HAL
open science

La bière de la brasserie au cabaret : approche archéologique

Xavier Faivre

To cite this version:

Xavier Faivre. La bière de la brasserie au cabaret : approche archéologique. Cahier des thèmes transversaux ArScAn, 2013, XI, pp.375-392. hal-02277294

HAL Id: hal-02277294

https://hal.science/hal-02277294

Submitted on 3 Sep 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

La bière de la brasserie au cabaret : approche archéologique

Xavier FAIVRE
CNRS – ArScAn-HAROC
xavier.faivre@mae.u-paris10.fr.

La journée sur la bière organisée à Nanterre en 2010 avait été l'occasion d'évoquer la confection de ce breuvage en Mésopotamie, notamment à travers l'activité de différents types de récipients[1]. Le thème du cabaret en Mésopotamie a fourni l'occasion de compléter la démarche en recherchant, dans la littérature archéologique, les indices qui permettent de comprendre l'articulation entre les lieux de fabrication et les lieux de consommation.

Le cabaret est, dans son sens premier, un débit de boissons, voué particulièrement à la consommation de boissons alcoolisées : le vin, pour les régions occidentales, et la bière, en Mésopotamie, où elle constitue la boisson la plus courante, probablement avec l'eau, même si le vin y est souvent importé. On observe leur rôle croissant à partir du IVe millénaire av. J.-C. par des occurrences archéologiques, iconographiques et textuelles :

- archéologie : d'une part dans les assemblages céramiques[2], certains vases, parfois inscrits, induisent la consommation de liquides et d'autre part dans l'analyse chimique de résidus. Dès l'Uruk récent, des acides tartriques ou de l'oxalate de calcium sont détectés dans des tessons de Godin Tepe, en Iran, mettant en évidence la consommation de vin et de bière. Mais cette dernière remonte beaucoup plus loin, peut-être dès le Néolithique précéramique.
- iconographie : un scellement de Tepe Gawra (vers 4000 av. J.-C.) constitue la plus ancienne représentation de boisson de bière en Mésopotamie (fig. 1) préfigurant un thème récurrent.

Fig. 1 : Scellement de Tepe Gawra (vers 4000 av. J.-C.). D'après Katz &Voigt, 1986 : 31, fig. 10.

Fig. 2 : Tablettes archaïques d'Uruk en « proto-cunéiforme », vers 3200 av. J.-C. : distribution de rations de différentes sortes de bières. D. Charpin, 2008, Lire et écrire à Babylone : 19, fig. 1. Paris: PUF.

Fig. 3 : Quantité de bière sur une jarre de Jemdet Nasr. D'après P. R. S. Moorey, 1976, The Late Prehistoric Administrative Building at Jamdat Nasr. Iraq 38 : 102 (pl. XV, b).

THÈME IX

[1] Faivre, 2009. On avait vu, d'une part, que des textes (lexicaux, économiques ou littéraires…) en nomment un certain nombre qui ont un rôle particulier dans la chaîne opératoire et qui peuvent être rapprochés d'exemplaires archéologiques à partir desquels des expériences de reconstitution de la bière antique avaient été entreprises avec succès. On avait distingué, d'autre part, quelques contextes où la bière était impliquée : des lieux de fabrication, les brasseries, ou des lieux de stockage mais pas de lieux de consommation proprement dits.

[2] Des vases à goulot, par exemple, mais leur fonction est souvent imprécise.

- textes : les premiers pictogrammes en donnent déjà le témoignage, par la distribution de rations (fig. 2) ou la notation du contenu de certaines jarres (fig. 3). La bière est représentée par son contenant, une jarre remplie de hachures[3]. De même, dans la littérature des IIIe et IIe millénaires, le mot bière a une valeur métaphorique qui représente la boisson, la joie et la civilisation : dans l'épopée de Gilgameš (Tab. II), Enkidu devient un homme civilisé par l'union avec une femme, puis la consommation de pain et de bière dont il boit sept cruches. On a là tous les éléments propres au cabaret. Enfin quelques textes livrent les ingrédients de la bière et les étapes de la production. Ils constituent la base de notre connaissance de la bière antique à partir de laquelle des reconstitutions ont été tentées. C'est, par exemple, la tablette XXIII de la série lexicale ur_5-ra = *hubullu* (fig. 4) sur laquelle L. Oppenheim s'est amplement fondé pour sa reconstitution du procédé de fabrication[4] ou l'Hymne à la déesse de la bière Ninkasi (fig. 5), constitué de deux chansons à boire, conservées sur deux tablettes du XVIIIe siècle av. J.-C. analysées par M. Civil[5].

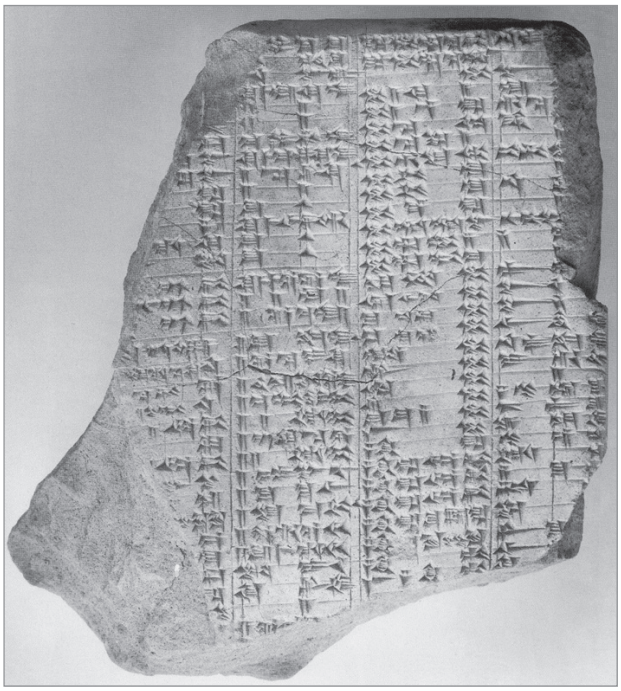

Fig. 4 : Tablette XXIII de la série ur_5-ra = *hubullu* donnant les ingrédients de la bière et étapes de la production, époque néo-babylonienne (1ère moitié du premier millénaire av. J.-C.), MMA, New York. D'après Curtis, 2001, pl. 18.

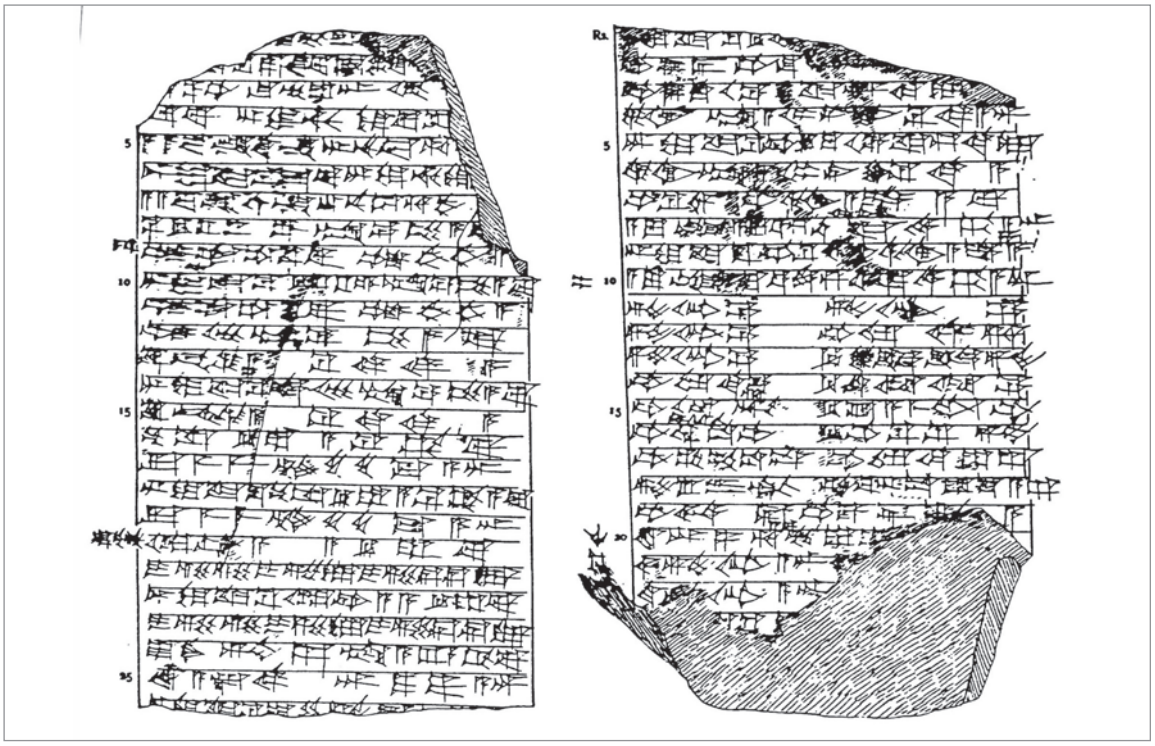

Fig. 5 : Hymne à Ninkasi, XVIIIe s. av. J.-C. D'après Katz & Maytag, 1991 : 28).

[3] Entre autres documents, on citera les « monuments Blau » conservés au British Museum (ME 86260 et ME 86261), deux tablettes de pierre formant une transaction par laquelle une terre est échangée contre des denrées parmi lesquelles figure, pour la première fois, de la bière (Gelb *et al.*, 1991 : 39-43, n°10-11, pl. 11-12).

[4] Hartman et Oppenheim, 1950. Potts (1997) a également fait des considérations sur les vases à bière mentionnés dans la tablette X de cette série.

[5] Civil, 1964. Sur ces tablettes, cf. aussi Faivre, 2009 : 373-376.

Dès lors, si, de l'époque d'Uruk au tournant de notre ère, elle est présente en Mésopotamie sous différentes dénominations et, sans doute, différentes formes, c'est qu'elle a des qualités indéniables : préparée, dès l'origine, à partir d'une céréale essentielle, l'orge — les dattes au Ier millénaire —, elle détient une teneur élevée en vitamines et en acides aminés, prévient les carences alimentaires, est moins soumise aux microbes que l'eau potable. Elle fait donc partie des produits alimentaires principaux. Aussi sa consommation a-t-elle fortement marqué la vie des habitants de la Mésopotamie, à tous les niveaux de la société, individuellement et collectivement, dans la vie privée et dans la vie publique[6]. En effet, comme encore aujourd'hui dans certaines régions d'Afrique, l'une des tâches féminines est de brasser régulièrement la bière pour l'unité familiale (fig. 6).

Fig. 6 : Confection de la bière de millet au Nigéria. D'après Katz & Voigt, 1986, fig. 6b.

Elle est, par ailleurs, produite en abondance pour les temples ou palais dont la consommation quotidienne se monte à de nombreux hectolitres[7], ce qui indique aussi qu'elle pouvait être stockée pour d'assez longues périodes. Enfin, la bière est disponible, moyennant finance, dans des lieux publics, des tavernes locales enregistrées avec une licence de l'État, payant une taxe à l'autorité centrale dont les propriétaires, qui brassaient leur propre produit, étaient des femmes (*sābītu*). Mieux encore pour notre propos, des actes de création de débits de boissons alcoolisées, assortis d'inventaires du matériel afférent, dressent le cadre légal et matériel de ces lieux de consommation[8].

Ainsi, comme la bière est amplement évoquée dans les textes sous différents aspects[9], peut-on s'attendre à en observer quelques traces sur les innombrables sites fouillés au Proche- et Moyen-Orient. Encore faut-il pouvoir les interpréter.

- Faisant échos à différentes occurrences de brasseries déjà connues, quelques fouilles et expérimentations récentes permettent de retracer le lien entre la fabrication et la consommation de la bière à partir de différents contextes archéologiques :
- Domestique, avec le cas des maisons de Tell Bazi.
- Publique, avec le cas de maisons à fonction spécialisée de Tell Bazi (brasseries et tavernes) et celui d'un cabaret associé à une brasserie : la maison du niveau A XII de Suse.

Des brasseries connues ou reconnues

Ces contextes de brasseries sont liés à des complexes importants comme, au Bronze ancien, la boulangerie-brasserie de Lagaš (Tell el-Hiba), en Basse Mésopotamie à l'époque proto-dynastique IIIB, identifiée seulement par une tablette se référant à un brasseur et à une brasserie (é-bappir) [10]. Des installations sont placées dans des pièces latérales du bâtiment : outre plusieurs cuves associées à la confection de la bière, on note la présence d'un four. Ce dernier cas est d'ailleurs évoqué, dans plusieurs contextes, comme complément de l'équipement des brasseries, et jugé nécessaire à la fabrication du pain de bière : le *giparu* d'Ur (pièce C10, au sud-est de l'édifice), à Abu Salabikh et dans le temple ovale de Khafadjeh[11] ; enfin à Selenkahiye, près de Meskene (Emar), en Syrie, une structure fixe, principalement occupée par deux baquets remplis d'un bassin en terre cuite, est précédée d'une cour équipée d'un

[6] Deux synthèses sur la bière en Mésopotamie sont utiles : Curtis, 2001 et Hornsey, 2003.

[7] Les potiers (par exemple, à l'époque d'Ur III) sont mis à contribution pour fournir de très grandes quantités annuelles de cuves à bière pour les brasseries du palais. Certains (lú-lahtan) sont spécialisés dans ces cuves (lahtan / *lahtanu*) qui peuvent atteindre 600 litres. Voir Faivre, 2009 : 372-374.

[8] Voir à ce propos trois contrats néo-babyloniens (Joannès, 1992).

[9] On verra particulièrement Michel, 2009 : 202-209 et la bibliographie afférente.

[10] Hansen, 1983. On a déjà mentionné ce cas d'association d'une boulangerie et d'une brasserie (Faivre, 2009 : 370 et 377, fig. 3) qui semble indiquer une production combinée du pain et de la bière hormis de la production domestique. On a, par ailleurs, aussi souligné (Faivre, 2009 : 380 et fig. 7) cette configuration en Égypte, au milieu du IIIe millénaire av. J.-C., dans les mastabas de Ti et de Re-em-Kuy à Saqqara (Ancien Empire, Ve dynastie), et dans certains modèles du Moyen Empire (première moitié du IIe millénaire av. J.-C.).

[11] Breniquet, 2009a : 189, Crawford, 1981, fig. 7-8, Joffe, 1998 : 304.

grand four (fig. 7), le tout étant accompagné d'une grande jarre de séchage[12]. Cette installation a pu servir dans les opérations de maltage, séchage, fermentation de l'orge pour la confection de la bière. Les interprétations convergent : ce sont peut-être les fours udun-bappir sumériens permettant la cuisson du malt vert (titab) sous forme de pains de bière (bappir) . En effet, une allusion à l'usage d'un four dans la brasserie apparaît dans l'Hymne à Ninkasi.[13]

Fig. 7 : Selenkahiye (Syrie), V45, Area 12 : four (cour), bassins et baquets (maison). Phase I (fin IIIe millénaire av. J.-C.). D'après Van Loon, 1979, fig. 19.

Au Bronze Moyen, plusieurs archives traitant de la bière[14] parfois associées à des jarres permettent, dans certains cas, d'identifier des zones de stockage et de confirmer une large consommation de ce breuvage à cette période. Par ailleurs, de telles jarres, déposées dans des tombes contenaient des filtres de cuivre, sans doute destinés à filtrer les impuretés de la bière ou du vin[15].

Au Bronze Récent, la brasserie de Tell Hadidi est maintenant bien connue. Le « bâtiment aux tablettes » (« *Tablet Building* »), consiste en 7 pièces autour d'une cour et doit son nom aux documents découverts dans l'une d'elles mentionnant le nom du propriétaire : Yaya. Elle est interprétée comme telle puisqu'on y a découvert, d'une part, des céréales carbonisées, des meules à moudre ; elle comportait, d'autre part, de nombreux vases de taille et de formes différentes, parmi lesquels des vases de stockage, et des vases à fond perforé. Ces objets apparemment complémentaires indiquaient une activité de transformation de la nourriture. L'association avec la confection de la bière vient notamment de la découverte des nombreux vases à fond perforé (de 23 à 350 litres). Or le terme lexical sumérien dug.níg.dúr.bùr (littéralement « vase avec un trou au fond »), dont le correspondant akkadien est *namzītu*, est défini comme un récipient utilisé dans le brassage ou la fermentation de la bière[16]. Le nombre et les dimensions de ces vases semblent ainsi montrer que le propriétaire, Yaya, brassait la bière en très grandes quantités.

---

12 Van Loon, 1979, fig. 19.

13 Hymne, ligne 19 (Civil, 1964 : 72) : « *Ninkasi, you are the one who bakes the* bappir *in the big oven* ». M. Civil (*ibid.*, 74-79) mentionne une autre allusion dans le mythe de Lahar et Ašnan : *« After the woman has baked the* bappir *in the oven, After the* titab *has been prepared in the oven, Ninkasi mixes them for me. »*

14 Tell al-Rimah (Qattara), Tell Bi'a (Tuttul), Chagar Bazar (Ašnakkum), Tell Leilan (Šubat-Enlil), Tell Šemšara (Šusarra). Cf. Michel, 2009 : 208-209.

15 Des filtres de cuivre ou embouts de chalumeaux faits d'une tige végétale ont été trouvés sur plusieurs sites comme Chagar Bazar, Brak, Emar, Baghouz, Tell ed-Dêr, Ešnunna, Halawa… cf. Faivre, 2009 : 370.

16 Gates, 1988. Voir aussi Faivre, 2009 : 377, fig. 4.

Les travaux récents de l'université de Munich à Tell Bazi ont quelque peu modifié l'image que l'on a des contextes liés à la brasserie.

La brasserie en contexte domestique

La ville basse de Tell Bazi, à 60 km de la frontière turque sur la rive est du Tishrin, a mis au jour un quartier suburbain, appelé *Weststadt* (1993-1999), composé de 70 à 80 maisons visibles à la prospection géomagnétique, dont 50 ont été fouillées (fig. 8)[17].

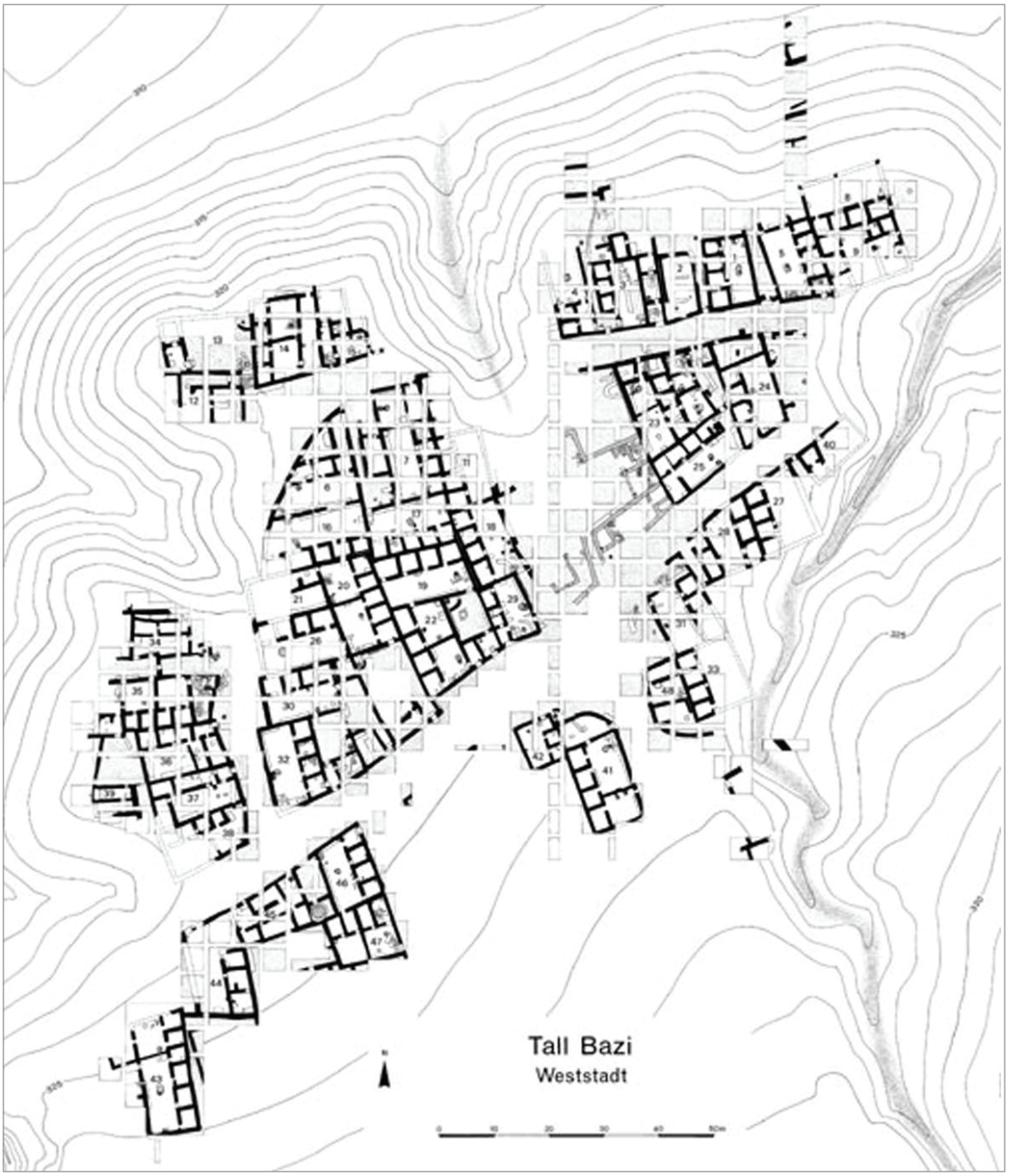

Fig. 8 : Plan de la Weststadt de Tell Bazi. D'après Otto, 2006, fig. 9.

[17] Otto, 2006 : 9-11 et fig. 9-10.

Celles-ci sont toutes tracées sur le même modèle : une pièce principale oblongue bordée sur un seul côté de pièces plus petites (de 3 à 5), avec un étage supérieur, ce qui a permis aux fouilleurs d'établir un plan de la maison-type idéale (fig. 9)[18].

La ville antique, l'ancienne *Basîru*, ayant été détruite vers 1200 av. J.-C., largement brûlée et plus jamais réhabitée, toutes ces maisons ont livré un inventaire de matériel abondant directement accessible, en particulier des récipients de céramique (environ 2000 vases de poterie et 3000 artefacts divers) qui ont permis de définir des zones d'activités particulières.

Une remarque principale est que ce sont toujours les mêmes séries de récipients qui ont été trouvées : en effet, presque toutes ces unités domestiques possédaient un grand récipient en forme de cuve localisé en un endroit spécifique de la maison, particulièrement bien aéré, souvent à la même place, notamment près de l'entrée et sous l'escalier conduisant au toit, comme le montre l'exemple des maisons 41 (fig. 10a-b)[19] ou 23 (fig. 10c)[20]. Celui-ci est fréquemment emmuré tout autour, et toujours encastré dans le sol sur au moins la moitié de sa hauteur, donc immobile. Il représente le plus grand récipient de la maison (d'une capacité allant jusqu'à 200 litres), avec une embouchure assez large (fig. 11a). En outre, des récipients à fond percé d'environ 100 litres font partie du matériel standard (fig. 11b-c).

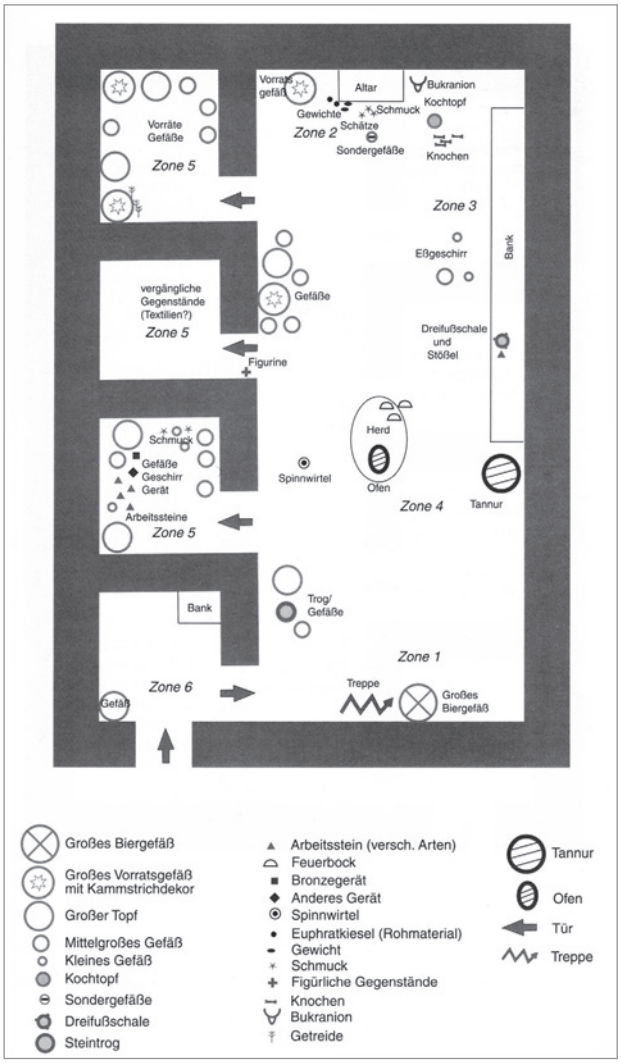

Fig. 9 : « Maison idéale » de Tell Bazi.
D'après Otto, 2006, fig. 23a-b.

Contrairement à beaucoup de récipients de grandes dimensions, aucune trace de céréale n'a été trouvée, ce qui semblait les vouer aux liquides. Parmi ceux susceptibles d'être contenus ou conservés en grande quantité (eau, lait, huile, vin, bière), certains étaient exclus : l'eau, du fait de l'emmurement du vase qui empêchait l'effet de refroidissement dû à l'évaporation, le lait par son caractère extrêmement périssable… La bière restait, avec l'huile et le vin, l'une des possibilités. Mais il fallait pouvoir prouver son lien avec le contenant.

Afin de mieux comprendre leur rôle au sein de l'unité domestique, une recherche pluridisciplinaire a donc été entreprise par des chercheurs de l'université de Munich — ce qui n'est sans doute pas anodin, cette ville affichant annuellement, de façon festive, son goût prononcé pour ce breuvage. La recherche fut fondée sur une analyse chimique de résidus et une reconstitution de la bière antique[21]. En effet, les archéologues Adelheid Otto et Berthold Einwag ont demandé, à des spécialistes de la brasserie de l'université, des analyses chimiques réalisées à partir d'échantillons pris sur des fragments de ces récipients : seules celles-ci pouvaient fournir une explication pour leur utilisation. Les critères pris en compte étaient notamment les tâches et mouchetures présentes à l'intérieur ou des indices archéologiques permettant d'admettre un lien avec la bière.

Ces analyses ont mis en évidence la présence de tartre pour certains d'entre eux, révélant leur implication dans la contenance du vin, ou d'oxalate de calcium, témoignant de composants de la bière,

[18] Otto, 2006, fig. 2-3a-c.

[19] Otto, 2006, fig. 34.

[20] Otto, 2006 : 185-189 et fig. 35.

[21] Zarnkow *et al.*, 2006.

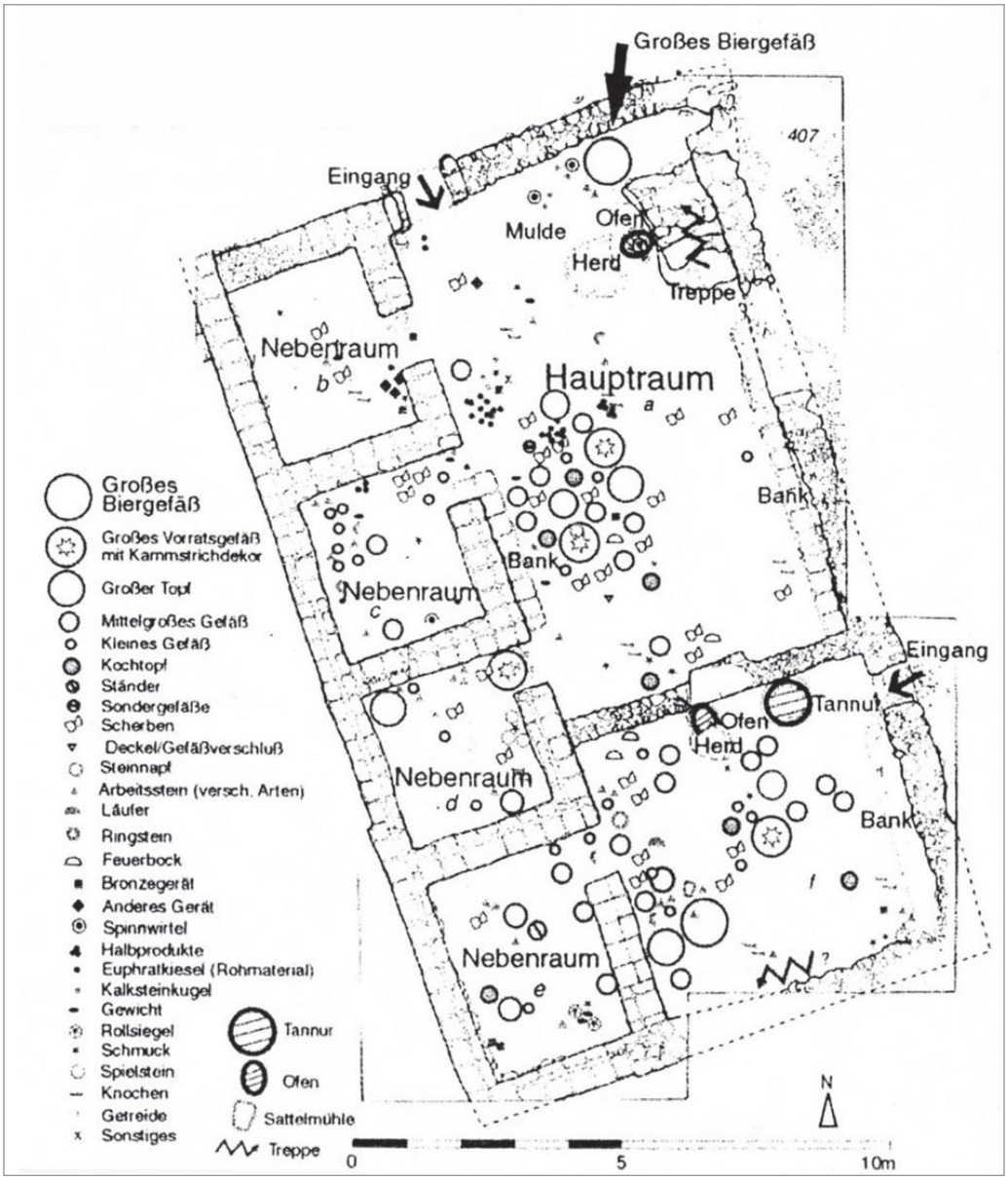

Fig. 10a : La maison 41. D'après Zarnkow et al., 2006, fig. 3 et Otto, 2006, fig. 141.

parfois les deux ensemble. On remarque cependant que les grands récipients à fond percé ne présentent que des restes d'oxalate. On a, de plus, observé, sur les parois de ces derniers, l'existence de levures microscopiques. Enfin, on a examiné la surface de meules ayant servi à moudre des céréales, trouvées en grand nombre sur l'ensemble du secteur urbain : des particules d'orges y ont été reconnues (mais les auteurs ne font pas mention de phytolithes). Tout cela dénotait clairement une activité de brasserie domestique. Mais rien n'indiquait à quoi tous ces ustensiles avaient réellement servi.

C'est ainsi qu'a commencé, lors des missions 2004-2005, un travail de reconstitution du brassage de la bière antique sur la base d'informations écrites[22], selon le procédé de préparation de la bière et du malt de l'époque. La source écrite la plus détaillée est décrite de façon littéraire dans les deux textes composant l'Hymne à la déesse Ninkasi : dans la première chanson, on reconnaît en effet les étapes de la confection de la bière ; dans la seconde apparaissent différentes sortes de vases qui y participent, différenciés par des noms particuliers (cuves, vases à fond percé, récipients de vannerie,

[22] On notera qu'une expérience de reconstitution similaire (*Sumerian Beer Project*) avait déjà eu lieu en 1988 à l'initiative de F. Maytag, président de l'*Anchor Brewing Company* de San Fancisco (Katz & Maytag 1991), fondée sur la traduction de l'hymne à Ninkasi de M. Civil (1964).

Fig. 10b : Maison 41 : récipient emmuré sous la montée de l'escalier.
D'après Otto, 2006, fig. 34.

Fig. 10c : Maison 23 : récipient muré sous la montée de l'escalier.
D'après Otto, 2006, fig. 35.

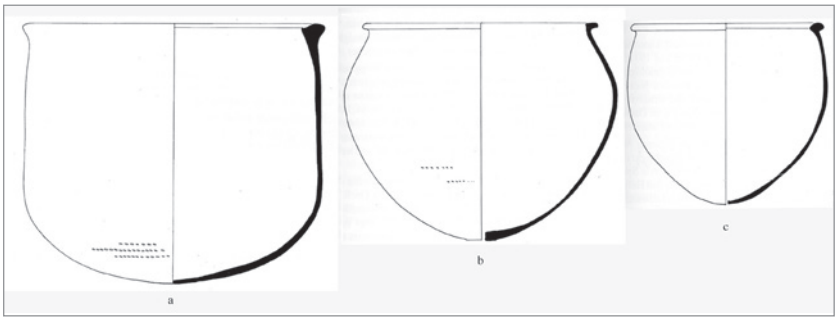

Fig. 11 : Vases à bière de Tell Bazi. Grand vase à bière, 200 l
(d'après Otto, 2006, fig. 44, 22), vases à fond perforé, 90-110 l.
(d'après Otto, 2006, fig. 44, 20a-b).

etc.). La complémentarité de récipients à fond percé (*namzītu*, *kakkulu*) et de cuves à bière (*lahtanu*) est, par ailleurs, mise en évidence dans différents textes où ils se trouvent fréquemment associés à d'autres types de vases[23].

Il semblait ainsi probable que, dans de nombreuses maisons de Tell Bazi, vu la présence, à côté du grand récipient, d'un vase à fond perforé souvent complété de deux jarres de stockage pour la conservation de céréales, que chacun intervenait à différents stades d'un processus probablement lié à la brasserie.

L'expérience a ainsi montré que les grands vases à fond perforé convenaient remarquablement à la germination et au trempage permettant le maltage de l'orge. De plus, le moût pouvait aisément s'écouler, en un jet, dans un vase placé au-dessous, ce qui représentait un allègement du travail par rapport au transfert manuel d'un vase à l'autre. Ces récipients étaient ainsi peut-être liés au traitement des céréales en milieu aqueux, puisque les céréales mélangées d'eau produisent aussi des cristaux d'oxalate. Ceci remet donc en cause l'usage du vase à fond perforé (*namzītu*), généralement considéré par les assyriologues comme un vase de brassage ou de fermentation.

Après cela, l'orge était placée sur des nattes où elle pouvait germer à température constante, ce qui nécessitait quatre jours à 24°C. Puis le malt était séché sur des nattes, sur le toit, concassé au moyen de meules, enfin trempé dans les récipients à bière. La fermentation, obtenue par ajout de levure (végétale ou animale), est sans doute due, dans de nombreux cas, aux réemplois de bières précédentes.

La reconstitution eut donc pour résultat de comprendre particulièrement deux choses : d'une part, l'emplacement des grands vases à bière à l'endroit le mieux aéré, sans doute à cause des odeurs gênantes liées au processus de brassage et au dégagement de gaz carbonique issu de la fermentation ; d'autre part, la confection domestique de la bière induisant une consommation familiale immédiate, peut-être par tous les membres de la famille.

L'exemple de Tell Bazi est actuellement unique en son genre. Mais la production de bière, sur d'autres sites, n'a pas toujours été identifiée par les fouilleurs. À Tell el-Rimah, à Tell Brak, à Sabi Abyad, des vases à bière, souvent à fond perforé, ont également été trouvés, mais leur contexte n'est pas toujours suffisamment explicite. Pourtant, en étudiant la répartition des vestiges céramiques du niveau mitannien (Bronze Récent) de Mohammed Diyab, j'ai pu moi-même constater que plusieurs vases à fond percé, étaient répartis parmi les ustensiles utilitaires, à raison d'un par maison[24], ce qui favorise l'hypothèse d'une préparation domestique communément répandue.

Ainsi tous ces exemples illustrent-ils, de façon particulièrement visible, une activité de brasserie généralisée au niveau domestique.

Des maisons à fonction spécialisée

Parmi cet ensemble majoritaire de constructions à usage domestique, certaines, beaucoup moins nombreuses, se distinguaient par une distribution légèrement différente et un inventaire du matériel particulier. Ces éléments ont permis aux fouilleurs de les interpréter comme des bâtiments destinés à des fonctions spécialisées de deux types :

- des maisons à fonction artisanale : des ateliers, maisons dotées d'un four, parmi lesquelles une boulangerie, une brasserie ;
- des maisons à fonctions publiques : des boutiques, un « caravansérail », une auberge, et même une ou deux tavernes ou débits de boisson.
- Certaines affectations nous intéressent ici plus que d'autres (fig. 12) : la boulangerie (45), la brasserie (2), la taverne (38).

Une boulangerie: la maison 45 de Tell Bazi

Tout d'abord la boulangerie (H.45)[25] : on avait vu que boulangerie et brasserie pouvaient être liées comme deux lieux complémentaires du traitement des céréales[26]. D'entrée on remarque que la brasserie

[23] Cf. Faivre, 2009 : 374-376.

[24] Non publié.

[25] Otto, 2006 : 222-223, fig. 149.

[26] Cf. plus haut, l'exemple de Lagaš, et Faivre, 2009.

(H.2), au nord, est dissociée de la boulangerie (H.45), au sud (fig. 12) : cette dernière fait partie de ce qui est également interprété comme un lieu public, une « auberge » où pouvait, par ailleurs, être consommée de la bière. Cela reflète-t-il des différences, une évolution par rapport aux époques antérieures, dans la préparation de la bière ? Ce n'est pas impossible.

Une brasserie : la maison 2 de Tell Bazi

L'inventaire du matériel de la maison 2 (fig. 12-13) montre dans son secteur sud, le plus étroit, un nombre inhabituellement important de matériel de mouture de pierre (outils percutants et répercutants : meules, molettes, broyeurs, pilons, coupes tripodes, grandes cuvettes de calcaire…) et de récipients de céramique destinés au stockage et à la brasserie (grandes cuves, récipients à fond percé, récipients

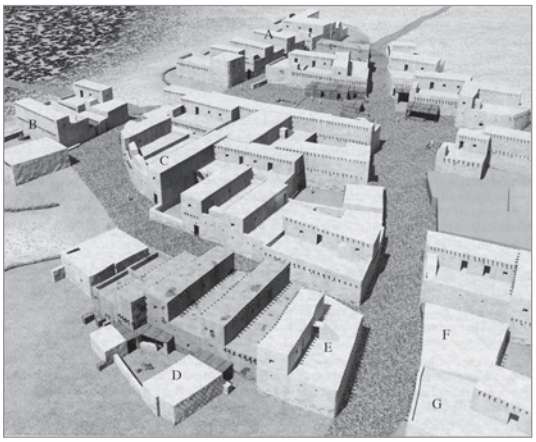

Fig. 12 : Reconstitution de la Weststadt de Tell Bazi. D'après Otto, 2006, fig. 182. A. Brasserie (H.2). B. Caravansérail (H.13-14). C. Taverne (?) (H.6). D. Caravansérail (H.39). E. Taverne (H.38). F. Boulangerie (H.45). G. Auberge (H.45)

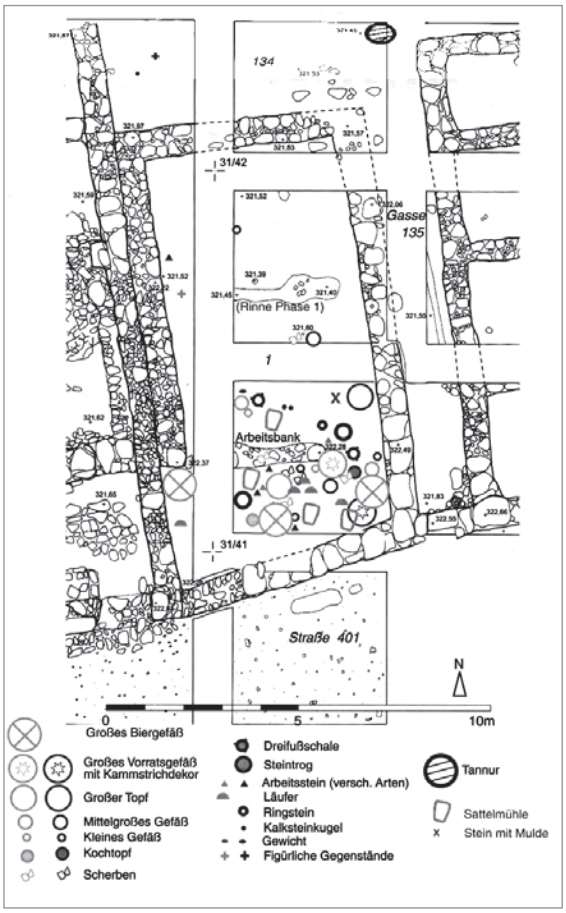

Fig. 13 : Brasserie H.2. D'après Otto, 2006, fig. 75.

de plusieurs tailles, moyenne et petite)[27]. Tous apparaissent comme des ustensiles de brasserie, et cependant leur grand nombre indique une production de bière à plus grande échelle que dans les autres maisons.

Par ailleurs, « la maison » ne montre aucune trace d'un secteur d'habitation. C'est ainsi la seule maison de la ville ouest représentant une fonction purement artisanale vouée à la production de bière à grande échelle. La question est cependant de savoir pour qui la brasserie a été produite, puisque chaque unité domestique fabriquait sa propre bière. Était-elle un complément à une production domestique insuffisante, destinée à des voyageurs ou à des étrangers, à des établissements publics de l'ancienne *Bazîru* (auberges, caravansérails, tavernes), aux organisations publiques… ? Il est difficile de le savoir, mais tous les cas peuvent être envisagés.

Voilà donc les lieux où est produite la bière, au niveau domestique et artisanal. Voyons quels sont les lieux de consommation.

Une (ou deux) taverne(s) : la maison 38 et peut-être la maison 6 de Tell Bazi

La Maison 38 (fig. 12 et 14) se tient au carrefour de deux rues (403-406)[28]. Elle se présentait d'abord comme une maison normale dont le mur extérieur sud-est devait se conformer au tracé de la rue 403. Au cours de la deuxième phase, la maison avait été subdivisée, par un mur de séparation. Des récipients d'usage domestique se trouvaient dans la partie occidentale, érodée à 80%. La maison possédait dès lors

[27] Otto, 2006 : 151-152, fig. 75.

[28] Otto, 2006 : 212-213 et fig. 137-138.

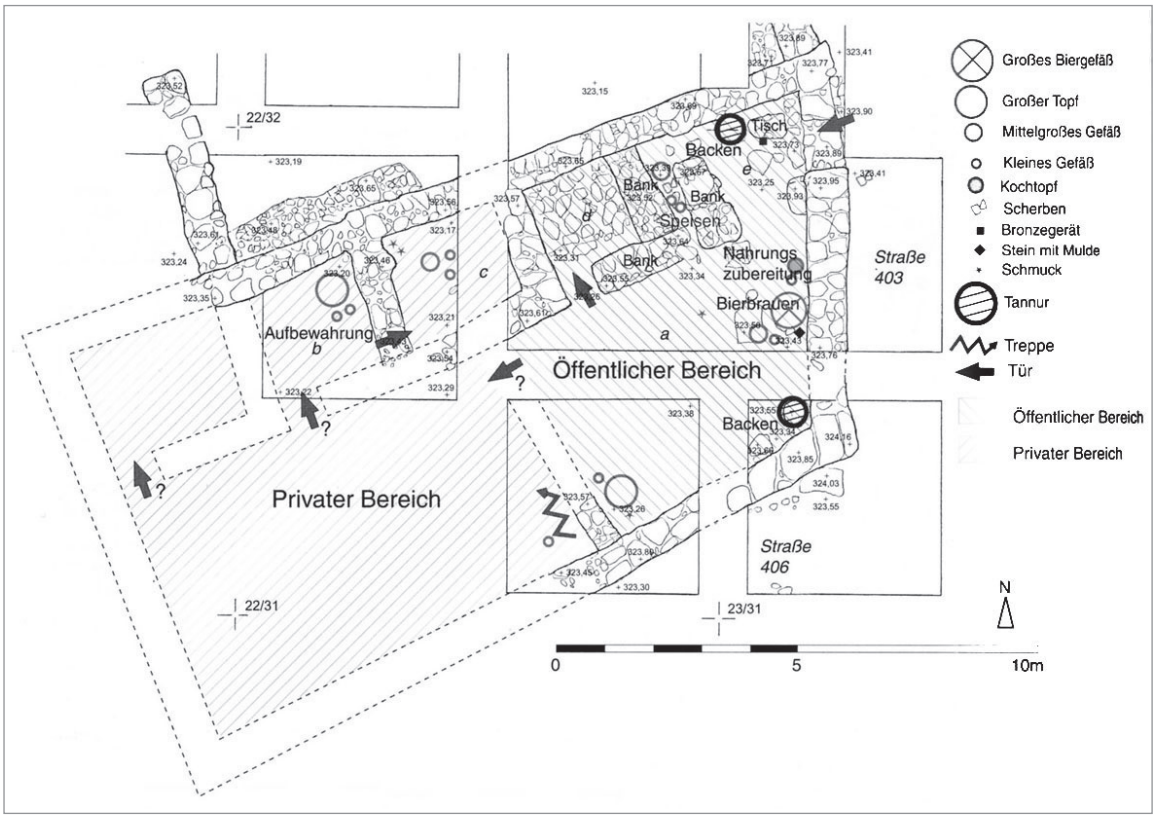

Fig. 14 : Taverne H.38. D'après Otto, 2006, fig. 137.

une partie privée, à l'ouest, et une partie publique, à l'est, directement accessible de la rue. La partie orientale comportait un étage.

Parmi les installations particulières, on trouve un banc, une table, ainsi que plusieurs petits récipients qui indiquent des consommations. Autre différence par rapport aux unités domestiques, ce qui est en outre inhabituel dans ce secteur public, ce sont deux tannours et un grand récipient de bière qui n'est pas sous l'escalier ; plusieurs autres récipients sont appuyés au mur de séparation, dont un grand récipient d'eau avec des anses. D'autres activités comme la mouture de céréales et la préparation alimentaire ont eu lieu notamment sur le toit, effondré par la suite.

Compte tenu de tout cela, on peut avancer, de façon plausible, que la partie antérieure de la maison était un secteur public destiné à la consommation de boisson – un type de « cabaret » – sur deux critères :

- - la répartition de la maison, l'inventaire et les installations ne correspondent pas aux dispositions habituelles ;
- - la maison, ouverte à la circulation, est située à un carrefour et à la limite ouest de l'agglomération « sur l'artère principale ».

Par sa construction à étage, la maison 6 (fig. 12 et 15) a sans doute également une telle fonction[29]. À partir de la rue, l'entrée b dessert indépendamment la maison principale (à droite, au sud) et un plus grand secteur pavé (à gauche, au nord) où se trouvait de la vaisselle, une cuve à bière et une accumulation de récipients pour le transport (bouteilles de vin), ou pour verser (brocs trilobés). On note toutefois l'absence de fours et d'outils[30]. En outre, le secteur a dû être bien exposé et aéré, ouvert sur la petite place, en face du « caravansérail » (H.13 et 14) (fig. 12).

[29] Otto, 2006 : 160 et fig. 84-85.

[30] Un tel inventaire trouve un écho dans les textes. En effet, plusieurs contrats d'époque néo-babylonienne (Joannès1992/64) nous renseignent concrètement sur le mobilier et le matériel affectés à un cabaret tenu par une femme de condition servile. Ils énumèrent nombre d'ustensiles et mobilier destinés aux clients, à la préparation de la bière (en l'occurrence alcool de dattes) et aux préparations complémentaires. On y retrouve les ustensiles du brasseur (vases de fermentation-*namzītu* ou de décantation-*namharu*, supports-*kankannu* ou *šiddatu*, marmite-*mušahhinu*), la mention de 50 jarres de « bière » de bonne qualité avec leur cruche-*haṣbattu*, servie dans des coupes ou bols (*baṭu*) en bronze, des ciseaux, hache, bêche qui indiquent l'exploitation d'un potager et donc la possibilité de manger dans le cabaret, enfin la présence de tables, de chaises et de lits.

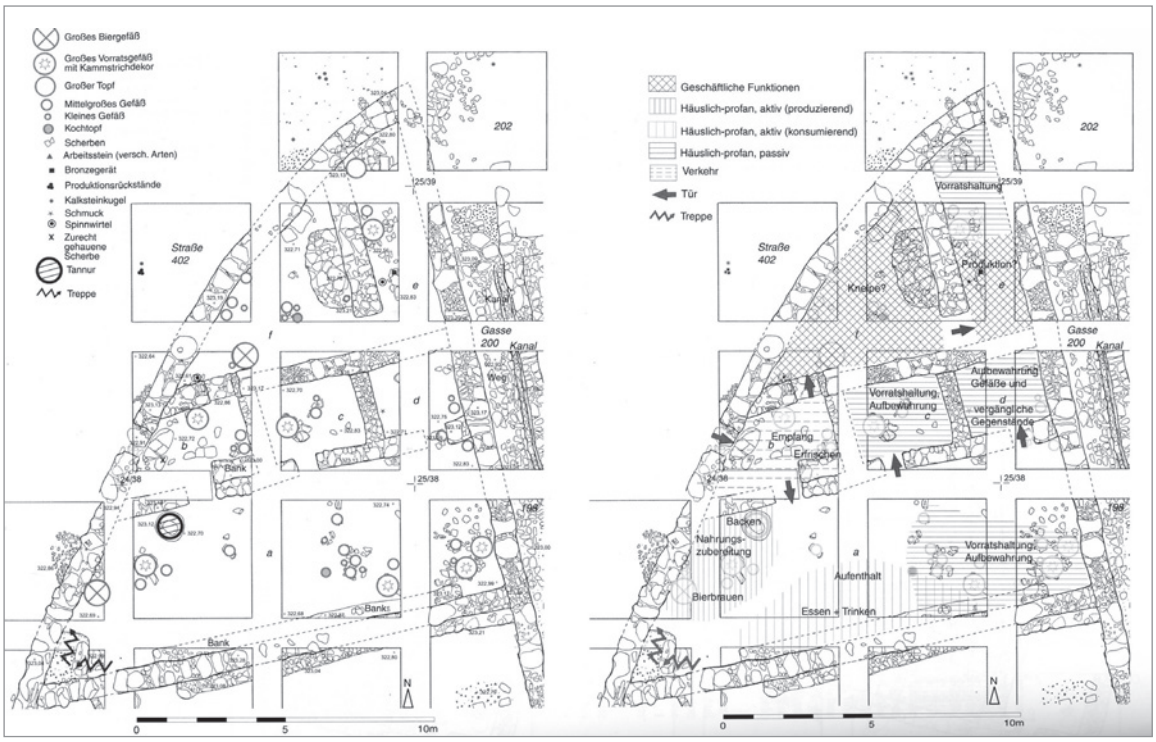

Fig. 15 : Taverne (?) H.6. D'après Otto, 2006, fig. 84-85.

Ces deux cas renvoient à une interprétation de taverne, élaborée plus anciennement sur le site de Suse.

Un cabaret-brasserie à Suse (?)

Les Fouilles de R. Ghirshmann sur le Tell III de Suse, sur le chantier A de la « Ville Royale » ont mis au jour, dans la couche A XII, une maison construite au milieu du IIe millénaire av. J.-C., au-dehors de la ville et parallèle, à environ 4 m, au mur d'enceinte fortifiée (fig. 16). L'hypothèse d'une taverne a été défendue par L. Trümpelmann[31].

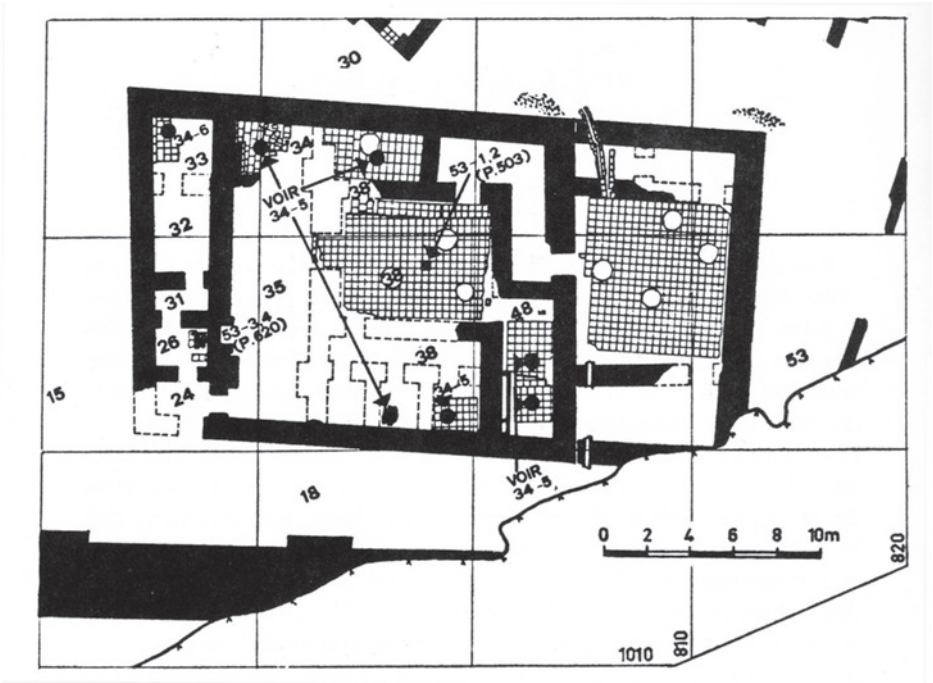

Fig. 16 : Taverne du niveau A XII de de Suse, d'après Gasche, 1973, plan n°2. et L. Trümpelmann, 1981, fig. 1.

[31] Trümpelmann, 1981.

L'entrée, au sud-ouest, donne accès au secteur de représentation de la maison (35) longé, à l'ouest et au nord, par une série de petites pièces. Celui-ci donne lui même accès à une cour qui dessert des pièces tout autour.

Dans une seconde phase de construction, une deuxième cour a été ajoutée, sur le côté est de la maison, avec laquelle elle communique par un couloir.

Ce qui représente un certain luxe dans ces commodités, c'est le pavement en briques cuites des deux cours mais aussi de certains secteurs de la maison (33, 34, 38, 48), très adéquats pour résoudre notamment le problème d'une humidité permanente. Dans certaines parties, on trouve des puits d'évacuation et des canalisations conduisant l'eau à l'extérieur, comme par exemple au nord de la cour est. Des zones de pavement sont, de plus, localisées aux environs de grands récipients, enterrés sous celui-ci, dont l'ouverture est située sous une brique perforée en son milieu. On trouve ces grands récipients dans presque tous les secteurs, les plus grands étant placés au milieu, les plus petits dans les coins. Mais ils sont absents dans certains autres secteurs (31, 32, 35), comme les couloirs de relation avec la cour de l'est (53) et le passage situé au sud de la cour.

En effet, cette particularité susienne, qui apparaît dans le courant du IIe millénaire, consiste à placer des jarres sous les dallages et sols des maisons, sous les vestibules, près des entrées des maisons, sous les chambres (fig. 17)[32]. Pour les fouilleurs, leur utilisation était claire : elles devaient maintenir dans un état de fraîcheur l'eau qu'elles contenaient, d'autres récoltaient les eaux pluviales des cours et des courettes ; d'autres encore conservaient, dans un état d'humidité constante, des barillets d'argile peut-être destinés à la confection de tablettes.

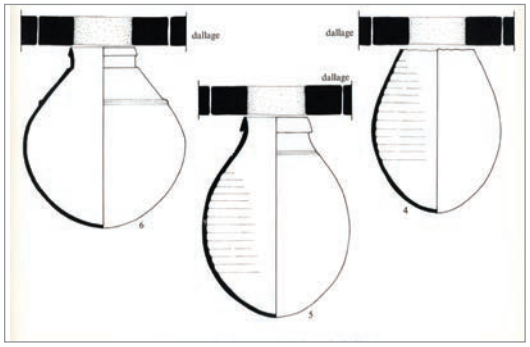

Fig. 17 : Jarres enterrées. D'après Gasche, 1973, pl. 34, 5 ; Trümpelmann, 1981, fig. 3a-b.

Toutefois, ce qui a frappé Trümpelmann, c'est le nombre de sept récipients enterrés sous le sol d'une maison de taille modeste comparée à de grandes maisons de la couche A XIV, comme celles de Rabibi et de Attaru, sortes de petits palais, où l'on n'en trouve qu'un petit nombre (fig. 18). Il y a là, selon lui, une disproportion étrange entre la taille des deux maisons et le nombre des jarres présentes dans chacune d'entre elles33.

Fig. 18 : Jarres enterrées. D'après Gasche, 1973, pl. 68, 1.

Pour Trümpelmann, ce dispositif n'était manifestement pas lié au stockage de l'eau, car l'ouverture étroite et l'immobilité des récipients due à leur enterrement les rendent inappropriées à cet usage. C'est ce qui lui a suggéré l'hypothèse d'un débit de boisson, un cabaret consacré à la consommation de la bière associé à une brasserie productrice de bière, localisée dans la cour, à l'est, et équipée de canalisations (au nord). Dans les quatre grands trous aménagés dans le pavement de brique devaient être enfoncés et installés solidement des récipients liés à la brasserie.

Plusieurs installations encouragent une telle interprétation :

- le pavement de briques qui s'explique, dans les deux cours et autour des jarres dans les pièces attenantes, à cause de l'humidité liée à la fabrication de la bière, d'une part, et à la consommation, d'autre part.
- l'installation de jarres enfoncées sous le sol (interprétées comme des réserves à bière), les unes pour la brasserie, les autres pour la consommation, peut-être directement à partir de ces jarres. Il faut donc se représenter, selon Trümpelmann, l'établissement comme un cabaret, les clients prenant place sur des tapis disposés au ras du sol, autour de l'ouverture des jarres, dans lesquelles ils puisaient la bière au moyen

[32] Procédé également reconnu à Tell ed-Dêr (cf. Gasche, Tell ed-Dêr, *ed-Dêr* 1 : 34-35 et pl. 23-1, 24 et « La poterie élamite du deuxième millénaire », *MDP* 47 : 54).

[33] L'une de celles-ci, dans la maison d'Attaru, contenait 5 gobelets.

de gobelets ou encore de chalumeaux. Cet usage est attesté sur une large période par l'archéologie[34], les textes[35], l'iconographie (fig. 1)[36] et l'ethnographie (fig. 19)[37].

Fig. 19 : Hommes Tiriki au Kenya buvant à l'aide de pailles.
D'après Katz & Voigt, 1986, fig. 6a.

Fig. 20 : Couple sur un lit, Suse, A XII, 79 (Maison). D'après Spycket, 1992, pl. 152 (1340).

Fig. 21 : Femme nue, Suse A XII 86 (rue).D'après Spycket, 1992, pl. 104 (876).

Fig. 22 : Musicien montreur de singe, A XII, 64. D'après Spycket, 1992, pl. 149 (1302).

[34] Cf. n. 15 : plus anciennement, des chalumeaux filtrant de métal précieux ont été trouvés dans la tombe de la reine Pu'abi, à Ur au IIIe millénaire av. J.-C.

[35] Cf. Faivre, 2009 : 380 et n. 59 : allusion au terme akkadien *qan kuninnāti* (tube à boire) et à cette pratique, encore rapportée par Xénophon (*Anab*. IV 5).

[36] C'est ce que montrent également de nombreuses représentations de boisson au chalumeau dont la plus ancienne, un scellement de Tepe Gawra (vers 4000 av. J.-C.), et aussi la plus ancienne preuve de boisson de bière montrant deux personnes buvant au moyen de tubes (fig. 1). Parmi celles-ci, certaines sont à analyser avec précautions (cf. Breniquet, 2009b).

[37] Des parallèles ethnologiques existent également en Afrique (Katz & Voigt, 1986, fig. 6a.).

- Enfin un dernier élément est pris en compte : la présence, à proximité du bâtiment, de nombreuses terres cuites dont l'usage n'est pas très bien établi, peut-être votif [38]. Ghirshman affirme en avoir trouvé plus de 200, « la plupart fragmentaires » et multiformes. Certaines possèdent un caractère érotique très marqué : ce sont notamment des modèles de lits, soit vides, soit accueillant un couple enlacé (fig. 20) ou seulement une femme nue[39]. Ghirshman estime que ce nombre élevé d'objets votifs (fig. 21-23) suggère les abords d'un sanctuaire, dont l'enceinte est proche du bâtiment. Trümpelmann, qui n'exclut pas cette hypothèse, relie étroitement les nombreuses figurines ramassées tout autour – notamment les lits – avec le bâtiment qu'il interprète comme un cabaret situé hors les murs, allusions à la prostitution censée s'y dérouler[40].

Fig. 23 : Modèles de guéridons. D'après Trümpelmann, 1981, pl. IV.

Cabaret et prostitution

En effet, le cabaret, comme l'indiquent certains textes[41], n'est pas seulement un lieu où l'on boit. C'est aussi un lieu d'exercice de la prostitution, une maison close, le plus souvent tenu par une femme (*sabītu*)[42], « où les clients trouvent de quoi satisfaire à la fois leur goût pour les boissons alcoolisées et leur appétit sexuel » (Joannès, 2001)[43]. L'association femme/brasserie est donc un thème récurrent, à plus d'un titre. C'est la seule profession – féminine, de surcroît – placée sous la protection de déesses (Siriš et Ninkasi), comme le montre, par exemple, « l'hymne à la déesse de la bière Ninkasi ». Mais la relation entre propriétaire de taverne, assimilée à une maquerelle, sexe et prostitution en fait un lieu malfamé étroitement réglementé. La prostituée est ainsi classée « parmi les marginaux qui hantent les

Fig. 24 : Sceaux-cylindre de Tell Asmar, Université de Chicago. D'après Trümpelmann, 1981, pl. IIc.

Fig. 25 : Plaque de Kish. D'après Moorey, 1975, pl. XXVc.

[38] Spycket, 1992.

[39] Ghirshman, 1964 : 5. À celles-ci s'ajoutent des figurines de femmes nues avec bijoux et ceintures se tenant les seins ou tenant un ciste (servantes attachées au temple) mais aussi de femmes richement habillées, un musicien joueur de mandoline aux jambes torses et montreur de singe, des tables ou guéridons à trois pieds votifs avec la représentation en relief de différents mets. Cependant, A. Spycket, qui en a dressé la typologie, la répartition et la chronologie, précise ne pas les avoir retrouvées dans les fiches de Ghirshman (Spycket, 1992 : 209, n. 364). Elle dénombre 50 fragments de types variés à Suse et précise que ce sont les niveaux A. XI et XII principalement qui ont livré le plus grand nombre de lits à couple.

[40] Sur la variété des raisons de fabrication et fonctions de ces figurines, on opposera Spycket 1992 : 227-228.

[41] Voir la contribution de B. Lion, ce volume.

[42] Celle-ci peut être de condition servile (Joannès, 1992).

[43] On notera, par exemple, que le nombre de lits, qui vient d'ailleurs en tête des inventaires de cabaret est proportionnellement supérieur au nombre de tables : « 5 lits, 10 chaises, 3 tables… » (Joannès, 1992/64), « 4 lits, 3 chaises, 1 table… », ce qui indique aussi que cette nécessité est loin d'être secondaire.

environs des remparts, les maisons en ruines ou la taverne et fréquente les ivrognes »[44]. La prostitution est ainsi limitée à l'extérieur des enceintes de la ville.

L'iconographie, en écho à la littérature, montre également, à plusieurs reprises, l'association de la boisson et de la sexualité : ce sont des sceaux, comme, par exemple, un sceau protodynastique de Tell Asmar représentant un couple sur un lit à côté d'une cruche à trois chalumeaux (fig. 24), ou des plaquettes érotiques de terre cuite (fig. 25-27), figurant, par exemple, une femme buvant au chalumeau alors qu'elle est possédée par un homme. Le récipient n'est pas toujours visible, ce qui montre peut-être qu'il est enterré (fig. 26).

Fig. 26 : Plaque de Kish. D'après Moorey, 1975, pl. XXVb.D'après Trümpelmann, 1981, pl. IIc.

Fig. 27 : Plaque de Tello. D'après Trümpelmann, 1981, pl. IIa.

Trümpelmann a aussi envisagé que ces terres-cuites érotiques de Suse pouvaient également être liées à la proximité d'un temple d'Ištar, qui est, entre autres attributions, la déesse de l'amour physique. Celle-ci est d'ailleurs parfois assimilée à la tenancière d'une taverne, par exemple dans un hymne : « Si je suis assise à la porte du cabaret, je suis une fille de joie qui connaît les hommes »[45]. Le débit de boisson est aussi un nom pour désigner le temple de la déesse[46]. Ex-voto offerts à la déesse, ces figurines ont peut-être également été placées devant le cabaret, par exemple sur le mur extérieur, consacrées ou fixées à un autel avec une prière. Occasionnellement elles ont été mises au rebut dans les environs pour être renouvelées, ce qui explique leur présence en grand nombre.

Le cabaret, lieu de prostitution, se trouve par conséquent hors les murs, tout comme cette maison de Suse se trouve à l'extérieur d'une enceinte, peut-être ici le mur d'enceinte d'un temple[47], hypothèse privilégiée par Ghirshman, peut-être d'Ištar, selon Trümpelmann. Même si elle peut être discutée à plus d'un titre, il s'agit là de la première interprétation archéologique d'un cabaret qui ne pouvait être éludée dans ce dossier. Les contextes de tavernes de Tell Bazi évoqués plus haut, plus récemment analysés, s'y ajoutent de façon, somme toute, assez convaincante.

*

Ainsi, de sa production à sa consommation, la bière occupe-t-elle tous les aspects de la vie mésopotamienne, publique et privée, jusqu'au cœur de l'habitat, ce que ne dément pas cette sagesse sumérienne : *« Celui qui ne connaît pas la bière, ne sait pas ce qui est bon. (Seule) la bière rend une maison agréable »*.[48]

---

44 On notera, par exemple, que le nombre de lits, qui vient d'ailleurs en tête des inventaires de cabaret est proportionnellement supérieur au nombre de tables : « 5 lits, 10 chaises, 3 tables… » (Joannès, 1992/64), « 4 lits, 3 chaises, 1 table… », ce qui indique aussi que cette nécessité est loin d'être secondaire.

45 Röllig, 1970 : 54 [*« (Wenn ich (d.h. Inanna-Ischtar) in der Tür des Kneipe sitze, bin ich die Dirne, die die Männer kennt. »*]. Repris par Trümpelmann, 1981 : 43.

46 Cf. quelques remarques sur l'association d'Ištar et de la prostitution dans Moorey, 1975 : 91-92 et Cooper, 2006 : 17-18.

47 Ghirshman, 1964 : 4.

48 Texte d'une tablette scolaire : cf. Van der Meer, *MDP* 27, 1935, p. 81, 215. Cf. les traductions de J.J. van Dijk, *La sagesse suméro-accadienne*, Leiden, 1953, p. 8 et de Röllig, 1970 : 77, reprise par Maul, 1992 : 389 : « *Wer das Bier nicht kennt, weiß nicht, was gut ist. (Erst) das Bier macht ein Haus angenehm »*.

Eléments de bibliographie

Bottéro J. 1966. Getränke. *RlA* 3 : 302-306.

Breniquet C. 2009a. Boire de la bière en Mésopotamie… *In* : Faivre X., Michel C. et Lion B. (éd.), *Et il y eut un esprit dans l'homme* : 183-196. Paris : de Boccard.

Breniquet C. 2009b. Buvait-on de la bière au chalumeau en Mésopotamie à l'époque protodynastique ? *Cahier des thèmes transversaux ArScAn (vol. IX 2007-2008)* : 359-365.

Civil M. 1964. A Hymn to the Beer Goddess, *Studies Presented to A. Leo Oppenheim* : 67-89. Chicago: Oriental Institute of the University of Chicago.

Cooper J. 2006. Prostitution. *RlA* 11 ½ : 12-21.

Curtis R.I. 2001. *Ancient Food Technology.* Leyde : Brill.

Crawford H. 1981. Some fire installations from Abu Salabikh, Iraq. *Paléorient* 7 : 105-114.

Faivre X. 2009. Vases à bière : de la production à la consommation. *Cahier des thèmes transversaux ArScAn (vol. IX 2007-2008)* : 367-383.

Gasche H. 1973. *Ville royale de Suse. I : La poterie élamite du deuxième millénaire, MDP* 47 (= *MDAI* 47), Leyde : Brill.

Gates M. H. 1988. Dialogues between Ancient Near Eastern Texts and the Archaeological Record: Text Cases from Bronze Age Syria, *BASOR* 270 : 63-91.

Gelb I., Steinkeller P., Whiting M. 1991. *Earliest Land Tenure Systems in the Near East : Ancient Kudurrus*. Chicago: Oriental Institute of the University of Chicago.

Ghirshman R. 1964. Suse. Campagnes de fouilles 1962-1963. Rapport préliminaire, *Arts Asiatiques* 10/1 : 3-20.

Hansen D.P. 1983. Lagaš. *RlA* 6 : 419-430.

Hartman L.F., Oppenheim A.L. 1950. *On Beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia*, *supp. JAOS* 10.

Hornsey I.S. 2003. *A History of Beer and brewing*, Royal Society of Chemistry. Cambridge.

Joannès F. 1992. Inventaire d'un cabaret, *N.A.B.U.* 1992/64 et 89.

Joannès F. 2001. Prostitution. *In* : Joannès F. (dir.), *Dictionnaire de la Mésopotamie* : 694-697. Paris : Robert Laffont, collection Bouquins.

Joffe H. 1998. Alcohol and social complexity in ancient Western Asia. *Current Anthropology*, 39/3 : 297-322.

Katz S.H., Maytag F. 1991. Brewing an ancient beer. *Archaeology* 44 : 24-33.

Katz S.H., Voigt M.M. 1986. Bread and Beer : the Early Use of Cereals in Human Diet. *Expedition* 28/2 : 23-34.

Maul S. 1992. Der Kneipenbesuch als Heilverfahren. *In* : Charpin D. & Joannès F. (éd.), *La circulation des biens, des personnes et des idées dans Le Proche-Orient ancien, XXXVIIIe RAI* : 389-396. Paris.

Michel C. 2009. "Dis-moi ce que tu bois…". Boissons et buveurs en Haute Mésopotamie et Anatolie au début du IIe millénaire av. J.-C. *In* : Faivre X., Michel C. et Lion B. (éd.), *Et il y eut un esprit dans l'homme* : 197-220. Paris: de Boccard.

Moorey P.R.S. 1975. Terracotta Plaques from Kish and Hursagkalama, *c.* 1850 to 1650 B.C. ». *Iraq* 37 : 79-99.

Otto A. 2006. Alltag und Gesellschaft zur Bronzezeit. *Subartu* 19. Turnhout.

Potts D. T. 1997. *Mesopotamian civilization : the material foundations. Egyptology and Ancient Near Eastern Studies.* Londres, Athlone Press.

Röllig W. 1970. *Das Bier im Alten Mesopotamien*. Berlin : Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens E. V

Spycket A. 1992. *Les figurines de Suse. I. Les figurines humaines, IVe-IIe millénaires av. J.-C.*, *MDP* 52 (= *MDAI* 52), Paris : Gabalda.

Trümpelmann L. 1981. Eine Kneipe in Susa. *Iranica Antiqua* 16 : 35-44.

Van Loon M. 1979. 1974 and 1975 Preliminary Results of the Excavations at Selenkahiye near Meskene, Syria, *Annual of the American Schools of Oriental Research* 44 : 97-112.

Zarnkow M., Spieleder E., Back W., Sacher B., Otto A. & Einwag B. 2006. Interdisziplinäre Untersuchungen zum altorientalischen Bierbrauen in der Siedlung von Tall Bazi/Nordsyrien vor rund 3200 Jahren, *Technikgeschichte* 73 : 3-25.