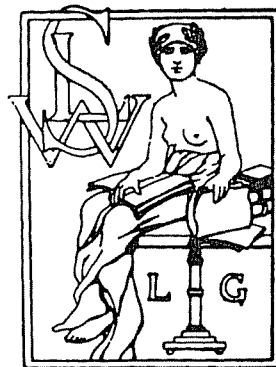


Marie-Guy BOUTIER

# Examen critique de l'étymologie de brasser

*Extrait*



Les dialectes de Wallonie  
Tomes 29-30 — 2001-2002

Mélanges en hommage  
à Jean Lechanteur

## Examen critique de l'étymologie de *brasser*

1. Comme la plupart des pays du nord et du centre de l'Europe, la Wallonie connaît depuis des temps lointains une activité brassicole importante. À Liège, le métier des brasseurs est un des trente-deux bons métiers de la Cité <sup>(1)</sup>. Jusqu'à l'aube du 20<sup>e</sup> siècle, on pouvait encore recueillir les noms wallons des différentes opérations nécessaires à la fabrication de la bière, comme en témoigne le glossaire technologique de Joseph Kinable, paru dans le *Bulletin de la Société de langue et littérature wallonnes* en 1889 <sup>(2)</sup>.

Parmi les « beaux mots » conservés jusqu'à nous figurent les noms, d'origine celtique, du brais et de la drêche, notions qui font toutes deux l'objet d'une question dans le questionnaire de Jean Haust <sup>(3)</sup>. Le brais est le grain germé, ensuite séché et broyé, qui entre dans la composition de la bière; la drêche est la matière résiduelle recueillie après le brassage. En français, *brais* (ou *brai*) <sup>(4)</sup> et *drêche* sont des

<sup>(1)</sup> V. René VAN SANTBERGEN, *Les bons métiers des meuniers, des boulangers et des brasseurs de la cité de Liège*, Liège, Faculté de Philosophie et Lettres, 1949 (Bibliothèque de la Faculté de Philosophie et Lettres, 115); ID. (éd.), *Règlements et privilèges des XXXII métiers de la cité de Liège, Fascicule 11, Les brasseurs*, avec un glossaire philologique par Albert Massart, Liège, Commission communale de l'histoire de l'ancien pays de Liège, 1952; Edouard PONCELET, Emile FAIRON, *Listes chronologiques d'actes concernant les métiers et confréries de la cité de Liège*, t. 1, Liège, Vaillant-Carmanne, 1942, 11, Le bon métier des brasseurs, 235-267 (33-65) (tiré à part de l'*Annuaire d'histoire liégeoise*).

<sup>(2)</sup> Joseph KINABLE, « Glossaire technologique wallon-français du métier des brasseurs », BSLW 26, 1889, 293-319.

<sup>(3)</sup> BRAIS et DRÊCHE constitueront deux notices du t. 12 de l'ALW, en cours de rédaction.

<sup>(4)</sup> Signalons ici que l'article *brai*<sup>3</sup> du TLF a subi une tourmente typographique; il faut lire les deux lignes qui terminent la rubrique *Prononc. et Orth.* à la suite du paragraphe *Étymol. et Hist.*

termes du vocabulaire technique brassicole<sup>(5)</sup>. Leurs équivalents wallons sont au contraire des mots de tous les jours; du moins l'étaient-ils encore dans la première moitié du siècle passé. Le type *drêche* a eu une fortune particulière, s'expliquant par le fait que la drêche servait de nourriture pour le bétail; les paysans allaient eux-mêmes chez le brasseur quérir le précieux résidu. Le type *brais*, en revanche, était déjà plus clairsemé au moment de l'enquête, ce qui peut s'expliquer par l'évolution de l'industrie brassicole, les petites brasseries ayant progressivement cédé devant les brasseries industrielles, le métier se détachant de la sorte de la vie locale et se spécialisant.

Si *brais* (ou *brai*) et *drêche* ne sont connus, en français, que des spécialistes, tout le monde, en revanche emploie *brasser* et ses dérivés, *brasseur* et *brasserie*, ce dernier mot ayant connu un destin exceptionnel à la faveur du développement des brasseries de type parisien (*brasserie*, sens 2, mod., « grand café restaurant où il y a un choix de bières », *Petit Robert*).

Selon les dictionnaires qui font autorité, le mot *brasser* dérive de BRACE, mot d'origine gauloise<sup>(6)</sup> attesté chez Pline<sup>(7)</sup> et son bourgeoinement sémantique n'est dû qu'à sa rencontre secondaire avec *bras* : « *Brasser* a subi l'attrac-

<sup>(5)</sup> V. cependant ci-dessous, n. 20.

<sup>(6)</sup> V. aussi P.-Y. LAMBERT, *La langue gauloise, Description linguistique, commentaire d'inscriptions choisies*, Paris, Errance, 1994 : « *brai* ou *brais*, 'sorte de céréale, orge broyé pour la fabrication de la bière' (gaul. *brace*, Pline). Cf. v. irl. *mraich* 'malt' (\*MRAKI-), gall. moy. *brag-awd* 'sorte de bière'. Le mot *brais* s'est conservé en wallon. On connaît mieux le dérivé *brasser* (gallo-latin \**braciāre*). » — Le rapprochement entre *brace/brais* et *braciare/brasser* se lit déjà chez Ménage et Du Cange; il est mis en question par Furetière.

<sup>(7)</sup> PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle* 18, 62 (éd. Henri le Bonnet, Paris, Les Belles Lettres, 1972, 78-9) : « Galliae quoque suum genus farris dedere, quod illis *bracem* vocant, apud nos *scandalam* (*sand-* E), nitidissimi grani. » (Les Gaulles produisent aussi leur propre espèce d'amidonner, que là-bas on appelle *bracis* et chez nous *scandalam*; le grain est très brillant.) Dans *sandalam*, *scandalam*, *-ula* (continué en ibéro- et en italo-roman, v. REW 7650), on reconnaît en général l'épeautre.

tion sém. de *bras* dans certains de ses développements » (TLF).

Pourtant *brâ* et *brèssî* semblent n'avoir en wallon aucun point d'attache. Mais alors... Ces parlers qui ont conservé jusqu'à nous un vocabulaire technique cohérent d'une activité multiséculaire, notamment deux souches lexicales qui prouvent sa continuité depuis une période antérieure à la romanisation, auraient emprunté le verbe désignant cette activité? Liég. *brèssî* serait emprunté de fr. *brasser*, quant à lui fils légitime de BRACE? C'est le pas que franchit Wartburg dans l'article BRACE du FEW (1, 483a), en faisant suivre liég. *brèssî* de la simple parenthèse « (< fr.) ».

Nous voudrions réexaminer ici une étymologie qui nous laisse profondément dubitative.

2. Les dictionnaires de langue donnent souvent de *brasser* une définition peu satisfaisante, s'accordant avec l'étymologie présumée de ce mot. Ainsi le *Petit Robert* expose à l'article *brasser* : « 1. *brasser la bière* : préparer le moût en faisant macérer le malt dans l'eau (opération qui précède le houblonnage et la fermentation); par ext. fabriquer la bière. »

Afin de mieux cerner le sens de *brasser*, il s'agira en première approche de se pencher sur les « choses et les mots », à savoir ici les différentes phases nécessaires à la préparation de la bière et les mots qui les désignent. Comme nous l'avons dit pour commencer, nous avons la chance de posséder pour Liège un vocabulaire technologique élaboré à la fin du 19<sup>e</sup> siècle par Joseph Kinable; ce travail recense les mots wallons traditionnels mais aussi, en général comme définissants, les principaux mots du vocabulaire technique français.

Si précieux qu'il soit, le glossaire de Kinable a bien quelques défauts. Selon la tradition des glossaires technologiques wallons, les mots y sont présentés dans l'ordre alphabétique, ce qui ne facilite pas la mise en relation des différents termes. L'enquête a par ailleurs été faite à un moment où la fabrication de la bière se mécanisait; or Kinable ne distingue pas toujours les différentes couches chronologiques auxquelles appartiennent les différents procédés. Bien plus, il n'hésite pas à insérer dans son glossaire quelques mots dont il n'a connaissance que par les anciennes chartes du métier des brasseurs. Il y a enfin dans le travail un certain nombre de fautes matérielles et quelques contradictions. C'est la raison pour laquelle nous nous sommes permis de réordonner la matière de cette source en complétant notre information par la consultation de deux informateurs spécialisés dans le domaine brassicole <sup>(8)</sup>.

(a) *Les lieux, les matières premières, les produits*

*Les lieux*

La bière est fabriquée dans la brasserie (*brèssène, ouhène* <sup>(9)</sup>), qui comprend le matériel à demeure, c.-à-d. l'ensemble des cuves ou réservoirs (*coûves*) et les chaudières (*tchôdîres*), l'ensemble étant désigné par le nom générique

<sup>(8)</sup> Nous tenons à remercier chaleureusement ces informateurs, tous deux ingénieurs brassicoles : Georges Rahier, chercheur qualifié du Fonds national de la recherche scientifique (Louvain-la-Neuve), et Benoît Humblet, qui brasse en plein cœur du pays de Herve une bière « divine ». — Nous ajoutons une brève référence étymologique pour les termes dont l'origine pourrait ne pas être évidente.

<sup>(9)</sup> FEW 7, 334b, OFFICĪNA (sens attesté en ancien picard dp. le 13<sup>e</sup> s.; il faut redéfinir la mention aliég. *ohin*).

*wahil'mint* <sup>(10)</sup>. S'y ajoute le matériel servant au transport des matières d'un réservoir à l'autre ainsi qu'à l'entonnement : *touwês* « tuyaux en caoutchouc ou en coutil imperméabilisé » et *bûses* « tuyaux en cuivre », dans les brasseries « modernes », récipients divers (*couv'lètes*, *couv'lots*, *bassins*) et *bèrwète* « brouette », depuis les origines. Plusieurs ustensiles (*ustèyes* ou *ahèsses*) sont typiques du métier; c'est en particulier le cas du fourquet (*trèyin* <sup>(11)</sup>), utilisé pour remuer le mélange d'eau et de malt.

La brasserie comporte une cave (*câve*), pourvue de chantiers (*djontîs* <sup>(12)</sup>), où sont entreposés les tonneaux (*tonês*), que le brasseur transporte au moyen du tinet (*croc'*); la bière qui n'est pas mise en tonnes peut s'y trouver aussi, conservée dans une citerne (*citère*).

C'est en général dans un bâtiment annexe que se trouve le germoir (*brâhî* <sup>(13)</sup>), où est préparé le malt, et au dessus de celui-ci ou de la brasserie que se trouve la touraille

<sup>(10)</sup> Ajouter à FEW 14, 191b, VASCELLUM (sous g. Fass). — Esneux 1714 : « wachilmens qui resteront en ladite brassinne, lesdits wachilmens consistans dans la chaudiere, deux cuves, quatre coupepez (*côpé* 'baquet de bois fait d'un demi tonneau'), une chinaux (*tchênâ*, *tchinâ* 'tuyau alimentant la chaudière'), deux challettes (*halète* 'petite échelle'), deux treyens (*trèyin*), un chevolet (*dj'volèt* 'chevalet') », d'Edgard RENARD, *Textes d'archives liégeoises*, DBR 10, 1953, 40; Stoumont 1590 : « tel droit qu'il at az vachablement et ustensille de sa bressine », Louis REMACLE, *Documents lexicaux extraits des archives de Stoumont, Rahier, Francorchamps*, Paris, 1972, 148.

<sup>(11)</sup> FEW 13/2, 268a, TRIDENS (ajouter le sens spécial).

<sup>(12)</sup> FEW 2, 226b, CANTHERIUS.

<sup>(13)</sup> Ajouter à FEW 1, 483b, BRACE. — Stoumont 1657 : « (Joan de Rave donne en dot à) son filz tous ses biens meubles, y comprins tous ustensils de la brasserie, comme semblablement l'edifice, chaudiere, brahier, terrée, Louis REMACLE, *Documents... Stoumont...*, 60 (où il faut rectifier la définition de *brahier* : non 'touraille', mais 'germoir') »; Lierneux 1668 : disept ardoise de brahier, Louis REMACLE, *Notaires de Malmedy, Spa et Verviers*, Paris, 1977, 65; Esneux 1679 : : « Item au-dessus de ladite brassinne, un brahy passant au-dessus de l'estable des chevaux avec une terrée de xhailles de Salme ('ardoises de Vielsalm')... », Edgard RENARD, *Textes...*, DBR 10, 1953, 40.

(*tèrèye* <sup>(14)</sup>), où le malt est chauffé afin d'arrêter sa germination.

Autrefois, le malt n'était pas concassé à la brasserie, mais au moulin (*molin*). Cette opération a été intégrée à la brasserie, depuis que le concassage se fait au moyen de broyeurs à cylindres.

### *Les matières premières*

Outre l'eau, qui guide le choix de l'emplacement de la brasserie, la matière première de base est, à Liège, le malt d'épeautre (*spête*) <sup>(15)</sup>. On y ajoute de la farine de froment (*farène*), parfois de l'orge (*wèdje*), généralement torréfiée et non maltée (v. les précisions ci-dessous), du houblon (*houblion*).

La levure n'est pas à proprement parler une matière première, étant récupérée des brassages précédents.

### *Les produits*

Le wallon nomme *brèssêye* la quantité de bière produite en une fois.

Il y a à Liège trois espèces de bière (*bîre*) : la bière ordinaire ou bière jeune, d'épeautre (*djône bîre*); la *sêzon* ou *bîre di sêzon*, bière de meilleure qualité, faite en mars, dans laquelle l'orge maltée est employée en faible proportion (pour un brassin, 7 sacs de malt d'épeautre, 6 sacs de froment non malté, 1 sac de malt d'orge et une plus grande quantité de houblon que dans la bière jeune); l'*orge*, bière à base d'orge maltée (pour un brassin, 6 sacs de malt

<sup>(14)</sup> FEW 13/2, 108a, TORRÈRE. V. mentions de la note précédente.

<sup>(15)</sup> Comparer ci-dessus, n. 7. Il vaut donc mieux ne pas faire entrer *orge* dans la définition de *brais* ou de *brace*, même si l'orge constitue, aujourd'hui du moins, la céréale la plus fréquemment maltée.

d'orge, 6 sacs de froment non malté, 1 sac de malt d'épeautre), procédé d'importation récente <sup>(16)</sup>. À côté de la bière proprement dite, les brasseries fabriquent aussi un produit de moindre qualité, la *midèle* <sup>(17)</sup> ou *dimèye bîre* « demi-bière », résultat d'une deuxième infusion du malt.

### *Les produits secondaires et les résidus*

La levure de bière produite en surplus (*lèveûre*) <sup>(18)</sup> est revendue au boulanger. Le malt épuisé, ou drêche (*drâhe*) <sup>(19)</sup>, est laissé au paysan et nourrit le bétail.

## **(b) La préparation des matières entrant dans la composition de la bière**

### *Le maltage de l'épeautre*

Il s'agit de fabriquer le malt ou brais (*brâ*) <sup>(20)</sup>, grain germé qui, une fois concassé, constitue la base de la préparation de la bière. Le verbe désignant cette opération est *brâhî* (supplanté par *malter*); le nom qui en est dérivé est *brâhédje* (*maltédje*) <sup>(21)</sup>.

La première opération, le mouillage (*mouyédje*, *trimpédje*), vise à ramollir les grains pour les pousser à germer; elle s'effectue dans la *coûve à mouyî*, *coûve à trimper*, en français technique *cuve mouilloire*.

Une fois sorti de l'eau, le grain est mis à germer (*djèrmer*; dérivé *djèrmédje*) dans le *brâhî* « germoir »; souvent situé

<sup>(16)</sup> Noter la forme française du mot (*orge*), à comparer à la forme autochtone *wédje*.

<sup>(17)</sup> FEW 16, 557a, MIDDEL.

<sup>(18)</sup> « On retire de la cuve cinq ou six fois plus de levure qu'on en avait mis » (KINABLE, *op. cit.*, 311).

<sup>(19)</sup> FEW 3, 156b, \*DRASCA.

<sup>(20)</sup> Notre second informateur nous précise qu'il n'a jamais employé le mot *brais*.

<sup>(21)</sup> Il faut corriger *brihège* en *brâhège* dans KINABLE, *op. cit.*, 311.



dans une dépendance de la brasserie, le germoir est une vaste pièce pourvue d'un pavage imperméable et peu soumise aux variations de température<sup>(22)</sup>. Le grain y est alternativement mis en tas, puis étendu en une couche peu épaisse afin d'activer la germination; deux outils en bois servent à transporter et à remuer la matière : le *truvê*<sup>(23)</sup> ou *longue palète* (sorte de pelle) et le *râve*<sup>(24)</sup> ou *rustê*<sup>(25)</sup> (sorte de rable).

Il faut ensuite arrêter cette germination par dessiccation dans la touraille (*tèraye*); l'opération se nomme *souwèdje*, proprement « séchage »<sup>(26)</sup>.

Il s'agit enfin de concasser le malt (*broyî*), soit en le portant dans un moulin équipé de meules prévues à cet effet (*moûre à molin*, procédé du passé), soit en l'écrasant entre deux cylindres à la brasserie même (procédé récent).

### *La torréfaction de l'orge*

L'orge qui entre parfois dans la fabrication de la bière n'est traditionnellement pas maltée à Liège (sauf dans la *sêzon* et l'*orge*). L'orge (*wèdje*), employée pour donner à la bière une couleur plus foncée, est torréfiée dans un torréfacteur à tambour (*broûler l' wèdje à tambouër*). La céréale ainsi préparée, et nommée à ce stade le *forsouwé* ou *fwèrsouwé*<sup>(27)</sup>, est ensuite moulue.

<sup>(22)</sup> V. documents cités à la n. 12.

<sup>(23)</sup> FEW 13/2, 330a, TRUELLA.

<sup>(24)</sup> FEW 10, 598a, RUTABULUM.

<sup>(25)</sup> FEW 10, 95a, RASTELLUS (ajouter le sens).

<sup>(26)</sup> Cf. FEW 3, 323b, EXSUCARE.

<sup>(27)</sup> Ajouter à FEW 3, 324a, EXSUCARE.

### *Le houblon*

La partie utile du houblon, *Humulus lupulus* L. (*houbion*) est la fleur femelle non fécondée ou cône de houblon. Le brasseur achète cette denrée préparée et fournie en sacs (*sètch*).

### (c) *Le brassage*

#### *Le mouillage*

Déposé dans une cuve, en français technique *cuve matière*, le malt, mélangé à une certaine quantité de farine de froment non maltée et non blutée, est immergé dans une petite quantité d'eau chaude et remué. C'est l'*afont'nèdje*, nom dérivé du verbe *afont'ner* <sup>(28)</sup>. La matière immergée est globalement nommée en wallon *farène*, en français technique *farine* ou *mouture*. Pour remuer le mélange, on utilise le fourquet ou *trèyin* (v. ci-dessous). Quand on obtient une pâte parfaitement homogène, *l'afont'nèdje èst fêt*.

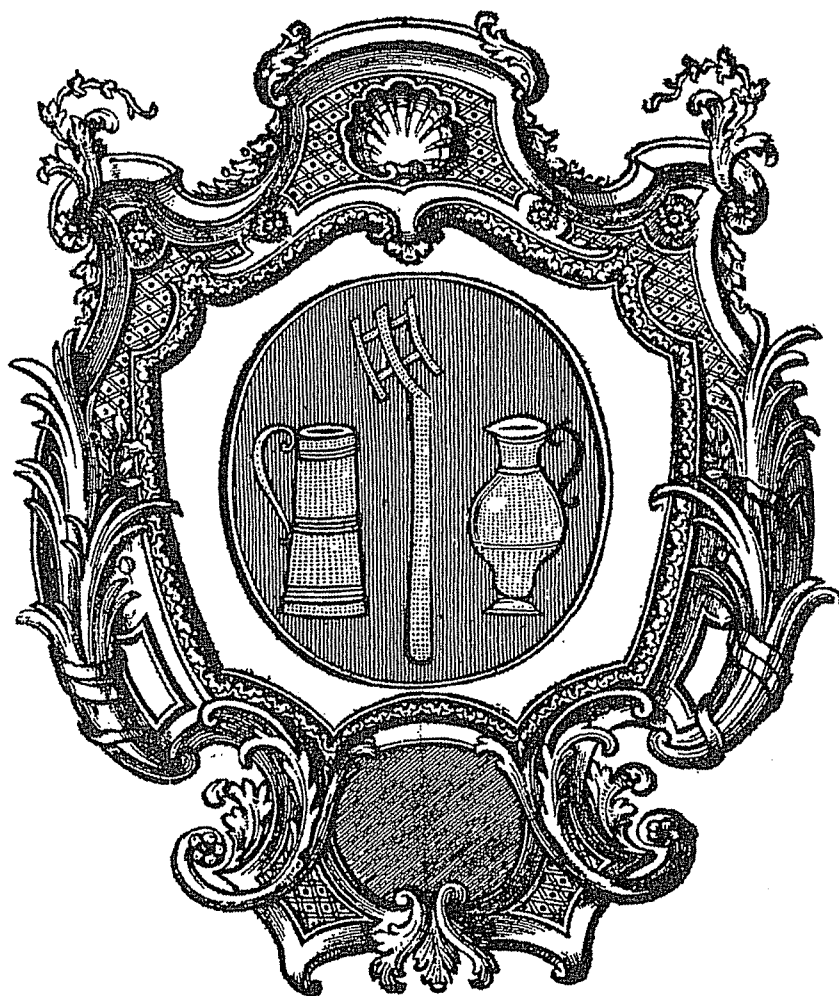
#### *Le brassage proprement dit*

Ce mélange concentré est ensuite dilué dans la quantité d'eau qui va être transformée en bière. L'eau est ajoutée petit à petit, d'abord tiède puis de plus en plus chaude; elle a été chauffée dans la chaudière (*tchôdîre*), posée sur un fourneau (*fornê*), et est amenée dans la cuve par des tuyaux débouchant dans le double fond de celle-ci (*fâs fond*). Le mélange <sup>(29)</sup> est remué fortement (*brèssî*), au moyen du

<sup>(28)</sup> Ajouter à FEW 3, 697b, FONTANA.

<sup>(29)</sup> Dans la langue technique actuelle, *mash* (emprunt de angl. *mash* « a mixture of malt or crushed grain and hot water used to make beer or whisky », déverbal de *to mash* « to crush something (esp. a food that has been cooked, until it is soft and smooth) »; le sens brassicole de frm. *mash* est à ajouter à FEW 18, 83b, MASH).

*trèyin* « fourquet », encore nommé *fotche*, sorte de fourche en bois faite de trois branches reliées par des baguettes transversales. Le *trèyin* sert d'emblème au métier des brasseurs et constitue le meuble central du blason de cette corporation.



Le brassage vise donc à la dilution de la farine jusqu'à élimination complète des grumeaux; les verbes désignant cette opération sont *brîhî*, *d'brîhî*, proprement « briser »<sup>(30)</sup>

<sup>(30)</sup> FEW 1, 531b, 533b, BRISARE. — Il faut corriger la définition du DL (sens 5, « t. de brass., malter, voy. *brâhî* »), qui dérive probablement d'une coquille de l'article de KINABLE, *op. cit.*, 311 : *maltège* ou *brihège* [pour *brâhège*] « opération ayant pour

(dérivés nominaux *brîhèdje*, *d'brîhèdje*), *mahî*, proprement « mélanger »<sup>(31)</sup> (dérivé *mahe*). *Brîhèdje* et *mahe* sont aussi employés pour désigner le résultat de l'opération.

### *La cuisson du moût*

Séparé par filtration de la drêche (*drâhe*), c'est-à-dire du malt épuisé, le liquide clair (fr. technique *moût*) est ensuite cuit dans la cuve d'ébullition (*tchôdîre*). Pour cette opération, il faut allumer le fourneau situé sous la cuve (*aloumer*, *bouter l' feu*). C'est pendant le *cûhèdje*, phase de la fabrication que le français technique nomme *coction*, qu'est ajouté le houblon (*houbion*), lequel nécessite une décoction rapide à haute température (100°). Le houblon communique à la bière un goût légèrement amer et un parfum agréable, en même temps qu'il concourt à sa conservation (il a en effet des propriétés antiseptiques). Le brasseur surveille l'opération : *i tape on côp d'ouÿ so lès bîres* pour vérifier si la cuisson est régulière. Le wallon liégeois nomme *ritoker*<sup>(32)</sup> et le français technique *brasser double* le fait de brasser deux jours de suite sans laisser éteindre le feu.

### *Le refroidissement*

On laisse ensuite refroidir le liquide dans le refroidissoir (*r'freûdiheû*), grand bac à bords peu élevés où la bière est exposée à l'air.

objet la germination des grains » (comparer *brâhî* et *brihî*, correctement définis sous leur entrée respective, *op. cit.*, 301, 302).

<sup>(31)</sup> FEW 6/2, 194a, \*MIXTIARE.

<sup>(32)</sup> Cf. *tokî* « allumer le feu », ALW 5, 78b (et note 6).

#### (d) *La fermentation*

Cette étape se fait à la fois avant et après l'entonnement (*èton'mint*)<sup>(33)</sup>. On met la levure (*lèveûre*) dans la bière pour la faire fermenter (*fèrminter*, ou mieux *lèver*). Cette levure, qui a été récupérée d'un brassin précédent, a préalablement été immergée dans une petite quantité de bière de la même espèce que celle qu'elle va fermenter; cette opération préalable, qui s'effectue dans un bassin (*bassin*, *coûv'lète*), se nomme *fé l' chîve*<sup>(34)</sup>. On incorpore ensuite la levure diluée au brassin et on remue énergiquement avec le *trèyin*; on couvre la cuve avec un couvercle de bois pour que commence la fermentation. Le brasseur guette le début de la fermentation : *vola l' bîre ki lîve*, littéralement « voilà la bière qui lève ».

C'est le moment où la bière peut être mise dans les tonneaux, où elle poursuivra sa fermentation. La mousse de plus en plus chargée de levure qui s'échappe des tonneaux s'appelle *roufe*<sup>(35)</sup> ou *same*<sup>(36)</sup>; on la recueille dans un bac (*batch*, *coûv'lot*) et on la rejette dans le liquide. À la fin du processus, la levure excédentaire sort du tonneau, se fixe sur les parois ou descend dans le fond de la cuve. Dans ce dernier état, elle reçoit le nom de *crantche*<sup>(37)</sup>. La bière qui se trouve au contact de la *crantche*, très amère, est nommée *li clér*; soutirée en dernier lieu, elle sera parfois utilisée dans la fabrication de la *midèle* « demi-bière »<sup>(38)</sup>.

<sup>(33)</sup> Opération que l'on ne détaillera pas ici.

<sup>(34)</sup> Nom féminin, cf. *chîve* « lie nécessaire pour faire un brassin », *Dictionnaire wal-lon-françois d'Augustin-François Villers (Malmedy, 1793)*, Jean LECHANTEUR (éd.), Liège, 1999, 119, 464.

<sup>(35)</sup> FEW 16, 251b, HRUF.

<sup>(36)</sup> L'étymologie proposée par Haust, DL semble n'avoir pas été acceptée par le FEW; nous ne savons pas où *same* a été classé dans cet ouvrage.

<sup>(37)</sup> FEW 2, 174b, CANCER (ajouter le sens).

<sup>(38)</sup> FEW 16, 557a, MIDDEL.

(e) *Le tirage au clair*

Pour clarifier la bière (ce qui n'est pas toujours indispensable), on utilise jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle des pieds de vache (*pîds d' vatche*) emballés dans un filet (*filèt, reûse* <sup>(39)</sup>, *hav'roûle* <sup>(40)</sup>), sorte de grande bourse en tissu à claire-voie semblable à un filet de pêche. Une fois utilisés, la viande sert à la nourriture du bétail et les os à la fabrication de couteaux.

Un autre procédé, quasi général à l'époque où Kinable fit son enquête, consiste à coller la bière en introduisant dans le tonneau de la colle de poisson (*cole di pèhon*).

3. L'exposé qui précède montre que la préparation du brais et la fabrication de la bière sont deux processus absolument distincts, qui ne se font ni au même endroit ni au même moment; le premier fournit simplement la matière première du second. Encore celle-ci doit-elle être moulue au moulin avant de revenir à la brasserie <sup>(41)</sup>.

<sup>(39)</sup> FEW 10, 329b, RÊTE.

<sup>(40)</sup> FEW 16, 111b, \*HAF.

<sup>(41)</sup> Cf. à Liège les « affaires » liées à l'obligation de la quasi totalité des brassines de moudre le brais dans les deux moulins banaux de la cathédrale Saint-Lambert. 1348 : « Habet ecclesia cathedralis duo molendina, dicta *ad brasium*. Quorum, unum est in vico dicto *de Capella*, juxta forum leodiensem, et aliud situm est in loco dicto *ad Canales*, subtus *Peroize*. Que ambo sunt banalia. Et non potest nec debet aliquis molere brasium in civitate et franciam leodiensem alibi quam in dictis duobus molendinis bannalibus, exceptis tribus bressinis sitis in insula leodiense, que ad molendinum advocati leodiensis molere tenentur. Et si quis braxator alibi moleret, vel extra civitatem et franciam, quam dictis molendinis et multuram non solveret, perdet brasium suum et solvet emendam VII solidorum bone monete totiens quotiens hoc evenire contingeret. Item, si aliquis adduceret brasium forensem, de quacumque loco hoc venerit, in civitate et franciam leodiensem tenebitur ad multuram sicut molitum fuisset in molendinis supradictis. » (*Règlements...*, *op. cit.*, 17.) 1356 : « Com plais, discours et mateire de question fuissent esmeüs par devant nous entre venerables persones et discrettes le vice doyen et capitle delle grande eglise de Liege, d'une part, et les brasseurs manans à Liege, d'autre part, alle occoison des dois molins al braize que li eglise deseurdite at en la dite citeit de Liege, desqueis li uns gist en la rualle delle Capelle, seante sur le marchiet à Liege, et li autre gist az Chenaz, desoz Peiroise. Lesqueis li vice doyen et capitle deseurnomeis disoyent yestre banaz [...]. Et li bresseurs deseurnomeis disoient le contraire. [...] C'est assavoir que li dois molins deseur escrips

Il montre aussi que le liégeois organise les ensembles lexicaux relatifs à ces deux processus de façon étanche et différenciée <sup>(42)</sup>. Un premier ensemble se centre autour du substantif *brâ*, anciennement *brâh*, dont dérive le verbe *brâhî* « préparer le *brâ(h)* », ainsi que le substantif *brâhî* « lieu où l'on prépare le *brâ(h)*, germeur ». Un second groupe, plus étoffé, a pour noyau le verbe *brèssî*. Le DL, par exemple, a *brèssî* « fabriquer de la bière », *brèsseû* « fabricant de bière; marchand de bière » (de ce deuxième sens, fr. de Belgique *brasseur* « livreur de bière, d'eau, de limonades, etc. », qui manque aux répertoires de belgicisms), *brèssène* « brasserie », auxquels s'ajoutent les mots techniques *brèssêye* « quantité de bière brassée en une fois, brassin », *brèssin* « id.; par extension, cuve matière ».

Liégeois *brâhî* « préparer le brais » a pour correspondant namurois *brôjî* et rouchi *brazier*, *brèzer* (dans *grins brazés*, *brèzés*). Ces éléments de comparaison permettent de reconstruire la forme *\*brais(i)er* qu'aurait eue, s'il avait existé, l'équivalent français des formes belgoromanes.

On trouve mieux ce que l'on cherche quand on s'en fait d'avance une idée suffisamment précise. Le verbe *brais(i)er*

sont, ont esteit anchinement, doyent yestre et sieront banaaz perpetuellement, solone ses conditions chi dessous sont escriptes : Promiers, nus ne doit moure braize dedens la dite citeit et francize de Liege autre part que az dois molins deseurnomeis, excepteesalconnes brassines gisantes en Yle, lesqueiles nous savons et wardons qu'elles doient moure leur braize az banaaz molin qui jadis fut le voweit de Liege. Item, s'ilh avenoit en temps future que alcons aminaist afforain braxhe, pris defours Liege en queilconques liw que ce fuist, molus ou à moure, chil cuy li dis braxhe sieroit devroit ansi bien le molage dè braxhe deseurnomeis comme s'ilh fuist molus à ung des dois molins deseur escripts. Et se alcons bresseurs moloit autre part son braxhe que à un des dois banaaz molins deseurnomeis ou ne paieve le molage de son dit braxhe, fuist molus dedens ou defours la dite francize, il perderoit tout son dit braxhe et sieroit, tantes foisquantes fois chu avinroit, encheüs en une amende de sept soulds de bonne monnoie que on li commanderait, ensi que nos salvons et wardons. » (*Règlements...*, *op. cit.*, 18-19.)

<sup>(42)</sup> Cf. Malmedy 1680 : « Querin pourat brasser et braher », Louis REMACLE, *Notaires...*, 65.

a bien existé dans l'ancienne langue, comme en témoignent deux attestations de Godefroy égarées sous l'entrée *bracier* « brasser » (8, 363a) :

Tournai 1408 : « une cuve mouilloire <sup>(43)</sup> pour *braizier* grain » <sup>(44)</sup>;

Liège 1709 : « Nous leur defendons de *braizer* des grains jusqu'après la moisson. »

Ces deux mentions de *braiser* <sup>(45)</sup> sont précieuses à un autre titre. Elles révèlent en effet le régime actanciel premier de ce verbe, tout en montrant le lien morpholexical qu'il entretient avec sa base. *Braiser*, transitif, y a pour complément *grain*; le radical du verbe n'est donc pas le complément-patient « absorbé » d'un verbe intransitif (« faire du brais »), ainsi que pourraient le laisser entendre les mentions liégeoises contemporaines, mais l'attribut de ce complément (« faire (du grain) en brais ») <sup>(46)</sup>.

4. L'examen des mots en relation avec les choses montre en outre que le brassage de la bière n'est nullement une macération (v. définition citée ci-dessus du *Petit Robert*) <sup>(47)</sup>. Dans le vocabulaire technique wallon de la brasserie, *brasser* signifie précisément « MÉLANGER le malt dans la quantité d'eau qui va être transformée en bière EN REMUANT fortement le liquide au moyen du fourquet » (les petites capitales font ressortir les traits de sens fondamentaux de la définition); dans ce premier emploi, il est aspectuellement imper-

<sup>(43)</sup> Précède de quatre siècles frm. *mouilloir* « cuve où l'on fait tremper l'orge avant de l'envoyer au germe » (dp. Moz 1828), FEW 6/3, 46b, \*MOLLIARE.

<sup>(44)</sup> V. ci-dessus, 2 (b).

<sup>(45)</sup> Auxquelles s'ajoute le dérivé adjectival en -ARICIU de BRACE, *braserech*, *braseret*; Douai 1431 : « Je laisse a ma dicte fille un muis de bray sur le mollin *braserech*. » (Godefroy 1, 724a; il faut scinder l'article); abbaye de Corbie 1448 : « Si n'avoit audit lieu (Corbie) que troys molins seulement, dont l'un nommé *le molin braseret* n'estoit que à molre braie, grain à brasser cervoise ou goudalle. » (Du Cange 1, 754b).

<sup>(46)</sup> Le rouchi a donc conservé le régime actanciel primitif du verbe.

<sup>(47)</sup> C'est la fabrication du brais qui nécessite une macération; v. ci-dessus, 2 (b).



fectif : le brasseur peut (doit même...) continuer à brasser pour que le moût soit bien homogène. Dans la même langue technique, *brèssî* signifie en outre « FABRIQUER LA BIÈRE (en mélangeant le malt dans la quantité d'eau qui va être transformée en bière, en cuisant le liquide clair tout en y faisant infuser du houblon, en ensemençant de levure le liquide refroidi) ». C'est ce second sens, aspectuellement perfectif, qui a pénétré dans la langue courante (où *brasser* signifie simplement « fabriquer, produire de la bière »); c'est aussi dans ce second sens que *brasser* a été lexicalement productif.

Chronologiquement, le sens spécifique et restreint est, bien sûr, le sens primitif : le nom de l'action la plus représentative — prototypique — du processus de fabrication de la bière a servi à désigner l'ensemble de ce processus.

Cette analyse sémantique de *brasser* donne en même temps la clé de son étymologie. Comme l'écrivait Furetière en 1690, *brasser*, c'est « remuer quelque chose liquide avec violence de bras ». Si ce verbe s'est employé surtout à propos de la fabrication de la bière, il s'est dit aussi pour celle de l'hydromel<sup>(48)</sup>, du papier, des monnaies, a été utilisé comme terme de pêche (avec le sens « agiter l'eau avec des bouloirs pour faire entrer le poisson dans les filets ») et s'est employé très tôt dans le sens figuré de « tramer, ourdir (un complot) ». « Dans chaque langue technique, un même mot initial prend une valeur particulière qui va jusqu'à en faire proprement un mot nouveau », écrivait André Meillet dans la préface au *Dictionnaire étymologique* de Bloch-Wartburg<sup>(49)</sup>. Ici encore cette loi se vérifie.

<sup>(48)</sup> C'est ainsi que nous interprétons le déterminant dans *brasseres de mielz* c. s. sg. (Froissart, Godefroy 1, 715c), *brasseresse de miel* (Grande chron. de France, Godefroy, *ibid.*); cf. FEW 16, 545b, MEDUS.

<sup>(49)</sup> Oscar BLOCH, Walther VON WARTBURG, *Dictionnaire étymologique de la langue française*, Paris, PUF, 1932, 1968, xv.

Contrairement à *braiser*, *brasser* n'est pas né dans la langue spéciale des brasseurs; il n'a fait qu'y connaître un destin particulier. Il ne fait pas de doute que *brasser* et *braiser* se sont croisés dans les discours des gens de métier; ils n'ont cependant pas pu s'y confondre. Le « brassage » n'a pas eu lieu dans l' « usine », mais dans l'atelier de l'étymologiste.

\*

\* \*

RÉSUMÉ. — Le mot *brasser* apparaît comme le lieu d'une confrontation entre deux types d'histoire, une histoire simple, celle des locuteurs, et une histoire savante, celle des étymologistes. La première, qui voit tout naturellement dans *brasser* un dérivé de *bras* (v. notamment Furetière 1690), explique la superficie sémantique de *brasser*, laquelle dépasse largement, dès la période médiévale, la sphère de l'activité brassicole. La seconde, qui rattache *brasser* à BRACE, continué par *brai(s)* « grain germé qui entre dans la préparation de la bière », l'anoblit tout en rangeant *brasser* parmi les mots, peu nombreux, que l'on impute au gaulois; elle recourt à la première, qu'elle baptise étymologie populaire, pour éclairer l'histoire ultérieure du dérivé de BRACE. La filiation BRACE/*brais* — *brasser* est réexaminée ici par la mise en relation des mots avec les réalités qu'ils désignent.

Marie-Guy BOUTIER