

QUE MANGE-T-ON ?

-

BIÈRE



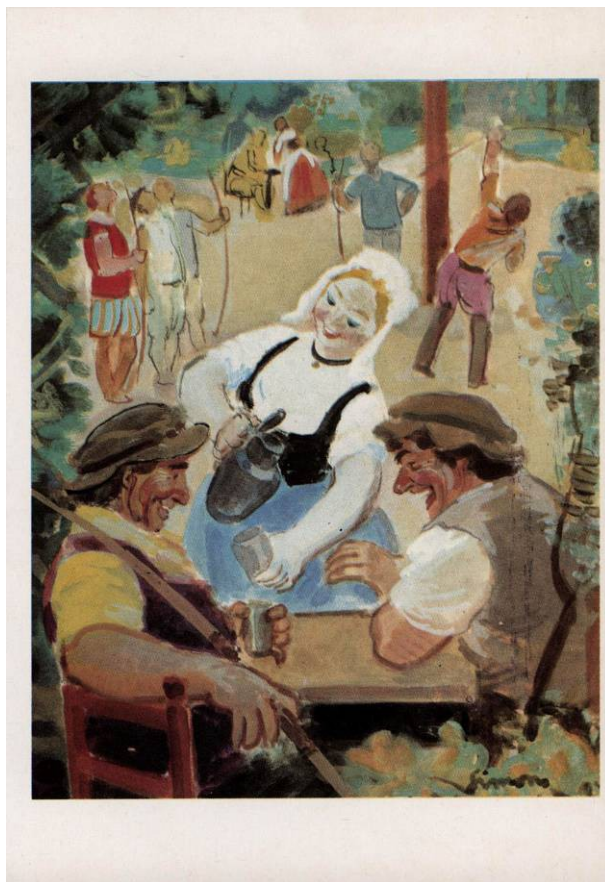


La bière favorise « *les nobles rapports de société amicale* »

Petit journal du Brasseur, 1910.

Associer la bière à la région du Nord semble une évidence. En témoignent la précocité de sa fabrication dans la région attestée par des sources historiques depuis l'an 800 et l'importance de sa consommation dans la vie quotidienne. Si les brasseries artisanales ont presque toutes disparu, l'identification du Nord à une terre de brasseries reste cependant vivace dans la mémoire collective.





Scène de cabaret, Milieu 20^{ème} siècle, Peinture sur papier de Léopold Simons, Coll. C.H.L.

L'artiste lillois Léopold Simons (1901-1979), a interprété sous de multiples facettes la vie quotidienne de ses contemporains. Dans cette scène de cabaret, on distingue au second plan des archers pratiquant un jeu traditionnel, « le tir à l'oiseau », tandis que deux d'entre eux font une pause au premier plan. L'estaminet, ou cabaret, est alors le siège de nombreuses associations de loisirs.



Pompe à bière du bar de la maison du peuple de Tourcoing, Début 20^{ème} siècle, Bois et acier chromé, Coll. C.H.L.





Pichet, 18^{ème} siècle, Etain, Coll. C.H.L.

Ce récipient est utilisé dans les estaminets ou chez soi pour servir la bière.



Pompe à bière, Années 1920-1930, Faïence et métal, Manufacture H. Ponty à Tourcoing, Coll. C.H.L.

La pompe à bière est inventée en 1797, ce qui facilite la distribution du breuvage au comptoir. Jusque-là, la bière était versée dans une cruche à la cave puis apportée au consommateur. Ce modèle de pompe, d'inspiration Art nouveau, est orné d'une statue féminine levant une coupe.





Une consommation familiale

Au 19^{ème} siècle, le record de consommation de bière est détenu par le Nord alors en plein essor industriel. On boit à Lille en moyenne 300 litres par personne et par an et 150 à 250 litres à Tourcoing, Roubaix et Valenciennes.

La publicité au début du 20^{ème} siècle présente la bière comme une boisson désaltérante qui « *ne provoque pas de troubles nerveux comme le café et le thé, plus digeste que le lait, plus sûre et saine que les boissons gazeuses* ».

Elle est effectivement appréciée dans des univers de travail aux atmosphères surchauffées. C'est également la boisson de prédilection des consommateurs dans les estaminets. La bière favoriserait « *les nobles rapports de société amicale* » à la différence des boissons au petit verre « *qui encouragent l'ivrognerie secrète* » [1].

Les bières de table, de consommation courante, ne dépassent pas les 3 ou 4 degrés d'alcool. Quant à la « petite bière », entre 1 et 3 degrés, elle est consommée par toute la famille. Elle est également servie dans les cantines scolaires du Nord jusque dans les années 1960.

« *Les ménagères soucieuses de conserver la santé de leur famille doivent donc considérer la bière comme une boisson indispensable. Elles économiseront du pain et feront régner dans leur foyer la santé et la gaieté* » [2].

[1] *Petit journal du Brasseur*, 1910. Cité dans DUBOIS Pierre-André, DURONSOY Nathalie, VAN BOST Nathalie, 1998, p. 174.

[2] Affiche publicitaire de la brasserie Lengrand, Camblain-Chatelain, vers 1935, Reproduite dans DUBOIS Pierre-et al., 1998, p.185.





N° de la Souche	DATES	MONTANT	SIGNATURE DU VENDEUR	N° de la Souche	DATES	MONTANT	SIGNATURE DU VENDEUR
	REPORT				REPORT		
			le mélange et ajouter 30 g. de levure sèche délayée dans un peu de cette préparation; laisser reposer 6 à 8 h. Ecumer au fur et à mesure jusqu'à éclaircissement. Mettre en bouteilles, les coucher pendant 2 jours et les remettre debout.				ce qu'il doit être et ajouter 30 g. de levure sèche délayée dans un peu de cette préparation; laisser reposer 6 à 8 h. Ecumer au fur et à mesure jusqu'à éclaircissement. Mettre en bouteilles, les coucher pendant 2 jours et les remettre debout.
			Bière de ménage.				Linge contre la toue.
			Mettre dans une marmite :				Prendre environ 3 kg de bois de sapin; le laver; le faire chauffer légèrement pour les bois verts comme pour la confiture; le presser. Ajouter une poignée d'ail et laisser jusqu'à évaporation complète. Puis, par litre de jus
			Eau 6l				
			Sucre cristallisé 250g				
			Houblon 30g				
			Orge 150g				
			Enfermer le houblon et l'orge dans 2 petits sacs. Faire bouillir le tout pendant 2h. Ajouter 6l d'eau. Enlever les sacs, les presser. Laisser refroidir ce liquide jusqu'à ce qu'il soit tiède et ajouter 30g de levure sèche délayée dans un peu de cette préparation ; laisser reposer 6 à 8h. Ecumer au fur et à mesure jusqu'à éclaircissement. Mettre en bouteilles, les coucher pendant 2 jours et les remettre debout. »				
	A REPORTER				A REPORTER		

Recette de la bière de ménage, Début 20^{ème} siècle, Papier et encre, Coll. C.H.L.

« **Bière de ménage.**

Mettre dans une marmite :

Eau 6l

Sucre cristallisé 250g

Houblon 30g

Orge 150g

Enfermer le houblon et l'orge dans 2 petits sacs. Faire bouillir le tout pendant 2h. Ajouter 6l d'eau. Enlever les sacs, les presser. Laisser refroidir ce liquide jusqu'à ce qu'il soit tiède et ajouter 30g de levure sèche délayée dans un peu de cette préparation ; laisser reposer 6 à 8h. Ecumer au fur et à mesure jusqu'à éclaircissement. Mettre en bouteilles, les coucher pendant 2 jours et les remettre debout. »

Il est fréquent de préparer sa propre bière dans la première moitié du 20^{ème} siècle. A partir des années 1920 se développe un produit, « l'autobrasseur », vendu en pharmacie puis en grande surface. A ce mélange d'orge, de houblon et de chicorée, il suffit d'ajouter de l'eau, du sucre et de la levure de boulanger pour obtenir une bière à 1 ou 2 degrés.





La livraison à domicile

Dans la région du Nord, de multiples micro-brasseries font vivre de nombreux salariés de la fabrication à la distribution. Après la Première Guerre Mondiale, certaines d'entre elles investissent dans de nouveaux modes de conditionnement qui facilitent le transport et élargissent la clientèle. La livraison à domicile s'organise à grande échelle : la Grande Brasserie Moderne (GMB), dite Terken, possède 50 camions motorisés et 25 voitures hippomobiles en 1960.

« Les brasseurs à Tourcoing mettaient directement les cageots de bière dans les caves. Ils se garaient devant la porte, je me souviens même du cheval moi! On mettait les caisses vides dans la rue, le brasseur passait. » Dorothee, 66 ans.



La brasserie Motte - Cordonnier, Début 20^{ème} siècle, Photographie, Coll. C.H.L.

En 1920, la brasserie Motte-Cordonnier s'installe dans de nouveaux bâtiments à Armentières. L'usine assure tous les stades de la fabrication et se distingue par des installations innovantes pour l'embouteillage et la pasteurisation. Les livraisons sont assurées par une flottille de camions et de voitures hippomobiles.





La bière marqueur d'identité

En 2004, un groupe de tourquennois cherche à créer un produit qui deviendrait la carte de visite de la ville, l'« ambassadrice du terroir ». Leur choix se porte sur la bière, une boisson emblématique de la région. Elle est produite et distribuée sous le nom de « *Bière du duc d'Havré* » en référence au dernier seigneur de Tourcoing. Une confrérie se crée et participe à l'organisation d'une fête « *populaire, liée aux produits du terroir, avec de vrais moments de convivialité* », appelée « *Gambrinales* », en référence au légendaire Gambrinus, inventeur de la bière.



Le géant du duc d'Havré à Tourcoing, Photographie d'Emmanuel Ducoulombier et de Francine Coppens.

En 2006, la Confrérie Festeuse du duc d'Havré, consacrée à la bière, crée un géant à l'effigie du dernier seigneur de Tourcoing, décédé en 1839. Ce personnage, de 5 mètres de haut tenant un verre de bière à la main, rejoint le cortège des géants lors de parades annuelles organisées depuis 2006. La municipalité renoue ainsi avec la tradition des défilés, populaires depuis le 19^{ème} siècle.





Bibliographie

DEBAENE Marie-Caroline, « Armentières : la Cité mondiale de la bière aux oubliettes, quel avenir pour le site ? », *La Voix du Nord*, 29 mars 2012. Ressource accessible en ligne : <http://www.lavoixdunord.fr/economie/armentieres-la-cite-mondiale-de-la-biere-aux-oubliettes-quel-avenir-pour-le-site-ia283b286n361624>

DUBOIS Pierre-André, DURONSOY Nathalie, VAN BOST Nathalie, *Nord-Pas-de-Calais, terre de brasseries*, Béthune, Musée d'ethnologie régionale du Nord-Pas-de-Calais, 1998.

VOLUER Philippe, « De céréales et d'eau », *Terrain*, n°13, 1989, p. 125-129. Ressource accessible en ligne : <http://terrain.revues.org/2962>



Tourcoing
La Créative



INTERREG IV
France • Wallonie • Vlaanderen



Provincie
West-Vlaanderen
Door mensen gedreven



Nord
le Département



Centre d'Histoire Locale
de Tourcoing

