

# Histoire de la bière en Belgique

**La bière est arrivée en Europe vers -5000,-4800 av. JC.**

**Chez les Gaulois, la cervoise est fabriquée en famille, par les femmes.**

**Ce sont eux qui remplacent les récipients en poterie par des tonneaux en bois. Ils appellent le malt « brace », mot à l'origine des mot « brassin et brasseur »**



**A l'époque romaine,  
la consommation de  
bière se poursuit,  
puisque'on a retrouvé  
les vestiges d'une  
brasserie des 3ème  
– 4ème siècles.  
Dans une ville gallo-  
romaine.**



**Au Moyen âge les premières abbayes belges possédaient déjà chacune une brasserie**

**(ex: Villers-la-ville, créée en 1146).**



**Aux 14<sup>e</sup> et 15<sup>e</sup> siècles, les brasseries se multiplient. Il est conseillé de boire de la bière, dont le mode de fabrication élimine les germes pathogènes, plutôt que de l'eau qui était souvent le vecteur d'une épidémie ( peste – choléra ).**



**Au 16ème siècle, la renaissance fut l'âge d'or des brasseurs. Leur corporation, très riche, achète la demeure de l'arbre d'or, sur la grand-place, qui est encore actuellement, la maison des brasseurs.**



**Au 17ème siècle, de nombreuses bières font leurs apparition dans nos régions. Elles se caractérisent par les matières utilisées et par la qualité de l'eau. Les procédés de conservation n'existant pas encore, chaque village a sa brasserie.**

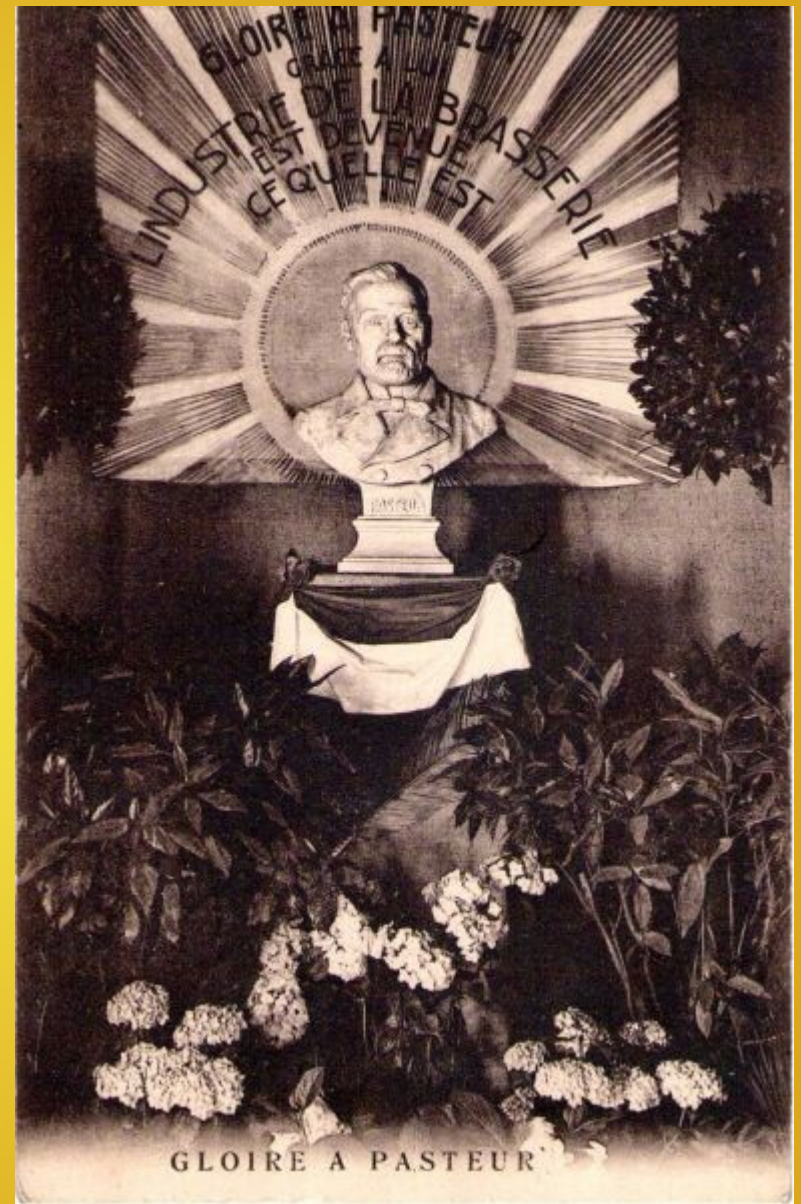


**La Révolution française met fin aux guildes et détruit de nombreux monastères et abbayes mais Napoléon relancera l'activité brassicole, qui deviendra une véritable industrie.**





**A la fin du 19ème siècle  
les découvertes de  
Louis Pasteur ( 1822 –  
1895 ) concernant les  
levures et la  
conservation des  
aliments, améliorent la  
bière tant au niveau du  
goût qu'au niveau de la  
conservation.**



**Vers 1900, il y a 3223 brasseries déclarées en Belgique dont la brasserie Wielemans à Forêt ( BXL ), considérée à l'époque comme la plus grande et la plus moderne d'Europe.**



BRASSERIE WIELEMANS-CEUPPENS, BRUXELLES.  
LA PLUS IMPORTANTE DU PAYS.

**C'est également à Bruxelles à la grande brasserie de Koekelberg que fut brassée la première bière de fermentation basse ( pils ) en 1886.**



**Mais depuis, le nombre de brasseries n'a cessé de diminuer.**

**Il n'y en a plus qu'une centaine actuellement, avec une gamme de +/- 500 produits différents.**

**De nos jours, 2 tendances se marquent:**

**- au niveau mondial, des fusions importantes entre grands groupes brassicoles;**

**- au niveau régional, la renaissance de petites et de moyennes brasseries qui développent des produits variés et de qualité liés au terroir.**

