

Recherches sur l'histoire des brasseries dans la région mosane au moyen âge.

Boisson par excellence des régions non-viticoles, la bière est citée à de nombreuses reprises dans les sources depuis le haut moyen âge. En dépit de ce fait, il est curieux de constater que l'histoire des brasseries n'a pas spécialement retenu l'attention des chercheurs. A notre connaissance, aucun travail d'ensemble n'y a été consacré jusqu'à présent. En effet, en dehors des histoires générales de la fabrication de la bière (1), les historiens se sont généralement attachés à décrire les brasseries d'une ville (2), celles

(*) Les sigles suivants ont été utilisés dans le corps de cet article :

A.E.L. : Archives de l'Etat à Liège; A.EN.: Archives de l'Etat à Namur ; A.H.E.B. : Analectes pour servir à l'histoire ecclésiastique de la Belgique ; A.S.A.N. : Annales de la Société Archéologique de Namur ; B.C.R.H. : Bulletin de la Commission Royale d'Histoire ; B.I.A.L. : Bulletin de l'Institut Archéologique Liégeois ; C.S.L. : S. BORMANS, E. SCHOOLMEESTERS et E. PONCELET, *Cartulaire de Saint-Lambert de Liège* ; F.A.M. : E. PONCELET, *Le Livre des fiefs de l'Eglise de Liège sous A .de la Marck* ; G.A.G. : SIGEBERT DE GEMBLOUX, *Gesta abbatum Gemblacensium* (940-1048), *Continuation* par GODESCALC (1048-1136), éd. L. Bethmann, M.G.H., SS, t. VIII, pp. 523-563 ; R.O.P.L. : L. POLAIN et S. BORMANS, *Recueil des Ordonnances de la Principauté de Liège* (976-1794), Bruxelles, 1855-1878, 6 vol., in-fol.

(1) D'une littérature abondante, nous retiendrons les ouvrages de F.A. KING, *Beer has a history*, Londres, 1947 ; M. HOFFMANN, *5000 Jahre Bier*, Nürnberg, 1956 ; A. HALLEMA et J.A. EMMENS, *Het bier en zijn brouwers. De geschiedenis van onze oudste volksdrank*, Amsterdam, 1968 et surtout l'ouvrage de E. URION et F. EYER, *La bière. Art et tradition*, Paris-Strasbourg, 1969.

(2) J.-C. VAN LOENEN, *De Haarlemse brouwindustrie voor 1600*, Amsterdam, 1950 et R. VAN UYTVEN, *Stadsfinanciën en stadseconomie te Leuven van de XII^e tot het einde der XVI^e eeuw*, Bruxelles, 1961, pp. 313-335.



qui appartenait à un personnage (3), ou, ce qui est encore plus fréquent, ils ont étudié l'aspect fiscal (4) ou social (5) du problème. Pour la région mosane, nous ne disposons que de quelques articles (6) et de quelques pages dans les histoires urbaines (7).

Désireux de combler cette lacune, nous avons consacré une étude aux brasseries de la région de la Meuse Moyenne, entre le IX^e et le milieu du XIV^e siècle. Nous voudrions déterminer à partir des sources l'importance que présente la fabrication et, accessoirement, la vente de cette boisson. La recherche des localités où l'on a fabriqué de la bière a tout spécialement retenu notre attention. Ainsi nous pouvons non seulement dégager les étapes de l'expansion de la brasserie, mais fixer aussi avec une certaine précision la répartition géographique des brasseries. Outre l'aspect économique du

(3) H. SOLY, *De Brouwerijenonderneming van Gilbert van Schoonbeke (1552-1562)*, *Revue Belge de Philologie et d'Histoire*, t. XLVI, Bruxelles, 1968, pp. 337-392 et 1166-1204.

(4) P. SMOLDERS, *Heerlijke rechten op het bier in «'t Loonsche »*, *Bulletin de la société scientifique et littéraire du Limbourg*, t. XXXII, 1923, pp. 29-42 ; G. DOORMAN, *De middeleeuwse brouwerij en de gruit*, La Haye, 1955 ; C. VAN DE KIEFT, *Gruit en ban*, *Tijdschrift voor Geschiedenis*, Groningen, 1964, pp. 158-168.

(5) R. VAN SANTBERGEN, *Les bons métiers des meuniers, des boulangers et des brasseurs de la cité de Liège*, Liège, 1949.

(6) G. SIMENON, *Les brasseurs de Liège et l'hôpital de Saint-Mathieu*, *Leodium*, t. VII, Liège, 1908, pp. 89-95 ; F. KURRIS, *De Nederlandsche brouw-nijverheid in vroegere eeuwen en die van Maastricht in het bijzonder*, *Het bier*, t. XXIV, Eindhoven, 1926, p. 2 et suiv. ; H. BANENS, *Maastrichtse huisnamen brouwerijen*, *De Limburgse Leeuw*, t. VIII, 1960, pp. 82-91.

(7) Généralement, chaque monographie d'histoire locale, chaque histoire urbaine consacre un paragraphe à la brasserie. Malheureusement, il ne s'agit souvent que de notes fragmentaires et disparates. Certains historiens cependant, disposant de sources plus abondantes ou se basant sur un dépouillement beaucoup plus complet, ont relativement approfondi le sujet. C'est notamment le cas de A. JORIS, *La ville de Huy au Moyen Age. Des origines à la fin du XIV^e siècle*, Paris, 1959, pp. 145-146, 284-286, et 294 et surtout de J.L. CHARLES, *La ville de Saint-Trond au Moyen Age. Des origines à la fin du XIV^e siècle*, Paris, 1965, pp. 213, 219-220, 224-226 et 333-339. Ce dernier, en effet, a su exploiter avec à propos une documentation exceptionnellement riche sur ce point.

problème, nous avons tenté aussi de mettre en lumière l'origine et le développement de la fiscalité qui a frappé à la fois la préparation et le commerce de cette boisson.

Avant d'aborder le sujet proprement dit, il importait encore d'étudier le vocabulaire employé par les textes mosans relatifs à la brasserie, de préciser la date d'apparition des premières brasseries et de détailler les procédés de fabrication en usage dans la vallée de la Meuse.

Nous avons tout d'abord procédé à un dépouillement aussi systématique que possible de toutes les sources diplomatiques imprimées ; ensuite nous avons examiné les polyptyques et les comptes (plusieurs sont encore inédits) qui fournissent d'abondants renseignements à partir du milieu du XIII^e siècle. Enfin, parmi les sources narratives, les *Gesta Abbatum Trudonensium*, chronique dont la valeur est unanimement reconnue, nous a fourni un très grand nombre de renseignements (8). Un large éventail de sources s'offrait donc à nous. En dépit de leur intérêt, il faut reconnaître qu'elles sont assez disparates, parfois imprécises et généralement indirectes. Il convient en effet de remarquer que presque aucun acte diplomatique ne traite expressément des brasseries. La plupart du temps, celles-ci sont citées dans la formule énumérant les éléments constitutifs du domaine. Sans affecter quant au fond la portée de notre recherche, cet état de choses rend l'interprétation des données plus délicate.

*

* *

(8) Cette chronique a eu plusieurs éditions ; nous suivons celle de C. DE BORMAN, *Chronique de l'abbaye de Saint-Trond*, 2 vol., Liège, 1872-1877 (*Bibliophiles liégeois*) et nous la désignons, dans le présent article, sous le sigle G.A.T. Pour sa valeur voir : S. BALAU, *Etude critique sur les sources de l'histoire de Liège au moyen âge*, Bruxelles, 1903, pp. 364-370.

La consommation de la bière remonte à un très lointain passé (9). La première mention de cette boisson en Europe Occidentale se trouve chez Pline (10) et chez Tacite (11).

En ce qui concerne la région mosane, nos premières informations se fondent sur des trouvailles archéologiques. De fouilles pratiquées notamment dans la région namuroise (12), il résulte que les villas romaines des III^e et IV^e siècles étaient dotées d'annexes où l'on fabriquait la bière. En outre, on conserve au musée d'Arlon un bas-relief du III^e siècle qui montre les *cervisarii* au travail (13). Tout ceci porte à croire que la bière était déjà fabriquée et consommée à l'époque belgo-romaine.

Il faut attendre ensuite cinq siècles pour retrouver trace de la fabrication de la bière dans la région mosane. C'est, en effet, dans un acte privé du 21 mars 866 (14) que figure le terme qui, au moyen âge, désigne la brasserie :

(9) Outre les ouvrages déjà cités à la note 1, on consultera aussi sur ce sujet A. MAURIZIO, *Geschichte der gegorenen Getränke*, Berlin, 1933, pp. 103-146 et C.A. FORBES, *Beer. A sober account*, *The Classical Journal*, t. XLVTI, 1951, pp. 281-285.

(10) PLINE (23-79), *Histoire naturelle*, XXII, 164, édition LOEB, t. VI, Londres, 1951, pp. 408, 410 mentionne pour la première fois le terme *cervesia* qui sera utilisé pendant tout le moyen âge.

(11) TACITE (55-120), *de Germania*, chap. XXIII, édition LOEB, Londres-New York, 1914, p. 296.

(12) Des fouilles furent entreprises à Ronchinne (dépendance de Crupet, province et canton de Namur) cf. A. BEQUET, *La villa romaine de Ronchinne et sa brasserie (III^e et IV^e siècles)*, *Annales de la société archéologique de Namur*, t. XXI, 1895, pp. 117-208 ; à Anthée (province de Namur, canton de Florennes) cf. E. DEL MARNOL, *La villa d'Anthée*, *Annales de la société archéologique de Namur*, t. XV, 1881, pp. 1-40 ; à Mettet (province de Namur, canton de Fosse) cf. A. MAHIEU, *La villa belgo-romaine de Bausellenne à Mettet*, *Annales de la société archéologique de Namur*, t. XXXIII, 1919, pp. 49-207. Voir aussi les commentaires consacrés à ces fouilles par R. DE MAEYER, *De Romeinsche villa's in België. Een archeologische studie*, Anvers, La Haye, 1937, pp. 31-32 et R. DE MAEYER, *De overblijfselen der romeinsche villas in België. De archeologische inventaris*, Anvers, La Haye, 1940, p. 229 et suiv. (Anthée) et p. 273 et suiv. (Mettet).

(13) Cf. F. CUMONT, *Comment la Belgique fut romanisée*, Bruxelles, 2^e éd, 1919, pp. 132-133.

(14) Cet acte du 21 mars 866, conservé en original à la bibliothèque publique de Leningrad, relate la cession faite par Ermenfridus et sa femme Guodila à l'abbaye de

camba (15). Ce fait ne nous paraît pas être l'effet du hasard et ne résulte sans doute pas de lacunes documentaires. En effet, nous sommes en mesure de prouver que le problème de la documentation ne joue ici qu'un rôle mineur et que la brasserie apparaît dans les textes aux environs de l'an 800 aussi bien dans la région mosane que partout ailleurs.

Entre le VIII^e et le X^e siècles, les rédacteurs de chartes ont fait un large usage des formulaires composés aux VII^e et VIII^e siècles (16). Les actes qui y figurent énumèrent généralement tous les éléments constitutifs du domaine. Or nous avons constaté qu'on n'y rencontre jamais le mot *camba*. Par contre, l'acte de 866 qui recopie presque mot à mot (17) la formule dite : *donatio ad casam dei* des *Formulae Lindenbrogenses* (18), contient le terme *camba* alors que ce dernier ne figure pas dans la formule précitée (19).

Cornelimünster de biens sis à Ville-en-Hesbaye (province de Liège, canton de Hannut) et à Ohey (province de Namur, canton d'Andenne). Cet acte a été étudié et publié en dernier lieu par A. JORIS et G. DESPY, Etude sur une charte privée rédigée à Huy en 866 pour l'Abbaye de Cornelimünster, *Bulletin de la Commission Royale d'Histoire*, t. CXXVI 160, pp. 103-134.

(15) Ni en latin classique, ni dans le latin du Bas-Empire, il n'existait un mot particulier pour désigner la brasserie ; on rencontre souvent l'expression *locus, officina ubi cerevisia coquitur*. Le mot *camba* apparaît dans les documents au début du IX^e siècle. Pour J.F. NIERMEYER, *Mediae latinitatis lexicon minus*, sub verbo *camba*, la première mention est de 810, cf. M.G.H., *Capitularia*, t. I, éd. A. BORETIUS-KRAUSE, chap. 25, p. 254. DU CANGE, *Glossarium mediae et infimae latinitatis* sub verbo *camba* cite quant à lui le polyptyque d'Irminon (806-829). Ce terme dérive vraisemblablement du celtique *camma* et se retrouve dans le latin tardif sous la forme de *camum* pour signifier une sorte de bière. Voir aussi à ce propos le *Mittelateinisches Wörterbuch ...*, t. II, Munich, 1968, col. 102.

(16) K. ZEUMER, *Formulae merovingici et karolini aevi*, Hanovre 1886 (M.G.H. *Leges*, t. V).

(17) Voir à ce propos A. Joris et G. DESPY, *op. cit.*, pp.106-107.

(18) *Formulae Lindenbrogenses*, éd. K. ZEUMER, *op. cit.* Hanovre 1886, p. 266.

(19) Voir sur ce formulaire en dernier lieu W. WATTEMACH et W. LEVISON, *Deutschlands Geschichtsquellen im Mittelalter Vorzeit und Karolinger. Beiheft: Die Rechtsquellen* par R. BUCHNER, Weimar, 1953, pp. 53-54.

On doit donc admettre que ce mot fait son apparition entre la date de rédaction du formulaire et l'année 866 (20).

Il est possible de circonscrire davantage ces limites chronologiques et de montrer que le mot *camba* ne se rencontre effectivement dans les sources qu'à partir du début du IX^e siècle. Dans le capitulaire *de villis*, rédigé très probablement peu avant 800, on mentionne la fabrication de la bière, mais on ne cite pas le mot *camba* (21). Par contre, ce terme apparaît dans les *Brevium exempla* datés de la fin du règne de Charlemagne ou du début de celui de son fils (22).

Il semble donc bien que le mot *camba* apparaît au début de la première moitié du IX^e siècle.

Enfin, il convient de se demander pour quelle raison le mot « brasserie » est absent dans l'énumération traditionnelle des éléments constitutifs du domaine avant 800 et pourquoi il y figure après cette date. L'explication réside sans doute dans le dessein qui a inspiré Charlemagne lors de la promulgation du capitulaire de *villis*. On peut croire qu'en prévision

(20) Signalons toutefois qu'une brasserie (*camba*) est déjà mentionnée dans un document daté du 2 avril 805 par lequel Nevelong donne au monastère de Saint-Denis tout ce qu'il possède à Grand-Axhe (province de Liège, canton de Waremme). Cet acte s'inspire également, du moins en partie, des mêmes formulaires. Malheureusement, nous ne le conservons pas en expédition originale et sa véracité n'est pas démontrée. Il a été publié par J. DOUBLET, *Histoire de l'abbaye de Saint-Denis en France*, t. II, Paris, 1625, p. 724 et M. FELIBIEN, *Histoire de l'abbaye de Saint-Denis*, pièces justificatives, Paris, 1706, p. XLV, n° LVI.

(21) M.G.H., *Capitularia regum francorum*, t. 1, n° 32, *capitulare de villis*, chap. 45, p. 87 ; chap. 61, p. 88 et chap. 62, p. 89. Sur la datation de ce capitulaire voir F.L. GANSHOF, *Recherches sur les capitulaires*, 1958, p. 110 et A. VERHULST, *Karolingische agrarpolitik. Das capitulare de villis und die Hungersnote von 792/93 und 805/806*, *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie*, XIII, 1965, pp. 175-189.

(22) *Brevium exempla ad describendas res ecclesiasticas et fiscales*, éd. A. BORETIUS, *Capitularia*, t. I, n° 128, pp. 254-255.

d'éventuelles disettes et, notamment, du manque de vin, le souverain a décidé qu'il fallait doter chaque domaine important d'une brasserie (23).

Si le mot *camba* fut employé pendant très longtemps (24) tant dans les documents de la partie romane que germanique du bassin mosan, il importe toutefois de remarquer qu'il ne fut pas le seul. En effet, au XII^e siècle, on verra apparaître un terme plus populaire : *braxina* (25).

Dans la seconde moitié du XIII^e siècle, lorsqu'on fera usage des langues vulgaires pour la rédaction des actes, les mots *camba* et *braxina* seront remplacés, dans la partie romane,

(23) Certains articles du capitulaire *de villis* traitent directement de la fabrication de la cervoise. Ainsi, l'article 45 : « ...ut unusquisque iudex in suo ministerio bonos artifices, ...siceratores, id est qui cervisam vel pomatium sive piratium vel aliud quodcumque liquamen ad bibendum aptum fuerit facere sciant... » et l'article 61 : « ...ut unusquisque iudex quando servierit suos bracios ad palatium ducere faciat ; et simul veniant magistri qui cervisam bonam ibidem facere debeant. ». Dans ces deux articles, Charlemagne demande à ses *judices* de confier la préparation de la bière à des spécialistes (*bonus artifex* ou *magister*). Ceci sous-entend, à notre avis, la présence d'un atelier de brasserie tout au moins dans les domaines royaux susceptibles de recevoir la visite du roi.

(24) En effet, dans les sources du pays mosan, ce terme est exclusivement utilisé jusqu'en 1136. Mais on le trouve encore mentionné entre 1312 et 1351. Voir L. GALESLOOT, *Le livre des feudataires de Jean III duc de Brabant*, Bruxelles, 1865, pp. 27, 37, 179, 274.

(25) Ce mot est composé sur le radical *bracis* : malt ou orge germé, élément essentiel pour la fabrication de la bière. D'après J.F. NIERMEYER, *op. cit.*, sub verbo *braxina*, on trouve déjà la première mention en 893. Dans les pays mosans, il faut attendre le milieu du XII^e siècle pour rencontrer ce terme dans les G.A.T., t. I, *contin. 1*, l. IX, c. 14, p. 153. Notons toutefois que le passage de *camba* à *braxina* dura environ un siècle. Ceci illustre assez bien le caractère flottant et parfois imprécis de la langue médiévale. En effet, si on trouve l'expression *camba quoque que alio nomine brachina dicitur* dans un diplôme rédigé entre 1164 et 1170 cf. S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS. *Cartulaire de l'église de Saint-Lambert à Liège*, t. I, Bruxelles, 1893, pp. 86-87, n° 50, on retrouve encore une expression similaire : *camba sive braxina* dans un autre diplôme daté du 7 décembre 1261 : cf. C. PIOT, *Cartulaire de l'abbaye de Saint-Trond*, t. I, Bruxelles, 1870, p. 299, n° 251.

par *cambe* (26) ou *bressine* (27) et dans la partie germanique par *bruwers huse* (28) ou plus généralement *panhus* (29). Signalons en outre, pour être complet, qu'on rencontre encore d'autres termes, mais moins usités : *braciarium* (30), *braciatorium* (31), *braxatorium* (32) et *bassina* (33).

Avant de passer à l'examen proprement dit de nos documents, il importe de résumer brièvement l'aspect technique de la fabrication de la bière, de situer le stade atteint par

(26) Le terme *cambe*, *chambre*, ou *chambe bresseresse* est exclusivement employé à partir de 1265 dans les actes ayant trait au comté de Namur et surtout dans D. BROUWERS, *Cens et rentes du Comté de Namur au XIII siècle*, 2 t. en 3 vol., Namur, 1910-1921.

(27) Le terme *bressine* est cité pour la première fois dans les sources mosanes dans un diplôme du 22 juin 1260, cf. Documents relatifs à la léproserie de Cornillon, *Analectes pour servir à l'histoire ecclésiastique de la Belgique*, t. XVI, Louvain, 1890, p. 154, n° VI, et son équivalent *brassine* dans un acte du 6 juillet de la même année, cf. A. DELESCLUSE et D. BROUWERS, *Catalogue des actes de Henri de Gueldre*, Bruxelles, 1900, pp. 300-304, n° 92.

(28) Une des premières mentions de ce terme dans H. VAN WERVEKE, *De Gentsche Stadsfinancien in de Middeleeuwen*, Bruxelles, 1934, pp. 390-391.

(29) Dans un document mosan rédigé en langue néerlandaise, le terme *panhus* se rencontre pour la première fois en 1286, cf. J. BUNTINX et M. GYSSELING, *Het oudste goederenregister van Oudenbiezen (1280-1314)*, Tongres, 1965, p. 66. Cependant, dans les sources latines, on rencontre déjà ce terme dès janvier 1254, cf. M.A. ERENS, *De oorkonden der abdij Tongerlo*, t. I, pp. 233-235, n° 178.

(30) Selon J.F. NIERMEYER, *op. cit.*, sub verbo *braciarium*, première mention en 812 dans M.G.H., *Epistolae*, IV, c. 16, p. 550.

(31) Pour J.F. NIERMEYER, *op. cit.*, sub verbo *braciatorium*, première mention dans M. GYSSELING et A.C.F. KOCH, *Diplomata Belgica ante annum millesimum centesimum scripta*, n° 34, *Polyptyque de Saint-Bertin (844-864)*, p. 64.

(32) Dans nos documents, on rencontre ce mot pour la première fois dans un diplôme du 21 mai 1294, cf. P. DOPPLER, *Verzameling van charters en bescheiden betreffende het vrije rijkskapittel van Sint-Servaas te Maastricht*, 1^e partie, Maastricht, 1930, p. 135, n° 232.

(33) Dans ce sens particulier, ignoré de NIERMEYER, on rencontre ce terme dans *Le Livre de l'abbé Guillaume de Rijckel (1249-1272)*, édition H. PIRENNE, Bruxelles, 1896, p. 359.

la brasserie médiévale et de dégager les particularités de celle-ci dans la vallée mosane, notamment en ce qui concerne les céréales et les produits d'appoint employés.

La préparation de la bière comprend aujourd'hui quatre opérations essentielles (34).

La première consiste dans la conversion de l'orge en malt (35) : c'est le maltage. Le second stade est consacré au brassage proprement dit, qui comporte deux variétés : ou bien le malt concassé est versé dans l'eau chaude, on parle alors de brassage par infusion ; ou bien, on fait bouillir le mélange et il s'agit de brassage par décoction. Le liquide ainsi obtenu s'appelle le moût ; il est ensuite additionné de houblon et chauffé pendant deux heures à 100° ; c'est la cuisson et le houblonnage. Le stade suivant englobe le refroidissement et la fermentation. Sortant du cuiseur, le moût passe dans les bacs refroidisseurs. On y ajoute ensuite la levure et on laisse fermenter pendant une durée de trois à quinze jours. Une fois ces opérations terminées, la bière est clarifiée par filtration et mise en tonneau (soutirage). Telles sont les méthodes modernes de fabrication de la bière.

Bien entendu, il n'en a pas toujours été ainsi. Il y a plusieurs millénaires, les Babyloniens et les Egyptiens connaissaient déjà, outre la fermentation et la filtration, le maltage, procédé de base pour faire la bière (36). Toutefois, il convient de remarquer qu'il ne fut pas inventé pour les

(34) L'essentiel de nos informations à ce sujet est emprunté aux articles et travaux suivants : *La grande encyclopédie...*, t. VI, pp. 771-790 ; Encyclopédie Larousse méthodique, t. II, pp. 887-888 ; *Le grand Larousse encyclopédique...* t. II, pp. 129-130 ; J. VENE et H. LE CORVAISIER, *La bière et la brasserie*, Que sais-je, Paris, 1950 ; E. URION et F. EYER, *La bière. Art et tradition*, Paris-Strasbourg, 1969.

(35) On appelle malt l'orge germée artificiellement, séchée puis réduite en farine. Cette opération n'est guère simple car elle requiert la présence de trois éléments d'importance : d'une part un local où puisse s'effectuer la germination ; ensuite un four pour sécher les céréales ; enfin un moulin pour les réduire en farine.

(36) En ce qui concerne la fabrication de la bière dans l'Antiquité, nous renvoyons le lecteur à l'article de l'*Encyclopedia Britannica*, t. IV, pp. 163-167 ; à celui de C.A. FORBES,

besoins de la brasserie, mais bien pour ceux de la boulangerie. L'union de ces deux éléments s'observe non seulement dans la manière de brasser des anciens (37), mais encore au Bas Empire (38) et au début du moyen âge (39).

A la lumière de ces informations, on est donc en droit de se demander si, comme le fait très bien remarquer M.A. Arnould, la bière, dans l'Antiquité, n'était pas une simple infusion ou décoction (40). Nous irons même plus loin ; nous croyons que ce breuvage constituait une manière particulière de consommer les céréales en l'absence de toute autre méthode.

Au moyen âge, on a largement dépassé ce stade et il apparaît clairement qu'exception faite pour l'usage du houblon, la bière est fabriquée à peu près comme maintenant. C'est du moins ce qui ressort des quelques textes qui traitent de

Beer. A sober account, The Classical Journal, t. XLVI, 1951, pp. 281-285 et aux ouvrages de V. HEHN, *Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa*, Berlin, 8 éd., 1911, pp. 144-156; A. MAURIZIO, *Geschichte der gegorenen Getränke*, Berlin, 1933, p. 110 et suiv. ; R.J. FORBES, *Studies in ancient technology*, vol. 3, Leyde, 1955, pp. 125.130.

(37) Cette méthode est très bien expliquée par l'alchimiste du IV^e siècle av. J.C. Zosimos de Panopolis dont l'ouvrage fut édité par C.R. GRUNER, *Zosimi de zythorum confectione fragmentum.*, Sulzbach, 1814. Le procédé était le suivant : avec le malt et les substances aromatiques, on formait une sorte de pâte ; on cuisait légèrement et on obtient ainsi une espèce de pain. Celui-ci était ensuite émietté, mouillé et placé dans une cuve pour fermenter. Il ne restait plus alors qu'à filtrer le mélange.

(38) Le processus détaillé dans la note (37) se retrouve encore chez Ulpian au III^e siècle : ULPYEN, *Dig.*, 33, 6, 9. « ...Zythum quod in quibusdam provinciis ex tritico vel ex hordeo vel ex pane conficitur ... » voir à ce sujet J. ANDRE, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris. 1961, p. 179, note 154.

(39) Dans le plan de l'abbaye de Saint-Gall, daté des environs de 820, deux des trois brasseries sont encore rattachées à la boulangerie. Ceci pourrait s'expliquer entre autres par l'utilisation commune du four. Voir à ce propos J. MULLER, *Das Bier in den älteste Geschichtsquellen des Klosters St Gallen*, *Schweizer Brauerei Rundschau*, t. LII, 1941, p. 79. Dans les textes mosans médiévaux, nous n'avons cependant trouvé aucune trace de cette union.

(40) M.A. ARNOULD, *Histoire de l'alimentation, Vie médicale* t. XXXVIII, p. 66.

ce problème (41). Il faut surtout remarquer qu'ils insistent tout spécialement sur la cuisson et l'emploi des plantes aromatiques.

La fabrication de la bière requiert, d'autre part, des installations particulières, En effet, outre le local où l'on prépare cette boisson, on relève généralement à proximité de celui-ci la présence d'un moulin (42) et parfois d'une malterie (43). Nous aurions aimé détailler l'outillage employé dans une brasserie ; malheureusement, nous ne disposons pas pour la région mosane, de sources susceptibles de nous informer sur ce point (44).

Il semble que cet outillage était assez réduit et qu'il consistait, la plupart du temps, en une ou plusieurs cuves (45).

(41) Citons notamment au VII^e siècle ISIDORE DE SEVILLE, *Etymologies*, XX, III, 18, *Patrologie Latine*, éd. MIGNE, t. LXXXII, col. 713-714 et au XII^e siècle, HILDEGARDE DE BINGEN, *Physique*, III, 27, *Patrologie Latine*, éd. MIGNE, t. CXCVII, col. 1236.

(42) Ainsi, sur les 63 domaines avec brasserie qui sont mentionnés dans les chartes mosanes jusqu'en 1247, il y a un moulin dans 41 cas.

(43) Une *braiserio domus* est mentionnée à Liège dans un testament daté du 8 juin 1281 ; voir M. YANS, Un testament de bourgeois liégeois du XIII^e siècle, *Bulletin de Commission Royale d'Histoire*, t. CII, Bruxelles, 1937, p. 12. A la fin du XIV^e siècle, les textes signalent en Outre Meuse à Huy l'existence d'un *brahy* ou germoir de brasserie, cf. L.F. GENICOT, Un censier de la fabrique de Notre Dame à Huy de la fin du XIV^e siècle, *Bulletin de l'Institut Archéologique Liégeois*, t. LXXIV, Liège, 1961, p. 264.

(44) La présence d'outils est signalée dans les documents par l'expression *braxina cum utensilia*. Toutefois, celle-ci n'est guère explicite et d'ailleurs, elle n'est mentionnée que quatre fois dans les sources mosanes. En 1250 : J.G. SCHOONBROODT, *Inventaire analytique et chronologique des chartes du chapitre de Saint-Martin à Liège*, Liège, 1871, p. 15, n° 51 et L. LAHAYE, Fragment d'un polyptyque de la collégiale Saint Jean l'Évangéliste à Liège, de l'an 1250, *Bulletin de la Commission Royale d'Histoire*, t. CVII, Bruxelles, 1942, p. 248. Le 27 juillet 1251 : S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS, *op. cit.*, t. II, pp. 12-13, n°495 et en octobre 1313 : L. LAHAYE, *Inventaire analytique des chartes de la collégiale Saint Jean l'Évangéliste à Liège*, t. I, Bruxelles, 1921, p. 139, n° 279.

(45) Les *caldaria*, chaudrons ou cuves, sont notamment mentionnés dans des actes de 1214, voir J. BORGNET et S. BORMANS, *Cartulaire de la commune de Namur ...*, t. I. Namur, 1871, pp. 9-14, n° 5 et du 21 mai 1294 : P. DOPPLER, *Verzameling van charters ...*, 1^e partie, p. 135, n° 232.

Bien que la documentation fasse défaut, on peut néanmoins considérer que la technique employée dans la vallée mosane au moyen âge était semblable à celle utilisée ailleurs et ne différait guère de celle en vigueur actuellement.

Essayons maintenant de déterminer quelles céréales et quelles plantes aromatiques étaient utilisées dans la vallée mosane pour préparer la bière.

Pour fabriquer la bière, l'élément essentiel est constitué par les céréales. Actuellement, grâce aux facilités de transport, les brasseries se trouvent parfois très loin des centres de production et la céréale la plus employée est généralement l'orge.

Au moyen âge, dans la région mosane, il semble que l'on ait utilisé les céréales cultivées sur place.

Pour déterminer celles qui servaient à préparer la bière, nous avons relevé toutes les redevances payées en nature par les brasseurs. Nous pouvons, en effet, raisonnablement estimer qu'ils donnaient à cens une partie des grains dont ils se servaient dans l'exercice de leur métier.

Par ce biais, il sera possible de déterminer dans une certaine mesure si telle ou telle région pratiquait la monoculture ou la polyculture. Jusqu'à la fin du XIII^e siècle, on a employé diverses céréales, à savoir par ordre d'importance l'orge (*hordeum*), l'avoine (*avena*), l'épeautre (*espeate*), le froment (*frumentum*) et le seigle (*sigilinum*).

Dans les polyptyques de la seconde moitié du XIII^e siècle, l'épeautre est la redevance classique dans le Namurois (46) ;

(46) En se basant sur l'étude des censiers et comptes des abbayes de Villers-la-Ville, Géronsart, Malonne et Salzinnes et sur le polyptyque du domaine comtal de Namur de 1265. L. Génicot avait constaté que le comté de Namur était vraiment le domaine de l'épeautre, Voir L. GENICOT, La limite des cultures du froment et de l'épeautre dans le Namurois au bas moyen âge, *Namurcum*, t. XXII, 1947, pp. 17-24.

par contre, en Hesbaye, on cite toujours plusieurs céréales: le froment, l'épeautre et l'orge (47).

Faut-il déduire de là que la bière était généralement fabriquée au moyen de trois céréales : orge, épeautre et froment ? Faut-il considérer que la polyculture l'emportait en Hesbaye ? On peut le supposer mais cela n'est pas certain.

Il ne faut pas oublier que les redevances payées par les brasseurs le sont non seulement en céréales, mais aussi en *cerevisia*, en *bracis* et même en argent (48).

*

* *

Pendant l'Antiquité déjà, on ajoutait à la bière des aromates, des épices et diverses plantes dans le but de lui donner un meilleur goût et d'augmenter sa durée de conservation. Les brasseurs des principaux centres mosans ont, au moins dès le X^e siècle, introduit dans la préparation de la bière un mélange de plantes de marais connu sous divers noms et spécialement sous celui de *grutum* ou *gruit* (49).

(47) Nous tenons à signaler que l'examen des polyptyques liégeois ne permet pas d'aboutir à des conclusions aussi nettes pour la Hesbaye que celles émises par L. Génicot pour le Namurois.

(48) Ce mode de paiement est déjà courant en 866 pour les brasseries des domaines de l'abbaye de Lobbes, cf. J. WARICHEZ, Une « *descriptio villarum* » de l'abbaye de Lobbes à l'époque carolingienne, *Bulletin de la Commission Royale d'Histoire*, t. LXXVIII, 1909, pp. 245-267. Plus de la moitié des redevances payées par les brasseurs mosans le sont en argent, surtout à partir du XIII^e siècle.

(49) Selon les régions, on a employé divers termes pour désigner ce produit. Les vocables *gruit* ou *grut* et leur latinisation *grutum* se rencontrent exclusivement dans les régions de dialecte germanique. On en retrouve la plus ancienne mention dans un diplôme d'Otton III pour l'église d'Utrecht daté du 11 avril 999, cf. S. MULLER et A.C. BOUMAN, *Oorkondenboek van het Sticht Utrecht tot 1301*, t. I, Utrecht, 1920, pp. 146-147, n° 149. Par contre, dans la partie romane de la région mosane, on a surtout employé le terme *materia* (une des premières mentions à Fosse en 974, S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS, *op. cit.*, t. I, pp. 18-19, n° 13). On le retrouve parfois sous les graphies *mairia* (Tournai,

En dehors du bassin mosan, ce même produit était employé dans toute l'Allemagne Rhénane, dans les Pays-Bas et dans le Nord de la France.

Le problème de sa composition et de ses propriétés a fait couler beaucoup d'encre. A notre avis, la question avait déjà été résolue au début du XX^e siècle (50).

Toutefois, il s'est trouvé certains érudits pour défendre la thèse selon laquelle le grutum était non pas un ensemble de plantes de marais qui donnaient un meilleur goût à la bière, mais bien du malt ou des grains servant à activer la fermentation (51). Bien que nous épousions en tout point les conclusions de E. Pauls et de A. Schulte, nous constatons toutefois qu'ils

Continuatio Herimanni, M.G.H. SS, t. XIV, 3, p. 318), *maceria* (Nivelles, 5 juin 1040, M.G.H., *Diplomata regum et imperatorum Germaniae*, t. V, *Henrici III Diplomata*, pp. 66-68, n° 52), voire sous la forme vulgaire *maire* (Dinant, 1047-1064 ; F. ROUSSEAU, *Actes des comtes de Namur de la première race*, 3^e partie, Bruxelles, 1937, pp. 87-91, n° 1).

A Huy, on emploie le terme *pigmentum* (1068, S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS, Notice sur un cartulaire de l'ancienne église collégiale et archidiaconale de Notre-Dame de Huy, *Bulletin de la Commission Royale d'Histoire*, 4^e série, t. I, 1873, pp. 98-100, n° III) et à Dinant *polenta cervisie* (F. ROUSSEAU, op. cit., 3^e partie, pp. 87-91, n° 1).

(50) En effet, E. PAULS, *Wirtschaftsgeschichtliches aus dem Herzogtum Jülich*, *Zeitschrift des Aachener Geschichtsvereins*, t. XXII, 1900, pp. 280-282 et surtout A. SCHULTE, *Vom Grutbiere. Eine Studie zur Wirtschafts- und Verfassungsgeschichte*, *Annalen des historischen Vereins für den Niederrhein*, t. 85, 1908, pp. 118-146 ont prouvé que le *gruit* était un ensemble de plantes ajoutées à la bière dans le but d'augmenter sa durée de conservation et de lui communiquer une saveur piquante. D'autres historiens ont adopté ces explications : R.J. FORBES, *Studies in ancient technology*, t. III, p. 127 ; W. JAPPE ALBERTS, *Bijdrage tot de geschiedenis der accijnzen te Arnhem in de Middeleeuwen*, *Tijdschrift voor Geschiedenis*, t. LXIV, 1951, p. 338; G. DOORMAN, op. cit., pp. 37; A. JORIS, op. cit., p. 286, note 296; C. VAN DE KIEFT, op. cit. *Tijdschrift voor Geschiedenis*, 1964, pp. 158-168.

(51) Cette thèse est défendue par E. VERWIJS et J. VERDAM, *Middelnederlandsch woordenboek*, t. II, La Haye, 1889, col. 2198-2200 : G. DES MAREZ, *La ville dans la période pré-constitutionnelle. Dinant, Etudes inédites*, Bruxelles, 1936, p. 75 et J. CUVELIER, *La formation de la ville de Louvain des origines à la fin du XIV^e siècle*, Bruxelles, 1935, pp. 86-88.

empruntent la majorité de leurs preuves à des documents du XIV^e siècle (52) alors que le *gruit* est déjà cité au X^e siècle (53).

Pour mettre un point final à cette discussion nous examinerons deux textes du pays mosan qui n'ont pas retenu l'attention des érudits. Nous pensons pouvoir prouver que le *grutum* est bien constitué par un ensemble de plantes qui croissent dans l'eau et qu'il est destiné à améliorer la qualité de la bière.

En 1068 (54), l'évêque de Liège Théoduin autorise les brasseurs de la ville de Huy à se procurer où bon leur semble

(52) Les comptes du XIV^e siècle des villes néerlandaises et allemandes publiés par C. KRAUS, *Entwicklung des Weseler Stadthausbaldes von 1342-1390*, Wesel, 1907 et J. DOORNINCK, *Cameraarsrekeningen van Deventer*, Deventer, 1888, détaillent tous les éléments qui entrent dans la composition du gruit. On y trouve, outre l'élément essentiel constitué par le myrte du Brabant et le romarin sauvage, des baies, de la résine, du *siler montanum* ou *serpentien*, plante du Jura ou des Alpes. En se basant sur le fait que la première mention du gruit apparaît dans un document du « *comitatus Teisterbant* », DOORMAN a avancé l'hypothèse que l'élément essentiel pourrait être le *gagel* qui croissait en abondance dans cette région, cf. G. DOORMAN, *op. cit.*, pp. 8-31. A l'appui de cette hypothèse, nous signalons que l'abbaye de Saint-Trond — qui utilisait le gruit dès le milieu du XI^e siècle — possédait également des terres dans le Teisterbant, cf. C. PIOT, *Cartulaire de l'abbaye de Saint-Trond*, t. I, pp. 29-33, n° 22.

(53) Il existait antérieurement mais il est cité dans les textes au moment où le droit levé sur la fourniture de ce produit est concédé par l'empereur. Il faut en effet souligner — nous en parlerons par la suite — que tous les termes cités désigneront non seulement l'ingrédient mais aussi le droit qu'il faudra payer pour se le procurer.

(54) « ...Sed quia Hoyensibus aquis qualia usus eorum expostulit fieri non possunt, multis modis cervisarii gravabantur quia et que eis non proderant pigmenta emere cogebantur superfluo et ne res eorum et labor simul periclitarentur aliunde comparare necessario... » cf. S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS, *op. cit.*, *Bulletin de la Commission Royale d'Histoire*, 4^e série, t. I, 1873, pp. 93-100, n° III. A propos de ce document, il convient de rejeter une interprétation erronée donnée par L. DE JAER qui considère que le *pigmentum* n'a pas de rapport avec les eaux de Huy. Pour lui, il s'agit tout simplement du houblon et il convient de remplacer dans le diplôme *aquis* par *agris* ; il s'agirait donc d'une mauvaise lecture des éditeurs. Nous ne souscrivons pas à cette affirmation et nous considérons avec A. Joris que le motif invoqué par Théoduin s'explique bien par le fait que la violence du cours du Hoyoux et dans une moindre mesure de celui de la Meuse ne facilitait guère la culture de ces plantes de marais à Huy. De plus, le houblon ne pouvait être utilisé à Huy en 1068

le *pigmentum (grutum)* parce que les eaux de Huy ne conviennent pas pour la culture de ces plantes. On trouve donc là confirmation de ce qui a été avancé par A. Schulte, à savoir que les plantes qui entrent dans la composition du gruit sont des plantes aquatiques.

Dans ce même acte de 1068, le *grutum* est appelé *pigmentum*, ce qui signifie matière colorante, aromate ou épice (55).

De plus, les brasseurs se plaignent de ce que le *pigmentum* fabriqué à Huy ne convient pas pour l'usage qu'ils veulent en faire et que le manque ou la mauvaise qualité de cette plante risque de faire périliter leurs affaires et leur travail. Cette « plante » joue donc un rôle essentiel dans la préparation de leur boisson (56).

Toutefois, un acte quelque peu antérieur est encore plus explicite. En 1060, lorsque les moines de Saint-Trond demandent confirmation du droit de *grutum* à l'évêque de Metz Adalbéron, ils invoquent la raison suivante : « notre boisson qui jusqu'ici a été de mauvaise qualité deviendra meilleure » (57).

Ici point de doute : le *gruit* est un produit qui améliore la qualité de la bière. Cette mixture qui dans l'Allemagne médiévale est appelée *gruit* ou *grutum* sera utilisée presque jusqu'à la fin du moyen âge. La boisson

puisqu'il apparaît seulement dans la région mosane au XIV^e siècle, cf. A. JORIS, *op. cit.*, p. 286, note 296 et L. DE JAER, Considérations sut une charte de Huy relative aux brasseurs de cette ville, *Chronique archéologique du pays de Liège*, t. XXIX, 1938, pp. 55-57.

(55) cf. J.F. NIERMEYER, *op. cit.*, sub verbo *pigmentum*.

(56) cf. supra note 54.

(57) Cet acte a été publié en dernier lieu par M. GYSSELING et A.C.F. KOCH, *Diplomata Belgica ...*, t. I, pp. 364-365, n° 216. « ... Hoc ego Adelbero successor eius et cognatione et ordine quamvis immeritus, in loco supradicto constitutus advertens, simulque causam et necessitatem pro qua praedicti fratres hoc ab eodem domino meo episcopo expostulabant, considerans, scilicet ut eorum potus qui eatenus vilior habebatur, postea quodammodo melioraretur... ».

fabriquée avec ce produit ne portera cependant jamais le nom de bière, mais celui de *cerevisia* ou cervoise (58).

Vers la fin du Moyen Age, une autre plante entre en concurrence avec le gruit : c'est le houblon. Son usage constitue la plus grande innovation du moyen âge en matière de brassage. Non seulement il donnait un meilleur goût à la bière, mais il la rendait plus légère et plus claire ; en outre, il permettait une conservation plus longue et ainsi un transport et un commerce à plus longue distance. Le houblon était connu depuis très longtemps (59) mais il était utilisé soit comme plante médicinale (60), soit comme légume (61). L'emploi du houblon dans la préparation de la bière est explicitement mentionné pour la première fois dans un document du XII^e siècle (62).

(58) Ce mot qui sera utilisé pendant tout le moyen âge est mentionné pour la première fois chez PLINE, Histoire naturelle, XXII, 164. Etymologiquement, il semble dériver du nom de l'ancienne déesse de la végétation, spécialement des céréales, *Céres* et du latin classique *vis*. Comme tous les autres termes utilisés dès le premier siècle (*zythum*, *camum*, *caelia*, *cerea*), il désigne une boisson où interviennent des plantes autres que le houblon.

(59) Il serait venu de Babylonie et aurait pénétré dans les pays occidentaux par deux voies : une voie ouest, la Gaule, et une voie est, la Hongrie. Comme actuellement encore, il fut surtout cultivé dans le centre de l'Europe, cf. G. DOORMAN, *op. cit.*, p. 39.

(60) C'est du moins ce qui ressort du texte de PLINE, Histoire naturelle, XXI, 86, éd. LOEB, t. VI, 1951, p. 222 (*lupus salictarius*) et XIX, 145, éd. LOEB, t. V, 1950, p. 514 (*asparagus*). Cette thèse est défendue par S. KILLERMAN, Zur Geschichte des Hopfens, *Tageszeitung für Brauerei*, t. XXXI, 1933, pp. 320-321 et 403-404.

(61) C'est l'avis de P. LINDEMANS, *Geschiedenis van de Landbouw in België ...*, t. II, Anvers, 1962, p. 144.

(62) Le houblon est déjà mentionné dans un diplôme de septembre 768 accordé par Pépin le Bref à l'abbaye de Saint-Denis cf. M.G.H. *Diplomata Karolinorum*, Hanovre, 1906, pp. 38-40, n° 28. En 822, l'abbé de Corbie exempte les meuniers de l'obligation de moudre le moût [sic ! le malt] et le houblon, cf. ADALHARD DE CORBIE, *Statuta antiqua sancti Petri Corbeiensis*, I, 7, *Patrologie Latine*, éd. MIGNE, t. CV, col. 542.

A ce sujet, voir l'étude critique de A.E. VERHULST et J. SEMMLER, Les statuts d'Adalhard de Corbie de l'an 822, *Le Moyen Age*, t. LXVIII, Bruxelles, 1962, pp. 91-123 et 233-269. Le houblon est encore mentionné au IX^e siècle comme redevance dans le polyptyque d'Irminon, cf. B. GUERARD, *Polyptyque de l'abbé Irminon*, VI, 66, Paris, 1844, p. 187 et XX,

C'est vers la fin du XIII^e siècle que la bière de houblon fait son apparition en Allemagne (63). De là, le procédé gagnera la Hollande au début du XIV^e siècle (64) et pénétrera dans la région liégeoise à la fin de ce siècle (65). Dès l'utilisation du houblon dans la préparation du mélange, on peut considérer que la boisson fabriquée s'appelle alors effectivement bière (66).

Par ailleurs, l'utilisation du houblon permet à la brasserie de franchir une étape capitale de son histoire. Coïncidant avec l'apparition des métiers, il apportera une grande prospérité à l'industrie et au commerce de la bière. Si l'on excepte les améliorations mécaniques et chimiques, et l'apparition de la fermentation basse, on peut dire que la technique actuelle est assez semblable à celle en vigueur dans la vallée mosane depuis la fin du XIV^e siècle.

30, 32, 35, 42, p. 212 et en 866 dans les revenus des domaines de l'abbaye de Lobbes : cf. J. WARICHEZ, *op. cit.*, *Bulletin de la Commission Royale d'Histoire*, t. LXXVIII, 1909, pp. 279-250. Dans aucun de ces cas, le houblon ne semble être utilisé pour la fabrication de la bière. Il est cité explicitement au XII^e siècle chez HILDEGARDE DE BINGEN, *Physique*, III, 27, *Patrologie Latine*, éd. MIGNE, t. 197, col. 1236 « ...Quod si etiam cerviseam de avena parare volueris absque hoppen, sed tantum cum grusz et plurimis foliis de Asch additis coque ... ».

(63) A. MAURIZIO, *op. cit.*, p. 143. D'après lui, la bière de houblon était connue en 1300 à Lubeck, Hambourg et Brême, c'est-à-dire dans les pays de la Hanse. Par ailleurs, cette dernière exportait déjà de la bière de houblon en 1274, cf. A. SCHULTE, *op. cit.*, p. 142.

(64) La bière de houblon est signalée à Dordrecht en 1322, à Delft en 1326 et à Haarlem en 1327, cf. A. SCHULTE, *op. cit.*, p. 140. Vers la fin du XIV^e siècle, le houblon sera cultivé dans la région de Heusden. En Hollande, les premières cultures sont citées à Gouda et Breda en 1373, cf. G. DOORMAN, *op. cit.*, pp. 39-42.

(65) La bière de houblon est mentionnée pour la première fois dans la région liégeoise en 1394, voir à ce sujet *La chronique de 1402*, éd. E. BACHA, Bruxelles, 1900, p. 427.

En Brabant, elle apparaît dans la dernière décennie du XIV^e siècle cf. H. SOLY, *op. cit.*, *Revue Belge de Philologie et d'Histoire*, t. XLVI, 1968, p. 338. A Louvain, elle est citée en 1368, cf. R. VAN UYTVEN, *Stadsfinanciën en Stadseconomie te Leuven*, p. 314.

(66) D'après O. BLOCH et W. von WARTBURG, *Dictionnaire étymologique de la langue française*, 2^e éd., Paris, P.U.F., 1950, p. 68. On trouve la première mention de ce terme dans un règlement du 1^{er} avril 1435.

Si on examine attentivement dans les chartes la formule qui énumère traditionnellement les éléments qui composent un domaine, on constate que tout ce qui y est cité est susceptible d'un rapport économique.

Lorsqu'au début du IX^e siècle, on décida de doter les domaines les plus importants d'une brasserie, le propriétaire dut contribuer lui-même à cette création. Les tenanciers ne pouvaient, en effet, réunir les capitaux nécessaires à l'installation de tels ateliers. Les propriétaires de domaines qui établirent des brasseries durent, à cette fin, investir des sommes appréciables. Ce mouvement contribua sans doute à améliorer la qualité, à augmenter la production et à satisfaire la consommation. Toutefois, les seigneurs fonciers qui avaient agi de la sorte et immobilisé un capital assez important, voulurent le récupérer ou, à tout le moins, réaliser un gain. Pour récupérer le capital investi, divers moyens se présentaient à eux, notamment le prélèvement d'une taxe sur la fabrication. Or cette fabrication requiert l'utilisation de certains produits de base et la mise en application d'un processus technique particulier. Ce n'est donc pas un hasard si les taxes pèseront précisément, d'une part, sur ces produits de base et notamment sur les céréales ; d'autre part, sur le brassage proprement dit. C'est dans des documents du X^e siècle que nous trouvons citée pour la première fois la taxe qui frappe la fabrication de la bière : il s'agit du droit de *grutum* (67).

Comme nous l'avons dit plus haut, le *grutum* consiste en produits végétaux destinés à la fabrication de la bière. Le droit qui le frappe portera la même dénomination (68). Au moment où il apparaît dans les documents, il est concédé

(67) Le droit de *grutum* est cité pour la première fois dans un acte faux daté du 20 septembre 946 et délivré par Otton I^{er} pour l'abbaye de Gembloux. cf. C.G. ROLAND, *Les chartes ... Gembloux*, pp. 1-8, n° 1. D'après C. VAN DE KIEFT, *op. cit.*, *Tijdschrift voor Geschiedenis*, 1964, pp. 163-164, cet acte fut rédigé après 979. La première mention sûre figure dans le diplôme d'Otton II de 974 pour Fosse, cf. S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS, *op. cit.*, t. I, pp. 18-19, n° 13.

(68) cf. supra note 49.

par l'empereur à des évêques (69) ; par la suite, on le trouvera entre les mains de princes laïcs (70) et d'abbayes (71). Bien que nous ne connaissions ce droit qu'à partir du moment où il fait l'objet de concessions, il est permis de croire qu'il est plus ancien et qu'il fut probablement instauré en même temps ou peu après la création des brasseries. Quelle est la source de cette taxe ? On peut penser qu'elle dérive du droit que possédait le prince sur tout ce qui croissait dans les terres incultes et dans les ruisseaux : mais ceci n'est, bien sûr, qu'une hypothèse.

Que représentait exactement ce droit, comment était-il perçu, que rapportait-il ?

Le droit de *grutum* consiste dans le monopole de fourniture de la matière nécessaire à la fabrication de la cervoise (72). Toutefois, dans la chronique de Saint-Trond, on trouve une définition beaucoup plus précise et qui ne semble pas avoir retenu l'attention des érudits. Au début du XII^e siècle, l'abbé Rodulphe insère, dans la charte de confirmation de 1060

(69) Notamment à celui de Liège par Otton II en 974, cf. S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS, *op. cit.*, t. I, pp. 18-19, n° 13 et à celui d'Utrecht par Otton III en 999, cf. S. MULLER et A.C. BOUMAN, *op. cit.*, t. I, pp. 146-147, n° 149.

(70) Ce droit est mentionné dans le relevé des droits du comte de Namur à Dinant dressé entre 1047 et 1064, cf. F. ROUSSEAU, *op. cit.*, 3^e partie, pp. 87-91, n° 1.

(71) En 1060, l'Evêque de Metz, Adalbéron III confirme la donation du droit de *grutum* que son prédécesseur Thierry II avait faite à l'abbaye de Saint-Trond probablement en 1045-1046, cf. M. GYSSELING et A.C.F. KOCH, *op. cit.*, t. I, pp. 364-365, n° 216.

(72) En 999, l'empereur Otton III donne à l'évêque d'Utrecht le domaine de Bommel avec notamment le « *negocium generale fermentatae cervisiae quod vulgo grut nuncupatur.* » cf. S. MULLER et A.C. BOUMAN, *op. cit.*, t. I, pp. 146-147, n° 149.

Entre 1047 et 1064, on lit dans le relevé des droits du comté de Namur à Dinant « *polenta cervisie que vulgo maire, in omnia villa sua est ...* » Cf. F. ROUSSEAU, *op. cit.*, 3^e partie, pp. 87-91, n° 1.

A Huy en 1068, l'évêque Théoduin déclare que « *... moris fuit hactenus hoyi pigmenta fieri et a cervisariis per singulas cervisias tribus denariis comparari ...* » cf. S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS, *op. cit.*, *Bulletin de la Commission Royale d'Histoire*, 4^e série, t. I, 1873, pp. 93-100, n° III.

qu'il reproduit dans une lettre, la définition du *scrutum* (73) : c'est le pouvoir de nommer et de destituer celui qui fabrique la drèche servant à la fabrication de la cervoise et le droit de prélever sur chaque brassin qu'on fait dans la ville six mesures de bière (74). Ainsi donc, le droit de *grutum* apparaît somme toute comme une taxe levée sur le brassage ; peut-être n'est-ce qu'une étape vers l'établissement d'un droit sur celui-ci.

Les sources originaires de Saint-Trond le font connaître dans les moindres détails.

Ce droit (75) était levé toutes les semaines et d'après le troisième continuateur de la chronique de l'abbaye, celle-ci possédait aussi la maison où se fabriquait le « produit » (76).

(73) Le mot *scrutum* ne se rencontre qu'une seule fois dans un acte de l'abbaye de Saint-Trond daté de 1060 et publié par M. GYSSELING et A.C.F. KOCH, *op. cit.*, t. I, pp. 364-365, n° 216.

Il s'agit d'une graphie fautive pour *grutum*. Suivant H. PIRENNE, elle s'explique par le fait que le scribe écrivait sous la dictée. Il a écrit phonétiquement et transformé sous l'influence de la liaison phonétique qui frappait son oreille *servientibus grutum* en *servientibus scrutum*, cf. H. PIRENNE, *Scrutum, Bulletin DuCange*, t. II, 1935, pp. 97-98.

(74) Cf G.A.T., t. I, *Rod. litt. II ad Waleramnum ducem*, pp. 267- 268 : « ... hoc est potestatem ponere et deponere illum qui materiam faceret, unde levarentur cervisiae, et de singulis cervisiis quae brasciarentur in oppido nostro sex picarios ad opum fratrum suscipere... ».

(75) A Saint-Trond, ce droit est mentionné pour la première fois en 1060 sous la forme *scrutum*, cf. M. GYSSELING et A.C.F. KOCH, *op. cit.*, t. I, pp. 364-365, n° 216.

En 1107, 1161 et 1179, dans les bulles, on parle de *cambatum de toto oppido*, cf. C. PIOT, *op. cit.*, t. I, pp. 29-33, n° 22; pp. 97-100, n° 74 et pp. 134-137, n° 98. L'analogie avec *camba* est frappante, mais le terme n'est repris dans aucun dictionnaire. En 1140 seulement, la forme *grutum* ou *census grutae* apparaît, voir C. PIOT, *op. cit.* P. 58, n° 44. Le second continuateur parle de *Kaedgruyt*, voir G.A.T., t. II, *contin.* 2, L. I, c. 2, pp. 12-13 et enfin en 1255, l'abbé Guillaume de Rijckel nomme ce droit *pangins*, voir *Le Livre de l'abbé Guillaume de Rijckel ...*, éd. H. PIRENNE, p. 344. Sur ce problème de terminologie voir J.L. CHARLES, *op. cit.*, pp. 336-340.

(76) G.A.T., t. II, *contin.* 3, p. 2, L.I, c. 12, p. 144 et c. 22, p. 150.

Ce droit n'était pas levé directement par l'abbé mais par un de ses *ministeriales* : le *grutarius* (77). Ce dernier était chargé de fabriquer le gruit et de lever l'impôt sur toutes les brasseries de la ville et de la franchise (78). Cet office de *grutarius* se rencontre encore à Louvain (79), à Tournai (80) et à Liège (81). Cette charge semble toutefois disparaître partout au milieu du XIII^e siècle mais le droit continue toujours à être perçu après 1350 (82).

Ceci confirmerait donc notre hypothèse selon laquelle, au départ, le *gruit* n'est pas livré moyennant une redevance en argent, mais moyennant cession d'une partie de la bière brassée ; dans la suite, l'autorité ne fournira plus le *gruit* et se contentera de lever une taxe sur le brassage (83).

(77) Cette charge apparaît dans les textes dans le premier tiers du XII^e siècle mais, à notre avis, elle est au moins antérieure d'une cinquantaine d'années. G.A.T. t. I, *contin.* 1, L. IX, c. 22, pp. 159-160 ; C. PIOT, *op. cit.*, t. I, pp. 47-48, n° 37 et pp. 65-66, n°47.

(78) Les obligations de ce dernier sont décrites en détail dans un document de 1139, cf. C. PIOT, *op. cit.*, t. I, pp. 52-53, n° 3 et G. SIMENON, *L'organisation économique de l'abbaye de Saint-Trond ...*, Bruxelles, 1913, pp. 575-576.

(79) R. VAN UYTVEN, *op. cit.*, p. 314.

(80) P. ROLLAND, *Les origines de la commune de Tournai*, Bruxelles, 1931, pp. 108-109.

(81) E. PONCELET, *Les domaines urbains de Liège*, Liège, 1947, pp. 77-79.

(82) Il est encore payé à Saint-Trond en 1363, cf. F. STRAVEN, *Inventaire analytique et chronologique des archives de la ville de Saint-Trond*, t. I, Saint-Trond, 1886, pp. 47-50.

(83) Il aurait encore fallu s'attacher à rechercher si le droit de gruit était régalien ou banal. Nous étudierons ce problème dans un prochain article. Quoi qu'il en soit, les études consacrées à ce problème par Th. E. JENSMA, *Bronnen tot de geschiedenis van het recht van de gruit in het graafschap Holland, het bisdom Utrecht en het hertogdom Gelre, Verslagen en Mededeelingen tot uitgaaf der bronnen van bet Oud-Vaderlandsch Recht*, t. XII, 1960, pp. 167-215 et C. VAN DE KIEFT, *op. cit.*, *Tijdschrift voor Geschiedenis*, 1964, pp. 158-168, hésitent à trancher cette question. Pour notre part, nous croyons que le droit de gruit fait partie intégrante des banalités, au moins dès le milieu du XI^e siècle. Ainsi par exemple à Huy en 1068, il est qualifié de *prava et inveterata consuetudo* et manifestement les mauvaises coutumes désignent les banalités, cf. S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS, *op. cit.*, *Bulletin de la Commission Royale d'Histoire*, 4 série, t. I, 1873, pp. 98-100, n° III.

Cette taxe portera le nom de *cambagium* (84). Si on rapproche ce mot de celui de *paencijns* qui, à Saint-Trond, désigne le droit de gruit, on constate qu'étymologiquement ils indiquent exactement la même chose : (*cambajus/pan-cijns*) droit sur la brasserie. Bien que déjà citée en 1100 par J.F. Niermeyer (85), nous ne le rencontrons dans nos sources qu'à partir du XIII^e siècle (86).

Avoir des céréales à sa disposition ne suffisait pas pour fabriquer la bière ; il fallait encore les transformer en malt et moudre celui-ci. Le moulin à eau, s'il est d'origine antique, ne se répandra, comme on sait, qu'au moyen âge (87). Son installation nécessite l'investissement d'un capital assez important. Au début, les brasseurs utiliseront les seuls moulins existant, à savoir ceux du seigneur foncier, et de ce fait, ils devront payer

(84) Ce droit qui, sous sa forme romane, porte le nom de *cabbage*, *chabbage*, *cambaige* ou *chambaige* est bien, contrairement à ce qu'on pensait, un droit levé sur la fabrication de la bière, cf. D. BROUWERS, op. cit., t. I, p. 23: «..... et si a li cuens le cambage, c'est de cascune cambe à cascune fie c'on y brasse, 2 jales de cervoise.. »

(85) J.F. NIERMEYER, op. cit., sub verbo *cambagium*, considère qu'on rencontre ce terme pour la première fois dans un diplôme daté de 1100 et publié par F. VERCAUTEREN, *Actes des comtes de Flandre...*, Bruxelles, 1938, pp. 70-74, n° 24. La véracité de cet acte du comte de Flandre Robert II dont on ne possède plus, à l'heure actuelle ni original ni copies a été mise en doute par F. VERCAUTEREN. Certains passages sont, en effet, d'après l'éditeur, rédigés dans un style fort peu diplomatique et renferment des expressions inadmissibles pour l'époque. La présence du mot *cambagium* ajouterait un élément de suspicion supplémentaire car, d'après nos dépouillements, ce vocable n'apparaît qu'au XIII^e siècle. DUCANGE qui cite de nombreux exemples n'en fournit qu'un du milieu du XII^e siècle.

(86) Dans nos sources, nous le rencontrons seulement en 1219, cf. J. PAQUAY, *De oudste oorkonden van Beeringen*, *Bulletin de la Société scientifique et littéraire du Limbourg*, t. XLII, 1928, pp. 58-59.

(87) Voir à ce sujet M. BLOCH, *Avènement et conquêtes du moulin à eau*, *Annales d'histoire économique et sociale*, t. VII, 1935, pp. 538- 5635 ; A. BICHER CAARTEN, *De molen in ons volksleven*, Leyde, 1958 ; A.M. BAUTIER, Les plus anciennes mentions de moulins hydrauliques industriels et de moulins à vent, *Bulletin Philologique et historique du comité des travaux historiques et scientifiques*, 1960, vol. 2, Paris, 1961, pp. 567-568.

une redevance sur la mouture (88). Dans la suite, ils seront obligés (89) d'employer ces moulins et même lorsque cette obligation sera abolie, elle sera maintenue pour le service des brasseurs (90).

*

* *

Venons-en maintenant à l'examen du problème central : déterminer l'ampleur revêtue par la fabrication de la bière dans la région mosane. Après avoir dépouillé des centaines de documents, nous avons ramené leurs informations à des données chiffrées qui sont révélatrices. Néanmoins, avant de soumettre ces dernières à une analyse minutieuse, il faut déplorer des lacunes documentaires. Celles-ci sont dues, d'une part, au fait que la preuve écrite ne commence à acquérir une valeur juridique légale qu'à partir du XII^e siècle et, d'autre part, au hasard de la conservation.

En outre, nous nous sommes aussi heurtés à un problème de critique interne : quel crédit faut-il accorder à l'énumération dite « formulaire » des

(88) Bien qu'on n'en retrouve aucune trace dans les documents, ce droit a probablement été mis en application en même temps que celui qui pesait sur la brasserie. Signalons que dans certains cas, notamment à Dinant au milieu du XI^e siècle, les brasseurs étaient obligés d'utiliser le four seigneurial. Ceci s'explique probablement par le fait qu'il possédait les forêts, sources de combustibles pour les fours, cf. F. ROUSSEAU, *op. cit.*, 3^e partie, pp. 87-91, n° 1.

(89) La mouture banale apparaît dans les textes à partir du moment où elle fait l'objet d'une obligation et à l'époque où cette obligation a besoin d'être précisée et renouvelée. Elle est signalée à Maastricht dès 1122, voir C. DE BORMAN, Notice sur un cartulaire du chapitre de Saint-Servais à Maastricht, *Bulletin de la Commission Royale d'Histoire*, 3^e série, t. IX, 1867, pp. 16-17 ; à Tongres le 19 août 1241, voir J. DARIS, *Notices historiques sur les églises du diocèse de Liège*, t. XI, 1883, p. 10 ; à Liège en juin 1250, voir S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS, *op. cit.*, t. I, pp. 568-571, n° 471 ; à Saint-Trond le 10 juillet 1304, voir C. PIOT, *op. cit.*, t. I, pp. 418-419, n° 3 et J.L. CHARLES, *op. cit.*, annexe 1, II, art. 14, p. 431 ; à Namur le 10 juin 1322, voir J. BORNET, Des corps de métiers..., *Messenger des sciences historiques*, Gand, 1847, p. 71 et à Huy, le 23 août 1387, voir A.E. HUY, *Fonds Vierset Godin, Archives du château d'Abée*, reg. 512, f° 111 v°.

(90) Notamment à Liège et à Jupille. Voir à ce sujet R. VAN SANTBERGEN, Le statut des moulins liégeois de 1257, *Revue Belge de Philologie et d'Histoire*, t. XXVI, 1948, pp. 97-117.

éléments constitutifs du domaine ? Dans tous les contrats qui la concernent, le scribe a souvent détaillé minutieusement ces éléments en les empruntant généralement à des formulaires.

Pour notre part, nous ferons d'abord remarquer que le domaine, dans bien des cas, pouvait se composer effectivement de tous les éléments énumérés puisqu'il était censé se suffire à lui-même. Ensuite, dans le cas précis de la brasserie, nous pensons que lorsqu'elle est mentionnée, elle existe effectivement. En effet, nous avons constaté que la brasserie n'est citée que dans deux énumérations sur dix, alors que beaucoup d'autres éléments se rencontrent dans toutes (91).

On peut donc raisonnablement estimer que s'il s'agissait d'une formule, on rencontrerait le terme *camba* dans un nombre bien supérieur de diplômes. Cependant, la forme de la citation à l'ablatif pluriel ne permet pas de déterminer le nombre des brasseries. Mais ce pluriel est très probablement formulaire, puisque tous les éléments de l'énumération sont à ce cas. On peut donc penser qu'en dépit du pluriel, il n'est souvent fait allusion qu'à une seule brasserie. Sans doute, ce n'est qu'une hypothèse ; toutefois, dans nos tableaux, nous avons retenu chaque fois le chiffre minimum ; cela restreint, dans une certaine mesure, le quotient d'erreur.

En résumé, nous croyons donc que pour ce qui est de l'existence de la brasserie, la formule désigne une réalité ; par contre, le pluriel est souvent de nature formulaire.

Par ailleurs, cette question ne se pose que pour les actes antérieurs à 1100 ; après cette date, en effet, le nombre de brasseries est souvent spécifié et le terme *camba* est alors presque toujours libellé, s'il y a lieu, au singulier.

(91) C'est notamment le cas des mots *domibus, campis, silvis, pratis, terris cultis* et *incultis, pasuis aquarumve decursibus ...* que l'on trouve dans toutes les énumérations.

Notre dépouillement nous a permis de déterminer pour chaque siècle le nombre de localités où l'on mentionne une ou plusieurs brasseries et nous a fourni les résultats suivants :

Relevé des localités où sont mentionnées des brasseries (92)

Siècles	IX ^e s.	X ^e s.	XI ^e s.	XII ^e s.	XIII ^e s.	XIV ^e s. →1350	Total
Nombre total de localités (par siècle)	16	18	20	15	63	71	203
Localités déjà citées anté- rieurement	—	—	1	2	3	21	27
Localités supplémentaires .	—	—	19	13	60	50	176

On constate immédiatement que l'augmentation va croissant sauf au XII^e siècle et on observe surtout une augmentation très forte au XIII^e siècle. Notons d'ailleurs que des soixante localités citées au XIII^e siècle, il en est quarante-trois qui sont mentionnées après 1247. En d'autres termes, le nombre de brasseries augmente considérablement après 1250. Du IX^e au milieu du XIV^e siècle, les textes nous livrent donc cent soixante-seize noms de localités où existait effectivement une brasserie.

Nous avons toutefois estimé notre enquête incomplète. On peut, en effet, déceler la fabrication de la bière dans d'autres documents, notamment dans ceux qui mentionnent soit des droits levés sur la fabrication (93), soit l'activité de brasseurs (94).

(92) Cf annexe n° 1.

(93) Ainsi, lorsque l'empereur concède la *materia* de Fosse à l'évêque de Liège, on ne cite pas explicitement des brasseries, mais cette donation implique très probablement leur existence. S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS, *op. cit.*, t. I, pp. 18-19, n° 13.

(94) De même lorsque Théoduin en 1068 accorde certains avantages aux *cervisarii* de Huy, on peut raisonnablement estimer que cela sous-entend l'existence de plusieurs brasseries, cf. S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS, *op. cit.*, *Bulletin de la Commission Royale d'Histoire*, 4^e série, t. I, 1873, pp. 98-100, n° III.

Relevé des localités où sont mentionnés des droits sur la bière (95)

Siècles	X-XII ^e s.	1200-1350	Total
Nombre total de localités	5	26	31
Localités où sont mentionnées également des brasseries	4	15	19
Localités supplémentaires	1	11	12

Relevé des localités où sont mentionnés des brasseurs (96)

Siècles	X-XIII ^e s.	XIII ^e s.	XIV ^e s. →1350	Total
Nombre total de localités	6	26	41	73
Localités où sont mentionnées également des brasseries	6	22	22	50
Localités supplémentaires	0	4	19	23

Trente-cinq nouvelles localités s'ajoutent ainsi au chiffre précédemment établi. Entre 800 et 1350, on trouve donc deux cent onze localités où l'on a effectivement brassé la bière. Il conviendrait aussi de pouvoir établir le nombre de brasseries. Ceci s'avère toutefois plus difficile là où l'on ne mentionne que des brasseurs ou des droits. Les chiffres obtenus seront donc toujours des chiffres minima.

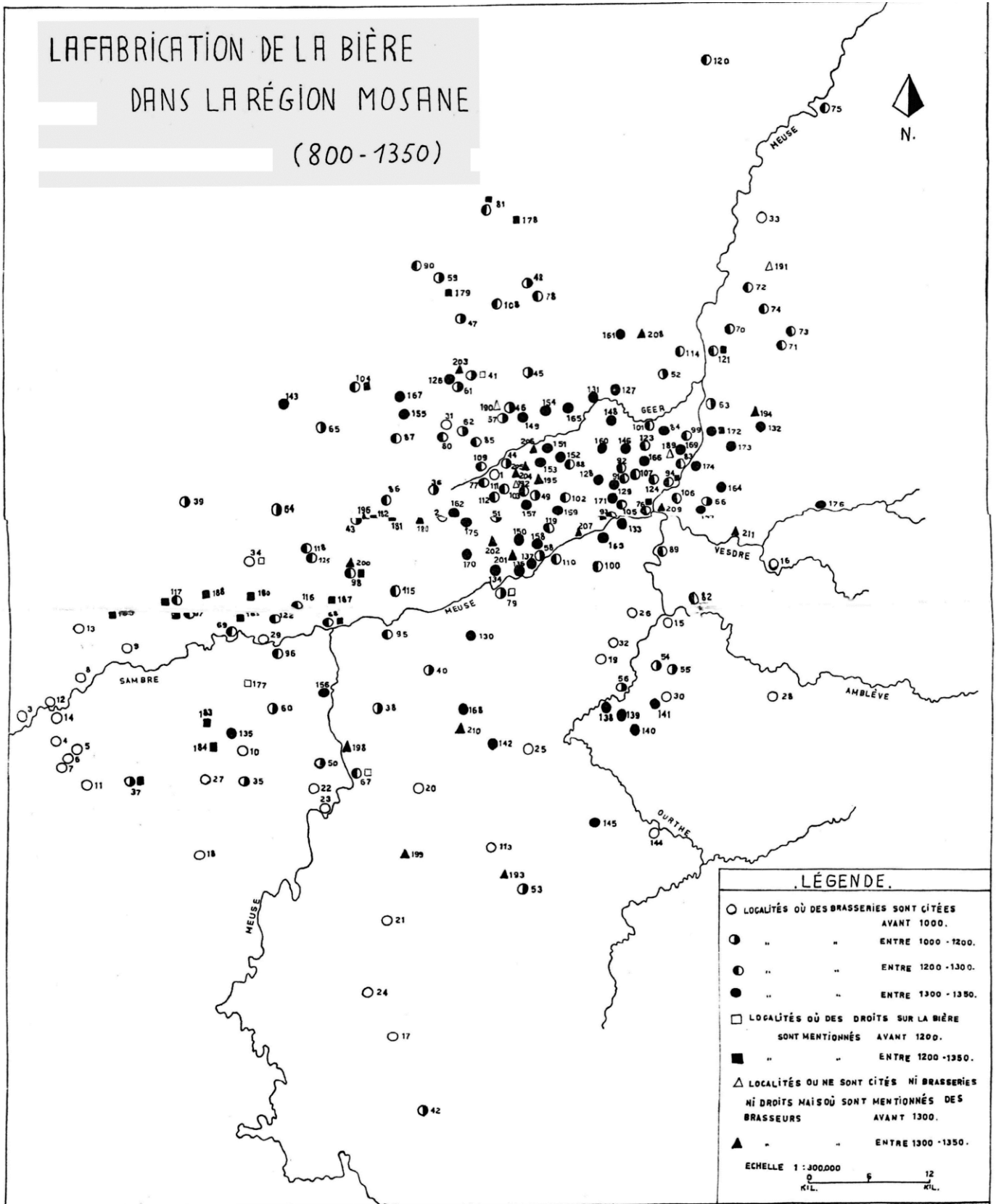
C'est ainsi que l'on relève entre le IX^e et le milieu du XIV^e siècle, un total de 378 brasseries qui se répartissent entre 176 localités. L'augmentation est assez régulière entre le IX^e et le XII^e siècle : aux 20 brasseries fonctionnant dans 16 localités pendant le IX^e siècle, s'ajoutent 24 brasseries dans 18 autres localités au cours du X^e siècle, 33 brasseries dans 19 autres localités au cours du XI^e siècle, 26 brasseries dans 13 localités au cours du XII^e siècle. Le mouvement s'accélère après 1200 puisque l'on dénombre 178 brasseries supplémentaires signalées dans

(95) Cf annexe n° 2.

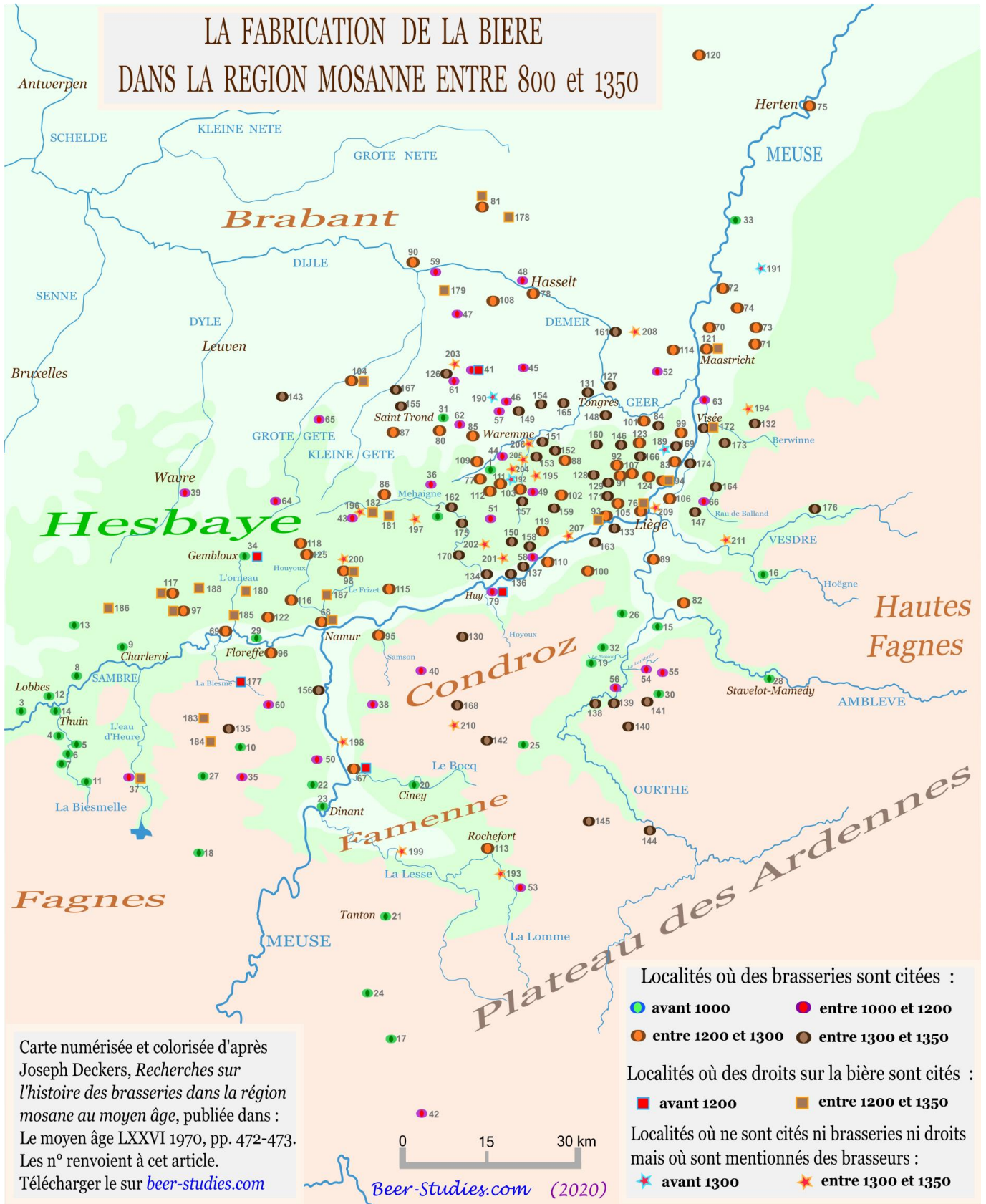
(96) Cf annexe n° 3.

LA FABRICATION DE LA BIÈRE DANS LA RÉGION MOSANE (800-1350)

[Version coloriée et complétée [infra](http://Beer-Studies.com) par Beer-Studies.com]



Carte de J. DECKERS numérisée et complétée par Beer-Studies.com.
Elle souligne l'implantation de brasseries le long des rivières et leurs affluents.



60 localités nouvelles dans le courant du XIII^e siècle et 101 brasseries dans 50 localités nouvelles pour la période qui va de 1300 à 1350.

Jusqu'au XII^e siècle, l'essentiel de la documentation est constitué par des chartes ; leur nombre est assez peu élevé. Au XIII^e siècle, le nombre de chartes et de diplômes augmente, mais on trouve beaucoup plus de renseignements dans les polyptyques. Ces documents qui fournissent une description minutieuse de tous les biens d'une institution ou d'un personnage furent, pour la plupart, rédigés dans la seconde moitié de ce siècle. Toutefois, tout ne s'explique pas par la masse ou la nature de la documentation. Nous pensons que le milieu du XIII^e siècle constitue effectivement un tournant dans l'histoire de la brasserie. Dans des villes comme Saint-Trond (97), Namur (98), et Liège (99), le nombre de brasseries est impressionnant dans la seconde moitié du XIII^e siècle. Ceci est à mettre en rapport sans doute, à la fois avec l'augmentation de la population urbaine et avec le fait de l'extension réduite du vignoble dans la vallée mosane (100).

Tentons, à présent, de déterminer la répartition des brasseries dans l'espace géographique étudié. Celui-ci comprend essentiellement deux grandes régions séparées par le sillon Sambre et Meuse ; au Nord, la Hesbaye, au Sud, le Condroz, auquel il convient de rattacher la Famenne et une partie de l'Ardenne. Si on examine la répartition siècle par siècle, on

(97) En 1253, l'abbaye de Saint-Trond perçoit les revenus de 30 *bassinae vel cambae* dans la ville, cf. Le Livre de l'abbé Guillaume de Rijckel, éd. H. PIRENNE, p. 359.

(98) En 1265, on cite 10 *cambes* à Namur et 23 en 1289, D. BROUWERS, op. cit., t. I, pp. 22-23 et t. II, 2^e partie, pp. 247-249.

(99) Dans un acte du 15 juin 1299, on cite 36 *braxiniae* à Liège, mais il s'agit seulement de celles qui refusent de payer l'impôt, cf. G. SIMENON, op. cit., *Leodium*, t. VII, 1908, pp. 89-95.

(100) Sur la culture de la vigne, voir H. VAN WERVEKE, Comment les établissements religieux belges se procuraient-ils du vin au haut moyen âge ? *Revue Belge de Philologie et d'Histoire*, t. II, 1923, pp. 643-662 et J. HALKIN, Etude historique sur la culture de la vigne en Belgique, *Bulletin de la Société d'Art et d'histoire du diocèse de Liège*, t. IX, 1895, pp. 1-146.

constate qu'avant l'an mil, les quelques brasseries existantes sont assez disséminées bien que quelques-unes soient groupées dans les environs de Lobbes et le long de l'Ourthe. Aux XI^e et XII^e siècles, elles ont déjà tendance à se localiser en Hesbaye. Au XIII^e siècle, elles apparaissent presque toutes au Nord d'une ligne Maastricht-Liège-Jemeppe sur Sambre. Enfin, au XIV^e siècle, la densité la plus forte se rencontre dans la région comprise entre le Geer et la Meuse.

Si, abstraction faite du temps, on examine la carte dans son ensemble, on remarque qu'un grand nombre de brasseries sont localisées en Hesbaye et qu'elles sont surtout concentrées entre le Geer et la Meuse. Par contre, en Condroz, elles sont moins nombreuses et plus disséminées. Comment expliquer ce phénomène ?

La Hesbaye, dont le sol est plus riche, était sensiblement plus peuplée que le Condroz, région encore très boisée. Les abbayes liégeoises ont donc visé avant tout à se constituer des domaines en Hesbaye. Un coup d'œil sur la carte du domaine du chapitre de la cathédrale Saint-Lambert à la fin du XIII^e siècle permet de constater que la grande majorité de ses possessions se situent en Hesbaye (101). Il est donc normal d'y rencontrer un plus grand nombre de brasseries.

Toutefois, il convient de tempérer cette affirmation. De l'examen de la carte des domaines de l'abbaye de Stavelot-Malmedy dressée pour la période antérieure à 1200, il résulte que cette abbaye avait presque tous ses domaines en Condroz et dans les Ardennes (102). Comment expliquer

(101) Cette carte est dressée d'après les renseignements contenus dans le polyptyque de la cathédrale, cf. D. VAN DERVEEGHDE, *Le polyptyque de 1280 du chapitre de la cathédrale Saint-Lambert à Liège*, Bruxelles, 1958. Sur la nature et la date de ce document, voir le compte rendu de la publication de Mademoiselle Van Derveeghde par A. JORIS, *Revue Belge de Philologie et d'Histoire*, t. XXXNII, Bruxelles, 1959, pp. 813-817.

(102) Cf J. HALKIN et C.G. ROLAND, *Recueil des chartes de l'abbaye de Stavelot-Malmedy*, t. I, Bruxelles, 1909.

pourquoi la majorité des domaines hesbignons sont dotés d'une brasserie, ce qui n'est pas le cas des domaines situés en dehors de la Hesbaye ?

Il est probable que la brasserie a, indirectement, profité des conditions géographiques exceptionnelles et de la richesse du sol de cette région. Non seulement celle-ci produisait les céréales nécessaires à la fabrication de la bière, mais en outre les cours d'eau y étaient nombreux. Or la moitié des localités pourvues de brasseries étaient situées sur un cours d'eau (103).

Si ce fait a certainement une influence sur la localisation de l'habitat, il n'explique pas la nette différence constatée entre le Condroz et la Hesbaye. Ce qui est plus probable, c'est que la présence de l'eau a influencé la localisation des brasseries à l'intérieur des villes et des villages (104).

Par ailleurs, si les centres les plus importants (105) de la brasserie se localisent sur la Meuse, voie principale du commerce mosan, c'est toutefois au centre de la Hesbaye qu'on trouvera le premier et le plus important centre de fabrication de la bière : Saint-Trond.

Celui-ci sera cependant dépassé dès la fin du XIII^e siècle par Liège qui bénéficiait d'une situation tout à fait privilégiée.

(103) Ceci est difficilement décelable sur la carte. Il aurait fallu pour cela y ajouter tous les affluents et petites rivières. Nous ne l'avons pas fait pour ne pas compliquer la carte à l'extrême. [Beer-Studies.com a numérisé et complété la carte de J. DECKERS pour mettre en évidence l'implantation des brasseries mosanes le long des rivières. [Supra](#)]

(104) Les brasseries sont parfois situées près d'une fontaine: à Liège en 1250, la brasserie *ad fontem Sancti Lamberti* cf. J.G. SCHOONBROODT, *Inventaire analytique et chronologique des chartes du chapitre de Saint-Martin à Liège*, Liège, 1871, p. 15, n° 51; près d'un puits : à Maastricht en 1334, une brasserie est sise *iuxta puteum sancti Georgii* cf. P. DOPPLER, *Schepenbrieven van het kapittel van Sint-Servaas te Maastricht*, 1^e partie, p. 150, n° 268 ; le plus souvent le long d'une rivière ou d'un fleuve ; ainsi à Waremme en 1082 cf. E. PONCELET, *Inventaire analytique des chartes de la collégiale Sainte-Croix à Liège*, t. I, pp. 6-7, n° 7 ; à Huy en 1238 cf. J. CUVELIER, *Cartulaire de l'abbaye du Val Benoît*, Bruxelles, 1906, p. 85, n° 72 et à Liège en 1233 cf. S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS, *op. cit.*, t. I, pp. 316-318, n° 246.

(105) Par ordre d'importance : Liège, Maastricht, Namur et Huy.

A l'intérieur de ces centres, nous avons pu constater que la dissémination l'emporte : c'est le cas à Saint-Trond, Maastricht, Namur et surtout à Liège (106). Parfois les brasseries sont regroupées dans un même quartier ; c'est notamment le cas à Huy et à Coronmeuse (ban d'Herstal).

A Huy, les brasseurs se sont réunis dans un endroit qui présentait certains avantages, par exemple au point de vue de la vente (107).

L'installation à Coronmeuse, quant à elle, est motivée par des raisons fiscales (108).

La fabrication de la bière a donc revêtu une grande importance dans la région mosane et son développement s'est surtout manifesté en Hesbaye. Cette production était-elle consommée entièrement sur place ou faisait-elle l'objet d'un commerce ?

Rendu possible par l'emploi du houblon, le commerce international de la bière fait, en effet, son apparition à la fin du XIII^e siècle. Les premiers

(106) Dans le document du 15 juin 1299, on mentionne des brasseries dans quinze paroisses liégeoises, cf. G. SIMENON, *op. cit. Leodium*, t. VII, 1908, pp. 89-95.

(107) La « brasseurue », qui prend naissance au marché, est déjà mentionnée le 6 septembre 1314, cf. E. PONCELET, *Le livre des fiefs de l'Eglise de Liège sous Adolphe de la Marck*, Bruxelles, 1898, p. 150. Cependant, elle est bien plus ancienne puisque c'est à cet endroit que fait allusion Maurice de Neufmoustier lorsqu'il situe *ad veteres cambas in foro Hoiensi* le domicile du pelletier Herbert, père d'Arlette et soi-disant grand-père de Guillaume le Conquérant, cf. M. de NEUFMOUSTIER, éd. J. BRASSINNE, *Bulletin de la Société d'Art et d'Histoire du diocèse de Liège*, t. XII, 1900, p. 134 et AUBRY DE TROIS-FONTAINES, *Chronicon*, M.G.H., SS, t. XXIII, pp. 784-785. Maurice de NEUFMOUSTIER vécut probablement jusqu'en 1251 et annota la chronique d'Aubry rédigée, quant à elle, entre 1232 et 1241, cf. à ce sujet S. BALAU, *op.cit.* pp. 469-473 et F. BAIX, La légende d'Arlette mère de Guillaume le Conquérant, Narmurcum, t. XXVIII, 1954, pp. 1-12. A propos de la « brasseurue » à Huy, voir A. JORIS, *op. cit.* p. 145 et note 68 et R. DUBOIS, *Les rues de Huy*, Huy, 1910, p. 74 et suiv.

(108) Depuis la fin du XI^e siècle, Herstal était une possession brabançonne. Le 25 mars 1265, Henri de Louvain, sire d'Herstal, accorda aux habitants de ce lieu le privilège de brasser librement la cervoise, cf. E. PONCELET, Trois documents relatifs à la paroisse de Wandre, *Bulletin de la Société d'Art et d'Histoire du diocèse de Liège*, t. XIII, 1902, n° 2, p. 105.

exportateurs de bière seront les villes hanséatiques (109). Toutefois, si on trouve des traces de ce commerce avec les ports flamands, il n'en est nullement question dans la vallée mosane. A l'exception d'un seul cas (110), il ne semble pas y avoir eu de commerce régional de la bière. De l'examen des textes, il découle que la brasserie produisait exclusivement pour satisfaire la consommation locale. Peut-être travaillait-elle tout au plus pour un marché « urbain » de rayon assez réduit. La vente de la bière sur le marché local est attestée dans les centres importants depuis le XI^e siècle (111). Cette vente était frappée d'une taxe, levée par le seigneur de l'endroit. Notons que la vente sur le marché local était encore astreinte à un système de prix fixes (112) et à des consignes en matière d'hygiène (113), ce qui était du moins le cas à Liège.

Par ailleurs, un autre droit frappait encore la vente des boissons et notamment celle de la cervoise : le *forage* (114). Il s'agissait d'une taxe

(109) Brême exporte de la bière de houblon à Bruges dès 1274, cf. P. DOLLINGER, *La Hanse*, Paris, 1964, pp. 56, 275, 283. Les autres villes hanséatiques exportent à Anvers et en Hollande dès le début du XIV^e siècle, cf. H. SOLY, *op. cit.*, *Revue Belge de Philologie et d'Histoire*, t. XLVI, 1968, p. 346 et A. HALLEMA et J.A. EMMENS, *op. cit.*, pp. 34,48,53.

(110) A Biesme en 1289 « ...Encor i a li cuens le forage de vin, de chascune pièche 4 los de vin, et do mies aussi 4 los et dele cervoise c'on i brasse at li cuens 16 los et dele cervoise c'om amaine de defors 4 los », cf. D. BROUWERS, *op. cit.*, t. II, 2^e partie, p. 352.

(111) Ainsi par exemple à Dinant dès le milieu du XI^e siècle, cf. F. ROUSSEAU, *op. cit.*, 3^e partie, pp. 87-91, n° 1.

(112) Il apparaît à Liège dès 1196 ; confirmation de cet acte le 3 juin 1208, cf. G. KURTH, *Origine de la commune de Liège*, B.I.A.L. t. XXXV, 1905, pp. 304-309, et le 9 avril 1230 cf. E. FAIRON, *Chartes confisquées ...*, pp. 48-50.

(113) Dans un acte de la première moitié du XIII^e siècle figure un article rédigé comme suit ; « quiquionques brasse cervoise que ons appelle rahiers, il est escommengniez.. » cf. E. PONCELET, *Mélanges*, B.I.A.L., t. XXIII, 1892, p. 470.

(114) On y trouve une allusion très claire dès le milieu du XI^e siècle dans l'énumération des droits du comte de Namur à Dinant, cf. F. ROUSSEAU, *op. cit.*, 3^e partie, pp. 87-91 ; « ...si quis vinum vel alium potum vendere voluerit, ministerialis sui licentia vas perforabitur et de perforatione, secundum quod jus suum est, ei respondebitur. » Toutefois, on le rencontre la plupart du temps dès 1265, dans Cens et rentes du Comté de Namur, éd. D. BROUWERS, 2 t. en 3 vol. Namur, 1910-1921.

levée sur la mise en perce des tonneaux. En résumé, nous pensons pouvoir affirmer que la brasserie mosane produisait exclusivement en vue de satisfaire la consommation locale.

Il y aurait encore lieu de définir le statut des brasseries, Nous étudierons ce problème dans un autre article. Toutefois, nous sommes d'accord avec d'autres historiens pour affirmer que la brasserie médiévale est banale dès le milieu du XI^e siècle (115).

*

* *

Les brasseries font leur apparition dans la vallée mosane comme partout ailleurs, au commencement du IX^e siècle. Dès le début, elles furent vraisemblablement soumises à certains droits. Toutefois, ceux-ci ne sont mentionnés explicitement dans les textes qu'à partir du X^e siècle ; ils présentent un caractère banal dès le milieu du XI^e siècle. Parmi eux, il faut distinguer les droits levés sur la fabrication (le *grutum* et le *cambagium*), sur la mouture et sur la vente. La fabrication de la bière a revêtu une importance non négligeable dans le bassin mosan. Nos dépouillements nous ont permis de signaler plus de 200 localités où l'on fabriquait la bière et près de 400 brasseries sont citées dans les documents. On observe, en outre, une très forte concentration en Hesbaye, due sans doute à la fertilité du sol. Le nombre de brasseries devient considérable au milieu du XIII^e siècle ce qui est évidemment dû à l'augmentation de la population. Enfin, il ne semble pas qu'on puisse parler d'un commerce

(115) J. BEHETS, Het banale « Paenhuys » of de banale brouweri; in het graafschap Loon en het omliggende, *Album Dr. M. Bussels*, Hasselt, 1967, pp. 79-86, et L. GENICOT, Les premières mentions de droits banaux dans la région de Liège, *Bulletin de la classe des Lettres et des sciences morales et politiques*, 5^e série, t. LIV, Bruxelles, 1968, pp. 56-65.

d'exportation de la bière car, jusqu'au XIV^e siècle, les brasseries de la Meuse moyenne produisent exclusivement pour la consommation locale*.

Liège

J. DECKERS

(*) Je remercie Monsieur le professeur F. VERCAUTEREN et Monsieur A. JORIS, chargé de cours associé à l'Université de Liège, pour les conseils qu'ils m'ont donnés au cours de la rédaction du présent article.

HISTOIRE DES BRASSERIES
ANNEXE N° 1

Localités où l'on mentionne des brasseries entre 800-1350

Renvoi à la carte	Date	Localité	Province	Canton	REFERENCE
1	2-4-805 ?	Grand-Axhe	Lg	Waremmes	J. DOUBLET, <i>Histoire de l'abbaye de Saint-Denys...</i> , t. 2, p. 724.
2	21-3-866	Ville-en-Hesbaye	Lg	Hannut	A. JORIS et G. DESPY, <i>op. cit.</i> , B.C.R.H., t. CXXVI, 1960, pp. 132-134.
3	866	Roelx dép. de Sars-La-Buissière	H	Merbes-le-Château	J. WARICHEZ, <i>op. cit.</i> , B.C.R.H., t. LXXVIII, 1909, pp. 249-250.
4	866	Ragnies	H	Thuin	<i>Ibidem</i> , p. 251.
5	866	Thuillies	H	Thuin	<i>Ibidem</i> , pp. 251-252.
6	866	Donstiennes	H	Thuin	<i>Ibidem</i> , p. 252.
7	866	Strée	H	Thuin	<i>Ibidem</i> , p. 253.
8	866	Leernes	H	Fontaine-L'Evêque	<i>Ibidem</i> , p. 255.
9	866	Jumet	H	CH.L.C.	<i>Ibidem</i> , p. 260.
10	866	Biesmerée	N	Florennes	<i>Ibidem</i> , p. 262.
11	866	Castillon	N	Walcourt	<i>Ibidem</i> , p. 263.
12	866	Lobbès	H	Thuin	<i>Ibidem</i> , pp. 264-265.
13	866	Trazegnies	H	Fontaine-L'Evêque	<i>Ibidem</i> , p. 265.
14	866	Thuin	H	CH.L.C.	<i>Ibidem</i> , p. 266.
15	6-9-885	Oneux s. Comblain au Pont ?	Lg	Nandrin	J. HALKIN et C.G. ROLAND, <i>Recueil des chartes de... Stavelot-Malmédy</i> , t. 1, pp. 105-107, n° 42.
16	8-10-898	Theux	Lg	Spa	C.S.L., t. 1, pp. 8-9, n° 6.
17	14-4-915	Oizy ?	N	Gedinne	J. HALKIN et C.G. ROLAND, <i>op. cit.</i> , t. 1, pp. 126-129, n° 53.
18	11-5-(915-923)	Villers en Fagne	N	Philippeville	<i>Ibidem</i> , t. 1, pp. 129-131, n° 54.
19	3-10-(932)	Genneret dép. Bende	Lx	Durbuy	<i>Ibidem</i> , t. 1, pp. 142-144, n° 60.
20	24-4-943	Reux dép. de Conneux	N	Ciney	J. DARIS, <i>Notices historiques sur les églises du diocèse de Liège</i> , t. IX, pp. 9-10.
21	(26-4/6-8) 943	Tanton dép. de Froidfontaine	N	Beauraing	J. HALKIN et C.G. ROLAND, <i>op. cit.</i> , t. 1, pp. 153-156, n° 66.

J. DECKERS
ANNEXE N° 1 (suite)

Renvoi à la carte	Date	Localité	Province	Canton	REFERENCE
22	2-6-946	Melin dép. Onhaye	N	Dinant	G. DESPY, <i>Les chartes de l'abbaye de Waulsort</i> , t. 1, pp. 324-325, n° 2.
23	19-9-946	Waulsort	N	Dinant	<i>Ibidem</i> , t. 1, pp. 325-327, n° 3.
24	19-9-946	Louette Saint Denis	N	Gedinne	<i>Ibidem</i> .
25	19-9-946	Heure	N	Rochefort	<i>Ibidem</i> .
26	19-9-946	Anthisnes	Lg	Nandrin	<i>Ibidem</i> .
27	19-9-946	Florennes	N	CH.L.C.	<i>Ibidem</i> .
28	31-10-953	Basse-Bodeux	Lg	Stavelot	J. HALKIN et C.G. ROLAND, <i>op. cit.</i> , pp. 169-171, n° 74.
29	964	Soye	N	Namur	C.G. ROLAND, <i>Chartes de l'abbaye de Gembloux</i> , pp. 19-21, n° 7.
30	24-1-966	Villers Ste. Gertrude	Lx	Durbuy	M.G.H., DOI, n° 318, pp. 432-433.
31	24-1-966	Gingelom	Lb	Saint-Trond	<i>Ibidem</i> .
32	17-3-966	Ouffet	Lg	Nandrin	J. HALKIN et C.G. ROLAND, <i>op. cit.</i> , t. 1, pp. 183-185, n° 82.
33	ap. 979	Obbicht (Pays-Bas)	Lb		C.G. ROLAND, <i>op. cit.</i> , pp. 1-8, n° 1.
34	991 ?	Gembloux	N	CH.C.L.	G.A.G., M.G.H. ss. t. VIII, p. 531.
35	1018	Corenne	N	Florennes	U. BERLIERE, <i>Documents inédits...</i> , t. 1, pp. 9-11, n° IV.
36	2-11-1023	Villers Le Peuplier	Lg	Hannut	M. GYSSELING et A.C.F. KOCH, <i>Diplomata Belgica</i> , t. 1, pp. 362-363, n° 214.
37	1-6-1026	Walcourt	N	CH.L.C.	L. LAHAYE, <i>Cartulaire de la commune de Walcourt</i> , pp. 1-3, n° 1.
38	1028	Crupet	N	Namur	G. DESPY, <i>op. cit.</i> , t. 1, pp. 333-334, n° 8.
39	(1040-1048)	Beaurieux dép. Court-St.-Etienne	Br	Wavre	C.G. ROLAND, <i>op. cit.</i> , p. 41, n° 26.
40	(1050)	Gesves	N	Andenne	M. HOUTART, <i>Le village de Gesves...</i> , A.S.A.N., t. XLI, 1934, pp. 248-249, n° IV.
41	15-4-1064	Saint-Trond	Lb	CH.L.C.	M.J. WOLTERS, <i>Codex diplomaticus Lossensis</i> , n° 43, pp. 30-31.

HISTOIRE DES BRASSERIES
ANNEXE N° 1 (suite)

Renvoi à la carte	Date	Localité	Province	Canton	REFERENCE
42	ap. 1069	Bouillon	Lx	CH.L.C.	G. KURTH, <i>Chartes de l'abbaye de Saint-Hubert</i> , t. 1, p. 28, n° 25.
43	Ap. 17-7-1070	Taviers	N	Eghezée	<i>Ibidem</i> , pp. 34-35, n° 30.
44	5-2-1079	Waremme	Lg	CH.L.C.	C.S.L., t. 1, pp. 38-43, n° 26.
45	5-2-1079	Berlingen	Lb	Looz	<i>Ibidem</i> .
46	5-2-1079	Klein Gelmen	Lb	Looz	<i>Ibidem</i> .
47	5-2-1079	Rummen	Br	Leau	<i>Ibidem</i> .
48	5-2-1079	Curange	Lb	Hasselt	<i>Ibidem</i> .
49	1084	Donceel	Lg	Waremme	J. DE CHESTRET DE HANEFFE, <i>La terre franche de Haneffe</i> , BIAL, t. 38, 1908, p. 114, n° 1.
50	1085	Sommière	N	Dinant	L. LAHAYE, <i>Chartes de l'abbaye de Brogne</i> , pp. 6-9, n° 2.
51	1095	Vaux et Borset	Lg	Jehay-Bodegnée	J. BARBIER, <i>Documents... chapitre de Fosses</i> , A.H.E.B., t. IV, 1867, pp. 396-398.
52	1096	Riemst	Lb	Tongres	M. GYSSELING et A.C.F. KOCH, <i>op. cit.</i> , t. 1, pp. 376-377, n° 225.
53	1-11-1098 ?	Grupont	Lx	Nassogne	K. HANQUET, <i>Cantatorium</i> , p. 239.
54	1105	Ferot dép. de My	Lx	Durbuy	J. HALKIN et C.G. ROLAND, <i>op. cit.</i> , t. 1, pp. 279-281, n° 137.
55	1105	Fagnoul dép. de Ferrières	Lg	CH.L.C.	<i>Ibidem</i> .
56	1109	Bomal	Lx	Durbuy	G. KURTH, <i>op. cit.</i> , t. 1, pp. 93-94, n° 77.
57	(1095-1116)	Marsnil dép. Gelinden	Lb	Saint-Trond	L. VON WINTERFELD, <i>Ein Original-urkunde... St. Jacob</i> , BCRH, t. 83, 1920, pp. 223-231.
58	1118	Flône	Lg	Jehay-Bodegnée	A. EVRARD, <i>Documents... Flône</i> , pp. 16-18, n° 5.
59	1146	Haelen	Lb	Herck-La-Ville	C. PIOT, <i>op. cit.</i> , pp. 70-71, n° 52.
60	(9-3/24-6) 1154	Saint-Gerard	N	Fosse	F. ROUSSEAU, <i>op. cit.</i> , pp. 22-30, n° 9.

J. DECKERS
ANNEXE N° 1 (suite)

Renvoi à la carte	Date	Localité	Province	Canton	R E F E R E N C E
61	(1147-1155)	Hamaal	Lb	Saint-Trond	C. PIOT, <i>op. cit.</i> , t. 1, pp. 74-75, n° 54.
62	1167	Borlo	Lb	Saint-Trond	J. STIENNON, <i>Documents...</i> , BCHR, t. CXIV, 1949, p. 181.
63	1178	Eysden (Pays-Bas)	Lb		J.G. SCHOONBROODT, <i>Inventaire... St.-Martin</i> , p. 4, n° 7.
64	1185	Orbais	Br	Perwez	J. BARBIER, <i>Histoire... Floreffe</i> , 2 ^e éd., t. II, p. 41.
65	Fin XII ^e s.	St. Remy-Geest	Br	Jodoigne	P. BONENFANT, <i>Les chartes de Régnard...</i> , BCRH, t. CV, 1940, pp. 359-363, n° 7.
66	XII ^e s.	Retinne	Lg	Fléron	S.P. ERNST, <i>Histoire du Limbourg</i> , t. VI, pp. 83-84.
67	1202	Dinant	N	CH.L.C.	G. DESPY, <i>op. cit.</i> , t. 1, pp. 412-413, n° 1.
68	1214	Namur	N	CH.L.C.	J. BORNET et S. BORMANS, <i>Cartulaire de... Namur</i> , pp. 9-14, n° 5.
69	19-12-1221	Jemeppe-sur-Sambre	N	Gembloux	E. PONCELET, <i>Actes de Hugues de Pierrepont</i> , pp. 191-193, n° 196.
70	(1145-1222)	Meerssen (Pays-Bas)	Lb		B. GUERARD, <i>Polyptyque de Saint-Remi de Reims...</i> , p. 109, n° 6.
71	(1145-1222)	Schin-sur-Geulle (<i>id.</i>)	Lb		<i>Ibidem</i> , p. 109, n° 7.
72	(1145-1222)	Beek (<i>id.</i>)	Lb		<i>Ibidem</i> , p. 110, n° 8.
73	(1145-1222)	Klimmen (<i>id.</i>)	Lb		<i>Ibidem</i> , p. 110, n° 9.
74	(1145-1222)	Schimmert (<i>id.</i>)	Lb		<i>Ibidem</i> , p. 110, n° 10.
75	(1145-1222)	Herten (Pays-Bas)	Lb		<i>Ibidem</i> , p. 110, n° 17.
76	26-7-1227	Liège	Lg	CH.L.C.	C.S.L., t. 1, pp. 316-318, n° 246.
77	19-3-1230	Hollogne-sur-Geer	Lg	Waremmes	D. BROUWERS, <i>Chartes et Règlements...</i> , t. 1, pp. 37-39, n° 68.
78	Mai 1232	Hasselt	Lb	CH.L.C.	R.O.P.L., 1 ^{re} série, 1855, p. 39.
79	18-5-1238	Huy	Lg	CH.L.C.	J. CUVELIER, <i>Cartulaire du Val-Benoît</i> , p. 85, n° 72.
80	1238	Niel bij St. Truiden	Lb	Saint-Trond	G. HANSOTTE, <i>Inventaire... Jehay-Bodegnée</i> . BSAHL. t. XL. 1958. pp. 3-22.

HISTOIRE DES BRASSERIES
ANNEXE N° 1 (suite)

Renvoi à la carte	Date	Localité	Province	Canton	REFERENCE
81	1239	Beringen	Lb	CH.L.C.	R.O.P.L., 1 ^{re} série, pp. 40-41.
82	Janvier 1245	Sprimont	Lg	Louveigné	J. HALKIN et C.G. ROLAND, <i>op. cit.</i> , t. 2, pp. 45-46, n° 330.
83	1245	Vivegnis	Lg	Fexhe-Slins	E. PONCELET, <i>Inventaire... Saint-Pierre</i> , p. 13, n° 35.
84	21-10-1247	Houtain St. Siméon	Lg	Fexhe-Slins	J. RUWET, <i>Cartulaire... Val Dieu</i> , pp. 75-76, n° 92.
85	1250	Goyer	Lg	Saint-Trond	L. LAHAYE, <i>Fragments d'un polyptyque...</i> , BCRH, t. CVII, 1942, p. 230.
86	1250	Merdorp	Lg	Hannut	<i>Ibidem</i> , p. 238.
87	1250	Racour	Lg	Hannut	<i>Ibidem</i> , p. 248.
88	1250	Kemexhe	Lg	Hollogne-aux-Pierres	<i>Ibidem</i> , p. 275.
89	27-7-1251	Mery dép. de Tilff	Lg	Seraing	C.S.L., t. 2, pp. 12-13, n° 495.
90	1253	Webbekom	Br	Diest	H. PIRENNE, <i>op. cit.</i> , p. 332.
91	22-6-1260	Waroux dép. Alleur	Lg	Fexhe-Slins	<i>Documents... Cornillon</i> , AHEB, 1890, p. 154, n° IV.
92	6-7-1260	Lantin	Lg	Fexhe-Slins	A. DELESCLUSE et D. BROUWERS, <i>Catalogue... H. de Gueldre</i> , pp. 300-304, n° 99.
93	7-12-1261	Jemeppe sur Meuse	Lg	Hollogne-aux-Pierres	C. PIOT, <i>op. cit.</i> , t. 1, p. 299, n° 251.
94	25-3-1264	Herstal (Coronmeuse)	Lg	CH.L.C.	A. COLLART-SACRE, <i>op. cit.</i> , t. II, p. 169.
95	1265	Samson dep. Thon	N	Andenne	D. BROUWERS, <i>op. cit.</i> , t. 1, p. 75.
96	1265	Floreffe	N	Fosse	<i>Ibidem</i> , t. 1, p. 156.
97	1265	Fleurus	H	Gosselies	<i>Ibidem</i> , t. 1, p. 10.
98	1265	Waret-la-Chaussée	N	Eghezée	<i>Ibidem</i> , t. 1, p. 101.
99	1270	Haccourt	Lg	Fexhe-Slins	M.J. WOLTERS, <i>Notice... Munsterbilsen</i> , pp. 61-63, n° 13.
100	1271	Ehein	Lg	Nandrin	J. HALKIN, <i>Documents...</i> , BCRH, 5 ^e série, t. IV, 1894, pp. 182-184, n° V.
101	1280	Boirs	Lg	Fexhe-Slins	D. VAN DERVEEGHDE, <i>Le polyptyque...</i> , pp. 41-42.

J. DECKERS
ANNEXE N° 1 (suite)

Renvoi à la carte	Date	Localité	Province	Canton	REFERENCE
102	1280	Voroux Goreux	Lg	Hollogne-aux-Pierres	<i>Ibidem</i> , p. 74.
103	1280	Limont	Lg	Waremmes	<i>Ibidem</i> , p. 80.
104	1280	Tirlemont	Br	CH.L.C.	<i>Ibidem</i> , p. 130.
105	1280	Montegnée	Lg	Hollogne-aux-Pierres	<i>Ibidem</i> , p. 132.
106	1280	Jupille	Lg	Grivegnée	<i>Ibidem</i> , p. 140.
107	1280	Rocourt	Lg	Fexhe-Slins	<i>Ibidem</i> , p. 200.
108	1280	Stevoot	Lb	Herck-La-Ville	J. DARIS, <i>Notices...</i> , t. VI, pp. 148-151, n° 4.
109	27-3-1281	Berloz	Lg	Waremmes	C.S.L., t. 2, p. 329, n° 719.
110	9-10-1284	Hermalle s. Huy	Lg	Nandrin	J.G. SCHOONBROODT, <i>Inventaire... Val Saint-Lambert</i> , t. 1, p. 140, n° 378.
111	17-2-1285	Faimes dep. Celles-lez-Waremme	Lg	Waremmes	C.S.L., t. 2, p. 391, n° 761.
112	17-2-1285	Celles-Lez-Waremme	Lg	Waremmes	<i>Ibidem</i> .
113	Août 1285	Rochefort	N	CH.L.C.	C. LAMOTTE, <i>Etude... comté de Rochefort</i> , pp. 519-533.
114	1286	Kesselt dep. Weldwezelt ?	Lb	Bilzen	J. BUNTINX et M. GYSSELING, <i>Het oudste goederenregister van Oudenbiezen</i> , p. 66.
115	1289	Hingeon	N	Eghezée	D. BROUWERS, <i>Cen et rentes</i> , t. 2, 2 ^e partie, p. 179.
116	1289	Rhisnes	N	Eghezée	<i>Ibidem</i> , t. 2, 2 ^e partie, pp. 63-64.
117	1289	Brigode St. Amand	H	Gosselies	<i>Ibidem</i> , t. 2, 2 ^e partie, p. 73.
118	1289	Liernu	N	Eghezée	<i>Ibidem</i> , t. 2, 2 ^e partie, pp. 142-143.
119	Février 1291	Yernawe dep. St Georges	Lg	Jehay-Bodegnée	J.G. SCHOONBROODT, <i>op. cit.</i> , t. 1, p. 145, n° 388.
120	21-5-1294	Weert (Pays-Bas)	Lb		P. DOPPLER, <i>Verzameling...</i> , p. 135, n° 232.
121	1294	Maastricht (Pays-Bas)	Lb		H. BANENS, <i>op. cit.</i> , <i>Limburgse Leeuw</i> , 1960, pp. 82-91.
122	1294	Temploux	N	Namur	D. BROUWERS, <i>op. cit.</i> , t. 1, p. 204.

HISTOIRE DES BRASSERIES
ANNEXE N° 1 (suite)

Renvoi à la carte	Date	Localité	Province	Canton	REFERENCE
123	1294	Fexhe-Slins	Lg	CH.L.C.	A.E.L., <i>Pauvres en île</i> , reg. 13, folios 74v ^o -76v ^o .
124	1294	Vottem	Lg	Herstal	<i>Ibidem</i> , folio 117 r ^o .
125	(XIII ^e s.)	Matignée dep. St Germain	N	Eghezée	A.E.N., Abbaye de Géronsart, <i>Registre aux planchettes</i> , n° 3359, folio 50 r ^o .
126	1300	Wilderen ?	Lb	Saint-Trond	J. BUNTINX et M. GYSSELING, <i>op. cit.</i> , pp. 80-81.
127	1300	Berg ?	Lb	Tongres	<i>Ibidem</i> , pp. 86-87.
128	29-6-1301	Awans	Lg	Hollogne-aux-Pierres	C.S.L., t. 3, pp. 2-5, n° 892.
129	29-6-1301	Loncin	Lg	Hollogne-aux-Pierres	<i>Ibidem</i> .
130	19-6-1304	Perwez-lez-Andenne	N	Andenne	C.S.L., t. 3, pp. 46-50, n° 924.
131	21-4-1309	Tongres	Lb	CH.L.C.	J. PAQUAY, <i>Cartulaire collégiale... Tongres</i> , pp. 301-307.
132	(1280-1314)	Fouron St. Pierre	Lb	CH.L.C.	J. BUNTINX et M. GYSSELING, <i>op. cit.</i> , p. 153.
133	26-5-1314	Seraing	Lg	CH.L.C.	E. PONCELET, F.A.M., p. 10.
134	1-8-1314	Antheit	Lg	Huy	<i>Ibidem</i> , p. 108.
135	17-9-1314	Thozée dep. Mettet	N	Fosse	<i>Ibidem</i> , p. 13.
136	19-12-1314	Ampsin	Lg	Huy	<i>Ibidem</i> , p. 156.
137	19-12-1314	Amay	Lg	Huy	<i>Ibidem</i> , p. 156.
138	1314	Durbuy	Lx	CH.L.C.	J. GROB et J. VANNERUS, <i>Dénombrements...</i> , t. 1, p. 552.
139	1314	Barvaux	Lx	Durbuy	<i>Ibidem</i> , p. 553.
140	1314	Weris	Lx	Durbuy	<i>Ibidem</i> , p. 555.
141	1314	Aisne dep. Heyd	Lx	Durbuy	<i>Ibidem</i> , p. 555.
142	1314	Scy	N	Ciney	<i>Ibidem</i> , p. 558.
143	12-4-1315	Beauvechain	Br	Jodoigne	E. PONCELET, F.A.M., p. 164.
144	1315	Laroche	Lx	CH.L.C.	J. GROB et J. VANNERUS, <i>op. cit.</i> , pp. 528-529.
145	1315	Lignière dep. Roy	Lx	Marche en Famenne	<i>Ibidem</i> , p. 533.
146	9-1-1317	Juprelle	Lg	Fexhe-Slins	E. PONCELET, F.A.M., p. 181.
147	10-11-1317	Fléron	Lg	CH.L.C.	<i>Ibidem</i> , p. 199.

J. DECKERS
ANNEXE N° 1 (suite)

Renvoi à la carte	Date	Localité	Province	Canton	REFERENCE
148	19-7-1317	Vreeren	Lb	Tongres	C.S.L., t. 3, pp. 172-173, n° 1011.
149	14-11-1319	Fologne	Lb	Looz	H. VAN NEUSS, <i>Actes et Documents...</i> , B.M.H., t. 35, pp. 181-184.
150	1321	Fize Fontaine	Lg	Jehay-Bodegnée	E. PONCELET, F.A.M., p. 270.
151	1322	Lens sur Geer	Lg	Waremmes	A.E.L., <i>Polyptyque Saint-Denis</i> , n° 7, folio 8 v°.
152	1322	Fize le Marsal	Lg	Hollogne-aux-Pierres	A.E.L., <i>Polyptyque Saint-Denis</i> , n° 7, folio 23 v°.
153	1324	Hodeige	Lg	Waremmes	<i>Ibidem</i> , n° 9, folio 60 bis r°.
154	1324	Heks	Lb	Looz	<i>Ibidem</i> , folio 51bis r°.
155	1324	Neerwinden	Br	Landen	<i>Ibidem</i> , folio 136 v°.
156	11-11-1325	Profondeville	N	Namur	D. BROUWERS, <i>chartes...</i> , t. II, pp. 142-144, n° 467.
157	1329	Haneffe	Lg	Jehay-Bodegnée	L. DEVILLERS, <i>Cartulaire des Comtes de Hainaut</i> , t. III, pp. 216-219, n° 229.
158	5-6-1329	Jehay-Bodegnée	Lg	CH.L.C.	E. PONCELET, F.A.M., p. 349.
159	1332	Lexhy	Lg	Hollogne-aux-Pierres	S. BORMANS, <i>Seigneuries féodales...</i> , p. 263.
160	28-2-1333	dep. Horion-Hozémont	Lg	Hollogne-aux-Pierres	E. PONCELET, F.A.M., p. 338.
161	1333	Villers-L'Evêque	Lb	CH.L.C.	H. VAN NEUSS, <i>Inventaire... Munsterbilsen</i> , p. 40.
162	26-6-1334	Braives	Lg	Hannut	C.S.L., t. 3, n° 1174, pp. 443-444.
163	21-8-1334	Ivoz-Ramet	Lg	Seraing	J.G. SCHOONBROODT, <i>Inventaire... Val Saint-Lambert</i> , t. 1, p. 184, n° 491.
164	1-10-1334	Cerexhe-Heuseux	Lg	Fléron	J. CEYSSENS, <i>La vouerie...</i> , <i>Leodium</i> , t. 1, 1902, pp. 10-14.
165	8-7-1335	Widooie	Lb	Tongres	E. PONCELET, F.A.M., p. 421.
166	1-4-1338	Liers	Lg	Fexhe-Slins	C.S.L., t. 3, p. 527, n° 1220.
167	(1340)	Wange	Br	Landen	L. GENICOT, <i>Le Namurois...</i> , p. 135.
168	1-8-1345	Hubinne dep. Hamois	N	Ciney	E. PONCELET, F.A.M., p. 136.
169	27-8-1345	Oupeye	Lg	Fexhe-Slins	<i>Ibidem</i> , pp. 154-155.
170	7-11-1345	Huccorgne	Lg	Héron	<i>Ibidem</i> , p. 225.

HISTOIRE DES BRASSERIES
ANNEXE N° 1 (suite)

Renvoi à la carte	Date	Localité	Province	Canton	REFERENCE
171	1349	Grace Berleur	Lg	Hollogne-aux-Pierres	M. PONTIR, <i>Histoire...</i> , <i>BIAL</i> , t. 78, 1965, p. 273.
172	(1350)	Visé	Lg	Dalhem	J. CEYSSENS, <i>Histoire de la paroisse de Visé</i> , pp. 211-212.
173	(1350)	Mortroux	Lg	Dalhem	J. CEYSSENS, <i>Mortroux...</i> , <i>Leodium</i> , t. 3, 1904, p. 7.
174	(1312-1351)	Cheratte	Lg	Dalhem	L. GALESLOOT, <i>Le Livre des Feudataires...</i> , p. 37.
175	(1312-1351)	Fallais	Lg	Hannut	<i>Ibidem</i> , p. 260.
176	(1312-1351)	Dolhain dep. Limbourg	Lg	CH.L.C.	<i>Ibidem</i> , p. 274.

ANNEXE N° 2

Localités où l'on mentionne seulement des droits levés sur la fabrication.

177	974	Fosse	N	CH.L.C.	C.S.L., t. 1, pp. 18-19, n° 13.
178	1219	Heusden Biesme	Lb	Beringen	J. PAQUAY, <i>op. cit.</i> , B.S.S.L., t. 42, pp. 58-59.
179	5-12-1233	Donk	Lb	Herck-La-Ville	C.S.L., t. 1, pp. 318-319, n° 247.
180	1265	Golzinne dep. Bossière	N	Gembloux	D. BROUWERS, <i>op. cit.</i> , t. 1, p. 48.
181	1265	Wasseige	Lg	Hannut	<i>Ibidem</i> , t. 1, p. 70.
182	1265	Branchon	N	Eghezée	<i>Ibidem</i> , t. 1, p. 72.
183	1265	Biesme	N	Fosse	<i>Ibidem</i> , t. 1, p. 147.
184	1265	Oret	N	Florennes	<i>Ibidem</i> , t. 1, p. 148.
185	1289	Onoz	N	Gembloux	<i>Ibidem</i> , t. 2, 2 ^e partie p. 78.
186	1289	Viesville	H	Gosselies	<i>Ibidem</i> , t. 2, 2 ^e partie, p. 26.
187	1294	Vedrin	N	Namur	<i>Ibidem</i> , t. 1, p. 230.
188	(1312-1351)	Sombreffe	N	Gembloux	L. GALESLOOT, <i>Le Livre des Feudataires...</i> , pp. 8-9.

ANNEXE N° 3

Localités où l'on mentionne seulement des brasseurs

Renvoi à la carte	Date	Localité	Province	Canton	REFERENCE
189	1250	Aaz dep. Hermée	Lg	Fexhe-Slins	L. LAHAYE, <i>op. cit.</i> , BCRH, t. CVII, 1942, p. 219.
190	(1249-1272)	Engelmanshoven	Lb	Saint-Trond	H. PIRENNE, <i>op. cit.</i> , p. 321.
191	24-12-1287	Munstergeleen (Pays-Bas)	Lb		J. RUWET, <i>op. cit.</i> , pp. 223-225, n° 239.
192	Août 1297	Bovenistier	Lg	Waremme	E. PONCELET, <i>Inventaire... de Sainte-Croix</i> , t. 1, p. 79, n° 179.
193	4-4-1303	Wayreille	N	Rochefort	E. PONCELET, <i>Inventaire de... Saint-Pierre</i> , pp. 20-21, n° 61.
194	Décembre 1304	Noorbeek (Pays-Bas)	Lb		M.J. WOLTERS, <i>Notice... commanderie... Vieux-Joncs</i> , pp. 46-47, n° 6.
195	27-5-1307	Remicourt	Lg	Waremme	J. CUVELIER, <i>Cartulaire du Val-Benoît</i> , pp. 316-317, n° 246.
196	(1303-1307)	Boneffe	N	Eghezée	L. GENICOT, <i>Polyptyque de l'abbaye de Salzinnes</i> , p. 10.
197	(1303-1307)	Atrive dep. Avin	Lg	Hannut	<i>Ibidem</i> , p. 62.
198	1309	Houx	N	Dinant	D. BROUWERS, <i>op. cit.</i> , t. 1, p. 294.
199	1309	Hour	N	Beauraing	J. GROB et J. VANNERUS, <i>op. cit.</i> , t. 1, p. 561.

ANNEXE N° 3 (suite)

Renvoi à la carte	Date	Localité	Province	Canton	REFERENCE
200	1313	Leuze-Lonchamps	N	Eghezée	A.E.N., <i>Pauvres du Saint-Esprit, Papier N.D. de Namur</i> , n° 1027, folio 36 r°.
201	19-12-1314	Villers-le-Bouillet	Lg	Jehay-Bodegnée	E. PONCELET, F.A.M., p. 157.
202	7-7-1318	Warnant	Lg	Jehay-Bodegnée	<i>Ibidem</i> , pp. 215-216.
203	1320	Gorseme	Lb	Saint-Trond	M.J. WOLTERS, <i>Notice... abbaye Milen</i> , p. 86.
204	1324	Pousset	Lg	Waremmes	A.E.L., <i>Polyptyque de Saint-Denis</i> , reg. 9, folio 3 v°.
205	1324	Bleret	Lg	Waremmes	<i>Ibidem</i> , folio 60 r°.
206	1324	Grandville	Lg	Waremmes	<i>Ibidem</i> , folio 79 r°.
207	22-6-1333	Engis	Lg	Hollogne-aux-Pierres	E. PONCELET, F.A.M., p. 385.
208	1333	Hoelbeek	Lb	Bilzen	H. VAN NEUSS, <i>Inventaire... Munster-bilsen</i> , p. 42.
209	26-4-1340	Wez dep. Grivegnée	Lg	CH.L.C.	E. PONCELET, F.A.M., p. 456.
210	4-3-1341	Champion	N	Ciney	<i>Ibidem</i> , p. 464.
211	13-8-1345	dep. Emptinne-lez-Ciney Olne	Lg	Verviers	<i>Ibidem</i> , p. 142.