

Précocité d'une pratique funéraire ? Du vin dans une incinération de l'âge du Bronze final à Saint-Dizier	6
Rachel Bernard, Nicolas Garnier, Arnaud Lefebvre	
Du vin en Bretagne dès le premier âge du Fer ? Fabrication et consommation locales	12
Anne-Françoise Chérel, Dominique Frère	
Un vase-filtre pour le vin ?	22
Anne-Françoise Chérel, Dominique Frère	
La bière à la Protohistoire L'exemple des grands contenants champenois	24
Marion Saurel	
Le vin et le pouvoir	36
La tombe princière de Lavau (v ^e siècle avant notre ère)	
Bastien Dubuis, Nicolas Garnier, Delphine Barbier-Pain, Dominique Frère, David Josset, Émilie Millet	
Le vin dans les pratiques funéraires	44
Enquête pluridisciplinaire sur des ensembles de la Celtique méditerranéenne	
Pierre Séjalon, Valérie Bel, Nicolas Garnier	
<i>Aqua vitae</i> et <i>aqua ardens</i>	58
Production et consommation des produits distillés de boissons fermentées (xii ^e -xvii ^e siècle)	
Nicolas Thomas	

DOSSIER

64 De l'eau et du malt Brasseries et consommation de bières dans quelques villes médiévales du nord de la France	
Lise Saussus	
70 L'alcool à Lyon et dans sa région au début du xx ^e siècle Les enseignements d'un dépotoir	
Stéphane Brouillaud, Alban Horry	
80 La guerre et la consommation d'alcool Vestiges archéologiques de la première guerre mondiale	
Yves Desfossés	
85 Les bonbonnes SRD dans la Grande Guerre	
Yves Desfossés, Alain Jacques	
86 La guerre et la consommation d'alcool Vestiges archéologiques de la seconde guerre mondiale	
Vincent Carpentier avec la collaboration de Vincent Tessier	
94 « Débat » : Ivresse ou ivrognerie ?	
Fanette Laubenheimer, Stéphane Le Bras	

DOSSIER

PRATIQUES

L'usage du détecteur de métaux	104
Premier bilan d'expérimentations diverses à l'Inrap Quelques précisions de bonnes pratiques	104
Vincent Tessier	
Un usage inattendu du détecteur au Haut de Launoy (Aube) : la détection de céramique néolithique	108
Vincent Desbrosse et Hervé Bocquillon	
La révélation de types d'occupation brève : la fouille de Saint-Germain à Rennes	109
Laurent Beuchet	
Affiner les dates de la période d'occupation : la villa antique de Noyal-Châtillon-sur-Seiche (Ille-et-Vilaine)	110
Romuald Ferrette	
Un corpus inédit : les trois fouilles du village médiéval de Saint-Don à Riom	112
Fabrice Gauthier	
Un suivi de travaux riche en découvertes à Saint-Riquier-ès-Plains et Ocqueville	114
Dagmar Lukas	

ACTUALITÉ

118 Fosse bûcher singulière	
Elsa Saget-Basseuil	
120 Un site fortifié médiéval en Mandchourie	
Pauline Sebillaud, Xavier Peixoto, Xiaoxi Liu, Zhongwei Jing	
122 Un cimetière catholique du xix ^e siècle en Chine	
Pauline Sebillaud, Xavier Peixoto, Xiaoxi Liu, Zhongwei Jing	
124 Une tranchée-abri de la Défense passive	
Nicolas Samuelian	

THÈSES ET PROJETS

126 De l'analyse ostéologique à la reconstitution du programme funéraire. Gestes mortuaires et populations du Balochistan pakistanais protohistorique, v ^e -iii ^e millénaires av. J.-C.	
Cécile Buquet-Marcon	
127 Agglomérations rurales et terroirs du haut Moyen Âge en Île-de-France (vi ^e -xii ^e s.) L'apport des grandes fouilles préventives (plateau briard, Plaine-de-France)	
François Gentili	
129 Éléments pour une nouvelle approche de l'âge du Bronze en Bretagne : le cadre chronologique et les formes de l'habitat	
Stéphane Blanchet	

Ivresse ou ivrognerie ?

Aujourd'hui comme hier, l'eau n'est pas toujours bonne à boire. Les boissons alcoolisées ont-elles été une solution aux problèmes d'eau impropre ?

Boire de l'alcool n'est alors pas toujours un privilège. Mais quelles que soient les saveurs et composition des bières et des vins, et quelles que soient les raisons d'en boire, ces boissons sont tour à tour considérées comme des aliments, des remèdes ou des poisons. Quant au fait de boire, il peut être une fête ou un rite tout autant qu'un moyen de contrôle ou qu'un fléau. Alors l'on distingue l'ivresse, saine et joyeuse, de l'ivrognerie, honteuse et dégradante.

Débat

Fanette Laubenheimer

Stéphane Le Bras

94

directrice de recherche émérite au CNRS, est membre de l'équipe GAMA « Archéologie de la Gaule et du monde antique » du laboratoire « ArScAn » (UMR 7041). Elle a fédéré la recherche sur les amphores dans le monde romain. Parmi ses publications : « Exporter le vin de Narbonnaise dans l'Empire et au-delà », in S. Mauné, F. Bigot, S. Corbeel dir., *Recherches récentes sur les ateliers de production des amphores vinaires de Gaule Narbonnaise et de Tarraconaise*, Revue Archéologique de Narbonnaise 50-51 2017-2018, p. 25-38, 2019 ; « Le vin gaulois du Midi, aux frontières de l'empire et au-delà », in A. F. Ferrandes et G. Pardini (dir.), *Le regole del gioco. Trace archeologi raccontati. Studi in onore di Clementina Panella*, Rome, Lexicon Topographicum Urbis Romae, supplementum VI, 2016 ; *Boire en Gaule*, Paris, CNRS éditions, « Le passé recomposé », 2015 ; avec É. Marlière : « L'approvisionnement des chefs-lieux de cités dans le nord-ouest de la Gaule à partir du témoignage des amphores », in *Franges urbaines, confins territoriaux. La Gaule dans l'Empire (Actes du colloque international Versailles 29 février-3 mars 2012)*, Bordeaux, Ausonius, Mémoires 41, 2016, p. 415-432 ; *Échanges et vie économique dans le Nord-Ouest des Gaules (Nord-Pas-de-Calais, Picardie, Haute-Normandie). Le témoignage des amphores du I^{er} s. av. J.-C. au IV^e s. ap. J.-C.*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté/ISTA, 2010.

est maître de conférences en histoire contemporaine à l'université de Clermont Auvergne dans l'équipe interdisciplinaire du Centre d'Histoire « Espaces et Cultures ». Il est spécialiste de l'histoire du vin dans ses aspects culturels et économiques. Parmi ses publications : *Le négoce des vins en Languedoc. L'emprise du marché (1900-1970)*, Tours, PUFR, 2019 ; « L'ivresse dans l'armée française pendant la Grande guerre. Un mal pour un bien ? », in M. Lecoutre (dir.), *L'ivresse entre le bien et le mal, de l'Antiquité à nos jours*, Bruxelles, Peter Lang, 2018, p. 167-186 ; « Et le vin faillit devenir un alcool. Perceptions, représentations et pratiques autour du vin pendant la Première Guerre mondiale », in H. Bonin (dir.), *Vins et alcools pendant la Première Guerre mondiale (1914-1919)*, Bordeaux, Féret, 2018, p. 41-65 ; « Vin, littérature de guerre et construction identitaire. Le cas des soldats languedociens pendant la Grande Guerre », *Littératures, identités régionales et Grande Guerre, Siècles*, n° 39-40, 2014, <https://journals.openedition.org/siecles/2694> ; « Le vin contre l'alcool. La lutte antialcoolique dans une région viticole de masse (1870-1910) », in R. Chamboredon (dir.), *Hygiène et santé en Bas-Languedoc oriental du XVIII^e s. aux lendemains du premier conflit mondial*, Nîmes, Ed. de la Fenestrelles, 2019, p. 141-158.



La bière a été produite très tôt dans tout le Proche-Orient. On a trouvé en Israël, dans une grotte, des traces de production de bière datables de 13 000 avant notre ère ! La Mésopotamie et l'Égypte étaient des civilisations de la bière. En Mésopotamie, l'ivresse se dit « Qui est dans sa bière » et le festin, « bière versée ». Et en Afrique orientale, l'Éthiopie est un grand pays de bière depuis très longtemps. Les peuples occupant l'ouest et le nord de l'Europe protohistorique fabriquaient des bières et, certains, de l'hydromel. Il peut paraître étonnant que, malgré l'existence de vignes sauvages, la Gaule ne soit pas du tout un pays de culture de la vigne et ignore tout du vin avant qu'il ne soit apporté par les peuples grecs et italiques. On peut également être surpris que les Romains ne fabriquent pas de bière. Si la première culture de vigne en Gaule due aux Grecs de Marseille commence timidement en 600 avant notre ère, au 1^{er} siècle de notre ère, la production du Midi devient une production de masse, par l'implantation des colons, des anciens militaires italiens, ou gaulois d'ailleurs, qui ont d'autres pratiques d'agriculture. L'Empire a de gros besoins et la production de vin s'accroît considérablement. Rien que pour le vin du Midi, on peut avoir des chais de 250 *dolia* qui contiennent 1 000 l. chacun ! Et la répartition des amphores vinaïres dessine une carte qui englobe au-delà de la Méditerranée, l'Éthiopie, l'Inde et, au nord, toutes les zones de garnison. Le vin est envoyé pour les armées, bien sûr, mais consommé plus largement. La tradition grecque et romaine du symposium, moment de sociabilité où l'on boit après un repas, se prolonge dans les cérémonies funéraires. Cette coutume très persistante de boire ensemble à l'occasion d'une mort trouve un prolongement dans la communion chrétienne. Le vin devient une boisson sacrée, liée à la résurrection. On voit que la consommation de bière et de vin est une longue tradition, culturelle, identitaire.

Stéphane Le Bras

Vous me confirmez que l'histoire viticole languedocienne est longue et riche ! Pour nous, les historiens du vin, le Languedoc est vraiment l'incontournable vignoble populaire. Je ne suis pas tout à fait d'accord avec l'hypothèse classique qui fait démarrer la production de masse après le phylloxera¹. Dans les années 1850, avec le chemin de fer, il y a déjà un développement massif, comme, toutes proportions gardées, ce que vous restituez de la production antique. Le gros bouleversement, social et économique, fin XIX^e siècle, est l'arrivée de familles de négociants, d'intermédiaires donc entre viticulteurs et consommateurs, en provenance d'Allemagne notamment. Mais rien à voir avec les familles de brasseurs. Car cette activité se transmet mal, rarement au-delà de trois générations. C'est très différent pour les familles de brasseurs qui s'implantent en France à la même période, où la transmission est bien plus longue grâce, me semble-t-il, à l'importance de l'innovation dans cette production, autant en

ce qui concerne les techniques que la fermentation (recherches sur les machines et conditionnements comme sur les levures et bactéries ayant trait au refroidissement, à la gazéification, à la fermentation, à la conservation, à l'hygiène...). Les brasseurs sont aussi beaucoup plus portés que les vigneron à la diversification et produisent des boissons gazeuses, des eaux, que l'on ajoute aux spiritueux, mais aussi des boissons aromatisées aux plantes. Les brasseurs du début du XX^e siècle sont très inventifs ! Qu'est-ce que les premières bières mésopotamiennes et égyptiennes avaient de différent de celles d'aujourd'hui, en termes de goût, de composition, de taux d'alcool, de couleur, de mousse etc. ? Il y a des écrits ?

FL Ce genre de questionnement est récent et ce sont des aspects de fabrication que nous sommes encore en train de découvrir. Il y a plusieurs différences. La première est due au type de fermentation, soit spontanée, soit forcément en fermentation haute². Et les levures sont des levures naturelles, et non des levures sélectionnées comme aujourd'hui. Cela donne déjà des taux d'alcool et de sucre plutôt élevés. La seconde est le grain employé. Nous avons l'habitude de la saveur du houblon, utilisé seulement depuis le Moyen Âge. Avant, la bière pouvait être obtenue à partir de n'importe quel grain et c'était très souvent de l'orge, comme dans le Proche-Orient méditerranéen. Chez des Égyptiens ou chez les Mésopotamiens, la bière n'était pas filtrée, elle était donc trouble, opaque. Elle devait ressembler aux bières fabriquées traditionnellement, comme celles que j'ai bues en Éthiopie, qui ont une couleur café au lait et pas de mousse. Bien sûr, en fermentation dans les jarres, ça fait des bulles. Aux Vinalia³, on peut boire des bières « faites à l'antique » qui ont aussi cet aspect. On connaît bien quelques ajouts de plantes, mais les bières anciennes ne semblent pas avoir été aromatisées dans ce but. En Espagne, par exemple, on utilisait l'armoise, qui parfume, certes, mais qui surtout empêche la bière de tourner. Ces goûts induits par les procédés de conservation ne sont pas que des goûts antiques. Au XIX^e siècle, la bière est exportée en fûts goudronnés pour étanchéifier et limiter le développement des bactéries et cela donnait un goût. Et pour le vin, c'est pareil ! Comme les amphores sont résinées à l'intérieur, le vin antique a un goût de résine, en général. Et il était habituel de le mélanger avec toutes sortes d'épices. Les vins rouges que les Romains vendaient aux autres peuples n'étaient pas forcément les vins les plus prisés. C'étaient des vins extrêmement épais et sans doute avec des degrés d'alcool élevés. On y mettait du fenugrec, de la racine d'iris, du plâtre, de l'eau de mer ou du sel pour le conserver. Quant aux vins marseillais, ils étaient fumés ! Aujourd'hui, à côté de Beaucaire, Hervé Durand refait du vin à l'antique avec une cave à l'ancienne, et le goût de ses vins nous trouble parce que l'on n'en a pas l'habitude.

1. Maladie qui ravage la vigne dans les années 1870-1880 en Languedoc et entraîne la reconstitution de son vignoble par la suite.

2. On distingue la fermentation haute (à température chaude) de la fermentation basse (à température froide), réalisées à l'aide de levures différentes.

3. Festival gastronomique organisé par le musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal.

SLB Il est vrai que pendant très longtemps, on n'a pas bu les vins comme on les boit maintenant, c'est-à-dire des vins qui ne sont que le produit unique de la vigne dont ils sont issus (et de ses intrants). Dans le Languedoc, la grande spécialité, jusqu'à ce fameux vignoble de masse au XIX^e, c'était les vins épicés. Indépendamment des goûts induits par les produits de conservation, on en ajoutait d'autres censés agréments le vin. Vous parlez de résine : le vin résineux a existé dans le Midi jusqu'à l'époque moderne ! Lui a succédé le goût soufré lorsque l'on a utilisé du sulfate pour traiter le vin et ses contenants. À la fin du XIX^e, on voit s'établir de nouvelles lois qui limitent les intrants non pas dans la culture de la vigne mais dans la fabrication du vin. À partir de 1905, quand se crée un véritable service des fraudes, des négociants et des propriétaires sont condamnés pour avoir vendu du vin « impropre ». Car il faut préciser qu'il existe deux types de qualité dans le vin : la qualité

L'attrait du vin sur les populations non romaines habituées à d'autres alcools peut paraître très étonnant.

Fanette Laubenheimer

gustative et la qualité marchande. Pour qu'un vin puisse être vendable, il faut qu'il soit « franc, loyal et marchand », qu'il réponde à des critères qu'on qualifierait aujourd'hui de « santé publique ». La question du goût est longtemps restée secondaire pour le marché languedocien en tout cas. Les vins étaient « confectionnés », c'est-à-dire coupés entre eux. Par exemple, durant la Première Guerre mondiale, les vins sont réquisitionnés (mais payés) dans toutes les grandes régions de production (Algérie, Languedoc, Sud-Ouest, Bordelais, Centre). Ces vins sont acheminés dans des stations magasins où ils sont mélangés. Les mélanges varient, mais il y a toujours de l'Algérie et du Languedoc, parce que ce sont les vins les plus élevés en degrés et les plus colorés, et que l'armée a obligation, par la loi, de fournir un vin de huit degrés minimum. S'ajoute à cela un autre critère





associé à la qualité qui est le conditionnement. Tout au long du xx^e siècle, on fait la différence entre le vin cerclé, le vin en tonneau dans lequel on se sert directement pour la consommation courante, et le vin bouché (en bouteille fermée par un bouchon) qui est le vin fin.

FL À l'époque romaine, c'est un peu la même chose ; il y a deux véhicules pour le vin : l'amphore et le tonneau. Et on a mis longtemps à s'en rendre compte, parce que le bois n'est pas conservé alors que les amphores, on les a toujours. C'est dans les camps de garnison qu'on trouve le plus de tonneaux et l'on se demande si ce n'est pas le contenant d'un vin de moins bonne qualité pour les soldats car, dans les villes alentour, on a beaucoup d'amphores gauloises dont on pense qu'elles contenaient du vin meilleur pour les officiers. On sait qu'une part du vin de la vallée du Rhône, de la région de Vienne en particulier, part en tonneaux. C'est le moment où l'Empire a besoin

Les civilisations du boire s'opposent, ce qui ouvre la voie aux discours de propagande comme de décrédibilisation.

Stéphane Le Bras

d'exporter sur plusieurs fronts du vin pour ses armées. Dans le camp romain de Vindolanda, à la frontière écossaise, on a aussi retrouvé énormément de tonneaux, ce qui a permis de calculer la part respective des tonneaux et des amphores, des vins communs et vins de qualité. Tout aussi intéressante est la découverte dans ce camp d'une brasserie et de plusieurs textes sur des planchettes de bois qui notent les livraisons d'orge pour la fabrication de la bière.

SLB Donc l'armée s'adapte, dans la fourniture alimentaire, aux ressources locales et à l'origine des soldats. Les Romains « romains », si je puis dire, ont-ils fini par consommer de la bière ?

FL En principe, non ! Les « vrais » Romains distinguent un autre type de qualité dans les vins. Les grands vins sont ceux de la région de Pompéi, Falerne en particulier, et les meilleurs vins sont

les vins blancs. Sinon, dans les très riches villas, on consomme des vins très variés, et notamment des vins orientaux ou des vins qui viennent de Rome... tous ceux réputés pour être rares et chers. Posidonios d'Apamée⁴ écrit après son voyage en Gaule que l'on boit chez les riches du vin importé d'Italie ou de Marseille alors que dans les classes inférieures, on boit des préparations faites de décoction d'orge ou de miel. Il y a donc cette idée que le vin a séduit les plus riches. En Gaule, le vin est lié au pouvoir. C'est dans la tombe de la dame de Vix qu'on a trouvé le plus grand cratère en bronze de l'Antiquité quand même ! Dans les tombes gauloises très riches, des III^e et II^e siècles avant notre ère, il y a des services à boire avec décor rehaussé d'or, des amphores à vin, pleines ou vides, au goût gaulois. Ce lien des chefs à l'alcool préexiste à la découverte du vin. L'ivresse du pouvoir est on ne peut plus claire ! L'hydromel en gaulois se dit « *Medu* » qui veut aussi dire l'ivresse, tandis que « *Medios* » signifie « ivre » ou « celui qui commande » et que le verbe commander se dit « *Med* ».

SLB Les boissons alcoolisées jouent un rôle fondamental dans la distinction sociale. À l'époque contemporaine, en France, tout le monde boit les mêmes boissons, mais pas la même qualité de boisson. Au début du XX^e siècle, par exemple, tout le monde boit de l'absinthe, mais il en existe des quantités, de qualité différentes, comme pour les eaux-de-vie. Et les images du « buveur », affiches de propagandes ou satiriques, illustrent les différentes façons de boire, bien ou mal. Les questions de représentation du buveur sont bien connues en histoire. Et ce qui apparaît clairement, c'est l'ambiguïté du discours, ou sa dualité : coexistent un mouvement antialcoolique et une propagande intense pour la consommation.

FL Cette distinction entre « bons » et « mauvais » buveurs est frappante aussi dans l'Antiquité : les Gaulois étaient perçus par les Latins et par les Grecs comme des barbares épouvantables qui boivent « mal ». Plusieurs textes mentionnent avec effroi la façon dont les Gaulois s'enivrent et se bagarrent dans des banquets. C'est un choc de civilisation plus qu'autre chose. Pour les Grecs et les Romains, le vin se boit après le repas, dans un moment de réjouissances partagées. Mais surtout, le vin se boit toujours coupé d'eau et toute une série d'ustensiles et de récipients spécifiques servent aux préparations des mélanges. Or les Celtes ont d'autres traditions. Ils boivent le vin pur comme ils le font de leurs boissons traditionnelles, l'hydromel et la bière. Je vous lis un extrait du texte bien connu de Diodore de Sicile⁵, texte typique et insupportable d'un non-Celte qui regarde les Celtes : « Les Gaulois sont amateurs de vin à excès. Ils se gorgent de vin pur apporté dans leur pays par des marchands. Comme leurs désirs les poussent à en user sans modération, lorsqu'ils sont ivres, ils tombent dans l'hébétéude ou dans des propos furieux. Aussi nombre de

marchands italiens, poussés par l'amour de l'argent qui les caractérise, considèrent que l'amour du vin des Celtes est pour eux une aubaine. En effet, ils le transportent soit dans des bateaux sur les voies navigables, soit sur des chariots qu'ils conduisent à travers les plaines, et cela pour un prix incroyable ». C'est pour ça que l'on a une réputation de « soiffards » épouvantables ! Les auteurs antiques insistent notamment beaucoup sur le fait que les Gaulois boivent avant d'aller au combat, pour se donner de la force.

SLB Une façon, sans doute, de dire qu'ils ne sont pas naturellement courageux ! C'est très intéressant, cette volonté de décrédibiliser la culture de l'autre par le fait qu'il boive mal. Sur le temps long, ça montre une chose importante : l'aspect culturel du boire. Pendant la Première Guerre mondiale, du côté français, les Allemands sont régulièrement montrés comme de mauvais buveurs, parce qu'ils boivent de la bière, considérée comme vulgaire, et parce qu'ils boivent du Schnaps, « un arrache-gueule ». Alors que les Français, eux, sont raffinés parce qu'ils boivent du vin, une boisson subtile ! Mais en réalité, les Allemands boivent beaucoup de boissons alcoolisées françaises, pour les raisons très simples qu'ils en sont friands et qu'ils sont sur le territoire français.

FL Cette valorisation du vin en opposition à la bière se trouve plus tôt, chez Rabelais par exemple⁶, grand buveur de vin qui met ses lecteurs en garde contre la bière. Le poète Basselin⁷, qui vécut un peu avant, appelle les buveurs de bière « gueules pissotantes », et affirme qu'un tel breuvage n'est bon que pour « *les Flamands et les Alamans* ». Mais ce qui est aussi mis en avant par ces deux écrivains, et bien d'autres, c'est que le vin est bon pour la santé et qu'il peut être utilisé en remède. L'hydromel, aussi, servait à soigner les malades et... les buveurs ivres !

SLB C'est pour cette raison que je n'emploie pas le terme alcool pour désigner le vin. Tout au long du XIX^e et d'une grande part du XX^e siècle, le vin n'est pas considéré comme un alcool, mais comme une boisson bonne pour la santé, comme un aliment voire comme un rempart contre l'alcoolisme. Pendant la Première Guerre mondiale, il y a de nombreux débats à l'Académie de Médecine sur le vin et sa part dans la ration calorique du soldat, au même titre que la viande et le pain. Mais une des raisons pour laquelle on donne du vin au soldat est qu'il n'y a pas forcément d'eau potable à disposition. Paradoxalement, l'eau rend malade dans plusieurs contextes tout au long de l'histoire : elle se conserve mal et son assainissement n'est pas toujours maîtrisé ; dans le Languedoc, par exemple, il y a des problèmes récurrents d'eau imbuvable dans les villes et les villages jusqu'au début du XX^e siècle. La mauvaise réputation du vin est en germe depuis la fin du XIX^e siècle mais ne sera établie qu'après le milieu du XX^e siècle. Les sociétés de tempérance⁸ se

4. Philosophe stoïcien né en Syrie (135-51 av. n. è.) qui voyagea dans l'Empire romain et notamment dans la Gaule d'avant la conquête.

5. Historien grec du I^{er} siècle avant notre ère, auteur de la « Bibliothèque historique », ouvrage d'observations et de compilations.

6. Dans son « Traité du bon usage du vin ».

7. Auteur de chansons bachiques, auquel on attribue le recueil « Vaux de Vire » (environ 1403-1470).



forment alors que l'on cherche des raisons à la défaite de la France dans la guerre de 1870. On s'attaque alors à l'ivrognerie, l'aspect négatif de l'ivresse qui, elle, garde un sens positif, festif. Boire mal, boire de mauvaises boissons, est donné comme une cause de dégénération, d'affaiblissement des hommes, qui les rend inaptes au combat et à la perpétuation de la nation. La question de l'alcoolisme commence à se poser avec acuité vers 1900, quand se développent les spécialités médicales et notamment la psychiatrie. Dans ce contexte, les vins ont un rôle paradoxal. Durant l'entre-deux-guerres, deux institutions très officielles sont mises en place : le Comité national de propagande pour les vins de France et les Médecins amis du vin. Toutes les deux jouent sur ce mécanisme d'une opposition entre le vin, bon pour la santé s'il est pris de manière raisonnable, et les alcools, vertement critiqués. Cela est parfaitement limpide dans une affiche de santé publique de Emile-Marie Galtier-Boissière⁹ titrée « L'alcool, voilà l'ennemi » et distinguant les boissons naturelles « bonnes » (vin, cidre, poiré, bière, les boissons fermentées donc), des alcools industriels « mauvais » (produits distillés, spiritueux). Pendant la Belle Époque, les sociétés antialcooliques créent des cafés de tempérance, où on ne sert aucune boisson distillée mais de la limonade, du café et... du vin, de la bière pendant

les repas. Les pharmaciens anticipent le mouvement, en vendant des boissons dites revigorantes : Dubonnet, Saint-Raphaël, Byrrh etc. sont en fait des vins mélangés à du quinquina ou autre, vendus comme toniques dans des pharmacies avant de devenir des apéritifs. De nos jours, les discours sur le verre de vin par jour qui ferait partie d'un bon régime, montrent, je pense, que l'on est encore sous les effets de ces croyances séculaires. Pourtant, actuellement, on est dans une période que je qualifierais d'hygiéniste, avec une condamnation et une pression extrêmement fortes de la part des addictologues qui visent surtout le vin. Dans les faits, le discours antialcoolique de la fin du XIX^e siècle ne prend pas. Les traditions tiennent bon. On le voit dans le dialogue entre le père et l'oncle de Marcel Pagnol au sujet d'une bouteille de vin, arguments « scientifiques » à l'appui, dans *La gloire de mon père*. Les chiffres de consommation moyenne¹⁰ sont alors colossaux, environ 4 l. de boissons distillées et aux alentours de 120/130 l. de vin par personne par an (aujourd'hui, environ 45/50 l.). Durant l'entre-deux-guerres, la consommation annuelle de vin par personne monte à 160 l. et ce chiffre est à peu près constant jusqu'aux années 1960. Le nombre de débits de boisson ne cesse de croître : on passe de 350 000 débits, vers 1850, à 480 000, juste avant la Première Guerre mondiale, ce qui fait en moyenne un débit pour 80 habitants ; et jusqu'aux années 1960, dans tout village français, il y a au moins deux ou trois débits de boisson. Une enquête faite par le maire d'un petit village des Ardennes au début du XX^e siècle estime à 2 000 l. l'eau-de-vie produite pour les 300 habitants, enfants inclus. L'enquête menée en 1913 sur la consommation des ouvriers et des paysans (car l'accent est mis sur les « excès » classes populaires), montre, en effet, que, pour certains, elle commence dès l'enfance. Pierre Mendès France, dans les années où il est au gouvernement entre 1945 et 1955, décide de prendre le problème à bras le corps avec l'appui du professeur Robert Debré¹¹. Le fait que des enfants arrivent saouls à l'école devient un problème de santé publique. On passe à un antialcoolisme d'État : infraction d'ivresse au volant en 1959, tests d'alcoolémie dans les années 1960/1970. Je n'ai pas trouvé de position aussi virulente sur la bière ; les discours restent permissifs, sans doute car la bière titre moins. **FL** Et qu'en est-il de la consommation des femmes ? En Gaule, les hommes se réserveraient le vin, si l'on en croit un texte latin soulignant l'interdiction d'en boire aux femmes de Marseille. Mais cela ne semble pas être le cas pour la bière. Pour l'Égypte et la Mésopotamie, on a des textes d'ordre divers qui nous indiquent que la bière est fabriquée par les femmes dans les maisons, mais aussi que les lieux où la bière se vend et se boit sont tenus par des femmes. Et qu'elles en boivent ! **SLB** Au XIX^e siècle, il y a beaucoup de couples avec double activité commerciale : la femme gère

8. Créées officiellement en 1872, elles remportent leur première grande victoire, la loi contre l'ivresse publique, en 1873.

9. Médecin pédiatre qui se spécialise dans l'étude de l'alcoolisme (1857-1919).

10. Chiffres obtenus en additionnant les productions de vin, ou celles d'alcools distillés, et en divisant cette somme par le nombre d'habitants.

11. Médecin fondateur de la pédiatrie moderne (1882-1978).

le débit de boisson, tandis que le mari, en général artisan, travaille dans l'espace d'à côté. Mais on est dans une société dominée par l'idéologie bourgeoise qui dicte aux femmes de donner une image digne et qui prône la protection des femmes, à vrai dire leur contrôle. Fin XIX^e, la population française ne croît que par l'immigration, et surtout, elle stagne par rapport à celle de l'Allemagne, l'ennemi de l'époque. Naît une crainte de la dénatalité qui s'ajoute à celle de la dégénération de la population reposant sur la conviction de l'hérédité de l'alcoolisme. Or le rôle social des femmes est d'enfanter des hommes forts. Pendant la Première Guerre mondiale, on commence à s'inquiéter de l'alcoolisme des femmes dans les usines de guerre, pour des raisons diverses. L'alcoolisme des femmes est tabou ; dans toutes les classes sociales, des femmes boivent. Il existe même des boissons « féminines », comme, à la Belle Époque, le mélé-cass, un mélange d'eau-de-vie et de cassis très en vogue. Tant qu'elles se « tiennent bien » et qu'elles boivent entre elles, c'est convenable. Mais la femme qui va seule au bar ne peut être qu'une prostituée. Et quand le message antialcoolique se renforce, dans les années 1970, quelles sont les premières cibles ? C'est l'homme au travail, à cause des accidents du travail « qui coûtent à la société », c'est l'adolescent, qui va causer des troubles et ne fera pas un bon travailleur, mais c'est surtout la femme enceinte,



qui va engendrer un enfant débile. Mais si les femmes ne peuvent ni boire ni être ivres en public, cela peut les contraindre à boire seule, en cachette, et les exclure de ce qui reste jugé comme la seule « bonne » façon de boire qui est de boire en compagnie. Celui qui boit seul, c'est l'alcoolique !

FL Oui, boire se fait en groupe chez tous les peuples protohistoriques et antiques, quel que soit le breuvage. On le voit, par exemple, dans la fameuse tombe de Hochdorf qui enferme un chaudron avec 350 l. d'hydromel et neuf cornes à boire. En Égypte et en Mésopotamie, on buvait la bière ensemble autour de grands récipients, à l'aide de longs tubes, des sortes de grosses pailles, dont une extrémité était un cône percé de petits trous pour filtrer le liquide. Les buveurs de bière traditionnelle en Afrique noire, aujourd'hui, ont une pratique similaire. Mais on peut boire seul aussi pour étancher sa soif, sans doute des boissons plus légères comme de l'eau coupée de vin. Les stèles funéraires antiques des artisans les représentent souvent avec une cruche et un gobelet.

SLB Ce sont ces vins que l'on appelle des vins de soif, faiblement titrés, souvent coupés d'eau, qui relèvent de la consommation individuelle quotidienne et banale. Mais boire ensemble soude, c'est un ferment de sociabilité et c'est un composant culturel. On a vu que la fourniture de vin aux soldats de la Première Guerre mondiale a des raisons hygiéniques, mais également des raisons sociales ; il faut maintenir le moral, la cohésion et l'obéissance des troupes. L'armée s'appuie sur cela, tout en pesant les aspects positifs et négatifs. Les huit millions de soldats français mobilisés sur la durée du conflit ne sont pas des militaires de profession. Ils sont plus enclins à remettre en question le commandement et l'ordonnement militaires. Ce n'est pas propre à la guerre ; quand on boit trop, on a tendance à oublier la norme sociale, à créer toutes sortes de désordres. Ces désordres peuvent mettre l'unité en situation dangereuse si on parle trop fort, si on perd son chemin etc. L'armée fait de la ration de vin une gratification : les soldats qui prennent une tranchée ou qui font des prisonniers vont avoir double ou triple ration. Pendant la Première Guerre mondiale, les soldats combattent peu et passent leur temps à attendre. Le vin aide les poilus à lutter contre ce qu'ils appellent le cafard. Le cafard, c'est de s'ennuyer, c'est de ne pas savoir, c'est de vivre dans des conditions difficiles, éprouvantes. C'est aussi de perdre les copains (des centaines de milliers de soldats sont tués dans les premières semaines et quand une unité va combattre, elle est décimée entre 10 et 80 %). Et c'est d'être loin des siens : les rescapés des premières mobilisations de l'été 1914 n'ont leur première permission qu'à partir du printemps 1915. Mais de nouveaux appelés arrivent avec lesquels les anciens fraternisent grâce au vin ; ce même vin qui conduit à fraterniser aussi avec l'ennemi.