

PERNES et environs

HUCLIER.- José Falce présente son livre «La bière, une histoire de femmes»

Eh oui ! La femme a permis de vendre plus de bière !

■ Professeur en hôtellerie et restauration, José Falce, 50 ans, a passé un Master 2, il y a deux ans en Histoire et culture de l'alimentation à l'Université de Tours, dans le cadre du Cerpep (formation en milieu professionnel). Il choisit un sujet singulier pour l'écriture de son mémoire qui découlera quelque temps plus tard par l'édition d'un livre : «La bière, une histoire de femmes». Rencontre.



José Falce présente son livre : «La bière, une histoire de femmes».

«J'ai présenté mon mémoire en septembre 2013. Le jury a apprécié mes recherches. J'ai d'ailleurs obtenu la mention Très bien», amorce-t-il.

De ses travaux et recherches, les éditions L'Harmattan l'ont contacté afin que le dit mémoire soit édité au sein de leur collection «Questions alimentaires et gastronomiques». D'ailleurs le livre vient de paraître. Il traite de la relation entre les femmes, et la bière, après la Révolution industrielle, jusqu'à nos jours. Une belle réussite car José a dû suivre un an de cours, chaque vendredi, passer des parties avant la rédaction.

ABT : Pourquoi ce sujet, dits atypique ?

J.F. : «Comme je vous l'ai précisé, il émane d'un mémoire. Il fallait trouver un sujet pertinent. Au départ, je voulais simplement me focaliser sur la bière. On m'a dit que c'était beaucoup trop vaste. D'où ce choix plus explicite».

ABT : Et les femmes ?

J.F. : «Les femmes ont toujours été présentes dans les

de bière, Divette, Saint-Polaise, l'utilisaient. Pourtant, à certaines périodes, ils la mettaient de côté en disant que lors de les périodes des menstruations, elles pouvaient faire tourner la bière».

ABT : Pourtant il était inconcevable que les femmes puissent boire de l'alcool ?

J.F. : «Certes mais désormais vous avez des clubs comme «Talons aiguilles» qui ne regroupent que des femmes. Elles se rassemblent et dégustent uniquement de la bière. Une création aux antipodes mais qui fonctionne bien. A l'époque, elles étaient vecteur d'un message patriotique, de pir-up ou encore de femmes fatales».

ABT : Vous parlez aussi d'hygiène dans votre livre ?

J.F. : «En effet, dans les années 1800, l'eau était de très mauvaise qualité. On prenait la dégustation de bière car elle était pasteurisée. Sans oublier ses qualités digestives par le biais du houblon. Donc meilleure que l'eau. A noter que ses vertus étaient aussi mises en avant pour les

femmes qui allaient».

ABT : Dans votre dernier chapitre, vous abordez le thème des lieux et à qui vendre ?

J.F. : «Ils étaient restreints. Soit les estaminets ou les bourgeois qui avaient la primeur».

ABT : Mais du côté de la femme ?

J.F. : «Par la suite, le métier de serveuse a évolué. Il y avait beaucoup de femmes.

De grosses campagnes ont été faites dans les années 70 voire 80. Dans les publicités, on mettait en avant des bières légères. Donc accessibles à tous. On peut dire qu'on a utilisé l'image de la femme pour sa féminité, ses rondeurs et un rebour en tant que consommatrice au cours des périodes de libération de la femme a suivi».

ABT : Êtes-vous un buveur de bière ?

J.F. : «Oui, j'ai d'ailleurs quelques pieds de houblon chez moi. Et j'ai participé à quelques concours. Je ne produis pas de grandes

quantités, disons une vingtaine de litres. C'est du «fait maison»».

Pour conclure, José nous a informés qu'il avait réalisé un mémoire avec plus de 400 photographies d'étiquettes de bières. Impossible de retenir toutes ces données en un seul livre. «Je suis satisfait de ce livre. C'est un condensé de culture mais aussi une grande satisfaction personnelle».

Christelle DOURLANS.

«La bière, une histoire de femmes» Ed. L'Harmattan
Prix : 30€.

Faire sa bière soi-même

Acheter du malt. Le mouder. Faire bouillir à 65° (les sucres lents se transforment en sucres rapides). Aromatiser avec le houblon. Laisser fermenter une dizaine de jours. Mettre en bouteille. Petit conseil : si vous voulez plus de pétillant, ajoutez un peu de sucre. A consommer, bien entendu, avec modération.