

BULLETIN  
DE  
*l'Académie Royale  
de Langue et de Littérature  
Françaises*



Académie Royale  
de Langue et de Littérature Françaises  
Palais des Académies  
BRUXELLES

Bulletin  
de  
l'Académie Royale  
de  
Langue et de Littérature Françaises  
1981

BULLETIN  
DE  
*l'Académie Royale  
de Langue et de Littérature  
Françaises*



Académie Royale  
de Langue et de Littérature Françaises  
Palais des Académies  
BRUXELLES

## SOMMAIRE

### **En marge d'un récit**

Communication de M <sup>me</sup> Louis Dubrau à la séance mensuelle du 9 mai 1981 .....	85
---	----

### **Quelques données et réflexions à propos du français en Afrique noire**

Communication de M. Willy Bal à la séance mensuelle du 13 juin 1981 .....	96
---	----

### **Bière, houblon et cervoise**

Une étude lexicologique de M. Léo Moulin .....	111
--	-----

### **Chronique .....**

	149
--	-----

### **Catalogue des ouvrages publiés .....**

	150
--	-----

Toutes reproductions ou adaptations d'un extrait quelconque de ce livre par quelque procédé que ce soit et notamment par photocopie ou microfilm, réservées pour tous pays.

## En marge d'un récit

Communication de M<sup>me</sup> Louis DUBRAU  
à la séance mensuelle du 9 mai 1981

« Une destinée est faite de celles qu'on se refuse », écrit Saint-Exupéry. Propos qui donne à penser que non seulement nous avons tout pouvoir sur notre destinée, mais que nous avons, de surcroît, clairement conscience de ce qui nous est offert et de ce qu'il nous est loisible de refuser. Enfin, que nous choisissons notre destin en connaissance de cause.

Personnellement, je ne le crois pas. Je tiens que le présent est toujours opaque. Nous nous reflétons dans sa vitre, mais nous ne voyons pas à travers.

Aussi, lorsque Charles Plisnier dit que « l'écrivain est l'historien de ce qui ne se voit pas », je corrige en pensée : l'écrivain est l'historien des approches qui n'ont pas été reconnues, ignorées ou reniées par ceux-là même qui en étaient l'objet.

L'exclamation populaire « Ah ! si j'avais su ! » porte témoignage de ce que nous échangeons avec nos semblables, et singulièrement avec nos proches, des regards d'aveugles et des dialogues de sourds.

Ni l'amour ni la haine n'y peuvent rien changer. Quoi que nous fassions, nous ne sommes jamais que des solitudes qui s'affrontent.

Est-ce pour l'affirmer une fois de plus que j'ai écrit RENCONTRES ? Ce serait trop dire. Je sais que chaque lecteur recrée toujours plus ou moins ce qu'il lit. Aussi d'aucuns, s'autorisant de ce que le récit débute par *Écoute, tu vas bien rire*, penseront peut-être que j'avais un compte à régler avec une certaine catégorie de fâcheux et que j'ai voulu, par le truchement de personnages imaginaires (quel romancier ne l'a pas fait ?),

mettre en évidence la sottise agressive d'une certaine espèce de bavards qui ne peuvent nous rapporter un fait sans prétendre, du même coup, nous dicter la conduite à tenir.

« Ah ! vous allez être étonné... Ah ! voilà qui va vous confondre ! Ah ! voilà qui va vous renverser ! ».

Mais l'homme, ici, n'est pas un quelconque fâcheux. La personne qu'il prétend être en mesure de *faire bien rire* est sa femme, le personnage qui doit provoquer cet accès de gaieté est un homme avec lequel (il ne l'ignore pas, il s'en gaussera même chaque fois qu'il en aura l'occasion) elle s'était liée d'amitié quelques années plus tôt.

Il parle. Il ne s'attend pas à ce qu'elle lui réponde. Il y a bien longtemps que plus aucun dialogue n'est possible entre eux. Il ne compte même pas qu'elle l'écoute et, de fait, elle ne l'écoute pas vraiment. Elle se contente d'arracher d'entre les paroles qui cherchent à l'atteindre, comme des flèches émoussées, les seules qui soient capables de faire basculer le décor qui l'entoure.

Voici donc les premiers mots :

*Écoute, tu vas bien rire. Sais-tu qui j'ai rencontré ce matin à deux pas de la maison ? Ce type que la patronne de l'hôtel des Mouettes mettait toujours à notre table les jours d'affluence. Tu te souviens ? Il prétendait nous faire partager son enthousiasme pour la côte belge et avait un nom impossible. Anselme ! Anselme Bonnetain !*

*J'ai d'abord hésité à le reconnaître bien qu'on ne puisse dire qu'il ait beaucoup changé en dix ans. Toujours la même dégaine...*

Un peu plus tard, il enchaînera :

*... Alors, puisqu'il se souvenait si bien de toi, je lui ai fait bonne mesure. Je lui ai dit que tu ne l'avais pas oublié.*

*Après tout, c'est peut-être vrai ? Qu'en sais-je ? Trois semaines durant vous vous êtes retrouvés chaque matin sur la plage.*

À partir de cet instant, mon personnage féminin va en quelque sorte se démultiplier, vivre à la fois sur plusieurs plans.

Souvenir d'un lieu, d'un climat : *Une mer grise comme le ciel. Un ciel où s'effilochent des nuages...*

Souvenir d'un état d'esprit particulier : *Elle ne pense à rien, croit ne penser à rien, s'y efforce. C'est devenu pour elle une habitude, une manière instinctive de se recomposer, de prendre possession d'elle-même.*

Souvenir de l'instant où son illusion d'être aussi libre qu'une bulle de savon, aussi vide et fragile qu'elle, se trouve infirmée par la vue sur le sol détrempé d'une empreinte de pieds nus :

*Elle les regarde, les dénombre et, quand elle lève les yeux, celui qui les a faites lui apparaît au loin, silhouette floue, profilée sur l'horizon.*

Souvenirs que la voix de son mari renforce et dénature.

*Il m'a demandé de tes nouvelles. Quand je lui ai rappelé ce qui s'était passé la première fois qu'il avait pris place à notre table...*

Elle a sur les lèvres : « Était-ce bien nécessaire », revoit sa robe maculée, croit entendre une vieille chipie prophétiser : « Des taches de vin... une robe fichue ! »

Fichue ou personnalisée ? Peut-être un vêtement qui avait un rôle à jouer et qui l'a bien tenu.

Prétendre qu'un vêtement peut avoir un rôle à jouer, comme s'il était un personnage, n'est pas de ma part une boutade. Je crois qu'à certains moments certains objets se trouvent investis d'une mission, d'une responsabilité. C'est tellement vrai qu'après coup même le vulgaire, dans le cas présent le mari, ne peut s'empêcher d'en faire la remarque.

*Le plus drôle est que c'est à partir de ce jour-là que tu as fait attention à Bonnetain, que vous vous êtes liés d'amitié.*

Elle ne répond pas. Elle n'a pas à répondre. Ce n'est pas une question que lui pose son mari. Il ne lui en posera à aucun moment. Moi, auteur, je ne le lui ai pas permis. J'ai seulement tenu et fait en sorte que, chaque fois qu'il parle, sa femme ait l'impression qu'un faisceau lumineux fait sortir de l'ombre, à la manière d'un phare tournant, certaines images de sa vie passée.

Par ailleurs, j'ai voulu que ce dont elle se souvient n'ait qu'un faible rapport avec ce que son mari croit lui avoir rappelé, marquant ainsi tout ce qui sépare celui qui évoque une

chose de celui qui, à cause de cette évocation, tout à coup se souvient.

J'ai appelé ce récit *RENCONTRES* car il ne témoigne pas d'autre chose que d'une suite de pas jumelés.

Deux êtres, qui n'ont en commun que d'être, à l'apparence près, désespérément seuls, marchent en bordure de la mer, confondent leurs empreintes et regardent avec les mêmes yeux la ligne d'horizon.

Cet horizon, cette mer du nord mauve et grise qui, par temps de pluie, semble criblée de fléchettes, n'est pas un décor que j'ai choisi parce qu'il était de nature à mettre mes personnages en valeur, mais parce que mes propres souvenirs me l'imposaient.

Au cours des années trente (vous voyez si ce souvenir remonte à loin) j'ai habité Knokke-le-Zoute. Le Zoute alors, ne ressemblait en rien à ce qu'il est aujourd'hui. La villa que j'occupais, avenue des Willigen, s'ouvrait sur un horizon de sable. Au-delà, il n'y avait rien.

Ce fut, à tous égards, une année affreuse que je passai là. Il neigea durant l'hiver, il plut du printemps à l'automne. Force m'était de passer de nombreuses heures assise à ma table, une table sur laquelle trônait — romantisme oblige — à côté d'un Baudelaire en mauvais état, furieusement annoté, un crâne authentique qu'un antiquaire de Bruges avait consenti à me céder.

Dès qu'il m'était possible de mettre le nez dehors, je descendais jusqu'à la mer. Je marchais en bordure des vagues, laissant derrière moi une suite d'empreintes que je retrouvais au retour, déformées et partiellement remplies d'une eau trouble et salée. Par jeu, j'y trempais le bout des doigts, puis je m'en retournais comme j'étais venue, avec l'impression de mâcher du néant.

Je ne prétendrais pas que c'est ce souvenir qui m'a fait écrire *RENCONTRES*, mais je ne puis nier la part qui lui revient. Il en est la toile de fond, il l'authentifie.

S'il n'y avait pas ce cadre, cet environnement particulier, la jeune femme ne se souviendrait pas avec une telle netteté du jour où elle prit conscience que jamais plus elle ne pourrait considérer Anselme Bonnetain comme un étranger.

Ils s'étaient quittés la veille, mécontents l'un de l'autre comme il arrive que le soient deux êtres qui se sont fait d'incomplètes confidences. Le lendemain matin, au lieu de descendre directement à la plage, comme elle le fait habituellement, elle s'attarde dans sa chambre, se plaisant à évoquer, par un besoin inavoué de représailles, un ami d'autrefois qui l'a aimée.

La matinée est donc fort avancée lorsqu'elle quitte l'hôtel. Dans la salle à manger les retardataires n'en finissent pas de se beurrer des rôties. Lorsqu'elle passe à leur hauteur, elle a l'impression d'être dévisagée à travers la vitre, par une suite d'hommes et de femmes-troncs.

Pour échapper à ces regards, elle presse le pas, gagne rapidement la digue et, sans en avoir pleinement conscience, s'éloigne de plus en plus. Bientôt même le pignon de l'hôtel n'est plus que partiellement visible. Un pignon de style espagnol sur lequel sont peints deux oiseaux, deux mouettes, qui se tiennent par le bec. Je crois que c'est par amusement que j'ai cru bon de spécifier que sur le papier à lettres de l'hôtel figure en complément d'information :

« Les Mouettes, pension. Tout le confort moderne dans un cadre familial et de bon ton ».

Oui, je crois bien que c'est par amusement. Mais à peine avais-je écrit le paragraphe que je me suis prise à penser qu'il n'était guère crédible que mes deux personnages aient choisi de passer des vacances dans un pareil endroit. Il fallait qu'il y ait à cela une raison, qu'un de mes deux personnages au moins en ait une. Alors,... Ah ! Montherlant a raison de dire que *L'art ne se fixe qu'en trichant*. Alors pour la véracité du récit, pour justifier la présence du couple dans une pension de famille comme « Les Mouettes », j'ai imaginé — compte-tenu de son caractère — de prêter au mari d'obscures raisons extra-conjugales dont sa femme, sans s'en affecter autrement, s'étonne néanmoins.

*À qui veut-il être agréable en prétendant qu'il se plaît aux Mouettes ? C'est à peine s'il met le nez dehors. Il se lève tard, fume, s'obtient à initier aux finesses du jeu de dames un retraité obtus. Il reçoit du courrier, il est vrai. Beaucoup de lettres, ce qui lui vaut la considération du concierge chargé de les répartir.*

Comme je viens de vous l'avouer, j'écrivis ces lignes pour les besoins de la cause. Mais quand j'eus tracé la dernière, il m'apparut que ce paragraphe était une sorte de passage à gué. Grâce à lui, il allait paraître logique que la jeune femme se demandât : Pourquoi sommes-nous ici ? Pour combien de temps y sommes-nous encore ?

Ruse de métier ? Je le veux bien. Mais tout comme il faut une charnière pour qu'une porte puisse s'ouvrir ou se clore, je crois fermement qu'il faut de ces passages à gué pour qu'un roman ou une nouvelle ne s'embourbe pas à un moment donné.

Quand la jeune femme comprend soudain qu'elle n'a plus que quelques jours à passer sur la côte belge, elle est saisie de panique, rebrousse chemin, court à perdre haleine jusqu'au petit escalier de bois qu'elle a coutume d'emprunter chaque matin pour descendre à la plage où l'attend Bonnetain.

Depuis, dix ans ont passé. Mais tandis que son mari, mis en verve par la rencontre qu'il vient de faire, prétend qu'elle eut autrefois avec Anselme Bonnetain *un cœur à cœur sans surprise et sans risque*, elle se revoit dévalant les marches branlantes, heurtant de plein fouet la vieille femme qui se tient au bas de l'escalier entourée d'une théorie de chiots glapissants.

Pourquoi ai-je fait intervenir cette femme et cette nichée ? Pourquoi au moment où je cherchais comment rendre sensible la panique ressentie par mon personnage, faire en quelque sorte entendre les battements désordonnés de son cœur, me suis-je rappelé que j'avais vu, quelques temps auparavant, à l'occasion d'un séjour sur la côte hollandaise, cette petite vieille qu'une quinzaine de barbets à poils frisés semblaient vouloir prendre d'assaut ? Pourquoi surtout m'apparut-il que rien ne pouvait davantage servir mon sujet, mon récit, que faire intervenir cette petite vieille et lui prêter une exclamation d'entre-metteuse : *Ne courez pas. Il vous attend !*

À cette question, je ne puis répondre. J'incline même à penser que nul ne le pourrait, un romancier moins que tout autre.

Il, c'est évidemment Anselme Bonnetain que ces mots indiscrets authentifient.

Voici donc venu le moment — puisque j'ai entrepris de faire l'autopsie de ce petit récit, autopsie que je n'aurais jamais osé vous imposer si Joseph Hanse et notre Directeur ne m'y avaient engagée — de justifier certaines libertés que j'ai prises, non seulement avec la vraisemblance, mais avec la construction même du récit.

S'il n'y a rien de surprenant à ce que, même après dix ans, une femme se souvienne d'un homme qu'elle a rencontré au cours de brèves vacances, s'il est naturel qu'elle se rappelle les propos qu'ils ont échangés et ce qui meublait leurs silences, prétendre qu'elle peut se souvenir de ce que ce compagnon de hasard *n'a pas dit*, de ce qu'il *pensait à part lui*, peut paraître invraisemblable. Et cependant... Pourquoi n'y aurait-il pas une mémoire de l'imaginaire ? Claudel n'a-t-il pas écrit : *L'œil écoute ?*

Il arrive quelquefois qu'une conversation ressemble davantage à un affrontement d'images qu'à un échange de paroles.

À tour de rôle, chacun projette, à l'aide de mots, un film où il tient la vedette. Un film que celui qui écoute enrichit, selon son humeur, de séquences utopiques.

J'ai voulu cependant que, de temps à autre, Anselme Bonnetain fasse entendre sa voix, évoque sa famille, les siens, car il importait, pour qu'il acquière sa véritable dimension, de pouvoir le situer dans son milieu.

C'est ainsi qu'il parle de sa mère :

*Mère n'était pas belle et ce manque de beauté fut pour elle un véritable état de grâce. Je ne prétendrai pas qu'il en serait ainsi pour toute femme, mais pour elle, ce fut le cas. Il lui permit de vivre en paix avec elle-même, ce qui eût été impossible si elle avait été belle, car la beauté est non seulement un miroir déformant, mais un souci constant. Mère vécut tellement d'accord avec la vie que jamais elle ne songea à la mettre en accusation, même lorsque ma jeune sœur mourut, même lorsque mon frère fit ce qu'on appelle « des bêtises », même lorsque moi...*

Peu importe que ce qu'il dit soit incomplet, ces quelques mots fournissent à celle qui écoute un canevas sur lequel elle peut broder à sa guise. C'est à peine si elle se permet une question :

— Que fait à présent votre frère ?

— Il continue à inventer sa vie jour après jour, sans égard pour celle des autres.

J'ai voulu qu'il réponde presque hargneusement, puis se taise et qu'elle aussi demeurât silencieuse, attentive à meubler et à interpréter le silence de son compagnon, à l'enrichir de tout ce qu'elle pressent, de tout ce qu'elle imagine.

Ils ne sont jamais aussi proches l'un de l'autres, aussi bavards que lorsqu'ils se taisent. Car c'est ainsi qu'ils se communiquent l'essentiel.

Après dix ans c'est de ces silences qu'elle se souvient tandis que son mari ironise :

*Je me suis souvent demandé pourquoi vous vous obstinez à vous rencontrer sur la plage. Il ne manquait pas d'endroits plus discrets.*

Le mari se trompe. Ils se sont rencontrés ailleurs que sur la plage, non pas, comme il dit, dans un endroit discret, mais dans un petit cabaret paysan. C'est Bonnetain qui l'a voulu car, à la veille de se quitter, vraisemblablement sans espoir de se revoir jamais, il a le sentiment qu'ils ne se sont pas dit l'essentiel, qu'ils se sont seulement laissé piéger l'un par l'autre. Sinon, pourquoi serait-elle tout à coup si distante, pourquoi lui-même se sent-il aussi mal à l'aise ? Est-ce parce qu'ils sont assis face à face à la table alors qu'ils ont pour habitude de marcher côte à côte ? Est-ce cela qui les déconcerte à ce point ? Peut-être. Il y a surtout qu'Anselme Bonnetain s'en veut de ne pas lui avoir *tout dit* au cours de leurs conversations.

J'ai voulu que mon personnage s'imagine, comme il nous arrive de le penser, que c'est en se livrant sans détour et sans retenue que nous avons des chances d'être compris.

C'est dans cet esprit que j'ai voulu que Bonnetain se prenne brusquement à parler sans à propos, à raconter des choses de sa vie que jusque là il avait tues.

*Je ne vous ai jamais dit*, commence-t-il.

Pêle-mêle il raconte comment, en sa qualité d'ingénieur agronome, il a passé dix-huit mois à la Martinique au moment de la crise de la canne à sucre.

Seul ?... Oui... Non...

Comment évoquer Malissa, cette jeune créole qu'il a ramenée avec lui en Europe, qu'il a épousée et qui est retournée à la Martinique quelques mois plus tard, ne pouvant accepter de vivre ailleurs. Il parle pour qu'on le comprenne, qu'on le connaisse, et plus il se livre, plus il devient, pour celle qui l'écoute, incompréhensible et secret.

Je me suis servie de ce soliloque pour souligner ce qu'il y a dans mon personnage de perdu d'avance, de fatal, de voué à l'échec et que, quoi qu'on veuille ou qu'on fasse, le bonheur n'est jamais qu'une vue de l'esprit.

J'aurais pu terminer sur ces mots, mais c'eût été faire croire que ce tête-à-tête raté est ce dont la jeune femme se souvient avec le plus de force. Or, dans ma pensée, rien de tel.

Ce dont après dix ans elle se souvient, c'est ce qui a suivi leur aparté dans le petit café paysan, comment ils sont descendus ensemble jusqu'à la plage.

Parce qu'elle est femme, c'est-à-dire gâcheuse d'instinct, elle n'a pu s'empêcher de poser de nouvelles questions concernant la jeune Martiniquaise.

— Et si un jour Malissa revenait, que feriez-vous ?

— *Que pourrais-je faire d'autre que l'accueillir ? Si elle revenait c'est qu'elle serait malheureuse, malade, seule, et je suis bon figurez-vous, bon avec ce que cela sous-entend d'orgueil et de cruauté. Oui de cruauté. Rien n'est inoffensif de ce qui nous touche.*

Va-t-il avouer comment il s'est plu quelquefois à tourmenter Malissa ? Comment, après avoir eu pitié de son dépaysement et avoir accepté qu'elle retourne dans son pays, auprès des siens, mu par une sorte d'orgueil démentiel, il s'est permis certains jeux cruels. Par exemple de dire tout à coup : « À la réflexion, je ne tiens plus à ce que tu partes », puis de s'écrier, mais seulement après avoir vu les lèvres de Malissa blanchir et son visage se creuser : « Voyons, je plaisantais ! »

Non, il n'avouera rien de tel. Il ne veut plus s'en remettre aux paroles car il devine que de tout ce qu'il a dit, la femme qui, à présent, marche à ses côtés n'a retenu que ce qu'il lui plaisait de croire.

J'ai tenu à ce que mon personnage ait nettement conscience qu'à vouloir se faire trop comprendre on n'arrive qu'à se caricaturer.

Aux questions qui lui sont posées, il répond désormais par le silence. Il se contente de se rapprocher de sa compagne, de refermer un bras sur ses épaules. Ils marchent maintenant serrés l'un contre l'autre. Il ne semble pas s'apercevoir que la femme a du mal à régler son pas sur le sien. Quand elle trébuche, il ne s'arrête pas pour autant, il se contente de resserrer son étreinte.

*Ils sont loin à présent de l'hôtel. Il n'y a plus aucune lumière provenant de la digue, il n'y a plus que du sable et les vagues que le pinceau d'un phare fait surgir de l'ombre à intervalles réguliers. Ils sont seuls. Je les ai voulus tels, non pas vivants, mais pareils à des survivants.*

*Ils font corps comme s'ils étaient lancés à la poursuite de quelqu'un ou de quelque chose qu'ils doivent absolument rejoindre, mais qui a sur eux plusieurs longueurs d'avance.*

Aurais-je dû m'en tenir là ? Le lecteur m'en aurait-il su gré ? Peut-être. Mais c'eût été oublier qu'à un homme comme Anselme Bonnetain la vie ne fait pas de cadeau.

Il n'était pas dans l'ordre des choses qu'après dix ans une femme conservât de lui un souvenir émouvant et pur. Il fallait que tôt ou tard quelque chose intervînt qui brouillât cette image et lui en substituât une autre.

Une autre qui, à en croire celui qui parle et à qui je donne le dernier mot, doit *la faire bien rire*.

*Comme je remarquais que, tout en parlant, Bonnetain tournait sans cesse la tête, je lui ai demandé s'il attendait quelqu'un. J'attends ma femme, m'a-t-il répondu. Elle doit venir me rejoindre ici. Pourvu qu'elle ne tarde pas, le temps se gâte. Presque aussitôt il s'est mis à pleuvoir ferme. C'est alors qu'elle est apparue. Oh la, la ! Tu aurais dû la voir ! Une sorte de vieil oiseau des îles coiffé d'une espèce de madras, une jupe en cotonnade à fleurs dépassant de son manteau. Notre Anselme l'a rejointe en courant et j'ai eu l'impression qu'il se faisait sérieuse-*

---

*ment attraper. N'importe, il lui a pris le bras et ils se sont éloignés, elles pataugeant dans les flaques d'eau, lui tenant le parapluie haut dressé, comme un cierge.*

Mes chers amis, j'espère n'avoir pas abusé de votre bonne grâce en essayant de vous dire pourquoi et comment j'ai écrit **RENCONTRES**.

Je dis bien en essayant, car je ne suis nullement certaine d'être parvenue à en démontrer parfaitement le mécanisme.

Les poètes disent volontiers qu'il y a des vers qui leurs sont donnés. Sans prétendre que le romancier est conduit par ses personnages, ce qui m'a toujours paru être l'aveu d'une impuissance à les conduire, il faut reconnaître qu'un texte impose par moments ses propres échappées ; ouvertures sur des choses et des êtres parfois étrangers au sujet lui-même mais, qui, loin de l'infirmier, concourent à lui donner sa véritable dimension.

# **Quelques données et réflexions à propos du français en Afrique noire**

**Communication de M. Willy BAL  
à la séance mensuelle du 13 juin 1981**

L'importance du rôle du français sur l'échiquier international est étroitement dépendante de la situation et de la destinée de cette langue dans l'ensemble des États négro-africains dits francophones.

Il m'a semblé utile de rassembler quelques informations et de livrer certaines de mes réflexions au sujet de la francophonie africaine.

1. L'Afrique noire dite francophone comprend dix-sept États : Mauritanie, Sénégal, Mali, Guinée, Côte-d'Ivoire, Haute-Volta, Niger, Togo, Bénin, Tchad, Cameroun, Centre-Afrique, Congo, Gabon, Zaïre, Rwanda, Burundi.

Quatorze d'entre eux sont d'anciennes colonies françaises (qui constituaient l'Afrique occidentale française et l'Afrique équatoriale française) ; le Cameroun est formé de la fédération d'une ancienne colonie française et d'une ancienne colonie anglaise ; le Zaïre est une ancienne colonie belge (Congo belge), le Rwanda et le Burundi étaient réunis, avant l'indépendance, dans un territoire placé sous mandat belge.

Tous ces États ont le français comme langue officielle ; quatre d'entre eux présentent cependant une situation de bilinguisme officiel : la Mauritanie (français-arabe), le Cameroun

(français-anglais), le Rwanda (français-kinyarwanda), le Burundi (français-kirundi).

Si on considère l'usage des langues locales, on peut répartir les États cités en trois types : 1) les États linguistiquement homogènes : Rwanda et Burundi ; 2) les États linguistiquement hétérogènes, mais possédant une langue dominante d'un point de vue soit démographique, soit sociolinguistique : Mauritanie (l'arabe), Sénégal (le wolof), Mali (le malinké-bambara), Niger (le haoussa), Centre-Afrique (le sango), Gabon (le fang) ; 3) les États hétérogènes, sans langue dominante à l'échelle nationale : Guinée, Côte-d'Ivoire, Haute-Volta, Togo, Bénin, Tchad, Cameroun, Congo et Zaïre.

Quelques pays ont conféré le statut de langue nationale à une ou plusieurs des langues africaines en usage dans leur territoire ou ont reconnu certaines de leurs langues comme instruments de développement, par exemple pour l'alphabétisation.

L'État de Centre-Afrique a conféré le titre de langue nationale au sango, à côté du français, langue officielle. Le Rwanda, dans sa Constitution de 1973, spécifie que « la langue nationale est le kinyarwanda. Les langues officielles sont le kinyarwanda et le français ». Le Sénégal a, par un décret du 21 mai 1971, reconnu six langues comme « nationales », c'est-à-dire devant servir un jour à l'enseignement : le wolof, le sérère, le peul, le diola, le mandingue et le sarakolé. En Guinée, huit langues sont dites nationales : malinké, pulaar, kissi, guéréz, soussou, toma, coniaqui et bassar. Au Zaïre, ce titre est accordé à quatre langues : kiswahili, lingala, ciluba, kikongo. Au Togo, l'éwé et le kabié ont reçu un statut particulier dans le domaine de l'éducation, respectivement pour le sud et le nord du pays. Le Mali pratique, depuis 1968, l'alphabétisation fonctionnelle en bambara et fait à cette langue une certaine place dans la fonction politique tout en gardant le français comme langue officielle.

Remarquons en passant l'extrême ambiguïté du terme « national » dans la description des langues d'Afrique : il peut signifier « autochtone », par référence à l'authenticité africaine et par opposition aux langues importées par les colonisateurs ;

il peut désigner, dans un État donné, une ou plusieurs langues en usage dans le territoire, auxquelles un statut supérieur, souvent non précisé, a été conféré ; le choix a pu faire l'objet d'un décret (Sénégal) ou, comme au Zaïre, procéder d'une situation historique, sans que ce soit entériné par la Constitution ; enfin, ce terme peut être appliqué à une langue unique, acceptée ou imposée, symbolisant la nation. Dans certains cas, on distingue « national » d'« officiel », ainsi en Centre-Afrique et au Rwanda. Dans ce dernier pays, le kinyarwanda est vraiment la langue maternelle de la presque totalité de la population ; il peut donc être identifié avec la nation, avec le peuple. Hors du domaine francophone, nous trouvons le cas de la Tanzanie, où le kiswahili a été déclaré à la fois langue nationale et langue officielle, alors qu'il n'est pas l'idiome maternel de la majorité de la population.

2. Pour l'essentiel, le français s'est introduit en Afrique noire de deux façons : par importation et par superposition.

J'entends par importation d'une langue en territoire alloglotte la constitution d'îlots linguistiques, résultant de l'établissement durable d'usagers de cette langue en plus ou moins grand nombre (militaires, administrateurs, colons, etc.), qui ne se trouvent aucune raison d'abandonner leur langue au profit de celle de la majorité, à cause notamment de leur situation dominante, telle celle des colonisateurs par rapport aux colonisés.

La superposition consiste dans le fait qu'une langue étrangère soit amenée, à la suite de certains événements historiques comme la colonisation par exemple, à assurer, dans une société donnée, l'exercice de certaines fonctions tenues pour supérieures, telles que les fonctions politique, juridique, administrative, scientifique et technique, didactique.

De ces deux modes, c'est principalement au second que le français doit son introduction et son expansion en Afrique.

Parmi les fonctions supérieures résultant de la superposition, celle qui a le plus grand rendement au point de vue de l'expansion linguistique est évidemment la fonction d'enseignement.

Ce schéma doit être modulé selon la nationalité des colonisateurs : Français ou Belges.

Les premiers poursuivaient délibérément une politique d'assimilation linguistique, qui était étrangère aux Belges. Le colonisateur français mesurait aux progrès de sa langue l'importance de son emprise sur le pays. Aussi, le premier véhicule du français, dans la zone colonisée par la France, a été le cadre de l'armée de conquête, qui est aussi devenu le cadre de la première administration des territoires soumis. De plus, l'administration coloniale française a conservé l'habitude de recruter les agents de ses différents services parmi les anciens militaires de carrière. Dans l'enseignement même, au début, des écoles furent confiées à des sous-officiers ou à d'anciens interprètes de l'armée. Ainsi, le français de l'Afrique noire ex-française a pu subir l'influence du français militaire (terminologie, argot).

À cette influence des cadres ou anciens cadres de l'armée a pu s'ajouter, dans une mesure très difficile à déterminer, l'influence des soldats des troupes coloniales démobilisés et revenus au pays. Or, si les simples soldats n'avaient guère, en matière de français, que la connaissance d'une sorte de pidgin dit « petit-nègre » ou « français-tiraillou », ils jouissaient auprès des gens de leur village d'un prestige réel, dû tant à leur qualité d'ancien combattant qu'à la pension de retraite que leur versait le gouvernement de la métropole.

Rien de semblable du côté belge : pas de troupes coloniales formées pour intervenir aux côtés de l'armée belge. Comme on le sait, l'ex-Congo belge a d'ailleurs commencé par être un État indépendant, avec comme souverain Léopold II, roi des Belges. Mais les officiers que celui-ci recrutait pour la Force Publique du Congo appartenaient initialement à diverses nationalités. Nombre d'entre eux étaient anglophones ou employaient l'anglais comme langue d'intercommunication. Avec la troupe, les officiers usaient d'une *lingua franca* africaine, qui fut d'abord le kiswahili dans l'Est, le lingala ailleurs, celui-ci devant devenir dans la suite la langue unique de l'armée.

Si nous revenons à l'enseignement, nous constatons que du côté français, les écoles publiques avaient comme seul véhicule linguistique le français. Cet enseignement était élitiste. Par exemple, en Afrique occidentale française, en 1926-1927, pour

environ treize millions d'habitants, on recensait trente mille élèves. De ceux-ci, 15,66 % dépassent le niveau de l'école rurale, 1,9 % accèdent à l'école primaire supérieure, 0,33 % à l'école normale ou aux écoles spécialisées. Seules certaines écoles congréganistes employaient des langues africaines dans l'enseignement, les missionnaires ayant toujours considéré que leur rôle primordial était l'évangélisation et non la diffusion du français.

Dans les colonies belges, jusqu'à quelques années de l'indépendance, l'enseignement est resté aux mains des congrégations missionnaires catholiques et protestantes. Enseignement de masse, surtout professionnel, il se dispensait, du moins dans les premières années, dans des langues autochtones : les quatre langues devenues « nationales » plus quelques autres, comme le lomongo.

Une certaine tension régnait, dans les milieux de la colonie et chez les Congolais dits « évolués », entre deux tendances, dites respectivement « européeniste » et « indigéniste ». Longtemps, les programmes scolaires du colonisateur au Congo belge ont essayé d'établir un compromis entre ces deux tendances. Les querelles linguistiques de la métropole n'étaient sans doute pas étrangères aux hésitations de la politique linguistique de la colonie. La tendance « européeniste », qui voulait faire le plus de place possible au français dans l'enseignement, a commencé à prédominer dans les années 1950, surtout sous la pression des Africains eux-mêmes. Le Zaïre indépendant impose en 1962 le français comme véhicule de l'enseignement dès la première année du cycle primaire. Sous l'influence de l'idéologie de l'authenticité et du nationalisme de certains intellectuels, on recommence, à partir de 1969, à faire une place aux langues nationales dans l'enseignement. Faute de préparation suffisante, de maîtres formés, etc., ces tentatives ne sont guère couronnées de succès et, à l'heure actuelle, on en est plutôt revenu à l'emploi exclusif du français.

L'administration coloniale, au niveau local, employait les langues africaines, du moins les langues véhiculaires. Il en était de même des colons dans leurs rapports avec la main-d'œuvre autochtone.

En résumé, les langues africaines jouaient un rôle beaucoup plus considérable dans les colonies belges que dans les colonies françaises. Dans les premières, le français n'était guère introduit que par l'école ; dans les secondes, les foyers de diffusion étaient plus diversifiés.

À l'heure actuelle, partout en Afrique, il faut évidemment tenir compte de l'influence des médias de masse, particulièrement de la radio (par le moyen des appareils à transistor), qui n'est pas soumise aux mêmes contraintes technologiques que le cinéma et la télévision.

3. Le nombre des Africains francophones est difficile à évaluer. D'abord, parce que les réalités africaines se prêtent mal à la statistique, ensuite parce que tout dépend du degré de connaissance du français que l'on exige pour attribuer la qualité de francophone. Ce qui est certain, c'est qu'il s'agit d'une minorité, inférieure en moyenne à 20 %, même si on place le seuil assez bas.

Voici quelques chiffres ou estimations.

Pour le Sénégal, on dispose de statistiques précises mais qui remontent à l'année scolaire 1964-1965. En gros, les résultats sont les suivants : 11 % de Sénégalais mais seulement 1 % de Sénégalaises déclarent savoir lire et écrire le français. La proportion des francophones varie donc d'après le sexe, comme on le voit, mais aussi d'après les classes d'âge et les régions. C'est la classe d'âge de 14 ans qui atteint le pourcentage le plus élevé (35 % pour les garçons, 15 % pour les filles) et, dans celle-ci, la région du Cap-Vert qui donne les meilleurs résultats : 82 % pour les garçons, 35 % pour les filles. La liaison avec la scolarisation est évidente. Malheureusement la politique de scolarisation de masse, en français, ne semble pas avoir donné les résultats escomptés. Si le taux officiel de scolarisation, de 1970 à 1980, s'est maintenu à 43 %, les estimations officieuses ne font plus état que de 28 %. C'est que la scolarisation se développe moins vite que la démographie.

Il faut aussi tenir compte d'un phénomène commun sans doute à tout le Tiers-Monde, observé même dans les Départements et Territoires d'Outre-Mer français et qu'on pourrait

appeler la « déscolarisation ». Livrés à eux-mêmes, les jeunes sortis de l'école au niveau du primaire ou du premier cycle du secondaire, sans formation professionnelle, perdent souvent l'usage du français écrit et même, quoique plus tardivement, celui du français oral.

Au Zaïre, une estimation datant de 1975 fixe à 4 % le nombre de ceux qui sont capables de s'exprimer plus ou moins couramment en français. Un plus grand nombre — impossible à déterminer — est capable de le parler de façon rudimentaire dans des circonstances et sur des sujets bien déterminés et de le comprendre.

Ici aussi, comme partout, entrent en jeu des variables comme le sexe, l'âge, la position sociale, la profession, l'habitat (urbain ou rural).

Le taux de scolarisation y étant officiellement en progrès, on pourrait penser que la connaissance du français va s'étendre. Mais la dégradation des conditions d'enseignement, qui s'observe à tous les niveaux, suscite de légitimes appréhensions quant au rendement qualitatif de l'apprentissage scolaire.

En Côte-d'Ivoire, d'un point de vue numérique, la situation du français paraît beaucoup meilleure : selon des chiffres de 1975, environ 35 % d'Ivoiriens parleraient le français. Mais, chose curieuse à première vue, 1/3, exactement 11,9 %, de ces francophones sont illettrés et n'ont donc pas acquis la connaissance du français à l'école. Bien entendu, comme ailleurs, la pratique du français est très inégalement répandue, selon les variables d'âge, de sexe, de profession, d'habitat.

4. La situation sociolinguistique est loin d'être uniforme dans l'ensemble de l'Afrique noire francophone. J'y ai déjà fait allusion en présentant une typologie qui répartit cet ensemble en trois zones : pays linguistiquement homogènes, pays linguistiquement hétérogènes avec ou sans langues dominantes. De ces situations dépend notamment l'exercice ou non par le français d'une fonction d'intercommunication large, à l'échelon du pays et par là son rôle comme facteur d'unification nationale, rôle très important dans ces États nouvellement indépendants

et dont on sait que les frontières reproduisent le découpage arbitraire opéré par les colonisateurs européens.

Or, dans plusieurs pays se produit actuellement une expansion considérable de certaines langues véhiculaires africaines. Ainsi, au Sénégal, si l'ethnie wolof ne représente que 36 % de la population, la langue wolof, en revanche est parlée et comprise par environ 80 % des Sénégalais ; elle tend ainsi à devenir la langue interethnique à l'échelon national.

Au Zaïre, le lingala est entré dans une phase d'expansion quantitative remarquable. Débordant de la zone qui en fut le berceau et qui était limitée à la région de l'Équateur et à la partie orientale de la région du Haut-Zaïre, le lingala, qui dès l'origine est une langue intertribale et non l'idiome d'une ethnie déterminée, a conquis la capitale, Kinshasa, qui se trouve cependant en territoire kongo ; il s'est imposé à l'importante et puissante communauté formée par l'armée et la gendarmerie nationale, où il sert à l'instruction ; il jouit de la faveur des pouvoirs publics et profite de la vogue de la musique zaïroise moderne, dont le centre de rayonnement est Kinshasa ; il est la seule des quatre langues dites nationales à faire sentir son attraction à travers tout le pays.

Dans la mesure où, dans ces deux pays, une langue africaine est en passe de devenir langue d'intercommunication à l'échelon national, une des fonctions dévolues au français — la communication interethnique, avec son incidence idéologique : « ciment de l'unité nationale » — tend à disparaître. Restent, il est vrai, les fonctions de communication internationale et de véhicule de la modernité qui, jointes au statut de langue officielle, continuent à faire du français un facteur essentiel de promotion sociale.

La situation est différente en Côte-d'Ivoire. Il y existe bien un véhiculaire africain : le dioula (fondé sur le bambara) mais celui-ci, pour diverses raisons, ne jouit pas d'un prestige suffisant pour s'imposer dans le sud du pays, où se trouve la capitale et qui est la zone la plus développée et la plus dynamique, celle qui est susceptible de jouer un rôle directeur en matière de comportement social et langagier. Aussi le français, dans les communautés urbaines au moins, concurrence-t-il le dioula

dans la fonction véhiculaire. Ainsi s'expliquent les deux données numériques étonnantes fournies plus haut : le pourcentage élevé d'Ivoiriens parlant le français et, parmi eux, la forte proportion d'illettrés, alors que partout ailleurs la diffusion du français se fait essentiellement par l'école. Nous constatons donc un rapport inverse entre l'extension du français et le développement de langues africaines véhiculaires à large audience et dotées de prestige.

Mais la situation sociolinguistique de la Côte-d'Ivoire entraîne une autre conséquence, qualitative celle-ci : la formation d'une variété de français, appelée « français ivoirien populaire » qui n'est plus compréhensible au francophone parlant exclusivement le français dit « central ».

Aussi peut-on, en Côte-d'Ivoire, distinguer, selon S. Lafage, trois variétés de français : 1) le français de ce qu'on pourrait appeler « les élites » : apanage d'une classe dominante composée en grande partie de diplômés de l'enseignement supérieur, il respecte la norme académique explicite ; ses usagers représenteraient seulement 0,5 % de la population, 2) le français des « lettrés », attribut spécifique de la classe moyenne-haute : scolarisés ou diplômés de l'enseignement secondaire ; c'est une variété régionale du français qui obéit surtout aux règles implicites de la norme locale ; elle est employée environ par 5,3 % de la population ; 3) le français des « peu ou non lettrés », parlé par les membres de la classe moyenne-basse (par opposition à la masse des non-francophones, qui reste à l'écart des circuits économiques modernes) : scolarisés du primaire, alphabétisés en français ou illettrés. La caractéristique de cette variété semble être sa « fonctionnalisation » (G. Manessy), c'est-à-dire son adaptation à l'échange le plus économique d'informations simples dans des situations de communication dépourvues d'ambiguïté. Il semble que l'on se trouve là devant un phénomène de dialectatisation ou, pour certains, de pidginisation.

Le cas du Cameroun présente certaines particularités. Le bilinguisme officiel français-anglais n'a guère d'incidence sur le français, qui occupe d'ailleurs, dans la Fédération, une position dominante. Les langues tribales sont au nombre d'environ 250.

Plusieurs langues véhiculaires existent mais aucune ne couvre le territoire national. Une analogie avec la Côte-d'Ivoire se manifeste dans le fait que le français partage des fonctions véhiculaires et même vernaculaires avec des langues ethniques ou véhiculaires, par exemple à Douala, avec le « pidgin english » (souvent identifié par ses locuteurs avec l'anglais), à Yaoundé, avec l'éwondo. La répartition des fonctions entre langues devient ainsi plus complexe. Facteur de promotion sociale lié à l'institution scolaire, le français s'étend avec l'urbanisation et le développement. Il devient la langue des jeunes. Mais en même temps il est en quelque sorte l'objet d'une appropriation de la part des Camerounais, dont certains n'hésitent pas à proclamer qu'il est en passe de faire partie de leur patrimoine. Pratiqué par un plus grand nombre de locuteurs, de niveau socio-culturel différent, diversifiant son usage par l'extension à la vie quotidienne, du moins dans les milieux urbanisés, le français est soumis à un processus de variation. Des normes locales implicites s'instaurent, qui peuvent même acquérir une fonction d'identification ethnique. Certaines particularités linguistiques sont propagées et en quelque sorte consacrées par l'école, à cause de l'introduction massive dans les programmes de français de textes d'auteurs nationaux qui les emploient.

D'ailleurs, une aspiration se manifeste à l'acceptation de normes régionales. Le même Senghor qui, dans son allocution d'ouverture du colloque organisé par le C.I.L.F. à Dakar en 1976, déclarait : « Parce qu'il a fallu faire un choix de cet instrument qu'est le français, il serait absurde de ne pas vouloir qu'il fût le meilleur possible, celui-là précisément qu'ont affiné, durant des siècles, des centaines d'orfèvres : les grands écrivains. Et c'est ce français-là que nous voulons, que nous devons faire nôtre... » n'hésitait pas, trois ans plus tard, à préfacier un *Lexique du français du Sénégal* et à écrire : « Nous sommes pour une langue française, mais avec des variantes, plus exactement, des enrichissements régionaux ».

À la V<sup>e</sup> Table ronde des Centres de linguistique appliquée d'Afrique noire, réunie à Yaoundé en avril 1981, comme le constate le rapport de synthèse, « un large accord s'est fait sur

une exigence : celle de voir la lexicographie française prendre en compte de plus en plus les usages régionaux, dont notamment les usages africains ».

Français langue internationale et acceptation de normes régionales, ne sont-ce pas là deux visées antinomiques ?

Je crois, pour ma part, qu'une langue est un lieu de tension constante entre tendances contradictoires, telles que socialisation et individualisation, besoin d'une communication large et efficace et besoin non moins impérieux d'une expression appropriée aux expériences particulières et révélatrice d'une identité.

Dans la mesure même où le français s'implante en profondeur, multiplie ses fonctions, sortant de l'école et de la haute administration pour prendre place au foyer, courir les marchés et les bars, de langue étrangère reçue devenant langue acceptée, il est inévitable que ses locuteurs se l'approprient, l'adaptent à leurs habitudes, l'accordent à leurs besoins, le façonnent selon leur sensibilité. La variation est inhérente à l'implantation. Elle en donne en quelque sorte la mesure.

Une langue limitée aux fonctions dites supérieures et enfermée dans une élite hautement scolarisée ne s'écartera guère de la norme académique mais ne poussera jamais ses racines dans le pays.

N'a-t-on pas à craindre, avec l'établissement, voire la reconnaissance de normes régionales, une rupture de l'intercommunication, un éclatement du monde francophone, qui répéterait la fragmentation de la Romania ? Je ne le crois pas. Les conditions sociales, économiques, culturelles ne sont plus celles qui prévalaient il y a quinze siècles. La « force d'intercourse », pour parler comme Saussure, s'est considérablement développée dans notre monde moderne qui, réduisant les obstacles de l'espace et du temps, multiplie et accélère les transferts de biens, de personnes et de messages.

Une double compétence linguistique — en l'occurrence celle d'une norme internationale et d'une norme régionale — est un phénomène fréquent, une solution au conflit entre communication large et expression d'une identité. Une pédagogie appropriée peut en favoriser l'acquisition, voire faire de celle-ci son objectif.

5. La valorisation des langues africaines n'est pas un problème nouveau. Dès 1937, L.-S. Senghor avait préconisé un certain « retour aux sources », c'est-à-dire aux langues africaines, mais cette proposition avait soulevé un tollé général parmi l'élite négro-africaine...

À partir des années 50, ce fut le thème de discussions passionnées, de résolutions parfois fracassantes mais qui se sont le plus souvent révélées au fil du temps comme de simples déclarations d'intention.

Faut-il rappeler qu'en 1957 le Congrès constitutif de la Convention africaine avait pris position en faveur de l'introduction des langues africaines dans l'enseignement, qu'en 1959 le 2<sup>e</sup> Congrès des écrivains et artistes noirs avait pris une « résolution de linguistique », aux termes de laquelle l'Afrique noire devenue indépendante ne devrait adopter aucune langue étrangère européenne ou autre comme expression nationale, qu'en 1966 la 3<sup>e</sup> Conférence des responsables de l'Éducation de ce qui était alors le Congo-Kinshasa optait « pour l'instauration, dans les meilleurs délais possibles, d'un enseignement national dispensé à tous les niveaux en langue(s) congolaise(s) et pour le principe du développement et de la diffusion d'une langue autochtone qui deviendrait langue nationale unique, appelée à exercer toutes les fonctions, du moins à l'intérieur du pays », qu'en 1971 le Sénégal adoptait le principe de l'introduction des langues africaines dans l'enseignement, qui ne devait commencer à sortir ses effets qu'en 1977 ?

Mais que d'atermoiements, de résolutions inopérantes, de décisions prises sans qu'on ait les moyens de sa politique et sur lesquelles on doit revenir après peu de temps ! Que d'indécision aussi !

« Peur et, parfois, naïveté, voilà les deux écueils majeurs » écrit V.Y. Mudimbe dans une analyse de la situation zaïroise, qui me semble valable pour une grande partie, si non pour la totalité de l'Afrique noire. Et il s'explique en ces termes : « La peur ne se trouve pas seulement du côté des responsables étrangers qui, travaillant à la promotion et à la diffusion du français, s'interrogent sur la signification profonde des projets de valorisation des langues zaïroises et sur l'impact qu'aurait,

pour l'avenir du français au Zaïre, l'utilisation des langues africaines comme moyens de large communication et mediums d'enseignement. La peur existe aussi chez les Zaïrois eux-mêmes : crainte de ne pas savoir comment situer exactement leurs désirs face à ce monstre de la « libido dominandi » qu'actualisent en Afrique la puissance et l'efficacité des langues étrangères. Mais il y a plus : comprendre la nécessité de revoir l'organisation générale des rapports conflictuels existant actuellement entre langues africaines et français, c'est aussi, dans une large mesure, savoir et voir que ces rapports ne sont pas uniquement de nature culturelle. Ils traduisent et expriment, en effet, des données plus essentielles, de nature économique ».

À l'heure actuelle, le débat a perdu de sa passion et il semble, du moins sur le plan de l'action, que les solutions extrêmes soient écartées : plus personne ne défend une politique de francisation pure et simple de l'Afrique noire, d'autre part les représentants les plus catégoriques de la tendance à l'africanisation ont conscience que le français demeure nécessaire. C'est donc la solution réaliste et équilibrée de la complémentarité, de la collaboration entre langues africaines et français qui prévaut, s'inscrivant dans la problématique générale du dialogue des cultures : promotion des langues autochtones, maintien du français, adapté aux contextes africains, dans l'exercice de certaines fonctions qui peuvent varier dans l'espace comme dans le temps.

Une francophonie ethnocentriste et impérialiste — ne fût-ce que sur le plan culturel — n'est plus acceptable par les peuples d'Afrique. Le français doit cesser d'être le véhicule exclusif d'une culture affirmée comme unique ou supérieure, pour devenir « transculturel », instrument du dialogue des cultures, s'il veut garder son statut mondial.

La « défense et l'illustration » des langues autochtones sont des démarches légitimes et indispensables de peuples qui veulent garder leur identité. Il est du devoir de la Francophonie de les aider dans ces tâches urgentes autant qu'immenses.

C'est tout à l'honneur de plusieurs organisations francophones d'avoir compris qu'il n'y avait pas incompatibilité mais

au contraire complémentarité entre la promotion du français et celle des langues africaines. Qu'il me suffise de rappeler les prises de position du Conseil international de la langue française (C.I.L.F.) lors de ses colloques de Dakar (1976) et de Sassenage (1977) et ses réalisations, dont je citerai seulement le monumental *Inventaire des études linguistiques sur les pays d'Afrique noire d'expression française et sur Madagascar* (1978), le soutien apporté par l'Association des Universités partiellement ou entièrement de langue française (A.U.P.E.L.F.) et par l'Agence de coopération culturelle et technique (A.C.C.T.) au projet d'inventaire des particularités lexicales du français d'Afrique (I.F.A.), en bonne voie de réalisation, le lancement par l'A.C.C.T. de projets de recherches en linguistique africaine et, par la 5<sup>e</sup> Table ronde des Centres de linguistique appliquée d'Afrique (Yaoundé, 1981), d'un projet portant sur l'enseignement des langues en Afrique (P.E.L.A.), qui associe langues africaines et langues importées, enfin la résolution adoptée par la 7<sup>e</sup> assemblée générale de l'A.U.P.E.L.F. (Québec, 1981) d'inscrire son action dans la perspective d'un développement des langues nationales, facteur essentiel d'une véritable coopération.

Sauf bouleversements politiques et économiques imprévisibles, je pense que l'on peut être raisonnablement optimiste quant à l'avenir du français en Afrique.

Cet avenir me semble lié, sur le plan de la linguistique, à deux démarches, l'une fondamentale, l'autre appliquée :

— l'analyse objective des situations sociolinguistiques, qui étudierait notamment la répartition des fonctions entre les langues en contact, la distribution des usagers selon la classe d'âge, le sexe, la formation scolaire, la profession, le lieu d'habitation, etc., ainsi que l'attitude des populations à l'égard des diverses langues ;

— l'établissement, en didactique linguistique, de programmes scolaires et postsecondaires incluant éventuellement plusieurs langues — dont le français — en rapport de complémentarité ou de concurrence dynamique, programmes appropriés aux situations spécifiques mais conçus essentiellement dans la perspective du développement, c'est-à-dire avec pour règle d'or « la langue au service de l'homme ».

### QUELQUES INDICATIONS BIBLIOGRAPHIQUES

- ALFÂ IBRAHÎM SOW, *Langues et politiques de langues en Afrique noire. L'expérience de l'UNESCO*, édité par ~, Nubia/UNESCO, 1977.
- BAL Willy, *Les contacts entre les langues africaines et le français*. Rapport introductif, dans *Réalités africaines et langue française*, Centre de Linguistique Appliquée de Dakar, numéro spécial, mars 1980, pp. 11-39.
- BARRETEAU Daniel, *Inventaire des études linguistiques sur les pays d'Afrique noire d'expression française et sur Madagascar*, établi sous la direction de ~, Paris, Conseil International de la Langue Française, 1978.
- [Voir particulièrement la deuxième partie : *Description sociolinguistique par pays*, pp. 357-546, et l'annexe : *La langue française en Afrique noire et à Madagascar : éléments pour une bibliographie* par Suzanne LAFAGE, avec la collaboration de Willy BAL et Daniel BARRETEAU, pp. 549-577.]
- Bulletin de l'Observatoire du français contemporain en Afrique noire*, Institut de la Langue Française C.N.R.S. et Institut de Linguistique Appliquée d'Abidjan. [Le n° 1 a paru en 1980].
- Le français en Afrique noire*, dans *Le français moderne*, 47<sup>e</sup> année, juillet 1979, n° 3.
- Le français en contact avec : la langue arabe, les langues négro-africaines, la science et la technique, les cultures régionales*, Paris, Conseil International de la Langue Française, 1977.
- MAKOUTA-MBOUKOU J.-P., *Le français en Afrique noire (Histoire et méthodes de l'enseignement du français en Afrique noire)*, Paris-Bruelles-Montréal, Bordas, 1973.
- MANESSY Gabriel et WALD Paul, *Plurilinguisme : normes, situations, stratégies*. Études sociolinguistiques réunies et présentées par ~, Paris, Éd. l'Harmattan, 1979.
- MUDIMBE V.Y., *La Culture*, dans *Du Congo au Zaïre 1960-1980. Essai de bilan*, sous la direction de J. VANDERLINDEN, Bruxelles, Centre de recherche et d'information socio-politiques, s.d., pp. 309-398.
- Les Relations entre les langues négro-africaines et la langue française*, Paris, Conseil International de la Langue Française, 1977.
- VALDMAN A., *Le français hors de France*, sous la direction de ~, avec la collaboration de R. CHAUDENSON et G. MANESSY, Paris, Éd. Honoré Champion, 1979.

# Bière, houblon et cervoise

## Une étude lexicologique de Léo MOULIN

- I. La Cerveoise.
- II. Le Houblon.
- III. La Bière.
- IV. Les mots Bière et Cerveoise ne sont pas synonymes.
- V. Cambe, Malt et Brasserie.
- VI. La Bière est d'origine flamande.
- VII. La Bière est d'origine bénédictine.

### I. La cervoise

#### 1. Les divers noms de la cervoise

Comme les mots *brai*, *drêche* et *tonneau*, *cerveoise* est d'origine gauloise<sup>1</sup>. Le mot apparaît en langue d'oïl (« cerweise ») avant 1175. En latin, « *cerevisiare* » signifie « brasser » — originellement de la cervoise<sup>2</sup>.

Contrairement à ce qu'affirme von Wartburg<sup>3</sup>, le mot était encore utilisé au XVI<sup>e</sup> siècle, par Calvin (1509-1564) et par

---

1. DAREMBERG et SAGLIO, Dictionnaire des antiquités grecques et latines, s. v<sup>o</sup> *Cerevisia*. Cf. aussi *Potus*, *Potio*. Du Cange, s. v<sup>o</sup> *Cerevisia* et corrélats. Il va sans dire que l'étymologie proposée par Isidore de Séville - *cervisa a Cerere* - est fantaisiste.

2. En 974, l'Empereur Otton II accorde à l'évêque de Liège, Notker, le droit de brasser la cervoise : « *Materiam cervise* ».

3. S. v. *Cerevisia* : « In Frankreich wird das Wort seit dem 16 jhr. durch des flämisch Bier Verdrängt ». De même, le T.L.F. écrit, s. v<sup>o</sup> : « Au XVI<sup>e</sup> siècle, le terme (Bière) évinça *cerveoise*, le mot nouveau correspondant à une technique nouvelle ».

Olivier de Serres (1539-1619) et au XVII<sup>e</sup>, par Furetière (1619-1688). Toutefois, le Dictionnaire de l'Académie (1694) constate qu'« il n'est plus guère en usage ».

C'était, nous dit-on, la boisson favorite des Gaulois, des Anglais, des Espagnols, des Allemands, et de tous ceux qui « *ab eorum moribus non discrepant* ».

La cervoise est connue sous d'autres noms : *camum*, *zythum*<sup>4</sup>, en Égypte, *sabaium*, en Illyrie, *celia* ou *ceria*<sup>5</sup>, en Espagne (où le mot *cerveza*, chose curieuse, ne fait son apparition qu'en 1482) et, plus près de nous, *gruutbier* (1441) ou *graubier* (1491) (du francique *grut*, « gruau »)<sup>6</sup>, *grambille*<sup>7</sup>, *brémart* et *keulle*.

Du Cange, s. v<sup>o</sup> « *camum* », écrit : « *camum, sicera (?)*, *potus factus ex hordeo et aliis rebus calidis, ut zinziber et similia, quae ponuntur in testaceis parvis bene obturatis, et cum aperiuntur, salit in altum, et vocatur cerevisia* » (ca. 1300), sans houblon.

La *brémart* (*briemardum*, *brumas*, *brémas*, *brumal*, *brugmart*) nous est décrite en 1402 comme une « *potionis species et furfure (= son), fermento et aqua confecta ad usum pauperum* ». De même M. R. Cotgrave<sup>8</sup>, s. v<sup>o</sup>, *briemart*, écrit (1660) : « Poor folks drinke, made of branne, leaven and water ». Toutefois, il existait une « *potio duplex* », ce qui permet à W. von Wartburg d'écrire que la *brémart* est « une forte bière de Brème » (d'où le nom), le mot « Bière » étant ici impropre.

De l'*ale* (ou *aile*), Furetière dit que c'est une « bière anglaise qui se fait sans houblon » et Littré, qu'il y entre (au

4. Du *zythum*, Richelet écrit : « Breuvage d'orge qui fait uriner, mais qui nuit aux reins et aux nerfs, et aux pellicules qui couvrent le cerveau ».

5. Paul OROSE, Lib. 5, cap. 7 : « *Succo tritici per artem confecto... quo fermentato sapor austeritatis calor ebrietatis adjicitur* ». Une glose : « *celia, cervoise de froment* ». Le mot *celia* se trouve encore dans le *Diccionario* de N. F. Cuesta, au sens de « froment fermenté ».

6. Texte d'Otton III (999) : « et negocium generale fermentatae cervisiae quod vulgo *grut* nuncupatur ».

7. En latin *granvalla* (1356), que Du Cange définit comme une « *species cervisiae, eadem, ut opinor, quae alibi grambille appellatur* » et « *cervesia vocata de granvalla* », sans doute un nom de lieu.

8. A French and English Dictionary, London 1660. La première édition date de 1611.

XIX<sup>e</sup> siècle) « moins de houblon que dans le porter »<sup>9</sup>. Avec « peu de houblon », précise un texte de 1223. *Ale* est donc le synonyme anglais de *cervoise*<sup>10</sup>.

Le mot *godale* (1233) (*goudale*, *goodale*, en latin *godala*, 1354 d'où : *godalarius* dès 1240) désignait sans doute une cervoise plus alcoolisée, ou plus goûteuse, « parfumée », dit le Trésor de la Langue française.

On trouve *godaille*, dans le sens de « mauvaise bière », « mauvais vin » (Littré), le suffixe *-ale* ayant évolué en un péjoratif *-aille*. Puis *godailleur* (1521), *godailleur*, dans le sens de « mener une débauche de table », d'où, très probablement, le mot estudiantin *guindailleur*.

Autre boisson sans houblon : la *keute* (*kuit* (1438), *coyte* (1438), *queute*, *kieulle*, *keulle* (1358). « Steeds zonder hop » dit un texte de 1438. Un autre texte du XV<sup>e</sup> siècle dit : « Les Anglais, Flamans, comme ainsi les Picards, font leur Bière avec égale quantité d'orge et de frumentée », fort cuite, précise-t-on, que Flamans et Anglais appellent « *ale* et *godale* », ou « double bière », et les Picards l'appellent *queute double* »<sup>11</sup>.

Le mot était encore en usage en 1559 et, au XIX<sup>e</sup> siècle, dans les patois de Namur et de Waremme (sans oublier le patronyme *Keulle*) : « bonne bière brune », écrit Grandgagnage, *cervisia batavica*.

## 2. La fabrication de la cervoise

Ionas, dans la Vie de S. Colomban (VII<sup>e</sup> siècle), nous dit comment se fabriquait la cervoise : « *cervisam... quae ex frumenti vel hordei succis excoquitur...* » où l'on trouve l'orge et le

9. Littré dit du *porter* que c'est une « bière forte d'Angleterre », une bière de... portefaix.

10. Cotgrave cite *ale*, *alehouse*, *alehousekeeper* et le plaisant *aleknight*, « suppôt de cabaret, gaudisseur (bon vivant), compagnon de breelan ».

11. DU CANGE, s. v<sup>o</sup> *celia*, identifie *celia* et cervoise avec l'*oel* des Danois et l'*ael* des Anglais, Cotgrave (1611) avec la Bière.

froment (on voit qu'il n'est déjà plus question de l'épeautre qui, comme le mot *brace* (cf. § V) « épeautre » en celtique l'indique, fut la céréale tout d'abord utilisée), mais pas le houblon.

Étienne Boileau (1268) écrit <sup>12</sup> : « Nus Cervoisiens ne puet ne ne doit faire cervoise, fors de yaue (= eau) et de grain : c'est à savoir d'orge, de mestuel (ou mesteil, mélange de seigle et de froment) et de dragée » (vesces, lentilles et avoine), mixture tout à fait courante au Moyen Âge, même dans le cas du pain <sup>13</sup>, mais, sans houblon <sup>14</sup>.

De même, le *Dizionario de la Crusca* dit de la *cervogia* (le mot italien vient directement du français) que c'est « *una maniera di beveraggio che l'uomo fa di grano, di vena (avoine) e d'orzo* », toujours, on le voit sans houblon.

### 3. Un pis-aller

Pareille préparation devait fournir une espèce de porridge délayé, mais encore assez épais <sup>15</sup>, « à boire et à manger », fermenté ou fermentant, un moût d'orge, assez semblable, sans doute, au *kvass* russe ou aux « bières » de sorgho africaines. Un breuvage sans doute faiblement alcoolisé, peu ou pas houblonné, peu ou pas clarifié. Karel, le brasseur, qui a commis l'erreur d'en fabriquer une trop grande quantité, n'a autre choix que de la boire tout seul ou de la jeter « devant les pourchiaux » (Livre des Métiers, 1268).

Boisson de pauvres, « *ad usum pauperum* », « poor folks

12. R. LESPINASSE et Fr. BONNARDOT, *Le Livre des Métiers d'Étienne Boileau*, Paris, 1859.

13. Léo MOULIN, *La vie quotidienne des Religieux au Moyen Âge. X<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette, 1978, pp. 88-89.

14. Autre exemple de mélange servant à faire de la cervoise : la brégie (in GODEFROY, s. v<sup>o</sup> et W. VON WARTBURG, s. v<sup>o</sup>. *Brace*) : « orge, grosses fèves et feverioil » (1338).

15. Cf. ci-après, § IV.

drinke », et, donc boisson de manants, de moines<sup>16</sup>, de méchantes gens :

« Ribaus d'autre partie boivent  
Sans demander chambre ne sale  
Parmi les rues la godale » (1303)

Qui en boit se contente vraiment de peu :

« Bertram, ce seroit assez  
Car ce il n'y avoit  
Que du pain et de cervoise  
Il me suffiroit »

Un poète l'appelle « *urinam laxivam* » ce qui n'est pas sans annoncer Baudelaire<sup>17</sup>.

Le coutumier de l'abbaye du Bec prévoit que si les moines ont soif la nuit (n'oublions pas qu'au Moyen Âge la nourriture est extrêmement salée), ils pourront boire soit de l'eau, soit de la bière, au choix — et cette liberté est significative<sup>18</sup>. Il n'indique même pas la qualité permise<sup>19</sup>, se contentant de noter que le moine doit boire non pas *ad voluptatem*, mais *ad necessitatem, quantum pro sua refectioe voluerit*, dit un autre texte. À l'abbaye bénédictine de Trèves, les jours de jeûne, on distribue un quignon de pain avec du sel, « *cum aqua aut cervisia* ». Ce qui prouve dans quelle piètre estime on tenait à l'époque la cervoise<sup>20</sup>.

16. Une donation à l'Abbaye de Saint-Gall, en 829, dit :

« Si autem fertilitas vini non fuerit...  
XXX cillas de cervisa persolvat »

Les moines de Cluny disposaient d'une série de signes digitaux pour désigner le vin, l'eau, le lait, des breuvages aux épices (le claret) ou au miel et à l'absinthe, mais aucun pour désigner la cervoise...

17. Cité par DU CANGE, s. v° *cerevisia*.

18. Cf. le *Colloquium* de l'abbé anglais Aelfric (X<sup>e</sup> siècle). À la question « Que bois-tu ? », le novice répond : « *Cerevisiam si habeo, vel aquam* » (et n'oublions pas qu'en fait le Moyen Âge ne boit de l'eau qu'à toute extrémité). Cité par D. KNOWLES, *The Monastic Order in England*, Cambridge, 1950, p. 664, n° 5. La Règle de S. Colomban prévoit qu'en cas de négligence grave, le moine *pro cervisa aquam bibat*.

19. Saint Benoît d'Aniane permettait une ration double de celle du vin.

20. Sur les boissons monastiques, cf. Léo MOULIN, *La vie quotidienne, op. cit.*, pp. 111-127.

Au XV<sup>e</sup> siècle encore, les petites gens n'ont recours à la cervoise que faute de mieux. Le Journal d'un bourgeois de Paris écrit, en 1447 (Note 879) : « En celluy temps, estoit le vin à Paris si cher, et ne buvoit le povre peuple que servoise, ou bochet<sup>21</sup>, ou Bière, ou cidre, ou péré, ou tels manières de buvraiges... ». (Remarquons que l'Auteur ne cite ni le miez, ou Bière miellée, ni l'hydromel)<sup>22</sup>. En 1435 déjà, le vin s'était fait « si cher que du plus petit on n'avoit point la pinte à mains (= moins) de III blancs » et quant à la cervoise il n'y fallait point compter « pour les mauldites subsides qui furent dessus mises... », si bien qu'on ne pouvait s'en procurer « qui ne paiaist VII blancs pour chascune sepmaine, et sans la III<sup>e</sup> et l'imposicion » (note 659).

\*  
\* \* \*

La privation de cervoise, et surtout de cervoise miellée<sup>23</sup>, n'en était pas moins considérée comme une punition grave, puisqu'elle était appliquée aux homicides et aux adultères. « *Abstineant a carne et vino et a cervisa, milschilda<sup>24</sup> et medo* » (= hydromel), dit un texte de 810.

---

21. *Bocquet, Bouquet, Boucqueit*, désignait, selon A. TOBLER - E. LOMMATZSCH, *Alt französisches Wörterbuch*, Berlin, 1925 -, s. v<sup>o</sup>, une « décoction d'eau et de miel, de levure de Bière et de plantes ». Je serais tenté de voir dans *Bocquet*, et surtout dans *Boucqueit*, le mot flamand *Boekweit*, « sarrasin » (Cf. le wallon « bouquette », crêpes au sarrasin). Donc une espèce de cervoise faite avec du sarrasin, introduit en Europe au XV<sup>e</sup> siècle. Notons aussi le nom de famille Boquet.

22. Al. TUEY, *Journal d'un Bourgeois de Paris (1405-1449)*, Paris, H. Champion, 1881.

23. *Cervisia Mellita* in Monum. German. Historica, Capit. Regum Francorum, Hannover, 1897, II : « *Per totum annum abstineat a carne et vino, medone et cervisia mellita* » (a. 895). Boschmede (1440), Mede (1345), en nrld.

24. *Milschilda* doit être la forme latine de Mieçaude, Mielsaude, traduit, par Cotgrave, *Metghelin* que le Diction. d'Oxford définit comme « A spiced or medicated variety of mead, originaly peculiar to Wales ». Une citation de 1550 : « We have good-ale, bere, metheglen, sydre and pirry » prouve, entre autres choses 1) que la Bière et la godale n'étaient pas la même chose (cf. § IV) et 2) que le metheglen devait être une « *cervisia mellita* » plutôt que de l'hydromel (« mead »), pur et simple.

#### 4. Des moyens de conserver la cervoise et d'en améliorer le goût

La cervoise était loin d'être savoureuse ; en outre elle était de « petite garde ». C'est pourquoi il n'est guère de plantes ou de racines qui n'aient été utilisées pour en assurer une meilleure conservation et pour lui donner quelque saveur : le raifort, le laurier, le genévrier, la marjolaine, le myrte, le pouliot, la sauge, le genêt<sup>25</sup>, le buis<sup>25a</sup>, le lupin, le trèfle d'eau, l'écorce de chêne (en Allemagne), la feuille de frêne, l'*artemisia absinthium*, plus connue sous le nom de *Wermut* (d'où vermouth), l'aspérule odorante (que l'on retrouve encore aujourd'hui dans le maitrank), l'anis, la menthe, etc.<sup>26</sup>.

Furetière nous dit qu'on mettait de l'ivraie dans la Bière « pour irriter davantage le goût », de la chaux « pour donner plus de force », ou de la suie « au lieu du houblon »<sup>27</sup>. Les Anglais y ajoutaient du sucre, de la cannelle et de la girofle, les Flamands, du miel<sup>28</sup> et des épices<sup>29</sup>, d'autres, des semences de

25. Connue, sous le nom de *winse*, selon A. Långfors.

Dans le *Livre de Vie et de Mort*, p. 525, Glouterie (= le péché de gourmandise) dit :

« Je suis dame de mainte tiere  
Winse plantaï en Engleterre.  
Galois, Tiois et Avalois  
Maintiennent bien toutes mes lois.  
En Flandres ai maint preu serjeant  
A Ypres, à Bruges et à Gant ».

Il n'est pas assuré que le genêt ait jamais été « planté » ; mais il est évident que Glouterie énumère les futures terres à Bière.

25<sup>a</sup>. Parlant de la Bière, V. Hugo écrit : « elle est tonique et le buis n'y manque pas ».

26. Le Dictionnaire d'Oxford, s. v°. *Alehoof* cite un texte de 1597 : « The women... do tun the herbe alehoof into their beer, but the reason there of I know not ». *Alehoof* est défini comme *Catsfoote* (herbe à chats ?).

27. Étienne Boileau signale que les brasseurs qui mettaient « baye, piment et pois reisiné » dans la Bière, pour l'« efforcier », étaient punis.

28. Cf. le vieil usage bruxellois, et typiquement féminin, qui consistait à adoucir la roideur aigrette de la gueuze avec du sucre ou de la grenadine.

29. Cf. le mot flamand « birambrot » ou « bierenbroot » pour désigner une sorte de soupe faite de « bière » (= cervoise), de beurre, de sucre et de mus-

fenouil et de jusquiame, des graines de lavande et d'anis, du safran, de la gentiane, du poivre<sup>30</sup>.

## 5. Les Mestiers de cervoisiers

Dans la thèse qu'il consacre à la Bière<sup>31</sup>, Huntemann situe le passage de la fabrication artisanale, c'est-à-dire familiale, *uxor conficit bracem*, dit un texte du IX<sup>e</sup> siècle relatif aux besognes ménagères, à la fabrication industrielle, au début du XIII<sup>e</sup> siècle. Je serais tenté de le faire remonter plus haut car, dès 948, à Bruxelles, les cloches de la nouvelle église Saint-Géry rythment le travail des cervoisiers bruxellois, et la première association de brasseurs apparaît, en Angleterre, vers 1099, sous le nom de Guild of Our Lady and St Thomas Beckett. En 1269, saint Louis, roi de France (qui ne buvait de la Bière qu'aux jours de Carême, par pénitence) édicte les statuts du Métier des Cervoisiers, premier de ce nom sur le continent<sup>32</sup>. Mais à en croire *Le Livre des Mestiers* (1268), la corporation semble avoir été fortement organisée et structurée bien avant cette date.

---

cade (cf. W.v.W. s. v<sup>o</sup>. Birambrot, « Biersuppe mit Brot und Zucker »), ou l'anglais « butterdale » : « sugar, cinamon, butter and beer brewed without hops » (1662) : c'est donc bien de la cervoise. Cf. ci-dessus le *bocquet*. En Belgique, au XIX<sup>e</sup> siècle, on préparait encore un potage à base de bière d'eau, de sucre et de cannelle. « Le *batis'al bire*, chaudron de soupe à la bière, est un mets très apprécié au Limbourg néerlandais sous le nom de *biersoep* », écrit Geschiere, *Éléments néerlandais du wallon liégeois*, Verhandl. der Koninkl. Nederlandse Akad. van Wetenschappen, Afd. Letterkunde, Nieuwe Reeks, Deel LIII, N<sup>o</sup> 2, Amsterdam, 1950, s. v<sup>o</sup>. *Bier*.

30. Marcel GOCAR, *Cette bonne vieille bière*, 1969.

31. Bierproduktion and Bierverbrauch von 15bis zu Beginn des 19 Jhr., 1970.

32. Marcel GOCAR, *Guide de la Bière*, Bruxelles, Rossel, (1979), p. 26.

## II. Le houblon

### 1. Origine du mot

Le mot houblon (hobelon, hupelon, oubelon (1413), houbihon, hubelon, au XVI<sup>e</sup> siècle : hauberon) provient du mnrdl *hoppe* (*hopfo*, *huppo*)<sup>33</sup>.

À côté du mot *hoppe* ou *hoppecruyt*, on trouve le mnrdl. *hommel*, du francisque \**humilio* ou \**humilo*, peut-être du finnois *humala* (cf. W. von Wartburg, s. v<sup>o</sup>. *humilo*).

*Humilo* se retrouve en latin, notamment dans le Polyptique de l'Abbé Irminon, dès le IX-X<sup>e</sup> siècle, sous des formes diverses : *humblo*, *humolo*, *humblo*, *humulus*, *umlo*, et même *fumlo*<sup>34</sup>. *Humlonaria*, attesté en 768, signifie sans doute, « houblonnière » ; mais, nous le verrons, il s'agit d'un village, et pas nécessairement d'un lieu où l'on cultivait le houblon. Du Cange écrit « *Locus ubi humlo nascitur* » : ce peut être du houblon sauvage (*nascitur*). Par contre *humulator* (1368) est bien défini comme celui qui « *humularium*<sup>34</sup> *colit* » : il s'agit bien du houblon cultivé (*colit*). Mais nous sommes au XIV<sup>e</sup> siècle<sup>35</sup>.

### 2. Connaissance du houblon

Il semble bien que la connaissance du houblon et peut-être son usage (médical ?) soient anciens chez les Finnois, les Let-

33. SJITHOFF, *op. cit.*, s. v<sup>o</sup>., observe que « cette étymologie offre des difficultés morphologiques, la différence entre *hoppe* moyen-néerlandais et *hobelon* moyen français étant grande ». Bloch et Wartburg estiment que la consonne finale du mot s'est sonorisée quand on a formé un dérivé. Il est possible que *houblon* ait subi l'influence du latin *lupulus* (cf. De Vries, s. vis *hommel* et *hop*). Cf. aussi le Dictionnaire d'Oxford, s. v<sup>o</sup>. *hop*.

34. *Humularium* (1386) donne, en toponymie, Umeau, Umelaye. De *houblon*. le patronyme *Houbion*.

35. L'habitude de savourer les jets de houblon, les « tendrons », était connue des Romains (Pline, XXI, 50, 86). Dodonée en parle, Olivier de Serres la signale également. Certains coutumiers monastiques interdisaient ce légume comme... aphrodisiaque.

tons et les Estoniens<sup>36</sup>. Les Latins le connaissaient sous le nom de *lupus salictarius* ou *lupulus*. Les Gaulois ne l'ont sans doute pas connu, car on ne trouve aucune trace du mot en celtique.

Le houblon sauvage — *humulus volubilis* — ne suffisant pas et sa récolte étant par ailleurs irrégulière, les monastères en vinrent très vite à cultiver cette plante<sup>37</sup>. Les actes mentionnent l'existence de *hoppecruythof*, c'est-à-dire d'enclos où l'on cultivait le houblon<sup>38</sup>.

De la Flandre où il semble avoir été cultivé très tôt, le houblon se répandit dans le Nord de la France.

L'*Enciclopedia Italiana*, s. v°. *birra*, affirme que la culture du houblon n'atteignit l'Allemagne qu'au XIII<sup>e</sup> siècle. Or dès le XI<sup>e</sup> siècle, nous trouvons des cultures de houblon à Magdebourg et à Gardelegen, et le *Sachsenspiegel* (Lib. II, 52) règle le droit de propriété entre voisins dans les cas où le houblon « *transcrescat intra sepem* »<sup>39</sup>.

En Angleterre, une première mention se rencontre dans un document consacré à l'Abbaye de Westminster, et datant du règne du roi Henri I<sup>er</sup> (1100-1135) : « *hopis de brassio* ». Mais la plante devait rester peu familière aux Anglais, puisque le *Promptorium parvulorum* de 1440 éprouve le besoin d'écrire : « *hoppe, seede for beyre, humulus secundum extraneos* ». En fait, les métiers d'importateurs et de brasseurs furent, jusqu'au XVI<sup>e</sup> siècle au moins, l'apanage des Flamands et des Hollandais. En 1502, les Chroniques d'Arnold rappellent que la Bière était faite « *first* » à Londres « *by byere brewers, strangers, Flemynghis, Dutchmen* ». De même ce sont des Flamands qui enseignèrent aux Anglais l'art de cultiver le houblon<sup>40</sup>.

36. W. RINCKENBERGER, *La culture du houblon en Alsace*, Thèse d'État, Birschwiler, 1931, pp. 1-3. Cf. aussi MEYERS Lexicon, x. v°. Hopf.

37. I. POLL, *Das Brauwesen des Klosters Prüfening*, Berlin, 1936 ; pp. 192-193 (en 1330). Rinckenberger, *op. cit.*, pp. 3-4 affirme que « de la Bohême, la culture du houblon a passé dans l'Europe occidentale ». C'est loin d'être établi.

38. Guill. SIMENON, *op. cit.*, p. 140. L'abbé de Saint-Trond fait venir du fumier de ses fermes afin de fumer les vignobles, les chanvrières et les houblonniers, *op. cit.*, p. 139.

39. RINCKENBERGER, *op. cit.*, p. 4.

40. H.L. HIND, *Brewing Science and Practice*, Londres, 1938-1943, pp. 5-6.

Ceci rend quelque peu suspecte l'affirmation d'un auteur du XVIII<sup>e</sup> siècle (J. Bannister, *Synopsis of Husbandry*, 1799) écrivant « Turkey, carp, hops, pickerill, and beer come into England all in a year » (en 1511 — d'autres disent 1524). La chose est peut-être vraie pour le dindon, la carpe et le lance-ron : elle est plus discutable pour le houblon et la Bière. La Bière était connue bien avant, de même que l'usage du houblon. Sans doute le distique fait-il allusion à l'importation de Bières et de houblons étrangers, en l'occurrence flamands.

### 3. L'usage du houblon

W. von Wartburg fait remonter l'usage du houblon au VIII<sup>e</sup> siècle ; mais il ne nous dit pas si celui-ci est d'ordre médical ou brassicole.

Charlemagne, en tout cas, ne parle pas du houblon, bien que son *Capitulaire de Villis* cite toutes les plantes connues à cette époque<sup>41</sup>.

Sainte Hildegarde (1098-1179) (cap. LXI, du *Lib. de Plantis*), sous le titre de *hoppo*, dit que cette plante n'est guère utile, « *quia melancoliam in homine crescere facit, et mentem hominis tristem parat, et viscera ejus gravat* ». Elle ajoute aussitôt que l'amertume du houblon « *quasdam putredines de potibus prohibet, ad quos additur, ita quod tanto diutius durare possunt* » ; mais ni dans ce passage, ni dans les chapitres consacrés à l'orge (*de hordeo*, cap. IV) et à l'épeautre (*de spelta*, cap. V), il n'est question de la cervoise ou de la Bière. L'orge permet de faire des bains reconstituants, et l'épeautre est conseillé à celui qui est à ce point malade (*infirmus*) « *quod prae infirmitate comedere non potest* ».

Rembert Dodonée, dans son *Histoire des plantes*, traduit en français par Charles de l'Escluse (1557), parle du houblon domestique et du houblon sauvage qui « croist les hayes et

---

41. RINCKENBERGER, *op. cit.*, pp. 3-4. Même remarque concernant le jardin potager et le jardin médicinal de l'abbaye de Saint-Gall. Cf., dans le *Dictionnaire d'Archéologie chrétienne et de Liturgie*, l'article de H. Leclercq, s. v<sup>o</sup>., col. 102 et 104.

buissons au bord des champs et des jardins à la portée » (?) et traite des « vertus et opérations », de cette plante ; mais il ne fait aucune allusion à son usage brassicole, sinon sous cette forme : « le ius de houblon lasche le ventre et chasse les humeurs bilieuses et colériques, et purge le sang de toutes immondicités ». Ce qui n'en fait pas de la Bière, mais confirme les vertus médicinales du houblon, plante, on le sait, polyvalente, tout à la fois, tonique, apéritive, antiseptique, sédative, soporifique, digestive et diurétique (cf. *Encyclopedia Universalis*, s. v<sup>o</sup>). Dans les articles consacrés à l'épeautre et à l'orge, Dodonée ne fait aucune allusion à leur utilisation dans la fabrication de la Bière<sup>42</sup>. Pourtant, dès 1409, Jean-Sans-Peur, duc de Bourgogne, avait fondé l'Ordre du Houblon, *Ordo Lupuli*. « L'insigne, ouvragé dans des matières nobles, comportait les armes de Flandres avec, en leur centre, le lion noir et, en pourtour, répété deux fois, la devise flamande : *Ich zuighe* (je savoure) »<sup>43</sup>.

En fait, et si étrange que la chose nous paraisse aujourd'hui, le houblon ne s'imposa pas du premier coup : Rinckenberger (*op. cit.*, pp. 4-5) nous rappelle la lutte acharnée que les évêques de Liège et de Cologne, qui détenaient le secret de certaines plantes destinées à aromatiser la cervoise, menèrent contre le houblon. Celui-ci ne triompha qu'en 1346 quand le roi Charles IV accorda une réduction de la taxe sur les Bières préparées avec du houblon à Liège et à Utrecht.

#### 4. Dans les pays de vin

Il est remarquable — et compréhensible — que, dans les pays de vin, Espagne, Italie, Portugal, le terme *lupus salictarius* ou *lupulus* se soit maintenu<sup>44</sup>. Le *Diccionario Critico Etimologico Castellano* écrit, s. v<sup>o</sup>. *Lupulo* : « Come *lupulo* es voz *tardia*

42. Sur les premières apparitions du houblon comme ingrédient de la bière, cf. ci-dessous, chapitre III, § 3.

43. M. GOCAR, *op. cit.*, p. 26.

44. À noter toutefois que le mot *umulo* se trouve dans Pier dei Crescenzi (XIV<sup>e</sup>) et, en espagnol, sous la forme rare de *humbrecillo*.

y de poco arriego en castellano... » — ce qui explique, peut-être, que le mot *cervoise* se soit maintenu, en castillan, sous la forme *cerveza*.

### III. La bière

#### 1. Origine du mot

Le mot provient du moyen néerlandais \**Beura* ou \**Beuza*, qui pourrait être en rapport avec « *Bewwu*, « orge » (proche du *Pivo* polonais qui signifie bière). On a pensé à un mot du jargon monastique *Biber*, « coup (de vin) », *Bibere*, « boire », mais la chose est peu probable (cf. Wartburg, s. v<sup>o</sup> Bier).

Le mot *Bier* se trouve en flamand dès 1270 au moins <sup>45</sup>.

Sous la forme *Béor*, on trouve le mot en Angleterre bien avant l'arrivée de la Bière proprement dite (de même d'ailleurs que le mot *Ale*) <sup>46</sup>. Le mot doit avoir la même signification que cervoise, à savoir une boisson fermentée et non houblonnée, celle que buvait saint Jean Baptiste (Luc, 1, 15 et 7, 33). Il est rarement utilisé avant la XVI<sup>e</sup> siècle, sauf en poésie <sup>47</sup>.

45. M. GYSELING, *Corpus van Middelnederlandsche teksten* (tot en met het jaar 1300), 's Gravenhage, M. Nijhoff, 1980, permet de situer l'apparition du mot au XIII<sup>e</sup> siècle : bier (1270), biergijn (1276), bierhuse (1287). De même : barssator (1272), brassuer (1281), brauwers (1295), brouhuys (1282), brouwere (1284). DEMAN, L. *Bijdrage tot een systematisch Glossarium van de Brabantse oorkondentaal*. Leuvenarchief van circa 1300 tot 1500, 1956, pp. 323-24. Au XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle, on trouve hamborgebier (1420), hombergen (1420), wanbier (1431), hoppe (1368), hoppecruut (1422), labayhoppe (1433), plackehopp (1439), hagehoppe (1440), gruutbier (1441), lovenschehoppe (1466), suurbier, dichenbier, grootbier, cleinbier, joncbier, Maertschebier (1495) : « Maatsbier... is so klaar als wijn en... wert... bij sommige voor ongesondt gehouden ».

(Un pittoresque dicton flamand, parmi bien d'autres : « Een huis vol dochters is een kelder vol zuurbier »).

La notion, avec toutes ses nuances, est sans aucun doute déjà bien familière. Même richesse en wallon : djône Bîre, bîre d'Avint (Avent), qui se conservait plus longtemps, Bîre di saison ou saison, Orge, midelle.

46. Cf. *A New English Dictionary on Historical Principles...* edited by James A.H. Murray, Oxford, 1888, cité Oxford.

47. Les Anglais sont le seul peuple à avoir conservé les mots *Beer*, *Ale* et *Porter* (et même *Wine*, dans *Barley Wine*), alors que les Scandinaves ont

## 2. La fabrication de la Bière

Quant à la fabrication de la Bière, c'est Du Cange qui nous en donne le détail *sub v<sup>o</sup>. ... cerevisia*. La voici : « *reditur prius in maltam hordeum... malta quam Dani, Belgae, Theutonesque mout aut malz dicunt... torretur... molendino frangitur aqueo humori inditum una cum lupulo salictuario igne excoquitur* ». Bière d'orge donc et houblonnée ; mais du Cange emploie le mot savant (*Lupulus*).

## 3. Quand le houblon intervient-il dans la fabrication de la Bière ?

La plupart des auteurs y compris Du Cange et Ph. Schmitz<sup>48</sup> font remonter l'apparition du mot « houblonnière » (*humlonaria*) (et donc l'usage du houblon) à une donation, faite en 768, par le roi Pépin le Bref à l'abbaye Saint-Denis (*Ad Basilicam Sancti Dyonisii*). C'est une erreur. Le texte dit : « *Donamus... id est Cotonarias Coignièrès, en Seine-et-Oise) cum omni integritate, et Ulfrasiagas (Auffargis, en Seine-et-Oise) mansas duos, et Humlonarias (Ouerre, dans l'arrondissement de Dreux) cum integritate...* » où il est question de *villae* et de leurs dépendances<sup>49</sup>.

*Humlonarias* signifie évidemment houblonnière ; mais il n'est pas établi qu'il s'agisse d'autre chose que d'un lieu-dit où le houblon poussait ou avait poussé à l'état sauvage<sup>50</sup>.

---

conservé le mot *Ale* sous sa forme ØL ou ÒL, les Espagnols et les Portugais (pour des raisons que j'ignore) le mot *Cerveza*, cependant que les Italiens (qui n'adoptent le mot *Bira*, puis *Birra* qu'en 1521), les Français, les Allemands, les Hollandais et les Belges adoptaient le mot *Bière*.

48. *Histoire de l'Ordre de Saint Benoît*, Les Éditions de Maredsous, 1942, t. II, p. 23 : « Quand au houblon, rare aussi, il apparaît pour la première fois, dans une charte de l'abbaye de Saint-Denis, en 768 ». Idem, *Gamillscheg*, 158a, s. v<sup>o</sup> Houbion.

49. *Monumenta Germaniae Historica, Diplomatum Karolinorum*, t. I, p. 39, ligne 37.

50. Cf. Fayt (hêtre), Aulnois (aulne), Alseberg (de « alsene », armoise), Varsenare (de « fraxinaria », frêne), Helmet (orne), etc.

Au demeurant, dans le volume qui contient des documents relatifs au IX<sup>e</sup> siècle, le mot *Humulus*, *Humulo*, n'apparaît pas.

De même si les *Additamenta ad Pippini et Karoli M. Capitularia* qui datent de ca. 810, parlent abondamment de *spelta*, de *frumentum*, de *sigilis* (= secale ?), ils ne font pas mention du houblon.

Par contre, le Polyptique de S. Remy de Reims (ca. 786) insère le mot *Humlo* dans une énumération de céréales et de légumineuses (*frumenti... speltae... ordeï... mixturae* (méteil)... *leguminis...*). Il parle de *molturam salvam*, de *bracem*. Il n'est guère vraisemblable que, placé parmi ces produits qui tous servaient à faire de la cervoise, le houblon ait été cité à des fins uniquement médicales<sup>51</sup>.

Le Polyptique de l'Abbé bénédictin Irminon (ca. 790-825) cite, en de nombreux endroits, le houblon comme faisant partie du cens dû aux abbayes. Celui-ci constituait, semble-t-il, une redevance servile. Les quantités livrées sont importantes, de 1 à 3 muids (le muid valait plus de 52 litres) à 3 ou 4 setiers (le setier, plus de 3 litres). Mais il n'est pas dit expressément que le houblon était destiné à fabriquer de la bière. Toutefois, les quantités livrées sont à ce point importantes qu'on ne peut guère imaginer un autre usage que brassicole. Guérard observe toutefois<sup>52</sup>, non sans raison, que la Bière n'est nommée en aucun endroit du Polyptique.

À Saint-Gall, on comptait, en 820, trois brasseries<sup>53</sup> : la première destinée à fournir la cervoise des frères : *Hic fratribus conficiatur cervesia*. Dans un local distinct, se trouvait une brasserie de *celia*, *Hic coletur celia*, qui peut s'entendre, écrit H. Leclercq, « de la Bière terminée ou en fabrication » (mais n'oublions pas que *celia* est le nom espagnol de la cervoise, ou d'une espèce de cervoise, à base de froment).

51. Cf. § II, *Le Houblon*.

52. *Polyptique de l'Abbé Irminon*, Paris, 1844, 3 v., 2 t., p. 713.

53. Bien que les redevances en cervoise apparaissent très souvent, entre 754 et 781, dans le Cartulaire de l'Abbaye. Cf. H. WARTMANN, *Urkundenbuch der Abtei Sanct Gall*, 1863.

Dans ce local, le fameux Plan de Saint-Gall permet de noter la présence d'un appareil réfrigérant, *ad refrigerandam cervisiam*.

La deuxième brasserie, *domus conficiendae cervisiae*, se trouve dans l'hôtellerie des voyageurs de distinction. Elle comporte, elle aussi, un rafraîchissoir : *hic refrigeratur cervesia*.

La troisième brasserie est celle de l'hôtellerie des indigents et des pèlerins (*peraegrinorum turba*). Elle présente les mêmes caractéristiques que les précédentes. Il est toutefois probable qu'on n'y brassait pas des cervoises de même qualité : nombre de Coutumiers monastiques distinguent la « Bière » des Pères et la « Bière » des convers. *Mais dans aucun cas, il n'est fait allusion au houblon*<sup>54</sup>.

Notons encore l'existence d'une malterie : *locus ad torrendas annonas* et d'un bâtiment où travaillaient entre autres, les tonneliers, *tunnariorum domus*, et d'un grenier où l'on battait le grain destiné à la malterie : *granarium ubi mundatum frumentum servetur et quod ad cervisiam praeparatur*.

Cette pièce en forme de croix, écrit encore H. Leclercq, est située au centre du bâtiment ; chacun des angles est occupé par une huche où l'on serre le grain : *repositoria*.

Les *Statuta Antiqua Abatiae Sancti Petri Corbeiensis* (822) parlent clairement (au chapt. XV)<sup>55</sup> de *cambis* et de *bracibus*, de *brassatores dominici* (les brasseurs de l'abbaye), de *bracia*, de *malatura* (malterie), et de *humolone* (houblon) « *ad cervisas... faciendas* ».

La *Descriptio Villarum* de l'abbaye de Lobbes (868)<sup>56</sup> écrit (p. 257) : « *supersunt ibi alii mansi serviles. VIII qui faciunt juncte (?) et bracem et farinam et mod. donnant de humblone* », et ailleurs (p. 266) : « *Cambae. II. Una solvit solid. XVI. et altera in uno quoque mense de cervesa mod. XVIII* ». Il est diffi-

54. Marcel Goffar affirme, sans preuves (*Guide de la Bière*, Bruxelles, Édit. Rossel (1979), p. 24, et *Cette bonne vieille Bière*, (1969), pp. 88-90, que ces bières étaient houblonnées.

55. Et aussi au chap. VII du Livre I, de *moltura*, de « *braces faciendo* » de *humlo*, etc.

56. Publiée par J. WARICHEZ in *Bulletin de la Commission Royale d'Histoire*, t. 78, pp. 245-267.

cile de ne pas voir dans ce texte qui parle presque à chaque page d'*hordeum* et de *spelta* et, à différentes reprises, de *humblo*, une allusion à la Bière <sup>57</sup>.

Il semble donc permis de fixer l'apparition de la Bière au IX<sup>e</sup> siècle.

L'École de Salerne (ca. 1060) écrit que le houblon est diurétique (« *quod urinam provocet* ») et précise que c'est surtout le cas des bières claires (« *claris cervesiis* ») qui sont plus fortement houblonnées (« *quibus plurimum incoctum est lupuli* »). Texte qui permet de constater 1) que l'auteur continue à appeler « cervesoie » ce qui, de toute évidence, est de la Bière : le mot flamand n'a donc pas accompagné le nouveau procédé de fabrication ; et 2) que, comme la Bière, le houblon est inconnu sous son vêtement flamand <sup>58</sup>.

N. Dupire est donc dans l'erreur quand il écrit <sup>59</sup>, parlant du genêt (« Winse ») : « cet arbuste servait au XIII<sup>e</sup> siècle à donner à la Bière une saveur amère. Il semble bien que l'usage du houblon soit *un peu* (je souligne L.M.) postérieur ». Le houblon a été utilisé bien avant le XIII<sup>e</sup> siècle.

#### 4. Des différents noms de la Bière

De fabrication essentiellement locale, la Bière a porté aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles des noms très divers, comme étaient divers, à l'époque, les patois, les costumes et les mœurs.

Citons, pour commencer, les Bières d'origine étrangère : brumas (bremart, briemart, briemart, brienars, bromars) déjà

---

57. Même si le même texte dit (p. 253) : « *sunt ibi vineae unde vinum* ». Mais il fallait prévoir la rareté ou même l'absence de vin. De toute façon, la Bière n'est jamais, à cette époque, qu'un succédané du vin : « *Ut vice sit vini multo confecta labore* ». Avant 1229, il existait des vignes à Saint-Trond (Guill. SIMENON, *op. cit.*, p. 386) : cela n'empêchait pas l'abbaye d'exploiter trente brasseries.

58. On remarquera que tous les textes cités, ou presque, proviennent des abbayes. Sur le rôle décisif des moines dans la fabrication et la diffusion de la Bière, cf. le § VII de la présente étude.

59. *Op. cit.*, p. 127.

cité, de Brême, embourgebier (hambours, hamborgen (1466), homberg (1420), ambours), de Hambourg, et wissemale (wis-mar, wissemerael) de Wismar, ville du Nord de l'Allemagne : toutes Bières, on le voit, d'origine allemande. On rencontre toutefois des textes qui semblent prouver que ces Bières n'étaient pas nécessairement importées et que des brasseurs locaux se faisaient fort de les imiter (comme on fabrique, aujourd'hui, en Belgique, des bières « anglaises »).

Suivent barbaude, « bière essentiellement trouble, désaltérante, mousseuse »<sup>60</sup> ; hoppe (houppe, houppenbier (1402), hompenbier (1340), houppendale), « Bière houblonneuse » (1386) ; hacquebart (1494) : « Bière faible qui tient lieu de « petite (*debilis*) Bière » (Valenciennes, XVI<sup>e</sup> siècle) ; midelle, « petite Bière »<sup>61</sup> ; brouquin (broucin, brouequin, brouwerkin), « Bière forte », évidemment de *brouweren*, (N. Dupire) ; linequin (léauquin, lewekin), autre sorte de bière forte (1364)<sup>62</sup> ; mestier, mestiot (Valenciennes, 1330)<sup>63</sup>, « ale or beer », traduit Cotgrave ; guiremelle (givernelle, givrenelle), « bière en fermentation » « nicht fertig gegorenes Bier », écrit Wartburg, qui renvoie au néerlandais *gijlen*, « fermenter en parlant de la Bière » (1402)<sup>64</sup> ; fontaine ; boulie, dit le Ges-

60. HUGUET, *Dictionnaire de la Langue française du Seizième siècle*, Paris, 1925, s. v<sup>o</sup>. Mellema, *Dictionnaire du Promptuaire françoys-flameng* (1589), le traduit par *Bier*. Vient du rouchi (Valenciennes). Cf. le gaulois *Borvo*, à l'origine des mots bourbe, barboter, etc.

61. Fabriquée avec la drêche non complètement épuisée en ajoutant de l'eau à une certaine quantité de bière conservée dans la cuve (Kinable).

62. 1266. N. DUPIRE, « Mots picards ou wallons difficiles et rares », *Neuphilogische Mitteilungen*, Helsinki, 5-8, 1949, pp. 130-144, et « Remarques complémentaires sur quelques mots : Liaukin et Winse », *N. Ph. Mitt.*, 5-6, 1950, pp. 123-129 », propose comme étymologie *Leefkijn*, « petit lion », attesté par le Dictionnaire de J. Verdam (une enseigne ? cf. La Bière de Munich dite Löwenbrau), que je préfère à celle que propose von Wartburg, *Liebchen* ou *Liefken*.

63. « Premier métier », « Second métier », dit Boissière.

64. D'où les mots guillage (1757), guiloire, guilleux, « marchand de levure », guiller, « se dit de la Bière qui pousse la levure dehors » (Littré), guillant (1722). Cf. von Wartburg, s. v<sup>o</sup>. *gijlen*.

prächbuchelein <sup>65</sup> ; brassin <sup>66</sup> ; miez, mielz, *Mezsum*, à l'origine *Medo*, « hydromel », pour désigner une Bière forte miellée <sup>67</sup>.

## 5. Non synonymes

Ces mots ne devaient pas être totalement synonymes, puisque nous trouvons des textes des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles où sont énumérées diverses espèces de Bières : « Mielz, briemmars, brouckins, goudalles, cervoises » (1396) ; « miez, brouckin, forte chervoise » (1398) ; « godales, chervoises, bromars et houppenbiers » (1402) ; « miez, liauquin, forte cervoise, goudalle et douche cervoise (1388) ; « brasser les guiremelles, ambours et bromars, et petites cervoises et goudalles » (1402) ; « mies, brouequin, briemant et ambours » (1403) ; « Desdits brasseurs de givernelle et aussi de miez, brémart, hambours et autres » (1445). « Servoise, ou bochet ou Bière » (1447). « Tout breuvage composé comme on fait du poiray et de la Bière, de la cervoise, de la goudalle », écrit Calvin (1509-1564). « Je sais brasser houppe, goudalle et hacquebart », affirme un « brasseur » du XVI<sup>e</sup> siècle. Une ordonnance du 13 avril 1407 interdit aux « vendeurs » d'avoir « en leurs cheliers cervoises ou briemars quelconques avecq les dictes wissemalles, ne les mesler avecq ». Un texte flamand de 1487 énumère : « wijnen, bier, keut, hoppe ende anderen dranck », ce qui prouve, qu'au XV<sup>e</sup> siècle, les usagers faisaient une différence entre « bière », « queute » et « hoppe ».

Tous ces noms apparaissent aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles environ, mais certains — barbaude, guiller, hacquebart, goudale et houppebier — étaient encore présents au XVI<sup>e</sup> siècle, et même plus tard <sup>68</sup>. Il serait évidemment intéressant de savoir s'ils se sont maintenus dans certains patois, et jusqu'à quelle époque.

65. Dans le Livre des Mestiers, publié en 1931, par J. Gessler, « fontaine » est traduit « fonteyne » et « boulie » par « dunne Bier », « kleynbier » ou « pap » (= bouillie).

66. Que Mellema traduit par « klein bier » ou « scherp bier ».

67. N. DUPIRE, *op. cit.*, 1950.

68. Guiller, goudale et houppebier, jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle.

## 6. La tardive apparition du mot

Si, comme je le crois, la naissance de la Bière remonte au IX<sup>e</sup>-X<sup>e</sup> siècle, on peut se demander pourquoi le mot lui-même ne s'est imposé qu'au XIII<sup>e</sup> siècle, en flamand, et au XV<sup>e</sup>, en français.

Je vois, à cette situation, plusieurs raisons.

La première tient à ce que, selon toute vraisemblance, la Bière fut pendant longtemps l'apanage exclusif des couvents, bien souvent situés hors des centres urbains, et peu aptes, au début du moins, à commercialiser leurs produits (cf. § VII de la présente étude).

La seconde est qu'aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles, la Bière, nous l'avons dit, a porté des noms très divers qui ne rappellent en rien qu'il s'agit bien de la Bière telle que nous la connaissons.

La troisième réside dans le fait que, par le phénomène d'inertie mentale propre aux phénomènes sociaux, on a longtemps confondu Bière et cervoise, en continuant à appeler cervoise ce qui était désormais de la Bière (exactement comme le XIX<sup>e</sup> siècle a appelé « plume » ce qui a pris la place de la plume d'oie).

## 7. Le succès de la Bière

Le succès remporté par la Bière flamande au XV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle<sup>69</sup> devait, petit à petit, éliminer non seulement la cervoise et le mot, mais encore les mots qui, pendant quelque temps, avaient cheminé de conserve avec le mot Bière.

69. Au XVI<sup>e</sup> siècle, (cf. Guill. SIMENON, *op. cit.*, p. 303, N. 6), on brassait annuellement 120.000 « aimes » (un aime « tenait XLVIII bicchiers ») de Bière à Saint-Trond. Le Concile d'Aix-la-Chapelle (817) accorde, chaque jour, aux chanoines, outre 4 livres de pain, de 3 à 4 litres de bière (= cervoise). Dans son livre « les mots français d'origine néerlandaise » (1931),... Valkoff signale, p. 26, que, dans certains couvents de religieuses, on consommait journalièrement 7 litres de Bière par personne.

Le *Polypticum Sithiensis* de 867 accorde, à Noël et à Pâques, deux setiers de cervoise, le sextarius correspondant à 3 litres un quart - quatre litres.

Ce succès, il est possible de le mesurer de différentes façons <sup>70</sup>. L'une d'entre elles consiste à dénombrer les noms de famille qui, d'une façon ou d'une autre, rappellent la Bière et sa préparation. Citons, en français : Bière, Debière ; Brasseur, Delbrassine, Dubray ; Brassine ; Cambier, Camby <sup>71</sup>, Brahy (celui qui prépare le « brais »), Dubray ; Goudaillier ; Godelière, Godelise ; Bregard, Bregeau (de « brégie ») ; Houbion, etc.

En néerlandais, outre Keulle déjà cité, De Brouwer, Brauwer, Brevers, Brouwers ; Bier et Bierman ; Brawerman (ouvrier brasseur) ; Hopper, Hoppen, Hoppenbrouwer ; Van der Cam, Camman, Cammaert ; Panhuys, Impanis (de « pan », chaudron) ; Drabs, Drabbe (la drêche) ; Vermout Mouthuys (de mout) peut-être Demuyter (De Mouter, le malteur) ; Gorter, Gort, De Gruyter (de « gruit », gruau) ; Storbier ; Tijbus, Tybuzer ; Sturbier (« qui verse la Bière ») Bijtebier (qui boit peu), Mengelbier (gros pot de Bière), Minnebier (qui aime la Bière) ; Godelier ; Medeblander (pour Medeblander), Brander (Brasseur de miez, Bière miellée) ; Briers, dérivé du moyen néerlandais *brieden* « brasser », etc <sup>72</sup>.

Il serait intéressant de savoir quelle est la fréquence des noms relatifs à l'industrie brassicole, en France, en Allemagne, en Angleterre, aux Pays-Bas et en Italie <sup>73</sup>.

70. Cf., par exemple, L. HERMANN, *Das Bier in Volksmund (XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles)*, 1930, 179 pages.

71. Dauzat donne, pour Cambier : a) « changeur de monnaie » ; b) « qui prépare le chanvre » et pour Camby, « forme latinisée de Cambe, « jambe ». Le rapport avec le mot *Camba*, Brasserie, semble lui avoir échappé. La patronymie de la France est évidemment beaucoup plus pauvre que la belge. Dauzat cite Brasseur, Debrouwer, Goudalier ; mais ni Brouwers, ni Keulle, ni Bière, ni Medeblander.

72. Sur les quelque 8 millions de noms de famille que contient le fichier onomastique de la CGER, on trouve 3.711 Brouwer, Brouwers et autres du même genre, et 3.192 Brasseur, Delbrassine, etc.

73. Aux XV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles, les centres de fabrication de la Bière se situent aux Pays-Bas (Delft, Gouda, Haarlem), en Allemagne (Bremen, Hambourg, Wismar) et en Belgique (Bruges, Louvain). La France importe des Bières du Nord. L'Angleterre vient à peine de découvrir cette boisson grâce aux marchands flamands (cf. chap. II et VI).

## 8. Les préjugés sociaux et nationaux

Comme tout ce qui touche à la nourriture et à la boisson, qui rappelle les enseignements de la mère <sup>74</sup>, le mot Bière a été utilisé soit pour manifester, injurieusement, des sentiments de classe, soit pour affirmer une supériorité nationale.

Voici, par exemple, un texte de 1432, cité par Dubois <sup>75</sup>

« Que demandez-vous, traïstres quiens Anglois  
 Godons pleins de *cervoise*  
 Allez boire vostre *cervoise*  
 Vous n'arez ja vin. »

Un autre texte du XV<sup>e</sup> siècle :

« Franche dogue, dit un Anglais,  
 vous ne faites que boire vin.  
 Si faisons bien, dit li François,  
 Mais vous buvez le *linequin*  
 roux êtes come pel de mâtin »,

ce qui prouve que la rousseur de la chevelure anglaise était déjà un stéréotype familial.

Froissart (1325-1400) traite les habitants de Londres d'ivrognes : « Vilains Londriens *godailleurs* ».

Olivier Basselin (XV<sup>e</sup> siècle) défendant son « sidre » natal, écrit :

« Je laisse la *bière*  
 aux Anglais et Allemans  
 et Flamans  
 qui ont l'âme roturière. »

Molinet (1479) invite les Flamands à préférer les vins français à la Bière :

« Chantez, Flamans, buvez a longue alleine  
 Che vins franchois en lieu de *keute* ou bière ».

74. Cf. Léo MOULIN, *L'Europe à table*, Paris, Elsevier-Sequoia, 1975, pp. 10-12.

75. « Termes de brasserie », *Le Français Moderne*, octobre 1951, p. 296.

Voici une chanson sur le siège de Mézières, écrite en 1521 :

« Les Henoyers remplis d'outrecuydance  
 Se sont enjoinctz avecques les Flamans  
 Pour venir faire le vendanger en France.  
 Se sont partez a toute grosse puissance,  
 Tant Brabansons, Namurois, Allemans.  
 Mais les dronqars, *godailleurs* ignorans,  
 Du boy tordu <sup>76</sup> (la vigne) n'ont point gousté le fruit,  
 Sur Henoyers les Français ont le bruyt »,  
 (où « dronquars » est, évidemment, le mot flamand « dronkaard »,  
 « ivrogne »).

Textes qui prouvent que les Français croyaient déjà posséder la potion magique d'Astérix.

Autre texte encore (1522) cité par Godefroy (Supplément, s. v°. Bière), sous le titre : « La repentance des Anglais » :

« Buvez votre *Bière*  
 Mangez vos boeufs salez. »

\*  
\* \* \*

Très proche de ce sentiment de supériorité nationale ou raciale, l'idée qu'il existe des « tempéraments » nationaux pour lesquels la Bière (ou le vin, selon les cas) convient mieux que tout autre boisson. Je cite :

« Beer is *natural* dryncke for a Dutchman », mais elle est nuisible (« detryment ») aux Anglais (1542) : La Bière vient à peine de faire son apparition en Angleterre. Produit nouveau, donc suspect.

Quelques années plus tard, l'Italien C. Mei (1525-1628) écrit : « Il liquore del malto per la Birra è infinitamente più appropriate per le *costituzioni* britanniche... di qualsivoglia specie di vino ». Mais s. v°. *Engelsch bier*, L. De Man signale que la Bière était déjà connue, à Hasselt au mieu du

---

76. En Saintonge, le vin est encore appelé « la tisane du bois tortut ». À noter : le mot « tisane » lui-même vient du grec « ptisané », orge mondé.

XVI<sup>e</sup> siècle. Dès 1617, on nous dit que « the english beer is famous in Netherlands ».

\*  
\* \* \*

Le boire et le manger peuvent aussi servir, nous l'avons dit, à manifester des sentiments de classe. Il y a des boissons nobles (le vin) et des boissons roturières (la bière).

Dans le *Livre de Vie et de Mort* (1266), Gloutenie parle :

« Li povre vont a la *cervoise*  
Si ille est bone, il i font grand noise,  
Et li plus rike vont a *vin*  
U a *mies* ou a *lewekin* »<sup>77</sup>.

Un texte flamand de 1441 écrit : « De Zieke en de andere Arme (curieuse assimilation de « malades » et de « pauvres » : à l'époque, c'est une vérité d'expérience), bruyn gruytbier (= Gruutbier, bière de gruau, sinon de son, nous l'avons vu), binnen des Stat gherne gedronken hadden », à l'opposé des riches qui boivent la hopenbier.

Un texte anglais de 1574 nous dépeint une controverse sur une question de prééminence entre l'ale et la Bière (Oxford, s. v<sup>o</sup>. Ale). Après avoir affirmé que ces deux mots sont synonymes — ce qui, à l'époque, n'était déjà plus vrai —, l'Auteur affirme que le mot « Ale » est en usage parmi les hommes et le mot « Beer », parmi les Dieux, ce qui est une façon habile soit de reconnaître la précellence de la Bière, soit de railler le snobisme de ceux qui affichaient leur goût pour elle.

\*  
\* \* \*

Enfin, *la façon* de servir la bière peut être, dans certains cas, sujette à critique nationale (pour la plupart des Belges, la façon

---

77. N. DUPIRE, *op. cit.*, pp. 125-126. A. Långfors, Le Miroir de Vie et de Mort (1266), in *Romania*, t. XLVII, n<sup>o</sup> 125, 1921, pp. 525-26.

À noter que, dans le *Livre des Mestiers* (Gesprächbüchlein Romanisch Flemisch) le *mies* est, avec la cervoise, la goudale, la boulie et la fontaine, la boisson des « menues gens ».

anglaise est exécration), mais aussi à critique sociale à l'égard des cabaretiers qui font mousser la bière de façon excessive. Un proverbe allemand dit (en dialecte) : « Schum (= Schaum) is nein (kein) beir » — que les étudiants avaient traduit en latin :

« *Respice, quaeso bene, non sunt cervisia spumae* ».

#### IV. Les mots « bière » et « cervoise » ne sont pas synonymes

##### 1. Confusion

La plupart des auteurs confondant Bière et Cervoise ont cru que la Bière existait, sous divers noms, depuis la plus haute antiquité. C'est, nous l'avons vu, une erreur. De même les mots « brasser », « brasserie », qui, pour les Modernes, éveillent l'idée de la Bière d'aujourd'hui, ont induit en erreur. On pouvait « brasser » bien des choses. Les Capitulaires de Charlemagne (IX<sup>e</sup> siècle), par exemple, parlent de *siceratores* (de « cidriers ») chargés de faire « *bracios, cervisas, vel pomatium* (« pommé ») *sive piratium* (poiré) *vel aliud quodcumque liquamen ad bidendum aptum* » (Mon. Germ. Hist., t. I, 86). De même, on trouve des brasseurs de vinaigre (XVII<sup>e</sup> siècle) et des brasseries de savon (XVIII<sup>e</sup> siècle). A. Dauzat observe que le mot brasseur vient deux siècles avant le mot Bière. Il écrit : « C'est parce que la Bière s'appelait cervoise ». En fait, brasser s'appliquait à tous les travaux pesants, en général, et en particulier aux travaux de l'industrie brassicole. Une fois la Bière connue, le mot s'est appliqué à sa fabrication, jusqu'à devenir un terme à peu près exclusivement consacré à cette boisson. La confusion se maintiendra longtemps encore puisque R. Estienne appelle « cervoise » ce qui est, de toute évidence, de la Bière. Parlant du houblon, il écrit en effet : « *Hoc frugibus admisto Germani condiunt cervesiam* ».

Olivier de Serres (1539-1619) écrit, en 1600, parlant de la Bière : « *Diversement nommée selon les païs et les langages : medon* (sans doute la Bière miellée dont il a été question, et dont il dit : « Les menües gens boivent medon »), guttale,

queute, alle et semblables, usitées en Lorraine, Angleterre, Escosse, Flandres, Allemagne, Pologne, Bohême, Dannemarck, Moscovie et autres nations septentrionales »<sup>78</sup>. Cotgrave (1611) traduit le mot *Beer* indifféremment par Bière, cervoise et barbaude, et *Brewer* par brasseur et barbaudier.

Furetière qui semble peu au courant des faits relatifs à la Bière écrit, parlant de la cervoise : « C'est la même chose que la Bière », et il y met du houblon (s. v<sup>o</sup>. Bière, il précise « pour lui donner le goust du vin » !) en ajoutant : « à la réserve que la Bière se fait d'orge, et celle-là (i. e. la cervoise) se faisait de froment », ce qui n'est même pas exact.

De même, les *Note al Malmantile*, qui datent de 1688, écrivent encore : « Birra o cervogia... bevanda composta di biade, aqua e fiori di luppoli, ed è la stessa Birra che cervogia »<sup>79</sup>.

78. Le texte cité par Michel DUBOIS, *Le Français moderne*, avril 1955, « Godons plains de cervoise » (1432) n'est pas nécessairement, comme semble le croire l'auteur, dû au fait que « les Français n'observaient pas toujours une exacte propriété des termes » ; la cervoise a coexisté pendant longtemps avec la Bière ; ensuite, le mot lui-même a pu désigner un breuvage typiquement anglais et, de ce fait, un objet de mépris pour les Français.

Dans le même ordre d'idée, il n'est pas exclu que le mot *faro*, qui désigne, on le sait, un mélange, typiquement bruxellois, de lambics édulcorés, viennois de l'espagnol *farro* (lui-même, vraisemblablement, un italianisme, de *farro*, même sens) qui désigne une espèce d'épeautre, dont on nous dit que, détrempe, décortiqué et broyé, il servait, notamment, à faire de la tisane « del qual se haze escudilla (écuelle) para los enfermos » (*Diccionario critico etimologico castellano y hispanico*, s. v<sup>o</sup>), « il prodotto serve... alla preparazione di dietetici » (*Grande Dizionario della Lingua italiana*, s. v<sup>o</sup>). Les mercenaires espagnols auraient ainsi marqué leur mépris pour cette bière étrangère, particulièrement déroutante.

Dans la même mouvance, je serais tenté de voir dans le mot *gueuze* un rappel du mot gueux si fréquemment utilisé, au XIX<sup>e</sup> siècle (J. DE VRIES, *Nedelands Etymologisch Woordenboek*, s. v<sup>o</sup>, dans les polémiques politiques de notre pays, les Gueux désignant, bien sûr, les libéraux : « une bière plébéienne », « une bière de manant et de gueux »). A tout hasard. Enfin, me sera-t-il permis de proposer Lembeek, un des points forts de la préparation des bières bruxelloises (avec Bruxelles, le long de la Senne et surtout de l'île Saint-Géry, Asse, Wolvertem, et quelques autres lieux) comme origine du mot *Lambic* ? Faute de mieux.

79. Confusion aussi dans la traduction du mot cervoise : en anglais : *barley beer* ; en allemand, *Krautierbier* ; en néerlandais : *gerstenbier*.

## 2. En quoi Bière et cervoise sont différentes

La cervoise devait être un breuvage relativement épais et brunâtre, puisque le mot *zabaglione* provient du latin tardif *sabaium*, *sabaia*, qui désignait une cervoise d'Illyrie. Si le *sabaium* avait été aussi clair que notre Bière, on ne voit vraiment pas comment les inventeurs du *zabaglione* auraient fait le rapprochement avec la lourde cervoise illyrienne.

Deuxième preuve : la Bière appelée *boulie* que Mellema (1589) traduit par « Pap » ou « Kleynbier »<sup>80</sup>.

Troisième preuve : quelques vers d'un poète appelé Henricus Abricensis, qui vivait sous le règne d'Henri III d'Angleterre (1207-1272) lequel écrit, maudissant la cervoise :

« Nihil *spissius* illa dum bibitur  
Nihil *clarius* est dum mingitur ;  
Unde constat quod multas feces in ventro reliquit »

La Bière était considérée — et on le comprend — comme de meilleure qualité que la cervoise dont on nous dit qu'elle était *ad usum pauperum*. Nous possédons un texte de 1429, cité par M. Dubois, qui nous le prouve<sup>81</sup>. Des Français s'étant querellés avec un Anglais pour une question de « fillectes communes » lui offrent un verre de cervoise pour sceller leur réconciliation. L'Anglais refuse. « Pour quoy, dit la narrateur, envoya quérir un pot de Bière ».

D'autres textes sont aussi probants, tel celui-ci, de 1440, cité par le Dictionnaire d'Oxford : « *Beer*, a drynke, humili potus, aut *cervisia lupulina* », ou cet autre, de 1440 également : « Hope, sede for beyre, humulus secundum extraneos ».

Du Cange cite un texte de 1464 qui prouve qu'à cette époque on faisait la distinction. Le voici : « Icellui Noël dist au suppliant qu'il paieroit ung pot de cervoise et ledit suppliant lui respondi qu'il n'avoit joué que Bierre ».

Un texte de 1532 affirme : « *Birra* : *potionis genus quae a cervisia distingui potest* » et un texte anglais dit, en 1594 : « It is

80. Cf. encore *Barbaude*, chapitre III, § 4.

81. *Op. cit.*, 1955.

the hoppe wich maketh the essential difference between beer and ale », laquelle est, nous l'avons dit, la cervoise à la façon anglaise.

Enfin, une ordonnance du Parlement de Paris (XVI<sup>e</sup> siècle) dit expressément : « *Cum camberis et brassatoribus praeceptum fieri fecissent sex lotos* (Gallice : lots) *Bierae, cervisiae, brie-mardi, aut alterius bruvagi* », ce qui prouve que les deux boissons n'étaient désormais plus confondues.

« Les deux mots (i.e. cervoise et Bière) ne devaient pas être synonymes au XV<sup>e</sup> siècle, conclut A. Dauzat<sup>82</sup> ; Bière a dû désigner d'abord les Bières flamandes et allemandes ». La chose est plus que vraisemblable.

## V. Cambe, malt et brasserie

### 1. Des origines gauloises

Les mots brais (avant 1185), brasser (ca. 1160), brasserie (1268), brasseur (1230), brasseresse (1250), chambre brasseresse (1313), brassage (1331), proviennent d'un mot gaulois *brace* qui désignait une espèce d'épeautre, *frumentum loculare*, dite locar ou locular en français, « *unde fit cervesia* », écrit Eginhard, ou encore « *farina... ad bracem faciendam* »<sup>83</sup>.

M. B. Guérard<sup>84</sup> poursuit une longue et savante discussion pour savoir ce que signifie exactement *bracium*, *bracia*. Il conclut que ce devait être de l'avoine.

82. « Bière et Brasserie. Nouvelles datations. » *Le Français Moderne*, octobre 1954, p. 296. Cf. également M. DUBOIS « Termes de brasserie », *Le Fr. Mod.*, octobre 1954, p. 296 et 1953, p. 133 ; G. DEGHILAGE, « Brasseur », *Le Fr. Mod.*, 1955, pp. 133-134.

83. En latin : *bratarium* (812), *brassator* (ca. 753-826), *bratsare* (ca. 815-1233), *bratsina* (IX<sup>e</sup> siècle), *braciaria* (1033), *brassagium*, *grani species idem quod brace* (1276), *bragia* (IX<sup>e</sup> siècle), *brassium* (1204) : « *brasse pro cerevisia dixere veteres nostri* ». « *Similiter ac omnes cervisas bratsare (debent) bratsatores domini* » (Stat. Corb. cap. XV). Le mot n'a évidemment rien à voir avec la force des bras, comme l'ont affirmé nombre d'auteurs anciens.

84. *Polyptique de l'Abbé Irminon*, Paris, 1844, pp. 710 et sv.

De leur côté, Bloch et Wartburg écrivent (s. v<sup>o</sup>. *brasser*) que traduire *brace* par « sorte d'épeautre » est « peut-être inexact, les formes celtiques correspondantes, gallois *brag*, etc., signifiant « malt ».

Ces argumentations ne me paraissent pas convaincantes.

Il est logique que *brace* ait désigné, en même temps, une céréale et la préparation que celle-ci subissait pour faire de la bière. En wallon, « orge » signifie tout à la fois une espèce de bière et la céréale qui sert à la faire, *brais* est synonyme de « bière de mars ». De même *brâ* (= brais) se dit, à Liège, qu'il s'agisse d'orge ou d'épeautre, et désigne une Bière légère. En outre, nous l'avons dit, la Bière se faisait avec, pratiquement, toutes les espèces de céréales dont on disposait. Dans certains cas, c'était de l'avoine (plus rarement employée, semble-t-il) ; dans d'autres, de l'orge ou de l'épeautre. En fait, le plus souvent, un mélange de céréales diverses, de « brégie » et de légumineuses, fêveroles ou autres. Les chances de confusion étaient donc grandes.

## 2. De l'épeautre

Quant à l'épeautre, spécialement cultivé dans le Nord et l'Ouest de la France, en Ardenne et en Campine belge, il a été longtemps utilisé<sup>85</sup>, et jusqu'à nos jours, pour faire de la bière<sup>86</sup>.

85. *Ad panem faciendum*, dit un texte de 870.

86. KINABLE, *op. cit.*, écrit : « Le malt d'épeautre (en wallon *spaitte*) n'a rien perdu de sa vogue justifiée ». Il distingue la « *jône bire* », faite avec 7 sacs de malt d'épeautre, 6 de froment et 1 d'orge, la « *saison* », faite avec les mêmes proportions de céréales, mais deux fois plus houblonnée, et « l'orge », faite de 6 sacs d'orge, de 6 sacs de froment non malté et de 1 sac de malt d'épeautre. Ailleurs il écrit : la bière dite *jeune* et la *saison* s'obtiennent par l'infusion de l'épeautre germé, le malt d'orge y étant jadis complètement étranger » (cf. W. von Wartburg, *op. cit.*, s. v<sup>o</sup>. *brace* et *spelta*). Sainte Hildegarde (*op. cit.* Cap. V. *De spelta*) chante les louanges de l'épeautre : « *Spelta optimum granum est, et calida, et pinguis, et virtuosa est, et suavior aliis granis est, et eam comedentis rectam carnem facit, et rectum sanguinem parat, atque laetam mentem et gaudium in mente hominis facit* ». Lire également les pages que Dodonée consacre à l'orge (Livre IV, chap. VIII), à l'épeautre (chap. II) et au locar (chap. VI).

C'est ainsi qu'au début du XVI<sup>e</sup> siècle, l'abbaye de Saint-Trond percevait annuellement 202 muids de froment, 2.527 muids de seigle, 532 muids d'orge, 338 muids d'avoine et 365 muids d'épeautre dont on nous dit qu'il fallait en défalquer 32 muids pour la brasserie<sup>87</sup>. À la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, toutefois, la culture de l'épeautre avait presque disparu<sup>88</sup>, tandis que celle de l'orge s'était accrue notablement.

### 3. Seule la langue française...

Il est significatif que la langue française soit la seule à posséder un mot spécifique (*brace*) pour désigner les activités brassicoles. L'italien, de *birra*, a fait *birreria* et *birraio*. L'espagnol s'en est tenu à *cervezeria*. Les langues germaniques (*brouwerij*, *brewhouse*, etc.) ont utilisé un radical germanique « *browen* », d'un indo-européen \**Bhreu*, « remuer fortement », que l'on retrouve dans l'anglais *bread* (« pain ») et *broth* (« bouillon »).

### 4. Cambe, cambier et cambage

Les mots *cambe*, dans le sens de brasserie (*cambe a chervoise*), *cambier* ou *cambrier* (1248), *cambage*, viennent de l'ancien moyen néerlandais « *camme* » ou « *camb* »<sup>89</sup>.

87. Guill. SIMENON, *L'organisation économique de l'Abbaye de Saint-Trond*, Bruxelles, 1913, nous dit qu'au XIII<sup>e</sup> siècle, les proportions étaient d'un tiers de froment et de deux tiers de seigle. Aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles, « à cause sans doute de l'activité croissante des brasseries, l'orge fut cultivé à l'égal du seigle ».

88. G. DE VALOUS, *Le monachisme clunisien des origines au XV<sup>e</sup> siècle*, Abbaye Saint-Martin, Ligugé, 1935, vol. I, pp. 31-32, signale un texte du cartulaire de Barbezieux qui précise que le mèteil sera exempt d'épeautre.

89. En latin : *camba* (« *brassiatorum officina* »), *cambarius* (1038), *cambagium* (1141). « *De cambis quoque et bracibus* », écrivent les Statuts de Corbie, cap. XV. « *Camba : Officina ubi cervesia aut panis coquitur* », écrit l'éditeur des *Addimenta ad Pippini et Karoli M. Capitularia*, M.G.H., t. I, Cap. Reg. Franc., p. 251, 2). À Louvain, aujourd'hui encore, la célèbre brasserie Artois est appelée communément « de cam ».

« Le *campatum* est l'impôt sur la Bière. Anciennement cet impôt s'appelait *scrutum* ou *censum grutae* ; c'était... le droit qu'avait l'abbaye de fournir seule la drêche ou grau servant à fabriquer la Bière »<sup>90</sup>. L'auteur ajoute : « Chaque brasserie livrait par semaine un *pecarius*<sup>91</sup> de Bière » (XIV<sup>e</sup> siècle). Les brasseurs mettaient si peu d'empressement à payer cet impôt qu'il fallut parfois recourir à l'excommunication pour les amener à résipiscence<sup>92</sup>. Le soin de percevoir cet impôt était confié à un *grutarius*<sup>93</sup>. Cette fonction devint par la suite héréditaire. Celui qui, en 1139, en fit l'acquisition totale avait à fournir « gratuitement la drêche aux brasseries de l'abbaye et pouvait, pour les autres brasseries, retenir le tiers du droit de drêche en laissant le reste au monastère »<sup>94</sup>.

## 5. Le roi Cambrinus

Les noms de famille Cambier, Camby, Cambrier sont l'équivalent de Brasseur ou de Brouwers.

*Cambrinus* (ou *Gambrinus*) n'a évidemment rien à voir avec Jan Primus, Jean I<sup>er</sup>, Duc de Brabant. Il provient, de toute évidence, de *camba*, la brasserie, plaisamment latinisée par quelque clerc un jour de « guindaille ».

90. Guill. SIMENON, *op. cit.*, p. 301.

91. Ou *bicarus*, du latin *bacar*, « vas vinarium ». En wallon *bichier*. Cf. JEAN DE STAVELOT, *Chronique*, p. 213 « Ly aime Liegeois we deir nin doit tenir XLVIII bichiers ». En italien *bicchiere*.

92. Pour échapper à l'impôt, les brasseurs utilisaient leur officine à d'autres fins, « *ad alios usus suos versit (bracenam)* », car s'ils ne pouvaient pas construire une « brasserie » sans l'autorisation de l'abbaye, ils pouvaient la détruire !

93. Au XII<sup>e</sup> siècle, « officier » préposé à la fabrication de la drêche, puis collecteur d'impôt. Au milieu du XIII<sup>e</sup> siècle, l'abbé percevait lui-même les droits que les *trente* brasseries qui dépendaient de Saint-Trond lui devaient. Puis ce fut le tour de la Ville à percevoir cet impôt (contre indemnité à l'abbaye), et finalement au métier des brasseurs lui-même (cf. Guill. SIMENON, *op. cit.*, pp. 302-303).

94. Guill. SIMENON, *op. cit.*, p. 302.

## 6. La drêche

Drêche provient d'un prototype, « peut-être d'origine celtique », disent Bloch et Wartburg, ou germanique, selon Wartburg (s. v<sup>o</sup>. *drasca*), et signifie « résidu du malt qui a servi à brasser » ou, plus exactement, « du marc de malt ». À rapprocher de *drache*, « grappe de raisin dépouillée de ses grains » et de *drascus* « orge » (au XIII<sup>e</sup> siècle : on voit le rapport). En néerlandais, *draf* (et *droesem*, le marc).

Ce résidu servait, dans certains pays, à faire de la « petite bière » (midelle). Certains le mangeaient. Wartburg cite, en effet, le mot *draschier* dans le sens de « mangeur de drêche » ; et dans sa *Vita Columbani*, Ionas écrit (Lib. II) : « *Nec prorsus aliud edebat quam furfures (du son), frondesque arborum ac herbarum agrestium et sucus qui ex cervesiae reliquis proiciuntur* » (le même auteur parle d'une nourriture monastique faite de « *farinae aquis mixtae* », cap. III de *cibo et potu*).

## 7. Le malt

*Malt* est d'origine germanique, d'un radical *meltan*, qui signifie « broyer », « fondre », « digérer ». Le mot est attesté dans le Dictionnaire d'Oxford avant 700, qui traduit « *brationarium* », par « malthouse » (1050), et cite « bakhous... cum malthous et brewhous » (1429). Le Polyptique d'Irminon (IX<sup>e</sup> siècle) donne le mot « *malatura* », « malterie ». En wallon, *malt* ou *brâ*, *mare* ou *drâhe* désignent le marc ou la drêche.

## VI. La Bière est d'origine flamande

Toute technique nouvelle, et même si la nouveauté n'est pas absolue, comme c'est souvent le cas, suscite l'apparition de mots nouveaux. Si, comme je le crois, la Bière est une « invention » flamande, il est donc normal que la plupart des mots qui se rapportent à cette boisson soient d'origine flamande.

Citons : Bière<sup>95</sup>, houblon, hopenbier, houppe, malt, queute<sup>96</sup>, ale<sup>97</sup>, godale<sup>98</sup>, guiller, liaukin, guiremelle, brouequin, cambe, bierenbroot, sans doute midelle, ainsi que les mots dronquart, godailler et queutenaire, qui désignent de francs buveurs de bière<sup>99</sup>. Plus trinquer ou dringuer.

La plupart des premiers textes relatifs à la Bière se situent en Artois, en Flandres et en Picardie. Le mot lui-même apparaîtrait, en néerlandais, plus d'un siècle (1270) avant d'apparaître en français (1429). De même, le mot *Hoppe* (1340, *Hoppenbier*) est antérieur (1368) à *oubelon* (1413)<sup>100</sup>.

Enfin le nombre et la variété des patronymes relatifs, directement ou indirectement, à la Bière, dans les Provinces — Belges et, plus particulièrement, en pays flamand, sont semble-t-il, un argument supplémentaire en faveur de la thèse ici défendue.

Le seul mot qui, dans cette affaire, ne soit pas flamand, mais picard, est fourquet<sup>101</sup>. Le mot *estaminet* (« Café

95. « L'influence néerlandaise paraît prépondérante », écrit le *Trésor de la langue française* s. v°. « Ein grosser Teil des in Frankreich Konsumierten Bier schon früher aus germ. Gebieten, besonders aus den Niederlanden (Flandern) importiert würde », affirme von Wartburg, s. v°. Bier, qui ajoute (s. v°. Cervesia) : « Seit 12 jhr. in nld kaum mehr gebräulich » et « in Frankreich wird das Wort (*Cervesia*) seit dem 16 jhr. durch flämisch Bier verdrängt ».

96. « Mit so vielen andern Ausdrücken der Bierfabrikation aus dem ndrl. entlehnt », écrit von Wartburg, s. v°. Queute.

97. « L'hypothèse d'un emprunt à l'anglais est moins vraisemblable » qu'une origine flamande. *Trésor de la langue française*, s. v°. Cf. aussi Du Cange, s. vis. *Brassamen*, *Lupus Salictarius* et *Celia* : « godale *Theutonicum quasi goed-ale, proba cervisia* ».

98. Un texte de 1303, cité par Du Cange, s. v°. *Celia*, souligne l'origine flamande de cette Bière - et sa qualité :

« Li autre leur godale crient

C'est d'Arras si comme il dient »

99. Cf. aussi la traduction donnée par Mellema de *gimbreter*, *gimberter* « faire l'amour » : *broodt-droncken-zijn*.

100. Encore le *Dictionnaire du flamand brabançon* de Deman n'étend-il ses investigations que sur la période 1300-1550. Sur la date de la première apparition du mot Bière dans la langue française, cf. A. DAUZAT, *Le Fr. Mod.*, 1954, p. 296.

101. Qui n'est cité que dans la Grande Encyclopédie, VII, 148, Littré et Boissière qui en donne, d'ailleurs, une définition qui n'est pas exacte, du moins

où l'on fume », écrit Littré) vient du wallon *staminé*, emprunté au germanique *stammen*, « tronc, tige ». L'emprunt s'est fait par le picard. De même, *cabaret* (« Lieu où l'on vend du vin en détail », écrit Furetière), presque exclusivement picard et wallon (T.L.F., s. v<sup>o</sup>), emprunté au moyen néerlandais *cabret*, de *cambret*, *cameret*, vient du picard *camberete*, de *cambre*, « petite chambre ». N'oublions pas le flamand *kermesse* et le picard *ducasse* : les Provinces-Belgiques sont à l'honneur en pareille matière. Notons encore le hollandais *jenever*, « genièvre » qui va donner naissance au mot *gin*. Le francique *marc* (de bière) vient de *markon*, « broyer, battre », d'où, au XV<sup>e</sup> siècle, « marcher ».

## VII. La Bière est d'origine bénédictine

« Parmi les industries les plus fréquentes dans les monastères, écrit dom Philibert Schmitz <sup>102</sup>, la brasserie occupait une des premières places. Sauf dans les pays du Midi <sup>103</sup>, on voit presque partout des brasseries (*cambae*), même, chose curieuse, là où le cidre abondait <sup>104</sup> ». Et de citer un certain nombre de brasseries (de cervoise) en Allemagne, en Angleterre, en Suisse et en Belgique. « Un spécialiste (L. Poll), ajoute-t-il, a pu relever l'influence que (les bénédictins) ont exercée sur la fabrication de la Bière ». Et sur la base de l'ouvrage de Fr. Hurter <sup>105</sup>,

---

en termes de brasserie. En wallon tréyin (*tridens*) désigne un instrument « à 3 branches reliées par 2 traverses qui en assurent la solidité » (Kinable). Le mot ne se trouve pas dans le Petit Dictionnaire du Centre de Flori Depêtre et R. Nopère (1942). Ni dans Grootaers ni dans Harrap.

102. *Op. cit.*, 1949, T. V, pp. 48-49.

103. Et encore : *le cartulaire de l'Abbaye de Saint-Victor de Marseille* (M.B. Guérard, Paris 1857, 2 vol.), du XI<sup>e</sup> siècle, parle à différents endroits de *braceria*, *bracaria*, *brachiaria*, etc. Mais sont-ce des brasseries proprement dites ou des ateliers ?

104. En fait, le cidre n'a remplacé la cervoise, qu'au XII<sup>e</sup> siècle en Normandie, et au XIV<sup>e</sup>, en Bretagne. De là son usage s'est répandu en Angleterre méridionale et en Thuringe. Cf. Léo MOULIN, *La vie quotidienne, op. cit.*, p. 125.

105. *Tableau des Institutions et des mœurs de l'Église au Moyen Âge*, Paris, 1843, t. II, p. 161. En fait, Fr. Huter, plus prudent, a écrit : « La préparation de

il affirme que l'usage du houblon a pris son origine au sein des monastères. Ce qui me semble absolument fondé.

Bien des indices convergent en effet pour nous induire à croire que, comme bien d'autres boissons<sup>106</sup>, la Bière est une « invention » des moines bénédictins. Les voici :

Les premiers textes latins relatifs au houblon sont tous monastiques ou ecclésiastiques.

En 974, l'empereur Otton I concède à l'église de Liège le *gruutrecht* ou droit de brassage : c'est le plus ancien qui nous soit connu. En 1098, l'évêque Radbotus de Tournai accorde ce même droit à l'église Saint-Martin sise en cette ville : Bière ou cervoise, ce breuvage reste, à cette époque, l'affaire des clercs.

Dans la thèse qu'il a consacrée à la Bière<sup>107</sup>, Huntemann, sur la base d'une très riche bibliographie, affirme qu'il est possible que l'origine de la Bière se situe dans les couvents sans doute vers la fin du XI<sup>e</sup> siècle : nous croyons, nous avons dit pourquoi (chap. III), pouvoir remonter jusqu'au X<sup>e</sup> siècle, sinon plus haut encore.

Pourquoi les couvents de l'Europe méridionale se sont-ils intéressés spécialement à la fabrication de la Bière<sup>108</sup> ?

Avant tout, parce qu'ils n'étaient pas assurés de disposer toujours de la quantité de vin nécessaire à leur consommation. Le Moyen Âge ayant horreur de l'eau dont, à juste titre, il se méfiait<sup>109</sup>, les moines se rabattaient bon gré mal gré sur la

---

la Bière proprement dite, c'est-à-dire avec l'adjonction du houblon, *paraît* avoir pris son origine au sein des maisons religieuses ». Cf. KNOBLAUCH (Rich.). *Braugeschichtliches aus dem alten Kloster St-Gallen*. (Wochenschrift. f. Brauerei.), Berlin, 1926, 28 p.

106. Léo MOULIN, *La vie quotidienne*, op. cit., pp. 111-130. TOBLER-LOMMATSCH, op. cit., s. v°. *Brais*.

107. Bierproduktion und Bierverbrauch von 15bis zu Beginn des 19 Jhr., 1970. Cf. en outre I. POLL, o.s.B., *Das Brauwesen des Klosters Prüfening*, Berlin, 1936, pp. 35-39.

108. Marcel COGAR, *Guide de la Bière*, Bruxelles, 1979, note qu'en 817, Charles le Débonnaire fondant l'abbaye des moines de Corvey, en Westphalie, établit des moines de l'abbaye de Corbie en Picardie pour enseigner l'art de brasser.

109. Léo MOULIN, *La Vie quotidienne*, op. cit., pp. 120-121.

cervoise. La plupart des coutumiers monastiques, nous l'avons dit, accordent aux moines la permission de se désaltérer avec de la cervoise, *ad satietatem*, et non *ad ebrietatem*, cela va sans dire <sup>110</sup>.

La cervoise et, plus tard, la Bière, les couvents pouvaient la fabriquer parce qu'ils possédaient des réserves des céréales de toute sorte (tous les documents cités plus haut parlent, à chaque page, de *avena*, *triticum*, *hordeum* et *spelta* et, très souvent, conjointement, de *humulo*). Par la force des choses, les couvents étaient bien souvent les seuls à en posséder des quantités appréciables <sup>111</sup>.

Il est probable qu'ils ont cherché patiemment à faire de l'aussi bonne Bière que possible et surtout à en assurer une plus longue conservation (cf. chap. I). Tout naturellement le houblon qui poussait à l'état sauvage a été essayé.

Autre privilège des monastères : ils possédaient le temps, les capitaux, les techniques et les tours de main nécessaires pour assurer la fabrication de bons produits <sup>112</sup>. D'où l'influence décisive qu'ils ont exercée à travers toute l'Europe, dans le développement de la viticulture et le raffinement des procédés de vinification, dans la fabrication des fromages et des liqueurs, dans la pâtisserie — et, tout naturellement, dans l'industrie du cidre et de la Bière <sup>113</sup>.

En outre, les couvents étaient à peu près les seuls propriétaires fonciers à pouvoir pratiquer aisément la culture par assolement triennal qu'exige une plante aussi vorace que le

110. On distinguait « La Bière des Pères », *potio fortis*, qui était destinée aux moines (à l'exclusion des convers) et la « Bière du Couvent », *cervisia debilis*, qui était offerte aux moniales, aux novices, aux pèlerins, aux pauvres et... au cellerier (à Corbie). Les moines appelaient *biberes* la ration de Bière (ou d'eau) qu'ils pouvaient boire la nuit pour étancher leur soif.

111. Autre argument en faveur de la thèse ici défendue : l'antériorité des mots latins (IX<sup>e</sup>-X<sup>e</sup> siècle) pour désigner les opérations brassicoles par rapport aux mots français (XII<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle). Or le latin est, par excellence, la langue de l'Église.

112. HUNTEMAN, *op. cit.*, pp. 11-12, écrit : « Einzig die Klöster gaben gelegentlich einige solcher Kunstbegriff bekannt ».

113. Léo MOULIN, *La Vie quotidienne*, *op. cit.*, pp. 86-87 et 110-127.

houblon <sup>114</sup>. Il n'est donc pas étonnant que les bénédictins, ces moines cultivateurs — *laborare* (labourer, le travail par excellence) et *orare* — aient pratiqué très tôt la culture du houblon et qu'ils soient les premiers à l'avoir introduite, par exemple, en Lorraine.

Significatif est le fait suivant : Saint Bernard de Clervaux vit un jour arriver à l'abbaye d'Orval quelques jeunes chevaliers « *dediti militiae seculari* » et fort désireux de montrer leur valeur dans les tournois. Guillaume de Saint-Thierry nous raconte qu'ayant fait apporter de la cervoise (*cerevisiam*), Bernard la bénit et l'offrit aux jeunes gens en leur disant de boire cette « *potionem animarum* ». Ce qu'ils firent, non sans crainte d'être entraînés hors de la voie qu'ils s'étaient fixée. Et c'est bien ce qui arriva : car, ayant quitté le monastère, de grand matin, ils commencèrent à se rappeler ardemment ce qu'ils avaient vu et entendu durant leur bref séjour à Orval. Tournant bride sur-le-champ (*eadem hora reversi*), ils se convertirent (*conversi*) et s'engagèrent dans la milice céleste (*spiritualiti militiae dextrae dederunt*), délivrés des liens de la chair (*carnis vinculis absoluti*).

Le Père Jean Leclercq, O.S.B., qui, à l'occasion du neuvième centenaire de l'abbaye d'Orval, a publié, en 1975, de très belles pages sur « Spiritualité et culture à Orval au siècle de Saint Bernard, d'après les manuscrits », écrit : « Une recette aussi efficace pour le recrutement (de moines) ne pouvait que faire fortune... Jusqu'à nos jours, la bénédiction de Saint Bernard continue de faire de la bière, miraculeusement ou non, une source de prospérité et de joie pour beaucoup ».

Ce n'est pas tout.

Le patron des brasseurs est un bénédictin flamand né à Pamel, en Brabant, d'autres disent à Tiegem près d'Audenarde, Saint Arnoul, ou Arnulphe <sup>115</sup>. D'abord évêque de Soissons, il finit ses jours comme abbé de l'abbaye d'Oudenburg (le 15 août 1087). Ayant constaté qu'en temps d'épidémie,

---

114. Meyers Lexikon. s. v<sup>o</sup>., Hopf.

115. Abbé S. FERRAUT. Vie de Saint Arnold, Bruges, 1887. *Biographie Nationale*, s. v<sup>o</sup> Arnould de Pamele.

les buveurs de Bière se portaient mieux que les buveurs d'eau (ce qui s'explique fort bien sur le plan prophylactique), il encouragea les fidèles quelques peu réticents devant une boisson à l'époque encore peu familière, en touillant le brassin avec sa crosse d'abbé en guise de fourquet. En témoignage de reconnaissance, les brasseurs lui élevèrent une chapelle à leurs armes. Ayant été canonisé dès 1121, saint Arnould fit de nombreux miracles. Une source « miraculeuse » jaillit, qui coule encore, paraît-il <sup>116</sup>.

---

116. Gault-Millau cite une inscription trouvée sur un vitrail du XVI<sup>e</sup> siècle qui témoigne de la ferveur, pas toujours désintéressée, qui présidait au culte du saint :

« Saint Arnould, O bon patron, je vous requiers  
Qu'il vous plaise de ne laisser boire votre bière  
Et sy long temps que votre bière beuveray  
Tous les jours de ma vie je vous servirai. »

# Chronique

## Séances mensuelles de l'Académie

Réunie pour sa séance mensuelle le 9 mai, l'Académie a entendu une communication de M<sup>me</sup> Louis Dubrau : *En marge d'un récit*. C'est une analyse lucide et subtile d'un récit publié récemment, *Rencontres*, par l'auteur lui-même. Le texte paraît dans ce Bulletin.

Au cours de sa séance mensuelle du 13 juin, l'Académie a élu M. Jacques Monfrin comme membre philologue étranger pour succéder à Italo Siciliano.

L'Académie a entendu une communication de M. Willy Bal, *A propos du français en Afrique noire*, dont l'importance est assurément considérable. Elle est au sommaire de la présente livraison.

L'Académie a constitué ses jurys pour l'attribution de plusieurs prix résultant des fondations qui lui ont été confiées et qui doivent être décernés en 1981.

# OUVRAGES PUBLIÉS

PAR

## l'Académie Royale de Langue et de Littérature françaises

BRUXELLES, PALAIS DES ACADÉMIES

- ACADÉMIE. — *Table Générale des Matières du Bulletin de l'Académie*, par René Fayt. Années 1922 à 1970. 1 vol. in-8° de 122 pages. — 1972 ..... 150,—
- ACADÉMIE. — *Le centenaire d'Émile Verhaeren*. Discours, textes et documents (Luc Hommel, Léo Collard, duchesse de La Rochefoucauld, Maurice Garçon, Raymond Queneau, Henri de Ziegler, Diego Valeri, Maurice Gilliams, Pierre Nothomb, Lucien Christophe, Henri Liebrecht, Alex Pasquier, Jean Berthoin, Édouard Bonnefous, René Fauchois, J. M. Culot) 1 vol. in-8° de 89 p. — 1956 ..... 150,—
- ACADÉMIE. — *Le centenaire de Maurice Maeterlinck*. Discours, études et documents (Carlo Bronne, Victor Larock, duchesse de La Rochefoucauld, Robert Vivier, Jean Cocteau, Jean Rostand, Georges Sion, Joseph Hanse, Henri Davignon, Gustave Vanwelkenhuyzen, Raymond Pouilliart, Fernand Desonay, Marcel Thiry). 1 vol. in-8° de 314 p. — 1964 ..... 400,—
- ACADÉMIE. — *Galerie des portraits*. Recueil des 74 notices biographiques et critiques publiées de 1928 à 1972 dans l'*Annuaire* sur Franz Ansel, l'abbé Joseph Bastin, Julia Bastin, Alphonse Bayot, Charles Bernard, Giulio Bertoni, Émile Boisacq, Thomas Braun, Ferdinand Brunot, Ventura Garcia Calderon, Joseph Calozet, Henry Carton de Wiart, Gustave Charlier, Jean Cocteau, Colette, Albert Counson, Léopold Courouble, Henri Davignon, Auguste Doutrepoint, Georges Doutrepoint, Hilaire Duesberg, Louis Dumont-Wilden, Georges Eekhoud, Max Elskamp, Servais Étienne, Jules Feller, Georges Garnir, Iwan Gilkin, Valère Gille, Albert Giraud, Edmond Glesener, Arnold Goffin, Albert Guislain, Jean Haust, Luc Hommel, Jakob Jud, Hubert Krains, Arthur Langfors, Henri Liebrecht, Maurice Maeterlinck, Georges Marlow, Albert Mockel, Édouard Montpetit, Pierre Nothomb, Christofer Nyrop, Louis

- Piérard, Charles Plisnier, Georges Rency, Mario Roques, Jacques Salverda de Grave, Fernand Severin, Henri Simon, Paul Spaak, Hubert Stiernet, Lucien-Paul Thomas, Benjamin Valotton, Émile van Arenbergh, Firmin van den Bosch, Jo van der Elst, Gustave Vanzype, Ernest Verlant, Francis Vielé-Griffin, Georges Virrès, Joseph Vrindts, Emmanuel Walberg, Brand Whitlock, Maurice Wilmotte, Benjamin Mather Woodbridge, par 43 membres de l'Académie. 4 vol. 14 × 20 de 470 à 500 pages, illustrés de 74 portraits. Chaque volume..... 400,—
- ACTES du Colloque Baudelaire, Namur et Bruxelles 1967, publiés en collaboration avec le Ministère de la Culture française et la Fondation pour une Entraide Intellectuelle Européenne (Carlo Bronne, Pierre Emmanuel, Marcel Thiry, Pierre Wigny, Albert Kies, Gyula Illyès, Robert Guiette, Roger Bodart, Marcel Raymond, Claude Pichois, Jean Follain, Maurice-Jean Lefebve, Jean-Claude Renard, Claire Lejeune, Édith Mora, Max Milner, Jeanine Moulin, José Bergamin, Daniel Vouga, François Van Laere, Zbigniew Bienkowski, Francis Scarfe, Valentin Kataev, John Brown, Jan Vladislav, Georges-Emmanuel Clancier, Georges Poulet). 1 vol. in-8° de 248 p. — 1968..... 250,—
- ANGELET Christian — *La poésie de Tristan Corbière*. 1 vol. in-8° de 145 p. — 1961..... 200,—
- BAYOT Alphonse. — *Le Poème moral*. Traité de vie chrétienne écrit dans la région wallonne vers l'an 1200. 1 vol. in-8° de 300 p. — 1929..... 300,—
- BERG Christian. — *Jean de Boschère ou le mouvement de l'attente*. 1 vol. in-8° de 372 p. — 1978..... 400,—
- BERVOETS Marguerite. — *Œuvres d'André Fontainas*. 1 vol. in-8° de 238 p. — 1949..... 280,—
- BEYEN Roland. — *Michel de Ghelderode ou la hantise du masque*. Essai de biographie critique. 1 vol. in-8° de 540 p. — 1971 Réimp. 1972..... 480,—
- BIBLIOGRAPHIE des écrivains français de Belgique. 1881-1960.
- Tome 1 (A-Des) établi par Jean-Marie CULOT. 1 vol. in-8° de VII-304 p. — 1958..... 200,—
- Tome 2 (Det-G) établi par René FAYT, Colette PRINS, Jean WARMOES, sous la direction de Roger BRUCHER. 1 vol. in-8° de XXXIX-219 p. — 1966..... 300,—
- Tome 3 (H-L) établi par René FAYT, Colette PRINS, Jeanne BLOGIE, sous la direction de Roger BRUCHER. 1 vol. in-8° de XIX-310 p. — 1968..... 300,—

- Tome 4 (M-N) établi par René FAYT, Colette PRINS, Jeanne BLOGIE et R. Van de SANDE, sous la direction de Roger BRUCHER. 1 vol. in-8°, 468 p. — 1972. . . . . 350,—
- BIBLIOGRAPHIE de Franz Hellens, par Raphaël De Smedt. Extrait du tome 3 de la Bibliographie des Écrivains français de Belgique. i br. in-8° de 36 p. — 1968. . . . . 60,—
- BODSON-THOMAS Annie. — *L'Esthétique de Georges Rodenbach*. 1 vol. 14 × 20 de 208 p. — 1942 . . . . . 250,—
- BOUMAL Louis. — *Œuvres* (publiées par Lucien Christophe et Marcel Paquot). Réédition, 1 vol. 14 × 20 de 211 p. — 1939. 250,—
- BRAET Herman. — *L'accueil fait au symbolisme en Belgique, 1885-1900*. 1 vol. in-8° de 203 p. — 1967. . . . . 250,—
- BRONCKART Marthe. — *Études philologiques sur la langue, le vocabulaire et le style du chroniqueur Jean de Haynin*. 1 vol. in-8° de 306 p. — 1933 . . . . . 350,—
- BRUCHER Roger. — Maurice Maeterlinck. *L'œuvre et son audience*. Essai de bibliographie 1883-1960. 1 vol. in-8° de 146 p. — 1972 (épuisé) . . . . . 180,—
- BUCHOLE Rosa. — *L'Évolution poétique de Robert Desnos*. 1 vol. 14 × 20 de 328 p. — 1956. . . . . 350,—
- CHAINAYE Hector. — *L'Âme des choses*. Réédition 1 vol. 14 × 20 de 189 p. — 1935. . . . . 200,—
- CHAMPAGNE Paul. — *Nouvel essai sur Octave Pirmez*. I. *Sa vie*. 1 vol. 14 × 20 de 204 p. — 1952. . . . . 250,—
- CHARLIER Gustave. — *Le Mouvement romantique en Belgique (1815-1850)*. I. *La Bataille romantique*. 1 vol. in-8° de 423 p. — 1931. . . . . 480,—
- CHARLIER Gustave. — *Le Mouvement romantique en Belgique (1815-1850)*. II. *Vers un Romantisme national*. 1 vol. in-8° de 546 p. — 1948. . . . . 480,—
- CHARLIER Gustave. — *La Trage-Comédie Pastorale (1594)*. 1 vol. in-8° de 116 p. — 1959. . . . . 160,—
- CHRISTOPHE Lucien. — *Albert Giraud. Son œuvre et son temps*. 1 vol. 14 × 20 de 142 p. — 1960 . . . . . 200,—
- Pour le Centenaire de COLETTE*, textes de Georges Sion, Françoise Mallet-Joris, Pierre Falize, Lucienne Desnoues et Carlo Bronne, 1 plaquette de 57 p., avec un dessin de Jean-Jacques Gailliard . . . . . 80,—
- COMPÈRE Gaston. — *Le Théâtre de Maurice Maeterlinck*. 1 vol. in-8° de 270 p. — 1955 (épuisé). . . . . 300,—

CULOT Jean-Marie. — <i>Bibliographie d'Émile Verhaeren</i> . 1 vol. in-8° de 156 p. — 1958.....	200,—
DAVIGNON Henri. — <i>L'Amitié de Max Elskamp et d'Albert Mockel</i> (Lettres inédites). 1 vol. 14 × 20 de 76 p. — 1955 ...	100,—
DAVIGNON Henri. — <i>Charles Van Lerberghe et ses amis</i> . 1 vol. in-8° de 184 p. — 1952 .....	220,—
DAVIGNON Henri. — <i>De la Princesse de Clèves à Thérèse Desqueyroux</i> . 1 vol. 14 x 20 de 237 p. — 1963.....	250,—
DEFRENNE Madeleine. — <i>Odilon-Jean Périer</i> . 1 vol. in-8° de 468 p. — 1957.....	480,—
DE REUL Xavier. — <i>Le roman d'un géologue</i> . Réédition (Préface de Gustave Charlier et introduction de Marie Gevers). 1 vol. 14 x 20 de 292 p. — 1958 .....	320,—
DESONAY Fernand. — <i>Ronsard poète de l'amour. I. Cassandre</i> . 1 vol. in-8° de 282 p. — Réimpression, 1965 .....	320,—
DESONAY Fernand. — <i>Ronsard poète de l'amour. II. De Marie à Genève</i> . 1 vol. in-8° de 317 p. — Réimpression, 1965 .....	350,—
DESONAY Fernand. — <i>Ronsard poète de l'amour. III. Du poète de cour au chantre d'Hélène</i> . 1 vol. in-8° de 415 p. — 1959 .....	450,—
DE SPRIMONT Charles. — <i>La Rose et l'Épée</i> . Réédition. 1 vol. 14 x 20 de 126 p. — 1936 .....	150,—
DOUTREPONT Georges. — <i>Les Proscrits du Coup d'État du 2 décembre 1851 en Belgique</i> . 1 vol. in-8° de 169 p. — 1938.....	200,—
DUBOIS Jacques. — <i>Les Romanciers français de l'Instantané au XIX<sup>e</sup> siècle</i> . 1 vol. in-8° de 221 p. — 1963 .....	250,—
ÉTIENNE Servais. — <i>Les Sources de « Bug-Jargal »</i> . 1 vol. in-8° de 159 p. — 1923.....	220,—
FRANÇOIS Simone. — <i>Le Dandysme et Marcel Proust</i> (De Brummel au Baron de Charlus). 1 vol. in-8° de 115 p. — 1956. (épuisé) .....	160,—
GILLIS Anne-Marie. — <i>Edmond Breuché de la Croix</i> . 1 vol. 14 × 20 de 170 p. — 1957 .....	220,—
GILSOUL Robert. — <i>La Théorie de l'Art pour l'Art chez les écrivains belges de 1830 à nos jours</i> . 1 vol. in-8° de 418 p. — 1936	480,—
GILSOUL Robert. — <i>Les influences anglo-saxonnes sur les Lettres françaises de Belgique de 1850 à 1880</i> . 1 vol. in-8° de 342 p. — 1953 .....	380,—
GIRAUD Albert. — <i>Critique littéraire</i> . Réédition. 1 vol. 14 x 20 de 187 p. — 1951.....	220,—
GUIETTE Robert. — <i>Max Elskamp et Jean de Bosschère</i> . Correspondance. 1 vol. 14 × 20 de 64 p. — 1963.....	100,—

- GUILLAUME Jean S.J. — *La poésie de Van Lerberghe*. Essai d'exégèse intégrale. 1 vol. in-8° de 247 p. — 1962 (épuisé) . . . 300,—
- GUILLAUME Jean S.J. — *Essai sur la valeur exégétique du substantif dans les « Entrevisions » et « La Chanson d'Ève » de Van Lerberghe*. 1 vol. in-8° de 303 p. — 1956 . . . . . 350,—
- GUILLAUME Jean S.J. — *Le mot-thème dans l'exégèse de Van Lerberghe*. 1 vol. in-8° de 108 p. — 1959 . . . . . 150,—
- GUILLAUME Jean S.J. — « *Les Chimères* » de *Nerval*. Édition critique. 1 vol. in-8° de 172 p. avec 12 pl. h.-texte . . . . . 220,—
- HAUST Jean. — *Médecinaire Liégeois du XIII<sup>e</sup> siècle et Médecinaire Namurois du XIV<sup>e</sup>* (manuscrits 815 et 2700 de Darmstadt). 1 vol. in-8° de 215 p. — 1941 . . . . . 280,—
- HEUSY Paul. — *Un coin de la Vie de misère*. Réédition. 1 vol. 14 x 20 de 167 p. — 1942 . . . . . 200,—
- HOUSSA Nicole. — *Le souci de l'expression chez Colette*. 1 vol. 14 x 20 de 236 p. — 1958 . . . . . 250,—
- « *La Jeune Belgique* » (et « *La Jeune revue littéraire* »). *Tables générales des matières*, par Charles Lequeux (Introduction par Joseph Hanse). 1 vol. in-8° de 150 p. — 1964 . . . . . 200,—
- JAMMES Francis et BRAUN Thomas. — *Correspondance* (1898-1937). Texte établi et présenté par Daniel Laroche. Introduction de Benoît Braun. 1 vol. in-8° de 238 p. — 1972 . . . . . 300,—
- KLINKENBERG Jean-Marie. — *Style et Archaïsme dans la Légende d'Ulenspiegel de Charles De Coster*, 2 vol. in-8°, 425 p. + 358 p., 1973 . . . . . 650,—
- LECOCQ Albert. — *Œuvre poétique*. Avant-propos de Robert Silvercruys. Images d'Auguste Donnay. Avec des textes inédits. 1 vol. in-8° de 336 p. . . . . 480,—
- LEMONNIER Camille. — *Paysages de Belgique*. Réédition. Choix de pages. Préface par Gustave Charlier. 1 vol. 14 x 20 de 135 p. — 1945 (épuisé) . . . . . 180,—
- MAES Pierre. — *Georges Rodenbach (1855-1898)*. Ouvrage couronné par l'Académie française. 1 vol. 14 x 20 de 352 p. — 1952 . . . . . 380,—
- MARET François. — *Il y avait une fois*. 1 vol. 14 x 20 de 116 p. — 1943. . . . . 160,—
- MICHEL Louis. — *Les légendes épiques carolingiennes dans l'œuvre de Jean d'Outremeuse*. 1 vol. in-8° de 432 p. — 1935 . . . . . 480,—
- MORTIER Roland. — *Le Tableau littéraire de la France au XVIII<sup>e</sup> siècle*. 1 vol. de 14 x 20 de 145 p. — 1972 . . . . . 180,—

- MOULIN Jeanine. — *Fernand Crommelynck*, textes inconnus et peu connus, étude critique et littéraire, 332 p. in-8°, plus iconographie — 1974..... 320,—
- MOULIN Jeanine. — *Fernand Crommelynck ou le théâtre du paroxysme*. 1 vol. in-8° de 450 p. — 1978..... 550,—
- NOULET Émilie. — *Le premier visage de Rimbaud*, nouvelle édition revue et complétée, 1 vol. 14 x 20, 335 p. — 1973 ..... 300,—
- OTTEN Michel. — *Albert Mockel. Esthétique du Symbolisme*. 1 vol. in-8° de 256 p. — 1962..... 320,—
- PAQUOT Marcel. — *Les Étrangers dans les divertissements de la Cour, de Beaujoyeux à Molière*. 1 vol. in-8° de 224 p..... 280,—
- PICARD Edmond. — *L'Amiral*. Réédition. 1 vol. 14 x 20 de 95 p. — 1939..... 150,—
- PIELTAIN Paul. — *Le Cimetière marin de Paul Valéry* (essai d'explication et commentaire). 1 vol. in-8° de 324 p. — 1975. 400,—
- PIRMEZ Octave. — *Jours de Solitude*. Réédition. 1 vol. 14 x 20 de 351 p. — 1932..... 400,—
- POHL Jacques. — *Témoignages sur la syntaxe du verbe dans quelques parlars français de Belgique*. — 1 vol. in-8° de 248 p. — 1962..... 300,—
- REICHERT Madeleine. — *Les sources allemandes des œuvres poétiques d'André Van Hasselt*. 1 vol. in-8° de 248 p. — 1933. ... 320,—
- REIDER Paul. — *Mademoiselle Vallantin*. Réédition (Introduction par Gustave Vanwelkenhuyzen). 1 vol. 14 x 20 de 216 p. — 1959..... 250,—
- REMACLE Madeleine. — *L'élément poétique dans « À la recherche du Temps perdu » de Marcel Proust*. 1 vol. in-8° de 213 p. — 1954..... 280,—
- RENCHON Hector. — *Études de syntaxe descriptive*. Tome I : *La conjonction « si » et l'emploi des formes verbales*. 1 vol. in-8° de 200 p. — 1967. Réimpression en 1969..... 280,—
- Tome II : *La syntaxe de l'interrogation*. 1 vol. in-8° de 284 p. — 1967. Réimpression en 1969..... 350,—
- ROBIN Eugène. — *Impressions littéraires* (Introduction par Gustave Charlier). 1 vol. 14 x 20 de 212 p. — 1957..... 280,—
- RUELLE Pierre. — *Le vocabulaire professionnel du houilleur borain*. 1 vol. in-8° de 200 p. — 1953..... 280,—
- SANVIC Romain. — *Trois adaptations de Shakespeare : Mesure pour Mesure, Le Roi Lear, La Tempête*. Introduction et notices de Georges Sion. 1 vol. in-8° de 382 p..... 450,—
- SCHAEFFER Pierre-Jean. — *Jules Destrée*. Essai biographique. 1 vol. in-8° de 420 p. — 1962..... 480,—

- SEVERIN Fernand. — *Lettres à un jeune poète*, publiées et commentées par Léon Kochnitzky. 1 vol. 14 × 20 de 312 p. — 1960  
..... 180,—
- SOREIL Arsène. — *Introduction à l'histoire de l'Esthétique française* (troisième édition revue et augmentée). 1 vol. in-8° de 172 p. — 1966. .... 220,—
- SOSSET L.L. — *Introduction à l'œuvre de Charles De Coster*. 1 vol. in-8° de 200 p. — 1937 ..... 250,—
- TERRASSE Jean. — *Jean-Jacques Rousseau et la quête de l'âge d'or*. 1 vol. in-8° de 319 p. — 1970. .... 400,—
- THIRY Claude. — *Le Jeu de l'Étoile du manuscrit de Cornillon*. 1 vol. in-8° de 170 pp. — 1980. .... 300,—
- THOMAS Paul-Lucien. — *Le Vers moderne*. 1 vol. in-8° de 274 p. — 1943. .... 300,—
- VANDRUNNEN James. — *En pays wallon*. Réédition. 1 vol. 14 × 20 de 241 p. — 1935 ..... 200,—
- VANWELKENHUYZEN Gustave. — *L'influence du naturalisme français en Belgique*. 1 vol. in-8° de 339 p. — 1930 (épuisé). .... 380,—
- VANWELKENHUYZEN Gustave. — *Histoire d'un livre : « Un Mâle », de Camille Lemonnier*. 1 vol. 14 × 20 de 162 p. — 1961 ..... 220,—
- VANZYPE Gustave. — *Itinéraires et portraits*. Introduction par Gustave Vanwelkenhuyzen. 1 vol. 14 × 20 de 184 p. — 1969 ..... 200,—
- VERMEULEN François. — *Edmond Picard et le réveil des Lettres belges (1881-1898)*. 1 vol. in-8° de 100 p. — 1935 ..... 140,—
- VIVIER Robert. — *L'originalité de Baudelaire* (réimpression revue par l'auteur, suivie d'une note). 1 vol. in-8° de 296 p. 1965... 350,—
- VIVIER Robert. — *Et la poésie fut langage*. 1 vol. 14 × 20 de 232 p. — 1954. Réimpression en 1970 ..... 280,—
- VIVIER Robert. — *Traditore*. 1 vol. in-8° de 285 p. — 1960 ..... 350,—
- « LA WALLONIE ». — *Table générale des matières* (juin 1886 à décembre 1892) par Ch. LEQUEUX. — 1 vol. in-8° de 44 p. — 1961 ..... 95,—
- WARNANT Léon. — *La Culture en Hesbaye liégeoise*. 1 vol. in-8° de 255 p. — 1949 ..... 300,—
- WILLAIME Élie. — *Fernand Severin. — Le poète et son Art*. 1 vol. 14 × 20 de 212 p. — 1941. .... 250,—
- WYNANT Marc. — *La genèse de « Meurtres » de Charles Plisnier*. 1 vol. in-8° de 200 p. — 1978 ..... 250,—

*Vient de paraître*

- HALLIN-BERTIN Dominique. — *Le fantastique dans l'œuvre en prose de Marcel Thiry*. 1 vol. in-8° de 226 p. — 1981 ..... 360,—

*En outre, la plupart des communications et articles publiés dans ce Bulletin depuis sa création existent en tirés à part.*

Le présent tarif annule les précédents.