

Bertrand HELL : L'homme et la bière, coll. Au souffle du terroir, Éditions Jean-Pierre Gyss, [Schirmeck], 1982, 238 pages, ill.

Jean-Pierre Garneau

Volume 9, Number 3, 1985

Parentés au Québec

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/006306ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/006306ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Département d'anthropologie de l'Université Laval

ISSN

0702-8997 (print)

1703-7921 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this review

Garneau, J.-P. (1985). Review of [Bertrand HELL : L'homme et la bière, coll. Au souffle du terroir, Éditions Jean-Pierre Gyss, [Schirmeck], 1982, 238 pages, ill.] *Anthropologie et Sociétés*, 9(3), 270–270. <https://doi.org/10.7202/006306ar>

bien des historiens, mais sans le dire... La sophistication de la méthode en fait un cas d'espèce qu'historiens et ethnologues africanistes, n'ayant à leur disposition que des documents écrits fort rares et biaisés et des traditions orales également *pro domo sua*, auront tout intérêt à méditer. Il est plus que probable qu'une telle approche puisse être utilisée avec succès ailleurs. En plus, le livre est bien écrit.

Jean-Claude Muller
Département d'anthropologie
Université de Montréal

Bertrand HELL : *L'homme et la bière*, coll. Au souffle du terroir, Éditions Jean-Pierre Gyss, [Schirmeck], 1982, 238 pages, ill.

La bière est un produit d'usage des plus courants. On la trouve partout, en toutes circonstances, et en quantités parfois appréciables. Produit de consommation de masse, elle suscite un martelage publicitaire sans pareil et est associée à une variété d'activités et d'événements, sportifs et autres.

Pourtant, les gens savent généralement bien peu sur la bière et ne peuvent, par exemple, définir avec précision ce que sont le malt, le houblon, ou la fermentation. Rarement produit a-t-il été à la fois si notoire et si mal connu. Cet ouvrage permet heureusement au lecteur intéressé de remédier à cette carence.

L'homme et la bière, de Bertrand Hell, est un ouvrage ethnologique « grand style », où tous les aspects de la question sont abordés. On y apprend que l'histoire de la bière remonte à la plus haute antiquité et que déjà le Code d'Hammourabi légiférait à son sujet. Ses ingrédients ont souvent été associés à d'importants symboles mystiques, et l'auteur s'étend notamment sur la relation brasserie-alchimie dans l'imaginaire des brasseurs médiévaux. Le cycle agricole annuel auquel était liée la brasserie et ses techniques et méthodes de fabrication font l'objet de chapitres détaillés. De plus, l'aspect social « moderne » de la consommation de la bière, son association au tabac, son côté « populaire » par rapport au vin, son caractère masculin dans certains contextes (la taverne !), et le lien entre sa consommation et une sociabilité plus chaude et moins inhibée, ne sont pas oubliés.

Le livre dans son ensemble nous fait prendre conscience de la richesse culturelle insoupçonnée de la bière; en Europe du moins, car l'ouvrage est essentiellement centré sur l'Europe et en particulier sur l'Alsace, région d'origine de l'auteur. La tradition brassicole québécoise est assurément moins importante pour plusieurs raisons (dont la moindre n'est pas le monopole bi-séculaire des brasseries anglo-saxonnes sur la fabrication et la distribution du produit), mais la lecture de *L'homme et la bière* n'en est pas moins intéressante et pleine d'enseignements pour le lecteur québécois. Mentionnons enfin que l'auteur et l'éditeur ont compris que le beau n'est pas ennemi du bien : la qualité remarquable de la reliure, de la mise en page et des illustrations fait que, l'ethnologue, l'esthète aussi bien que le simple amateur de bière seront comblés par cet ouvrage.

Jean-Pierre Garneau
Anthropologue et brasseur-artisan
Université Laval