd'hui une reconstitution à l'identique des brassins villersois, puisque manque toute une série d'informations comme les levures ou la quantité et la nature de l'eau utilisées. C'est donc plutôt un essai d'évocation, basé sur la répartition des matières premières connues, qui a été tenté en 2010 à travers un brassin expérimental mené avec l'unité de brassicologie de l'Université de Louvain. Cette bière, inspirée de celle des moines villersois, sera fabriquée à partir de cette année 2015 dans une nouvelle micro-brasserie didactique aménagée dans les ruines de l'abbaye, dans le cadre d'un chantier mené par le Fonds européen de Développement Régional.

Michel Dubuisson
Licencié en histoire
Directeur adjoint
asbl Abbaye de Villers-la-Ville