

Le Patrimoine Culturel

CHEF D'OEUVRE DU PATRIMOINE ORAL ET IMMATERIEL

Direction du Patrimoine culturel la Fédération Wallonie Bruxelles

La culture de la bière



1. ASPECTS PRATIQUES :

a. Nom de l'élément : LA CULTURE DE LA BIÈRE

b. Localisation géographique : Ensemble de la Fédération Wallonie-Bruxelles

c. Communauté concernée (groupes ou individus) :

Une grande partie de la population s'identifie avec l'élément et participe à une ou plusieurs pratiques dont il est composé.

Des milliers de personnes, organisées ou non, hommes et femmes, professionnels et amateurs, sont directement concernées, partout en Fédération Wallonie-Bruxelles.

De nombreuses organisations et groupes de brasseurs, amateurs avertis et dégustateurs, médiateurs et organisations spécialisés, représentent, dans leur ensemble, la diversité de l'élément et ceux qui pratiquent, gèrent et transmettent l'élément.

Parmi ceux-ci se retrouvent :

- Union des Brasseurs belges, Maison des Brasseurs, Grand'Place 10, 1000 Bruxelles (www.belgianbrewers.be)

- Malt&Mout, Boulevard Louis Mettiwe, 80/8, 1080, Bruxelles, www.maltandmout.be

- Le Slow Beer Club, Rue Ernest Feron 64, 5310 Eghezée, www.slowbeerclub.be

- La Chevalerie du Fourquet, Grand'Place 10, 1000 Bruxelles

(<http://www.belgianbrewers.be/fr/culture-brassicole/chevalerie-du-fourquet-des>)

- Les Conseillers de l'orge de la Confrérie de l'ordre de Sikaru, Brasserie de l'Abbaye du Val-Dieu, Val-Dieu 225, 4880 Aubel

d. Société ou groupe responsable : Union des Brasseurs belges, Maison des Brasseurs, Grand'Place 10, 1000 Bruxelles (www.belgianbrewers.be)

e. Personne(s) de contact :

Jean-Louis Van de Perre, Président de l'Union des Brasseurs belges

2. HISTORIQUE :

Mettre en évidence les origines, les fondements (historique, ethnologique, patrimonial, etc.), les éventuelles périodes d'interruption et de reconstitution et montrer l'évolution au fil du temps. (1 à 2 pages maximum)

La fabrication de la bière semble avoir été inventée en 9000 avant Jésus-Christ en Mésopotamie. Elle a été introduite en Gaule en passant par l'Égypte et l'Empire romain. Notre climat maritime doux favorise la culture de céréales nécessaires à la fabrication de la bière.

La bière était principalement brassée en famille par les femmes, qui s'occupaient aussi de la préparation des repas.

Au XIII^{ème} siècle, la fabrication de bière fut transférée aux guildes des villes et aux abbayes situées dans les campagnes. La qualité de l'eau, l'environnement, le microclimat et les variations au niveau des matières premières déterminaient la qualité et les goûts des brassins de l'époque.

Mais la Révolution française a mis un terme à cette période corporative.

Par la suite, la Révolution industrielle a modifié le paysage brassicole. L'invention de la machine à vapeur au début du XIX^{ème} siècle et de la machine frigorifique fin du XIX^{ème} siècle, de même que la compréhension du processus de fermentation par Louis Pasteur ont conduit à l'émergence de brasseries industrielles.

La Fédération Wallonie-Bruxelles a pourtant conservé de nombreuses traditions liées à la bière. Les méthodes de brassages artisanales ont été préservées jusqu'à ce jour.

3. SITUATION ACTUELLE

Note préalable : Il convient de démontrer (et pas seulement d'affirmer ou de déclarer). Les explications doivent être claires, détaillées, cohérentes et argumentées.

3.a. Description (Décrire l'élément actuel dans son ensemble).

La bière est une boisson fermentée, alcoolisée, à base de malt, de houblon et d'eau. On peut également trouver des fruits et des épices parmi les ingrédients. Les bières se déclinent en de nombreuses variétés et saveurs.

Ce qui rend les bières belges exceptionnelles ce sont les quatre types différents de fermentation de l'art brassicole belge: la fermentation spontanée (lambic), la fermentation haute (Trappistes), la fermentation basse (Pils) et la fermentation mixte (d'abord une fermentation haute et puis une fermentation spontanée pour les bières brunes).

En Fédération Wallonie-Bruxelles, près d'une centaine de brasseries produisent des centaines de types de bière, en majorité artisanales ou spéciales.

Cette diversité est due à la créativité des brasseurs, à la demande de consommateurs avertis, aux

systèmes de partage et de transmission rodés, et au choix très divers d'ingrédients et de méthodes brassicoles.

Il existe des bières pour quasiment chaque occasion : pour l'hiver et pour l'été, pour Noël et pour les fêtes de villages et de villes ; on fait brasser des bières spéciales, par exemple pour un mariage. On s'intéresse à la bière et on suit des formations. Des centaines de personnes en brassent chez elles en petite quantité.

La cuisine à la bière et le « food-beer-pairing », surtout l'association bière-fromage, existaient depuis bien longtemps en Belgique et se sont développés en arts autonomes. Pour une meilleure dégustation, on a créé des verres spéciaux pour les différentes bières. Plusieurs grands restaurants commencent à développer, à côté de la carte des vins, une carte des bières pour allier les plats à cette boisson.

Provinces, villages, villes, brasseries, musées, confréries, chevaleries et clubs organisent journées, routes ou festivals de la bière. Il est possible de participer à un événement lié à la bière pratiquement chaque semaine.

En mai 2014, l'Apag-W (Agence Pour une Agriculture de Qualité en Wallonie) a organisé la première édition du concours « Best Belgian Beer of Wallonia » pour mettre à l'honneur différentes bières brassées de notre région : blondes, ambrées, brunes et blanches. L'objectif est de valoriser le savoir-faire des artisans-brasseurs wallons.

3.B. Domaine du Patrimoine culturel immatériel

Dans quel(s) domaine(s) s'inscrit l'élément que vous souhaitez faire reconnaître ?

- ✓ Les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers
- ✓ Les savoir-faire liés à l'artisanat

3.C. Transmission

- **L'élément est-il bien vivant ?**
- **Comment est-il transmis aujourd'hui ?**

Au début du XX^{ème} siècle, il existait 3000 brasseries en Belgique. Vers 1960, après deux guerres, une crise économique et l'avancée de brasseries industrielles, le nombre de brasseries a été réduit fortement, la production des bières artisanales marginalisée et leur appréciation en fort recul. La diversité de la culture de la bière en Belgique était menacée. Mais depuis 1975 et surtout dans les années 1990, on a assisté à la renaissance de la culture de la bière.

Les brasseries

Les savoir-faire brassicoles et l'esprit créatif du brasseur sont transmis d'abord dans les brasseries par les maîtres-brasseurs. Le partage « horizontal » des savoir-faire est aussi largement pratiqué.

Dans les petites brasseries d'essai, débutants et amateurs peuvent discuter et tester leurs idées brassicoles. Beaucoup de petites brasseries se font assister pour le développement de nouvelles

bières par un des laboratoires universitaires spécialisés. De plus en plus de micro-brasseries se développent chaque année.

Les cursus

Des centaines de personnes ont déjà suivi des cours à l'IFAPME ou au CERIA, qui forment des professionnels pour les PME, et qui offrent, dans plusieurs villes, des cours, relatifs à la bière, à des niveaux différents, pour brasseurs, cafetiers, sommeliers et/ou cuisiniers. Plusieurs Universités (Bruxelles, Liège (Gembloux) et Louvain-la-Neuve) organisent des masters en génie brassicole.

Amateurs avertis et zythologues

Dans la plupart des provinces, on donne aussi des formations de zythologie (« bièrologie ») pour amateurs-brasseurs et dégustateurs avertis. Parmi les centaines de zythologues certifiés, nombreux sont ceux qui ont trouvé un emploi lié à la bière.

Le grand public

Les habitants de la FWB consomment toujours plus de bières artisanales ou spéciales tandis que leur consommation totale de bière est en forte baisse. Les habitudes changent : les bières artisanales et/ou spéciales sont surtout dégustées à la maison, entre amis, dans les restaurants et cafés spécialisés ou les cafés des villages, et à des occasions spéciales (festivals, WE de la bière) - et la tendance vers toujours plus de diversité continue.

3.D. Sauvegarde

- ***Quels sont les menaces et dangers éventuels ?***
- ***Indiquer les actions entreprises pour sa sauvegarde.***

Savoir-faire menacé vers les années 1960, la renaissance pour les bières est attribuée à différents facteurs comme des mouvements favorisant l'artisanat et le développement durable, la ténacité des brasseurs qui continuent à transmettre et développer leur art.

Les actions allient : création de petites brasseries artisanales, surtout à la campagne ; élargissement de l'offre des bières artisanales et/ou spéciales ; refus d'adaptations drastiques au goût du consommateur moyen ; activités promotionnelles ; développement poussé de la dégustation et de la cuisine à la bière. Des organisations festives, clubs, chevaleries, musées, monuments du patrimoine architectural liés au passé brassicoles sont créés, avec ou sans aide publique et attirent un grand public. Pages web, publications, événements, circuits-promenades « Routes de la bière », émissions de télévision contribuent aussi à la promotion, à la revitalisation et à la diversification de cette nouvelle culture de la bière en FWB.

Les différentes mesures de sauvegarde mises en place :

- Plusieurs musées dédiés aux brasseries et à la bière font connaître les arts brassicoles dans leur diversité ainsi que les traditions et objets y afférents : Le musée du pekete et de la bière à Anthisnes, le musée de la Brasserie des Fagnes à Mariembourg, le musée des bières belges à Lustin, le musée schaarbeekoïse de la bière à Bruxelles, etc.

Dans l'ancienne Bourse de Bruxelles, un centre de découverte de la bière ouvrira ses portes en

2018 à l'initiative de la Région et de la Ville de Bruxelles et du monde brassicole. Il proposera un environnement interactif, permettant à un public large de découvrir la bière belge dans sa diversité ainsi que les arts brassicoles.

- La création de différentes « routes de la bière ». Une carte est également éditée reprenant l'ensemble des routes de Belgique : <http://www.belgianbeerroutes.com/home>

- La mise en exergue des recettes de cuisine avec la bière comme ingrédients.

L'IFAPME (Institut de Formation Permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises) et le CERIA (Centre d'Enseignement et de Recherches des Industries Alimentaires et Chimiques) proposent des formations en micro-brasserie.

Des cours de zythologie sont organisés sur tout le territoire pour les amateurs de bières, les consommateurs avertis ou les sommeliers en bière. Les Brasseurs Belges soutiennent des initiatives visant à élever le niveau de ces formations.

- L'Apaq-W poursuit ses promotions des bières produites en Wallonie et le savoir-faire des brasseurs.

- L'association des Brasseurs Belges développera un manuel « qualité » reprenant les WE brassicoles organisés en Belgique et à l'étranger en essayant de limiter leur prolifération et garantir autant que possible la qualité, en tablant sur des critères d'acceptation.

- La mise en place d'une consommation raisonnée et contrôlée de la bière (voir point 3.i.)

- La création, en 2016, d'un « Observatoire sur la diversité des Arts brassicoles et leur appréciation en Belgique ». Piloté par la Communauté germanophone, il est composé de praticiens, d'experts ainsi que des responsables du Patrimoine immatériel des trois communautés belges. Il évaluera et statuera sur les mesures de sauvegarde avec les communautés, groupes, individus concernés. Parmi ses missions :

- encourager brasseurs, zythologues et autres praticiens de l'élément à s'engager dans un dialogue permanent en vue de stimuler les arts brassicoles durables ;
- canaliser la croissance d'intérêt pour l'élément en Belgique et à l'étranger ;
- développer des qualifications professionnelles des formations pour brasseurs et zythologues ;
- proposer une protection régionale pour certaines méthodes brassicoles auprès des instances compétentes.

La première réunion de cet Observatoire a eu lieu le 17 février 2016.

3.E. Aspects sociologique et humains

- **Qui sont les actuels détenteurs, praticiens de l'élément à l'heure actuelle ?**

Les brasseurs, amateurs et professionnels, artisanaux et familiaux, petits et grands, développent, appliquent et transmettent les arts brassicoles. Ils créent et récréent des bières artisanales et/ou spéciales dans des brasseries trappistes des cisterciens, des brasseries familiales, des brasseries « d'abbayes » et dans la plupart des petites brasseries et microbrasseries. Certaines grandes brasseries produisent également des bières spéciales.

Les amateurs avertis savent distinguer, servir, déguster, et combiner avec leur repas, tout type de bières. Ils boivent chez eux, entre amis, dans des cafés ou des restaurants, où ils étudient et

dégustent des bières diverses, ou encore dans des confréries ou des chevaleries qui souvent promeuvent la création de nouvelles variétés (par exemple à base de légumes) et l'utilisation de produits locaux bio.

Parmi les médiateurs, se retrouvent :

deux organisations de consommateurs avertis, comptant ensemble des centaines de membres, sont situées sur le territoire de la FWB :

- Malt&Mout, Boulevard Louis Mettiwe, 80/8, 1080, Bruxelles, www.maltandmout.be ;
Le Slow Beer Club, Rue Ernest Feron 64, 5310 Eghezée, www.slowbeerclub.be
- les patrons des cafés, les cuisiniers et sommeliers de la bière ;
- le personnel des musées spécialisés, des brasseries ouvertes, des magasins spécialisés ;
- les zythologues ;
- les confréries, chevaleries : les « *conseillers de l'orge* », la « *Confrérie de l'ordre de Sikaru* » à Aubel, etc. ;
- les organisateurs de festivals et autres événements donnant de la visibilité à l'élément.

- **Faire apparaître le caractère emblématique pour la communauté concernée aujourd'hui (sentiment d'identité, d'appartenance, de continuité).**

Les communautés, groupes et individus qui sont porteurs de l'élément affirment qu'il leur procure un sentiment de bien-être et de fierté grâce notamment aux marqueurs d'identité, tant au niveau local et qu'au niveau de l'Etat, de continuité et d'appartenance qu'il confère. Les sentiments identitaires sont aussi associés aux différentes sortes de bière et aux habitudes de consommation qui se portent sur des variétés spécifiques tant au niveau local que régional ou national.

3.F. Etendue

géographique

Situer l'élément dans le(s) lieu(x) où il se concentre actuellement, et si possible dans une perspective régionale, nationale et/ou internationale (comparaison, ouverture vers l'extérieur, relation géographique ou pratique similaire).

L'ensemble de la Belgique est concerné par la Culture de la Bière. Cet élément, ou plutôt son appréciation partagée et le discours y afférant, figure parmi les facteurs qui fédèrent la Belgique d'aujourd'hui.

La bière belge est également internationalement connue et reconnue.

D'autres pays européens sont concernés par la Culture de la bière mais la Belgique dispose d'une très grande diversité dans les arts brassicoles. De plus, il n'existe dans aucun autre pays les 4 types différents de fermentation de la bière belge.

3.G. Légalité

Démontrer que l'élément est conforme aux Droits de l'Homme, aux respects mutuels et à la législation en vigueur en FWB.

L'élément est accessible à tous, hommes et femmes, et n'est imposé à personne.

Le nombre de femmes brasseuses et zythologues et de journalistes et médiatrices spécialisées, n'est pas encore impressionnant, mais il est en constante augmentation.

Les organisations de brasseurs mènent des actions contre l'abus de la bière.

3.H. Fonctions socio-culturelles

Expliquer le rôle socio-culturel actuel de l'élément sous quatre aspects :

✓ **Dialogue intergénérationnel :**

La culture de la bière contribue

- aux plaisirs de la dégustation entre amis et connaisseurs ;
- à la richesse des goûts et saveurs qui en émanent ;
- au développement de pratiques et expressions alimentaires ;
- à diverses synergies avec d'autres éléments reconnus sur la liste du Patrimoine oral et immatériel de la FWB, notamment les événements festifs, pour lesquels on prépare souvent une bière spéciale (c.f. « la Gouyasse », brassée annuellement pour la Ducasse d'Ath.
- à la valorisation des produits du terroir et son respect pour l'environnement naturel ;

✓ **Dialogue multiculturel :**

Le dossier a mené à un dialogue approfondi entre groupes et individus des trois Communautés de Belgique sur la sauvegarde de cet élément partagé, ce qui produit un effet positif pour l'entente entre les structures culturelles de l'Etat.

Des dialogues entre représentants de l'élément belge avec des praticiens et institutions responsables de la sauvegarde du PCI dans d'autres états, pourraient être envisagés selon l'application de l'article 35 de la Convention UNESCO de 2003 (dossier international).

✓ **Développement durable (environnement, santé, économie inclusive, etc.)**

Les brasseries artisanales sont sensibles au développement durable local et à la viabilité sociétale des villages et des quartiers :

- Toutes les brasseries de la FWB s'efforcent de réduire leur empreinte écologique ;
- Les brasseries se battent en faveur de la durabilité des ressources en eau pure ;
- 75% des bières sont vendues en emballages réutilisables (les bouteilles sont constituées de 80% de verre recyclé) ;
- Le volume d'eau nécessaire pour produire un litre de bière a été divisé par trois depuis 1990.
- Plusieurs brasseries artisanales plafonnent leur production pour respecter l'échelle humaine.

Des brasseries emploient principalement du personnel local.

La santé

- Les brasseries de la FWB continuent à respecter les conventions concernant l'autocontrôle en matière de publicité et d'abus d'alcool. Elles s'abstiennent notamment de toute initiative auprès des mineurs d'âge.

- « L'action BOB » de l'Institut Belge pour la Sécurité Routière, des Brasseurs Belges et d'autres partenaires, sensibilise le public à ne pas consommer d'alcool avant de prendre le volant.

- Le Groupe Arnoldus a été créé en 1992 à l'initiative des Brasseurs Belges et a pour objet :

- * de promouvoir une consommation responsable de la bière;
- * de contribuer à la prévention de tout abus d'alcool;
- * de diffuser des informations relatives à une consommation responsable de la bière;
- * de favoriser le dialogue et la collaboration avec toutes les instances impliquées, tant au niveau régional, national qu'international;
- * d'effectuer des recherches susceptibles de contribuer à la formation et à l'information des consommateurs;
- * d'élaborer un code relatif à l'ensemble des activités promotionnelles de vente qui liera les membres de l'Association et de soutenir son application.

Leur devise très à propos est dès lors : « Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse ».

✓ **Diversité et créativité humaine :**

L'élément démontre une explosion soutenue de créativité artisanale, de mariages de goûts, saveurs et arômes.

Cette créativité et cette poursuite de diversité méritent le respect car les brasseurs artisanaux et autres praticiens ont su revitaliser, maintenir et développer leurs pratiques et traditions contre le cours du temps et contre les pressions du marché, tout en poursuivant des exigences du développement durable.

Le développement de la cuisine à la bière en Belgique témoigne également d'une créativité exploratoire qui mérite l'attention.

Les manières diverses dont consommateurs avertis, brasseurs, médiateurs et pouvoirs locaux contribuent à la visibilité et au partage de l'élément font preuve d'une grande créativité (musées, clubs de dégustateurs, chevaleries, week-ends/fêtes/festivals de la bière, promenades de la bière, rencontres brassicoles).

3.1. Reconnaissance

Qu'est-ce que la reconnaissance en tant que Chef d'œuvre du Patrimoine oral et immatériel de la Fédération Wallonie-Bruxelles a apporté à l'élément ?

La Culture de la bière est reconnue, depuis le 9 juillet 2012, sur la liste des reconnaissances du Patrimoine oral et immatériel de la Fédération Wallonie-Bruxelles pour les motivations suivantes :

La culture de la bière peut prétendre à une reconnaissance sur la liste du Patrimoine Oral et Immatériel en FWB en raison :

- de sa fondation sur la tradition, puisqu'elle a une longue histoire qui remonte au moins au 13^e siècle ;
- de la demande par des communautés, groupes, individus qui détiennent savoir-faire et traditions avec un mode de transmission de génération en génération, formelle et non formelle, dans le cadre de la fabrication domestique et des brasseries locales
- de l'expression d'une identité culturelle et sociale, puisque des sentiments identitaires sont associés aux différentes sortes de bière et que les habitudes de consommation se portent sur des variétés spécifiques tant au niveau local que régional ou national
- de son activité humaine et patrimoniale touchant également aux pratiques sociales, rituels et événements festifs;
- de sa conformité aux principes des Droits de l'Homme ;

- de sa re-création continue par les communautés dont elle est issue en fonction du milieu et de l'histoire, puisque le nombre de brasseries artisanales est actuellement en augmentation ;
- de ses impulsions artistiques et esthétiques multiples (étiquettes, verres, sous-bocks...) qui se développent autour de la bière et de sa consommation ;

4. Bibliographie

Références bibliographiques :

- Fayt, Alain, La cuisine à la bière, Bruxelles, En Stoemeling Editions, 2011.
- Jackson, Michael, Great Beers of Belgium, Anvers, Media Marketing Communications, 1992
- Perrier Annie et Charles Fontaine, La Belgique par la bière – La bière par la Belgique, Esch-sur-Alzette, Schortgen, 1996.
- Verlinden Michel et Bibaut Alexandre, Bières d'artisans en Wallonie et à Bruxelles, Bruxelles, Racine, 2013.