

*La fabrication et la consommation
de boissons alcoolisées est très ancienne.*

L'année dernière (Gazette n°23) nous avons parlé d'une boisson extraordinaire, réconfortante, stimulante, calmante ... LE THE ! Nous allons maintenant évoquer quelque chose de plus corsé, car alcoolisé !

Il est probable que tous les peuples de la terre ont trouvé, et depuis longtemps, le moyen de fabriquer des boissons alcoolisées ; après tout, ça n'est pas très difficile, il suffit de faire fermenter un ingrédient sucré¹ dans de l'eau. Des humains savaient fabriquer de l'hydromel en faisant macérer du miel dans de l'eau de pluie par temps doux bien avant de se mettre à semer et à élever des animaux domestiques, et le résultat avait un aspect magique : dans une première phase, le buveur se sentait littéralement un dieu, ce qui était tout à fait normal, puisque le miel était considéré comme la nourriture des dieux (à moins que ça ne soit le contraire ?). Si, dans une deuxième phase, il se comportait comme une brute, qu'y pouvait-on ? Il y avait peut-être l'espoir d'y échapper et qu'une autre fois il n'y aurait ni conduite dramatiquement irresponsable, ni gueule de bois.

Plusieurs millénaires plus tard, on a découvert qu'on pouvait obtenir quelque chose d'aussi agréable (ou même plus) avec d'autres produits sucrés, et, avec certaines manipulations, moins dangereux. Avec le raisin, du vin ; avec les pommes, du cidre ; avec les poires, du poiré. Avec la sève des palmiers, le vin de palme. Avec les céréales en général,

¹C'est-à-dire contenant des sucres rapides (par ex. saccharose, glucose, fructose, dans les fruits que nous mangeons) ou des amidons (dans les céréales parvenues à maturité).

²Si vous en avez dans votre jardin, vous avez remarqué combien son odeur est

du whisky, de la vodka, du gin (qui porte ce nom parce qu'il est parfumé par des baies de genièvre) ; avec le riz, de l'alcool de riz (naturellement) ; avec l'orge, de la bière, ou plutôt de la cervoise.

Bière ou cervoise ?

En effet, il a fallu attendre longtemps pour découvrir l'aromate idéal pour transformer la cervoise sucrée et de conservation limitée en une boisson plus amère qui se conserve bien. Et quel est cet aromate ? LE HOUBLON. Celui-ci semble avoir été utilisé en Europe Centrale à partir du 8^e s. pour remplacer des épices coûteux comme cannelle, muscade ou gingembre, ou des plantes aromatiques locales mais sans doute moins performantes, comme le romarin et le laurier. Son usage s'est répandu lentement en allant vers l'ouest ; au Moyen-Age, on utilisait encore couramment en Angleterre l'achillée mille-feuilles et la tanaisie pour parfumer la cervoise ; on cite même l'usage de l'œillet mignardise² qui, d'après le Frère Dominicain Henry Daniel, était « *merveilleusement doux et épicait toute liqueur dans laquelle on le mettait* ». Tous ces aromates et épices étaient d'ailleurs régulièrement utilisés au Moyen-Age et même plus tard pour aider à la conservation des aliments et en particulier les viandes³ et pour donner du goût aux légumes généralement bouillis pour être mangés, plutôt que dégustés.

Au 13^e s., on note un accroissement de la surface cultivée en houblon en Allemagne, et au 14^e, elle s'était développée dans les Pays-Bas et les Flandres. On pense que la vraie bière, c'est-à-dire parfumée avec du houblon, est arrivée en Angleterre en 1400, à la demande de négociants hollandais établis dans l'East Sussex⁴, qui préféraient leur habituelle bière parfumée au houblon, à l'épaisse cervoise sucrée des Anglais, même « améliorée » par des aromates.

poivrée.

³Les aromates et les épices sont antibactériens, c'est pourquoi on en met dans les marinades.

⁴Le comté situé autour de Brighton.

L'adjonction de houblon connut d'abord une certaine réticence, due sans doute à sa parenté avec le cannabis (nous y reviendrons). Malgré des édits locaux interdisant la culture du houblon, son emploi et sa culture pour faire la bière⁵ gagnèrent du terrain et vers 1502 on trouvait des recettes « pour brasser la bière avec le houblon ». La première houblonnière semble avoir été créée près de Canterbury vers 1524.

Qu'est-ce que le houblon ?



Le houblon, [photo 1] dont le nom scientifique est *Humulus lupulus*, appartient à la famille des cannabacées, comme le chanvre (*Cannabis sativa*) et il a, comme lui, des tiges fibreuses⁶. C'est une plante herbacée, c'est-à-dire qui vit plusieurs années (au moins 20 ans) et survit à l'hiver en perdant ses parties aériennes pendant la mauvaise saison, stockant ses réserves dans des racines qui peuvent dépasser 3 m⁷. Au printemps, il émet de nouvelles tiges (de section carrée) couvertes de poils rugueux, ainsi que l'envers des feuilles ; quand la tige pousse, sa tête fait un cercle sur elle-même en poussant, tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle rencontre un support auquel elle s'accroche par ses poils ce qui lui permet de grimper jusqu'à 6 m de hauteur sur un support adéquat (laissé à lui-même, le houblon s'étale sur les buissons voisins).

Les feuilles sont lobées. Les fleurs mâles et les fleurs femelles

⁵Il était certainement présent dans les haies ou certains jardins depuis un certain temps, mais pour d'autres usages que nous verrons plus tard.

⁶Suivant les variétés, le chanvre a des fibres plus ou moins solides et faciles à utiliser (tissées pour faire des étoffes, torsadées pour faire des cordages) et contient plus



poussent sur des pieds différents (c'est ce qu'on appelle une plante dioïque), elles sont presque insignifiantes, mais ... les fleurs femelles sont regroupées en grappes (appelées « cônes ») garnies de belles bractées vert chartreuse [photo 2] qui abritent les fruits. Ceux-ci se forment (sans contenir de graines) même si l'ovule n'a pas été pollinisé et contiennent des résines et des huiles essentielles ; comme la graine elle-même n'a que peu d'intérêt dans l'obtention de la bière, et qu'elle constitue jusqu'à 15 % du poids total du cône, on tend à ne cultiver que des pieds femelles, sauf pour obtenir des brassages spéciaux. Les résines produisent l'amertume de la bière et concourent à sa conservation, tandis que les huiles lui donnent un arôme spécial. Naturellement, il existe différentes variétés de houblon, offrant différentes qualités de goût et de résistance aux attaques.

Comment cultive-t-on le houblon ? En houblonnière [photo 3]

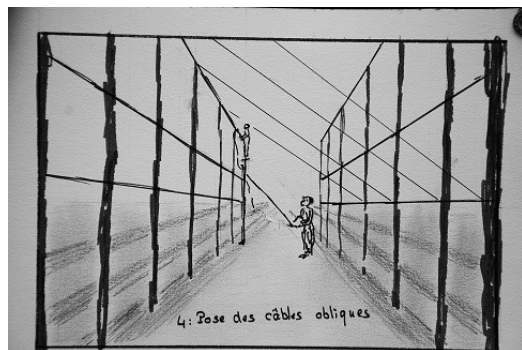


Le houblon veut un terrain plutôt humide et humifère et a besoin de grimper ; il faut donc planter des poteaux de 4,5 à 5 m de hauteur et les haubaner par des câbles. Les techniques ont un peu évolué au cours des siècles, avec une plus grande

ou moins de substances hallucinogènes, d'où une réputation très variable.

⁷La famille des cannabacées est proche de celle de l'ortie qui, elle aussi, a de très longues racines et des tiges fibreuses – comme le chanvre et le houblon, l'ortie commune est dioïque.

mécanisation à notre époque : faut-il planter un ou plusieurs poteaux à chaque pied de houblon ? Comment haubane-t-on (il faut que ça soit solide mais en laissant assez de place pour passer entre les rangs) ? Faut-il faire grimper les tiges du houblon directement sur les poteaux ou sur des cordes ? Quel est le meilleur matériau pour les poteaux ? Pour les cordes ?



On essaya d'abord de faire grimper le houblon directement sur les poteaux, et l'aulne se révéla comme le préféré du houblon – mais, pour la récolte, il fallait abattre les poteaux, et les replanter l'année suivante.

On s'orienta donc vers des poteaux en châtaigniers plantés pour 6 ou 7 ans ; il faut alors faire grimper les tiges de houblon sur des cordes ; les fibres de coco semblent ce qu'il y a de mieux, car elles s'allongent à l'humidité, absorbant la contrainte supplémentaire liée au poids de l'eau, et se tendent de nouveau ensuite, contrairement aux fils de polypropylène, essayés au 20^e s. puis abandonnés ; de plus, [schémas 4 et 5] la fibre de coco est particulièrement adaptée aux poils des tiges de houblon qui s'y accrochent bien pour grimper. Les poteaux étant haubanés en particulier par plusieurs câbles horizontaux dont un situé tout en haut, il faut maintenant attacher les cordes à ce câble horizontal et au pied du poteau ou au câble horizontal situé à hauteur de poitrine.

Pendant longtemps, l'attache en haut était faite à la main, par un ouvrier monté sur des échasses, tandis que le copain qui marchait en bas



attrapait la corde avec une perche et en fixait l'autre extrémité au hauban horizontal situé à hauteur de poitrine. Une autre méthode utilisait un seul ouvrier qui portait un grand écheveau de fil dans un sac sur ses épaules et une longue perche terminée par un crochet : il faisait glisser le fil du crochet sur un S fixé sur le hauban horizontal supérieur, puis insérait l'autre extrémité dans une queue de cochon située au pied du poteau.

Pour une houblonnière de 1 ha, plantée de 3 000 pieds de houblon, on utilisait 24 km de fils ! Actuellement, l'attache supérieure est faite manuellement par un ouvrier placé dans une nacelle comme celle des électriciens.

Chaque année, au démarrage de la végétation, 3 tiges principales sont sélectionnées et attachées manuellement aux fils ; les autres tiges sont cassées. Puis les pieds sont buttés pour enfouir les tiges naissantes superflues et limiter la croissance des mauvaises herbes. Au cours de la croissance, plusieurs buttages et plusieurs attaches seront nécessaires : d'abord depuis le sol, puis, au fur et à mesure que le houblon grandit, on ressort qui ses échasses, qui sa nacelle.

Naturellement, il faut fertiliser et traiter, contre le mildiou et l'oïdium, en particulier. Au 17^e s., il est recommandé de déposer sur les buttes « *du fumier, des cendres et de la fougère aigle* » (tous riches en potasse, très utile pour favoriser la floraison qui intéresse particulièrement le producteur de houblon). Un autre auteur conseille de verser sur les buttes un mélange de sang de bœuf et de chaux « *ce qui donnera confort et encouragement à la plante et protégera les racines des vers et de la vermine* » - n'est-ce pas gentiment dit ?

Si le vent casse les fils, il faut les rattacher au câble horizontal, ce qui se fait à partir du sol à l'aide d'une perche ou à l'aide de la nacelle. Pour aérer les tiges à leur base et éviter les pourritures, on les effeuille manuellement sur un mètre environ.

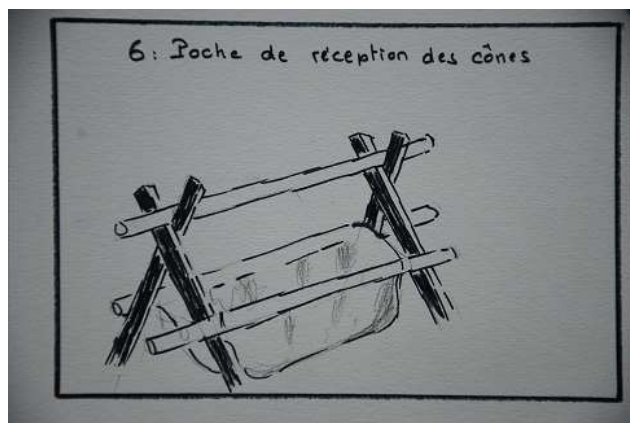
Avant d'évoquer la récolte et le séchage, finissons-en avec les travaux d'entretien. Après la récolte, il faudra encore nettoyer le câble horizontal des restes de houblons et/ou de fils. Ce qui se fait, actuellement, depuis la nacelle.

La propagation se fait par boutures.

La récolte

La récolte se fait vers septembre et, naturellement, les techniques de cueillette ont évolué en même temps que les techniques de plantation.

Au temps où le houblon grimpaient directement sur les poteaux, ceux-ci étaient arrachés par un outil spécial et déposés sur des madriers disposés en croix et les cueilleurs coupaient les cônes qu'ils faisaient



tomber dans les bâches de toile situés en dessous [schéma 6]. Ensuite, lorsque l'on préférait faire grimper le houblon sur des cordes, un ouvrier coupait le fil en haut à l'aide d'un outil spécial et les tiges étaient déposées sur les genoux des

cueilleurs qui coupaient les cônes entre le pouce et le majeur à toute vitesse et les jetaient dans les bâches ; on raconte même que les cueilleurs expérimentés pouvaient détacher tous les cônes d'un seul mouvement, si les tiges ne comportaient pas trop de feuilles.

Actuellement, un tracteur circule entre les rangs, tirant une remorque dans laquelle tombent les tiges au fur et à mesure que l'ouvrier les coupe à la base. La remorque est acheminée jusqu'au hangar, les tiges sont attachées manuellement à la « cueilleuse » qui arrache les cônes et les trie.

A l'époque où tout était fait manuellement, la main d'œuvre nécessaire était souvent plus importante que les ressources locales et

⁸Ceux qui venaient des taudis de l'est de Londres étaient sans doute dépayés, mais guère plus mal logés. Ils étaient au moins à l'air libre plutôt que dans des pièces

cette occupation saisonnière drainait des cueilleurs parfois de fort loin.

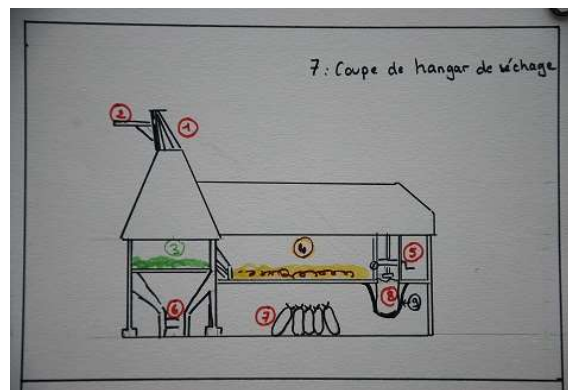
En Angleterre, des familles entières, portant leurs maigres possessions dans un baluchon, leurs bébés dans leurs bras et suivies éventuellement par leurs chiens, convergeaient vers les zones de culture du houblon ; on trouvait même des Gallois et des Irlandais dans l'ouest des Midlands ; les Londoniens se dirigeaient vers les comtés du sud-est (Kent, Sussex et Hampshire).

Bien qu'ils aient été fort mal « logés » pendant longtemps (sous des bâches ne pouvant même pas mériter le nom de tentes), ils revenaient régulièrement, retenant leur place de cueilleur pour la prochaine saison avant de repartir⁸ ; on pouvait voir autour d'une même bâche 3 générations de cueilleurs d'une même famille !

Les relations entre cueilleurs locaux et cueilleurs Londoniens n'étaient pas toujours bonnes, et les propriétaires s'efforçaient souvent de ne pas les mélanger.

D'autre part, il n'était pas rare de voir à l'entrée d'un « pub » la pancarte « *Interdit aux chiens, aux gitans et aux cueilleurs* », les mêmes cueilleurs sur lesquels reposait la récolte du houblon et, du coup, une bonne part de la prospérité locale ...

Le séchage



Le séchage se faisait dans des hangars composés de 2 parties principales : le « four » et la partie consacrée au refroidissement et à l'ensachage [schéma 7]. Le houblon frais était étalé sur un plancher à lattes, recouvert d'une toile en crin de cheval, et

sans fenêtres ou des caves. Leur situation s'améliora à partir de la fin du 19^e s. grâce au militantisme d'associations caritatives et religieuses.

placé au-dessus d'un fourneau. L'air chaud, après avoir traversé et séché la couche de houblon, s'échappait par la cheminée protégée par un capuchon : le capuchon était muni d'une girouette (souvent agrémentée de petits sujets, dont l'un des plus populaires était un cheval cabré) qui lui permettait de pivoter afin que la pluie ne puisse jamais entrer et mouiller le houblon.

C'est ce capuchon qui donne leur silhouette si particulière aux anciens séchoirs [photo 8]. On utilisa ensuite des capuchons cubiques



fixes, munis d'abat-vent à lattes. Au cours de cette opération, le degré d'humidité du houblon passe d'environ 80 % à 6 %. Les fourneaux étaient d'abord alimentés par du bois, puis du charbon de bois : on ne pouvait donc implanter les houblonnières que dans les régions où, non seulement le sol

était favorable à la culture du houblon, mais aussi le bois était abondant (d'autant plus qu'il en fallait aussi pour faire les tonneaux). On utilisa ensuite du charbon, puis du pétrole.

Quand le houblon était jugé suffisamment déshydraté, il était poussé avec des pelles spéciales vers la deuxième partie du bâtiment, étalé délicatement, et on le laissait reposer afin que l'humidité (qui pouvait remonter jusqu'à 10%) soit bien également répartie. L'appréciation du bon degré de séchage était très délicate, et, comme le fourneau fonctionnait 24h sur 24, le responsable du séchage ne pouvait faire que de petits sommes sur un lit de camp dans un coin du hangar⁹.

Il fallait ensuite ensacher le houblon en le faisant tomber dans un sac par une trappe. Mais le houblon doit être fortement comprimé pour se conserver correctement : avant l'utilisation de presses (mises au point

⁹Comme l'ouvrier monté sur ses échasses pour attacher les cordes aux haubans, il n'avait que quelques semaines chaque année pour se former.

vers 1850), un ouvrier, muni de chaussures spéciales et d'un chapeau de paille, se tenait dans le sac et piétinait le houblon méthodiquement, tandis que ses collègues déversaient de nouveaux cônes sur lui ; il n'en ressortait que lorsque sa tête dépassait du plancher et que le sac était plein. Le col du sac était alors cousu, en laissant 2 oreilles pour sa manipulation, il était détaché du support et tombait dans la partie inférieure du hangar, prêt à être acheminé vers les brasseries.

Toutes ces opérations sont maintenant mécanisées, le degré d'humidité est mesuré par des instruments, ce qui ne dispense pas le spécialiste de jauger l'état du houblon par la vue, le toucher et l'odorat.

La bière

Le houblon, bien ensaché, va être vendu aux brasseries qui produiront toutes sortes de bières. Après des années pendant lesquelles, les grands brasseurs éliminant les petits, les bières tendaient à s'uniformiser, des associations de défense des petits brasseurs et des consommateurs ont permis une nouvelle diversification et la production de bières régionales¹⁰.



La bière se boit très fraîche ou chambrée, [schéma 9] selon les goûts régionaux, avec ou sans « faux-col ». Mais savez-vous qu'on peut faire de la bière chaude aux épices, comme on fait du vin chaud ? Ce breuvage était

très populaire en Angleterre, en particulier au 18^e s., moins cher évidemment que le punch fait avec des alcools plus forts. Comme il importait que le liquide chauffe le plus rapidement possible pour ne pas perdre, avec son alcool, ses propriétés « revigorantes », des récipients

¹⁰Les bières du Gâtinais, par exemple.

spéciaux faits dans une tôle mince d'un métal bon conducteur et pouvant facilement se glisser dans un feu de bois ou de charbon furent mis au point.

Autres usages du houblon

Le houblon ne peut guère être confondu avec d'autres lianes plus toxiques, car sa tige est poilue (et même rugueuse, à la limite urticante en été), ses feuilles (sauf celles qui portent les fleurs) sont lobées et il n'a pas de vrille¹¹. Les cônes ont des propriétés sédatives, hypnotiques, anaphrodisiaques, toniques et stomachiques. Comme presque toutes les plantes « médicinales », il convient de les utiliser avec précaution (d'ailleurs, elles ont un goût amer) ; suivant l'effet recherché, la préparation sera différente.

Les nouvelles pousses peuvent être mangées crues, finement coupées dans les salades ; ou bien cuites à l'eau et servies comme des asperges. D'autres lianes peuvent être utilisées ainsi : la salsepareille qui est une plante épineuse du Midi, et le tamier, très commun dans nos bois, qui n'a ni vrilles, ni aiguillons, et de belles feuilles luisantes en forme de cœur¹².



Les cônes séchés, placés dans de petits oreillers, facilitent le sommeil.

Vous avez donc maintenant le choix : un petit oreiller pour bien dormir, ou une bonne bière, pourquoi par une « Guinness » ? [photo 10] « Guinness is good for you » (en étant raisonnable, naturellement)

Michèle Lelarge

¹¹Sans parler des cônes qui sont très caractéristiques.

¹²Le tamier (*Tamus communis*) a des fruits rouges toxiques et un rhizome, toxique lui aussi, qui contient des principes antiechymotiques : on le frottait sur les bleus

Sources :

« Hops and hop picking » par Richard Filmer
« A Little History of British Gardening » par Jenny Uglow
« Guide des plantes comestibles et toxiques » par François Couplan et Eva Styner
« Encyclopédie des Herbes », ouvrage collectif dirigé par Malcolm Stuart
« Kitchen Antiques » par John Woodforde
Petite vidéo sur Internet intitulée « Une année sous les câbles » sous le titre « Houblonnière »

Illustrations :

Photo 1 : Pied de houblon

Photo 2 : Cône de houblon ; on remarque que les feuilles proches de l'inflorescence sont moins lobées.

3 : Houblonnière

Schéma 4 : Pose des câbles obliques : l'homme sur les échasses attache le câble au câble supérieur, son compagnon le rattrape avec une perche et l'attache au câble situé à hauteur de poitrine de la rangée voisine (je n'ai représenté que 2 rangées de mâts pour plus de clarté).

Schéma 5 : Attache des cordes (en fibre de coco) : l'homme sur les échasses attache la corde au câble supérieur, son camarade (non représenté) attachera l'autre extrémité au fil inférieur, comme c'est déjà fait dans la rangée de gauche.

Schéma 6 : Système pour recevoir le mât et les cônes : le mât, encore garni des lianes, sera déposé sur les madriers disposés en croix, les cueilleurs feront tomber les cônes dans le sac fixé aux madriers inférieurs

Schéma 7 : Coupe d'un hangar de séchage : 1 : capuchon conique ; 2 : girouette (le vent vient de la droite) ; 3 : cônes frais déposés sur la toile, au-dessus de 6 : fourneau ; 4 : cônes secs en train de refroidir ; 5 : presse, au-dessus de 8 : sac de jute, soutenu par 9 : une bretelle ; 7 : sacs entreposés.

Photo 8 : Vue d'un ancien hangar de séchage, près du merveilleux jardin de Great Dixter – East Sussex.

Schéma 9 : 3 ustensiles du 18^e s. pour chauffer la bière rapidement : celui de gauche est en fer-blanc, muni d'un bec verseur ; celui du milieu est en cuivre, muni d'un couvercle ; celui de droite, en forme de chaussure et muni d'un petit rebord pour verser, doit sa stabilité à sa forme particulière.

Photo 10 : Buvons une Guinness !

(Remarque : les schémas ont été faits d'après les ouvrages cités)

pour les faire disparaître, d'où son autre nom vulgaire d'« herbe aux femmes battues ». Mais le rhizome a également un effet irritant et rubéifiant, et son emploi n'est pas sans danger, même en usage externe.