ERIKSON Philippe (éd.), *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*, Musée français de la Brasserie, Saint-Nicolas de Port, 2004, 140 p., ill. (ouvrage édité et publié avec le concours de l'université de Paris X-Nanterre, de l'UMR 7535 et de l'UPR 324 ; 2e édition : 2006).

Éric Jolly

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/jsa/7403>

DOI : 10.4000/jsa.7403

ISSN : 1957-7842

Éditeur

Société des américanistes

Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2007

ISSN : 0037-9174

Référence électronique

Éric Jolly, « ERIKSON Philippe (éd.), *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*, Musée français de la Brasserie, Saint-Nicolas de Port, 2004, 140 p., ill. (ouvrage édité et publié avec le concours de l'université de Paris X-Nanterre, de l'UMR 7535 et de l'UPR 324 ; 2e édition : 2006). », *Journal de la Société des américanistes* [En ligne], 93-1 | 2007, mis en ligne le 08 février 2008, consulté le 03 septembre 2022. URL : <http://journals.openedition.org/jsa/7403> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/jsa.7403>

Ce document a été généré automatiquement le 3 septembre 2022.

Tous droits réservés

ERIKSON Philippe (éd.), *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*, Musée français de la Brasserie, Saint-Nicolas de Port, 2004, 140 p., ill. (ouvrage édité et publié avec le concours de l'université de Paris X-Nanterre, de l'UMR 7535 et de l'UPR 324 ; 2e édition : 2006).

Éric Jolly

- 1 *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie* est un livre passionnant qui devrait attirer et satisfaire un large public, des ethnologues aux simples amateurs de bière. Écrits par des chercheurs de différentes nationalités, tous spécialistes de l'Amazonie, les neuf articles réunis par Philippe Erikson sont à la fois concis, clairs, vivants, bien documentés et superbement illustrés (par des photographies prises par les auteurs, mais également par des gravures du XVI^e siècle). En outre, tous les textes écrits en espagnol ou en portugais ont été traduits en français, y compris les citations, ce qui rend la lecture beaucoup plus fluide et enivrante. Si les auteurs ont fait un effort évident de lisibilité et de vulgarisation, ils ont réussi à préserver l'intérêt et la qualité scientifiques de leur travail en refusant de résumer leurs propos, de simplifier leurs analyses ou de gommer leurs sources. Leurs textes se complètent parfaitement ; ils permettent de comparer les manières de boire, les représentations locales sur l'ivresse, les techniques de brassage et l'importance sociale de la bière de manioc ou de maïs dans neuf populations amérindiennes de l'Amazonie : les Wayãpi (Françoise Grenand), les anciens Tupi-Guarani (Renato Sztutman), les Matis (Philippe Erikson), les Mojeños (Zulema Lehm Ardaya), les

Yuracaré (Kantuta Lara Delgado), les Chimane (Isabelle Daillant), les Chayahuita (Nancy Ochoa Siguas) et les Zápara (Anne-Gaël Bilhaut).

- 2 Voyageant d'une société à l'autre, au plus près des buveurs et de leurs boissons, le lecteur est immédiatement frappé par la diversité des recettes et des comportements : l'ivresse, par exemple, est synonyme d'euphorie collective chez les Wayãpi et de violence prédatrice chez les Tupi-Guarani, tandis que les Matis se protègent de tout enivrement en ne consommant que des bières très peu fermentées. Des points communs, soulignés dès l'introduction, apparaissent toutefois au fil des articles, en particulier l'association récurrente, dans l'imaginaire amérindien, entre ébriété et intoxication par empoisonnement, ou encore entre bière et cycle de vie. Dans plusieurs des sociétés étudiées, la fabrication et la consommation de bière sont liées à la maturation des individus en raison du processus de transformation – de la matière végétale et des buveurs – qu'elles mettent en œuvre (Erikson ; Sztutman). Plusieurs auteurs notent également le parallèle, établi par les Amérindiens, entre la tâche typiquement féminine du brassage et l'activité cynégétique des hommes (Erikson ; Daillant ; Lara Delgado). Production emblématique de chaque sexe, la bière et le gibier sont d'ailleurs, chez les Chimane, deux éléments essentiels de l'échange rituel entre les humains et les esprits. Les premiers offrent une boisson culturelle et les seconds donnent en retour des animaux sauvages.
- 3 Ces analyses originales sont d'autant plus accessibles à un large public que les descriptions des rituels ou des techniques de fabrication sont toujours très vivantes, sans doute parce qu'elles sont le fruit de la longue expérience des auteurs avec tel ou tel groupe amérindien. Pour le plus grand plaisir des lecteurs, Anne-Gaël Bilhaut a d'ailleurs choisi de décrire la fête qu'elle a organisée avec ses hôtes zápara à l'occasion de son départ, depuis le brassage de la bière jusqu'à sa consommation. Avec la même familiarité, d'autres auteurs nous introduisent à la gastronomie amérindienne en nous invitant à une dégustation réjouissante de différentes bières, parfumées éventuellement au jus d'ananas ou de canne à sucre dans le cas des Wayãpi (Françoise Grenand). Le lecteur savoure. Il en redemande !
- 4 Travaillant sur l'Afrique, je vois un autre intérêt comparatif à cet ouvrage. Philippe Erikson montre dans son introduction que la régurgitation du trop-plein de boisson est une pratique courante et élégante en Amazonie (voir l'article de Sztutman). En Afrique, en revanche, vomir par excès de boisson est plutôt perçu comme une manifestation honteuse d'ivrognerie et de faiblesse puisqu'un tel débordement est incompatible avec l'idéal viril d'un corps fermé et invulnérable. S'il veut rester digne, un buveur africain doit savoir, en toutes circonstances, maîtriser ce qui sort de sa bouche et de ses autres orifices corporels. Or, pour comprendre une telle opposition, ce livre ouvre des pistes de réflexion intéressantes en associant les pratiques de régurgitation à d'autres caractéristiques connexes, inconnues en Afrique. Plusieurs auteurs soulignent notamment l'importance, en Amazonie, de la salive et de l'ivresse partagées, tandis que d'autres évoquent le « gavage » des buveurs masculins par des brasseuses attentionnées.
- 5 Autre point fort de cet ouvrage : l'analyse du dégoût des Européens pour les bières amérindiennes, à partir des témoignages écrits des missionnaires ou des voyageurs. La répulsion des Occidentaux se fonde essentiellement sur deux préjugés : l'un porte sur le mode de brassage, jugé peu hygiénique, et l'autre sur la « sauvagerie » présumée des consommateurs. Sztutman, par exemple, montre que les Européens peinent à percevoir l'importance sociale d'un boire collectif assimilé systématiquement à des bacchanales

désordonnées, c'est-à-dire à des manifestations inquiétantes d'anarchie et de violence. En partant cette fois de leurs observations de terrain, plusieurs auteurs abordent également les conséquences de ces jugements dépréciatifs sur les pratiques des brasseuses et des buveurs amérindiens. Pour échapper à de tels stigmates, ou pour les appliquer à leurs voisins, certains groupes ou individus ont finalement opté pour des boissons ou pour des modes de fabrication plus hygiéniques à leurs yeux, en se réappropriant ainsi les stéréotypes dominants (Melgar ; Lehm Ardaya ; Lara Delgado ; Daillant ; Ochoa Sigüas). Du point de vue des missionnaires, la « pureté » de la bière était d'ailleurs la condition à sa réutilisation festive dans le cadre des fêtes chrétiennes.

- 6 L'annexe, enfin, est une heureuse surprise, par sa richesse et sa cohérence. Sur une cinquantaine de pages, l'éditeur scientifique a rassemblé des extraits de textes publiés en les regroupant par thème : témoignages chargés de curiosité des premiers explorateurs observant la fabrication ou la consommation de la bière des Amérindiens ; mythes d'origine et symbolisme concernant la bière de manioc ou de maïs ; chants et paroles autour de la boisson ; recettes diverses et étiquette du boire... Abondamment illustré, ce recueil documentaire peut se lire d'une traite, comme on vide unealebasse de bière, ou il peut se déguster dans le désordre, en fonction des intérêts du lecteur.
- 7 Sans être américaniste, j'avoue m'être embarqué avec bonheur dans cette *pirogue ivre* qui, sans jamais tanguer ou zigzaguer, nous entraîne dans une tournée savoureuse des bières amérindiennes en évitant tout à la fois les écueils de l'hermétisme scientifique et du manuel insipide. Un tel ouvrage contribuera, je l'espère, à réconcilier le grand public avec l'ethnologie, mais, au-delà de son aspect attrayant et rafraîchissant, ce travail original s'inscrit également dans un mouvement de renouvellement des études anthropologiques sur le boire, notamment parce qu'il refuse de réduire la bière à un simple lubrifiant social ou à un moyen de communication avec les dieux.

AUTEURS

ÉRIC JOLLY

Laboratoire des systèmes de pensée en Afrique noire, URA 221, CNRS, Ivry