Zeitschrift: Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française

Herausgeber: Le messager suisse

Band: - (1999)

Heft: 119

Artikel: La brasserie de Dieu

Autor: Pierquet, Alexandre

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-847548

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

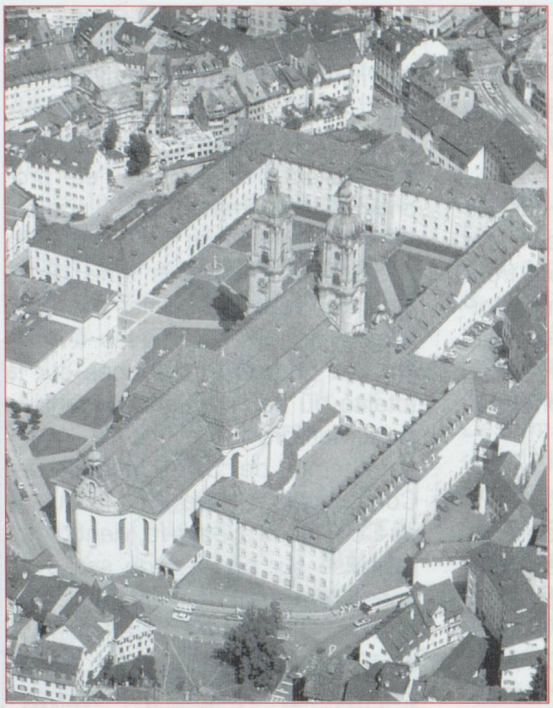
Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

La brasserie de Dieu



Parmi les pélerins qui parcourent chaque jour les allées de l'abbaye de Saint-Gall, combien savent qu'elle fut la première brasserie industrielle du monde ?

Alexandre Pierquet

La bière n'a pas attendu Mathusalem pour être associée au sacré, avant de conquérir à son tour ses adeptes : ses vertus bienfaisantes, les mystères de sa fabrication, le monopole qu'elle a toujours exercé sur l'histoire dans le monde, tout concordait pour en faire la boisson du « brassage » des cultures et des civilisations. Lorsqu'on parle de bière en Suisse, un lieu vient immédiatement à la bouche : Saint-Gall. C'est dans les murs centenaires de son abbaye que la première brasserie industrielle a vu le jour. Ceux qui l'ont visitée ont encore en mémoire son ensemble architectural baroque, sa bibliothèque, parmi les plus anciennes de la planète, avec ses précieux incunables. Il faut remonter en l'an 612 pour trouver l'origine de cette première brasserie de l'histoire. Un moine missionnaire irlandais nommé Gallus, originaire du monastère de Bangor, avait décidé, après avoir écumé tous les chemins d'Europe, de se séparer de son abbé, le dénommé Colomban. Il bâtit dans les montagnes des environs du Bodensee un ermitage avec un petit oratoire en bois et des locaux d'habitation pour les frères dans la vallée de la Steinach. En ces temps reculés, les montagnes n'étaient pas très peuplées et l'histoire raconte que saint Gall, qui donnera plus tard son nom à la région, se lia d'amitié avec un ours, qui l'approvisionna en miel, en truites et en feu de bois. L'ermitage survivra à la mort de saint Gall en 645. C'est en 719 que l'Alaman Otmar y fonda un monastère (c'est lui qui fera figurer un ours dans ses armoiries) et fit bâtir une église en pierre.

Une malterie en croix

Dès l'origine, la communauté des moines gallois compte parmi ses membres des sujets aussi intelligents qu'instruits : ils vont penser et construire une abbaye novatrice, organisée dans les moindres détails, au point d'enflammer les débats portant sur la réforme des abbayes au concile de Aix en 814. Les plans de l'abbaye de Saint-Gall dressés en 820 d'après Hans Reinhardt, qui sont exposés dans l'actuelle bibliothèque, décrivent une véritable ville et l'importance que l'on accordait à la brasserie dans l'approvisionnement de la population d'un monastère et de ses hôtes. Nous y trouvons, outre l'église, la bibliothèque, des jardins (une première !) et les bâtiments destinés aux moines, aux écoles, deux brasseries et deux boulangeries (une de chaque pour l'hospice et pour l'auberge) et une troisième brasserie pour les moines. Ces trois brasseries étaient alimentées par une malterie dont l'aire de germination, en forme de croix, était conçue de telle sorte que l'on pouvait faire germer à la fois quatre couches d'orge, de blé ou d'avoine. L'emplacement laissé libre entre les quatre bras de la croix servait successivement à chacune des couches pour le retournage du grain en germination.

À côté du germoir se trouvait la touraille dont les plateaux d'osier étaient fixés autour d'une grande cheminée. Le concassage du malt se faisait à cette époque encore par pilonnage, mais par la suite on utilisa un moulin. Quant aux brasseries, le plan nous

Drei Brauereien für drei verschiedene Biere

St. Gallener Bier war ab dem zehnten Jahrhundert weithin berühmt. Drei sorten wurden hergestellt : ***Celia*** hieß das kräftige, füllige Starkbier, das manchmal aus gerste, zuweilen aus Weizen und oft auch aus beidem bestand. Es war in erster Linie für den Abt, die anderen hohen Herren und vornehme Gäste bestimmt. Aber auch die Mönche bekamen davon. Abt Ekkehard IV pflegte es zu segnen : « *Fortis ab invicta cruce celia sit benedicta - Gesegnet seist du, Starkbier vom unbesiegten Kreuze !* ».

Cervisa oder ***Cerevisia*** war das alltägliche Haferbier für Mönche und Pilger. Es wurde den ganzen Tag über getrunken, stets aber um neuen als *Cerevisia nonalis*, als Neun-Uhr-bier (zur Erinnerung an die neunte Stunde, da Christus durstig am Kreuze hing).

Conventus hieß der etwas dünne Absud von dem Rest der Würze der stärkeren Biere, dem noch frisches Hafermalz zugesetzt wurde. Das Getränk war für das Klostergesinde und die Bettler bestimmt. (Wir wissen allerdings nicht genau, ob dieses dünne Bier in St. Gallen schon den Namen ***Conventus*** trug. In vielen Klöstern wurde jedoch diese Bezeichnung später benutz.)

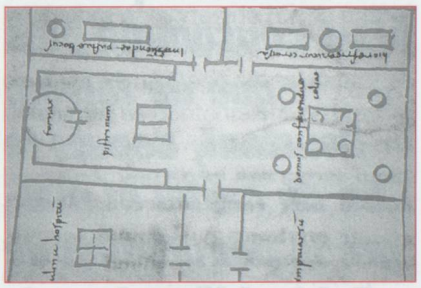
Peinture de Eduard Grützner

permet d'affirmer que chacune d'elles disposait d'une grande chaudière chauffée à feu nu, d'un bac de refroidissement et d'une cuve de fermentation. Le tout était agencé de façon rationnelle : chacune des trois brasseries ne brassait qu'une seule sorte de bière et n'avait pas à modifier son programme de fabrication. Surprise : la bière produite n'était pas entreposée, mais consommée fraîche. Ce n'est qu'au XIIe siècle que des entrepôts seront construits. La totalité des plans de l'abbaye, très ambitieux, n'ont pas pu voir le jour, mais l'existence des trois brasseries est authentifiée par les écrits de l'abbé Ekkehard IV, qui retracent toute la genèse de l'abbaye. Ainsi, vers 1060, la bière de l'abbaye de Saint-Gall était presque aussi connue que ses jardins et son gazon anglais !

Étape gastronomique

L'Allemagne ouvre sa première brasserie à Francfort en 1288 : c'est une activité très rentable, depuis que l'Eglise et les monastères ont renoncé à leurs privilèges de brassage et de distribution gratuite pour attirer les pèlerins. En ces temps où la pureté de l'eau est plus que douteuse, sa transformation en bière est plus agréable. Elle contribue surtout à la renommée des monastères, qui ont pour obligation d'assurer le gîte et le couvert à leurs hôtes. Sur les routes des pèlerinages, les monastères prennent des allures d'étapes de dégustation. À Saint Gall, pour la première fois en Europe, la bière est produite à grande échelle : plus de cent moines et autant de novices y fabriquent une moyenne de 400 litres par jour. Les moines- brasseurs y préparaient trois bières différentes : la meilleure appelée *prima* ou *celia*, était réservée aux hôtes de marque, la deuxième, la *cerevisia* servait à la consommation courante des moines. Enfin, la troisième, la *tertia* ou *conventus*, rafraîchissait les pèlerins. (voir notre encadré en allemand)

L'histoire de la brasserie en Suisse s'associera bientôt à nouveau avec la religion. Mais il faut attendre 1788 pour voir naître à Fribourg la brasserie Cardinal, qui doit son nom à l'accession de l'évêque de Fribourg au titre de cardinal (en 1890), occasion pour laquelle la brasserie produisit une bière spéciale. Les plans de l'abbaye de Saint-Gall (ci-dessous) sont



uniques. Certains n'hésitent pas à dire géniaux, car ils décrivent par le menu la vie monastique du Moyen Age, et permettent de comprendre l'organisation d'une communauté religieuse. 1 170 années plus tard, il faut bien reconnaître que nombre de ses préceptes étaient bel et bien révolutionnaires. La légende des saints buveurs n'a donc rien d'une brève de comptoir. Et grâce au ciel, les plans sont encore là pour l'attester.

Table chronologique de l'abbaye

612 : Gall bâtit un ermitage dans la vallée de la Steinach, où il meurt vers 645.

719 : Otmar est le premier abbé. Il introduit la règle de saint Benoît, et meurt en exil sur l'île de Werd en 759.

IXe et Xe siècles : Essor spirituel. Saint-Gall devient un centre de science et de culture occidentales. Reconstruction de l'abbaye selon le plan carolingien sur parchemin conservé dans la bibliothèque.

XIe et XIIe siècles : L'abbaye prend parti pour l'empereur dans les guerres d'investitures et accroît ses biens.

XIIIe et XIVe siècles : Les abbés s'interposent dans la politique de l'Empire et l'abbaye s'appauvrit.

1468 : L'abbé Roesch fonde l'Etat de Saint-Gall et acquiert le titre de prince. Début d'une période de grands travaux.

1529 : La Réforme conduit les moines à la fuite.

1532 : L'abbé Blarer est réinvesti en tant que prince-abbé après la victoire des catholiques près de Kappel.

XVIIe siècle : L'abbaye entreprend de grandes constructions grâce à sa prospérité retrouvée.

1798 : La souveraineté territoriale de l'abbé cesse avec l'instauration de la République helvétique.

1803 à nos jours : Fondation du canton de Saint-Gall. Le gouvernement s'installe dans le Palais neuf de l'abbé. Plus tard, le couvent est sécularisé par le Grand conseil. L'abbatiale devient par la suite cathédrale. Saint-Gall devient un diocèse autonome et connaîtra dès lors l'ère des grand chantiers de restauration.

Nous tenons à remercier tout particulièrement le Dr Cornel Dora pour son aide à la réalisation de cet article.

Du 7 mai au 8 août 1999, la bibliothèque de Saint-Gall présentera une exposition sur les écrits saints de la mer Morte (Qumran). Découverts en 1947, ce sont les plus vieux documents écrits de l'Ancien Testament.
Renseignements et réservations :
Tourist Information St Gallen - Reisedienst - Bahnhofplatz 1 a - CH-9001 St Gallen
E-mail : ill.sgst@kk-stibi.sg.ch

Bière mode d'emploi

Devenir un apprenti brasseur à domicile, c'est désormais possible, avec le kit commercialisé depuis l'été dernier par la société Bourcoud-œnologie, à Crissier. « *C'est un concept anglo-américain, qui s'inscrit tout à fait dans le sens du développement des microbrasseries*, explique Jacques Delacostes, un des chimistes de la société. *D'ailleurs, certains microbrasseurs suisses ont démarré avec notre kit, car il donne de bons résultats au goût* ». Pas besoin d'être un expert : s'armer de patience suffit pour réussir cette petite cuisine, simple et pratique. La recette ? Mettre le malt dans un bain-marie et attendre tranquillement la fermentation. Le kit coûte 95 francs suisses et contient toute la panoplie nécessaire. Le produit, d'abord : une mélasse en boîte, concentré de malt et de houblon, accompagnée de levure en sachet, un récipient avec dispositif de fermentation, une palette à brasser et tout le petit matériel nécessaire, de l'éprouvette au densimètre, encapsuleuse…
Bourcoud-œnologie, chemin des Esparcettes 5, Crissier 1023.
Tél : 00 41 21 634 26 26

La bière en fête

Fête européenne de la bière,
Ouchy-Lausanne
du 3 au 6 juin 1999

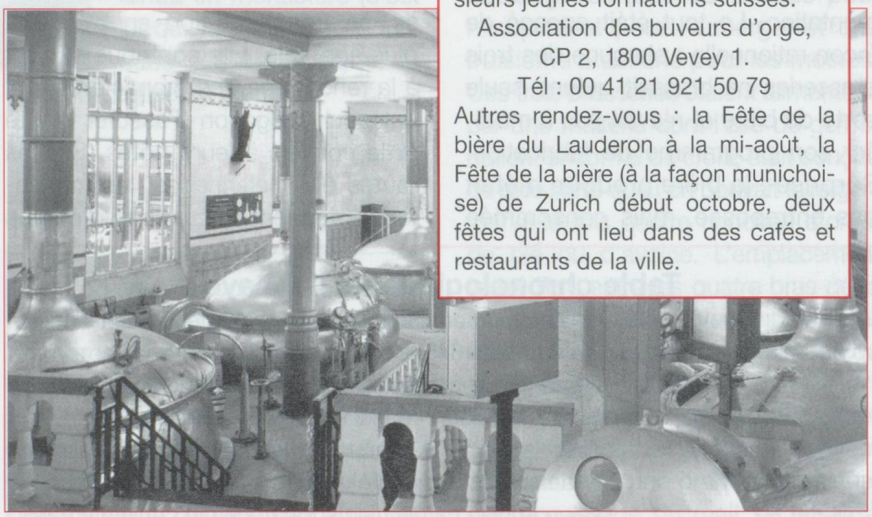
Elle a lieu sur la place de la Navigation à Ouchy/Lausanne. Pour sa huitième édition, mais la troisième à Ouchy, les organisateurs de l'Association des buveurs d'orge ont voulu un site encore plus convivial et accueillant pour les amateurs de bière de toute l'Europe : cet été, la manifestation se déroulera dans un village aux couleurs de l'Europe. Plus de 200 bières de tout le continent sont attendues sur les zincs. L'invitée d'honneur sera cette année l'Allemagne, mais on pourra s'essayer aux « mousses » du monde entier, visiter l'exposition présentée au « Carrefour des Bières », assister à des tables rondes ou concocter sa propre dégustation, sur des musiques qui mêleront tradition et rock, avec la participation de plusieurs jeunes formations suisses.

Association des buveurs d'orge,
CP 2, 1800 Vevey 1.
Tél : 00 41 21 921 50 79

Autres rendez-vous : la Fête de la bière du Lauderon à la mi-août, la Fête de la bière (à la façon munichoise) de Zurich début octobre, deux fêtes qui ont lieu dans des cafés et restaurants de la ville.

L'autre pays du houblon

La Suisse ne produit ni ne consomme plus que de raison. Pourtant, depuis la fin du cartel et malgré la domination de Feldschlösschen, le marché s'est remis à « mousser ».



En Suisse, il fait bon brasser même si le pays est plutôt en milieu d'ardoise sur le marché mondial de la bière. Les bières suisses sont d'abord faites pour être consommées sur place. De là la difficulté parfois de pouvoir déguster ces bières du pays en France, surtout dans les régions. On comptait en 1996 27 brasseries actives en Suisse, dont 21 indépendantes, ce qui la met en sixième position européenne, derrière l'intouchable Allemagne (qui compte plus de 1 200 brasseries), la Belgique, la Grande-Bretagne, l'Autriche et la Suède, mais devant la France. Les chiffres de production sont en légère régression ces dernières années autour de 3,5 millions d'hectolitres. Il faut dire que les Suisses consomment avec une certaine modération : en 1996, 4,3 millions d'hectolitres ont été descendus, soit un peu plus de 60 litres par an et par habitant. Avec ce chiffre, la Suisse devance toujours la France, mais reste loin derrière les grands gosiers que sont l'Allemagne, les Pays-Bas, le Danemark, l'Irlande, l'Autriche, la Belgique, le Royaume-Uni et les pays de l'Est. Les bières suisses sont globalement plutôt plus fortes que la moyenne (99 % de la production dépassent les 11°). Leur renommée tenait jusqu'à présent à deux spécialités opposées : d'un côté, la Suisse brassait jusqu'ici la bière la plus forte du monde, la Samichlaus (voir notre article *Dans les cantons* du numéro de décembre dernier) dont la production est en danger de mort pour raison économique. De l'autre, la Suisse est aujourd'hui un des meilleurs spécialistes en Europe des bières sans alcool.

C'est la révolution industrielle qui a véritablement lancé le métier de brasseur en Suisse : à l'époque, la production était passée en l'espace de 35 ans, de 120 000 en 1850 à plus d'un million d'hectolitres. La première Société suisse des brasseurs créée en 1877 n'a pas tardé à organiser la concurrence : en 1907, une entente empêchait la guerre des prix entre les brasseurs au nom de la protection du consommateur. Avec le cartel, institué en 1935 - qui limitait les ventes des brasseurs à leur canton d'origine et interdisait la pénétration des bières étrangères - les Suisses inventaient un protectionnis-

La Samichlaus
Bière hors catégorie et déjà mythique. C'est la bière qui titre le plus fort degré d'alcool (14°). Elle présente un goût prononcé et marqué comme le cognac. A boire en digestif, accompagnée d'un cigare. Dernièrement rachetée, la brasserie Hurliman produisait cette bière de garde une fois par an qui n'est plus sur le marché depuis 1998.

La Bière du démon
Blonde, titrée à 12°, sa couleur or brillant présente un goût sans concession, arômes forts et alcoolisés qui laissent une amertume entière.

Hexen Bräu
La bière des sorcières brassée à la pleine lune. Peu alcoolisée, elle se révèle après une garde de trois mois. Maltée douce avec des intonations sucrées.

Cardinal
Bière populaire mais très appréciée des connaisseurs. Son goût juste associe finesse, corps et velouté.

Hopfenperle
Encore une bière très répandue, produit phare de la brasserie Feldchlösschen. Légère, presque fine, elle est avant tout rafraîchissante, limpide comme l'air des montagnes.

Gurten
Cette brasserie à pour habitude de symboliser les bières qu'elle commercialise par un ours à longue langue. Dunkel gold ou Hell gold, ces bières sont typiquement suisses et allient toutes les ambiances.

Festbier
La bière incontournable de la brasserie de la ville de Saint-Gall, à ne pas confondre avec l'abbaye.

Blonde 25
Une étiquette sexy vous assoiffe avec une vamp sulfureuse. L'étiquette séduit les hommes mais le contenu est plutôt pour les palais délicats. Une bière trempée de marketing !

La Birell et la Mouss
Bières sans alcool, les plus populaires du genre! Les enfants l'apprécient comme les grands.

me unique au monde. Du jamais bu dans les annales de la bière. Cela n'avait pas empêché à l'époque la concentration puisque de 126 en 1915, le nombre de brasseries était passé à 59 en 1970 et à une petite trentaine à la fin des années 80. À l'époque, trois groupes se partageaient les zincs : à Rheinfelden, **Feldschlösschen** (le « *petit château à la campagne* » déjà glouton puisqu'il avait déjà absorbé 23 de ses concurrents de 1882 à 1930) plus ou moins étroitement associé à Wartechk de Bâle, Gurten de Berne, Valaisanne à Sion, Haldengut à Winterthour et Calanda à Coire. **Hürlimann** à Zurich et enfin le holding **Sibra**, pôle de cinq brasseries créé en 1970 autour de Cardinal à Fribourg. Depuis, on assiste à la fois à une concentration dans les mains de Feldschlösschen et au développement des microbrasseries artisanales : un mouvement venu des pays anglo-saxons qui a gagné toute l'Europe. C'est en 1991 que le cartel a volé en éclat, au moment de la percée de Kronenbourg en Suisse et avec la fusion Feldschlösschen-Sibra. Les brasseurs pouvaient désormais - et ils ne se sont pas privés - vendre dans tout le pays. La gamme des bières suisses n'a pourtant pas connu de révolution : la bière la plus consommée en Suisse reste la lager de fermentation basse, presque exclusivement blonde (entre 4,2° et 5,3°), suivie de près par la spéciale, un peu plus forte et plus houblonnée de goût. Les autres préférées des Suisses : les sans alcool et les saisonnières.

Cure de diversité

Alors qu'il n'existait que 31 sites brassicoles à la fin de la période cartellaire, ils sont maintenant près de 50. Gurten et Hürlimann ont été absorbées mais 20 nouvelles brasseries ont vu le jour. À l'heure actuelle, le groupe Feldschlösschen-Hürlimann (Rheinfelden, Fribourg et Sion) détient 56 % du marché, devant les 15 % de Heineken Suisse (Coire et Winterthour) et les Grandes brasseries indépendantes (Eichhof, Schützengarten et Lupo à Lucerne, Saint-Gall et Hochdorf) qui détiennent également 15 %.

Et sur les zincs, la bière suisse s'est payé une nouvelle cure de diversité : le nombre de sortes de bières a doublé en quelques années. À l'époque du marché protégé, la plupart des brasseries se contentaient de brasser une lager et une « spéciale » voire une brune comme spécialité supplémentaire. Aujourd'hui, le choix n'a jamais été aussi vaste : bières à base de céréales crues, bières troubles (non filtrées, le véritable hit en Suisse ces dernières années), bières aromatisées (les bières de chanvre ont la cote, mais aussi les aromatisées à la coriandre, à l'écorce d'orange amère, à la canelle, au gingembre ou au miel et autres épices), bières à fermentation haute, la liste est longue… On en compte au total plus de 270 sortes, sans compter les 18 bières sans alcool. ✚

Où trouver des bières suisses en France

À acheter *Bootlager* 82, rue de l'Ouest Paris 14e

À consommer *l'Académie de la bière* 88, bld de Port Royal Paris 14e

En Suisse
- « Back und Brau » est une chaîne de pub brasseries qui produit des baguettes, des quiches tout en brassant des Lagers et autres Huus (fraîches et non filtrées).
- Le café de la gare de Zurich propose un grand choix de bières suisses, avec une centaine de bières de tous les cantons.

À visiter
- La brasserie Feldschlösschen (Rheinfelden), pour son architecture de château Tudor.
- Le Musée des techniques (Winterhour) offre une large place à l'élaboration de la bière.
- Le Musée européen de la bière de Stenay, rue de la Citadelle, 55700 Stenay. Tél : 03 29 80 68 78