

Petit lexique français-alsacien
de la **BIÈRE**



im 's Bier
Elsàss



Office pour la Langue
et la Culture d'Alsace

Elsassisches Sprochàmt

www.olcalsace.org

Ce petit lexique s'adresse à tous ceux qui ont envie de découvrir ou de redécouvrir le dialecte alsacien à travers le vocabulaire du quotidien. Loin d'être exhaustif, il se veut avant tout fonctionnel et facile à comprendre. Pour cela, il a été rédigé par thèmes, ceci nous étant apparu comme le plus pratique pour le lecteur.

L'orthographe adoptée est restée la plus proche possible des mots d'origine, sans pour autant prétendre être l'unique graphie possible.

Le parler alsacien retenu est une variante du bas-alémanique du nord parce qu'il est celui le mieux maîtrisé par les auteurs. Cependant, autant que faire se peut, nous avons essayé de donner également la version haut-rhinoise lorsque celle-ci diffère du bas-rhinois. *Viel Vergnieje.*

Justin Vogel, Président de l'OLCA



Folia : Corbis

Ihr Herre 's wùrd ang'stoche
Messieurs on met en perce

C'est ainsi que le maître-brasseur, d'une voix sonore, faisait sauter les bondes du tonneau de bière, en salle publique, pour inviter les buveurs à humer leurs chopes.

1. Histoire G'schicht

Bière

's Bier, e Göttertrünk

La bière, boisson des dieux de Sumer et de l'Égypte, puis des Gaulois, boisson des moines au Moyen Âge, est devenue aujourd'hui la boisson fabriquée la plus consommée et la plus populaire au monde. Soupe de céréales fermentées à son origine, la bière est restée jusqu'à nos jours une boisson obtenue par fermentation alcoolique d'un moût fabriqué désormais avec du malt d'orge pur ou associé à d'autres céréales et du houblon.

's Bier, e Göttertrünk vùn de Ägypter, de Gällier bis züe de Mönche isch hit uf de gånze Walt bekàntt ùn wùrd àm meischte getrùnke.

Gambrinus, patron laïc des brasseurs

Gambrinüs, d'r Schützpàtron vùn de Bröjer

La légende en fait le roi de la bière, le Bacchus du houblon. On prétend même qu'il a régné en Brabant aux alentours de 1230.

On le représente habituellement en roi barbu, un verre de bière à la main, debout ou à cheval sur un tonneau.

*Gambrinus, im Lawe wur ich genannt
E Kenig in Flandres un Brabànt
Ûs Gerscht hàb ich Màlz gemàcht
Un das Bierbröje üsgedàcht.*

Saint patron des brasseurs : Saint-Arnould (vers 582-640)

Evêque de Metz, il aurait conseillé à ses ouailles de boire de la bière, lors d'une épidémie causée par de l'eau infectée.

Un miracle de la bière eut lieu lors du transfert de son corps réclamé par les habitants de Metz, entre Bâle et la Moselle. Par un mois de juillet caniculaire, la cervoise vint à manquer lors du transport de sa dépouille. On implora la mémoire de l'ancien ermite. Et la cervoise, comme lors de noces de Canna, se trouva en grande quantité pour désaltérer la troupe pendant plusieurs jours.

Sàntk Arnulf, Bischoff vùn Metz, hät in sine Lit geroode Bier ze drinke während ere Sùcht, wie dùmich vergifts Wässer üsgebroche isch. Während sinem Leichetrànsport, zwische Bàsel ùn Metz, isch' s Drinke üsg'gàngge. D' Lit hàn-n-e àngebat : d' leere Fässer hàn sich mit Bier g'fillt.

Brasseur

d'r Bröjmeischer

La corporation des brasseurs-tonneliers, née dès 1471, se séparera en deux métiers distincts, celui de brasseur et celui de tonnelier. Du temps des dynasties familiales brassicoles, le flambeau se transmettait de père en fils, cumulant souvent les fonctions de chimiste ou de biologiste.

Armes des brasseurs

d'r Wàppe vùn de Bröjer

Elles représentent une cuve en bois cerclée de fer contenant le premier brassin, une pelle à malt, destinée à pelleter le malt d'orge et un fourquet, sorte de pelle boisée dentelée et ajourée en treille, pour bien mélanger tous les ingrédients.

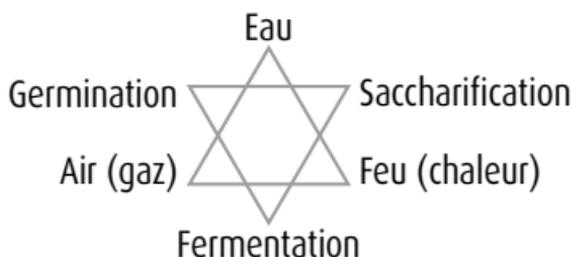
Etoile des brasseurs

d'r Bröjersterne

Les deux triangles entrelacés de la croix des brasseurs ressemblent à l'étoile de David. Ils sont un signe relevant de l'alchimie qui apparaît au XV^e siècle éclairant la fabrication de la bière comme une renaissance du grain d'orge. Symboles des quatre éléments fondateurs du monde : le feu, la terre, l'eau, l'air, ils correspondent aux étapes de la fabrication de la bière : l'orge, le touraillage, le brassage, la fermentation.

Au début suspendue au dessus des cuves pour en éloigner les mauvais esprits, l'étoile à six branches passe à l'extérieur des bâtiments, signalant l'auberge et la brasserie, avec souvent un verre de bière en son centre.

Er glicht im Dàvidstern. Symbol von de vier Lawenselemente : 's Fier, d' Ard, 's Wàsser un d' Lùft. Sie entspreche de verschiedene Fàbrikàtionsetàppe vùm Bier : d' Gerscht, 's Drickle, 's Bröje un 's Gäre.





Survol historique *e bissel G'schicht*

Des brasseries monacales du IX^e siècle aux grandes brasseries de l'ère industrielle, l'Alsace a su préserver une tradition brassicole.

Sitter àss Bier gebröjt würd, het 's Elsäss die Tràdition geb'hàlte.

Dès le X^e siècle, les chanoines du Chapitre de Strasbourg boivent une bière différente de la cervoise gallo-romaine, uniquement à base de malt. La bière fait son apparition aux abbayes de Marmoutier et de Wissembourg. La première brasserie a été fondée près de l'église Saint-Etienne à Strasbourg, là où aujourd'hui encore se trouve une impasse de la bière, '*s Bièrgässel*. De fabrication artisanale, on décompte aux alentours de 1750, 34 brasseries fournissant une boisson de remplacement aux vignes ravagées par les guerres et les maladies. En 1870, 70 maisons de production sont à la fois échoppes de boisson et lieux de fabrication. La production limitée de ces petites brasseries incite à des réalisations plus importantes selon un modèle industriel, avec glacières et mesures d'hygiène.

's erschte Bier erschiint im X. Johrhùndert in verschiidene Kleschter. D' erscht Bröjerej isch nitt wit vùn de Stephanskirich ùfg'gàngè.

's gibt dert hit noch 's Bièrgässel. Nooch-ed-nooch wàre de kleine Fàmiliebröjereje, wo ze glicher Zit fàbriziert ùn üssg'schenkt hàn, grossi Indüstriè.

La productivité montante nécessite le déplacement vers des sites plus propices. Le loess et la réalisation de grandes caves à l'abri de la nappe phréatique attirent l'installation à Cronembourg et à Schiltigheim. Schilik ou *Schillige* sera surnommée la Cité des Brasseurs. Comme les brasseries strasbourgeoises qui devaient la conservation de la bière aux galeries creusées dans la terre glaise, les brasseurs haut-rhinois creuseront des caves dans les collines de Pfastatt, de Breitenbach et du Rebberg. Dans le vignoble, la bière constitue une boisson de substitution. La brasserie créée à Lutterbach dès 1861 était une des plus importantes, à l'instar de la bière brassée au cœur même de Mulhouse et celle des trappistes du couvent de l'Oelenberg.

Die Indüstriè, fer sich ze vergreesere, sinn vùn de Städt nüsssgezöje. Dort hàn se Galerie gedolwe fer 's Is ùn d' Wàr ùfzehewwe.

Aujourd'hui, les grands groupes multinationaux représentent environ 85 % de la production. Des brasseries indépendantes ou familiales ont réussi à subsister. A partir de 1980, des micro-brasseries vendent leur production directement dans leur débit de boisson.

Hitzedaas wùrd 's meischte Bier vùn Grossindüstriè produziert, àwwer 's gibt widder kleini Fàmiliebröjereje.

Une des originalités des brasseries alsaciennes est leur articulation avec des débits de consommation.

Adelshoffen

Les frères Ehrhart fondent une brasserie à Schiltigheim en 1864, route de Bischwiller, brasserie constituée en 1883 en société sous le nom d'Adelshoffen. Rachetée en 1922 par le groupe Pêcheur, la brasserie adopte comme logo, un écusson représentant la cathédrale stylisée de Strasbourg et une copie du village d'Adelshoffen, disparu pendant la guerre de 30 ans.

1864 hàn d' Brieder Ehrhart in Schillige d' Bröjerej Adelshoffen gegrindt. Sie isch 1922 vum d'r Fischer Bröjerej gekauft worre.

Colmar

En 1847, onze brasseurs y sont en activité. Les Grandes Brasseries et Malteries de Colmar furent créées en 1919 et regroupées en un seul bâtiment permettant toutes les étapes de la fabrication.

1847 sinn elf Bröjereje àktiv. 1919 hàn sie sich z'sämme g'schlosse.

Espérance

Fondée en 1745 par Jean Hatt, rue des Veaux à Strasbourg, la brasserie s'installe à partir de 1855 dans les premières caves glacières creusées à Schiltigheim.

1745 vùm Jean Hatt in d'r Kàlbsgàss gegrindt. D' Bràsserie losst sich 1855 in d' erschte Iskeller vun Schillige nidder.

Fischer

Fondée en 1821 à Strasbourg par Jean Fischer, la brasserie artisanale l'Ours Blanc, rue du Jeu des Enfants, trouve à s'épanouir dès 1854 à Schiltigheim. En 1912 elle prend le nom *Zum Fischer*, au pêcheur.

En 1918 elle garde son nom d'origine, Fischer.
En 1930 est créé pour un calendrier, le *Fischermännele*, petit bonhomme Fischer, un buveur assis sur un tonneau, une chope à la main, devenu l'emblème de la brasserie.



Àne 1821, grindt d'r Jean Fischer e Familieunternemme in d'r Kinderspielgäss, d'r Wisse Bäre. Àne 1930, isch fer e Kälender 's Fischermännele gemolt worre : 's sitzt uf m'e Bierfäss mit eme Seidel in d'r Händ.

Heineken

Marque d'une bière néerlandaise commercialisée dans 170 pays, créée par Gérard Adrian Heineken en 1863 et basée dans la brasserie du Hoiberg (la meule de foin) à Amsterdam et existant depuis 1592. C'est un groupe multinational qui a absorbé une centaine de brasseries dans le monde et occupe actuellement deux sites à Schiltigheim.

1863 het d'r G.A. Heineken in Amsterdàm e Bröjerej ufgemàcht. Hitzedààs het sich die Bràsserie au in Schillige niddergelonn.

Kronenbourg

L'histoire de la brasserie remonte à 1664 quand Jérôme Hatt, tonnelier et brasseur frappe de son sceau son premier tonneau de bière. Il installe son activité en plein coeur de Strasbourg, à la brasserie du Canon à la Krutenau.

Cette brasserie-débit de boisson sera florissante, justifiant un déménagement sur les hauteurs de la ville à Cronenbourg.

D' Bröjerej wu d'r Jérôme Hatt in d'r Krutenau gegrindt het, het sich in Kroneburig niddergelonn.



Lutterbach

Depuis 1648, les moines de Lucelle y brassaient. Au début du XIX^e siècle, de nouvelles caves à flanc de coteaux furent creusées. De 1861 à 1968 fut produite une bière à l’emblème d’une étoile et d’une coiffe rouge.

‘s erschte Bier isch vùn de Luceller Mönche gebröjt worre. Vun 1861 àb, isch ‘s Bier dùmich e roter Sterne un e roti Schlupfkàpp bekàntt.

Meteor

Dernière brasserie régionale indépendante et familiale maintenue à Hochfelden. Fondée en 1640 à son emplacement actuel, elle passe par mariage à la famille Haag en 1898, brasseurs depuis plusieurs générations à Ingwiller. Les fils développent l’entreprise en lui donnant le nom de Meteor (météorite en or). Le dernier slogan de Meteor ressemble à un cri :

- Alsaciens, nous sommes. Et fiers de l’être.
- Alsaciens nous sommes. Et le resterons !

D’ letscht elssäsisch Fàmiliebràsserie prodüziert noch frej in Hochfalde. 1898 isch se vun d’r Fàmilie Haag iwwernümme worre, wie schon sitter mehrere Generàtion in Ingwiller bröje düet. «Elsässer sinn m’r. Un stolz drüf! Elsässer sinn m’r un werre ‘s bliiwe !»

Mutzig

La réputation des bières de Mutzig, brunes et blondes, est celle d'une histoire de famille qui remonte à 1810 : Jérôme Wagner prit la direction de l'entreprise. Leurs installations d'allure médiévale sont un chef d'œuvre d'architecture industrielle.

1810 nimmt d'r Jérôme Wagner d' Leitung vun d'r Bràsserie wu àrig bekàntt worre isch.

Perle

Fondée en 1876 par Pierre Hoeffel qui rachète les caves de la Tête Noire et la brasserie de la Ville de Vienne à Strasbourg. La brasserie est transférée à Schiltigheim en 1882.

1882 düet sie sich in Schillige nidderlonn.

Saint-Louis

Installé en 1816 par Alexandre Freund, le site industriel se développa autour de la brasserie primitive, appelée maison de la Brasserie de Saint-Louis jusqu'en 1959.

Vùn 1816 bis 1959 isch diss Hüss àktiv.

Saverne

Huit brasseries y étaient en activité en 1858. La brasserie de la Licorne développa ses ventes en France. Selon la légende, une Licorne aurait trempé sa corne dans l'eau de Saverne ; depuis elle serait pure, donc parfaite pour la fabrication de la bière. Une bière, «farouchement alsacienne», dit un slogan.

1958 sinn àcht Brojereie àktiv g'sinn. Bekàntt isch b'sundersch d' Einhorn Bràsserie. «Licorne Elsàss, e verdàmmt elsässich's Bier».

Schutzenberger

Créée en 1740, la brasserie produit des bières de qualité dont la réputation lui vaut le titre de «Brasserie Royale» avant de devenir «Grande brasserie de la Patrie» après la Révolution. Le berceau de la brasserie se trouvait rue des Balayeurs à la Krutenau. Jean Daniel Schutzenberger (1734-1798) fonda, en se mariant avec la veuve propriétaire de ces premiers établissements, la dynastie des brasseurs, installée à Schiltigheim à partir de 1871.

1740 isch d' Firma in d'r Fajergäss in d'r Krutenau ùfg'kùmmè. D'r Jean Schutzenberger grindt in Schillige ànne 1871 's Fàmileünternemme.

Prière alsacienne - verset 1664

Notre bière qui êtes en fût
Que votre mousse soit sanctifiée
Que votre chope vienne
Que votre dégustation soit faite
Sur la table comme au bar
Donnez-nous notre houblon quotidien
Pardonnez-nous nos gueules de bois
Comme nous pardonnons
A ceux qui boivent du coca
Soumettez-nous à la tentation
Et délivrez-nous de la soif
Car c'est a vous qu'appartiennent
Les bulles, l'arôme et la fraîcheur
Pour les siècles des siècles.
Amer.



2. Composants de la bière

Wàs in 's Bier kùmmt

Quatre ingrédients essentiels

4 Hauptzuetàte

- l'eau, *'s Wàsser* dont la qualité est moins fondamentale qu'elle ne le fût.
- l'orge, *d' Gerscht* qui sert à la fabrication du malt, *'s Màlz*.
- les levures, *d' Heefe* donnent vie à la bière, en transformant le sucre en alcool.
- le houblon, *d'r Hopfe* confère à la bière amertume, aromatisation et conservation.

Pour les bières spéciales (de Noël, de mars)

- l'écorce d'orange, *d' Orangeschälet*
- la cannelle, *d'r Zimmet*

Orge

d' Gerscht

La fabrication de la bière peut se résumer en une transformation de l'orge. Semée à la Saint-Georges, *d'r Jerrydàj* le 23 avril, sa récolte s'effectue au plus tard à la Saint-Henri, *d'r Hennerdàj* le 15 juillet. Le grain d'orge récolté doit être stocké à l'abri de l'humidité pour permettre la maturation.

Après ces deux mois de dormance, le travail du maltage peut commencer vers la Saint-Michel, *d'r Micheldàj* le 29 septembre : au cours de la trempée, *'s Inweiche* le grain se gonfle d'eau. Le malteur, *d'r Mälzer* va sécher son orge à haute température, stoppant le processus de germination, *'s Kimme*. Le malt, *'s Mälz* qui en résulte, est concassé en une farine, mélangée à de l'eau. Le brassin, *d'r Süd* devient un moût liquide sucré, *d'r Würz*. L'introduction de la levure, *d' Heef* dans le moût est l'ensemencement, *d' Befrùchtung* : le parfum propre à chaque brasserie, *d'r Hüsg'schmäck*. Au cours de cette fermentation principale, *d' Hauptgärung* la bière va acquérir une nouvelle vie, elle va rugir dans les cuves, transformant des sucres en alcool et gaz carbonique, *d'r Kohlegàs*. À la deuxième fermentation, la garde, *'s Laawere* le goût s'affirme, la bière mûrit. Certaines bières subissent une troisième fermentation en bouteille.

Houblon

d'r Hopfe

Encore appelé vigne du Nord, il développe des tiges allongées qui s'enroulent autour de leur support. Les plants femelles produisent des châtons, *d' Hopfebùbbe* qui, à floraison, deviennent des cônes, *d' Hopfebolle* recouverts d'une résine odorante. Ils sont utilisés pour aromatiser la bière et apportent amertume et saveur. Le houblon alsacien, *d'r Strisselspält* est une variété aromatique unique au monde, qui passe pour «le caviar des houblons». Le houblon français est cultivé à 85% en Alsace.

| | |
|-------------------------------------|--|
| aérer | <i>ûfzeje</i> |
| asperges de houblon | <i>d' Hopfesparichle</i> |
| balle de houblon | <i>d'r Hopfebàlle</i> |
| cave de levure | <i>d'r Heefekeller</i> |
| chaton de houblon | <i>d' Hopfebùbb</i> |
| cône de houblon | <i>d'r Hopfebolle</i> |
| corbeille à houblon | <i>d'r Hopfekorb</i> |
| cueillette, récolte | <i>'s Hopfezopfe</i> |
| cueillir le houblon, houblonnage | <i>in de Hopfe gehn 's Hopfegehn</i> |
| cueilleur de houblon | <i>d'r Hofezopfer</i> |
| drèche de houblon | <i>d'r Hopfedrewer</i> |
| fleurs de houblon | <i>d'r Hopfeblüescht</i> |
| fourche de houblon | <i>d' Hopfegàwwel</i> |
| houblon | <i>d'r Hopfe</i> |
| houblon sauvage | <i>wilder Hopfe</i> |
| houblonnière | <i>'s Hopfestick</i> |
| jardin, houblonnerie | <i>d'r Hopfegàrte</i> |
| levure | <i>d' (Bier)heef</i> |
| levurier | <i>d'r Heefemànn</i> |
| malt | <i>'s Màlz</i> |
| marchand de houblon | <i>d'r Hopfehändler</i> |
| mettre en levure | <i>Sàtz genn</i> |
| orge | <i>d' Gerscht</i> |
| perche à houblon | <i>d' Hopfestàng</i> |
| presse à houblon | <i>d' Hopfepress</i> |
| récolte de levure | <i>d' Heefearnt</i> |
| sarments | <i>d' Hopfeschenker (-rànke)</i> |
| sècheuse de houblon | <i>d' Hopfederr</i> |

Expressions

Hopfe un Màlz - Gott erhàlt's

Que Dieu protège houblon et malt

3. Matériel utilisé

's Mäterial, wie m'r brücht

| | |
|----------------------|---|
| cuve de brassage | <i>d'r Bröjkessel</i> |
| cuve de filtration | <i>d'r Filtrierkessel</i> |
| cuve de fermentation | <i>d'r Gärkessel</i> |
| cuve de garde | <i>d'r Laawertànk</i> <i>d'r Läjertànk</i> |
| fûts | <i>d' Fässer</i> |
| soutirage | <i>'s Àbfillè</i> <i>'s Àblonn</i> |

Brasserie

| | |
|--|--|
| établissement où se déroulent toutes les opérations de fabrication | <i>Àlles spielt sich in de Bröjerej àb</i> |
| captage, bâtiment où est recueillie l'eau | <i>do wie 's Wasser stockiert würd</i> |

Caves

| | |
|-------------------|------------------------|
| locaux réfrigérés | <i>d'r Kiehlkeller</i> |
|-------------------|------------------------|

Chapeau tournant

| | |
|--|--|
| girouette permettant la ventilation | <i>d'r Entliftungshüet</i> |
| glacières | <i>d' Isschränk</i> <i>d' Iskäschte</i> |
| malterie | <i>d' Mälzerej</i> |
| refroidisseur | <i>d'r Kiehlàppàràt</i> |
| salle de brassage | <i>'s Südhüs</i> |
| salle des machines | <i>d' Mäschinestüb</i> |
| silo à drêches (déchetts issus de la filtration) | <i>d'r Drewerkessel</i> |

| | |
|--------------|--------------------------|
| silos à malt | <i>d'r Mälzkessel</i> |
| soutirage | <i>'s Àbfiller</i> |
| | <i>'s Àblonn</i> |
| touraille | <i>d'r Tricklångstür</i> |
| | <i>fer 's Mälz</i> |

(construction en forme de tour surmontée d'une girouette permettant le séchage de l'orge germée)

Salle des machines *d' Mäschinestüb*

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| barre de glace | <i>d' Isstàng</i> |
| eau de brassage | <i>d'r Bröjbrünne</i> |
| étang à glace | <i>d'r Iswejer</i> |
| évaporateur | <i>d'r Berieselångskeller</i> |
| générateur à vapeur | <i>'s Kesselhüss</i> |
| machine frigorifique | <i>d' Ismäschin</i> |
| puits pour eau de fabrication | <i>d'r Bierbrünne</i> |
| rouleau à glace | <i>d' Iszell</i> |

Fûts *Fässer ùn Kessel*

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| bec de soutirage | <i>d'r Àbfillhähne</i> |
| bondon | <i>d' Spùndschrüb</i> |
| buse d'injection | <i>d'r Spritzkopf</i> |
| clef de bourdon (fermeture) | <i>d'r Fässchlüssel</i> |
| fût à bière | <i>'s Bierfäss</i> |
| fuyard | <i>d'r Fässschweiser</i> |
| lampe d'inspection | <i>d'r Fässsüzinder</i> |
| lavage des fûts | <i>'s Fässerputze</i> |
| machine à poisser | <i>d'r Pechbock</i> |
| les fûts (bois) | |
| poix | <i>'s Pech</i> |



pressionneuse
(fût en bois) *d' Pressionsmäschin*

rince-fût *d' Fässwicks*

rondelle parafinée (joint) *'s Spündläppel*

sac amortisseur *d'r Plotzsäck*

soutireuse à fûts *d'r Àbfillbock*

Salle de soutirage *d' Àbfillstüb*

bain de trempe *'s Laugebàd*

bouchon à grille *d'r Kronekork*

caisse de bière *d' Bierkischt*

canetterie *d' Fläschebüdig*
d'r Fläschekeller

embouteillage *'s Fläschefille*

fermeture à étrier
(bouteille) *d'r Bügelverschluss*

laveuse *d' Waschmäschin*

mireuse *d'r Üszinder*

rampe de rinçage *d'r Üsspritzer*

convoyeur à rouleaux *d' Rollbàhn*
d'r Rolldeppi(g)

soutireuse *d'r Fläschschefiller*

convoyeur à bandes
(ou chaînes) *'s Trànspòrtbànd*

Cave de garde

d'r Laawerkeller

foudre de garde

's Laawerfàss

manomètre

d' Spùndühr

d'r Manometer

nettoyage à la main

's Tànkschlüpfe

nettoyage de la cave

's Kellerschrùbbe

nettoyer les tuyaux

d' Schlich dùrichzieje

tank de garde

d'r Laawertànk

tank vertical

d'r Stehtànk

Expressions

Im Bierglàs versüffe meh àss im Meer

Bien plus se noient dans un verre de bière
que dans la mer

4. Étapes de fabrication d' Herschtellungsverfahren

Le savoir-faire du maître-brasseur s'exprime dans la maîtrise des procédés de fabrication issus d'une tradition immuable. De la malterie à la mise en bouteille, différentes étapes jalonnent la fabrication qui nécessite des ajustements à chaque opération pour façonner le profil de la bière.

D' Kùnscht vùm Bröjermeister drückt sich in de Bemeischerung vùn de ùnàbänderliche traditionelle Fàbrikationsverfàhre üs. 's gibt verschiideni Fàbrikationsetàpe, vùn de Mälzerei, bis züem Flàscheàbfillle, wie m'r immer widder ànpasse müess fer de richtig G'schmàck ze finde :

- Livraison de matière première
Lifferung vùn de Rohstoffe
- Stockage de l'orge (la «dormance» en malterie)
d' Üfbewàhrung vùn de Gerscht
- Maltage *'s Inweiche ùn 's Drickle*
- Trempe (trempé pour démarrer la germination)
's Inweiche (bis züem Kimme)
- Germination *'s Kimme*
- Touraillage (séchage du malt vert à des températures plus ou moins fortes, générant des couleurs plus ou moins marquées ; ainsi selon les malts, on brasse des blondes, des ambrées, des brunes)
's Drickle (mit meh oder wenjer Wärme)
- Dégermage *'s Entkimme*
- Stockage des grains *d' Stockierung vùn de Kerner*
- Livraison (décharge vers les silos)
d' Lifferung ùn s' Àbfillle in Silo

- Brassage *'s Bröje*
 - Concassage (le malt est écrasé) *'s Schroote*
 - Empâtage (grains mélangés à l'eau chaude et brassés, remués) *'s Inmische*
 - Filtration sur cuve (sépare le moût des écorces de malt) *'s Filtriere*
 - Calcul de densité (teneur en sucre du moût) *d' Berechnung vum Zuckergewicht*
 - Cuisson (moût porté à ébullition dans des chaudières en cuivre) *'s Koche vum Moscht*
 - Houblonnage (introduction de cônes de houblon) *'s Hopfe gann*
 - Refroidissement *d' Àbkiehlung*
 - Préparation de la levure *'s Heeferischte*
 - Mise en levain *d' Heef dezüe màche*
 - Fermentation principale *'s Hauptjähre*
 - Fermentation secondaire ou garde en foudre *'s Noochjähre*
 - Garde (en tanks métalliques) *d' Laowerung*
 - Filtration de la bière *'s Filtriere vum Bier*

Malterie

d' Mälzerej

| | |
|----------------------|--------------------------|
| calibrage | <i>'s Sortiere</i> |
| chambre de chaleur | <i>d' Heitzkammer</i> |
| charger la touraille | <i>d'r Hüffezeiche</i> |
| chaufferie | <i>'s Derrfiir</i> |
| concassage du malt | <i>'s Mähle vum Mälz</i> |
| couche | <i>d'r Hüffe</i> |
| couche | <i>d'r Mälzhüffe</i> |
| couche feutrée | <i>d'r Griffhüffe</i> |
| dégermage | <i>'s Entkimme</i> |

| | |
|---|-----------------------------|
| dégermeuse | <i>d' Mòlzpùtmàschin</i> |
| germination | <i>'s Kimme</i> |
| germination en tambours | <i>'s Trùmmelkimme</i> |
| germination sur air (en milieu humide) | <i>'s Fichtigkeitskimme</i> |
| maître-malteur | <i>d'r Mòlzmeischer</i> |
| malterie en case | <i>d' Kàschemàlzerej</i> |
| malterie sur air | <i>d' Tennemàlzerej</i> |
| malteur | <i>d'r Mòlzer</i> |
| maltose | <i>d'r Mòlzzùcker</i> |
| mettre en couche | <i>üsweiche</i> |
| nettoyage de l'orge | <i>d'r Gerschtepùtz</i> |
| pelle à retourner | <i>d' Wendschüffel</i> |
| pelle en bois (à retourner) | <i>d' Mòlzschüffel</i> |
| plateau de touraille | <i>d' Dricklùngshord</i> |
| radicelles | <i>'s Mòlzkimme</i> |
| retourner à la main | <i>'s Mòlzschette</i> |
| retourner la couche | <i>d'r Hüffe wende</i> |
| sabots de malteur | <i>d' Gàllosche</i> |
| touraillage | <i>'s Derre</i> |
| trempage | <i>'s Inweiche</i> |
| | <i>d' Gerscht weiche</i> |
| trempe | <i>'s Inweiche</i> |

Brassage

's Bröje

| | |
|----------------------|------------------------|
| brasser | <i>bröje</i> |
| brassin | <i>d'r Süd</i> |
| cassure, floculation | <i>d'r Brùch</i> |
| chaudière à moût | <i>d'r Würzekessel</i> |
| concasseur | <i>d' Schrootmehl</i> |

| | |
|------------------------------------|--|
| cuve à filtrer | <i>d' Läuterbottich</i> |
| cuve à trempage | <i>d'r Weichkessel</i> |
| cuve d'empatage | <i>d' Maischbottich</i> |
| dédrêcher | <i>üsdrewere</i> |
| drêcher le malt | <i>màldrewere</i> |
| drêches | <i>d' Drewere</i> |
| (résidu du malt après filtration) | |
| droit de brassage | <i>'s Bröjrecht</i> |
| eau de brassage | <i>'s Bröjwässer</i> |
| eau de lavage | <i>'s Glättwässer</i> |
| empatage | <i>'s Inmiche</i> |
| houblonnage | <i>Hopfe genn</i> |
| jaugeage (volume) | <i>'s Àbsteche</i> |
| lavage des drêches | <i>'s Drewerwasche</i> |
| livre de fabrication | <i>'s Südbüech</i> |
| malt | <i>'s Mälz</i> |
| méthode de brassage | <i>'s Bröjverfahre</i> |
| moût | <i>d'r Würz</i> |
| mouture | <i>d'r Malzschroot</i> |
| panier à houblon | <i>d'r Hopfesieder</i> |
| salle de brassage | <i>'s Südhüs</i> |
| touraillage | <i>'s Derre</i> |
| trempage | <i>'s Inweiche</i> |
| | <i>d'r Gerschte weiche</i> |
| trempe | <i>'s Inweiche</i> |
| Refroidissement du moût | <i>d' Àbkiehlung vùm Würz</i> |
| appareil à bondonner | <i>d'r Spündàpparat</i> |
| bac de refroidissement | <i>'s Kiehlschiff</i> |
| bondon | <i>d'r Spünde</i> |
| (bouchon de tonneau) | |
| cuve de fermentation | <i>d'r Gärkeller</i> |

| | |
|------------------------------------|---|
| cuve de fermentation fermée | <i>d'r Gärtànk</i> |
| cuve de fermentation ouverte | <i>d' Gärbottich</i> |
| début de filtration (eau et bière) | <i>d'r Vorlàif</i> |
| degré de fermentation | <i>d'r Gärungsgràd</i> |
| eau de réfrigération | <i>'s Kiehlwässer</i> |
| écume de fermentation | <i>d'r Gärschüm</i> <i>d' Jascht</i> |
| écumer | <i>àbschümme</i> |
| fermentation basse | <i>d' Untergärung</i> |
| fermentation haute | <i>d' Owwergärung</i> |
| fermentation secondaire | <i>d' Noochgärung</i> |
| filtre à bière | <i>d'r Bierfilter</i> |
| fin de filtration | <i>d'r Noochlàif</i> |
| lanterne de coupage | <i>d'r Verschniidbock</i> |
| méthode de fermentation | <i>d' Gärfehrung</i> |
| mettre en perce | <i>ànsteche</i> |
| refroidissement | <i>d' Àbkiehlung</i> |
| refroidissement tubulaire | <i>d'r Kiehlàpparat</i> |
| régler la température | <i>gràdiere</i> |
| salle de refroidissement | <i>'s Kiehlhüs</i> |
| serpentin de refroidissement | <i>d' Kiehlschlàng</i> |
| transvaser | <i>ùmschlüche</i> |

Expressions

Trink un ess

Gott nit vergess

Mange et bois, n'oublie pas Dieu

5. Différents types de bières *Verschiideni Sorte Bier*

Bière de saison *Geleheitsbier*

Bière de mars *'s Märzebier*

Chaque année, la bière de mars légère et onctueuse vient confirmer le printemps. Ambassadrice des brasseurs, elle est disponible du 1er au 31 mars, peu alcoolisée et d'une couleur ambrée. Elle est composée d'une variété d'orge récoltée en été. Mise en cuve en octobre, cette bière bénéficiait pendant l'hiver du froid naturel pour arriver à maturation au printemps, juste avant le carême. On l'appelait la bière de printemps.

D'r Friehjohrsseidel.

Jedes Johr, fiirts 's Märzebier 's Friehjohr.

's isch e hellbrüns Bier mit weni Alkohol.

Bière de Noël *'s Wihnàchtsbier*

À l'origine, les maîtres-brasseurs offraient chaque année pour Noël à leur personnel, à leurs meilleurs clients et aux villageois, une bière spéciale, de bonne qualité.

Issue des dernières récoltes d'orge, cette bière bénéficiait des températures plus fraîches de l'automne pour arriver à maturité aux environs de Noël. D'une couleur ambrée avec une mousse fine et des arômes fruités, elle est à déguster avant le 31 décembre.

*Friehjer hàn d' Bröjer in ihre Àrweiter, Dorflit,
ùn Ehrekunde e Speziàl Bier, 's Wihnàchtsbier,
g'schenkt.*

Bière de plaisir - Bière de soif

's Bier fer de Dürscht ùn fer d' Pläsier

Bière sans alcool *'s Bier ohne Alkohol*

Bière ne comportant pas de trace d'alcool supérieure à 1,2°. Les brasseries utilisent le procédé d'arrêt de fermentation ou d'osmose inverse.

Bière à la pression

's Bier vùm Fàss, vùm Hähne

Une bonne bière ne se déguste qu'à la pression. Cette opération doit permettre à la bière de se tasser pour former un col de mousse convenable.

Bière blonde, *hells Bier, diss wie òm meischte getrùnke wùrd.*

Bière ambrée, *hellbrüns Bier, rotlicht wie Kùpfer*

Bière brune, *brüns Bier mit meh Mälz, m ànichmol mit'eme Karamel G'schmàck.*

Bière blanche, *Wissbier, meischtens Weizebier. Trinkt sich güet mit'ere Rondell Zitron.*

Expressions

Hesch e Freid, so trinksch

Trinksch, so hesch e Freid !

Bois quand tu es joyeux,
quand tu bois, tu deviens joyeux !

6. Manières de servir la bière

Wie 's Bier serviert wùrd

| | |
|---|---|
| bouteille de bière | <i>d' Bierfläsch</i> <i>'s Bierfläschel</i> |
| canette de bière (en verre ou en métal) | <i>'s Kanettel</i> |
| chauffe-bière | <i>d'r Bierwärmer</i> |
| chope, demi (un demi-litre représentait la dîme à payer par habitant à l'abbaye) | <i>e Seidel (67)</i> <i>e Humpa (68)</i> <i>e Stämm</i> |
| cruchon à bière | <i>'s Kriejel</i> |
| verre à bière | <i>'s Bierglàs</i> |

Seidel

Mesure de bière, qu'on appelle *Humpa* à Colmar, *Rugala* ou *Stanga* à Mulhouse. On dit *e Schoppe*, une chope d'un demi-litre, quand le récipient est en grès ou en terre cuite, couramment aussi *e Stamm*.

La bière est d'un bonheur simple. La première gorgée est la meilleure car elle invite à toutes les autres.

Chope

d'r Schoppe

Au Moyen Âge on présentait aux hôtes des cornes à boire, puis apparaissent les chopes en bois, cerclées d'osier, puis de cuivre.

Au XVII^e siècle se répand l'usage des chopes de terre, de grès ou d'étain.

Les chopes en étain d'une contenance variant de un à deux litres sont munies d'un couvercle pour éviter l'éventement de la bière. Elles sont décorées, gravées ou peintes. La chope du XVII^e au XIX^e siècle connut toutes les matières : étain, argent, grès, porcelaine ou verre, parfois gravée ou estampillée. Les ateliers Hannong ont exécuté en faïence des pièces de grande finesse.

Ce broc de forme élégante, orgueil des potiers d'étain strasbourgeois, est aujourd'hui remplacé par la bouteille de bière.

La chope ne survit en Alsace que sporadiquement à coté du verre à bière sans anse. Les bocks ou *Humpa* sont des verres à bière avec anse.

Les chopes en grès de Betschdorf se vendent maintenant comme souvenir.

Bouteille de bière gravée

d' gràwiert Bierfläsch

Les bouteilles gravées au nom d'une brasserie alsacienne ont succédé aux cruches et tonneaux familiaux. Ces gravures en relief, avec inscriptions et images personnalisées, ont servi pendant des décennies avant d'être détrônées par des bouteilles étiquetées et aujourd'hui par des boîtes métalliques.

Expressions

Scheppele, Schebble

petite chope

schepple

siroter, boire plus que de coutume

noch e Schoppe

encore une chope

e Scheppele zü viel

une chope de trop, il a trop bu

la chope de 2 litres est dite '*s Mòàs*, celle de 1 litre, '*s Kännel*. Le broc en fer blanc pour les travailleurs d'usine se disait *d'r Schimmel*, le cheval blanc

Liewer mit Gläser ànstosse als mit Kepf

Plutôt trinquer avec des verres qu'avec des têtes

On peut rejoindre l'esprit de la bière, *d'r Biergeischt*, en demandant un *Seidel* ou un *Bock*, à Mulhouse *a Rugala*, bobine cylindrique ou *a Stanga* avec si possible une belle mousse, *a Bierschüm* ou *a Strümpfbündel*, une jarretière.

Vergesse düet mer Miehj ùn Sorje

Bim e Scheppele Bier

Mer denkt nitt àn d'r ànder Morje

's isch hàlt e Pläsier

On oublie souci et labeur

Autour d'une chope de bière

Au lendemain on ne pense guère

C'est un véritable plaisir



7. Brasseries - Restaurants

Débits de bière

Bràsserie, Wirtschàfte, Bierstùbbe

| | |
|-------------------------|--------------------------|
| auberges-brasseries | <i>d' Bierwirtschàft</i> |
| | <i>d' Bierstùb</i> |
| bière bien tirée | <i>e scheener Seidel</i> |
| bière de récupération | <i>'s Tropfbeer</i> |
| bière gratuite | <i>'s Freibier</i> |
| bière pression | <i>'s Hähnebie</i> |
| | <i>'s Fàssbie</i> |
| bière prise au comptoir | <i>'s Stehscheppele</i> |
| buvette | <i>d'r Bierstànd</i> |
| hall à bière | <i>'s Bierhüs</i> |
| tente | <i>'s Bierzelt</i> |
| cafetier | <i>d'r Wirt</i> |
| colonne de tirage | <i>d' Schenksüül</i> |
| comptoir | <i>'s Comptoir</i> |
| coupe mousse (couteau) | <i>d'r Àbstricher</i> |
| enseigne | <i>'s Bierschild</i> |
| étoile des brasseurs | <i>d'r Bierstern</i> |
| faux-col | <i>d'r Kràje</i> |
| femme légère | <i>e Biersocke</i> |
| servant la bière | |

| | |
|---------------------------------|--|
| grand faux-col | <i>d'r Messtikràje</i> |
| jardin à bière | <i>d'r Biergàrte</i> |
| mettre en perce | <i>ànsteche</i> |
| micro-brasserie | <i>d' Hüsbröjerej</i> |
| mousse | <i>d'r Schüm</i> <i>d'r Bierschüm</i> |
| pain d'orge | <i>'s Bierbrot</i> |
| piquette (bière) | <i>'s Seifel</i> |
| première bière de la journée | <i>d'r Nàchtwàchter</i> |
| serveuse | <i>'s Biermaidel</i> |
| tireur de bière | <i>d'r Zàpfer</i> |

Enseignes en Alsace

Le débit de vin s'annonçait par un cercle dans un cerceau, *d'r Reife*, la *Bierstüb* par un bouchon de paille, *d'r Schöblin* fixé au bout d'une perche puis double triangle à 6 pointes ou un panier à houblon, *d'r Hopfekorb*.

D' Winstüb wùrd àngemolt mit eme Kreis i'me Reife, d' Bierstüb mit'eme Strohbüsche, wie à'me Stacke àngébunde isch g'sinn. Später dùrich e doppelter Drejàngel mit sechs Spitze oder dùrich e Hopfekorb.

Bierstüb

Si l'Alsace est une région vinicole d'excellence, c'est aussi une terre de houblon où la tradition de la bière est vivace et enracinée dans l'histoire. Cette tradition naît au Moyen Âge avec les moines qui produisent de la bière pour leur communauté.

Le surplus est vendu aux pèlerins : les auberges où le breuvage se sert sont signalées d'une étoile à six branches. Vers 1260, la première brasserie de Strasbourg est ouverte près de la cathédrale.

La ville en compte quarante en 1789 et soixante et onze en 1834. Les «cervoisiers» se regroupent en corporation afin de défendre leur métier et d'asseoir leurs intérêts. Le brassage n'est autorisé que de la Saint-Michel, le 29 septembre, à la Saint-Georges, le 23 avril. Pour compléter leur revenu, un certain nombre de brasseurs décident de fabriquer des tonneaux, ce qui explique le regroupement de leur corporation avec celle des tonneliers à la fin du XV^e siècle. La bière connaît son véritable essor au XIX^e siècle. La première moitié est marquée par la création de nouvelles enseignes. Avec l'invention de la pasteurisation dans la deuxième moitié du siècle, l'industrie brassicole peut désormais prendre son essor. La brasserie couvre deux acceptions : aussi bien un débit de bière qu'une fabrique de bière. Peu à peu les brasseries s'implantent, en cette fin de XIX^e siècle, aux alentours de Strasbourg. Le mouvement s'accélère au XX^e : c'est Schiltigheim, où les premiers brasseurs se sont installés dès 1396, que les grands industriels brassicoles choisissent pour s'implanter.

C'est dans une *Bierstüb* qu'on peut, autour d'un repas, discuter avec les différents convives dans la chaleur d'un décor simple et authentique. À Noël ou en mars, les bières spécialement préparées pour ces époques attirent toujours plus de personnes ravies, qui se retrouvent, dans la convivialité, autour d'une chope.

Im Mittelàlter hàn d' Mönche Bier fer sich gebröje ùn wàs se iwwerig hàn g'hett, hàn se de Pilger verkauft. Ùm 1260 erùm isch d' erscht Bierstüb nawem Strossburjer Minschter ùf g'gànge.

Fer meh Inkùmmes ze hàn, màche màncchi Bröjer au Fässer. So kùmmt 's, àss die zwei Zünfte sich zàmmegeg'schlosse hàn àm End vùm XV. Johrhùndert. 's Bröje entwìckelt sich im XIX. Johrhùndert d'ùrich d' Erfindung vùn de Sterilisàtionsmejlìchkeit. Im XIX. Johrhùndert setze sich die Bröjereje in Schillige fescht.

Brasseries alsaciennes de Paris

Après l'annexion de 1871, plusieurs établissements alsaciens s'ouvrent à Paris pour protester à leur façon contre la germanisation.

Ces brasseries alsaciennes balisent Paris avec leur décor traditionnel, le costume de leur personnel, leur gastronomie, leur ambiance chaleureuse en jouant la nostalgie, *'s Heimweh*.

Ces restaurateurs expatriés, *Lipp, Zimmer, Wepler, Bofinger*... sont aujourd'hui des brasseries réputées.

Noch 'em Ànschluss vùn 1871, düen màncchi Lit 's Elsàss verlon ùn màche Bröjereje in Bàris ùf : Lipp, Zimmer, Wepler, Bofinger sinn hit beriehmte Bröjereje.

Bièrre et bretzel *Bier ùn Bretschelle*

On trouve souvent des bretzels sculptés sur les porches de brasseries ou de restaurants. Pour des raisons de fabrication, les professions de boulangers et de brasseurs semblaient proches, la levure de bière faisant aussi lever la pâte à pain.

Vielmol seht m'r Bretschelle iwwer de Bröjerej- oder Restoràntdiire.

D' Bierheef wùrd benützt fer 's Bier ùn fer 's Brot.

Noms d'établissements (lus ou vus en Alsace)

À l'Ancre, zum Anker

's Biermenele

Au roi de Brabant

's Bierladl

D' Bierstùb

Bierstùwa

La Biererie

La cave de Gambrinus

La Cervoise

La Chope

La Cour des brasseurs

Zum Bierkeller, à la cave à bière

À la canette d'or, zur goldener Kanne

À l'Esperance, zur Hoffnung

À l'Etoile, zum Stern

Fischerstùb

Le Gambrinus

Ho'bière international

La Houblonnière

Lutter Bier

Malt et houblon

Maître Kanter

Au Pêcheur, zum Fischer

Le Meteor

Le Quai des bières

Taverne alsacienne

Taverne des brasseurs

Au Schutz

À l'ami Schutz

Zum Schutzenbock

Le Village de la Bière



8. Bière et table (repas, gastronomie...) *'s Bier ùn d' Koscht* (Menü, Kochkùnscht)

La bière n'est pas seulement une boisson désaltérante, elle mérite aussi les bonnes tables. Le chou lui convient parfaitement. Elle s'accorde bien avec les viandes blanches, les volailles, le porc. Elle accompagne merveilleusement certains poissons fumés, sans oublier les fruits de mer et les moules. Le mariage de la bière avec des fromages puissants, comme le munster, forme une belle alliance.

's Bier g'heert ùf jeder güete Tisch. Es pàsst brima züe : Krüt, Kàlbfleisch sogàr züe G'flejel, Schwinnes, Fisch un àndere Meeresfrichte. Es màcht ùs'em Minschter e nowler Kääs.

Beignets à la bière *Kiechle im Bier*

Rondelles de pomme trempées longuement dans de l'alcool de bière.

Bière chaude *wàrms Bier*

Bière chauffée doucement, avec des clous de girofle, le jus d'un quart de citron et un peu de

cannelle. On peut y ajouter deux morceaux de sucre ou une cuillère de miel.

Bierstengele (sticks)

Bâtonnets salés, en pâte levée, élaborés en utilisant de la bière d'Alsace. Ils sont au pavot, au cumin, au sésame ou nature.

Potage à la bière *Biersùpp*

Soupe d'hiver, à base de bouillon et de mie de pain écrasée et mouillée avec de la bière. Elle est servie avec des croûtons frits et une pointe de muscade.

Bœuf bouilli à la bière

Avec du bœuf à braiser et des petits légumes.

Bœuf de Kobé (Japon)

Viande macérée à la bière.

Carpe à la bière *Karpfe im Bier*

Cuisine juive traditionnelle. Plat des pays d'étangs.

Choucroute à la bière *Süürkrüt im Bier*

A cuire longuement, la bière devant recouvrir le chou. Moins acide que la choucroute au vin blanc.

Coq à la bière *G'flejels im Bier*

Coq cuit lentement pour s'imprégner de bière et d'épices.

Feuerbowle *Fiirbowle*

Bière dans laquelle on plonge un tisonnier chauffé à blanc. Ce breuvage devant servir à soulager les maux de gorge.

Moules à la bière *Müschele im Bier*

Munster mariné à la bière

Minschter im Bier

Fromage coupé en tranches et mariné avec des grains de genièvre et du poivre.

Paleron de bœuf en cocotte à la bière ambrée

Paleron découpé en médaillon garni avec du chou.

Quiche à la bière

Tarte flambée à la bière

Flammeküche traditionnel préparé à la bière pour s'imprégner de bière et d'épices.

Waedele grillé à la fleur de bière

Expressions

D'r erscht Zug

Isch nie làng genug

La première gorgée n'est jamais assez longue



9. Grandes fêtes et foires de la bière

Grossi Bierfeschter **ùn Märik**

Schiltigheim, «capitale de la bière» et cité des brasseurs, organise tous les ans, début août, la Fête de la Bière, '*s Bierfescht*, qui fait mousser l'ambiance populaire autour d'un Bierodrome et sous un chapiteau.

Le 31 août : **fête du Houblon à Wingersheim**, «capitale du houblon d'Alsace».

Le Sentier houblonnier, '*s Hopfepfädel*, de Wingersheim, fait partie des attractions du Pays de la Zorn.

Haguenau : fête annuelle du Houblon, avec défilés folkloriques durant la première semaine de septembre.

Eurobière, biennale européenne fondée en 1989 qui se tient tous les deux ans Strasbourg, remplacé par **le Mondial de la Bière**, festival de dégustation.

De nombreuses localités ou associations organisent des Fêtes de la bière, notamment à :

Artzenheim, (mi-juin) commune haut-rhinoise de la plaine du Rhin.

Baldenheim, près de Sélestat y associe une fête de la musique.

Bettlach, (octobre) dans le Sundgau, canton de Ferrette (*Pfirt*).

Butten, (mai-août) dans le canton de Sarre-Union.

Eglingen, (fin juin) dans le canton d'Altkirch, organisée par les donateurs de sang.

Grendelbruch, (septembre) au dessus de Rosheim, au pied du château de Guirbaden.

Ohnenheim, (juin) près de Marckolsheim, autour de la fête de la tarte flambée et d'un marché aux puces.

Sewen, (août) dans le pays de la Doller et de la Thur, organisée par les sapeurs-pompiers.

Sundhouse, (1er mai) près de Sélestat, avec marché aux puces.

's Humpofascht, fête de la bière à Berrwiller :
une semaine de festivités à partir des feux de la Saint-Jean, organisée par les sapeurs pompiers et les footballeurs.

Expressions

Trink ich Bier, so werd ich fül

Trink ich Wässer, henk ich 's Mül

La bière me rend paresseux,
Mais l'eau me rend grincheux

10. Expressions populaires *àllgemeini Üsdrick*

E beeses Wib un süürs Bier

Behüet d'r Himmel dich devun

D'une femme acariâtre et d'une bière amère
Que le ciel t'en protège

's isch e Bierzeiche im Himmel

Un signe de bière se manifeste dans le ciel
(la soif prend de l'ampleur, il convient de boire)

Hopfe un Mälz verlore

Houblon et malt sont perdus
(tout est foutu)

Biergeischt (esprit de la bière) lààdt züm Bàble in

La bière comme tout alcool «monte à la tête», crée
une ambiance détendue propice aux bavardages et
à la bonne humeur

Bier odder Win

Eins müess sinn

Bière ou vin, l'un ou l'autre est nécessaire

Drink Win, un verdarb

Drink Bier, un ward

Drink Wässer, un starb

Boire du vin, c'est dégénérer

Boire de la bière, c'est s'émanciper

Boire de l'eau, c'est mourir

Vina valent forti, cerevisia grata cubanti

Le vin convient aux hommes forts,
la bière au buveur oisif

Es bröjt sich ebbs z'sämme

En regardant le ciel : il se prépare quelque chose
(un événement, un orage...)

E Fasselritter

Cavalier de baril (individu aux jambes arquées, car
sa mère ne l'aurait pas bercé sur un cheval de bois)

Wàs isch e Bier ohne Fàss, un e Fàss ohne Bier ?

Qu'est ce qu'une bière sans tonneau, et un tonneau
sans bière ?

Ein Seidel g'soffe

Zwei g'saicht

Une bière bue, deux de pissées

Win zehrt, Bier nährt

Le vin fait maigrir, la bière nourrit

Win uf Bier, diss rot ich dir

Bier uf Win, diss loss sin

Vin sur bière, je te conseille

Bière sur vin, ne vaut rien

E Mànn (Elsässer) vùm beschte Schroot ùn Korn

Un homme de la meilleure espèce (de seigle et
d'orge)

Bierfässle

Tonnelet de bière, buveur

Bibse (du latin bibere) boire
eini bibse boire une chope
er het schùn frieh eins gebibs
Il a déjà bu un coup tôt ce matin

Mammla
Boire comme les enfants (à la mamelle)

Lumpe, limple
Passer son temps à boire

Süffbil, Süffloch
Poivrot

Eins schwanke
Avaler un bon demi

Sich Müet àntrinke
Se donner du courage en buvant

Scheppelebiiger
Accumuler les chopes, qui boit beaucoup

Bierbüch
Un ventre de bière, gros abdomen

Bierhengst
Un étalon de bière, vantard sexuel

Er het d' Lewwer üf d'r Sünnesit
Son foie est ensoleillé (jaune comme
la cirrhose)

Liewer e frisch's Bier, às a frischi Àrwet
Plutôt une bière fraîche qu'un nouveau travail

Liewer e g'schwollener Büch às g'schwolleni Hoor
Il vaut mieux avoir un gros ventre que mal aux cheveux

Gew ich ihm ze trinke Bier von stàrikem Hopfe
Dàss sich b'ihm d' Auge verwinde im Kopfe
Je lui offre (au buveur) une bière à fort houblon
que cela le fasse tourner de l'œil

Voll wie e Zeck
Saoûl comme une tique

Kàtzejàmmer
Gueule de bois

In's Gläsel gücke
Regarder au fond du verre

Abwàrte un Bier trinke
Attendre et boire de la bière

Grànàde voll
Complètement saoûl

E Kischt hèn
Avoir une cuite

D' Judde bröje Bier mit Obst un Korn
Vor dem, Gott behüt uns in sinem Zorn
Les juifs font de la bière avec des fruits et du blé
Que Dieu dans sa colère nous en préserve

Dümm wie e Fàssbode

Bête comme un fond de tonneau

D' Geiss gibt Milich, d'r Bock gibt Bier

La chèvre donne du lait, le bouc
(le bock, verre de brasserie) donne la bière

*Er kànn zwelf Schoppe nàschlucke, dewilscht 's
zwelf schlàt*

Il est capable de boire douze chopes, pendant
que sonnent les douze coups

Seebräuier, Seebröjer

Brasseur de mer, nom donné aux brasseurs qui
effectuaient des exportations par voie fluviale

Brawe Magd

Die brawe Magd so in gemein

Mit lehren Tonnen rumpeln herein

Die leeren Gfess reinigen und spieln

Ins Brawhauss bringen und wider fülln

(chanson moyennageuse)

Servante de brasserie, je tire les chariots,

je nettoie les tonneaux,

je les porte à la brasserie

je les remplis à nouveau.

(pour donner aux buveurs force et bonne humeur)

Brettstelle Polka

La polka des bretzels ; chanson à boire
du répertoire *des Bürekàpelle*

Biermännin

Femme-brasseur, nom donné au XIV^e siècle
aux veuves de brasseurs

D' Kàmeràdschàft um's Bierglàss

Isch efters numma Gràs

L'amitié (liée) autour d'une chope de bière
N'est souvent que de l'herbe (de courte durée)

De Ochse gibt 's Wàsser Kràft

De Mensche, Bier un Rääwesàft

D'rum, Mensch trinkt nùmme Bier ùn Win

Denn du wottsch doch ken Ochs sinn

Le boeuf tire ses forces de l'eau
A l'homme il faut de la bière et du vin
Aussi ne bois que vin et bière
Car bœuf tu ne veux être

Index

| | |
|--|-------------|
| Histoire | <i>p.4</i> |
| Composants de la bière | <i>p.14</i> |
| Matériel utilisé | <i>p.17</i> |
| Étapes de fabrication | <i>p.21</i> |
| Différents types de bières | <i>p.26</i> |
| Manières de servir la bière | <i>p.28</i> |
| Brasseries - restaurants - débits de bière | <i>p.31</i> |
| Bière et table (repas, gastronomie...) | <i>p.36</i> |
| Grandes fêtes et foires de la bière | <i>p.39</i> |
| Expressions populaires | <i>p.41</i> |

SYNDICAT DES BRASSEURS D'ALSACE

27 avenue de l'Europe - 67300 SCHILTIGHEIM

Texte et traduction élaborés par :
Paul-André BEFORT
Léon DAUL
Guy EBERLIN

Avec la collaboration de Paul JAEHN (Hochfelden)
et de Jean-Pierre DISS (Brasserie Scala Strasbourg-Neudorf)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération



Office pour la Langue
et la Culture d'Alsace
Elsassisches Sprochàmt

www.olcalsace.org

11a rue Edouard Teutsch - 67000 Strasbourg
Tél : 03 88 14 31 20 - courriel : info@olcalsace.org