

NICOLAS KAYSER-BRIL

BREUVAGES BLUFFANTS

LAIT, BIÈRE, VIN, THÉ, CAFÉ...

LA VÉRITABLE HISTOIRE DE NOS BOISSONS PRÉFÉRÉES



NICOLAS KAYSER-BRIL

BREUVAGES BLUFFANTS

LAIT, BIÈRE, VIN, THÉ, CAFÉ...

LA VÉRITABLE HISTOIRE DE NOS BOISSONS PRÉFÉRÉES

Déjà paru dans la collection « Le Poing sur la table »

Faiminisme

Nora Bouazzouni

Bouffes bluffantes

Nicolas Kayser-Bril

Spaghetti Wars

Tommaso Melilli

Plaidoyer pour le vin naturel

Éric Morain

Les Agronautes

Cédric Rabany

© Nouriturfu, 2020

Illustration de couverture : Félix Decombat

Conception graphique et mise en page : Nina Clauzel

ISBN 978-2-490698-36-3

www.nouriturfu.com @nouriturfu #BreuvagesBluffants

LE POING SUR LA TABLE

NICOLAS KAYSER-BRIL

BREUVAGES BLUFFANTS

LAIT, BIÈRE, VIN, THÉ, CAFÉ...


LA VÉRITABLE HISTOIRE DE NOS BOISSONS PRÉFÉRÉES



7	Introduction — L’or liquide de Diane de Poitiers
11	La bière, c’est la base
21	Les mamelles de la civilisation
29	Retour à la source
37	Le prestige du vin
45	À la tienne, Étienne
51	La bière est née en Picardie
57	Distillation à retardement
67	Lumières de café
73	Le porto, fils de Guillaume et de Louis
81	Attention à la glace
87	Colonisation s’écrit avec un thé
97	La mafia de la goutte
105	Coriace Coca
113	Les magnums de la spéculation
119	Østergaard Vinmageri
127	Bibliographie
137	Notes
147	Remerciements
149	L’auteur

INTRODUCTION

L'OR LIQUIDE DE DIANE DE POITIERS

 En faisant les recherches pour ce livre, je suis tombé sur une publication de Philippe Charlier, un archéologue et médecin légiste qui, avec son équipe, a retrouvé la dépouille de Diane de Poitiers. Ils découvrirent dans ses cheveux une concentration d'or plusieurs centaines de fois supérieure à la normale. Leur conclusion, qui colle avec les rumeurs colportées sur Diane depuis le 16^e siècle : elle buvait tous les matins une décoction d'or liquide, un élixir fort prisé pendant la Renaissance¹.

Diane était la favorite du roi Henri II, le successeur de François I^{er}, qui régna sur le royaume de France juste avant les guerres de religion. Devenue veuve très jeune, elle s'attacha les faveurs du jeune roi de vingt ans son cadet et sut jouer de tous ses talents de femme du monde et d'affaires pour se hisser de sa noblesse médiocre de la vallée du Rhône (malgré son nom, elle n'est pas née à Poitiers) et devenir la plus riche femme du royaume. À peu près tout le monde, à l'époque et dans les siècles qui suivirent, la détestait. C'est vrai qu'une femme qui avait construit sa vie en dehors des sentiers tracés par les hommes qui l'entouraient, ça ne plaisait guère aux historiens.

Je m'imagine Diane dans son château de Chenonceau, qu'elle se fit offrir par le roi Henri, quelques heures avant l'aube, pendant l'hiver 1559. Elle regarde depuis la fenêtre de sa chambre les nouvelles constructions qu'elle a ordonnées, les fossés gelés, le Cher qui coule péniblement sous le pont à moitié fini, ce pont qui devrait bientôt permettre aux gentilshommes d'aller chasser

le gibier sur l'autre rive sans se mouiller les bottes. Diane va sur ses soixante ans, elle sait bien qu'elle doit absolument garder son teint blanc et sa peau fraîche pour conserver son influence à la cour. Peut-être qu'elle se demande pourquoi, en France, seuls les hommes ont le droit d'exercer le pouvoir royal, alors qu'en Angleterre, Elizabeth vient d'être couronnée, succédant elle-même à une reine. Peut-être qu'elle se dit que c'est dégueulasse et que, à défaut de détruire le patriarcat, elle n'a qu'à continuer à faire les poches de la maison royale. Qu'importe. Elle s'approche de son meuble de toilette, à côté de la cheminée où chauffent encore les braises du feu de la veille, trouve le coffret dans lequel elle conserve ses fioles, l'ouvre avec la clé qu'elle garde en permanence sur elle, porte un flacon d'or liquide à sa bouche et... là, je me suis retrouvé bloqué.

À quoi peut bien ressembler l'or liquide ? Dans son article, Charlier parle d'acide nitro-hydrochlorique et de chlorure aurique, mais il ne dit pas de quelle couleur c'est, ni comment ça goûte. J'ai été chez mon droguiste, mais il n'avait ni l'un ni l'autre, et il m'a regardé bizarrement. J'ai alors envoyé un message WhatsApp à ma cousine Anna-Caroline, doctorante en chimie au Commissariat à l'énergie atomique, à Grenoble. Vu qu'elle travaille sur le recyclage des batteries, peut-être qu'elle avait déjà croisé ces acides quelque part.

« Acide nitro-hydrochlorique ? Ouais je connais, c'est de l'eau régale. On l'utilise pour dissoudre les métaux dans les batteries. » Je regarde sur Wikipédia en vitesse, qui me dit que l'eau régale est un mélange d'acide chlorhydrique et d'acide nitrique.

« Si on le boit, ça fait comme un shot de vodka ? demandai-je.
– Plutôt comme un shot de Destop, je dirais. »

J'étais bien embêté. Diane de Poitiers, si intelligente qu'elle réussit à acquérir Chenonceau sans déboursier un centime,

n'aurait probablement pas bu un verre de soude caustique tous les matins. Je l'imagine mal boire son élixir, un liquide bien plus acide que le pire jus de citron que vous puissiez imaginer, et se tordre de douleur pendant que ses muqueuses buccales brûlent et se dissolvent.

Anna-Caroline a continué à chercher dans ses bases de connaissances et fini par trouver une vidéo d'une pépite d'or dissoute dans de l'acide nitro-hydrochlorique. Le résultat était un liquide rouge. La couleur ne collait pas, impossible que Diane ait bu ça. Quelques heures passées dans les dictionnaires de chimie aurique plus tard, nous avons fini par reconstituer ce à quoi pouvait ressembler l'élixir. En faisant chauffer l'or dissout dans l'acide nitro-hydrochlorique, les alchimistes obtenaient des cristaux solides dorés, de l'acide chloraurique ; lui se dissout particulièrement bien dans de l'alcool pur ou dans de l'éther diéthylique, un psychotrope très puissant. Tous ces composés chimiques étaient connus et synthétisés par les alchimistes de la deuxième moitié du 16^e siècle. J'imagine donc que le dealer de Diane mélangeait de l'acide chloraurique pour la couleur, de l'alcool pour donner un coup de fouet et de l'éther pour donner à sa cliente l'impression que le produit fonctionnait bien, le tout additionné d'un peu d'eau et de sirop de sucre pour que ça soit buvable. Un petit coup de ce cocktail et la journée de Diane pouvait commencer².

J'ai procédé de la même manière pour tous les autres chapitres de ce livre, laissant ma curiosité en roue libre et courant derrière elle avec ma rigueur et mes sources. J'ai plongé tout au fond du verre d'une quinzaine de boissons pour retrouver comment nos ancêtres s'imbibaient de vin, de lait, de bière ou de porto.

Retracer l'histoire pour trouver le *comment*, c'est bien, mais ce n'est que la moitié du chemin. L'autre moitié, c'est d'essayer de

comprendre le *pourquoi*. Pourquoi ces hommes et ces femmes se comportaient comme ils le faisaient. Pourquoi ils firent fermenter du raisin et pas un autre fruit. Pourquoi Diane de Poitiers se sentait obligée de rester jeune et jolie aux yeux des hommes, au point d'y laisser sa santé et sa vie. Pourquoi elle se défonçait avec un élixir, plutôt que de manger son or en gélule ou de se l'introduire en suppo.

Depuis quelques années, chercher à comprendre est devenu un acte politique. Un Premier ministre français déclarait en 2016 qu'expliquer, c'était déjà excuser. L'année suivante, un Président du même pays en rajoutait une couche en expliquant que la déconstruction des grands récits était une très mauvaise idée. À cause des historien·nes qui déconstruisent tout, plus personne n'a confiance en rien, a-t-il dit³. Remarquez, je les comprends bien. Vous verrez dans les histoires qui suivent que bien souvent, la curiosité remet en cause le sens commun que les dirigeants utilisent vaillamment pour justifier leurs politiques, aussi oppressives ou absurdes soient-elles. Ces histoires offrent également des analogies avec le présent. Aucun évènement passé ne permet de prédire le futur, mais ils nous informent sur les comportements possibles des humains impliqués. Ils nous rappellent qu'aucune situation n'est entièrement nouvelle ou sans alternative, quoi qu'en disent certain·es.

1. LA BIÈRE, C'EST LA BASE

Faire de l'alcool à partir de fruits, c'est facile. D'ailleurs, vous l'avez certainement déjà fait chez vous. Prenez un fruit, laissez-le pourrir, et voilà ! Les petites levures qui vivent sur la peau des raisins, des pêches ou des pommes se fauflent à l'intérieur à la première occasion, se bâfrent de sucre et se soulagent en produisant de l'éthanol et du dioxyde de carbone. Votre fruit a fermenté de lui-même.

Faire de l'alcool à partir de céréales, c'est beaucoup plus compliqué. Le blé, l'orge ou le maïs ne contiennent pas de sucre. Pour que les levures puissent se mettre au travail, il faut d'abord casser leurs longues molécules d'amidon et les transformer en sucre. Pour l'orge, on y arrive en faisant germer les graines dans de l'eau, puis en chauffant le mélange aux alentours de 60 °C. Il faut ensuite trouver les bonnes levures pour démarrer la fermentation, par exemple en ajoutant un fruit bien mûr dans la cuve, ou simplement espérer qu'un insecte ou le vent les y dépose. Vous avez sans doute déjà causé la fermentation de fruits dans votre cuisine par accident, mais il y a peu de chances que vous ayez fait fermenter votre bocal de riz sans le faire exprès.

Non seulement la bière est plus complexe à obtenir que le vin et les fruits fermentés, mais il faut en plus récolter de larges quantités de céréales — comptez une livre par litre — alors que les fruits poussent aux arbres ! Malgré ces obstacles, les premières civilisations carburaient aux céréales fermentées. Les habitant-es de l'Égypte antique et de Mésopotamie brassaient de l'orge bien avant d'avoir inventé la roue et les riverain-es du fleuve Jaune,

en Chine, buvaient de l'alcool de riz bien avant de manger avec des baguettes⁴.

C'est bien normal de vouloir se défoncer, tous les animaux le font. Les rennes broutent avec plaisir des amanites tue-mouches, des champignons hallucinogènes, tandis que les vaches savent reconnaître dans le pré les herbes psychotropes, au grand dam des fermiers. Nous autres *homo sapiens* ne sortons pas du lot. Les archéologues ont retrouvé des graines d'opium dans les mâchoires de squelettes vieux de 6000 ans et des feuilles de coca mâchées dans des habitations vieilles de 8000 ans. Que nos ancêtres, ces polytoxicomanes, aient bu de l'alcool n'a finalement rien d'extraordinaire⁵. Ce qui me fascine, c'est qu'ils-elles aient bu de la bière alors que tant d'autres drogues étaient à leur disposition. Même là où l'opium et le cannabis ne poussaient pas, ils pouvaient en importer, comme on le fait aujourd'hui. Le commerce sur de longues distances existe depuis le Paléolithique, il y a environ 20 000 ans, et on a des preuves du commerce de l'opium entre Chypre et l'Égypte il y a 3000 ans⁶. Pourquoi diantre vouloir absolument de la bière pour se la coller ? Il y a quelque chose qui cloche.

La première explication, c'est que la bière nourrit. L'alcool a cet avantage sur les autres psychotropes qu'il peut être digéré et converti en énergie. C'est grâce à son effet « deux en un » que l'on peut sauter le dîner quand on prend l'apéro à coup de pintes. L'alcool fournit facilement un dixième des calories nécessaires à quelqu'un et jusqu'à la moitié pour les alcooliques. Pour nos ancêtres du Néolithique, qui avaient plus souvent des problèmes de disette que de surproduction, c'était un argument de poids⁷. Mais ça n'explique pas pourquoi ils se focalisaient sur l'alcool de céréales, quand les fruits fermentés offraient une alternative aussi efficace pour atteindre l'ivresse — et surtout beaucoup moins fatigante à fabriquer.

Quand je parle de se focaliser, ce n'est pas qu'ils buvaient une mousse de temps en temps — ils en buvaient sans doute plusieurs litres par jour. À Ur, par exemple, une ville proche de l'actuelle Bassora, en Irak, pendant la troisième dynastie, environ 2100 ans avant notre ère, une tablette reprenant la comptabilité d'une brasserie indique une production de 150 000 litres par mois. La ville comptait à l'époque 65 000 habitants, soit, mais tous ne buvaient pas et il y avait certainement d'autres brasseries. Un historien a estimé que près de la moitié de la production de grain en Mésopotamie à cette époque était destinée à l'industrie brassicole⁸. Parmi les autres civilisations antiques, toutes donnaient à la bière une place particulière. Chez les Incas, la bière était le moyen de paiement privilégié pour les travailleurs. Dans la vallée de l'Indus, les premiers textes sanskrits étaient pleins de recettes de fermentation alcoolique. Sur le fleuve Jaune, la réglementation du saké, le riz fermenté, était l'une des priorités de la dynastie Shang, l'un des premiers États chinois⁹. Partout, la bière fut l'une des pierres angulaires de la civilisation.

Bien sûr, toutes ces bières ne ressemblaient pas à de la Carlsberg ou, dans le cas du riz fermenté, au saké actuel. Max Nelson, un historien de la bière, préfère parler de « mélange de produits fermentables ». Lors des premiers essais, il y a près de 8000 ans, les brasseurs amalgamaient tout ce qui leur tombait sous la main. Fruits, céréales, miel, sève de palmier ou de bouleau — en fonction de la région — tout y passait. Tant que les levures y trouvaient leur compte de sucre, l'alcool était au rendez-vous. Lorsque les premiers États apparurent, il y a 5000 ans, la bière avait sans doute meilleure allure. On y rajoutait encore des fruits ou des épices, mais c'était une question de goût ; le brassage était maîtrisé. Sur les représentations de Mésopotamie ou d'Égypte, la bière est souvent bue à la paille. C'était non seulement pour qu'elle monte plus vite à la tête, comme aujourd'hui, mais

surtout parce qu'elle n'était pas filtrée, si bien que le malt, c'est-à-dire les restes des céréales germées, flottait à la surface. Les brasseurs antiques savaient tout à fait filtrer la bière et lui donner une apparence sans doute proche d'une bière blanche actuelle, mais ils avaient un problème de conservation. Sans frigo et sans conservateurs, comme le houblon, qui arrive dans quelques pages, la bière tournait aigre en quelques heures ou en quelques jours. La couche de résidus flottant en haut des jarres permettait de protéger le précieux liquide des bactéries mangeuses d'alcool qui le transforment — horreur — en acide acétique, en vinaigre¹⁰. Si vous voulez goûter une bière similaire à ce que buvaient les Égyptien·nes (mais contenant un peu de houblon pour la conserver), essayez une *Weizenbier* bavaroise. On en trouve parfois sous la marque Paulaner dans les supermarchés français.

Même si la bière était bonne, ça n'explique pas pourquoi les Sumériens ou les Égyptiens investissaient près de la moitié de leur récolte pour produire de la bibine. Les rendements n'étaient pas les mêmes qu'aujourd'hui. Sans tracteurs ni herbicides ni rien de ce qui rend notre agriculture possible, il fallait être sacrément motivé, ou fortement contraint, pour faire pousser autant de grains. Pour comprendre pourquoi la bière était si populaire dans les premiers États, il faut plonger aux origines de ces toutes premières cités, aux racines de la civilisation.

Le discours que j'ai entendu à l'école, c'était à peu près ça : les hommes et les femmes du Néolithique inventèrent l'agriculture, ça leur permit de mieux manger et d'avoir des surplus. Du coup ils-elles construisirent des villes, puis signèrent un contrat social avec leurs chefs qui les guidèrent vers les lumières de la civilisation. Ils-elles vécurent heureux et eurent beaucoup d'enfants, de guerres et de soldats.