

<http://www.labalancedes2terres.info/spip.php?article1950>



Découvert d'une brasserie antique

- Archéologie -



Date de mise en ligne : mercredi 24 février 2021

Copyright © La Balance des 2 Terres - Tous droits réservés

Une équipe d'archéologues a probablement découvert la plus vieille fabrique de bière du monde sur le site archéologique d'Abydos, en Égypte. D'après les fouilles, cette dernière pouvait produire plus de 22 000 litres de bière « en même temps ».



Le site de la découverte

AFP

<https://prd-neon-website-statics.s3.eu-west-1.amazonaws.com/content/uploads/2021/02/afp.jpg>

Bien avant de devenir l'une des boissons alcoolisées les plus populaires au monde, la bière était déjà le péché mignon des habitants de l'Égypte antique. Comment on le sait ? Une équipe d'archéologues a mis la main sur ce qui pourrait bien être la plus ancienne brasserie jamais découverte au monde sur le site de fouilles d'Abydos, au Sud de l'Égypte.

Construite il y a environ 5 000 ans sur un site funéraire, cette immense fabrique de bière, qui a mis plusieurs années avant d'être entièrement excavée, aurait été construite pour « alimenter les cultes funéraires des premiers rois d'Égypte, dans lesquels des rituels étaient menés à la fois pour les adorer en tant que figures divines et pour les soutenir au pays des morts », explique dans un communiqué Matthew Adams, le co-directeur du projet d'archéologie. On estime qu'elle remonte à l'ère du roi Narmer, qui a régné sur l'Égypte 32 siècles avant notre ère.

22 400 litres de bière brassés « en même temps »

Le communiqué révèle qu'au début du XX^e siècle, des archéologues britanniques avaient fait des découvertes les portant à croire qu'une ancienne brasserie se trouvait dans le secteur. Malheureusement, ces derniers ne sont pas parvenus à la localiser précisément. Il aura fallu attendre plus d'un siècle pour enfin la trouver.

Cette dernière était composée de huit larges zones utilisées comme « unités de production ». Chaque zone du site contenait environ 40 grandes bassines en terre cuite disposées en deux rangées. Un mélange de grains et d'eau était chauffé dans les récipients installés verticalement sous forme d'anneaux. L'installation aurait ainsi permis de produire de la bière à grande échelle, avec plus de 22 000 litres brassés « en même temps » (un volume colossal, qui n'a encore jamais été égalé si on en croit les archives archéologiques).