

LA BIÈRE DANS L'ALIMENTATION ET LA MÉDECINE DES MOINES AU MOYEN ÂGE

GENEVIÈVE XHAYET
UNIVERSITÉ DE LIÈGE
CENTRE D'HISTOIRE DES SCIENCES ET DES TECHNIQUES

Introduction

Si de nos jours, les bières d'abbaye jouissent d'une aura incontestable, elles la doivent à leurs qualités propres, de même qu'un discours publicitaire qui joue volontiers sur l'origine monastique de la bière et l'ancienneté de cette origine.

Un tel argumentaire qui fait appel à l'histoire de la bière interpelle l'historien et l'invite à réinterroger les documents qui parlent et de la bière, et des abbayes. Que nous apprennent ces textes sur le statut réel de cette boisson dans les monastères médiévaux ? En d'autres termes, le discours actuel relatif à la bière d'abbaye reflète-t-il une réalité vérifiable par les sources ou, par le biais d'une boisson hautement appréciée de nos jours, relèverait-il d'une sorte de mythification de la vie monastique médiévale, dont la consommation de bière serait devenue le symbole ?

Répondre à ces questions implique de relire les textes qui fixent les normes de l'alimentation et de la boisson dans le monachisme médiéval d'Occident (bénédictin surtout), de s'interroger ensuite sur les breuvages disponibles dans les abbayes, principalement dans nos régions ainsi que sur la place tenue parmi eux par la bière. On se souviendra enfin qu'en concordance avec les conceptions médicales issues de l'antiquité, le moyen âge a pensé qu'une bonne alimentation constituait outre un moyen de se maintenir en vie, un moyen de conserver une bonne santé en se préservant des maladies. Il sera donc intéressant de voir comment les moines médiévaux ont, de ce point de vue, jugé la bière (cervoise et « *hoppa* ») ainsi que ses constituants, l'orge et le houblon.

1. Boire et manger selon la norme et la pratique bénédictines.

Fixant les normes du service divin comme de l'existence quotidienne dans les abbayes, la règle bénédictine traite de la consommation des boissons. Elle détermine la nature, la quantité et les moments appropriés pour la désaltération des religieux. Outre la condamnation de principe du moine qui ferait montre de goinfrerie (*multum edacem*) ou d'intempérance en s'adonnant au vin (*vinolentum*) ; des comportements également stigmatisés par la Règle comme attentatoires aux « bonnes œuvres » des moines (soit, à la bonne manière de se comporter en temps que moine)¹, l'essentiel de la doctrine de saint Benoît à propos des boissons appartient au chapitre XL de la Règle : *de mensura potus* « de la quantité de la boisson »². Saint Benoît y fixe la ration journalière moyenne des moines à une hémine de vin³, ration qui peut être augmentée par les autorités monastiques en fonction de circonstances

¹ *La règle de saint Benoît*, introduction, traduction et notes par Adalbert de Vogüé, texte établi et présenté par Jean Neufville, Paris, Cerf, 1972, ch. 4 *Les bonnes œuvres*, p. 458/459.

² *La règle de saint Benoît*, ch. 40, p. 578-581.

³ *La règle de Saint Benoît*, ch. 40, p. 578 : « credimus eminam uini per singulos sufficere per diem ». L'hémine constitue une mesure de capacité de valeur assez floue, estimée parfois à environ un quart de litre. Par ses implications pratiques dans la vie des moines, la valeur de l'hémine a suscité nombre d'interrogations dans le passé. On en voudra pour preuve la publication attribuée à Claude Lancelot d'une *Dissertation sur l'hémine de vin et sur la livre de pain de saint Benoist et des autres religieux où l'on fait voir que cette hémine n'estoit que le demi setier (...) et où l'on recherche la juste proportion des poids et des mesures des Anciens avec les nostres*, Paris, chez Charles Savreux, 1667, 350p.

particulières, telles que la lourdeur du travail à accomplir ou le temps chaud⁴. Sans suggérer d'alternative à ce manque, le fondateur de l'ordre bénédictin évoque l'éventualité d'une impossibilité locale à disposer de vin, ce qui constitue en soi une ouverture vers la consommation possibles d'autres breuvages. Enfin, la privation de ration de vin sanctionne les moines coutumiers d'arrivées tardives aux repas⁵, tandis que l'interdiction de boire ou de manger en dehors des heures prévues complète le dispositif normatif dans le domaine de l'alimentation⁶.

Afin de cerner au plus près la réalité locale et d'y adapter la Règle, les abbayes médiévales se sont souvent dotées de coutumiers. C'est notamment le cas du monastère liégeois de Saint-Jacques, pour lequel nous conservons un *liber ordinarius* dont le plus ancien manuscrit encore subsistant date de la fin du XIII^e siècle⁷. Ce texte, déjà en soi très riche, peut en outre être complété, par les données d'une diététique, rédigée un siècle plus tard environ dans cette même abbaye par un de ses religieux, le *nonnus* Léonard⁸. Le coutumier et le régime de santé traitent dans le détail la question des repas et des boissons.

Les moines se désaltèrent au réfectoire, lors de la *refectio* ou *prandium* (après sexte, vers midi, ou plus tard lors des jours maigres) et, quand elle a lieu, à la *cena* (deuxième repas plus léger, pris lors des jours gras). Durant les jours maigres (à l'exception des trois jours qui précèdent Pâques), ils se rassemblent à nouveau dans le réfectoire en fin d'après midi (après les vêpres) pour la collation, qui tient lieu de second repas, et les *biberes* ou la *potus caritatis* plus substantielle et réservée aux jours de solennité, en période maigre⁹. C'est par exemple le cas à certaines occasions durant le carême : le 21 mars, jour de la 1^{re} des 2 fêtes annuelles de saint Benoît, ou encore le dimanche des Rameaux. Offerte aussi certains jours, la pitance, est un autre complément de nourriture et de boisson. Évoqué dans le régime de santé, il convient enfin d'ajouter à cette grille horaire un temps quotidien de délasserment dans la soirée, durant lequel les moines peuvent également se détendre en buvant dans la convivialité.

Ces dispositions connaissent des variantes suivant les monastères : ainsi le coutumier de l'abbaye du Bec accorde aux moines le droit de se désaltérer durant la nuit avec de l'eau ou de la bière, s'ils en ressentent la nécessité.¹⁰

Diversité et hiérarchie des boissons

Pour saint Benoît, le vin est la boisson convenue. Les sources comme les travaux historiques élaborés à propos d'abbayes de nos régions permettent d'appréhender tout à la

⁴ *La règle de Saint Benoît*, ch. 40, p. 580 : « Quod si aut loci necessitas uel labor aut ardor aestatis amplius poposcerit, in arbitrio prioris consistat, considerans in omnibus ne subrepat satietas aut ebrietas ».

⁵ *La règle de saint Benoît*, ch. 43, p. 590/591. : si denuo non emendaverit, non permittatur ad mensae communis participationem, sed sequestratus a consortio omnium reficiat solus, sublata ei portione sua uinum, usque ad satisfactionem et emendationem ».

⁶ *La règle de saint Benoît*, ch. 43, p. 590/591: « et ne quis praesumat ante statutam horam uel postea quicquam cibi aut potus praesumere ».

⁷ *Der Liber ordinarius des Lutticher St. Jacobs-Klosters*, édition : Dr P. Paulus Volk, Münster, 1923, 155p.

⁸ « Une diététique monastique liégeoise du XIV^e siècle. Le régime de santé du frère Léonard de Saint-Jacques », édition : Geneviève Xhayet *Bibliothèque de l'École des Chartes*, t. 165, 2007, p. 373-414.

⁹ C'est le cas par exemple de certains jours durant le carême : le 21 mars (1^{re} fête de saint Benoît), ou encore le dimanche des Rameaux, etc.

¹⁰ Léo Moulin, « La bière, une invention médiévale », dans *Manger et boire au Moyen Âge. Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t. 1 alimentation et société*, Paris, Les Belles Lettres, 1984, p. 14-15.

fois davantage de diversité dans les boissons disponibles ainsi qu'une hiérarchie dans le code régissant la consommation des unes ou des autres. Au XIIe siècle, à propos des fièvres, on trouve dans le de *causis* et *curis* de l'abbesse de Disibodenberg, Hildegarde von Bingen un éventail des boissons possibles, assorti d'une indication relative au traitement de l'eau :

« [si le malade] n'a pas de vin, qu'il boive de la cervoise, et si celle-ci fait défaut qu'il prenne du *medo*¹¹ [c'est-à-dire, une boisson au miel souvent identifiée à l'hydromel], ou s'il n'y en a pas, qu'il cuise de l'eau et qu'il la boive après l'avoir fait refroidir¹² »

À la fin du XIIIe siècle, le dictionnaire des signes qui clôt le coutumier de Saint-Jacques et indique aux moines la manière de communiquer entre eux par gestes dans le silence, énumère une série sensiblement comparable de boissons, citées dans un ordre à peu de chose près pareil : le vin précède la bière (*cervisia*¹³), l'eau et le « *medo* ». À l'exception de cette boisson au miel, ces liqueurs se retrouvent ensuite dans la diététique de Léonard. On y trouve aussi une infusion (?) d'aunée des champs (*enola campana*)¹⁴ consommée occasionnellement par les moines, sans que rien n'autorise à y voir un substitut au *medo*. Néanmoins, la boisson la plus souvent citée, mais non forcément la plus souvent servie aux moines liégeois, reste le vin, léger ou fort, blanc ou rouge, jeune ou vieilli, servi pur ou *mixtum*, c'est-à-dire, coupé d'eau¹⁵.

Le goût pour le vin n'est pas l'apanage des Bénédictins. On le retrouve dans d'autres communautés aux modes de vie plus stricts, à commencer par les Cisterciens du Val-Saint-Lambert, par exemple. À la fin du XIIIe siècle, le vin que l'on y consomme provient de vignobles locaux et dépendants du monastère. Il est servi dans la salle de l'abbé aussi bien que dans le réfectoire des moines¹⁶. Au XVe siècle, un chartreux d'Erfurt rédige un régime pour sa communauté religieuse. Les boissons mentionnées sont les vins blancs ou rouges, toujours coupés d'eau, la bière (*cervisia*), l'eau, le *medo*, du *mustum*, du moût c'est-à-dire le produit du pressurage du raisin. S'y ajoute enfin de l'*acetum*, une boisson vinaigrée, proposée comme digestif¹⁷.

Parmi les critères intervenant dans la hiérarchisation des boissons au sein des ordres religieux, certains sont objectifs, tel le lieu d'implantation des monastères. Le régime thuringien associe d'ailleurs très clairement la consommation de la bière à la situation de la chartreuse :

« Autrefois, écrit-il, les pères en Égypte se contentèrent d'eau dans le désert. Aujourd'hui

¹¹ Le *medo* est souvent assimilé à l'hydromel. Cf. par ex. Ulrich Stoll, *Das Lorscher Arzneibuch. Ein medizinisches Kompendium des 8. Jahrhunderts (Codex Bambergensis medicinalis, 1)*, Stuttgart, 1992, p. 394. Léo Moulin, *La vie quotidienne des religieux au moyen âge (Xe-XVe siècle)*, Paris, Hachette, 1978, p. 125.

¹² Hildegarde von Bingen *Causae et curae*, livre 2, éd. Paulus Kaiser, Leipzig, Teubner, 1903, p. 115 : « quod si vinum non habet, cerevisiam bibat, et si illa caret, medonem sumat, vel si illam non habet, aquam coquat et eam in frigidari permittat et sic bibat »

¹³ *Der Liber ordinarius*, p. 128 : « pro signo cervisie, tene palmam erectam ante os et deorsum eam trahens, suffla in eam » (pour le signe de la cervoise, dresse la paume devant ta bouche et en abaissant [ta main], souffle dessus).

¹⁴ « Une diététique monastique liégeoise », p. 396, 399, 400, 411.

¹⁵ *Ibidem*, p. 386-388 et *passim* dans le texte édité.

¹⁶ Denise Van Derveeghde, *Le domaine du Val Saint Lambert de 1202 à 1387*, Paris, Belles Lettres, 1955 (Bibliothèque de la Faculté de Philosophie et Lettres de l'université de Liège, 130), p. 118-119.

¹⁷ *Das Erfurter Kartäuserregimen. Studien zur diätetischen Literatur des Mittelalters*, Manfred Peter Koch (éd.), *Analecta Cartusiana, 141*, Salzburg, 1997, p. 26-28.

il n'est plus possible de persuader les moines de boire de l'eau, comme le montre Benoît dans sa règle, mais ils pourront se satisfaire de vin, ce qui vaut pour les lieux où il y a du vin et pas de cervoise. Dans les autres lieux, on utilise de la cervoise, comme c'est la coutume de chaque pays dans lesquels les monastères sont construits¹⁸ ».

Outre les contraintes des terroirs agricoles, on retiendra celles du calendrier liturgique qui ne sont pas moindres. Les sources relatives à Saint-Jacques associent étroitement le vin aux périodes de saignées annuelles durant lesquelles le menu des moines est amélioré, aux jours gras, voire aux jours de fête et aux repas festifs qui les solennisent parfois. Le vin peut alors être servi coupé d'eau ou pur, aux repas, ou accompagnant la pitance, consommé de même le soir, lors de la récréation qui suit la *cena*.

Il en ressort que la bière ou l'eau¹⁹ n'ont pas ce statut. Ce sont des boissons communes, quasiment mises sur un pied d'égalité (qu'au Bec on peut boire durant la nuit) ou qui sont associées aux jours maigres ou de pénitence. Un coutumier d'une abbaye de Trêves indique en effet que durant les jours de jeûne, du pain et du sel sont distribués *cum aqua aut cervisia*. Enfin, si le coutumier de Saint-Jacques fait du vendredi saint un jour de jeûne au pain et à l'eau, un siècle plus tard, le régime du moine Léonard semble élargir à la bière l'éventail des boissons permises ce jour-là²⁰ même si, comme nous le verrons, il ne l'encourage pas.

III. Bière et monastère

Les liens entre la bière et le monde monastique médiéval ont déjà fait l'objet de diverses enquêtes, dont il suffira ici de rappeler les principales conclusions. Dès le haut moyen âge, les sources évoquent la présence dans les complexes abbatiaux carolingiens d'une brasserie (au moins), qui fait pendant à la boulangerie. On brasse alors diverses céréales, mais principalement de l'orge²¹. Le plan carolingien du monastère de Saint-Gall présente trois brasseries, avec leurs indications de destination : l'une pour la fabrication de bière à l'orge (*prima melior* ou *celia* pour les hôtes de marque), une autre de qualité moindre, à base d'avoine (*cervisia*) pour les moines, la troisième (*tertia*) encore inférieure étant servie aux pèlerins de passage. Pour chacune de ces trois implantations, le plan montre l'existence d'une installation comprenant une chaudière chauffée par quatre foyers, un bac de refroidissement et une cuve de fermentation. À proximité de la brasserie des moines, apparaît aussi une malterie avec sa touraille²².

Géographiquement plus proche de nous, le polyptyque de l'abbaye Saint-Pierre de Lobbes (IXe-XIe siècles) mentionne la présence de brasseries (*camba[e]*) sur plusieurs de ses domaines, ainsi que l'existence de redevances de bière, associées à certaines tenures²³. Les *Gesta abbatum trudonensium* rappellent qu'au milieu du XIIe siècle, l'évêque de Metz, Étienne de Bar, confirma à l'abbaye de Saint-Trond le droit sur le brassin (*jus cambarum, id est*

¹⁸ *Das Erfurter Kartäuserregimen*, p. 28 : « Olim autem patres in Egipto sola aqua fuerunt in heremo contenti (...). Hodie autem monachis non potest persuaderi potus aque ut tangit Benedictus in regula sua, sed contenti fieri possunt in vino : sunt in locis in quibus vinum est et non cerevisia. In alijs locis utuntur cervisia, sicut est consuetudo cuiuslibet patrie in qua monasteria sunt constructa ».

¹⁹ Léo Moulin, « La bière, une invention médiévale », p. 15.

²⁰ « Une diététique monastique liégeoise », p. 400 : « In Parasceve (...) bibas aquam necnon cervisiam ». Le coutumier (P. Völk, éd.), p. 124 : in die Parasceves, in pane et aqua.

²¹ cf. Bertrand Hell, *L'homme et la bière*, p. 19-20. Sur la diversité des céréales brassées : Joseph Deckers, « Recherches sur l'histoire des brasseries dans la région mosane au Moyen Âge, *Le Moyen Âge*, t. 76 (1970), 456-457.

²² Cf. Bertrand Hell, *L'homme et la bière*, p. 21.

²³ *Le polyptyque et les biens de l'abbaye de Saint-Pierre de Lobbes (IXe-XIe siècles)* édité par Jean-Pierre Devroey, Bruxelles, Palais des Académies, 1986, multiples occurrences.

braxinarum), en vertu duquel les brasseurs de Saint-Trond devaient au monastère une mesure (*pecarius* ou « pot », « gobelet »²⁴) de bière par semaine²⁵. Au Val-Saint-Lambert, dans la deuxième moitié du XIIIe siècle, un convers était responsable de la brasserie et au siècle suivant, c'était un laïc, salarié du monastère, qui s'acquittait de cette mission²⁶.

Ce que nous traduisons couramment par le terme de « bière », apparaît généralement dans les sources du haut mais aussi du bas moyen âge sous le vocable de *cer[e]visia*. Nous avons signalé la mention de ce terme dans le coutumier de Saint-Jacques, à la fin du XIIIe siècle. En 1316, les *gesta* de Saint-Trond mentionnent pareillement le *census cervisie* payé à l'abbaye par les brasseurs de cette ville²⁷. La *cervisia* est produite à partir de grains soumis à fermentation et agrémentés d'un mélange d'herbes aromatiques (*gruyt*) qui aide au processus²⁸. Le résultat est, aux dires de Léo Moulin, un liquide « relativement épais et brunâtre », qui s'altère vite²⁹. L'adjonction de houblon à la fabrication améliore le goût de la cervoise, clarifie son aspect et augmente sa possibilité de conservation. Datable des IXe-Xe siècles, comme l'a également établi Léo Moulin, cette nouveauté est liée au milieu bénédictin flamand³⁰. Une des premières mentions de houblon dans la cervoise renvoie cependant à la région rhénane, dans un contexte médical. La *Physica* de Hildegarde de Bingen propose en effet la recette de cervoise suivante:

« Et si tu voulais préparer de la cervoise à partir d'avoine et sans houblon mais avec du *gruyt*, après y avoir ajouté beaucoup de feuilles de frêne, cuis-la et cette cervoise purge l'estomac de ceux qui la boivent, et elle soulage et elle est douce pour la poitrine³¹ ».

La bière continuera toutefois à s'appeler communément « cervoise » ou, à partir du XIVe siècle, *hoppa* ou *huppa*, en Allemagne ainsi que dans les pays d'influence germanique, d'après le nom du houblon (*humulus lupulus*). Dans les Pays-Bas et la Principauté de Liège, l'appellation se rencontre à la fin du XIVe siècle. On datait généralement de 1394 la plus ancienne mention de la *hoppa* à Liège³². La recommandation suivante du régime de Léonard : « tu éviteras la petite cervoise et la forte ainsi que la *hoppa* », écrite probablement aux alentours de 1380 ou 1390 avance quelque peu cette date³³. Outre qu'elle confirme à

²⁴ *pecarius* = *bicarius* (gobelet) : cf J.F. Niermeyer, *Mediae latinitatis lexicon minus*, Leiden, Brill, 1984, p. 98, 779.

²⁵ Camille de Borman, *Chronique de l'abbaye de Saint-Trond*, t. 2, Liège, 1877, p. 13 : « Anno ipsius Folcardi tercio [=1140], domnus Stephanus Metensis confirmavit nostro monasterio jus cambarum, id est braxinarum, quod banno Leodiensis episcopi fecit confirmari. Require de hoc et gruta et de jure grutarii copias supra ».

²⁶ Denise Van Derveeghde, *Le domaine du Val Saint Lambert de 1202 à 1387*, p. 81, 110.

²⁷ Une obligation à l'origine de tensions entre les autorités urbaines et celles du monastère : « Interea opidani braxatores prohibentur a magistris et rectoribus communitatis, ne solvant nostro monasterio census cervisie, scilicet pecarium cervisie, propter quod famulis nostris bis in ebdomade more solito braxenas intransibus census cervisie minime persolvitur » : (*Gesta abbatum trudonensium*, éd. Camille de Borman, *Chronique de l'abbaye de Saint-Trond*, t. 2, Liège, 1877, p. 249. Cf. aussi Guillaume Simenon, *L'organisation économique de l'abbaye de Saint-Trond depuis la fin du XIIIe siècle jusqu'au commencement du XVIIe siècle*, Bruxelles, 1911, p. 301-303.

²⁸ Sur le grutum ou gruit : cf Joseph Deckers, « Recherches sur l'histoire des brasseries », p. 457-461.

²⁹ Léo Moulin, « La bière, une invention médiévale », p. 14-15, 21.

³⁰ *Ibidem*, p. 23-25. L'auteur en situe les premières occurrences en Artois, Flandres et Picardie.

³¹ Hildegarde von Bingen, *Physica*, livre 1, *de plantis*, ch. XXVII éd. Migne, *Patrologia latina*, t. 197, col. 1236 : « De asch. Quod si etiam cerviseam de avena parare volueris absque hoppen, sed tantum cum grusz et plurimis foliis de Asch (= fraxinum, cad du frêne) additis coque, et cervisea ista stomachum bibentis purgat et pectus ejus leve et suave facit ».

³² *Chronique liégeoise de 1402*, éd. E. Bacha, Bruxelles, 1900, p. 427.

³³ « Une diététique monastique liégeoise », p. 396 : « cervisiam parvam et fortem ac hoppam vitabis ».

nouveau le lien entre cette innovation agronomique et/ou terminologique et le monde monastique, elle indique aussi la coexistence à l'abbaye liégeoise des deux boissons. La bière au houblon n'y a pas évincé la cervesie, disponible sous deux qualités, forte ou légère. Le choix de l'une de ces deux, voire trois, boissons restant, semble-t-il, à la discrétion des religieux eux-mêmes.

Au siècle suivant, le régime d'Erfurt utilise encore le vocable de *cervisia*, même pour parler de la bière au houblon. L'insistance sur l'intégration de cette plante à la préparation de la bière montre l'importance qu'elle a désormais acquise. Il est en effet question : « d'une cervesie qui ne soit pas aigre, mais bien claire et pure, et cuite à partir de bons grains, (...) et issue de bon houblon frais, pas altérée, et avec du houblon en abondance³⁴ ».

IV Bière et médecine monastique

Hildegarde von Bingen réserve à la bière (*cervisia*) une place non négligeable dans ses traités médicaux. Outre la cervesie additionnée de feuilles de frêne, purgative pour l'estomac et douce pour la poitrine mentionnée ci-dessus, ce breuvage apparaît aussi dans son *liber de causis et curis morborum*, parmi les boissons disponibles pour les personnes saines comme pour les malades³⁵ :

« De la boisson, si la personne saine ou malade a soif au réveil, qu'elle boive du vin ou de la cervesie, et non de l'eau parce que l'eau détériorera son sang et ses humeurs plus qu'elle ne leur sera profitable ».

Elle intervient en outre dans le traitement de la goutte et de la fièvre quotidienne, comme breuvage car elle ne semble pas chargée d'une vertu thérapeutique propre³⁶. Nos autres textes s'avèrent moins favorables à la bière.

Deux des sources principales sur les modalités de sa consommation dans les établissements religieux médiévaux sont les diététiques monastiques auxquelles nous avons déjà fait allusion. Ces textes à vocation médicale visent, ainsi que le précise explicitement le texte allemand, à aider les religieux, par des conseils médicaux, à mener au mieux leur sacerdoce³⁷. Ces derniers textes qui proposent un discours médicalisé sur la bière, trahissent quant à eux une égale méfiance à son égard. Selon le chartreux d'Erfurt, on peut boire de la *cervisia* au houblon, mais avec modération afin de ne pas alourdir l'estomac. L'avis du moine Léonard est toutefois plus tranché :

« Tu éviteras la petite cervesie et la forte ainsi que la hoppa, à moins qu'elle ne soit très vieille ou acide. Tu prendras du vin ou de l'eau ou des choses similaires comme boisson, parce que si tu bois de la cervesie, ou de la hoppa, tu souffriras de strangurie, tu urineras peu et ton urine sera épaisse et ta voix ne sera pas claire mais grosse (rauque) et le dépôt de ton urine sera granuleux. Cela adviendra aussi si tu bois de l'aunée des champs. Garde-t'en³⁸ ».

³⁴ *Das Erfurter Kartäuserregimen*, p. 27 (§136) : « *cervisia non sit acetosa, sed bene clara et purificata et sit cocta de validis granis, quia de bono humulo prasio, non corrupta et habeat copedenter humulum (...)* ».

³⁵ Hildegarde von Bingen, *Causae et curae*, livre 2 (éd. Paulus Kaiser, Leipzig, Teubner, 1903, p. 114) : « *de potu sive sanus sine infirmus, post dormitionem si sitit, vinum aut cerevisiam bibat et non aquam quia aqua tunc sanguinem et humores eius magis laederet quam eos iuaret* ».

³⁶ *Ibidem*, p. 114-115. cf supra note 12.

³⁷ « *Incipit tractatus de regimine sanitatis virorum spiritualium ac devotorum ut deo in sanitate mentis et corporis servire valeant* », *Das Erfurter Kartäuserregimen*, p. 17. Sur tout ceci, cf G. Xhayet, « Le corps dans la médecine des moines. Autour de quelques régimes de santé monastiques », Dans Denis Hüe, Bernard Baillaud, Jérôme de Gramont, *Corps et encyclopédies, Actes du colloque de Cerisy, 10-14 septembre 2008*, Rennes, Presses universitaires, 2013, p. 267-278, surtout p. 271.

³⁸ « Une diététique monastique », p. 396 §12 : « *Cerevisiam parvam et fortem ac hoppam vitabis, nisi fuerit vetustissima aut acetosa. Vinum autem aut aqua et similia in potu tamen sumes, quia si biberis cerevisiam vel hoppam urina tua strangulabitur et parum minges et spissa erit urina tua et vox tua non erit clara sed grossa et urine sedimen erit globulosum. Hoc etiam eveniet tibi si enolam campanam bibis : caveto ergo tibi ab illa* ».

Léonard répète sa mise en garde à propos du menu du vendredi saint, jour de jeûne au cours duquel il convient de se contenter, pour son alimentation de persil et de pain humide, tandis que pour se désaltérer, rien n'est meilleur que l'eau :

« Tu boiras de l'eau et pas de cervoise parce que, au réveil, ton urine après avoir bu de la cervoise sera rouge et épaisse, et ta voix ne rendra pas un son clair. Mais aussitôt que tu le peux, demande l'autorisation de boire du vin après le repas, etc.³⁹ »

Boire de la bière (avec ou sans houblon) est donc déconseillé, car cette boisson, selon un développement dont la teneur paraît conforme aux connaissances courantes du temps, épaissit les humeurs et contrarie le bon fonctionnement de l'organisme : la digestion et les évacuations, notamment celle des urines⁴⁰. La bière, engendre aussi la raucité (ce qui découle peut être de l'épaississement des humeurs), un handicap pour le moine dont la mission implique de chanter.

D'où la bière tire-t-elle sa mauvaise réputation ? L'orge ([h]ordeum) est fréquemment mentionné par les herbiers médiévaux, avec quelques caractéristiques qui évoquent celles attribuées par nos auteurs à la bière. Le *liber dietarum particularium* d'Isaac enseigne qu'il refroidit l'estomac et le rapproche des fèves, lesquelles font les humeurs « grosses et froides »⁴¹. Hildegarde von Bingen comme le Livre des Simples médecines l'utilisent surtout en application, par exemple pour faire mûrir des abcès ou comme cicatrisant⁴².

Le houblon (*humulus lupulus* ou *lupulus salictarius*) est pour sa part ignoré de la plupart des herbiers médiévaux. Hildegarde est un des rares auteurs médiévaux qui l'évoque, pour un commentaire peu enthousiaste quant à ses propriétés, à l'exception notable de la fabrication de la bière, où il est employé comme conservateur :

« [de hoppho] : chaud et sec et il a une humidité modérée et il est de peu d'utilité à l'homme parce qu'il fait croître l'humeur noire dans l'homme et il rend triste le moral de l'homme et il alourdit ses entrailles. Le houblon [est peu utile] mais cependant par son amertume, il empêche les pourritures de venir dans les boissons, lorsqu'il y est ajouté, ainsi elles peuvent durer plus longtemps⁴³ ».

En fait, il faudra attendre la Renaissance, et la généralisation de l'emploi du houblon dans la préparation de la bière pour assister à sa valorisation par des notices dans les

³⁹ *Ibidem*, p. 400 : « in Parasceve (...) Bibas aquam necnon cervisiam, quia urina tua ex potu cervisie post sompnum esset rubea et spissa, et vox tua clare non redderet sonum. Sed quam citius potes accipe licentiam potandi vinum post prandium ».

⁴⁰ Le moine Léonard connaissait les traités des urines d'Isaac Israeli, de Théophile et de Gilles de Corbeil, tous trois cités dans sa *medicina* encore inédite (cf. G. Xhayet, « Le moine Léonard de Saint-Jacques († 1401) et son œuvre médicale », *Actes du 7^e Congrès des Cercles francophones d'Histoire et d'archéologie (Louvain-la-Neuve, août 2004)*, t. 2, Bruxelles, 2007, p. 513-518. Sur les interprétations de l'urine au moyen âge, on se reportera à Laurence Moulinier-Brogi, *L'uroscopie au moyen âge. Lire dans un verre la nature de l'homme*, Paris, Honoré Champion, 2012.

⁴¹ Isaac al Israeli, *De dietarum particularium cum commento Petri Hispani*, dans *Opera omnia Ysaac*, Lyon, 1515, f108-v^o.

⁴² *Le Livre des simples médecines, traduction française du Liber de simplici medicina dictus Circa instans de Platearius tirée d'un manuscrit du XIII^e siècle (Ms 3113 de la Bibliothèque de Ste-Geneviève de Paris)*, éd. Paul Dorveaux, Paris, 1913, p. 146 le qualifie de froid et sec et le recommande notamment pour calmer la fièvre et faire mûrir les abcès. En cataplasme, il désinfecte et cicatrise. Hildegarde évoque divers remèdes à base d'orge, notamment des bains à l'eau d'orge bénéfiques aux malades. En revanche, on ne trouve pas de mention de cette céréale pour la fabrication de la bière (Hildegarde von Bingen, *Physica*, livre 1 de *plantis*, col. 1031).

⁴³ Hildegarde von Bingen, *Physica*, livre 1, col. 1153 : « De Hoppho. Hoppho calidus et aridus est et modicam humiditatem habet, atque ad utilitatem hominis non multum utilis est, quia melancoliam in homine crescere facit et mentem hominis tristem parat et viscera ejus gravat. Sed tamen in amaritudine sua quasdam putredines de potibus prohibet ad quos additur, ita quod tanto diutius durare possunt ». Cf aussi Irmgard Müller, *Die Pflanzlichen Heilmittel bei Hildegard von Bingen*, Salzburg, 1982, p. 104.

herbiers. On le trouvera alors dans le *Kräuterbuch* de Hieronymus Bock⁴⁴, chez Léonard Fuchs ou encore dans l'histoire des plantes de Rembert Dodoens⁴⁵. Établi par ce dernier auteur, le catalogue de ses propriétés décrit alors la plante comme :

« chaud[e] et sec[he] au second degré ; sa décoction débouche le foie, la rate et les reins, purge le sang de toutes les humeurs corrompues en les faisant sortir avec l'urine. Cette décoction profite aussi aux personnes souffrant de démangeaisons, rogne, ou ont autres semblables défauts qui proviennent d'un sang gros et corrompu (...). Le jus de houblon lâche le ventre et en expulse les humeurs bilieuses et cholériques, il purge le sang de ses impuretés. Instillé dans les oreilles, il les nettoie de leur ordure et en ôte toute puanteur ».

Le houblon a gagné la confiance des médecins. Mais à ce stade, nous débordons de notre cadre spatial et temporel initial. Il est temps de conclure.

Bilan

Notre survol de cette question a montré l'importance du lien existant dès le haut moyen âge entre la bière et le monde abbatial, où une bière à base de grains divers (souvent de l'orge) a été produite et consommée. Comme le pensait Léo Moulin, c'est probablement dans le monde bénédictin aussi que l'on a inventé le breuvage que nous appelons de la « bière » en adjoignant du houblon à l'habituelle cervoise. L'intérêt des moines pour la bière n'a semble-t-il pas suffi à la valoriser à leurs propres yeux. Dans la pratique comme dans le discours, la bière est une boisson commune, dépourvue de lustre. On la boit faute de disposer du fruit de la vigne, ou parce que l'on vit un temps de pénitence et de jeûne.

Au demeurant, notre information sur la cervoise ou la hoppa, sur les conditions de sa préparation comme de sa consommation reste fort imprécise quant à sa qualité (légère ou forte), à la nature des grains employés, aux proportions, etc., à la présence ou non de houblon. Elle est insatisfaisante aussi, comparativement aux informations relatives au vin, aux variétés présentes dans les caves abbatiales et, même à ce semblant de code social auquel la consommation de vin donne lieu dans les monastères. Le vin est, il est vrai, pourvu d'une importante valeur symbolique, issue à la fois des auteurs classiques (notamment des médecins anciens) et de la tradition biblique, dont la bière est dépourvue. L'enquête devrait sur ce point être poursuivie pour les siècles ultérieurs⁴⁶.

L'argumentation médicale des moines qui s'accorde à juger la bière néfaste pour la santé renforce cette dépréciation. À moins qu'elle n'y puiserait son origine ? Un breuvage commun donnerait dès lors lieu à un discours médical dévalorisant et dissuasif qui renforce son image médiocre). C'est une hypothèse.

Au miroir des sources donc, l'image de la bière consommée dans les monastères médiévaux paraît en demi-teinte, en porte-à-faux par rapport au discours qui ferait d'elle l'emblème d'un bien vivre monastique médiéval, qui de ce point de vue semble le fruit de l'imagination. Mais qu'à cela ne tienne. La sévérité des médiévaux quant à la bière ne doit sans doute pas affecter une boisson qui, malgré des principes de fabrication restés sensiblement inchangés au cours des siècles, n'a certainement plus grand-chose à voir, aujourd'hui, avec ce qu'elle était voici six cents ou mille ans.

⁴⁴ *Das Kräuterbuch des Hieronymus Bock. Wissenschaftshistorische Untersuchung, mit einem Verzeichnis sämtlicher Pflanzen des Werkes, der literarischen Quellen der Heilanzeigen und der Anwendungen der Pflanzen*, éd. Brigitte Hoppe, Stuttgart, Anton Hiersemann, 1969, ch. 92, p. 309.

⁴⁵ Léonard Fuchs, *Commentaire tres excellent de l'hystoire des plantes composée premierement en latin*, Paris, 1549, ch. 58 ; Rembert Dodoens, *Histoire des plantes, traduction française, suivie du petit recueil auquel est contenue la description d'aucune gommés et liqueurs etc. par Charles de l'Escluse*, Fac-similé avec introduction etc., par J.-E. Opsomer, Bruxelles, centre national d'histoire des sciences, 1978, p. 272.

⁴⁶ Présenté une première fois en mai 2015 au Centre des métiers du patrimoine « la Paix Dieu », à l'occasion du colloque organisé par l'Institut du patrimoine wallon sur *la bière dans les abbayes, une histoire revisitée*, cet article sera publié dans les actes de ce colloque. On y trouvera d'autres études, portant sur des périodes plus récentes que celle traitée ici, qui montrent que le statut de la bière dans les abbayes est resté sensiblement le même tout au long de l'Ancien régime.