



# La toute première gorgée de bière

**Il y a 13 000 ans, des chasseurs-cueilleurs préparaient des mousses dans des mortiers de roche. L'agriculture n'en était alors qu'aux balbutiements.**



**Des archéologues étudient l'un des mortiers préhistoriques qui ont servi à brasser de la bière.**

*Dani Nadel, University of Haifa, Gilles Hernot*



## JOCELYN ROCHAT

[jocelyn.rochat@lematindimanche.ch](mailto:jocelyn.rochat@lematindimanche.ch)

**N**ous - enfin, nos ancêtres - avons brassé des bières avant de nous construire des maisons sur pilotis. Comme l'ont révélé des recherches sur le site pré-historique de Raqefet, en Israël, une peuplade locale de chasseurs-cueilleurs faisait fermenter de l'orge il y a 13 000 ans dans une grotte située près de l'actuelle ville d'Haifa, à une époque où l'agriculture n'en était qu'à ses balbutiements. Cette mousse est «le plus vieil alcool jamais fabriqué par l'homme», assure Li Liu, chercheuse de l'Université américaine de Stanford. Et cette soif de bière «pourrait même avoir été une motivation à cultiver des céréales, et donc à développer l'agriculture» pour les nomades de l'époque, avancent encore les archéologues dans le «Journal of Archaeological Sciences».

La découverte donne un sérieux coup de vieux à la bière, puisque la plus ancienne production similaire connue jusqu'alors, découverte dans le nord de la Chine, remonte à 5000 ans. Enfin, les chercheurs précisent que cet alcool des âges farouches n'était pas utilisé à des fins récréatives. L'installation de cette microbrasserie à côté d'une trentaine de tombes indique plutôt que la boisson, qui ne se conservait pas longtemps, était associée à des rites funéraires. Ce qui n'interdit pas d'imaginer qu'il y avait, par ailleurs, d'autres microbrasseries dans les environs.

### Une bière aux sept plantes

Pour arriver à ces conclusions, Li Liu et son équipe ont analysé des résidus microscopiques découverts dans trois mortiers de roche, de 40 à 60 centimètres de profondeur, datant de 13 000 ans, qui ont servi d'installation de brassage aux chasseurs-cueilleurs. Deux creusets servaient à stocker les grains à même le sol de la caverne, et le troisième était utilisé pour les faire fermenter, précise l'étude. Les particules végétales qui en ont été extraites nous apprennent que, pour préparer leur boisson, les chasseurs-cueilleurs «ont ex-

plaité au moins sept taxons de plantes, dont le blé ou l'orge, l'avoine, des légumineuses et des plantes à fibres (y compris du lin)».

Si la recette semble indiquer une grande richesse gustative, ce breuvage préhistorique surprendra plus d'un amateur contemporain. Selon les archéologues qui se sont préparé une de ces cervoises à l'ancienne, le résultat s'apparente au mélange d'un porridge et de graines de céréales broyées, brassé en trois étapes pour donner un liquide fermenté et légèrement alcoolisé. Bref, rien à voir avec une bière d'abbaye belge.

### L'hypothèse des singes ivres

Si l'humanité a découvert la bière il y a 13 000 ans, les humains connaissent l'ivresse depuis beaucoup plus longtemps. Une autre étude, signée par le généticien américain Matthew Carrigan et publiée en mai 2017 démontre qu'une mutation unique est survenue il y a environ 10 millions d'années chez l'ancêtre commun des humains et des grands singes. Elle lui a permis de métaboliser l'alcool éthylique 40 fois plus vite.» Ce changement s'est produit à l'époque où nos très lointains ancêtres sont descendus des arbres et ont commencé à manger des fruits fermentés sur le sol. La mutation génétique a permis à nos aïeux qui avaient pris goût à l'alcool de le supporter, ce qui augmente considérablement les chances de survie quand on grimpe aux arbres et qu'on côtoie des prédateurs affamés.

Par la suite, ce sont les abeilles qui sont devenues nos principales fournisseuses d'alcool. Le biologiste et apiculteur américain Roger Morse avait ainsi imaginé un scénario où un tronc rempli de miel et de cire, tombé au sol, est arrosé par la pluie. Le miel ayant été dilué, les levures ont pu lancer la fermentation et produire de l'hydromel, ce qui a pu donner la recette à des hominidés curieux et observateurs qui sont venus renifler la préparation.

Pour consommer des alcools plus sophistiqués, il faut attendre qu'*Homo erectus* quitte son berceau africain et découvre la vigne, il y a 2 millions d'années, dans le



Croissant fertile. Mais cette plante ne sera transformée en vin qu'entre 10 000 et 5000 ans av. J.-C., longtemps après l'apparition de la bière.

### La soif rend-elle sédentaire?

Comme la bière de Raqefet a été consommée à l'époque où naît l'agriculture, et probablement avant l'invention du pain, l'archéologue Li Liu suggère que le goût de nos ancêtres pour cette soupe fermentée ravigotante a pu pousser les chasseurs-cueilleurs de la région, qu'on appelle aujourd'hui les Natoufiens, à abandonner leur vie nomade pour devenir des cultivateurs. Bref, que la bière serait à l'origine de notre sédentarisation.

Ce scénario, clairement spéculatif, ne convainc pas Marie Besse, professeure d'archéologie préhistorique à l'Université de Genève: «Ce qui est sûr, c'est que les céréales ont joué un rôle important à cette époque que l'on appelle «révolution néolithique», mais ce n'est pas le seul facteur. Il y a d'abord une amélioration climatique, avec le développement de l'ensemble de la végétation, qui a permis de nourrir une population en augmentation. Les ressources végétales n'ont d'ailleurs pas été les seules à évoluer: c'est également à cette époque, et dans la même région, qu'on domestique le bœuf, le cochon, la chèvre et le mouton.»

Cette transformation du néolithique a été moins fulgurante qu'on l'imagine quand on entend le mot «révolution». «Le néolithique, c'est effectivement ce moment de changement majeur, où l'humanité est passée d'une économie de prédation à une économie de production, comme on la pratique encore aujourd'hui, poursuit Marie Besse. Mais il a quand même fallu deux millénaires pour que les populations mondiales passent dans leur ensemble de l'époque des chasseurs-cueilleurs au néolithique plein.»

Ce qui est sûr, enfin, c'est que les Natoufiens ont joué un rôle de pionniers à cette époque de transformation. «C'est surtout au Proche-Orient qu'on a mis en évidence ces transformations d'espèces d'animaux et de plantes sauvages en espèces domestiques. Ailleurs dans le monde, le néolithi-

que est arrivé clés en main. En Europe, par exemple, on n'a pas trouvé les hybrides intermédiaires qui racontent en détail les progrès de cette «révolution», comme on peut le voir au Proche-Orient et notamment dans la grotte. D'où l'importance de ces Natoufiens, qui ont compté parmi les premiers chasseurs-cueilleurs à opérer cette «révolution» néolithique, avant de se déplacer et d'apporter, ou d'imposer le néolithique au reste de l'Europe.»



**«Les  
céréales  
ont joué  
un rôle  
important  
à cette  
époque que  
l'on appelle  
«révolution  
néolithique»**

Marie Besse,  
professeure  
d'archéologie  
préhistorique  
à l'Université  
de Genève