

COLLOQUE INTERNATIONAL INTERDISCIPLINAIRE
Premières gorgées de bière. Archéologie et histoire de la « bière »

INTERNATIONAL INTERDISCIPLINARY CONFERENCE
First sips of beer. Archaeology and history of “beer”

5-8 juin 2023/5-8 June 2023

Pour les auditeurs, entrée payante (pour les quatre jours, chercheurs : 100 € ; étudiants : 50 € ; pour tous, la journée : 25 €) (inscription : <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdxqWZEkm687YESIqFnJ4JwxCFYKO16Fjk-3x6RV0C2EEShw/viewform>)

Château des Rohan, place du général-de-Gaulle, 67700 Saverne (Bas-Rhin, Alsace, France)

<https://saverne-biere2023.sciencesconf.org/>



PREMIER COLLOQUE INTERNATIONAL INTERDISCIPLINAIRE

L'un des principaux objectifs de ce colloque par sa démarche pluridisciplinaire est, tout en présentant les derniers résultats sur l'histoire et l'archéologie de la bière, de réfléchir ensemble aux questions émergentes sur le sujet. En élargissant la focale à plusieurs types de sources et approches (histoire, ethnologie, sociologie, etc.), nous espérons proposer un point d'étape sur le sujet. Grâce à l'étendue géographique et chronologique qui découle des quatre sessions, un dernier point de ce colloque aura pour ambition de proposer une nouvelle typologie des termes associés à la bière et aux boissons fermentées en explicitant leur champ sémantique et leur origine. Ainsi, nous pourrions proposer à la communauté un nouvel outil composé d'une grille de termes génériques (vin, cidre, bière et néologismes...). Cela permettra d'attribuer aux boissons ainsi désignées une définition précise et conventionnelle. Une séance de discussion sera prévue sur ce thème à l'issue du colloque.

FIRST INTERNATIONAL INTERDISCIPLINARY CONFERENCE

One of the main objectives of this symposium through its multidisciplinary approach is, while presenting the latest results on the history and archaeology of beer, to reflect together on emerging issues on the subject. By broadening the focus to several types of sources and approaches (history, social anthropology, sociology...), we hope to propose a progress report on the subject. Thanks to the geographical and chronological scope that results from the four sessions, a final point of this conference will aim to propose a new typology of terms associated with beer and fermented beverages by explaining their semantic field and origin. Thus, we will be able to offer the community a new tool composed of a grid of generic terms (wine, cider, beer and neologisms...). This will make it possible to give the beverages thus designated a precise and conventional definition. A discussion session will be planned on this theme at the end of the conference.

Comité scientifique/Scientific Committee

- Christian Berger, historien de la bière, ancien brasseur de la première micro-brasserie créée à Paris en 1987, administrateur du site <https://www.beer-studies.com>.
- Florian Jedrusiak, carpologue, ArScAn-GAMA, UMR7041 (CNRS, univ. Paris Nanterre & Paris 1 Panthéon-Sorbonne)
- Florent Jodry, archéologue, INRAP/laboratoire ARCHIMÈDE, UMR7044 (CNRS & université de Strasbourg)
- Pierre Le Roux, professeur d'ethnologie, laboratoire SAGE, UMR 7363 (CNRS & univ. de Strasbourg)
- Philippe Marinval, carpologue, chargé de recherche CNRS, ASM, UMR 5140 (CNRS & univ. Paul Valéry-Montpellier 3)
- Matthieu Michler, archéologue, INRAP/laboratoire ARCHIMÈDE, UMR7044 (CNRS & univ. de Strasbourg)

Comité d'organisation/Organizing committee

- Florent Jodry, archéologue, INRAP/laboratoire ARCHIMÈDE, UMR7044 (CNRS & univ. de Strasbourg)
- Matthieu Michler, archéologue, INRAP/laboratoire ARCHIMÈDE, UMR7044 (CNRS & univ. de Strasbourg)
- Emmanuelle Thomann, directrice des musées et du patrimoine de Saverne



VILLE de SAVERNE



PROGRAMME/PROGRAM

(programme joint au format PDF/attached program in PDF format)

5-8 juin 2023 : colloque

9 juin 2023 : journée grand public

Session 1 (5 juin) « Des matières premières à la boisson fermentée : préparation et transformation dans les différentes aires culturelles (Europe, Amériques, Orient, Afrique) »

- 1) « Les différentes techniques de brasserie en Égypte ancienne »
Adeline Bats & Yann Tristant
- 2) « Phylogénèse de la bière parmi les quatre familles de boissons fermentées »
Christian Berger
- 3) « The Role of Malt and Malt Sugars in Ale and Beer Brewing. Magic, Technology and Science »
Merryn Dineley
- 4) « Ni vins ni bières. Boissons fermentées traditionnelles d'Asie du Sud-Est, types de ferments utilisés, gâteaux rituels marqueurs d'archéologie alimentaire et témoins de boissons disparues »
Pierre Le Roux
- 5) « Grain-based Fermented Alcoholic Drinks in Ancient and Medieval South Asia »
James McHugh
- 6) « Ancient Brewsters. The Role of Women in Brewing Beer in Antiquity »
William Max Nelson

Session 2 (6 juin) « L'identification de la bière dans les contextes archéologiques »

- 1) « Architecture et outillage des brasseries médiévales dans le contexte monastique »
Anthony Gaillard
- 2) « La dernière gorgée de bière... Les marqueurs chimiques de la bière dans une tombe du IV^e s. à Bourges (Cher) et cadre de consommation »
Nicolas Garnier, Caroline Tokarski, Sandrine Linger-Riquier
- 3) « X-ray Micro-CT Visualization of Fermentation-Related Use Wear and Damage on a Set of Archaeological and Ethnographic Sherds from Southern Peru »
Joshua Henkin & Donna Nash
- 4) « Microfossil evidence of beer and other drinks between Iron Age and Early Medieval, mostly from Southern Germany »
Manfred Rösch
- 5) « Un espace de fabrication de bière du premier âge du Fer dans la vallée de la Seine ? Étude fonctionnelle intégrée de l'assemblage de grands contenants céramiques de Périgny-la-Rose, La Pièce Villière (Aube, France) »
Marion Saurel, Pauline Debels, Isabelle Le Goff, Françoise Toulemonde, Alexandre Monnier, Nadia Tarifa Mateo, Philippe Schaeffer, Pierre Adam, Katinka Zipper
- 6) « Exploring beer consumption in the archaeobotanical and textual record of Greece, 7th-1st millennium B.C. »
Soultana Maria Valamoti
- 7) « Une gorgée de bière, mais d'où ? Reconnaître la bière par le fonctionnement de ses contenants : un cas d'étude mésopotamien »
Melania Zingarello

Session 3 (7 juin) « Boire la bière »

- 1) « La bière à Rome : une boisson impériale ? »
Christophe Badel
- 2) « Les "beuveries" incas ou la bière de maïs comme outil impérial de séduction et de captation de la force de travail des populations andines (XV^e-XVI^e siècles) »
David Barreiro
- 3) « L'activité brassicole dans les milieux civils et religieux à Arras (Pas-de-Calais) entre les XIV^e-XVII^e siècles »
Mathieu Béghin & Alain Jacques
- 4) « La bière dans le cinéma de long-métrage de fiction (1910-2020) : une question de genre artistique »
Vincent Chenille
- 5) « Cases à bière d'hier et d'aujourd'hui. Une étude archéologique et ethnologique sur la production de bière et les structures qui l'accueille en Pays bedik (Sénégal oriental) »
Pauline Debels, Julien Vieugué, Louis Champion, Anne Mayor
- 6) « Presque de la bière ? Une boisson de choix dans les pays arabes au Moyen Âge »
Véronique Pitchon
- 7) « Bière de maïs ou bière de manioc ? Les boissons fermentées de la Guyane »
Martijn van den Bel

Session 4 (8 juin) « La bière aujourd'hui : production, consommation, expérimentation »

- 1) « Brasserie, nationalisme et politique en Thaïlande »
Jean Baffie
- 2) « Le brassage d'une bière à l'antique à Malagne, l'Archéoparc de Rochefort : vingt ans d'expérimentations »
Florence Garit
- 3) « La marque de l'histoire. À la recherche de l'identité des bières du Nord »
Jean-François Grevet
- 4) « Bière d'abbaye, enquête littéraire et retour d'expérience »
Mathieu Landri

Table ronde avec les intervenants présents (dont Hervé Marziou) et les invités (brasseurs industriels et artisanaux de la région de Saverne).

* *
*

Posters présentés lors du colloque/Posters presented at the conference

- **Les techniques de brassage à travers les âges. Études et expérimentations archéologiques**
Romuald Arnould
- **Bière, hydromel et autres boissons fermentées : quelle place dans les pratiques funéraires de la Protohistoire ?**
Élodie Caserta & Gaëlle Granier
- **Renouveau brassicole dans les Hauts-de-France : les enjeux de la consommation contemporaine d'une boisson « patrimoniale »**
Bastien Durand-Toulouse
- **Expérimentations archéologiques de brasserie sur la base des archives et vestiges médiévaux**
Anthony Gaillard
- **Preliminary Study of the Composition and Value-Added Potential of Brewers' Spent Grain**
Joshua Henkin
- **A Network Analysis-Based Approach to the In Silico Study of FLO Genes in Yeast Flocculation and Metabolism**
Joshua Henkin & Carlos R. Salas
- **Calpis : histoire d'une boisson lactée fermentée sacrée et populaire au Japon**
Ayame Hosoi
- **Production artisanale des boissons traditionnelles en milieu forestier : le cas de la fermentation de la sève du palmier à huile en vin local « Odontol » à l'Est-Cameroun**
Hanse-Gilbert Mbeng Dang
- **Notes sur le vin et ses symboles au Maroc antique**
Basma Mejrihi
- **Le bâtiment de la brasserie du couvent de l'Oelenberg (Bas-Rhin) : étude structurelle**
Jérôme Raimbault & Franck Schwartz