

# La bière : un savoir-faire qui nous vient des moines !

écrit par Côme Besse | 17 octobre 2024





*Moines buvant à la taverne © unepetitemousse*

Aujourd'hui, la bière est une boisson très célèbre dans le monde entier. Cette célébrité, lui vient principalement des moines ! En effet, ce sont les moines qui inventent la bière et qui peaufinent la recette pour qu'elle devienne cette boisson très appréciée. C'est même Sainte Hildegarde qui au XIIe siècle donne l'idée d'ajouter du houblon à la bière pour améliorer sa conservation. Et le houblon est aujourd'hui l'un des produits phare de la bière !

Aujourd'hui, on vous emmène avec nous pour en apprendre plus sur comment les moines ont fabriqué, puis perfectionné la bière !

La bière : une boisson très appréciée dès le Moyen Âge C'est au Moyen Âge que la fabrication de bière commence à devenir courante, et principalement chez les moines bénédictins. En effet, ils sont les premiers à brasser de la bière. Cela s'explique par plusieurs raisons. Tout d'abord, les bénédictins suivent la règle de Saint-Benoît : « Ora et Labora », ce qui signifie prie et travaille. Cela les oblige à travailler de manière quotidienne ! Fabriquer de la bière apparaît donc comme un bon moyen d'honorer cette règle !

Ensuite, la bière était à l'époque l'une des seules boissons à être bonne pour le corps. En effet, l'hygiène n'étant pas une priorité au Moyen-Âge et les microbes étaient partout... Sauf dans la bière, qui, pour être fabriquée doit être bouillie à une température élevée, ce qui élimine ainsi toutes les particules mauvaises. De plus, la bière était aussi considérée comme de la « nourriture » pour les moines ! En effet, à l'époque, la bière était qualifiée de "pain liquide" car, très nourrissante, elle permettait de remplir les ventres pendant les périodes de jeûne.

Sous Charlemagne, la fabrication de la bière va même devenir le monopole des abbayes. Partout où naissait des monastères en Europe, de nouvelles bières naissent. Les bières se répandent ainsi dans toute l'Europe. Les moines quant à eux transmettent leurs recettes en améliorant petit à petit leurs techniques de brassage...



*Dessin d'un moine qui brasse de la bière au Moyen Âge © Divine*

Box

## **Sainte Hildegarde et la découverte des bienfaits du houblon**

La bière que l'on connaît aujourd'hui est loin de ressembler à celle de l'époque ! En effet, le goût actuel de la bière provient d'une plante, nommée le houblon et qui est introduite dans la recette au XIIe siècle. A cette époque, les moines infusent au début de la fabrication de la bière dans le « moût », un liquide sucré. Et à votre avis, qui est ce qui est à l'origine de l'introduction du houblon dans la bière ? Une religieuse, et pas n'importe laquelle ! C'est sainte Hildegarde de Bingen (1098-1179), la fondatrice de l'abbaye de Rupertsberg en Rhénanie !

La bénédictine est responsable d'un grand changement dans l'histoire de la bière. Après avoir longtemps étudié les plantes médicinales, elle s'exprime sur les nombreuses vertus du houblon. Elle écrira : *l'amertume du houblon combat certaines fermentations nuisibles dans les boissons et permet de les conserver plus longtemps*. A partir de ce moment-là, les moines se mettent à remplacer les plantes amères qu'ils utilisaient pour donner du goût à la bière, tel que la coriandre et la sauge par ce fameux houblon. Et il les remplace très bien ! En effet, lui aussi donne du goût à la bière et en plus de ça, il améliore sa durée de vie et sa qualité ! Le houblon ne sera ensuite jamais retiré de la recette de la bière ! On peut dire merci à sainte Hildegarde !

Et pour en savoir encore plus sur [l'histoire de la bière et du houblon](#), on vous conseille de lire cet article !



*Sainte Hildegarde : responsable de l'utilisation de l'houblon dans la bière © famillechrétienne*

Quelques célèbres bières trappistes Ici, on vous présente quelques bières qui sont célèbres pour leurs particularités ! Tout d'abord, les bières trappistes sont célèbres. Un logo « Authentic Trappist and product » permet de les identifier facilement !

Une bière d'exception et rare : l'Orval ! La [bière d'Orval](#) est brassée depuis 1932 par les moines trappistes de l'abbaye d'Orval située en Belgique ! Certifiée officiellement « Authentic Trappist Product », elle est fabriquée sous le strict contrôle des moines, au sein de l'abbaye d'Orval et possède 6,2% d'alcool. Malheureusement, la bière d'Orval est de plus en plus rare, de plus en plus difficile à trouver et ce n'est donc pas une bière à consommer quotidiennement. Cela s'explique par le fait que l'espace de la brasserie au sein de l'abbaye d'Orval soit restreint, ce qui complique l'augmentation de la production. Ainsi, peu importe la demande, les moines ne peuvent produire plus ! Enfin, les religieux se sont engagés à ne produire que ceux dont ils ont besoin pour vivre !

Mais la rareté de la bière d'Orval n'impacte pas sa popularité : elle reste classée dans les meilleures bières du monde. Le site internet beerwulf la place par exemple première dans le classement des meilleures bières.



*La bière d'Orval est produite par l'abbaye d'Orval depuis 1932 © Abbaye d'Orval*

La Chimay Verte : une bière assez récente ! La [Chimay Verte](#) arrive en 2012 pour les cent-cinquante ans de la brasserie de l'abbaye de Scourmont ! Elle est d'abord brassée en petite quantité. Cette Chimay blonde est la plus forte des cinq Chimay produites par l'abbaye ! Cette bière satisfait de nombreux amateurs grâce à ses arômes de menthe, de bergamote, de citron et d'eucalyptus ! Avis aux dégustateurs de bières épicées, la Chimay pourra vous exaucer!



*La Chimay Verte, la plus récente des Chimay © Divine Box*

Le vainqueur de toutes les Triples : La Westmalle Tripel ! La [Westmalle Tripel](#) est une bière trappiste qui possède 9,5 % d'alcool. Célèbre dans le monde entier, elle possède de nombreux surnoms, tels que « l'archétype de toutes les bières blondes » ou encore « la mère de toutes les Triples ». D'après quelques experts, le goût particulier mais délicieux de la Westmalle Tripel vient de l'eau avec laquelle elle est brassée. En effet, l'abbaye tire son eau d'une nappe phréatique située à soixante-dix mètres sous terre. L'eau en sort naturellement pure, et filtrée par une couche d'argile ! Ensuite, la bière se démarque grâce à son goût de banane mûre obtenu avec la fermentation ! Cela donne envie d'y goûter tout de suite !

